

ПРОЕКТ

Федеральное агентство по рыболовству

Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии (ФГУП «АтлантНИРО»)

**Калининградский государственный технический университет
(ФГОУ ВПО «КГТУ»)**

ПРОГРАММА

VIII Международной научно-практической конференции

**«ПРОИЗВОДСТВО РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ:
ПРОБЛЕМЫ, НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, КАЧЕСТВО»**

*06-09 сентября 2011 г.
г. Светлогорск Калининградской области*

Калининград 2011

Общая информация

VIII Международная научно-практическая конференция «Производство рыбной продукции: проблемы, новые технологии, качество» состоится с **06 по 09 сентября** (4 и 5 сентября – заезд, 10 и 11 сентября – отъезд) 2011 г. на базе пансионата «ВОЛНА» по адресу: 238550, Калининградская область, г. Светлогорск, проспект Калининградский, 68 б, пансионат «ВОЛНА». Для проезда в Калининград поездом необходим загранпаспорт.

Проезд:

В день заезда (5 сентября):

- спецрейсами автобуса с табличкой «Конференция» от Южного железнодорожного вокзала и аэропорта «Храброво»;

- рейсовым автобусом из аэропорта «Храброво» до площади «Победы» или Южного ж/д вокзала, далее автобусом №№ 118, 595 или электричкой до Светлогорска –2;

В день отъезда (10 сентября):

- спецрейсами автобуса с табличкой «Конференция» или такси.

Регистрация участников конференции в фойе пансионата «Волна»:

5 сентября 2011 г. с 14.00 до 18.00;

6 сентября с 08.15 до 09.15.

Проживание участников:

пансионаты «Волна», «Лазурь», «Раушен»;

Телефон администратора пансионата «Волна» (4012) 74-37-43

Рабочая группа:

местонахождение – 236000, г. Калининград,

ул. Дм. Донского, 5, ФГУП «АтлантНИРО»

Телефоны: (4012) 21-63-91; 92-55-32; 92-55-63.

E-mail: andreev@atlant.baltnet.ru; equipment@atlant.baltnet.ru

факс: (4012) 21-99-97; <http://www.atlantniro-tec.ru>

Контактные телефоны секретариата:

+7 9062344558 Андреев Михаил Павлович

(4012) 21-56-45 Приемная АтлантНИРО

+7 9097848215 Шульжик Валерий Дмитриевич

+ 7 9062161985 Нехамкин Борис Лазаревич

Организационный комитет конференции:

1. Председатель:

заместитель директора АтлантНИРО, д.т.н.

Андреев Михаил Павлович

Тел.: (4012) 21-63-91; 92-55-32; 89062344558

факс (4012) 21-99-97

Эл. адрес: andreev@atlant.baltnet.ru

2. Заместитель председателя:

заместитель директора АтлантНИРО, д.б.н.

Архипов Александр Геральдович

Тел.: (4012) 92-55-88

Эл. адрес: arkhipov@atlant.baltnet.ru

3. Секретарь:

Старший научный сотрудник лаборатории технологии пресервов и копчения рыбы, к.т.н.

Семенович Ольга Владимировна

Тел.: (4012) 92-55-62

Эл. адрес: matjes@atlant.baltnet.ru

Члены оргкомитета:

4. Заведующий лабораторией химико-технологических исследований

Шульжик Валерий Дмитриевич

Тел.: (4012) 92-55-63,

Эл. адрес: equipment@atlant.baltnet.ru

5. Заведующий лабораторией технологии

пресервов и копчения рыбы

Нехамкин Борис Лазаревич

Тел.: (4012) 92-55-62, 89062161985

Эл. адрес: posol@atlant.baltnet.ru

6. Заведующая канцелярией АтлантНИРО

Яковлева Наталья Петровна

Тел.: (4012) 21-56-45; 92-55-19

Адрес оргкомитета:

236022, г. Калининград, ул. Дм. Донского, 5,

ФГУП «АтлантНИРО».

Факс: (4012) 21-99-97

Информация о конференции размещена на

Web site: www.atlantniro-tec.ru

Адрес места проведения конференции:

Калининградская область, г. Светлогорск,

проспект Калининградский, 68

пансионат «Волна»

ПРОГРАММНЫЙ КОМИТЕТ КОНФЕРЕНЦИИ

- Председатель:** Хлопников Михаил Михайлович, директор ФГУП «АтлантНИРО, к.б.н.
(г. Калининград)
- Сопредседатель:** Иванов Александр Вадимович, ректор ФГОУ ВПО «КГТУ», д.э.н.
(г. Калининград)
- Заместитель председателя:** Андреев Михаил Павлович, заместитель директора ФГУП
«АтлантНИРО» д.т.н. (г. Калининград)
- Секретарь:** Рулева Татьяна Николаевна, зав. лабораторией ФГУП «АтлантНИРО»,
к.т.н., (г. Калининград)

Члены программного комитета:

- Абрамова Любовь Сергеевна,** зам. директора, д.т.н., ФГУП ВНИРО (г. Москва)
- Волчкова Джема Васильевна,** гл. технолог, ООО «Посейдон-2000» (г. Калининград)
- Гривняк Александр Иванович,** заместитель председателя Общественного совета при
Росрыболовстве, член совета директоров ОАО ПКП «Ме
ридиан», исполнительный директор группы компаний
«Себастес»
- Доровских Виктор Николаевич,** зам.директора по маркетингу, ОАО «НПО «Рыбтех
центр» (г. Калининград)
- Каширин Станислав Григорьевич,** директор по развитию, ЗАО «Калининградский
рыбоконсервный комбинат» (г. Калининград)
- Кокорев Юрий Иванович,** президент Всероссийской ассоциации рыбопромышленников,
предпринимателей и экспортеров (ВАРПЭ), к. э. н. (г. Москва);
- Маслова Галина Васильевна,** заместитель директора ОАО «Гипрорыбфлот», д.т.н.
(г. Санкт-Петербург)
- Мезенова Ольга Яковлевна,** зав. кафедрой, профессор, д.т.н., КГТУ (г. Калининград)
- Нехамкин Борис Лазаревич,** зав.лабораторией, ФГУП «АтлантНИРО» (г. Калининград)
- Одинцова Татьяна Сергеевна,**зав.лабораторией нормирования и технического регулирова
ния, к.т.н., ФГУП «АтлантНИРО» (г. Калининград)
- Петросов Армаис Тигранович,** директор по развитию, фирма «Рыбинвесткомпани»
(г. Москва)
- Пегова Наталья Николаевна,** генеральный директор, ЗАО «Нижегородрыба плюс»
(г. Нижний Новгород)
- Сницарь Дмитрий Георгиевич,** директор, фирма «АСБ-Групп», (г. Санкт-Петербург)
- Титова Инна Марковна,** зав. кафедрой, к.т.н., доцент, КГТУ (г. Калининград)
- Тихон Алексей Михайлович,** исполнительный директор Союза переработчиков морепро
дуктов
- Харенко Елена Николаевна,** зав. лабораторией, д.т.н., ФГУП ВНИРО (г. Москва)
- Чаплыгин Александр Владимирович,** гл. технолог ООО «Марина», Московская обл.

Программа конференции

День 1: вторник, 06 сентября 2011 г.

08. 15 Регистрация

09. 15 Открытие конференции

Первое пленарное заседание

Сопредседатели:

Бандурин Константин Викторович, начальник Управления науки и образования Федерального агентства по рыболовству, к.б.н. (г. Москва);

Кокорев Юрий Иванович, президент Всероссийской ассоциации рыбопромышленников, предпринимателей и экспортеров (ВАРПЭ), к. э. н. (г. Москва);

Будурацкий Максим Александрович, руководитель Западно-Балтийского территориального управления Росрыболовства (г.Калининград);

Смелов Эрнст Михайлович, Президент Союза рыбопромышленников Запада (г. Калининград);

Хлопников Михаил Михайлович, директор ФГУП «АтлантНИРО», к.б.н., (г. Калининград);

Иванов Александр Вадимович, ректор ФГОУ ВПО «КГТУ», д.э.н. (г. Калининград);

Андреев Михаил Павлович, заместитель директора ФГУП «АтлантНИРО», д.т.н. (г. Калининград).

09.20. Приветствие участникам конференции

Бандурин Константин Викторович, начальник Управления науки и образования Федерального агентства по рыболовству, к.т.н. (г. Москва);

Кокорев Юрий Иванович, президент Всероссийской ассоциации рыбопромышленников, предпринимателей и экспортеров (ВАРПЭ), к. э. н. (г. Москва);

Будурацкий Максим Александрович, руководитель Западно-Балтийского территориального управления Росрыболовства (г.Калининград);

Смелов Эрнст Михайлович, Президент Союза рыбопромышленников Запада (г. Калининград);

Иванов Александр Вадимович, ректор ФГОУ ВПО «КГТУ», д.э.н. (г. Калининград);

Доклады:

09.45. Международной научно-практической конференции «Производство рыбной продукции: проблемы, новые технологии, качество» 10 лет в г. Светлогорске.
Докладчик: **Андреев Михаил Павлович**, заместитель директора ФГУП

«АтлантНИРО», д.т.н. (г. Калининград).

10.00. О первоочередных задачах развития рыбоперерабатывающего комплекса России.

Докладчик: **Кокорев Юрий Иванович**, президент Всероссийской ассоциации рыбопромышленников, предпринимателей и экспортеров, к.э.н. (г. Москва).

10.20. О взаимодействии государства и бизнеса в области рыбопереработки.

Докладчик: **Гривняк Александр Иванович**, заместитель председателя Общественного совета при Росрыболовстве, член генсовета общественной организации «Деловая Россия», член совета директоров ОАО ПКП «Меридиан», исполнительный директор группы компаний «Себастес».

10.40. Консолидация предпринимательской деятельности – путь к устойчивому инновационному развитию рыбохозяйственного комплекса стран – участников Таможенного союза.

Докладчик: **Тихон Алексей Михайлович**, исполнительный директор Союза переработчиков морепродуктов (г. Москва).

11.00. – 11.20 Кофе-пауза.

11.20. Актуальные проблемы безопасности рыбной продукции и пути их решения в рамках Технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и «О безопасности рыбы и пищевой рыбной продукции».

Докладчик: **Бойцов Василий Борисович**, директор департамента государственной политики в области технического регулирования и обеспечения единства измерений Минпромторга (г. Москва).

11.40. Состояние разработки Технического регламента Таможенного союза «О безопасности рыбы и пищевой рыбной продукции»

Докладчик: **Сергеева Светлана Евгеньевна**, старший научный сотрудник, к.т.н., **Абрамова Любовь Сергеевна**, д.т.н., проф., ФГУП «ВНИРО», к.т.н., (г.Москва).

12.00. Потенциал и значимость технологических разработок в развитии рыбоперерабатывающего комплекса страны

Докладчик: **Абрамова Любовь Сергеевна**, заместитель директора ФГУП «ВНИРО», д.т.н., проф. (г. Москва).

12.20. Основные направления переработки водных биологических ресурсов Перу и перспективы их развития в рамках сотрудничества между Россией и Перу.

Докладчик: **Оскар Валиенте**, заведующий отделом Технологического института рыбной промышленности, к.т.н, (г. Лима, Перу).

12.55. Объявления

13.00 – 14.00 - Перерыв на обед

14.00. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и пищевой рыбной продукции»: надежды и опасения.

Докладчик: **Петросов Армаис Тигранович**, директор по развитию фирмы «Рыбинвесткомпани» (г. Москва).

14.15. Роль национальной стандартизации в повышении конкурентоспособности отечественной рыбопродукции на мировом рынке.

Докладчик: **Шаповалова Людмила Анатольевна**, заместитель заведующего лабораторией ФГУП «ПИНРО», к.т.н. (г. Мурманск).

14.30 О нормировании количества глазури и содержания влаги в мороженой продукции из водных биологических ресурсов.

Докладчик: **Андреев Михаил Павлович**, заместитель директора ФГУП «АтлантНИРО», д.т.н. (г. Калининград).

14.45. Программное и техническое обеспечение для формирования отраслевой и региональных баз данных показателей технологического нормирования.

Докладчики: **Харенко Елена Николаевна**, заведующая лабораторией, д.т.н., Сопина Анна Викторовна, старший научный сотрудник, ФГУП «ВНИРО» (г. Москва).

15.00. Индивидуальные нормы как фактор успешного развития производства рыбной продукции.

Докладчики: **Рамбеза Елена Федоровна**, ведущий научный сотрудник, к.т.н., Одинцова Татьяна Сергеевна, заведующая лабораторией нормирования и технического регулирования, к.т.н., ФГУП «АтлантНИРО» (г. Калининград).

15.15. О сертификации продукции и производства в рамках Таможенного союза.

Докладчик: **Бахолдина Лидия Петровна**, заместитель заведующего испытательным центром и органом сертификации, ФГУП «АтлантНИРО» (г. Калининград).

15.30. Еда в Германии. Разработка, внедрение, контроль.

Докладчик: **Анита Пиклапс**, зам.руководителя фирмы «A.Schmidt & Co. GmbH» (Германия).

15.45. Обеспечение безопасности и качества рыбной продукции – важнейшая проблема рыбной отрасли.

Докладчик: **Маслова Галина Васильевна**, зам. директора ОАО «Гипрорыбфлот», д.т.н., (г. Санкт-Петербург).

16.00 – 16.20 Кофе-пауза

16.20. – 18.00

Симпозиум: «Обеспечение безопасности и повышения качества продукции из водных биоресурсов»

Сопредседатели: **Абрамова Любовь Сергеевна**, зам. директора ФГУП «ВНИРО», д.т.н. (г. Москва).

Шендерюк Владимир Владимирович, руководитель Испытательного Центра «ФГУП «АтлантНИРО», к.х.н. (г. Калининград).

16.20. Влияние технологической обработки на пищевую ценность рыбного филе.

Докладчики: **Одоева Галина Анатольевна**, к.х.н., Бобикова Е.Б., Красикова С.Н., ОАО «Гипрорыбфлот» (г. Санкт-Петербург).

16.35. Товароведческая экспертиза качества рыбных консервов, реализуемых в Калининградской области.

Докладчик: **Квасницкая Александра Александровна** к.т.н., Иванова Н.Н., Российский университет кооперации (г. Калининград).

16.50. О некоторых факторах снижения микробиологических рисков, связанных с употреблением в пищу продуктов питания из рыбы и нерыбных объектов промысла.

Докладчики: **Щедрина Наталья Александровна**, к.т.н., Галынкин В. А., д.б.н., Карцев В.В., ОАО «Гипрорыбфлот» (г. Санкт-Петербург).

17.05 – 18.00. Конференц –зал

Круглый стол: "Продукты питания для здоровья: вопросы классификации, безопасности, качества, перспектив внедрения".

Председатель: **Абрамова Любовь Сергеевна**, зам. директора ФГУП «ВНИРО», д.т.н., проф. (г. Москва).

17.05. Обогащенные, функциональные и диетические пищевые продукты: вопросы классификации и этикетирования.

Докладчики: **Кочеткова А.А.**, д.б.н., проф., заведующая лабораторией, Мазо В.К., д.б.н., проф., заведующий лабораторией, Багрянцева О.В., институт питания РАМН (г. Москва).

17.20. Рекомендации по использованию жира пищевого из нерпы в питании детей дошкольного и школьного возраста.

Докладчики: **Гершунская В.В.**, Андрюхина Е.Н., Козлов Ю.А., ФГУП «ВНИРО» (г. Москва).

- 17.35.** Использование фарша из рыбы и кальмара в качестве полуфабриката для питания детей дошкольного и школьного возраста.
Докладчики: **Михлай С.В.**, научный сотрудник, Абрамова Л.С., зам. директора, д.т.н., проф., ФГУП "ВНИРО" (г. Москва).

17.50. Объявления

День 2: Среда, 07 сентября 2011 г.

09.00 – 11.00. Конференц - зал

Симпозиум: «Инновации и передовые технологии в рыбоперерабатывающей практике»

Сопредседатели: **Андреев Михаил Павлович**, зам. директора, ФГУП «АтлантНИРО», д.т.н. (г. Калининград).
Маслова Галина Васильевна, зам. директора ОАО «Гипрорыбфлот», д.т.н., (г. Санкт-Петербург)

Доклады:

- 09.00.** Морзверь – крупномасштабный объект промысла или аксессуар одежды.
Докладчик: **Сергиенко Е.В.**, заведующий лабораторией технологии кормовых продуктов и БАВ, к.т.н., ФГУП «ВНИРО» (г. Москва)
- 09.10.** К вопросу совершенствования рентгенографического метода изучения скелета рыб, в том числе для их идентификации.
Докладчик: **Елисеева Е.А.** старший научный сотрудник, магистр биологии, Нино В.П., главный специалист, к.т.н.
ОАО «Гипрорыбфлот» (г. Санкт-Петербург).
- 09.20.** Анализ состояния производства рыбной продукции в условиях экономики внутреннего рынка и направления его развития.
Докладчик: **Чаплыгин Александр Владимирович**, главный технолог, ООО «Марина» (Московская область).
- 09.30.** Изучение показателей качества рыбы, охлажденной в льдо-водосолевой системе с использованием ультразвука в процессе хранения.
Докладчики: **Артемов Р.В.**, Харенко Е.Н., заведующая лабораторией, д.т.н., ФГУП «ВНИРО» (г. Москва).
- 09.40.** Использование ультразвука в технологии варено-мороженой продукции из краба.
Докладчики: **Яричевская Н.Н.**, Харенко Е.Н., д.т.н., Бедина Л.Ф., к.т.н., ФГУП «ВНИРО» (г. Москва).
- 09.50.** Панцирьсодержащие отходы переработки ракообразных – перспективное сырье для сверхкритической углекислотной экстракции липидно-каротиноидных

комплексов.

Докладчики: **Винокур Михаил Леонидович**, научный сотрудник, Андреев М.П., зам. директора, д.т.н., ФГУП «АтлантНИРО» (г. Калининград).

10.00. Технология кормового рыборастворительного концентрата из мелких рыб Азово-Черноморского бассейна.

Докладчики: **Ильченко М.М.**, Боева Н.П., Мосейчук А.Г., Сергиенко Е.В., ФГУП «ВНИРО», (г.Москва).

10.10. Технология получения белкового кормового продукта из отходов лососевых рыб.

Докладчики: **Мосейчук А.Г.**, Боева Н.П., Ильченко М.М., Сергиенко Е.В. ФГУП «ВНИРО», (г. Москва).

10.20. Совершенствование технологии охлажденной рыбопродукции.

Докладчики: **Андрюхин Анатолий Владимирович**, научный сотрудник, Андреев М.П., зам. директора, д.т.н., ФГУП «АтлантНИРО» (г. Калининград).

10.30. О возможности получения жира из жиросодержащего рыбного сырья способом ультразвуковой обработки.

Докладчики: **Боева Нелли Петровна**, ведущий научный сотрудник, д.т.н., Замылина Д.В. (ФГУП «ВНИРО»)

10.40. Разработка барьерной технологии рыбы горячего копчения с использованием модифицированной газовой среды.

Докладчики: **Поротикова Елена Юрьевна**, мл. научный сотрудник, Андреев М.П., зам. директора, д.т.н., Нехамкин Б.Л., зав. лабораторией технологии пресервов и копчения, ФГУП «АтлантНИРО» (г. Калининград).

10.50. Научное обоснование повышения стойкости обезвоженных рыбных продуктов при длительном хранении.

Докладчики: **Степаненко Екатерина Игоревна**, научный сотрудник, Андреев М.П., зам. директора, д.т.н., Нехамкин Б.Л., зав. лабораторией технологии пресервов и копчения, ФГУП «АтлантНИРО» (г. Калининград).

11.00 – 11.20 - Кофе-пауза

11.20 – 18.00

Круглый стол: «Актуальные проблемы производства и реализации рыбной продукции и пути их решения»

Сопредседатели: **Нехамкин Борис Лазаревич**, зав. лабораторией, ФГУП «АтлантНИРО» (г. Калининград).

Абрамова Любовь Сергеевна, зам. директора ФГУП «ВНИРО», д.т.н., проф. (г. Москва).

Токмакова Ирина Васильевна, заведующая сектором стандартиза-

ции ФГУП «АтлантНИРО».

Клюева Н.Л., руководитель отдела гигиены, фирма «Витязь»,

(г.Москва)

11.20 – 13.00

Секция 1 «Соленая, копченая и вяленая продукция – различные аспекты качества» - 1,5 часа

Председатель: **Нехамкин Борис Лазаревич** – заведующий лабораторией технологии пресервов и копчения ФГУП «АтлантНИРО»

Темы для обсуждения:

влияние активной кислотности соленой рыбопродукции на ее органолептические характеристики;

- эффективность действия консервантов в соленой рыбопродукции;

- вероятностный прогноз забраковки партии продукции при различных подходах в проведении анализов;

- хранение рыбной продукции в модифицированной газовой среде - правильный шаг для увеличения срока годности продукции;

- вяленая продукция – новый подход к параметрам качества и безопасности;

- информация о сроках годности и порядок подготовки персональных изменений;

- как оценить потенциальную стойкость продукции при хранении в условиях торговой сети;

- и снова о расчетах дозировки соли при посоле и контроле параметров при обезвоживании;

- омега-3 и омега-6 жирные кислоты в рыбе и БАДах. Сравнительный анализ;

- От задумки до внедрения. Советы бывалого технолога, Дмитрий Сницарь, ген. директор ООО «Ваш технолог».

дегустация образцов продукции на темы:

- пищевая продукция из пищевых отходов;

- снижаем себестоимость производства продукции.

13.00 – 14.00 - Перерыв на обед

14.00 – 16.00

Секция 2 «Требования к маркировке» - 35 мин

Председатель: **Токмакова Ирина Васильевна**, заведующая сектором стандартизации ФГУП «АтлантНИРО»

Темы для обсуждения:

- рассуждения о правильности маркировки с учетом новых нормативных требова-

ний;

- некоторые аспекты маркирования на примере ООО «Технолат»;
- расчет пищевой ценности.

Секция 3 «Зернистая икра и молоки – сохранение качества» - 40 мин

Председатель: **Абрамова Любовь Сергеевна**, зам. директора ФГУП «ВНИРО», д.т.н., проф. (г. Москва).

Темы для обсуждения:

- об эффективности действия традиционных консервантов;
- пастеризация икры, как способ сохранения качества и безопасности икры;
- современные способы упаковки икры («Мир упаковки», Санкт-Петербург);
- особенности производства продукции из мороженных ястыков;
- технология глубокой переработки молок лососевых

Секция 4 «Гигиена производства – главный ключ к безопасности и качеству рыбной продукции» - 45 мин

Председатель: **Клюева Н.Л.**, руководитель отдела гигиены, фирма «Витязь»

Темы для обсуждения:

- современные технологии мойки и дезинфекции оборудования
- как сделать чистым воздух
- победа над плесенью
- что такое нормальный санпропускник

Презентации:

15.10. Современные функциональные добавки и современная упаковка. **Родионов А.Ю. Дронова Е.Ю.**, (фирма «Витязь», Москва) – 20 мин.

15.30. Презентация полимерных банок для рыбопродукции с повышенными сроками годности, **Коваленко Ольга Викторовна**, (фирма «Мир упаковки», Санкт-Петербург) -15 мин.

16.00 – 16.20. Кофе-пауза

16.20.-18.00. Конференц-зал

Круглый стол «Российское и зарубежное машиностроение для рыбоперерабатывающей промышленности. Проектирование предприятий»

Председатель: **Доровских Виктор Николаевич**, директор по маркетингу ОАО «НПО «Рыбтехцентр» (г. Калининград);

Презентации:

Дуко-техник – Современное оборудование для рыбоперерабатывающих предприятий - 30 мин.

«Эффективные линии расстановки оборудования при переработке морепродуктов»
Длохи Роберт Робертович, ООО «Перуза» (Латвия) -20 мин

1. Оборудование ОАО НПО «Рыбтехцентр» для консервного производства.

Докладчик: **Доровских Виктор Николаевич**, директор по маркетингу, ОАО «НПО «Рыбтехцентр» (г. Калининград).

2. Энергосберегающая система термopодготовки воды для проектируемых предприятий промышленной аквакультуры.

Докладчики: **Фатыхов Юрий Адгамович**, зав. кафедрой пищевых и холодильных машин, д.т.н., проф., Суслов А.Э., Маковская А.И., , ФГОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет» (г.Калининград).

3. Современное состояние и проблемы разработки режимов стерилизации продуктов.

Докладчик: **Филипович Виталий Павлович**, Старший научный сотрудник ГНУ ВНИИКОП (г.Москва)

4. Комбинированное СВЧ-УФ-03 бактерицидное воздействие на пищевые порошки и споровые культуры.

Александрова О.А., Жидков Р.А., **Завьялов Михаил Александрович**, Кухто В.А., Левшенко М.Т., Лейсон И.И., Прокопенко А.В., Филиппович В.П., ГНУ ВНИИКОП (г.Москва)

5. Автоматизированная система определения вида рыбы и измерения ее размеров для конвейерных устройств.

Докладчик: **Черноок Владимир Ильич**, Борисовский А.А., Маслова Г.В., Васильев А.Н., ОАО «Гипрорыбфлот» (г. Санкт-Петербург).

6.Рентгенодефектоскопические установки для автоматического контроля качества закаточных швов содержимого консервной продукции в процессе ее производства.

Докладчик: **Нино Валерий Павлович**, главный специалист, к.т.н., ОАО «Гипро-

рыбфлот» (г.Санкт-Петербург).

7. Пароконвективный нагрев – перспективное направление интенсификации производства рыбных консервов для детского питания.

Докладчики: **Серпунина Любовь Тихоновна**, д.т.н., проф. кафедры технологии продуктов питания, **Шмонова Е.Н.**, ФГОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет» (г. Калининград).

Стендовые доклады:

1. **Жилин А.Н., Плотыцын Н.Ф.** Данные государственного мониторинга водных биоресурсов Баренцева моря по химическим показателям.(ФГУП «ПИНРО». (г.Мурманск).
2. **Волкова А.Б.** Проблема хранения дальневосточных лососей. ФГУП «ВНИРО» (г. Москва).
3. **Добренкова С.В., Копыленко Л.Р., Павлов Е.Д., Ганжа Е.В.** Гистологические изменения мышечной ткани соленой семги, упакованной в модифицированную атмосферу. ФГУП «ВНИРО» (г.Москва)
4. **Бедина Л.Ф.** Принципы кавитации в технологии рыбных продуктов. ФГУП «ВНИРО» (г. Москва).
5. **Агеева М.С., Бессмертная И.А.** Формирование качества деликатесного рыбного филе. ОУ СПО «Калининградский морской рыбопромышленный колледж».
6. **Слапогузова З.В., Ефремов О.В.** Основные направления инновационного развития рыбоперерабатывающего комплекса страны.ФГУП «ВНИРО» (г.Москва),
- 7.**Науменко Е.А., Анохина О.Н.** Анализ ассортимента рыбной продукции и перспективы ее развития.
8. **Сергеев Н.С., Роина А.С.** Разработка напитка на основе творожной сыворотки с добавлением пищевого хитозана и грейпфрутового сока. ФГОУ ВПО «КГТУ» (г. Калининград).
9. **Куприна Е.Э., Наумов И.А.,** ОАО «Гипрорыбфлот», **Малыгина М.А.,** ОАО «Архангельский опытный водорослевый комбинат»
10. **Якуш Е.В., к.х.н., Чупикова Е.С., к.т.н., Кузнецова Т.В.** К разработке технического регламента Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции». ФГУП «ТИНРО-Центр».(г.Владивосток).
11. **Бобылев В.С., Куприна Е.Э.** Оценка возможности использования рамановской спектроскопии для идентификации альгината натрия из бурых водорослей. ОАО «Гипрорыбфлот» (г. Санкт –Петербург).

Елисеева Е.А., Нино В.П. К вопросу совершенствования рентгенографического метода изучения скелета рыб, в том числе для их идентификации. ОАО «Гипрорыбфлот». (г. Санкт-Петербург).

Константинова Л. Л., к.т.н., Мухотрова А.М. Технохимическая характеристика глубоководных акул Северной Атлантики и перспективы их использования
ФГУП «ПИНРО» (г. Мурманск).

День 3: четверг, 08 сентября 2011 г.

Посещение рыбоперерабатывающих предприятий Калининградской области:

ООО «Роскон» - современное производство рыбных консервов
(г. Пионерский);

ООО «Атлантис» - производство продукции из лососевых рыб
(г. Ладушкин);

09.00-11.00 Подготовка проекта решения конференции.

11.0.11.30.1.1.1 **Кофе-пауза**

11. 30-14.00. Продолжение подготовки проекта решения конференции.
Деловые встречи, переговоры.

14.00-15.00. Перерыв на обед.

15.00-18.00. Заключительное пленарное заседание

Сопредседатели:

Кокорев Юрий Иванович, президент Всероссийской ассоциации рыбопромышленников, предпринимателей и экспортеров (ВАРПЭ), к. э. н. (г. Москва);

Будурацкий Максим Александрович, руководитель Западно-Балтийского территориального управления Росрыболовства (г. Калининград);

Смелов Эрнст Михайлович, Президент Союза рыбопромышленников Запада (г. Калининград);

Хлопников Михаил Михайлович, директор ФГУП «АтлантНИРО», к.б.н., (г. Калининград);

Иванов Александр Вадимович, ректор ФГОУ ВПО «КГТУ», д.э.н. (г. Калининград);

Андреев Михаил Павлович, заместитель директора ФГУП «АтлантНИРО», д.т.н. (г. Калининград).

Доклады:

15.00. Предложения по ассортименту и возможным объемам поставок океанического сырья на российский рынок.

Докладчик: **Богнат Владимир Иванович**, генеральный директор,
ООО «РК Октопус» (г. Калининград).

15.20. Подготовка кадров для рыбной отрасли на базе многоуровневой системы обучения. Возможности системы непрерывного образования в рамках подготовки кадров для рыбной отрасли.

Докладчик: **Титова Инна Марковна**, зав. кафедрой технологии продуктов питания, к.т.н., ФГОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет» (Калининград).

15.40. Уровневая система подготовки кадров в области пищевой и морской биотехнологии на современном этапе развития высшего образования России.

Докладчик: **Мезенова Ольга Яковлевна**, зав. кафедрой пищевой биотехнологии, д.т.н., проф., ФГОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет» (Калининград).

16.00 -16.30. Сообщения руководителей симпозиумов и круглых столов

16.30-17.00. Ответы на вопросы по стендовым докладам.

17.00-17.30. Общая дискуссия

17.30-18.00. Обсуждение и утверждение проекта решения.

18.00. **Закрытие конференции.**

19.30. **Торжественный ужин (фуршет).**

День 4: пятница, 9 сентября 2011 г.

09.00-16.00. Посещение :

ООО «Октопус Плюс» - производство пресервов, мороженой и копченой продукции , икры (г. Гвардейск).

ООО «Вичунай –Русь» - производство фаршевых полуфабрикатов, пресервов и соленой рыбопродукции, переработка креветки, продукция из «сурими» (г. Советск).

16.00 – 17.00 Перерыв на обед

С 15.00 - Культурная программа.

День 5: суббота, 10 сентября 2011г.

Отъезд