Сроки проведения: в рамках выставки «Мясная промышленность. Куриный Король. Индустрия Холода для АПК – 2019» 29 мая 2019 г., 15.00-17.30

Место проведения: Москва, МВЦ «Крокус Экспо», участники: специалисты птицефабрик

**«Современные технологии переработки побочных ресурсов птицеводства**»

1. Сырьевая база побочного сырья убоя птицы и ее переработки на продукты (Гущин В. В., д. с.-х. н., чл. - корр. РАН, руководитель научного направления ВНИИПП)
2. Современные технологии переработки побочных ресурсов убойных, мясо и яйце перерабатывающих производств на кормовые и пищевые цели (Волик И. Г., д. б. н., гл. н. с. ВНИИПП)
3. Поточное оборудование переработки побочных ресурсов убойных и птицеперерабатывающих производств (Мазур В. М., руководитель фирмы УНИКОН)
4. Продукты переработки побочного сырья отрасли (Исмаилова Д.Ю., к. т. н., в. н. с. ВНИИПП)
5. Наилучшие доступные технологии утилизации помета (Гусев В.А., к. с.- х. н., в. н. с. ФНЦ ВНИТИП)
6. Влияние воздушной среды на качество птицепродуктов (Абдраимов Р.Т., аспирант ВНИИПП)

Обсуждение докладов и принятие решения

**«Новые продукты из яиц сельскохозяйственной птицы – пути расширения ассортимента»**

1. Яйцо ценнейший пищевой продукт, данный нам природой (Гущин В. В., д. с.-х. н., чл. - корр. РАН, руководитель научного направления ВНИИПП)
2. Биофортификация функциональных яиц (Кавтарашвили А.Ш. д. с.-х., профессор, гл.н.с., зав. лаб. ФБГНУ ВНИТИП)
3. Новая технология переработки яиц и ассортимент коагулированных продуктов, включая обогащенные (Стефанова И.Л. д.т.н., гл. н. с., зав. лаб. ВНИИПП)
4. Биологическая ценность коагулированных яйцепродуктов и их антигенность (Мазо В.К., д.б. н., профессор, в. н.с. ФГБУН «ФИЦ питания и биолтехнологии»)
5. Оборудование для производства коагулированных продуктов из яиц (Максимов А.Ю., д.т.н., гл. н. с., зав. лаб. ВНИИПП)

Дегустация новых продуктов из куриных яиц

Обсуждение докладов и принятие решения