

Время	Мясная отрасль			Молочная отрасль			Переработка растительного сырья	Хлебопекарная и кондитерская отрасли	Круглые столы	Конкурсы
	07.04.2021									
	Павильон № 1 Секция № 1	Павильон № 1 Секция № 2	Павильон № 1 Секция № 3	Павильон № 1 Секция № 4	Павильон № 1 Секция № 5	Павильон № 1 Секция № 6	Павильон № 1 Секция № 7	Павильон № 3 Секция № 8	Гранд-Холл Зал №2	Павильон № 3
10.00-10.30	ТОРЖЕСТВЕННОЕ ОТКРЫТИЕ III МЕЖДУНАРОДНОГО ФОРУМА "ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ"									
10.30-12.00	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Семинар и мастер-класс по обвалке туш свинины, говядины, баранины ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Москва, ООО ТД «Мясничий» г.Красноярск	Приготовление продуктов из свежей рыбы, ООО "Авангард" г. Красноярск	Семинар и мастер-класс технология производства сызжана (24) ООО «ПРОЕКТ» г.Красноярск	Мастер-класс по производству мягких сыров из коровьего молока. Школа сыроделия Марины Каманиной г.Липецк (ограниченная регистрация)	Мастер-класс по производству мягких самопрессующихся сыров Лактик, Лимонник (сыр с лимонной или апельсиновой цедрой), Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва (ограниченная регистрация)	Мастер-класс по производству французского сыра Томм методом саопрессования. Мишель Луи Ленц, эксперт по развитию производства альпийских сыров в России, Франция (ограниченная регистрация)	Семинар и мастер-класс технология приготовления цукатов из тыквы (ревеня, клюквы) (24) Технология приготовления вяленых томатов (14) ООО «ПРОЕКТ» г.Красноярск ОПХ Мипусинское	Мастер-класс по выпечке австрийских ремесленных хлебов холодного ночного брожения. Выпечка сдобных и пасхальных изделий, ООО «Панфи Бакмиттель» г.Москва, технолог Вадим Багрян	Органическое сельское хозяйство. Перспективы развития, возможности экспорта и стыта на внутреннем рынке. Минсельхоз края, "Союз органического земледелия", "ГДС-Групп", ООО "Органик-сертификация", Россельхознадзор, ФБУ "Красноярский ЦСМ"	Конкурс "Брусничный пирог"
12.00-13.00										
13.00-14.00	ПЕРЕРЫВ									
14.00-15.00	11	12					13	15		Павильон № 2 «Кулинарная арена» 16
	ПРОДОЛЖЕНИЕ Семинар и мастер-класс по обвалке туш свинины, говядины, баранины ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Москва, ООО ТД «Мясничий» г.Красноярск	Семинар и мастер-класс по производству мясных консервов, ООО «Краскейинг» г.Красноярск (34)	Семинар и мастер-класс по производству вареных колбасных изделий, Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт пищевых производств) (34)	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству мягких сыров из коровьего молока. Школа сыроделия Марины Каманиной г.Липецк	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству мягких самопрессующихся сыров Лактик, Лимонник (сыр с лимонной или апельсиновой цедрой), Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству французского сыра Томм методом саопрессования. Мишель Луи Ленц, эксперт по развитию производства альпийских сыров в России, Франция	Семинар Изготовление хлебцев (слайсов) для полезного питания, на основе гречихи, овса, кукурузы. Изготовление питательных батончиков на основе злаков и ягод ООО «ПРОЕКТ» г.Красноярск (1 час) 30 минут перерыв	Мастер-класс по приготовлению и разделке сдобных изделий, декорирование кондитерских изделий зефирным покрытием. BAKELS Group г. Новосибирск		Конкурс по приготовлению мраморного мяса
16.30-17.30							14			
							Семинар и мастер-класс по созданию запасов дикоросов и ягод: нарезка, заморозка, упаковка, ООО «ПРОЕКТ» г.Красноярск			

ПРОГРАММА IV МЕЖДУНАРОДНОГО ФОРУМА "ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ"

8 АПРЕЛЯ 2021

Время	Мясная отрасль			Молочная продукция			Переработка растительного сырья	Хлебопекарная и кондитерская отрасли	Круглые столы		Конкурсы	
	08.04.2021											
	Павильон № 1 Секция № 1	Павильон № 1 Секция № 2	Павильон № 1 Секция № 3	Павильон № 1 Секция № 4	Павильон № 1 Секция № 5	Павильон № 1 Секция № 6	Павильон № 1 Секция № 7	Павильон № 3 Секция № 8	МВДЦ Сибирь Большой зал	Гранд-Холл Зал № 2	Павильон № 2 «Кулинарная арена»	
10.00-12.00	17 Семинар и мастер-класс по производству мясных продуктов в желе (мясо и субпродукты). Расширение ассортимента по замороженным полуфабрикатам (приготовление галантина из мяса птицы). Приготовление мясных продуктов по технологии Су-вид. ООО «СТВ-Сервис», г.Красноярск.	18 Семинар и мастер-класс по производству деликатесных мясных изделий из мяса птицы. ООО «Краскейсинг» г.Красноярск (3ч)	19 Семинар и мастер-класс по производству консервированной рыбы с применением различных маринадов. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт прикладных биотехнологий)	20 Мастер-класс по производству твердых сыров из коровьего молока. Школа сыроделия Марины Каманиной г.Липецк (ограниченная регистрация)	21 Мастер-класс по производству чеддерных сыров (Джек, Монтазио). Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва (ограниченная регистрация)	22 Мастер-класс по производству альпийского сыра Раклет. Мишель Луи Ленц, эксперт по развитию альпийских сыров в России, Франция (ограниченная регистрация)	23 Семинар и мастер-класс технология сушки грибов и ягод. ВНИИТЭК филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Гербатова» РАН (3ч)	24 Семинар и мастер-класс о тенденциях потребительского рынка хлебобулочных изделий. Производство заварных хлебов, применение натуральных заквасок. Дегустация продукции. ООО «Саф-Нева», г.Санкт-Петербург (представительство Lesaffre, Франция).		25 Пленарное заседание обсуждение вопросов трудоустройства и закрепления молодых специалистов на селе	26 Развитие малых форм хозяйствования и сельской кооперации.	27 Конкурс «Мастер пельменного дела»
13.00-14.00	ПЕРЕРЫВ											
14.00-15.00		28	29				30 Семинар Создание заготовительных пунктов (Матвеев С.В.)	33 Мастер-класс "Живая роза: рустикальные хлеба" Изготовление хлеба с добавлением осолованного пророщенного зерна. Пасхальная выпечка на заквасках. ООО «Эйва-Прон» г. С.-Петербург	34 "Кадровое обеспечение организаций АПК молодыми специалистами в области экономики, зооветеринарии, агроэкологии, инженерии, пищевой технологии. Программы поддержки молодых специалистов, трудоустроившихся в АПК.		37	
15.00-16.00	Резервная площадка (уточняется)	Семинар и мастер-класс по производству полукопченых и сырокопченых колбас. ООО «Краскейсинг» г.Красноярск (3ч)	Семинар и мастер-класс по производству деликатесных изделий. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт пищевых производств) (3ч)	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству твердых сыров из коровьего молока. Школа сыроделия Марины Каманиной г.Липецк	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству чеддерных сыров (Джек, Монтазио). Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству альпийского сыра Раклет. Мишель Луи Ленц, эксперт по развитию альпийских сыров в России, Франция	32 Семинар по производству сублимированных продуктов из дикорастущих ягод. Мастер-класс по сублимиционной сушке клюквы и брусники. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт пищевых производств) (2ч)		Малый зал МВДЦ "Сибирь" 2 этаж 35 круглый стол "Село - точка роста" - молодежь в сельских территориях		Конкурс «Лучший обвалщик мяса»	
16.00-18.00										36 круглый стол "Подготовка кадров для предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности"		

В программе возможны изменения

Время	Мясная отрасль	Молочная продукция				Фруктово-овощная отрасль	Хлебопекарная и кондитерская отрасли	Круглые столы	Конкурсы
	09.04.2021								
	Павильон № 1 Секция № 1	Павильон № 1 Секция № 3	Павильон № 1 Секция № 4	Павильон № 1 Секция № 5	Павильон № 1 Секция № 6	Павильон № 1 Секция № 7	Павильон № 3 Секция № 8	МВДЦ Сибирь Большой зал	Павильон № 2 «Кулинарная арена»
10.00-11.00	38	39	40	42	43	44	45	46	48
11.00-12.00	Семинар и мастер-класс по обвалке туш свиными, говяжьими, баранины ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Москва, ООО ТД «Мясничий» г.Красноярск	Семинар и мастер-класс по изготовлению пацеттов из мяса и субпродуктов. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт прикладных биотехнологий) (3ч)	Семинар по обеспечению качества и безопасности сливочного масла, спредов и плавленых сыров. Всероссийский научно-исследовательский институт маслоседеления и сыроделия, г. Углич	Мастер-класс по производству сыров с пропионовыми бактериями (Морбидон, Проволоне), Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва	Семинар и мастер-класс «Технология приготовления молодых сыров на основе сыра Филадельфия: Белпер Кнолле, Кабок, Крауди и сырных конфет». Семинар «Технология приготовления малоизвестных молодых сыров», Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск	Семинар Термическая обработка продуктов - основа качества и безопасности продуктов и овощей с длительными сроками годности. Семинар Ферментативная обработка овощей и фруктов - один из самых древних способов сохранения сыра, г. Москва ВНИИТеК филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	Мастер-класс по изготовлению вафельных цветов для украшения кондитерских изделий (тортов, пирожных). Школа шоколада Елены Сучковой, г.Москва.	Семинар "Маркировка молочной продукции". Предложение ВНИМИ для упаковки. Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности г.Москва	Конкурс сыроваров «Мастер халлуми»
12.00-13.00			41					47	
			Семинар "Рациональные пути переработки молочной сыворотки", Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности г.Москва					Круглый стол "Маркировка молочной продукции средствами идентификации", Минсельхоз края, ООО "Оператор-ЦРПТ", Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности г.Москва	
13.00-14.00	ПЕРЕРЫВ								
14.00-15.00	49	50	51	52	53				
15.00-16.00	ПРОДОЛЖЕНИЕ Семинар и мастер-класс по обвалке туш свиными, говяжьими, баранины ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Москва, ООО ТД «Мясничий» г.Красноярск	Семинар и мастер-класс по производству мелкокусковых полуфабрикатов с различными маринадами. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт пищевых производств) (3ч)	Мастер-класс по производству стуженого молока с маслом кедрового ореха. Мастер-класс по производству творожного мороженого с сиропами дикоросов (облепиха), Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт прикладных биотехнологий)	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству сыров с пропионовыми бактериями (Морбидон, Проволоне), Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва	Семинар, мастер-класс и дегустация "Использование современных стабилизаторов в цельномолочной продукции", ООО "СТВ-Сервис" г. Красноярск	Семинар по созданию запасов и переработке дикорастущего сыра. Мастер-класс по изготовлению консервов из папоротника Потребительское общество "Таштыпское" Республика Хакасия г. Абакан	Мастер-класс по приготовлению слоеных изделий. Приготовление слоеного теста ручным и механическим способом. Выпечка, оформление слоеных изделий. BAKELS Group г. Новосибирск		ПРОДОЛЖЕНИЕ Конкурсы сыроваров «Мастер халлуми»
16.00-18.00	ТОРЖЕСТВЕННОЕ ЗАКРЫТИЕ III МЕЖДУНАРОДНОГО ФОРУМА "ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ"								