

СЕМИНАР

«Биохимические, технологические и микробиологические аспекты производства мясной продукции».

г. Москва

13 - 14 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 изучения биохимических, микробиологических и технологических аспектов производства мясной продукции с целью последующей оптимизации технологического процесса.

В рамках семинара будут рассмотрены вопросы: изменение технологических свойств и показателей безопасности мяса под действием различных технологических факторов (в т.ч. автолиз, посол, приготовление фарша с учетом внесения пищевых добавок), особое внимание будет уделено практическим приемам сравнительной оценки качества мяса и мясной продукции с демонстрацией исследований (наглядно будут представлены методы определения влагосвязывающей способности, активности воды, структурно-механических характеристик мясной продукции, а также рассмотрены факторы, влияющие на формирование этих показателей).

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
	День первый
10-00	Приветственное слово. Взаимодействие ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН с предприятиями отрасли. Трифонов М.В.
10-30	Мясо. Состав, свойства, структура мяса. Общий химический состав мяса. Белки мяса. Аминокислотный и жирнокислотный состав мяса. Макро- и микронутриенты. Насонова В.В.
11-45	Кофе-пауза
12-00	Автолитические изменения мяса. Изменение состава, структуры мяса под воздействием биохимических процессов. Изменение белков. Созревание мясного сырья. Туниева Е.К.
13-00	Обед
14-00	Функционально-технологические свойства мяса. Цветовые характеристики мясного сырья. Водосвязывающая и жиросвязывающая способность мяса. Структурно-механические свойства мяса. Спиридонов К.И.
14-30	Качество шпика. Экспресс-метод по определению технологической пригодности шпика для использования в качестве структурного компонента. Спиридонов К.И.

www.vniimp.ru

Время начала	Наименование доклада
15-00 ¹	ПРАКТИКУМ. Определение физико-химических показателей, содержания макро- и микронутриентов, витаминов, аминокислот и др. Вострикова Н.Л.
16-30 ¹	ПРАКТИКУМ. Определение функционально-технологических свойств мяса. Демонстрация изменений функционально-технологических свойств мясного сырья при использовании пищевых добавок и ингредиентов. Туниева Е.К. Спиридонов К.И.
День второй	
10-00	Посол мяса. Биохимические процессы, происходящие при посоле мяса. Способы и длительность посола. Посолочные вещества. Посол мяса для изготовления колбасных изделий и продуктов из мяса. Приготовление многокомпонентных рассолов для инъектирования мясного сырья. Туниева Е.К.
11-15	Кофе-пауза
11-30	Мясные эмульсии. Особенности получения стабильных эмульсий. Технологические факторы, влияющие на свойства мясных эмульсий. Насонова В.В.
12-30	Активность воды. Определение, диапазон значений. Классификация продуктов, в зависимости от активности воды. Влияние активности воды на рост микроорганизмов. Методика определения активности воды. Туниева Е.К.
13-00	Обед
14-00	Микробиологические риски при производстве мясной продукции. Виды микроорганизмов, оптимальные условия для их размножения Минаев М.Ю.
15-00	Барьерные технологии, обеспечивающие производство безопасной мясной продукции. Применение стартовых культур и регуляторов кислотности. Насонова В.В.

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Насонова Виктория
Викторовна

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



¹ Недоступно для Вебинаристов

Туниева Елена
Карленовна

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



Спирidonov Кирилл
Игоревич

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



Вострикова Наталья
Леонидовна

Руководитель лаборатории Научно-методические работы, биологические и аналитические исследования ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Минаев Михаил Юрьевич

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.

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.