

Семинар МГУП: «Перспективы развития кондитерской промышленности»



Слушатели семинара.

27 – 28 ноября 2014 года в УО «Могилевский государственный университет продовольствия» на кафедре технологии хлебопродуктов совместно с концерном «Белгоспищепром» проходил научно-практический семинар по вопросам перспектив развития и внедрения новых технологий в кондитерскую промышленность Республики Беларусь.

В работе семинара приняли участие 88 человек, в том числе главные специалисты концерна «Белгоспищепром», РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», главные специалисты предприятий кондитерской и хлебопекарной промышленности Республики Беларусь, представители компаний-поставщиков сырья и ингредиентов, сотрудники и ученые отраслевых университетов и институтов, представители колледжей и другие ведущие специалисты отрасли.

Ирина Кондратова, к.т.н., доцент, начальник управления координации и развития алкогольной, крахмалопаточной и кондитерской отраслей концерна «Белгоспищепром», рассказала участникам семинара о состоянии и перспективах развития кондитерской промышленности Республики Беларусь.

Практическим опытом организации технологического процесса и основными перспективами развития ведущих предприятий кондитерской отрасли республики поделились: главный технолог СОАО «Коммунарка» **Оксана Близинок** и главный технолог ОАО «Красный пищевик» **Инна Матвейчик**.

Большой интерес участников семинара вызвали доклады заместителя генерального директора по стандартизации и качеству продуктов питания НПЦ НАН Беларуси по продовольствию **Елены Моргуновой** и ведущего инженера отдела сертификации пищевой продукции Могилевского центра стандартизации и метрологии **Марины Легкой**, посвященные вопросам безопасности пищевой продукции согласно законодательству ТС и ЕЭП и подтверждения соответствия кондитерских изделий требованиям ТР ТС.

Для участников семинара с докладом об использовании белок-полисахаридных комплексов в составе кондитерских изделий для здорового питания выступила **Валентина Васькина**, д.т.н., профессор кафедры технологии переработки растительного сырья Московского государственного университета пищевых производств.

В докладе к.т.н., доцента, декана технологического факультета УО «МГУП» **Ирины Машковой** были освещены современные подходы к созданию новых видов кондитерских изделий.

Участникам семинара были представлены презентации кондитерских ингредиентов компаний «Полен» (Турция) и «Норд» (Россия), пищевых красителей компании Sensient (Германия), пищевых ароматизаторов компании Firmehich (Швейцария), сырья и добавок для кондитерской промышленности фирмы «Барса».

Об опыте России и Финляндии в развитии кондитерской промышленности рассказала региональный руководитель по странам СНГ ИООО «Лейпури» **Елена Бельцова**.

С большим интересом была воспринята информация к.т.н., доцента кафедры технологии хлебопродуктов



Разработки кафедры технологии хлебопродуктов.

УО «МГУП» **Елены Новожиловой** о разработке электронного справочника технолога кондитерского производства. Участникам семинара были продемонстрированы отдельные главы справочника.

Всего на семинаре было заслушано 15 докладов. Участники семинара обменялись мнениями по многим профессиональным вопросам, посетили выставку научных разработок университета и кафедры «Технология хлебопродуктов», приняли участие в дегустации продукции ЧТУП «БАЙСЭВЭНИНВЕСТ» и ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай», ознакомились с кафедрами и лабораториями университета, посетили исторические места г. Могилева.

Для участников семинара были изданы материалы IV республиканского научно-практического семинара «Перспективы развития кондитерской промышленности».

Ирина Косцова,
к.т.н., доцент, заведующая кафедрой
«Технология хлебопродуктов» УО «МГУП»