



I международная научно-практическая конференция **СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ СОЕВОЙ ИНДУСТРИИ**

15-16 ноября
2017 г
., г. Киев, Украина

Официальный сайт конференции:

www.oilfat-forum.com

□

[Рекламные возможности](#)

[Спонсорский пакет](#)

Программа проживания [Новости конференции](#) [Сформировать заявку](#)
[оргкомитета](#)

[Контакты](#)



Место проведения: отель «Братислава» (г. Киев, ул. А. Малышко, 1
(ст. метро «Дарница»);
«Эксперт Агро»

Организатор: ИА

Официальное издание:

журнал «Масложировой комплекс»

Официальная поддержка:

Украинская ассоциация производителей и переработчиков сои, ассоциация «Укролияпром»;

Генеральный партнер:

ООО «Химлаборреактив»;

ПРИГЛАШАЕМ СПЕЦИАЛИСТОВ МАСЛОЖИРОВОГО И АГРАРНОГО БИЗНЕСА!

Актуальность тематики

За последние годы соя стала второй по значимости после подсолнечника сельхозкультурой для масложировой промышленности Украины. Производство сои за последние 10 лет увеличилось в 5,9 раза и в текущем сезоне достигла 4,3 млн. тонн. Интенсификация агропроизводства дает возможность наращивать валовой сбор за счет урожайности. Интерес аграриев к ее выращиванию обусловлен высокой рентабельностью и ликвидностью соевых бобов за счет высокого спроса, как со стороны экспортеров, так и со стороны переработчиков. Наряду с тем, объемы экспорта по-прежнему в 2,5 раза превышают объемы внутренней переработки, и в текущем сезоне ожидается, что будет переработано не более 1 млн. тонн сои, хотя количество предприятий по переработке сои ежегодно растет, и к 2017 г.

. перерабатывающий потенциал, по оценкам «Эксперт Агро», превысил 3 млн. тонн в год.

В Украине остро стоит вопрос неконтролируемости рынка сои с точки зрения наличия генно-модифицированного сырья, что снижает экспортный и внутренний спрос на протеиновые шроты/жмыхи отечественного производства.

Нынешняя экономическая ситуация требует от перерабатывающего сектора внедрения совершенствования технологий, позволяющих повысить эффективность переработки за счет снижения потерь и использования побочных продуктов и отходов производства в различных сферах народнохозяйственной деятельности, а также улучшить качество основных продуктов переработки – масла и шрота/жмыха.

Поэтому возникла необходимость создания площадки для обсуждения насущных

технологических вопросов соевой индустрии с привлечением специалистов ведущих научных центров, а также обмена опытом среди специалистов предприятий.

□

□

Тематические блоки конференции

1. Соя как масличное сырье - рынок сои и продуктов переработки:
место Украины на глобальном рынке;

- ценообразующие факторы на рынке сои и продуктов переработки;

- инновационные агротехнологии выращивания сои;

- ГМ соя: основные вызовы для украинского рынка;

- состояние рынка семенного материала сои отечественного производства;

- требования к условиям хранения сои без потери качества бобов;

- технологии переработки сои: классика и инновации.

2. Получение и переработка соевого масла

- оптимизация процессов переработки соевого масла;

- новые возможности для качественной очистки сырого соевого масла и подготовки к рафинации и дезодорации;

- технологии снижения содержания фосфолипидов в соевом масле для повышения эффективности процесса переработки сои;

- возможности качественного осветления сырого соевого масла для последующей рафинации и дезодорации с минимальными затратами;
- оптимизация процессов гидратации соевого масла;
- обеспечение качественной очистки соевого масла на стадии прессования, технологические особенности и возможности очистки сырца для получения рафинированного масла;
- купажи соевого и подсолнечного масел как способ повышения пищевой ценности и снижения конечной стоимости продукта;
- минимизация потерь при производстве, очистке и переработке соевого масла в рафинированное дезодорированное.
- использование соевого масла в смежных отраслях пищевой промышленности

3. Вопросы повышения качества соевого шрота и жмыха

- пути снижения сырьевых потерь при переработке соевых бобов;
- оптимизация подготовки сои к переработке для получения высокопротеинового соевого шрота;
- прогнозирование содержания протеина в соевом шроте в зависимости от содержания протеина в бобах.

4. Продукты глубокой переработки сои и побочные продукты

- технологии производства соевого лецитина в Украине в условиях высокого экспортного спроса;

- получение высокобелковых продуктов из сои: экономические выгоды и реальные перспективы в Украине;

- применение отходов при периодической рафинации соевого масла в качестве альтернативы утилизации, возможности использования гидратационного осадка.

5. Контроль качества

- современные методы и методики контроля ключевых показателей сои и продуктов переработки;

-

on

-

line

контроль процессов производства и переработки на предприятиях.

6.

Мастер-классы

по определению ключевых показателей сои и продуктов переработки на современном оборудовании на базе научно-методического центра ООО «Химлаборреактив»;

- оптимизация процессов контроля;

- современные методики;

- принципы выбора аналитического оборудования.

Целевая аудитория:

ТОП-менеджмент и руководители ключевых подразделений предприятий и компаний по переработке сои,

представители агрохолдингов и агроформирований, выращивающих сою, семеноводческие компании

животноводческие и комбикормовые предприятия

технический персонал высшего и среднего звена, специалисты отделов качества

поставщики технологического оборудования
поставщики аналитического и лабораторного оборудования.

Следите за обновлением информации
на официальном сайте конференции:

[www
.oilfat-forum.com](http://www.oilfat-forum.com)

Регистрация участников конференции начнется с 1 сентября 2017 г.

КОНТАКТЫ ОРГКОМИТЕТА

По вопросам
□ **участия и регистрации** □
обращайтесь в «Эксперт Агро»:

Тел.:
+38 056 734 41 51

моб. тел: +38 093 717 39 94 (Life); 067 565 86 13 (Киевстар) - куратор рабочей группы

e-mail:
info@expert-agro.com
;

сайт Эксперт Агро:
www.expert-agro.com