

Программа технологического семинара

«КЛУБ ТЕХНОЛОГОВ 2018», г. Минск.

31 мая

09:20	Приветственное слово (Андрей Борисович Бодин, Евразийская сахарная ассоциация; Александр Леонидович Забелло, Белгоспищепром)
09:45 – 11:15	Сессия 1. Итоги и проблемы производственного сезона 2017/2018 г. Модератор – Сергей Викторович Мельничек, Белгоспищепром
09:45	Пищевое машиностроение: оборудование для производства сахара. Меры поддержки производителей Светлана Владимировна Проданова, Минпромторг России
10:00	Беларусь: итоги производственного сезона 2017/2018 г. Сергей Викторович Мельничек, Белгоспищепром
10:15	Кыргызстан: итоги производственного сезона 2017/2018 г. Александр Васильевич Шалюта, Каинды Кант
10:30	Российская Федерация: итоги сезона 2017/2018 г. Мария Филимоновна Гасич, Союзроссахар
10:45	Особенности переработки сахарной свеклы на заводах ГК Доминант в сезоне 2017/2018 гг. Юрий Николаевич Складаный
11:00	Особенности хранения и переработки сахарной свеклы на Ромодановском сахарном заводе в сезоне 2017/2018 г. Константин Анатольевич Аженилов
11:15 – 11:50	Кофе-брейк
11:50– 14:10	Сессия 2. Технология переработки сахарной свёклы Модератор – Марина Борисовна Мойсеяк, Институт инновационных технологий и биоиндустрии продуктов питания МГУПП
11:50	Особенности решения вопросов очистки соков, преимущества и недостатки аппаратного исполнения станции дефекоосушки Людмила Ивановна Чернявская, УКРНИИСП
12:10	Зависимость качества сахара от технологии варки маточного утфеля до аппаратного исполнения сушильного отделения Людмила Александровна Литвиновская, ICK Group
12:30	Возможности полимерных ТВС (технологических вспомогательных средств) в производстве белого сахара Олег Олегович Кривошеев, Соленис
12:50	Долгосрочное прогнозирование (форсайт) в области вспомогательной химии Александр Иванович Галактионов, ООО "НПП "Макромер" им.В.С.Лебедева"
13:10	Оценка эффективности действия полиакриловых ингибиторов накипи в сахарном производстве Владимир Николаевич Тарасов, ООО "НПП "Макромер" им.В.С.Лебедева"

13:30	Применение ферментно-антисептирующих препаратов при переработке некондиционной свеклы в сезон 2017/2018 г. на российских сахарных заводах <i>Валерий Александрович Сотников, «ПромАсептика»</i>
13:50	Новые разработки технологических вспомогательных средств и системы контроля качества (ТВС) для производства сахара. <i>Евгений Александрович Воробьев, Андрей Сергеевич Николайчук, Волгохимнефть</i>
14:10 – 15:30	Обед
15:30 – 17:30	Сессия 3. Технология переработки сахарной свёклы (продолжение) <i>Модератор – Ольга Альбертовна Рябцева, журнал «Сахар»</i>
15:30	Ключевые параметры для выбора фильтровальных сит для центрифуг <i>Константин Александрович Шумыло, Putsch</i>
15:50	Измерение цветности сахара в режиме реального времени без отбора проб <i>Тим Дирингер, Neltec</i>
16:10	Использование пластинчатых подогревателей на сахарных заводах России и СНГ <i>Сергей Александрович Захаров, Ридан</i>
16:30	Инжиниринг систем кондиционирования сахарного силоса <i>Владимир Тимощенко, Riedel</i>
16:50	Технология фасовки сахара FFS (формование, заполнение, запаивание мешков и пакетов) на примере Колпнянского сахарного завода <i>Валерий Ефремов, СВЕМА РУС и Вячеслав Скворцов, RKW SE</i>
17:10	Линия VENEMA для контроля качества сахарной свёклы <i>Александр Шаркель и Гарридо Хосе, Gluvex</i>
17:30	О новом профессиональном празднике «День Сахарника»
17:40	Награждение победителей конкурсов «Лучший сахарный завод ЕАЭС 2017 года» и «Лучший сахарный завод России 2017 года»
19:00	Торжественный ужин

09-30	Начало регистрации
10:00 – 13:00	<p>Круглый стол: «Особенности производственного сезона 2017/2018 г.» Модератор – Марина Борисовна Мойсеяк, Институт инновационных технологий и биоиндустрии продуктов питания МГУПП</p>
	<p>К участию в обсуждении приглашены: Л.В. Донченко, (Кубанский ГАУ); Р.В. Старшинов, О.В. Гревцов (Бюро НДТ); А.И. Ковальчук (Товарковский СЗ), И.Г. Коржак (Городейский СК); Н.В. Борисенко, А.А. Трошин (Заинский СЗ); Л.И. Чернявская (УКРНИИСП); Л.А. Литвиновская (ICK Group); Л.С. Рудюк (Техинсервис), О.К. Никулина (РУП НПЦ, Минск); представители компаний БМА, Пуч, НТ-Пром, Fives Cail, Ридан, Glass&Wolf, Кельвион, Аконит, Вакуумпак и др.</p> <p>ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ НА СВЕКЛОСАХАРНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Экологические аспекты производства пищевой продукции 2. Как сахарному заводу получить комплексное экологическое разрешение (Деловые игры)? 3. Как решаются экологические вопросы на Товарковском сахарном заводе? <p>ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА САХАРНОЙ СВЕКЛЫ В ПРОИЗВОДСТВЕННОМ СЕЗОНЕ 2017/2018 Г.</p> <p style="text-align: center;">Постер-сессия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Инновационные технологии в производстве полипропиленовых мешков для упаковки сахара (Вакуумпак)</i> • <i>Транспортировка мелассы в танк-контейнерах (Navila OU)</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Результаты работы новых БУМ на заводах Воронежской и Курской областей. Преимущества использования сухой подачи свеклы 2. Опыт и выводы по производственному сезону 2017/20+18 г. на Заинском сахарном заводе. 3. Как производить учет и определять загрязненность свеклы, поступающей в переработку? 4. Как влияет технологичность свеклы на процессы диффундирования и отжима? 5. Что делать, если переработка свеклы длительного хранения повышает соли Са (выше 1,5 %) в мелассе (несоответствие ГОСТу)? 6. Борьба с пенением на всех этапах процесса, особенно в продуктовом цехе, какие существуют недорогие пеногасители? 7. Что вызывает флокообразование в соках? 8. Каковы особенности эксплуатации колонного диффузионного аппарата при производительности, значительно ниже номинальной? 9. Какие проблемы и их решения существуют при падении pH в продуктовом отделении? 10. Каковы преимущества и недостатки современной схемы кристаллизационного отделения при применении аппаратов непрерывного действия? Опыт уваривания утфеля I продукта в вакуум-аппаратах непрерывного действия. 11. Варианты изменения технологических заданий по времени, температуре процессов, распределению известкового молока, возвратов на преддефекацию в соответствии с качеством свеклы. 12. Какие существуют методы очистки оборудования сахарного производства? Методики исследования осадков со стен оборудования станции дефекационной, с корпусов выпарной станции. Существуют ли лаборатории, проводящие исследования осадков? Как подобрать антинакипин и рекомендации по применению и дозировке для сока с повышенным содержанием солей Са.
11:55 -12:15	Кофе-брейк

ВОДОПОДГОТОВКА И ВОДООЧИСТКА

1. Водоподготовка для диффузионного отделения: гипсование – плюсы и минусы? Варианты различных схем гипсования.
2. Какие схемы очистки транспортерно-моечных вод и обеззараживания осветленных транспортерно-моечных вод при помощи микроорганизмов (хлорелла и т.д.) применяются на Городейском сахарном комбинате?

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА

1. Научные и практические данные применения технологических вспомогательных средств (ТВС) и дезинфектантов.
2. Наличие аттестованных методик определения остаточного количества ТВС в сахаре.
3. Сведения об аккредитованных лабораториях в ЕАЭС и ЕС по определению остаточного количества ТВС в сахаре.
4. Системы контроля качества поставщиков технологических вспомогательных средств как гарантия стабильной работы сахарного завода.

ТЕПЛОТЕХНИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

1. Какие решения предлагаются сегодня для оптимизации теплотехнических схем?
2. Как решаются проблемы использования излишков конденсатов вторичных паров на сахарных заводах?

ЖОМ

1. Как эффективно осуществить возврат мезги после прессов глубокого отжима на сушку?

ДЕШУГАРИЗАЦИЯ МЕЛАССЫ

1. Какие ионообменные технологии используются в сахарной промышленности?

СТАНДАРТЫ И МЕТОДИКИ. ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Будут ли внесены изменения в действующий ГОСТ на сахар белый по фиксированному показателю отклонения массы упаковочной единицы, входящий в предел допустимой погрешности весов?
2. Экспресс-метод определения раффинозы или других правовращающих сахаров в свекле. Официальность использования истинной дигестиции в данном случае (Дг-раффиноза). Определение истинной доброкачественности диффузионного сока
3. ГОСТ 30561-2017 «Меласса свекловичная. Технические условия», вводимый взамен ГОСТ 30561-2013. Изменить рН для заводов Краснодарского края.
4. Существуют ли методики определения наличия вспомогательных средств, применяемых в сахарном производстве: антинакипинов, пеногасителей, антисейптиков и т.д.?
5. Планируется ли разработка новых единых нормативов расхода вспомогательных материалов?
6. Будут ли вноситься дополнения в справочники нормирования времени в ремонтный период в связи с использованием модернизированного оборудования на сахарных заводах?
7. Есть ли необходимость в разработке методики определения содержания формальдегида в сахаре и в аккредитованной лаборатории?
8. Существует ли необходимость в разработке и введении единых методик учета расхода условного топлива, известнякового камня?
9. Профессиональный стандарт в сахарной промышленности.
10. Сертификация жома в системе «Меркурий».

13:45 – 14:45

Обед

<p>14:45 – 18:00</p>	<p><i>Аудитория 1 (КОРПУС 2)</i> «Аспекты хранения свекловичного сырья и диверсификация свеклосахарного производства» <i>Модератор – Игорь Владиславович Апасов, директор института ВНИИСС</i></p>	<p><i>Аудитория 2 (КОРПУС 2)</i> «Микробиологические вопросы в свеклосахарном производстве» <i>Модератор – Марина Борисовна Мойсеяк, директор Института инновационных технологий и биоиндустрии продуктов питания МГУПП</i></p>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. О гибридах: конкретные испытания и влияние обработки на технологические характеристики свеклы. 2. Создание высококонкурентных гибридов сахарной свеклы отечественной селекции и организация системы их семеноводства. 3. Коэффициент устойчивости сырья, оценка качества свеклы по этому показателю, влияние этого показателя на качественные показатели сока и сиропа, необходима ли корректировка технологического режима? 4. Кагатник, ВРК - баланс сахаристости и сохранности корнеплодов. 5. Качественный состав соков, получаемых из современных гибридов сахарной свеклы. Определение количества и качества сахарозы в них. Методики и оборудование по качественному составу сырья. 6. Влияние α-аминного азота на качество очистки соков, содержание Са-солей, различные варианты режимов очистки для удаления α-аминного азота. 7. Применение отходов свеклосахарного производства для выработки биогаза в Молдова Suedzucker. 8. Использование свекловичной мелассы для получения дрожжей на Сотницынском сахарном заводе. 9. Продукты глубокой переработки на основе сахарной свеклы, свекловичного жома и мелассы и побочной продукции сахарного производства 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опыт и перспективы применения в производстве сахара ферментативного препарата Декстраназа 2F (Нориоши Учидо, Митсубиши Кемикал фудс). 2. Мастер-класс В.А. Сотникова (Бетасепт) по микробиологическим вопросам свеклосахарного производства. 3. Обработка барометрической воды от бактерий сульфидредукторов. 4. Переработка свеклы, поврежденной слизистым бактериозом, применение антисептиков (новые разработки, места внесения). Целесообразно ли сокращать время основной дефекации? 5. Необходимые изменения в технологическом режиме при фильтрации при переработке некондиционной свеклы.