

СЕМИНАР

Увеличение хранимостпособности пищевых продуктов и определение их сроков годности

г. Москва

25-26 марта 2024 г.

10-11 октября 2024 г.

Учебный центр ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает руководителей и работников лабораторий, специалистов по СМК лабораторий и других заинтересованных лиц принять участие в программе повышения квалификации по теме: «Обоснование сроков годности мясной продукции. Разбор нового ГОСТ Р 70354-2022 «Мясо и мясные продукты».

Ключевые темы курса:

- Нововведения в ГОСТах по срокам годности мясной продукции;
 - Влияние микробиома пищевых производств на хранимостпособность мясной продукции;
 - Основные микроорганизмы порчи пищевых продуктов в процессе хранения;
 - Общие требования и порядок проведения микробиологических испытаний для обоснования сроков годности мяса и мясной продукции;
 - Общие требования и порядок проведения органолептических и физико-химических испытаний для обоснования сроков годности мяса и мясной продукции;
 - Основные факторы, влияющие на развитие микроорганизмов в пищевых продуктах в процессе хранения;
 - Борьба с биопленками на пищевых предприятиях как один способов увеличения сроков годности продукции;
 - Пути увеличения сроков годности мясной продукции;
 - Роль упаковки в увеличении срока годности мясной продукции.
- Влияние состава газовых смесей на хранимостпособность пищевых продуктов

Руководитель курса — Юшина Юлия Константиновна, Заведующий лабораторией микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н., судебный эксперт.

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
	Первый день
09-00	Начало регистрации и онлайн-подключений
10-00	Приветственное слово. Тестирование звука для онлайн-подключений.
10-10	Актуальные вопросы установления сроков годности продукции. Общие принципы. Тенденции. Нормативная документация. Юшина Юлия Константиновна
11-00	Кофе пауза
11-10	Влияние санитарного состояния производства на сохранность продукции. Юшина Юлия Константиновна
12-00	Кофе-пауза
12-10	Основные микроорганизмы порчи пищевых продуктов в процессе хранения. Батаева Дагмара Султановна
13-00	Обед
14-00	Основные факторы, влияющие на развитие микроорганизмов в пищевых продуктах в процессе хранения. Батаева Дагмара Султановна
14-50	Основы прогнозной микробиологии. Батаева Дагмара Султановна
15-50 -16-30	Кофе-пауза, Вопросы, обсуждение.
	Второй день
10-00	Пути увеличения сроков годности мясной продукции. Ревуцкая Наталья Михайловна
10-50	Кофе-пауза
11-00	Роль упаковки в увеличении срока годности мясной продукции. Ревуцкая Наталья Михайловна
11-50	Кофе пауза
12-00	Роль пищевых добавок в увеличении сроков годности Туниева Елена Карленовна
13-00	Обед
14-00	Влияние состава газовых смесей на хранимоспособность пищевых продуктов Ставцева Наталия, эксперт по технологии упаковки в МГС
15-00	Как установить причину порчи продукта и выбрать алгоритм решения проблемы на примере молочнокислых микроорганизмов. Юшина Юлия Константиновна
16-00 -17-00	Кофе-пауза, Вопросы, обсуждение.

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Юшина Юлия
Константиновна

Руководитель лаборатории микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Батаева Дагмара
Султановна

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



Насонова Виктория
Викторовна

Руководитель отдела научно-прикладных и технологических разработок ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Ревуцкая Наталия
Михайловна

Научный сотрудник отдела "Научно-прикладных и технологических разработок", к.т.н.



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

По окончании семинара выдаются:

- Удостоверение о прохождении обучения (16 часов обучения).
- Копии презентационных материалов.
- Ссылка на просмотр видеозаписи при наличии. Срок действия ссылки 5-ть рабочих дней с момента её предоставления.

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн 28800 Р.

Стоимость обучения группы до 5-ти специалистов онлайн 72000 Р



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

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.

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

Телефон для записи: +7(495)118-32-78

E-mail: marketing@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н..

Кузнецова О.А.

