

СЕМИНАР

«ВСЕ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ ТЕХНОЛОГОВ.
Особенности производства вареных колбасных изделий»

г. Москва

03-04 апреля 2024 г.

22-23 октября 2023 г.

Учебный центр ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает мастеров, начинающих технологов, студентов по направлениям пищевые добавки, технология мяса и мясопродуктов принять участие в программе повышения квалификации по теме: «ВСЕ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ ТЕХНОЛОГОВ. Особенности производства вареных колбасных изделий».

Ключевые темы: нормативная документация на мясо и мясную продукцию, использование мяса с учетом отклонений в течение автолиза, правильное использование парного, охлажденного и размороженного мясного сырья, посол мяса, посолочные вещества, подготовка мясного сырья для производства вареных колбасных изделий, основные правила при жиловке мяса, схемы сортировки, характеристика и контроль качества жилованного мяса, производство эмульсий вареных колбасных изделий, особенности подбора и работы оборудования, обзор различных куттеров, влияние количества ножей, скорости вращения ножевого вала и заточки ножей на качество эмульсий, термическая обработка вареных колбасных изделий виды, оборудование, потери при термической обработке, микробиологические риски, система ХАССП, увеличение срока годности, упаковка вареных колбасных изделий.

Автор программы: Насонова Виктория Викторовна, руководитель отдела научно-прикладных и технологических разработок ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
	День первый
09-00	Начало регистрации слушателей.
10-00	Приветственное слово. Проверка связи слушателей онлайн.
10-10	Состояние отрасли. Классификация мясной продукции. Группы и виды мясной продукции. Обзор действующей нормативной документации на мясо и мясную продукцию. Насонова В.В. – руководитель отдела
11-15	Качество мясного сырья. Использование мяса с учетом отклонений в течение автолиза. Правильное использование парного, охлажденного и размороженного мясного сырья. Насонова В.В. – руководитель отдела
11-45	Кофе-пауза

Время начала	Наименование доклада
12-00	Автолитические изменения мяса. Изменение состава, структуры мяса под воздействием биохимических процессов. Посол мяса. Биохимические изменения, происходящие при посоле мяса. Посолочные вещества. Туниева Е.К. – руководитель направления
13-00	Качество шпика. Экспресс-метод по определению технологической пригодности шпика для использования в качестве структурного компонента при производстве вареных колбасных изделий Туниева Е.К. – руководитель направления
13-30	Обед
14-15	Подготовка мясного сырья для производства вареных колбасных изделий. Основные правила при жиловке мяса. Схемы сортировки. Характеристика и контроль качества жилованного мяса Мотовилина А.А.– ведущий научный сотрудник отдела
14-45	Мясные эмульсии. Особенности получения стабильных эмульсий. Технологические факторы, влияющие на свойства мясных эмульсий.
15-45	Практикум. Производство эмульсий вареных колбасных изделий
День второй	
10-00	Особенности подбора и работы оборудования при производстве мясных эмульсий. Обзор различных куттеров. Влияние количества ножей, скорости вращения ножевого вала и заточки ножей на качество эмульсий. Гармаш И.В.– ведущий инженер
11-00	Особенности выбора пищевых добавок. Функционально-технологические свойства пищевых добавок. Методы их исследования. Богданова Ю.И. – инженер отдела
11-40	Кофе-пауза
11-50	Термическая обработка вареных колбасных изделий (виды, оборудование, потери при термической обработке) Мотовилина А.А.– ведущий научный сотрудник отдела
12-20	Микробиологические риски при производстве мясной продукции Батаева Д.С.- ведущий научный сотрудник
13-00	Обед
14-00	Система ХАССП при производстве вареных колбасных изделий Юрчак З.А. – руководитель отдела систем качества
15-00	Срок годности вареных колбасных изделий. Способы увеличения срока годности вареных колбасных изделий Насонова В.В. – руководитель отдела
16-00	Упаковка вареных колбасных изделий. Как выбрать? Что необходимо знать технологу об упаковочных решениях Ревуцкая Н.М. – научный сотрудник отдела
17-00	Подведение итогов семинара и вручение удостоверений.

В программе возможны незначительные изменения!

**Насонова В.В.,
к.т.н.**

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



**Туниева
Елена
Карленовна**

Ведущий научный сотрудник, руководитель направления функциональных пищевых композиций, ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н., специалист в области пищевых ингредиентов и добавок для мясной отрасли;

- разработчик межгосударственных и национальных стандартов на мясную продукцию и пищевые ингредиенты;

- автор свыше 150-ти публикаций в научных и отраслевых изданиях, в т.ч. международных;

- опыт работ в области контроля качества пищевых добавок и ингредиентов более 15 лет.



**Мотовилина
Анна
Александровна**

Ведущий научный сотрудник отдела научно прикладных и технологических разработок ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова

**Ревуцкая
Наталья
Михайловна**

Научный сотрудник отдела научно прикладных и технологических разработок ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова

Гармаш И.В.

Ведущий инженер отдела научно прикладных и технологических разработок ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова

**Богданова
Юлия
Игоревна**

Инженер отдела научно прикладных и технологических разработок ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова

**Юрчак Зоя
Андреевна**

Руководитель отдела Управление качеством и систем управления, к.т.н.

**Батаева
Дагмара
Султановна**

Ведущий научный сотрудник лаборатории микробиологии, к.т.н.

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

Спикерами семинара были разработаны нормативные и технические документы:

ГОСТы

ГОСТ Р 54043-2010 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия»

ГОСТ 18256-2017 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия»

ГОСТ Р 55795-2013 «Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия»

ГОСТ Р 55367-2012 «Зельцы. Технические условия»

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

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

Разработаны НОУ-ХАУ

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

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

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

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

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

Более 25 отечественных компаний производят смеси и комплексные пищевые добавки для гостовской мясной продукции по НОУ-ХАУ, разработанным в ФНЦ пищевых систем.

Более 50 иностранных компаний выбрали нас для разработки технологических инструкций по применению их комплексных пищевых добавок при производстве вареных, полукопченых, жареных, варено-копченых, сырокопченых колбасных изделий и пельменей по соответствующим ГОСТам.

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность № Л035-00115-77/00097064 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.

По окончании семинара выдается Удостоверение установленного образца.

Стоимость обучения очно или онлайн одного специалиста	30000 руб.
Стоимость обучения онлайн до пяти специалистов, (до пяти подключений)	75000 руб.
Стоимость обучения студентов Высшего или среднего образования. Действует при заключении договора и оплаты образования непосредственно обучаемым.	12000 руб.

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

Е-mail: marketing@fneps.ru

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

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

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.



Кузнецова О.А.