

# ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЙ 2012 года

11 сентября 2012 г.

Конференц - зал № 14

Время проведения: 12:30-15:30

Семинар - презентация: «День Королевства Нидерландов»

**Организатор и модератор:** Хууб Лилиевельд - профессор, основатель Европейской группы по гигиеническому проектированию предприятий пищевой промышленности (EHEDG), президент группы «Глобальная гармонизационная инициатива» (GHI).

*По вопросу участия в семинаре обращаться к Засядько Ярославу Ивановичу - профессору, начальнику отдела международных интеграционных проектов и академической мобильности НУПТ*

Моб.: +38 (067) 659 12 77

E - mail: [yaroslav@nuft.edu.ua](mailto:yaroslav@nuft.edu.ua)

**Рассчитано на:** руководителей и специалистов отраслевых формирований пищевой и перерабатывающей промышленности, руководителей и технологов пищевых предприятий, производителей упаковочных материалов и упаковки, научных работников и специалистов пищевой индустрии

**Презентации:**

- Знакомьтесь: лидер пищевой индустрии Европы - Нидерланды.

- Гигиеническая эксплуатация пищевого оборудования.
- Порядок сертификации и получения логотипа EHEDG и требования ЕС к гигиеничности пищевого оборудования.

*Докладчик: Хууб Лилиевельд*

### Конференц - зал № 13

**Время проведения: 12:00-13:00**

**Семинар-презентация: «Смазки Kluber: инновационные трибологические решения для оборудования пищевой промышленности»**

**Организаторы:** Евросмазки, ООО/ Kluber Lubrication Munchen KG

**Докладчик:** Себастьян Хомборг/Sebastian Homborg - руководитель департамента маркетинга компании Kluber Lubrication Munchen KG

**Рассчитано на:** технических специалистов по эксплуатации оборудования для пищевой промышленности

### Конференц-зал № 13

**Время проведения: 13:30-15:00**

**Семинар: «Системы управления (ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001) - путь к внутренним и международным рынкам»**

***Вход на семинар - бесплатный***

### **Будут рассмотрены вопросы:**

- общая тенденция развития интегрированных систем управления
- необходимость внедрения международных стандартов

### **В ходе семинара запланированы:**

- консультации по актуальным вопросам внедрения и функционирования систем управления
- обмен опытом в сфере управления качеством, гигиеной и безопасностью труда, экологического управления

**Организатор:** «Орган сертификации «Центр сертификации материалов и изделий», ООО

**Рассчитано на:** представителей предприятий-производителей оборудования, консалтинговых фирм, органов сертификации

**12 сентября 2012 г.**

**Конференц - зал № 14**

**Время проведения: 11:00-14:30**

**Научно - практический диспут: «Ресурсо- и энергосберегающие технологии производства и упаковывания пищевой продукции - основные составляющие ее конкурентоспособности»**

**Организатор:** Национальный университет пищевых технологий (НУПТ)

**Модератор:** Гавва Александр Николаевич - д.т.н., профессор, НУПТ

По вопросу участия в диспуте обращаться: [develop@acco.kiev.ua](mailto:develop@acco.kiev.ua)

**Рассчитано на:** руководителей и специалистов отраслевых формирований пищевой и перерабатывающей промышленности, руководителей и технологов пищевых предприятий, производителей упаковочных материалов и упаковки, научных работников и специалистов пищевой индустрии

### **Доклады:**

1. Новейшие технологии стабилизации продуктов питания и напитков.

*Докладчики: А.И. Соколенко – доктор технических наук, профессор, И.Ф.Максименко – младший научный сотрудник, О.А.Билык – кандидат технических наук, доцент, НУПТ.*

2. Исследование эффективности различных способов предварительной обработки растительного сырья для активизации ее технологических свойств.

*Докладчик: Г.Е. Полищук – кандидат технических наук, доцент, НУПТ.*

3. Перспективы использования растительного нетрадиционного сырья при разработке инновационных технологий кондитерских изделий.

*Докладчик: В.И. Оболкина – доктор технических наук, профессор, НУПТ.*

4. Разработка контуров замкнутого энергопользования в поточных линиях пищевых производств.

*Докладчики: А.И.Соколенко – доктор технических наук, профессор, И.Ф. Максименко - младший научный сотрудник, В.А.Поддубный – доктор технических наук, профессор, НУПТ.*

5. Ресурсосбережение и научные аспекты качества упаковки консервной продукции.

*Докладчик: А.В. Ватренко – кандидат технических наук, доцент, ОНАПТ (Одесская национальная*

академия пищевых технологий)

6. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в производстве бумажно - картонной тары.

*Докладчик: И.И. Регой – доктор технических наук, профессор, УАП (Украинская академия печати, г.Львов)*

7. Компенсаторы динамических нагрузок и рекуперация кинетической энергии в приводах технологических машин.

*Докладчики: А.И. Соколенко – доктор технических наук, профессор, К.В.Васильковский – кандидат технических наук, доцент, С.А.Павлов - аспирант НУПТ*

**Конференц - зал № 13**

**Время проведения: 11:00-14:00**

**Семинар: «Практический опыт переработки в органическом производстве: вопросы и ответы»**

**Организатор и модератор: Милованов Евгений Владимирович** - председатель правления Федерации органического движения Украины

*По вопросу участия в семинаре обращаться по телефону:(044) 425 55 25; 270 53 63*

*Моб.: +38 (050) 540 28 80*

*E - mail: [ofu@organic.com.ua](mailto:ofu@organic.com.ua)*

**Рассчитано на:** руководителей и специалистов отраслевых формирований пищевой и перерабатывающей промышленности, руководителей и технологов пищевых предприятий, научных работников и специалистов

пищевой индустрии.

**Цель:** Обсуждение перспектив и возможностей развития органического движения в Украине. Органическое производство и общее углубление экологизации сельского хозяйства способны оздоровить нашу нацию и все человечество в целом. Развитие рынка органических пищевых продуктов в Украине будет способствовать укреплению экспортного потенциала аграрного сектора нашей страны, улучшению состояния плодородия почв, охраны окружающей среды, сохранению здоровья населения путем насыщения внутреннего рынка здоровыми сертифицированными органическими продуктами.

**Конференц - зал № 14**

**Время проведения: 15:00-17:00**

**Презентация: «Новинки рынка съедобных сосисочных оболочек»**

**Организатор:** Компания «Гранд Кейсинг»

**13 сентября 2012 г.**

**Конференц - зал № 14**

**Время проведения: 11:00-14:00**

**АгроДебаты: «Пищевая промышленность Украины: состояние и её готовность к будущим вызовам»**

**Организатор:** Агентство «AgriEvent»

По вопросу участия в дебатах, обращайтесь, пожалуйста, по телефону:  
(044) 272 23 28, 272 16 11, (067) 769 86 58



E-mail: [conference@agrievent.com.ua](mailto:conference@agrievent.com.ua)

Аккредитация СМИ:

Тел.: (044) 201 49 50, (099) 272 59 30, Татьяна Котик

E-mail: [kotyk@agribusiness.kiev.ua](mailto:kotyk@agribusiness.kiev.ua)

**Рассчитано на:** представителей пищевой индустрии и аграрного бизнеса, профильных ассоциаций, заинтересованных центральных органов исполнительной власти, научных учреждений, а также представителей СМИ.

**Цель:** Обсуждение ситуации на рынках сырья для пищевой промышленности, новых подходов в обеспечении государственной политики в сфере безопасности и качества пищевых продуктов, международных систем качества для успешного развития бизнеса, ресурсо- и энергоэффективности на пищевых предприятиях, перспективных инвестиционных проектов и инноваций в отрасли, потребительских трендов на украинском рынке, возможности экспорта украинской продукции в Россию и страны ЕС, и др.

**[ПОСМОТРЕТЬ ОТЧЕТ О ПРОВЕДЕНИИ МЕРОПРИЯТИЯ](#)**

**Конференц - зал № 13**

**Время проведения: 11:30-13:30**

**Семинар-презентация: "Специальные смазочные материалы для пищевой промышленности"**

**Организатор:** [CARL BECHEM / ООО "Объединение "Агропром-Союз"](#)

**Спикер:** Рональд Мюллер (Германия)

Предварительные заявки для посещения семинара оставляйте по телефону: (044) 423 88 55 или [заполните заявку на сайте организатора](#)



**Основные темы семинара:**

- Общая презентация пищевых смазочных материалов
- Особенности и преимущества продукции CARL BECHEM
- Применение
- Новые продукты и разработки

**Рассчитано на:** механиков, технологов, инженеров, руководителей предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности