

Время	Мясная отрасль			Молочная отрасль			Переработка растительного сырья	Хлебопекарная и кондитерская отрасли	Круглые столы
	10.04.2019								
	Пав.№1 Секция №1	Пав.№1 Секция №2	Пав.№1 Секция №3	Пав.№1 Секция №4	Пав.№1 Секция №5	Пав.№1 Секция №6	Пав.№1 Секция №7	Пав.№3 Секция №8	МВДЦ Сибирь Большой зал
10.00-10.30	ТОРЖЕСТВЕННОЕ ОТКРЫТИЕ III МЕЖДУНАРОДНОГО ФОРУМА "ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ"								
11.00-12.00	1	2	3	4	5	6	7	8	9
12.00-13.00	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 обвалке тушек птицы, переработке яиц. Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности г.Москва, ООО «ЕнисейАгроСоюз» г.Красноярск	Семинар и мастер-класс по производству вареных и копченых колбасных изделий. ООО «Краскейсинг» г.Красноярск, ООО «Дертина» г.Екатеринбург, технологи из Чехии и Москвы	Мастер-класс по производству сыров из коровьего молока для начинающих сыроделов. Школа сыроделия Марины Каманиной г.Липецк (ограниченная регистрация)	Мастер-класс по производству сыров для опытных сыроделов в условиях фермерских хозяйств. Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва (ограниченная регистрация)	Семинар об особенностях производства продуктов маслоделия. Мастер-класс по производству сливочного масла. ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Углич, Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт прикладных биотехнологий)	Семинар по производству растительного масла (холодный и горячий отжим). Мастер-класс по производству рапсового, горчичного, рыжикового и других видов масел. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск. (Институт пищевых производств)	Показательные выпечки по хлебопечению и кондитерскому мастерству. ООО «Компаньон», г.Красноярск, ООО «Бакалдрин Рус», г.Москва (представительство Backaldrin, Австрия).	Круглый стол: "Развитие кооперации как основного инструмента создания цепочек поставок". Минсельхоз края, ассоциация "Енисейский стандарт", кооператив "Агрофедерация".
13.00-14.00	Кофе-брейк								
14.00-15.00	10	11	12	13	14	15			
15.00-16.00	ПРОДОЛЖЕНИЕ Семинар и мастер-класс по обвалке туш свинины, говядины, баранины Всероссийский научно-ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Москва, ООО ТД «Мясничий» г.Красноярск	ПРОДОЛЖЕНИЕ Семинар и мастер-класс по обвалке тушек птицы, переработке яиц. Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности г.Москва, ООО «ЕнисейАгроСоюз» г.Красноярск	Семинар и мастер-класс по изготовлению сосисок в разных оболочках. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт пищевых производств)	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству сыров из коровьего молока для начинающих сыроделов. Школа сыроделия Марины Каманиной г.Липецк	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству сыров для опытных сыроделов в условиях фермерских хозяйств. Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва	Семинар по расширению ассортимента оригинальных продуктов сыроделия. Мастер-класс по производству сыра «Камамбер». ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Углич	Семинар по созданию запасов плодов и ягод (заморозка, сушка, хранение) и их переработка. Мастер-класс по производству джемов, конфитуров, варенья, напитков и морсов. ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Москва	Мастер-класс по приготовлению выпечки для фаст-фуда: бургеры, панини, арабская пита. ООО «ЯрФуд-сервис», г.Красноярск, ООО «Петручки Консалтинг» г.Москва (представительство UNOX, Италия).	Круглый стол: "Экспорт сельскохозяйственной и пищевой продукции предприятиями Красноярского края". Минсельхоз края, Агентство развития бизнеса, Россельхознадзор, Таможня края, Экспортный центр
16.00-17.00								Мастер-класс по производству армянских хлебов с использованием холодного ночного брожения. ООО «Пфандл Бакмиттель» г.Москва, технолог из Австрии.	

В программе возможны изменения

Время	Мясная отрасль			Молочная продукция			Переработка растительного сырья	Хлебопекарная и кондитерская отрасли	Круглые столы	Семинар-совещание		
	11.04.2019											
	Пав.№1 Секция №1	Пав.№1 Секция №2	Пав.№1 Секция №3	Пав.№1 Секция №4	Пав.№1 Секция №5	Пав.№1 Секция №6	Пав.№1 Секция №7	Пав.№3 Секция №8	МВДЦ Сибирь Большой зал	Гранд-Холл Зал №3		
10.00-11.00	16 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	17 Семинар и мастер-класс по производству копченых мясных деликатесов и мясных консервов (тушенка). ООО «Торговый Дизайн» г.Красноярск, ООО «СоюзСнаб» г.Новосибирск	18 Семинар и мастер-класс по производству мясной продукции в маринадах и полуфабрикатов. ООО «Краскейсинг» г.Красноярск, ООО «Цертина» г.Екатеринбург, технологи из Чехии и Москвы	19 Мастер-класс по производству сыров из коровьего молока для опытных сыроделов. Школа сыроделия Марины Каманиной г.Липецк (ограниченная регистрация)	20 Мастер-класс по производству сыров из козьего молока. Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва (ограниченная регистрация)	21 Семинар по пищевой безопасности молочной продукции. Мастер-класс по определению микробиологических показателей в молочной продукции. Сибирский научно-исследовательский институт сыроделия г.Барнаул, Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск. (Институт прикладных биотехнологий)	22 Семинар по созданию запасов дикорастущего сырья (заморозка, соление, хранение) и их переработка. Мастер-класс по переработке папоротника, черемши и грибов. ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Москва	23 Мастер-класс по современному хлебопекарному искусству, новые виды хлебобулочных изделий. ООО «Компаньон», г.Красноярск, ООО «Крона», г.Новосибирск	24 Мастер-класс по производству хлеба на хмелевой закваске, выпечка бургеров на гриле Spidocook. ООО «ЯрФуд-сервис», г.Красноярск, ООО «Петручки Консалтинг» г. Москва (представительство UNOX, Италия).	25 Круглый стол: "Продвижение и сбыт пищевой продукции как основной драйвер развития агропроизводства. Биржа-контактов." Минсельхоз края, ассоциация "Енисейский стандарт", кооператив "Агрофедерация"	26 Семинар «Школа современного хлебопекарного и кондитерского производства». ООО «Ватель Маркетинг» г.Санкт-Петербург, Владелец пекарен «Жак-Андрэ» Франция, ООО МПК фирма «Сибком», г.Красноярск, ООО «Тертый Калач», г.Москва, Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт пищевых производств)	
11.00-12.00												12.00-13.00
Кофе-брейк												
13.00-14.00												
14.00-15.00	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	27 Семинар и мастер-класс по производству сыровяленых мясных продуктов (птица, говядина, баранина, оленина), мясных полуфабрикатов. ООО «СТВ-Сервис», г.Красноярск.	28 Семинар и мастер-класс по изготовлению домашней ветчины. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт пищевых производств)	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству сыров из коровьего молока для опытных сыроделов. Школа сыроделия Марины Каманиной г.Липецк	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству сыров из козьего молока. Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва	29 Семинар по производству низколактозных и безлактозных молочных продуктов. Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности г.Москва	31 Семинар по созданию запасов овощей и их переработка (соление, квашение, маринование). Мастер-класс по производству овощных консервов (щи, борщи, томатная паста, маринады). ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Москва	32 Мастер-класс по выпечке и декорированию хлебобулочных и кондитерских изделий. ООО «Росмил», г.Москва	33 Круглый стол: "Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в Красноярском крае. Минсельхоз края, Россельхознадзор, Ветслужба, Роспотребнадзор, Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова, Красноярский ЦСМ, ассоциация "Енисейский стандарт"	ПРОДОЛЖЕНИЕ Семинар «Школа современного хлебопекарного и кондитерского производства». ООО «Ватель Маркетинг» г.Санкт-Петербург, Владелец пекарен «Жак-Андрэ» Франция, ООО МПК фирма «Сибком», г.Красноярск, ООО «Тертый Калач», г.Москва, Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт пищевых производств)		
15.00-16.00											16.00-17.00	
30 Мастер-класс по расширению ассортимента кисломолочной продукции. ООО «СТВ-Сервис», г.Красноярск												

Записаться на мастер класс: Елизавета, 8-933-332-10-57, 2288503@krasfair.ru

Время	Мясная отрасль			Молочная продукция			Плодовоовощная отрасль	Хлебопекарная и кондитерская отрасли	Круглые столы
	12.04.2019								
	Пав.№1 Секция №1	Пав.№1 Секция №2	Пав.№1 Секция №3	Пав.№1 Секция №4	Пав.№1 Секция №5	Пав.№1 Секция №6	Пав.№1 Секция №7	Пав.№3 Секция №8	МВДЦ Сибирь Большой зал
10.00-11.00	34 Конкурс обвальщиков ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Москва	35 Семинар и мастер-класс по производству полукопченых и сырокопченых колбасных изделий. ООО «Торговый Дизайн» г.Красноярск, ООО «СоюзСнаб» г.Новосибирск	36 Семинар и мастер-класс по изготовлению паштетов и зельца Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт пищевых производств)	37 Мастер-класс по производству сыров из козьего молока. Школа сыроделия Марины Каманиной г.Липецк (ограниченная регистрация)	38 Мастер-класс по производству сыров с коротким сроком созревания, ускоренной чеддеризацией. Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва (ограниченная регистрация)	39 Семинар о новых технологиях производства мягких сыров. Мастер-класс по производству сыра «Маскарпоне». Сибирский научно-исследовательский институт сыроделия г.Барнаул	40 Мастер-класс по переработке картофеля (мойка, чистка, нарезка), производство картофельных чипсов. ООО «Торговый Дизайн» г.Красноярск, ФГУП «Минусинское», г.Минусинск	42 Мастер-класс по производству пшеничных хлебов: чиабатта, картофельный. ООО «ЯрФуд-сервис», г.Красноярск, ООО «Петруччи Консалтинг» г. Москва (представительство UNOX, Италия).	44 Круглый стол: "Роль логистики в обеспечении ценовой и физической доступности продуктов агропроизводства. Презентация «Агротерминал» Минсельхоз края, ассоциация "Енисейский стандарт", кооператив "Агрофедерация"
11.00-12.00							41 Мастер-класс по производству пюре и соков из овощей (тыква, морковь, кабачки). ООО «Торговый Дизайн» г.Красноярск, ФГУП «Минусинское», г.Минусинск		
12.00-13.00							13.00-14.00		
Кофе-брейк									
14.00-15.00	ПРОДОЛЖЕНИЕ Конкурс обвальщиков ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН г.Москва	45 Семинар и мастер-класс по производству куриных полуфабрикатов и паштетов. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт прикладных биотехнологий)	46 Семинар и мастер-класс по изготовлению колбасок для жарки. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт пищевых производств)	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству сыров из козьего молока. Школа сыроделия Марины Каманиной г.Липецк	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству сыров с коротким сроком созревания, ускоренной чеддеризацией. Школа сыроделия «Елькин сыр», Елена Денисова, г.Москва	47 Семинар и мастер-класс по производству кисломолочных напитков. Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт прикладных биотехнологий)	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству пюре и соков из овощей (тыква, морковь, кабачки). ООО «Торговый Дизайн» г.Красноярск, ФГУП «Минусинское», г.Минусинск	ПРОДОЛЖЕНИЕ Мастер-класс по производству хлеба для традиционной французской Boulangerie. ООО «Саф-Нева», г.Санкт Петербург (представительство Lesaffre, Франция)	
15.00-16.00									
ТОРЖЕСТВЕННОЕ ЗАКРЫТИЕ III МЕЖДУНАРОДНОГО ФОРУМА "ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ"									

В программе возможны изменения

Записаться на мастер класс: Елизавета, 8-933-332-10-57, 2288503@krasfair.ru