



Приглашаем руководителей и специалистов птицефабрик, торговых сетей, представителей мясной и птицеперерабатывающей промышленности, научных организаций принять участие на Дискуссионной площадке

**«ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ и ЯЙЦА.
УСПЕХ ЧЕРЕЗ ЭФФЕКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ»**

в рамках 28-ой международной выставки «Оборудование, технологии, сырье и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности» АГРОПРОДМАШ-2023

Основная цель дискуссионной площадки – подключить к диалогу специалистов крупных холдингов и небольших хозяйств, ученых и предпринимателей для обсуждения актуальных вопросов переработки продукции птицеводства, ее конкурентоспособности и безопасности в современных условиях.

К обсуждению предлагаются проблемы, возникающие у предприятий в связи с вступлением в силу ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», конкурентоспособность отечественной продукции птицеводства и импортозамещение, альтернативные методы в области микробиологического контроля.

Дата, место и время проведения – 10 октября 2023 г., Москва, ЦВК «Экспоцентр» павильон 2, зал семинаров № 3, 13.00-16.00

Посещение дискуссионной площадки бесплатное, но ограничено количеством мест в зале.

Для получения информационного пакета необходима предварительная регистрация на мероприятие на сайте ВНИИПП <https://vniipp.ru/anonsy/meropriyatiya/diskussionnaya-ploshhadka-pererabotka-ptitsy-i-yajtsa1/>.

О возможностях коммерческого сотрудничества свяжитесь с нами:

Мартынова Екатерина Игоревна

E-mail: nimc@vniipp.ru

Тел. +7 (499) 110-3418

Получите электронный билет на выставку



Модераторы:

Бобылева Г.А. – генеральный директор Российского птицеводческого союза, д.э.н.
Будрик В.Г. – директор ВНИИПП, председатель ТК 116, к.т.н.

ПРОГРАММА ДИСКУССИОННОЙ ПЛОЩАДКИ*

Начало выступления	Тема доклада / Спикер	Анонс
13:00-13:10	Вступительное слово Будрик Владислав Глебович , к.т.н., директор ВНИИПП	
13:10-13:30	2023 год: ситуация в птицеводстве России Бобылева Галина Алексеевна , д.э.н., генеральный директор Российского птицеводческого союза	Выступление спикера будет направлено на освещение таких вопросов, как макроэкономические показатели отрасли за 9 месяцев текущего года и ожидаемые результаты по итогам 2023 года, обеспечение отрасли сырьевыми ресурсами в условиях экономических санкций, будут раскрыты вопросы биобезопасности и экологии птицеводства, без которых невозможно обеспечить эффективность птицефабрик. В текущей ситуации все резервы производства необходимо привести в действие!
13:35-13:45	Новые решения по дополнительной антимикробной обработке тушек в цехе убоя птицы Козак Сергей Степанович , д.б.н., руководитель ИЛЦ ВНИИПП	Микробиологическая безопасность мясного сырья – одно из условий для его использования в пищевой промышленности. Мясо птицы и птицепродукты несут в себе микробиологическую опасность, связанную с патогенными микроорганизмами, которые вызывают опасные пищевые токсикоинфекции (пищевые отравления), нередко с летальным исходом. Из сырого мяса птицы выделены следующие виды микроорганизмов, вызывающие пищевые заболевания: Salmonella, Campylobacter ssp., Clostridium perfringens, Listeria ssp., Echerichia coli, Shigella ssp., Streptococcus ssp., Staphylococcus aureus, Yersinia Enterocolitica, Aeromonas ssp. Из перечисленных микроорганизмов

Информационные партнёры:



Начало выступления	Тема доклада / Спикер	Анонс
		<p>сальмонеллы продолжают оставаться в лидерах среди возбудителей пищевых кишечных инфекций во многих странах мира. Несмотря на принимаемые меры в птицепромышленности нельзя избавиться полностью от микробиологической контаминации: ни одно из нововведений не гарантирует полного отсутствия микроорганизмов в сырой птице. В связи с этим социально и практически значимым является совершенствование способов и поиск новых средств обработки мяса птицы в целях профилактики пищевых токсикоинфекций, обусловленных контаминацией мяса патогенной микрофлорой. Из выступления руководителя ИЛЦ ВНИИПП Козака С.С. вы узнаете о влиянии технологических процессов первичной переработки птицы на безопасность продукции и получите информацию о новых решениях по дополнительной антимикробной обработке тушек при убое птицы.</p>
13:50-14:00	<p>Как оптимизировать затраты на обеспечение безопасности пищевой продукции Елисеева Ирина Семеновна, <i>руководитель направления по ключевым клиентам, ООО «АгроФудЛаб»</i></p>	<p>Необходимость быстрой оценки микробиологического качества сырья и готовых продуктов, санитарного состояния производства привела к разработке и усовершенствованию альтернативных методов микробиологического анализа, о которых вы узнаете от руководителя направления по ключевым клиентам ООО «АгроФудЛаб» Елисеевой И.С. Как увеличить прибыль предприятия, устранить риски, уменьшить расходы, сократить себестоимость продукции, повысить качество и обеспечить безопасность готовой продукции с помощью внедрения новых современных методов и решений, основанных на глубоком анализе деятельности лаборатории – все эти сведения вы получите из первых рук.</p>



Начало выступления	Тема доклада / Спикер	Анонс
14:05-14:15	Физико-химические требования безопасности к продуктам убоя птицы и продукции из мяса птицы в соответствии с ТР ЕАЭС 051/2021 <i>Дерина Дарья Сергеевна, к.б.н., научный сотрудник, руководитель лаборатории физико-химических исследований ИЛЦ ВНИИПП</i>	Выпуск безопасного мяса птицы и продуктов птицепереработки - наиболее важная тема для птицеводческой отрасли. Основной опасностью для человека является потребление мясных продуктов, содержащих вредные вещества химической и биологической природы, поступающие в продукцию в ходе их использования на производстве и хозяйствах. К сожалению, появились методы, позволяющие скрыть от покупателя некачественную мясную продукцию. В связи с этим знание норм и методов выявления токсичных, вредных и опасных элементов, которые накапливаются в мясе птицы, на сегодняшний день является очень актуальной проблемой. Руководитель физико-химической лаборатории ИЛЦ ВНИИПП Дерина Д.С. приглашает вас принять участие в обсуждении вопросов, связанных с физико-химическими требованиями безопасности к продуктам убоя и переработки птицы в соответствии с ТР ЕАЭС 051/2021.
14:20-14:30	Реализация требований Решения Совета ЕЭК № 110 по разработке изменения к ТР ЕАЭС 051/2021 <i>Степанова Галина Архиповна, зав. научной лабораторией нормативно-технических разработок и экспертизы ВНИИПП</i>	Узнать о состоянии переходных положений ТР ЕАЭС 051/2021 вы сможете из беседы с зав. научной лабораторией нормативно-технических разработок и экспертизы ВНИИПП Степановой Г.А., в которой будут представлены позиции рабочей группы при Минсельхозе России по разработке изменения к регламенту в части отнесения продукции из мяса птицы к однородным группам по содержанию мясных ингредиентов, а также текущий план по стандартизации ТК 116.
14:35-14:45	Практика применения Регламента ТР ЕАЭС 051/2021 вектор развития отраслевой стандартизации	В сообщении Кудряшовой О.А., руководителя направления полуфабрикатов и консервов из мяса птицы ВНИИПП, будут проанализированы требования



Начало выступления	Тема доклада / Спикер	Анонс
	<i>Кудряшова Ольга Алексеевна, к.т.н., руководитель направления полуфабрикатов и консервов из мяса птицы ВНИИПП</i>	регламента, противоречащие современному состоянию технологии продукции из мяса птицы и прокомментированы часто задаваемые вопросы специалистов птицеперерабатывающей отрасли. Кроме этого, задать вопросы в ходе дискуссионной площадки вы сможете представителям секретариата ТК 116.
14:50-15:00	Актуализация стандарта на варено-копченые колбасы из мяса птицы – требования времени <i>Мышалова Ольга Михайловна, к.т.н., ведущий научный сотрудник лаборатории технологии колбасно-кулинарных продуктов на основе мяса птицы и яиц ВНИИПП</i>	В связи с вступлением в силу ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» все документы стандартизации актуализируются. Ведущий научный сотрудник лаборатории технологии колбасно-кулинарных продуктов на основе мяса птицы и яиц ВНИИПП Мышалова О.М. расскажет об готовящихся изменениях в ГОСТ 33357 «Варено-копченые колбасы из мяса птицы. Технические условия», а именно о новой классификации варено-копченых колбас из мяса птицы по группам и сортам, какие наименования варено-копченых колбасных изделий из мяса птицы останутся неизменными, дополненных требованиями физико-химических показателей качества, что следует указывать при маркировке.
15:05-15:15	Протеин из побочных продуктов птицепереработки – на пищевые и кормовые цели <i>Волик Виктор Григорьевич, д.б.н., руководитель лаборатории биотехнологии ВНИИПП</i>	Производство мяса птицы в России растет из года в год, наряду с этим увеличивается сырьевая база побочного сырья при убойе и переработке птицы. Одна из первостепенных задач отрасли – комплексное, безотходное и эффективное использование всех ресурсов производства, в т. ч. и вторичного сырья. При переработке птицы практически 30% составляет побочное сырьё, которое является богатым источником пищевого и кормового белка, жира и биологически активных веществ. Современные технологии позволяют максимально извлекать животный



ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ И ЯЙЦА. УСПЕХ ЧЕРЕЗ ЭФФЕКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ – ПРАКТИЧЕСКИЙ ПОДХОД,
НАУЧНЫЕ ИННОВАЦИИ, ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

Начало выступления	Тема доклада / Спикер	Анонс
		<p>протеин из побочного сырья при максимальном сохранении доступных аминокислот. Новые технологические решения позволили совершить революционный подход к переработке сырья в непрерывном потоке – и об этом вам расскажет руководитель лаборатории биотехнологии ВНИИПП Волик В.Г.</p> <p>Вы узнаете об уникальном оборудовании – гидролизёре для переработки коллагенсодержащего и кератинсодержащего сырья, разработанном специалистами ВНИИПП и позволяющим получать высококачественные кормовые и пищевые продукты.</p>
15:20-15:30	<p>Оборудование для обвалки окорочков в условиях импортозамещения Михайленко Иван Геннадиевич, м.н.с. центра аппаратного оснащения технологических процессов переработки птицы ВНИИПП</p>	<p>Сообщение Михайленко И.Г. отражает решение проблемы ограничения импорта зарубежного оборудования для птицепереработки в условиях изменения геополитической ситуации в мире.</p> <p>Будет произведен краткий обзор отечественного оборудования для уоя, первичной и глубокой переработки птицы.</p> <p>Наиболее подробно будет рассмотрено оборудование, разработанное и производимое специалистами ВНИИПП для обвалки окорочков (ручное и автоматизированное), описано экономическое преимущество использования данного оборудования, а также продукты, которые получают при полной или частичной обвалке и пользуются спросом у покупателей.</p>
15:35-15:45	Спикер уточняется	
15:50-16:00	Подведение итогов	

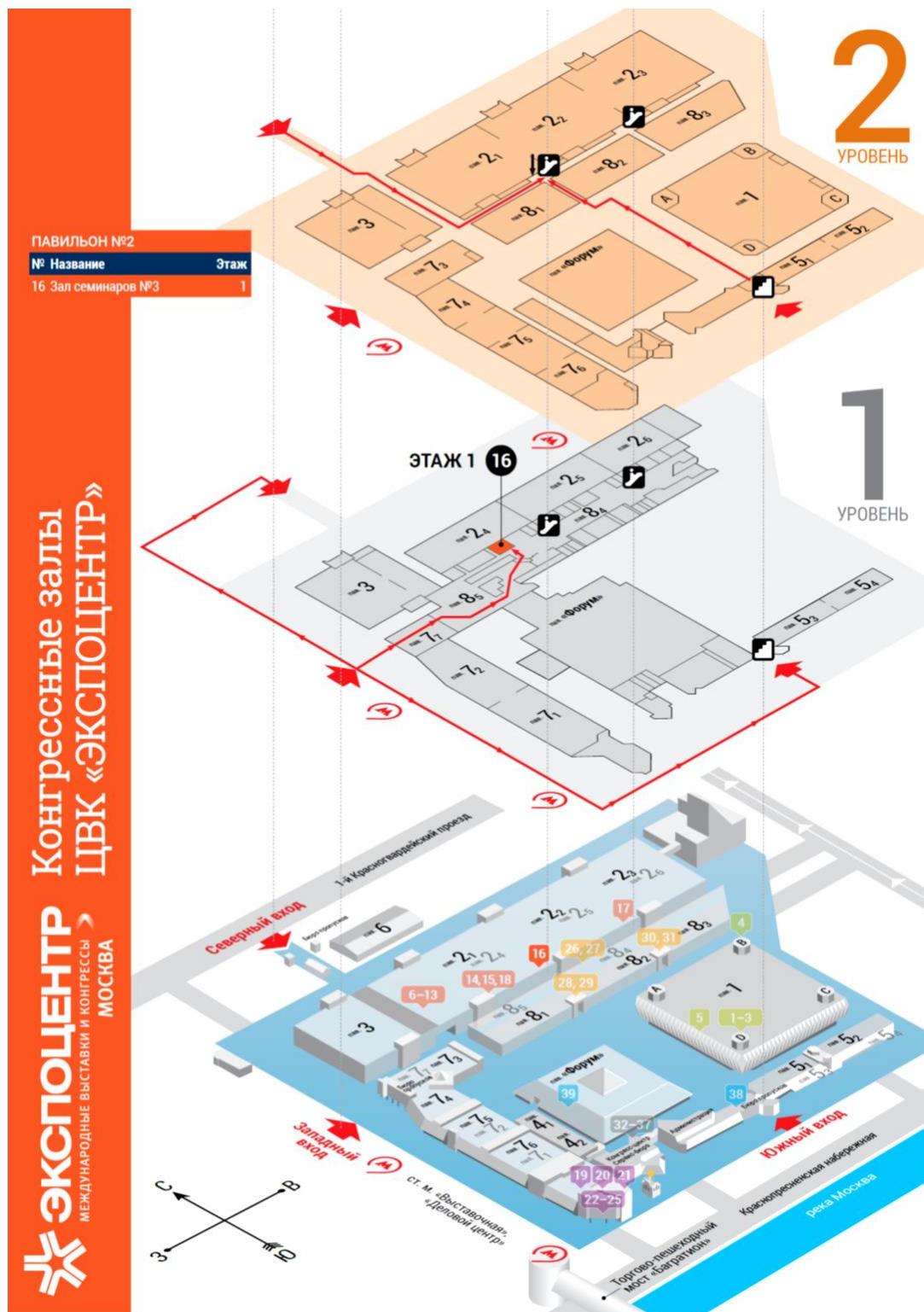
*В Программе возможны изменения



ДИСКУССИОННАЯ ПЛОЩАДКА
ПО ПТИЦЕПЕРЕРАБОТКЕ
в рамках международной выставки АРОПРОДМАШ-2023



ПЕРЕРАБОТКА ПТИЦЫ И ЯЙЦА. УСПЕХ ЧЕРЕЗ ЭФФЕКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ – ПРАКТИЧЕСКИЙ ПОДХОД,
НАУЧНЫЕ ИННОВАЦИИ, ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ



Информационные партнёры:

