



Технический семинар
Сохранение традиционных и создание инновационных технологий –
стратегия устойчивого развития регионального молочного предприятия
13 – 17 ноября 2023 г.
Екатеринбург

Основные вопросы и направления семинара

- Сохранение традиционных продуктов и технологий в современных условиях молокоперерабатывающих предприятий – плюсы и минусы (достоинства и проблемы)
- Совершенствование технологий традиционных продуктов за счёт инноваций в области оборудовании и процессов
- Инновационные технологии и технические решения для сокращения потерь молочного сырья и снижения себестоимости продукции
- Комплексное использование молочного сырья с разумным сочетанием и формированием ассортимента традиционных и инновационных продуктов
- Технологии инновационных высокомаржинальных продуктов из молочного сырья
- Разработка эффективного оборудования и технологических линий для переработки молочного сырья в производстве традиционных и инновационных продуктов
- Современные тренды в конструировании молочных продуктов из ингредиентов молочного сырья
- Производство продуктов функционального и здорового питания – традиции инновации происхождения на молочном предприятии – плюсы и минусы
- Имидж здорового образа жизни (ЗОЖ) – современный взгляд на создание продуктов здорового и спортивного питания
- Инновации и оборудование в технологиях упаковки и сохранения качества молочных продуктов
- Организация производства комбинированных пищевых продуктов и продуктов немолочного происхождения

В программе семинара

- Техническая экскурсия на ООО «Молочная Благодать»
*«Молочная Благодать» – это своего рода автономный минигородок, который полностью и самостоятельно снабжает себя теплом, паром, сжатым воздухом, горячей водой. На территории завода площадью 2,71 га расположены производственный корпус, хозяйственно-складские помещения, котельная завода, 4 артезианские скважины, лаборатория, собственный автопарк.
Наличие на молзаводе развитой сферы вспомогательного производства позволяет экономить средства и сохранять цены на продукцию предприятия в доступных для торговли и населения пределах.*
- Семинарские занятия
- Техническая экскурсия на Богдановичский городской молочный комбинат (ООО «Молочный кит»)
Завод оснащен ультрасовременным и высокотехнологичным оборудованием, позволяющим выпускать исключительно качественную продукцию, бактериологически безопасную, соответствующую самым высоким требованиям Российской Федерации и Таможенного Союза. Монтаж и пуско-наладка оборудования осуществлялась техническими специалистами из Европы. Весь процесс выработки молочной продукции является полностью закрытым на всех стадиях производства, что не допускает проникновения инородных частиц и воздуха, а творог проходит стадию ультрафильтрации перед фасовкой в герметичную упаковку.
- Экскурсионная программа

Научно-техническая поддержка

Северо-Кавказский федеральный университет, НИИ пищевой и промышленной биотехнологии

Организационная поддержка

Министерство агропромышленного комплекса и потребительского рынка Свердловской области,
Уральская торгово-промышленная палата



Регламент работы семинара

13 ноября	Заезд участников семинара Размещение в гостинице «Грин Парк Отель» (Екатеринбург, ул. Народной Воли, 24) Ужин, «Грин Парк Отель»
14 ноября 09:30-10:00 10:00-13:00 13:00-14:00 13:00-16:00 19:00	Регистрация участников семинара (конференц-зал №1, «Грин Парк Отель») Работа семинара Обед Работа семинара Приветственный ужин, «Грин Парк Отель»
15 ноября 08:30 18:00	Выезд на ООО «Молочная Благодать» Техническая экскурсия, дегустация Трансфер в гостиницу Свободное время
16 ноября 09:00 14:00-15:00 15:00 18:00	Выезд на Богдановичский городской молочный комбинат Техническая экскурсия, дегустация Трансфер в гостиницу Обед, «Грин Парк Отель» Экскурсионная программа, автобусная? Ужин, «Грин Парк Отель»
17 ноября	Отъезд участников семинара

Стоимость участия одного специалиста

- для предприятий молочной промышленности - **35 000 рублей**, НДС не облагается;
- для фирм (с возможностью 20-ти минутной презентации) – **40 000 рублей**, НДС не облагается

Условия проживания

STD – 5800 руб./сут.

BSN – 6600 руб./сут.

TWIN – 7600 руб./сут.

При проживании двух человек в номере любой категории стоимость увеличивается на 500 руб./сут.

Время заезда 14:00 по времени Екатеринбурга. Расчетный час – 12:00.

Ранний заезд и поздний выезд оплачиваются дополнительно.