

# КемГУ – место встречи специалистов



В Кемеровском государственном университете со 2 по 3 ноября 2023 г. состоялся II Международный симпозиум «Пищевые здоровьесберегающие технологии», приуроченный к 50-летию вуза. В этом году Симпозиум собрал более 250 специалистов и экспертов в области пищевых технологий. Его участниками стали ученые и представители предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, а также сотрудники медицинских организаций из Беларуси, Казахстана, Китая, Москвы, Санкт-Петербурга, Новосибирской области, Алтайского и Ставропольского краев, республики Тыва, Кемеровской области – Кузбасса. Двухдневная программа симпозиума была насыщенной и познавательной.

Открыл Международный симпозиум член-корреспондент РАН, доктор технических наук, доктор биологических наук, профессор, ректор Кемеровского государственного университета А. Ю. Просеков. Свой доклад Александр Юрьевич посвятил новым возможностям в современном технологическом образовании. О практико-ориентированном обучении совместно с ООО «ЭкоНива – Продукты питания» говорил Р. Д. Денисевич, директор по строительству сырного завода ООО «ЭкоНива – Продукты питания» (Новосибирская обл.).

В ходе пленарного заседания так же обсудили перспективы развития перерабатывающих предприятий и научные достижения в производстве пищевых продуктов. Большое внимание было уделено вопросам переработки молока и молочных продуктов. Урусов Д. В. рассказал о пути развития молокоперерабатывающих предприятий,

о планах и перспективах развития ООО «Холдинг Молоко» (г. Томск), директором которого он является. Медведев Н. П. – технический директор компании Киприно (г. Барнаул), являющейся одной из ведущих производителей сыров и сливочного масла в России, в своем докладе сделал акцент на прошлом, настоящем и будущем индустрии. Об оборудовании для производства молочных продуктов будущего говорил С. А. Баранов, генеральный директор ООО «Кизельманн Рус» (г. Москва). Инновационные биотехнологии кисломолочных напитков с использованием нутрицевтиков и пробиотиков представил в своем докладе доктор технических наук, главный научный сотрудник НИЛ пищевой и промышленной биотехнологии Северо-Кавказского федерального университета А. Д. Лодыгин. Доктор технических наук Ли Ян, профессор Колледжа Пищевой Науки Северо-восточного Сельскохозяйственного университета (г. Харбин, Китай), рассказал о последних научных достижениях и международном сотрудничестве в области переработки сои в Китае.

В рамках Симпозиума была организована выставка «Инновации в пищевой промышленности и биотехнологии» совместно с компаниями-партнерами Технологического института пищевой промышленности КемГУ. Свою продукцию представили крупнейшие компании Сибири, занимающиеся переработкой молока: компания «Киприно», АО «Барнаульский молочный комбинат» и ООО «Током-Элит» из Алтайского края, ООО «ЭкоНива – Продукты питания» (Новосибир-





ская область), ООО «Холдинг Молоко» (Томская область). На выставке был представлен широкий ассортимент продукции и других перерабатывающих предприятий: АО «Сибагро» (Томская область), ООО «Карачинский источник», ЗАО племзавод «Ирмень» (Новосибирская область), ЗАО «Читинские Ключи» (Забайкальский край), ООО «Кузбасский бройлер», АО «Новокузнецкий ликеро-водочный завод» и ООО «Универсамы Бегемаг» (Кемеровская область – Кузбасс).

Мероприятия Симпозиума включали круглые столы, посвященные созданию передовой инженерной школы и развитию сотрудничества с предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности как бизнес-партнерами. На секционных заседаниях участники обсудили теоретические и прикладные аспекты биотехнологии и пищевой химии, инновационные технологии переработки сырья животного происхождения, фундаментальные и прикладные аспекты переработки

растительного сырья, современные достижения индустрии питания и медицинские аспекты влияния питания на здоровье населения.

Участники обменялись опытом и знаниями об инновационных технологиях переработки сырья животного и растительного происхождения. Особое внимание уделили современным достижениям в индустрии питания. Применение научных и практических результатов, полученных участниками на мероприятиях II Международного симпозиума «Пищевые здоровьесберегающие технологии», может улучшить современные процессы переработки пищевого сырья, обеспечить высокое качество и безопасность продуктов питания.

Все участники Симпозиума горячо поддержали идею проведения в сентябре 2024 года юбилейного мероприятия, посвященного 90-летию со дня рождения Л. А. Остроумова.

**20–21 сентября 2024 г.**  
в Кемеровском государственном университете  
состоится



III МЕЖДУНАРОДНЫЙ СИМПОЗИУМ  
**ПИЩЕВЫЕ**  
ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ

посвященный 90-летию со дня рождения  
**Льва Александровича Остроумова**

Контакты: +7 (3842) 39-09-79, conf-tipp@ya.ru  
Место проведения: г. Кемерово, бульвар Строителей, д. 47

**ТИПП**  
ТЕХНОЛОГИЯ  
УСПЕХА

