

INPRODMASH® & UPAKOVKA®

Середа
20

Міжнародна науково-практична конференція
Тренди Lean-виробництва та пакування харчових продуктів

Міжнародна науково-практична конференція
Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві

Четвер
21

Міжнародна спеціалізована науково-практична конференція
Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока

Міжнародна науково-практична конференція
Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі

Середа
20

INPRODMASH® & UPAKOVKA®

ТРЕНДИ LEAN-ВИРОБНИЦТВА ТА ПАКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБІВ

ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ

- Практика Lean-виробництва на підприємствах харчової промисловості
- Практичний досвід впровадження заходів операційного вдосконалення в компанії «Астарта Україна»
- **Реалізація заходів Lean-виробництва на Київській маргариновій фабриці «Олком»**
- Підходи до Lean менеджменту на хлібо-пекарських підприємствах
- Обґрунтування параметрів процесу та розроблення апарату для вакуумного охолодження хлібобулочних виробів
- Екстрагування β-глюканів із пивних дріжджів та їхнє використання у біоактивних плівках
- Інноваційні методи зберігання плодоовочевої сировини
- **Packaging of milk products: possibility and expedience of using brodegradable polymers for the purpose**
- Системний інжиніринг пакувальних машин-автоматів
- Методологічні підходи проектування робото-технічних комплексів формування транспортних пакетів із харчовими продуктами на основі функціонально-мехатронних модулів
- Енергоощадний пристрій для з'єднання пакувальних виробів термоклеєм

реєстрація та детальніше про лекції на сайті виставки

Середа

20

ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ

- Робота хлібопекарської галузі в умовах воєнного стану
- Стан та перспективи розвитку хліба та хлібобулочних виробів
- Якість зерна та борошна. Показники та методи контролю в умовах Євроінтеграції
- Доповідь від Віри Дробот, професорки кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій
- **Інгредієнти «Lesaffre»: нові рішення та підходи до покращення якості хлібобулочних виробів**
- Використання штучного інтелекту для проєктування рецептур хлібних виробів
- Дослідження технологічних показників якості борошна житнього
- **Науково-технологічні аспекти технологій хліба з використанням заквасок**

реєстрація та детальніше про лекції на сайті виставки

Четвер

21

ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ

INPRODMASH® & UPAKOVKA® СУЧАСНІ ТРЕНДИ І ПЕРСПЕКТИВИ В ГАЛУЗІ ПЕРЕРОБКИ М'ЯСА І МОЛОКА

- 10:30** Урочисте відкриття конференції
- 10:40** Ринок морозива і заморожених продуктів в умовах воєнного стану: обсяги виробництва та споживання; логістика експорту; взаємовідношення з торговельними мережами
- 11:10** Гармонізація стандартів у сфері виробництва м'ясомолочної продукції - шлях до євроінтеграції
- 11:40** **Functional aerated whey protein gels**
- 12:10** Освітній простір галузевої науки та перспективи міждисциплінарних освітньо-наукових програм
- 12:40** Інновації в галузі переробки молока. Виробництво морозива із нетрадиційної сировини
- 13:10** Перспективні напрями розвитку інновацій в технологіях м'ясопереробної галузі
- 13:40** Резумуюче обговорення

реєстрація та детальніше про лекції на сайті виставки

Четвер

21

INPRODMASH® & УПАКОВКА®

ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ

- Доповідь від Олександра Балдинюка, президента асоціації "Укркондпром"
- Зниження жиро- та цукромісткості борошняних кондитерських виробів
- Використання зернової глюканвмісної сировини в технології піноподібних борошняних кондитерських виробів
- Доповідь від Наталії Оверчук, аспірантки кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій
- Перспективи використання дієтичних добавок з нетрадиційної рослинної сировини у технологіях кондитерських виробів

[реєстрація та детальніше про лекції на сайті виставки](#)