

СЕМИНАР

«Производство сырокопченой мясной продукции».

г. Москва

31 октября - 01 ноября 2018 г.

Учебный центр ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает специалистов-технологов мясных продуктов, пройти обучение и повысить свою квалификацию по актуальным вопросам производства сырокопченой мясной продукции. **В рамках семинара будут рассмотрены: Классификация сырокопченых колбасных изделий, нормативная документация на сырокопченые колбасные изделия, требования к шпику, стартовые культуры и др.**

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
	День первый
10-00	Приветственное слово.
10-30	Сырокопченые колбасные изделия. Все о нормативной документации на данную группу продукции. Обзор всех действующих ГОСТов на сырокопченые колбасные изделия. Классификация сырокопченых колбасных изделий. Маркировка сырокопченых колбасных изделий
12-00	Кофе-пауза
12-15	Фальсификация сырокопченых колбас. Как отличить «сухую» колбасу от «полусухой». Основные положения нового стандарта по определению стартовых культур.
13-15	Обед
14-15	Пищевые добавки и ингредиенты, используемые при производстве сырокопченых колбасных изделий
15-30	Стартовые культуры. Ассортимент. Классификация. Преимущества и недостатки. Метод по тестированию стартовых культур
16-15	Кофе-пауза
16-30	Особенности подбора шпика при производстве сырокопченых колбасных изделий
	День второй
10-00	Как необходимо подбирать мясное сырье для производства сырокопченых колбасных изделий. Мнение микробиолога. Опасность наличия антибиотиков

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК**

Время начала	Наименование доклада
11-15	Кофе-пауза
11-30	Технология сырокопченых колбасных изделий и сыровяленых окороков - зарубежная классика и русские традиции
13-00	Оболочки для производства сырокопченых колбасных изделий
13-30	Обед
14-30	Органолептическая оценка сырокопченых колбасных изделий – конкурентное преимущество Вашей продукции
15-30	Методологическая база
16-30	Подведение итогов семинара и вручение удостоверений.

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Семенова А.А.

Зам. директора



Насонова В.В.,

Руководитель отдела ФГБНУ «ФНЦ
пищевых систем им. В.М. Горбатова»
РАН, к.т.н.



Кузнецова Т.Г. д.в.н

Главный научный сотрудник ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем им. В.М.
Горбатова» РАН, к.т.н.



ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

Минаев М.Ю., к.т.н.

Руководитель направления ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем им. В.М.
Горбатова» РАН, к.т.н.



Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №2685 от 08 декабря 2017 года.

Проводимый семинар – важное мероприятие, позволяющее получить новую информацию, встретиться с ведущими специалистами отрасли, обменяться мнениями и обсудить множество вопросов, значимых для Вашего предприятия и отрасли в целом.

Во время участия в семинаре Вы сможете:

- получить дополнительные консультации по всем интересующим Вас вопросам;
- ознакомиться с нормативной и технической документацией, разработанной ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН;
- посетить профессиональную лабораторию по органолептической оценке, орган по сертификации, испытательный центр.

По окончании семинара выдается Удостоверение установленного образца.

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (18%)	24190 Р.
Онлайн-обучение (вебинар), включая НДС (18%)	29500 Р.

При заключении договора на участие в семинаре в очной форме, с физическими лицами, являющимися студентами и аспирантами очной формы обучения, предоставляется скидка 50%.

В стоимость семинара входят кофе-паузы. Комплексные обеды не входят в стоимость семинара. Для записи в группу обучения просим сообщать по телефону и/или электронной почте фамилии специалистов от предприятия.

По прибытии на обучение необходимо иметь при себе копию платежного поручения.

Учебный центр обеспечивает бронирование мест в гостинице.

Наш адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.

Проезд: метро до станции «Волгоградский проспект», выход к улице Талалихина.

Телефон для записи: (495) 676-63-51

E-mail: a.puskin@fncps.ru, d.bogdanov@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Вр.и.о. директора, д.т.н..

Кузнецова О.А.