

Высшая школа биотехнологий и пищевых производств - участник Международной конференции по эффективному производству и переработке (ICEPP-2020)



В период с 27 по 28 февраля 2020 года в г. Прага (Чехия) прошла **Международная конференция по эффективному производству и переработке (ICEPP-2020)**, организованной Центром деловой коммуникации (Чехия) в сотрудничестве с Санкт-Петербургским политехническим университетом Петра Великого (Россия)

Первая конференция по переработке отходов была проведена в 2018 году в Санкт-Петербургском политехническом университете Петра Великого. В 2020 году для участия в конференции в Прагу приехали ученые и представители бизнеса из России, Италии, Германии, Австрии, Индонезии, Кипра, Чехии. На конференции ключевыми темами для обсуждения являлись вопросы разработки современных технологий, систем и решений, используемых в сельском хозяйстве, а также производство здоровой пищи, эффективная переработка отходов.



Ключевыми спикерами на конференции выступили известные зарубежные и российские ученые. Профессор **Рафат Аль Аффиф** (Университет природных ресурсов и наук о жизни, Вена, Австрия) выступил с докладом на тему «Использование энергии из органических отходов». Профессор **Кристоф Пфейфер** (Университета природных ресурсов и наук о жизни, Вена, Австрия) представил доклад на тему «Восстановление питательных веществ из остатков и отходов».

Устный доклад на тему «Metabiotics in molecular nutrition: history and practice» («Метабиотики в молекулярном питании: история и практика») был представлен ключевым спикером, директором ВШБиПП, профессором, д.т.н. **Базарновой Ю.Г.**, а также содокладчиками, доцентами ВШБТиПП - к.т.н. **Елисеевой С.А.** и к.б.н. **Жилинской Н.Т.**



Профессор Казанского национального исследовательского технологического университета **Дильбар Султанова** в своем докладе рассказала о современных тенденциях применения пленочных материалов для хранения продуктов питания на основе биodeградируемых синтетических полимеров, полученных микробиологическим синтезом.

Сотрудники ВШБиПП приняли участие в работе двух секций. На заседании секции «Пищевая наука и сельское хозяйство» были рассмотрены темы по актуальным тенденциям в развитии сельского хозяйства и его экономики; о роли науки и инновационных технологий в области питания, пищевой инженерии; о задачах науки и образования в области развития пищевой безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.

На заседании секции «Обработка отходов» обсуждались такие темы как пути и способы утилизации муниципальных твердых отходов; водоочистка и утилизация осадков сточных вод; промышленные и медицинские отходы; экологическая и строительная техника; экономика окружающей среды. С устным докладом на тему «Complex use of microalgae *Chlorella sorokiniana* and duckweed *Lemna minor*» («Комплексное использование микроводорослей *Chlorella sorokiniana* и ряски *Lemna minor*») выступила доцент ВШБиПП,



В ходе работы конференции были проведены переговоры с профессорами Университета природных ресурсов и Науки о жизни (University of Natural Resources and Life Sciences) по вопросам перспективного научно-технического и образовательного сотрудничества: приглашение ученых на чтение курса лекций для студентов ВШБиПП; проведение совместных научных исследований в области переработки отходов предприятий пищевой промышленности и получения биогаза; совместная редакционная деятельность в профильных научных журналах.

Представители ВШБиПП приняли участие в выездном семинаре, проведенном на базе Химико-Технологического Университета (University of Chemistry and Technology), г.Прага, Чехия.



Studijní obor: Technologie potravin

Ústav konzervace potravin

Kontakt:
 Ústav konzervace potravin
 Fakulta potravinářské a biochemické technologie, VŠCHT
 Technická 5, 166 28 Praha 6
 telefon: 220 443 002, 220 443 012,
<http://ukp.vscht.cz/>, <https://www.facebook.com/Ústav-ky-potravin-163089423730756/>

Garance bakalářských a diplomových prací a výuky předmětů:

Bakalářské studium

Produkce potravinářských surovin
 Principy úchovy a balení potravin
 Technologie potravin

Magisterské studium

Principy úchovy potravin
 Technologie potravin oboru I a II
 Balení potravin
 Autenticita a detekce falšování potravin
 Provozní analýza potravin

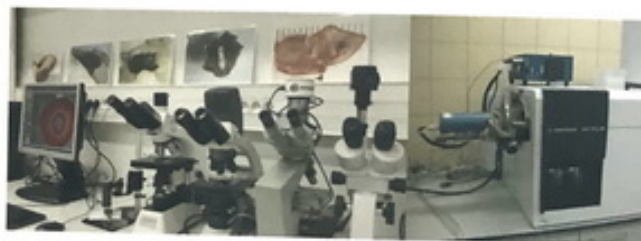
Laboratoře oboru

Systémy řízení jakosti a zdravotní nezávadnosti
 Teorie spotřebitele
 Základy managementu
 Využití a likvidace odpadů zemědělského potravinářského komplexu



Provozní analýza potravin

vývoj a využití elektromigračních, chromatografických a mikrobiologických metod, školení, kurzy, servisní analýzy



Vědecké zaměření, výzkumné aktivity a spolupráce s průmyslem

Balení potravin

funkční vlastnosti obalů potravin (barierové a mechanické vlastnosti)
 zdravotní nezávadnost a bezpečnost balení potravin
 moderní metody balení potravin (aktivní a inteligentní obaly)
 ekologické aspekty balení potravin



Technologie zpracování ovoce, zeleniny, masa a vajec

vývoj výrobků, inovace výrobních postupů
 zavádění systémů jakosti a bezpečnosti (HACCP, standardy)
 posklizňové/postmortální změny během skladování a zpracování



Konzervace potravin

predikce trvanlivosti výrobků
 analýza příčin smyslových vad potravin
 ověřování nových způsobů konzervace potravin (snižování aditivních látek v recepturách, balení v modifikované atmce, použití netermického plazmatu)



В ходе переговоров с руководителем и сотрудниками Факультета пищевых и биохимических технологий обсуждались темы о возможности взаимного участия в программе Erasmus+ в рамках академической мобильности, разработки дисциплин по программе двойных дипломов, проведения совместных тематических научных исследований.

Всем участникам конференции были вручены именные сертификаты.



Международная конференция по эффективному производству и переработке (ICERP-2020) дала возможность ученым и специалистам из разных стран представить результаты своей научно-исследовательской работы, а также установить новые деловые контакты для перспективного сотрудничества в области образования и науки!

Благодарим организаторов конференции за высокий уровень организации мероприятия, профессиональный подход к делу, актуальность предложенных тем, очень насыщенную, интересную и плодотворную программу!



Подготовлено доц. Н.Т. Жилинской