



Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН

VIII Международный мясной конгресс Современные аспекты выявления фальсификации в пищевой продукции

09.10.2018

Павильон №1, зал «D1», вход «D»

Программа (проект)

<u>время</u>	<u>Тема</u>	<u>Примечание</u>
<u>10.30-10.45</u>	Вступительное слово.	<u>Кузнецова О.А.</u> Врио директора
<u>10.45-11.00</u>	Законодательное нормирование идентификационных признаков продукции. Требования ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 034/2013. Документы по стандартизации, содержащие идентификационные требования к продукции.	<u>Юрчак З.А.</u> , рук.отдела"Технического регулирования и систем управления качеством" кандидат технических наук
<u>11.00-11.20</u>	Вопросы фальсификации, идентификации и технического регулирования пищевых продуктов	<u>Самойлов А.В.</u> Заместитель директора по научной работе, кандидат технических наук ВНИИТЕК
<u>11.20-11.40</u>	Методические подходы к идентификации и фальсификации мяса и мясной продукции с применением современных лабораторных методов. Порядок назначения исследований в зависимости от вида продукта	<u>Юшина Ю.К.</u> , зам.рук.ИЦ, кандидат технических наук
<u>11.40-12.00</u>	ПЦР-исследования: новые возможности в лабораторной практике для идентификации и выявления фальсифицированной продукции.	<u>Минаев М.Ю.</u> кандидат технических наук, рук.направления ПЦР исследований
<u>12.00-12.20</u>	Выявление фальсификации пищевой продукции современными хроматографическими методами	<u>Вострикова Н.Л.</u> зам. рук. ИЦ, кандидат технических наук

<u>12.20-12.40</u>	Идентификация подлинности алкогольных и безалкогольных напитков	Представитель ВНИИПБиВП
<u>12.40-13.00</u>	Вопросы идентификации и фальсификации молочных продуктов	<u>Мяконосов Д.</u> , сотрудник ВНИИ маслоделия и сыроделия
<u>13.00-13.15</u>	Предотвращение отгрузок готового продукта в торговые сети с отклонениями	<u>Бондаренко Евгений Михайлович</u> , ведущий инженер. Группа Компаний НТС-ЭКО- Партнер компании ОМРОН
<u>13.15 – 13.30</u>	Перерыв	
<u>13.30-13-50</u>	Выявление фальсификации пищевой продукции методом гистологического анализа. Мониторинг мясной продукции, сырья, ингредиентов.	<u>Кузнецова Т.Г.</u> , доктор ветеринарных наук, рук. направления квалиметрии и сенсорной оценки мясного сырья и готовой продукции
<u>13.50-14.10</u>	Внедрение быстрых аппаратных методов контроля в практику лабораторий. Возможности применения инфракрасной спектрометрии при идентификации и выявлении фальсификации пищевой продукции.	<u>Представитель компании «ФОСС»</u>
<u>14.10-14.30</u>	Использование органолептических и сенсорных методов анализа при идентификации продукции	<u>Лазарев А.А.</u> кандидат технических наук, сотрудник лаборатории квалиметрии и сенсорной оценки мясного сырья и готовой продукции
<u>14.30-14.50</u>	Практические подходы к выявлению фальсификации сырья на мясоперерабатывающих предприятиях в рамках проведения входного контроля	<u>Представители отрасли</u>
<u>14.50-15.10</u>	Тема уточняется	<u>Представитель РСХН</u>
<u>15.10-15.30</u>	Обсуждение	