

## **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