

МІЖНАРОДНА ШКОЛА КОРМІВ - 2016 INTERNATIONAL SCHOOL OF FEED – ISF - 2016

Кафедра Технології комбікормів і біопалива Одеської національної академії харчових технологій виступила ініціатором створення Міжнародної Школи Кормів (International School of Feed - ISF), до складу Вченої Ради якої увійшли такі відомі вчені в галузі дослідження, виробництва та використання комбікормів, як Пітер Сурай, Іван Панін, Богдан Єгоров, Йованка Левич, Анатолій Левицький, Федір Марченков і багато інших. ISF була організована за підтримки асоціацій "Союз кормовиробників України", "Союз птахівників України".

Ідея цієї школи - узагальнення світового досвіду в галузі наукових досліджень і практики виробництва та використання преміксів і комбікормів, проведення професійних тренінгів, спрямованих на оволодіння сучасними знаннями і навичками оцінки якості кормових засобів, добавок, преміксів і комбікормів, розрахунку рецептів преміксів і комбікормів, оцінки ефективності технологічних процесів їх виробництва.

У період з 6 по 12 червня 2016 року на базі пансіонату "Еллада", розташованому в Затоці, мальовничій курортній зоні північного Причорномор'я, за підтримки GMP+ успішно пройшла вже Третя сесія Міжнародної Школи Кормів, в

рамках якої було проведено професійний два тренінги «Мистецтво створення високоефективних рецептів комбікормів» та «Внутрішній аудит і оцінка схеми GMP + FSA відповідно до вимог стандартів GMP + B1" Production, trade and services "і ISO 19011: 2011».

В роботі 3-ї сесії ISF взяли участь рецептологи, технологи, керівники комбікормових заводів (ПрАТ «Миронівський хлібопродукт», ТОВ «ФІДЛАЙФ», Новоукраїнський комбінат хлібопродуктів державної продовольчо-зернової корпорації України, АПК-Інвест, ТОВ «Аміранда», ПП «Крамар», ТОВ "НИВА 2008", «Новопокровський КХП», ПАТ "ППР Броварський", ТОВ "ПК "Дніпровський" та багато інших, всього 60 осіб), а також представники науково-виробничих компаній, що здійснюють наукові дослідження і спеціалізуються на виробництві кормових засобів, лабораторного та технологічного обладнання для виробництва та оцінки якості комбікормів.

За результатами роботи Міжнародної Школи Кормів учасники підвищили свій рівень з розрахунку рецептів комбікормів і отримали відповідні сертифікати.



Міжнародна науково-практична конференція «Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми»

13-17 вересня 2016 р.

ОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ:

Міністерство освіти і науки України
Міністерство аграрної політики і продовольства України
Одеська національна академія харчових технологій



Інформаційна підтримка:

журнали

«Харчова наука і технологія», «Зернові продукти і комбікорми»,
«Продукти й інгредієнти», «Зберігання і переробка зерна»,
«Зерно і хліб», «Молочное дело», «Мясное дело»,
«Економіка харчової промисловості»,
«Молочна промисловість», газета «Технолог»

≡ ПРОБЛЕМАТИКА КОНФЕРЕНЦІЇ ≡

- ❖ Актуальні проблеми розвитку, технологічний аудит та екологічні аспекти харчової, зернопереробної, комбікормової, хлібопекарської і кондитерської промисловості. Прогнозування розвитку технологій виробництва функціональних харчових продуктів з метою одержання якісної безпечної продукції.
- ❖ Новітні технології молочних, олійно-жирових і парфумерно-косметичних продуктів.
- ❖ Сучасні технології та обладнання для поліпшення якості води у харчовій галузі. Управління якістю води у виробництві продуктів харчування.
- ❖ Біотехнологія в харчових виробництвах – розвиток, проблеми. Нанотехнології.
- ❖ Стан і перспективи виноградарства і виноробства України в контексті світових трендів.
- ❖ Інноваційні технології продуктів лікувально-профілактичного харчування і ресторанного господарства.

**The Ministry of Education and Science of Ukraine
ODESSA NATIONAL ACADEMY OF FOOD TECHNOLOGIES**

**INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
«FOOD TECHNOLOGIES, BAKERY PRODUCTS AND MIXED FODDER'S»
13 – 17 September 2016**

SCOPE OF THE CONFERENCE

- ❖ Actual problems of development, technological audit and environmental aspects of food processing, grain processing, feed mill, bakery and confectionery industry. Prediction of production technology of functional food products in order to obtain quality safe products.
- ❖ New technologies for dairy, oil, fat, perfume and cosmetic products.
- ❖ Modern technologies and equipment to improve water quality in the food industry. Management of water quality in food production.
- ❖ Biotechnology in food production – development issues. Nanotechnology.
- ❖ Status and prospects of viticulture and winemaking Ukraine in the context of global trends.
- ❖ Innovative in technology of therapeutic and preventive food products and restaurant industry.

http://www.onaft.edu.ua/khleba_harchi