

Форум и выставка «ПротеинТек»

Тренды и технологии в производстве и использовании растительных и микробных протеинов. Глубокая переработка высокобелковых культур.

26 сентября 2017, отель «Холидей Инн Лесная», Москва

Программа

8:30 – 9:30 Приветственный кофе

9:30 – 11:00 Рынки растительных и микробных протеинов. Тенденции в мире и в России.

АБЛАЕВ Алексей Равильевич, к.т.н., президент, Российская Биотопливная Ассоциация

Глобальные тренды, влияющие на всех нас.

АХПАШЕВ Евгений Валерьевич, директор, Департамент пищевой и перерабатывающей промышленности, Министерство сельского хозяйства РФ (на согласовании)

Приветственное слово.

СНИТКО Дарья, начальник Центра экономического прогнозирования, Газпромбанк

Перспективы роста объема производства кормовых сельскохозяйственных культур в России. Растительные протеины в России – возможность самообеспечения.

АРСЕНЬЕВ Дмитрий Викторович, генеральный директор, НПК Экология

Производство растительных протеинов из сои, подсолнечного шрота, гороха, рапса и другого растительного сырья.

11:00-11:30 Кофе-брейк

11:30-13:00 **Технологии производства растительных протеинов.
Глубокая переработка растительного сырья.**

МАКАРОВ Константин, Nach Россия и СНГ

Мониторинг общего органического углерода в стоках с целью снижения потерь продукции.

ШУШКЕВИЧ Юрий Анатольевич, к.э.н., руководитель проекта в сфере биотехнологий холдинга "Базовый Элемент"

Соевые концентраты: технологии и применение.

ТОРИК Наталья Юрьевна, управляющий партнер, генеральный директор компании "СанПротеин". Производитель спортивного питания из концентрата подсолнечника - резидент "Сколково".

Глубокая переработка подсолнечника с получением высококачественных протеинов.

КОМПАНЦЕВ Дмитрий Вячеславович, д.ф.н. заведующий кафедрой технологии лекарств, Пятигорский медико-фармацевтический институт филиал ВолгГМУ

Белковые изоляты из растительного сырья: обзор современного состояния и анализ перспектив развития технологии.

13:00-14:30 Обед

14:30-16:00 **Технологии производства и применения растительных и микробных протеинов в пище и кормах**

ХАБИБУЛИНА Наталья, ведущий специалист по исследованиям и разработкам, Партнер-М

Инновационные кормовые ингредиенты на базе принципа 3Д-структурирования.

ЗУБОВ Илья Николаевич, ведущий инженер отдела возобновляемых ресурсов, GEA Group

Переработка микроводоросли *Dunaliella Salina* в целях экстракции бета-каротина. Оборудование компании GEA для производства растительных и микробных белков.

ШИНКАРЕВ Сергей Михайлович, генеральный директор, ООО "ИнАгроБио"

Биомасса насекомых как альтернативный источник белка в кормопроизводстве и пищевой промышленности.

ИВАНОВ Геннадий Анатольевич, директор, МИП «НордТехСад»

Кормовая мука из личинок мухи *Hermetia illucens* для для кормления животных.

16:00-16:30 Кофе-брейк

16:30-18:00 Биотехнологическое производство кормового белка из метана и другого сырья.

НЕГОИЦА Александр, менеджер подразделения «Технологии переработки природных ресурсов», Альфа Лаваль

Передовые технологии производства растительных протеинов.

ГОНЧАРУК Андрей Анатольевич, научный сотрудник, НИЦ «Курчатовский институт» - ГосНИИгенетика»

Новые технологии производства кормовых дрожжей на барде. Производство дрожжей, обогащенных каротиноидами (астаксантин, бета-каротин).

АБЛАЕВ Алексей Равильевич, к.т.н., Центр Новых Технологий

Производство кормового протеина из природного газа. Основные составляющие себестоимости, источники сырья и логистика сбыта.

Моделирование и инжиниринг завода по производству гаприна, технико-экономическое обоснование проекта.

18:00 Коктейль

19:00 Окончание Форума

Форум и выставка «ПроПротеин»

Производство и использование животных и синтетических протеинов.
Глубокая переработка мясных и рыбных отходов .

27 сентября 2017, отель Холидей Инн Лесная, Москва

Программа

Программа предварительная, возможны изменения

8:30 – 9:30 Приветственный кофе

9:30 – 11:00 Рынки животных (мясная и рыбная мука) и синтетических протеинов. Тенденции в мире и в России.

АБЛАЕВ Алексей Равильевич, к.т.н., президент, Российская Биотопливная Ассоциация

Глобальные тренды, влияющие на всех нас.

АСТРАХАНЦЕВА Елена Юрьевна, заместитель министра, Министерство Сельского Хозяйства РФ

Государственная политика в области развития рынка новых продуктов из альтернативных источников сырья.

ЛАВРОВА Алена Вячеславовна, к.т.н., эксперт, Национальная Технологическая Инициатива FoodNet

НТИ FoodNet: структура и механизмы участия. Программа «Новые источники белка»

КИРОЧКИНИ Виктор Алексеевич, заместитель председателя подкомитета по развитию рыбохозяйственного комплекса, ТПП РФ

Развитие рынков животных и рыбных протеинов (глубокой переработки мясного и рыбного сырья) и государственная политика в этой области.

ДАЛЬНОВ Андрей Валентинович, Руководитель направления стратегического маркетинга, Дирекция по коммерческой и маркетинговой стратегии, ОАО "Группа Черкизово"

Мировые тренды замены мяса и их влияние на бизнес.

БРЕННЕР Валерий Владимирович, SUMMEAT Holding

Инвестиционные проекты в области производства и продвижения гидролизатов белков . Проблемы и решения.

11:00-11:30 Кофе-брейк

**11:30-13:00 Технологии производства мясных и рыбных протеинов.
Глубокая переработка животного сырья.**

ВОЛИК Виктор Григорьевич, доктор биологических наук, руководитель лаборатории биотехнологии, ВНИИ Птицеперерабатывающей Промышленности - филиал ФГБУ ФНЦ «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» (ВНИИПП)

Пищевой белок из вторичных продуктов переработки птицы.

НЕГОИЦА Александр, менеджер подразделения «Технологии переработки и природных ресурсов», Альфа Лаваль

Передовые технологии производства мясной и рыбной муки.

АГЕЕВ Андрей, эксперт-советник подкомитета по развитию рыбного хозяйства Комитета агропромышленного комплекса России Торгово-промышленной палаты РФ

Импортозамещение ингредиентов кормов для животноводства и аквакультуры. Проект промысла и переработки на кормовые продукты ресурсов антарктического криля.

АРТЕМОВ Роман Викторович, к.т.н., заведующий лабораторией технологии переработки водных биоресурсов ФГБНУ "ВНИРО"

Глубокая переработка водных биологических ресурсов. Возможность получения пищевой и кормовой рыбной продукции функционального назначения.

13:00-14:30 Обед

14:30-16:00 **Технологии производства и применения животных протеинов.**

КУРБАТОВА Елена Ивановна, к.т.н., ведущий научный сотрудник, ВНИИПБТ – филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

Биотехнологии переработки мясных отходов для производства продуктов питания и кормов.

КЛАСС Алексей, Руководитель по продажам в России и СНГ, VENN + BATES Maschinenfabrik GmbH & Co. KG, Германия

Современная технология упаковки для пищевых производств.

ПЕТРОВИЧЕВ Владимир Алексеевич, SUMMEAT Holding

Практические аспекты применения ферментативных гидролизатов куриного белка в различных индустриях.

СУДАКОВ Роман Михайлович, лидер проекта «Зеленый лев» по производству функционального питания

Новые виды растительных протеинов при производстве функционального питания.

16:00-16:30 Кофе-брейк

16:30-17:30 **Технологии производства и применения животных протеинов. Искусственное мясо – «Мясо из пробирки»**

ДЫДЫКИН Андрей Сергеевич, к.т.н., руководитель Отдела научно-прикладных и технологических разработок, ФГБУ «ВНИИ Мясной Промышленности Имени В.М.Горбатова»

Потенциал производства пищевых ингредиентов на основе глубокой переработки животноводческого сырья.

КОСТЫЛЕВА Елена Викторовна, к.т.н., ведущий научный сотрудник, ВНИИ пищевой биотехнологии – филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

Ферменты в переработке мясных и рыбных отходов – получение пищевых и кормовых продуктов с новыми свойствами.

АБЛАЕВ Алексей Равильевич, к.т.н., Центр Новых Технологий

Мировой рынок и перспективы производства искусственного мяса.

17:30 Коктейль

19:00 Окончание Форума