

**Информация о проведении научно-практического семинара «Мясо
птицы механической обвалки: оборудование, технологии, производство,
проблемы и перспективы» во ВНИИ птицеперерабатывающей
промышленности (ВНИИПП) с 11 по 13 апреля 2017 г.**



**«Всероссийский научно-исследовательский институт
птицеперерабатывающей промышленности» – филиал
Федерального государственного бюджетного научного учреждения
Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский
и технологический институт птицеводства» Российской академии наук
(ВНИИП)**

141552, Московская область, Солнечногорский р-н, Ржавки рп, строение 1
тел (495) 944 6403, факс (495) 944 6352, www.vniipp.ru, e-mail: info@vniipp.ru
ОКПО 23476484, ОГРН 1025005327522, ИНН/КПП 5042000869/504443001

От 27.01.2017 г. № 42 / 35

**Приглашение на научно-практический семинар
«Мясо птицы механической обвалки:
оборудование, технологии, производство,
проблемы и перспективы»**

**Руководителям и специалистам
предприятий мясной,
птицеперерабатывающей
промышленности и других
заинтересованных организаций**

Уважаемые коллеги!

Приглашаем Вас принять участие в научно-практическом семинаре «Мясо птицы механической обвалки: оборудование, технологии, производство, проблемы и перспективы», который состоится 11-13 апреля 2017 года во Всероссийском научно-исследовательском институте птицеперерабатывающей промышленности (Московская обл., Солнечногорский р-н, пос. Ржавки, ВНИИП).

Во время участия в семинаре Вы сможете получить консультации по интересующим Вас вопросам, заказать необходимую НТД, заключить договора со специалистами института на оказание услуг и выполнение работ. По окончании семинара выдается сертификат о прослушивании курса лекций.

Стоимость обучения одного специалиста составляет 23600,00 (Двадцать три тысячи шестьсот) рублей, в т.ч. НДС (18%). В стоимость включены: обучение, завтрак, кофе-пауза, обед, доставка от гостиницы г. Зеленограда до места проведения семинара.

Оплата за обучение производится **только по безналичному расчету (для оформления договора и бухгалтерских документов необходимо предоставить реквизиты предприятия).**

Проживание в гостинице участники оплачивают самостоятельно по предварительному бронированию.

Заявки для участия в научно-практическом семинаре принимаются в электронном виде по e-mail: n.bladyko@mail.ru, контактный телефон: (495) 994-57-72; 8(926)835-44-84 (Бладыко Надежда Алексеевна) **до 25 марта 2017 года.**

Информацию и отзывы слушателей о предыдущих семинарах можно найти на сайте ВНИИП.

Приложения:

Программа семинара (Приложение № 1), аннотации докладчиков (Приложение № 2), Форма заявки (Приложение № 3), Схема проезда (Приложение № 4).

Директор, к.т.н.

И.В. Мокшанцева

Программа*
обучающего научно-практического семинара
«Мясо птицы механической обвалки: оборудование, технологии, производство,
проблемы и перспективы»

Место проведения «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук
141552, Московская область, Солнечногорский район, Ржавки рп, строение 1.

Время	Тема	Докладчик
11 апреля		
8.30-9.00	Заезд, регистрация.	
9.00-9.30	Завтрак	
9.30-10.00	ВНИИПП – решение проблем отрасли.	Мокшанцева И.В., директор ВНИИПП, канд.техн.наук
10.00-11.00	Состояние и перспективы развития птицеперерабатывающей отрасли в России.	Гущин В.В., чл.-кор. РАН, д-р с.-х. наук, ВНИИПП
11.00-12.00	Стандартизация в области переработки мяса птицы.	Степанова Г.А., ст. научн. сотр., ВНИИПП
12.00-13.00	Прослеживаемость при производстве продуктов из мяса птицы.	Гущин В.В., чл.-кор. РАН, д-р с.-х. наук, ВНИИПП
13.00-14.00	Обед	
14.00-16.15	Производство мяса птицы механической обвалки (МПМО): оборудование (типы, конструктивные особенности), структура МПМО, получаемая на разных типах оборудования. Факторы, влияющие на безопасность и качество МПМО. Нормативные документы на МПМО в России и других странах мира.	Абалдова В.А., канд.техн.наук, ВНИИПП
16.15-16.30	Кофе-брейк	
16.30-17.00	Экспресс-методы в микробиологическом анализе сырья, объектов окружающей среды и готовой продукции.	Елисеева И.С., эксперт по пищевой безопасности компании ЗАО «ЗМ Россия»
17.00-17.15	Подведение итогов, ответы на вопросы слушателей.	
12 апреля		
9.00-9.30	Завтрак	
9.30-10.30	Производство продуктов с использованием МПМО – консервы и полуфабрикаты.	Гоноцкий В.А., д-р техн.наук, ВНИИПП
10.30-11.30	Производство продуктов с использованием МПМО – колбасные изделия.	Махонина В.Н., канд.техн.наук, ВНИИПП
11.30-12.30	Стратегическое направление развития производства МПМО (повышение качества и безопасности, схемы производства).	Абалдова В.А., канд.техн.наук, ВНИИПП
12.30-13.30	Обед	
13.30-16.00	Конструкция и особенности функционирования прессов для мехобвалки, в том числе УНИКОН (техниче-	Мазур В.М., директор УНИКОН

Время	Тема	Докладчик
	ские особенности, наладка, эксплуатация оборудования, многозонный фильтр).	
16.00-16.15	Кофе-брейк	
16.15-17.15	Анализ эффективности действующего оборудования для механической обвалки мяса птицы.	Абалдова В.А., канд.техн.наук, ВНИ-ИПП
17.15-17.30	Комплексные решения при производстве готовых продуктов из ММО от компании «Промфуд-С».	Инженер-технолог по документации компании «Промфуд-С» Павлова И.Н.
17.30-17.45	Подведение итогов.	
13 апреля		
9.00-9.30	Завтрак	
9.30- 10.30	Экономическая эффективность глубокой переработки мяса птицы в современных условиях.	Трухина Т.Ф., ст. научн. сотр. ВНИИПП
10.30-11.30	Оборудование для глубокой переработки мяса птицы.	Максимов А.Ю., д-р техн. наук, ВНИИПП
11.30-13.30	Система НАССР на предприятии. Анализ контрольных параметров и критических контрольных точек НАССР производства МПМО.	Стефанова И.Л., д-р техн. наук, ВНИИПП
13.30-14.30	Обед	
14.30-15.30	Мониторинг гигиены при производстве продукции из мяса птицы, в т.ч. МПМО.	Козак С.С., д-р биол. наук, ВНИИПП
15.30-15.45	Кофе-брейк	
15.45-16.45	Использование вторичных ресурсов при производстве МПМО.	Волик В.Г., д-р биолог. наук, ВНИИПП
16.45-17.45	Методы определения костных включений в МПМО и продуктах его использования.	Красюков Ю.Н. , канд. физ.-мат. наук, ВНИ-ИПП
17.45-18.00	Подведение итогов.	

** В Программе возможны изменения*