



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

**14-15 ноября
2018 г
., г. Киев, Украина**

Официальный сайт конференции:

www.oilfat-forum.com

[Программа конферен
енции](#)

[Условия участия](#)

[Рекламные возможности](#)

[Спонсорский пакет](#)

[Программа проживания](#)
[Контакты оргкомитета](#)

[Новости конференции](#)

[Оформить заявку](#)



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»;

Спонсоры конференции



[Bühler \(Швейцария\)](#) [Farmet \(Чехия\)](#)

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 15 лет (с 2003/04 МГ по 2017/18 МГ) увеличилось в 17 раз (с 231,8 тыс. тонн до 3,89 млн тонн), экспорт – в 48 раз (60,6 тыс. тонн до 2,9 млн тонн), переработка – в 18 раз (с 50,7 тыс. тонн до 925,0 тыс. тонн). Согласно прогнозам ассоциации «Укролияпром» в новом сезоне (2018/19 МГ) ожидается, что производство сои составит 4,2 млн. тонн, что практически сопоставимо с 15-летним максимумом 2016/17 МГ в 4,28 млн тонн.

Велика вероятность, что

2018/19 МГ станет переломным для соевого комплекса Украины

, так как впервые за всю историю объемы переработки значительно превысят экспорт, составив соответственно 2,7 млн. тонн против 925,0 тыс. тонн в 2017/18 МГ (почти в 3 раза) и 1,5 млн. тонн против 2,9 млн тонн (почти в 2 раза) при условии сохранения действия изменений, внесенных в Налоговый кодекс Украины относительно возмещения НДС при экспорте сои и рапса.

Конференция является

единственной в Украине с тематикой технологической направленности в сегменте агропроизводства и переработки сои

и стала уникальной площадкой для обсуждения насущных технологических вопросов соевой индустрии с привлечением ведущих научных центров, а также обмена опытом среди специалистов предприятий. В рамках мероприятия будут обсуждаться приоритетные задачи по внедрению новых агротехнологий и модернизации процессов переработки сои, снижения потерь в производстве, повышения экономической эффективности переработки без ущерба качеству продуктов переработки сои с учетом европейских требований и стандартов. В условиях наращивания в Украине производства сои и роста потенциала по ее переработке на фоне усиления евроинтеграционных процессов, а также упрощения торгового режима со странами ЕС, для украинских производителей соевого шрота и масла, необходимо ориентировать сбыт продуктов переработки на внешние рынки. На данном этапе одной из ключевых задач является расширение своего присутствия и закрепление позиций на рынках развитых стран, чего можно добиться за счет увеличения конкурентоспособности, а также увеличивая предложение соепродуктов. Главными аспектами в достижении этой цели являются повышение качества и снижение ее себестоимости.

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.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА КОНФЕРЕНЦИИ
ноября 2018 г.

□ 14

□

Сессия 1.

□
Соя как масличное сырье. Особенности и экономические показатели сегмента производства и переработки сои в Украине и на глобальном рынке

09:30-10:10

- Анализ и перспективы развития производства продуктов переработки масличных в Украине на фоне мировых тенденций

Докладчик:

Капшук С.П., генеральный директор ассоциации «Укролияпром»

10:10-10:30

- Тенденции производства сои и среднесрочные перспективы рынка потребления продуктов переработки в Украине

Докладчик:

Тимченко В.Н., к.э.н., президент Украинской ассоциации производителей и переработчиков сои

10:30-10:50

-

Развитие соепроизводства в Украине

в условиях изменения климата

Докладчик:

Кузнецова И.В.,

д.с.-х.н., с.н.с., заместитель академика-секретаря Отделения растениеводства аппарата президиума НААН

10:50-11:10

- Использование сои в животноводстве: современные подходы, проблемы и перспективы

Докладчик:

Руденко Е.В., член-корреспондент НААН, д.с-х.н., директор Института животноводства НААН

11:10-11:20

- Европейский рынок для украинского биодизеля

Докладчик:

Удовенко А.А., региональный представитель Малайзийского совета производителей пальмового масла (МРОС)

11:20-12:00 Кофе-пауза

□

Сессия 2.□

Современные технологические решения в переработке сои, инновационное оборудование и ресурсы

12:00-12:20

- Современные технологии в переработке сои

Докладчик:

Зинчук Сергей, технический директор Представительства в Украине

[Bühler \(Швейцария\)](#)

12:20-12:50

- Инновационные технологические решения глубокой переработки сои на базе полной комплектации линии отечественным оборудованием с достижением наивысших показателей качества конечных продуктов переработки

Докладчик:

Александров А.В., руководитель холдинга VEKTOR company group

12:50-13:10

- Реализованные технологии для переработки соевых бобов

Докладчик:

Петер Резек (Petr Rezek), директор отдела по работе с клиентами

["FARMET" \(Чехия\)](#)

13:10-13:30

**-
Основные принципы переработки сои**

**Докладчик:
представитель Desmet Ballestra (Бельгия)**

13:30-13:50

- Современные технологии переработки сои с получением высокопротеинового шрота

Докладчик:

Войтюк А.А., инженер-технолог маслоэкстракционного производства ЧАО «Винницкий МЖК»

□

14:00-15:00 Обед

□

15:00-15:20

- Особенности сушки сои для сохранения ее качественных характеристик и питательных веществ

Докладчик:

Третьяк А.С., региональный представитель KMZ Industries

15:20-15:40

-

Сухие градири – производство, материалы и испытания

Докладчик:

Сорокин М.Е., директор ООО «Аэрфорс»

15:40-16:00

- Особенности уборки, очистки, сушки, и хранения сои

Докладчик:

Фадеев Л.В., директор ООО «Спецэлеватормельмаш»

Сессия 3.

□

Инструментальные методы контроля процессов производства и качества сои и продуктов переработки

16:00-16:20

-

Поточный экспресс-анализатор Perten DA 7300 - эффективный инструмент управления прибыльностью производства

Докладчик:

Машовец Н.Д., менеджер по продажам ООО «СОК ТРЕЙД» (Украина)

16:20-17:00

- Полный обзор параметров контроля сои и продуктов переработки и вариативность выбора методов контроля

Докладчик:

Захарченко И.В., руководитель группы «АГРО» ООО «Химлаборреактив»

17:00-17:20

- Экспресс анализ сои и продуктов её переработки. Технологический контроль на всех этапах производства

Докладчик:

Кузнецова Т.К., ведущий специалист ГК «ЛЮМЭКС» (Россия)

17:20-17:40

- Новейшие экспресс-методы определения ГМО

Докладчик:

Футерник П.В., директор ООО «Ромер Лабс Украина» (Украина)

□

18:00-22:00 Торжественный ужин

□

15 ноября 2018 г.

□

Сессия 4

□

Оптимизация процессов переработки сои и соевого масла на предприятиях масложировой отрасли

10:00-10:30

- Хроматографические методы исследования фталатов в фасованной масложировой продукции

Докладчик:

Левчук И.В., к.т.н., ст.н.с., начальник научно-методической лаборатории ГП «Укрметртестстандарт»

10:30-11:00

- Влияние различных факторов окружающей среды на распространение и рост спорообразующих организмов (плесень и дрожжи) в шроте/жмыхе масличных культур

Докладчик:

Лазарева А.Н., начальник бактериологической лаборатории ГП «Укрметртестстандарт»

11:00-11:30

-

Белковые продукты растительного происхождения. Их пищевая ценность и возможность комбинирования

Докладчик:

Лабейко М.А.,

младший научный сотрудник отдела исследований технологии переработки масел и жиров УкрНИИМЖ НААН

11:30-12:00

- Перспективы соевого протеина для нанотехнологий

Докладчик:

Матюхов Д.В., к.т.н., доц. кафедры технологии жиров и продуктов брожения
Национального технического университета «ХПИ»

12:00-12:30

- Майонезные соусы повышенной пищевой ценности на основе соевого масла

Докладчик:

Торпан Е.Ю., магистрант кафедры технологии жиров и продуктов брожения
Национального технического университета «ХПИ»

12:30-13:00

- Использование соевого и других масел для получения базовых основ моторных масел

Докладчик:

Демидов И.Н., докт. техн. наук, проф., проф. кафедры технологии жиров и продуктов
брожения, Национального технического университета «ХПИ»

13:00-14:00 ☐ Обед

Программа формируется. Остальные доклады согласовываются

Следите за обновлением на официальном сайте конференции

www.oilfat-forum.com

ВОПРОСЫ ДЛЯ ОБСУЖДЕНИЯ

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

- ценообразующие факторы на рынке сои и продуктов переработки;
- анализ рынка посевного материала сои и качество семенного фонда в Украине;
- 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.

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

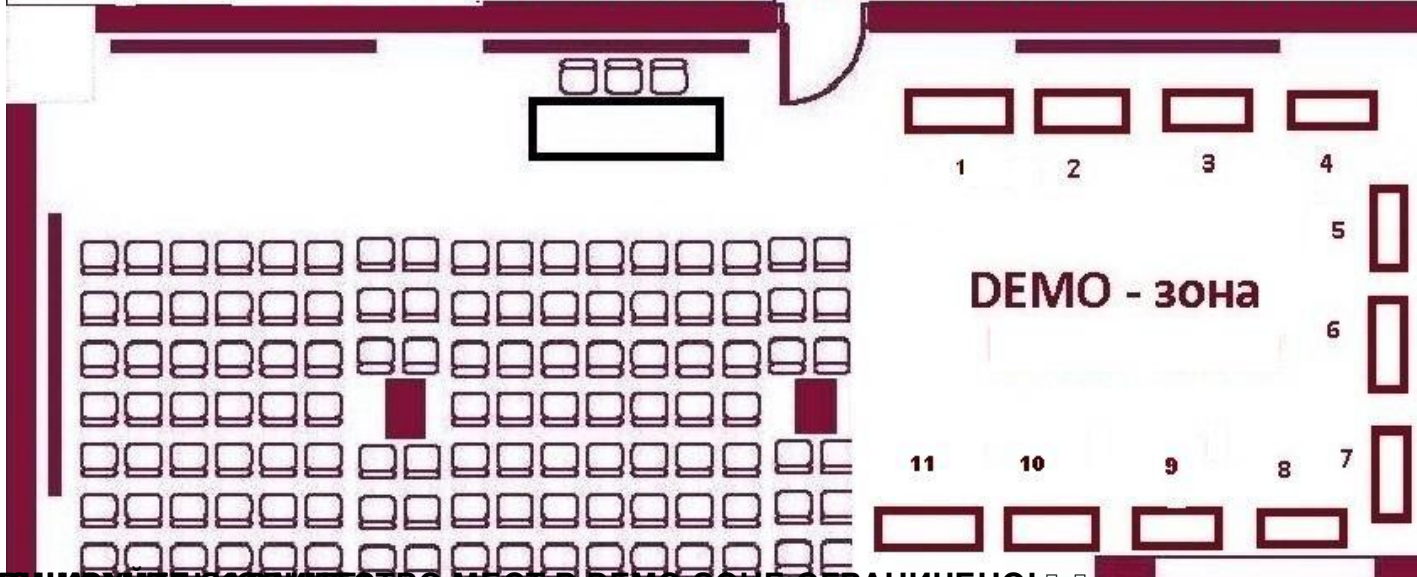
поставщики аналитического и лабораторного оборудования.

В РАМКАХ КОНФЕРЕНЦИИ



ПЛАН БРОЙ-ОБМОВИНА ПЛАН БЕСХРОТЪ-ОБОРУДОВАНИЕ ЛАБОРАТОРИЯ ДЛ

СХЕМА КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛА «КОНГРЕСС» / SCHEME OF THE CONGRESS HALL «CONGRESS»



БРОНИРАНИЕ! КОЛИЧЕСТВО МЕСТ В ДЕМО-ЗОНЕ ОГРАНИЧЕНО!
Ссылка на сайт конференции за обновлением информации на www.soybeanexpo.com тел. 087 565 86 13 (Киевстар) - куратор рабочей группы