

СЕМИНАР

«Изменения №2 к ТР ТС 029/2012. Подготовка предприятий к новым требованиям в переходный период. Методы обнаружения пищевых добавок и ингредиентов».

Даты очной части обучения:

23 мая 2024 года

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-00

Время начала обучения по мск:

10-10

Обеденный перерыв:

С 13 до 14

Целевая аудитория:

- Представители технологической службы предприятий;
- Представители отдела качества;
- Представители отдела R&D;
- Специалисты по сертификации;
- Представители торговых сетей;
- Другие заинтересованные лица.

Ключевые темы курса:

- Изменения №2 ТР ТС 029/2012 в части применения пищевых добавок в разных видах мясной продукции и продукции из мяса птицы.
- Особенности маркировки пищевой продукции с пищевыми добавками, типовые ошибки маркировки.
- Практикум по оценке состава и маркировки мясной продукции и продукции из мяса птицы в части содержания пищевых добавок.
- Гистологические и химические методы обнаружения пищевых добавок и ингредиентов.
- Сенсорная оценка качества вкусоароматических ингредиентов.

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- Навыки пересмотра рецептур мясной продукции и продукции из мяса птицы с учетом нового перечня разрешенных пищевых добавок.
- Навыки определения области применения (установления конкретных видов мясной продукции и продукции из мяса птицы) пищевых добавок с учетом гармонизации классификации мясной продукции в соответствии с изменениями 2 к ТР ТС 029/2012;
- Навыки определения нормативов безопасности и микробиологических показателей для комплексных пищевых добавок.
- Навыки самостоятельной оценки корректности маркировки/спецификаций на комплексные пищевые добавки.
- Навыки самостоятельной оценки маркировки мясной продукции и продукции из мяса птицы в части указания пищевых добавок/комплексных пищевых добавок.

Автор программы — Руководитель направления функциональных пищевых композиций отдела научно-прикладных и технологических разработок «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Туниева Елена Карленовна.

Программа семинара

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1	2	3	4	5
1.	Подготовка предприятий к введению Изменения №2 ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Изменения и нововведения в части перечня разрешенных добавок и области их применения в разных видах мясной продукции и продукции из мяса птицы; правила переноса пищевых добавок из сырья и компонентов.	4,0	2,0	2,0
2.	Практикум - как не совершить ошибку при выборе добавок для разных видов мясной продукции/продукции из мяса птицы, в т.ч. для мясной продукции по ГОСТ (разбираем на конкретных примерах)	1,0	1,0	0,0
3.	Отличия в требованиях к маркировке комплексных пищевых добавок, а также мясной продукции в части содержания пищевых добавок и ароматизаторов по сравнению с редакцией до введения Изменения №2 – на конкретных примерах. Разбираем основные ошибки при маркировке добавок в составе мясной продукции/продукции из мяса птицы	3,0	1,0	2,0
4.	Какие добавки и ингредиенты можно обнаружить гистологическим методом в составе комплексных пищевых добавок, а также в составе мясной продукции/продукции из мяса птицы	3,0	1,0	2,0
5.	Возможности контроля за фальсифицированной мясной продукцией. Химические методы исследования пищевых микроингредиентов (антиокислители, консерванты, усилители вкуса, красители, транскляминаза, крахмал и др.) и ингредиентов в составе комплексных пищевых добавок и мясной продукции/продукции из мяса птицы	3,0	1,0	2,0
6.	Использование электронного носа для оценки качества пряностей и их экстрактов. Ознакомление с лабораторией органолептической оценки и сенсорного анализа	2,0	2,0	0,0
	ИТОГО	16	8,0	8,0

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Туниева Елена Карленовна	Руководитель направления функциональных пищевых композиций отдела научно-прикладных и технологических разработок «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	
Пчелкина В.А.	Ведущий научный сотрудник ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.	
Куликовский А.В.	Заведующий лабораторией научно-методические работы, биологические и аналитические исследования ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.	
Козырев И.А.	Инженер-исследователь отдела научно-прикладных и технологических разработок «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	

Разработки спикеров по теме обучения:

ГОСТ Р 58859-2020 «Смеси нитритно-посолочные для мясной продукции»

ТУ 10.84.12-974-00419779-2010 "Пряные смеси ВНИИМП для полукопченых и жареных колбас". ТИ на производство и ТИ по применению.

ТУ 10.84.12-020-00419779-2011 "Пряные смеси ВНИИМП для варено-копченых колбас". ТИ на производство и ТИ по применению

ТУ 10.89.19-101-00419779-2018 "Добавки комплексные пищевые для сырокопченых колбас", ТИ на производство, ТИ по применению.

ТУ 10.89.19-097-00419779-2017 "Добавки комплексные пищевые для пельменей", ТИ на производство, ТИ по применению.

ТУ 10.89.19-119-00419779-2019 «Смеси сухие пищевые для вареных колбасных изделий», ТИ на производство и ТИ по применению.

ГОСТ 33692-2015 «Белки животные соединительнотканые. Общие технические условия»

ТУ 10.89.19-084-00419779-2016 «Добавки пищевые комплексные «ВНИИМП» для вареных колбасных изделий для детского питания»

Разработано 10 ГОСТов на мясную продукцию, предусматривающих применение пищевых добавок

ГОСТ 19496-2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования.

www.vniimp.ru



ГОСТ 31474 – 2012 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок.

ГОСТ 31500 – 2012 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок.

ГОСТ Р 54368-2011 Мясо и мясные продукты. Определение растительных компонентов в сыпучих добавках гистологическим методом.

Лицензия:

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.

Документ об образовании:

Удостоверение установленного образца, 16 академических часов.

Специальность:

«Технолог мяса и мясных продуктов»

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн	24 000 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн, до пяти подключений	60 000 руб.

Телефон для записи: +7 (495) 118-32-78

E-mail: marketing@fncps.ru

Адрес места очного обучения: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.



Программа очной части семинара

Время начала	Наименование доклада
	День первый
10-00	Регистрация участников
10-10	Изменения и нововведения в части перечня разрешенных добавок, а также актуализация (в т.ч. расширение и ограничение) области их применения в разных видах мясной продукции и продукции из мяса птицы по сравнению с действующей редакцией; правила переноса пищевых добавок из сырья и компонентов. Переходный период (порядок введения в действие Изменений №2). Практикум - как не совершить ошибку при выборе добавок для разных видов мясной продукции/продукции из мяса птицы, в т.ч. для мясной продукции по ГОСТ (разбираем на конкретных примерах) <i>Туниева Елена Карленовна</i>
11-40	Кофе-пауза
11-55	Отличия в требованиях к маркировке комплексных пищевых добавок, а также мясной продукции в части содержания пищевых добавок и ароматизаторов по сравнению с редакцией до введения Изменения №2 – на конкретных примерах. Разбираем основные ошибки при маркировке добавок в составе мясной продукции/продукции из мяса птицы <i>Туниева Елена Карленовна</i>
13-00	Обед
14-00	Какие добавки и ингредиенты можно обнаружить гистологическим методом в составе комплексных пищевых добавок, а также в составе мясной продукции/продукции из мяса птицы <i>Пчелкина Виктория Александровна</i>
15-00	Кофе-пауза
15-10	Возможности контроля за фальсифицированной мясной продукцией. Химические методы обнаружения пищевых микроингредиентов (антиокислители, консерванты, усилители вкуса, красители, транскляминаза, крахмал и др.) в составе комплексных пищевых добавок и мясной продукции/продукции из мяса птицы <i>Куликовский Андрей Владимирович</i>
15-50	Использование электронного носа для оценки качества пряностей и их экстрактов. Ознакомление с лабораторией органолептической оценки и сенсорного анализа <i>Козырев Иван Андреевич</i>

В программе возможны незначительные изменения!