

20-21 ноября 2019 г. III МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ г. Киев, Украина



# СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ СОЕВОЙ ИНДУСТРИИ

ОРГАНИЗАТОР

ЭКСПЕРТ  
АГРО

Отель «ЭКСПРЕСС», Большой конференц-зал (4 этаж)

Официал

ый сайт конференции:

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

## Место проведения:

отель «Экспресс» (Украина, г. Киев, бул. Т.Шевченко, 38/40 (ст. м. «Университет»))

## Официальная поддержка:

ассоциация «Укролияпром», Украинская ассоциация производителей и переработчиков сои

## Актуальность тематики

Производство сои в Украине на протяжении последнего 10-летия демонстрирует положительную динамику и в 2018/19 МГ составило 4,46 млн. тонн. Стоит отметить, что в 2018 г. производство масличных культур в Украине было наиболее рентабельным в растениеводстве. В частности, рентабельность сои во всех категориях хозяйств составила 21,0%, а в фермерских хозяйствах - 31,5%.

Несмотря на то, что экспорт сои в 2018/19 МГ, как и в предыдущие годы, превышает переработку, производство соевого масла и шрота значительно увеличилось по сравнению с 2017/18 МГ соответственно на 34% до 210,1 тыс. тонн против 156,2 тыс. тонн и на 29,1% до 883 тыс. тонн против 683,8 тыс. тонн. Кроме того, увеличился их экспорт: соевого масла на 72% - до 244,7 тыс. тонн против 142,4 тыс. тонн, соевого шрота – в 2 раза до 560,1 тыс. тонн против 279,3 тыс. тонн. Тенденция увеличение объемов переработки сои, очевидно, будет сохраняться, что обусловлено недостатком и высокими ценами на рынке семян подсолнечника, а также ежегодным

наращиванием перерабатывающего потенциала.

При этом, для переработчиков остро стоит вопрос увеличения маржинальности переработки, поэтому многие из них не только задумываются, но и внедряют производство высокобелковых продуктов глубокой переработки (фосфатидный концентрат, лецитин, лепесток и т.п.). Но в то же время, Украина по-прежнему экспортирует фосфатидный концентрат (преимущественно подсолнечный), т.е. сырье для производства лецитина (экспортная пошлина отсутствует), а импортирует более дорогостоящий готовый лецитин (преимущественно соевый), экспортная пошлина на который составляет 6,5%. Разница в средней цене за 1 тонну импорта/экспорта в среднем в 4 раза. При этом динамика внешней торговли за период с 2011 по 2018 г.г. демонстрирует увеличение экспорта в 4 раза фосфатидного концентрата при сокращении импорта лецитина в 1,3 раза. Рост экспорта связан преимущественно с растущими международными рынками и расширением географии продаж, а сокращение импорта – с увеличением собственного производства.

Поэтому актуальность получения отечественных лецитинов обусловлена малым присутствием качественного украинского продукта, а, следовательно, необходимостью решения проблемы импортозамещения. Учитывая потенциал производства соевого лецитина в Украине и постоянно растущий мировой рынок данного продукта из различных видов растительных масел, Украина может стать одним из ведущих мировых поставщиков. Поэтому технологии получения лецитина будет детально рассмотрен в ходе специализированной дискуссионной панели в рамках данной конференции.

#### **Целевая аудитория конференции:**

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

□

## **РЕГЛАМЕНТ РАБОТЫ КОНФЕРЕНЦИИ**

**20 ноября 2019 г.**

**9:00 - 9:30**

Регистрация участников конференции

**9:30 - 14:00**

Сессия 1.

**Особенности и экономические показатели сегмента производства и переработки сои в Украине и на глобальном рынке**

Сессия 2.

**Современные технологические решения в переработке сои, контроль за процессами и качеством продукции**

**14:00 - 15:00 Обед**

**15:00 - 17:40**

Сессия 2.

**Современные технологические решения в переработке сои, контроль процессов и качества продукции**

В перерывах пленарной части предусмотрены  
**кофе-брейки**

**9:00 - 17:30**

Работа DEMO-зоны «Ресурсы, оборудование, лаборатория для масложировой отрасли»

**17:00 - 22:00**

Торжественный ужин в честь участников конференции

21 ноября 2019 г.

10:00 - 13:30

Сессия 3.

**Оптимизация технологий переработки сои и соевого масла на предприятиях  
масложировой отрасли**

Дискуссионная панель

**«Экономика, технология и контроль качества белковых продуктов из растительных  
масел»**

13:30 - 14:30

Обед

14:30-18:00 Экскурсия

для

специалистов производственных лабораторий предприятий в

[экспертный центр диагностики и лабораторного сопровождения](#)

[&laquo;Биолайтс&raquo;](#)

(с. Барышевка, Киевская обл.)

с демонстрацией работы прибора (ПЦР) для определения ГМО в сырье и готовой  
продукции.

10:00-13:30

Работа DEMO-зоны «Ресурсы, оборудование, лаборатория для масложировой отрасли»

В перерывах пленарной части предусмотрены

**кофе-паузы**

---

**ПРОГРАММА КОНФЕРЕНЦИИ**

**09:00 - 09:30** Регистрация участников

конференции

**9:30 –**

**14:00**

**C**

*ессия 1.*

**Особенности и экономические показатели сегмента производства и переработки  
сочи в Украине и на глобальном рынке**

**09:30-10:10**

**- Экономические показатели соеперерабатывающего комплекса Украины: текущие тенденции и перспективы**

**Докладчик:**

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

**10:10-10:20**

**- Стратегия сотрудничества ассоциации «Укролияпром» и «GMP+ International» в рамках подписанного Соглашения о партнерстве**

**Докладчики:**

Капшук С.П., генеральный директор ассоциации «Укролияпром», Татьяна Копняк, представитель GMP+ International в Украине

**10:20-10:40**

**- Дальносрочные перспективы соесяния в Украине**

**Докладчик:**

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

**10:40-11:00**

**- Тенденции производства сои в Украине. Перспективы спроса на не-ГМ сою и продукты ее переработки в Европе**

**Докладчик:**

Анастасия Радюк, менеджер агропроектов ассоциации «Дунайская соя»

**11:00-11:30 Кофе-пауза**

*Сессия 2.*

***Современные технологические решения в переработке сои, контроль за процессами и качеством продукции***

**11:30-12:00**

**- Современное состояние масложировой отрасли Китая и внедрение новых технологий в производстве**

**Докладчик**

**:**

Ма Чжюань  
(Ma Zhiyuan),  
директор  
Shandong ChemSta Machinery Manufacturing Co., LTD.  
(Китай)

**12:00**

**-12:20**

**- Испарительные градирни: защита от коррозии, эксплуатация в холодном климате. Обзор сухих градирен.**

**Докладчик: Сорокин М.Е., генеральный директор ООО «Аэрфорс»**

**12:20-12:30**

-  
**Сертификация украинских предприятий масложировой промышленности согласно требованиям международных стандартов качества и безопасности**

**Докладчик:**

Смирнов А.О., руководитель сертификационного направления ООО «МНС ГРУПП»

**12:30-14:00**

- **Современные инструментальные методы исследования контроля качества и безопасности сои и продуктов переработки с учетом изменений к их требованиям в соответствии с новыми ДСТУ и ISO**

**Докладчики:**

специалисты ООО «Химлаборреактив», ООО «АЛТ-Украина»

**Демонстрация работы прибора для определения параметров цветности и мутности различных видов масел с помощью спектрофотометра Vista**

□

**14:00-15:00 Обед**

□

**15:00-15:20**

-  
**On**

-

**line**

**контроль технологических процессов - инструмент повышения прибыли производства.**

**On**

-

**line**

**анализаторы Perten Instruments**

**Докладчик:**

Машовец Н.Д., специалист по продажам ООО «СОК ТРЕЙД»

**15:20-15:40**

-

**Технологический контроль продукции на всех этапах производства. Новые возможности экспресс метода**

**Докладчик:**

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

**15:40-16:00**

**- Контроль качества сои и соевых продуктов на всех этапах производства с помощью ИК-спектрометров FT-NIR Bruker**

**Докладчик:**

Губарени Е.В., к.х.н. сервисный инженер Bruker Optics, ООО «Текса»

**17:00 - 21:00**

Торжественный ужин в честь участников конференции



**21 ноября 2019 г.**

**10:00 - 13:30**

*Сессия 3.*

**Оптимизация технологий переработки сои и соевого масла на предприятиях масложировой отрасли**

**10:00-10:20**

**- Глифосат: итоги эпохи**

**Докладчик:**

Матюхов Д.В., доцент кафедры технологии жиров и продуктов брожения НТУ «ХПИ»

**10:20-10:40**

**- Сравнительный анализ триацилглицерольного состава и параметров фазовых превращений соевого и подсолнечного масел**

**Докладчик:**

Папченко В.Ю., заместитель директора по науке УкрНИИМЖ НААН

□

**10:40-11:00**

**- Методология выявления генетически модифицированных организмов с учетом современных требований законодательства**

**Докладчик:**

Голубец Р.А., кандидат ветеринарных наук, начальник научно-производственной лаборатории молекулярно-генетических исследований ГП «Укрметртестстандарт»

**11:00-11:20**

**- Актуальные вопросы исследований остаточного количества органических растворителей и бенз(а)пирена в соевом масле и шроте**

**Докладчик:**

Левчук И.В., доктор технических наук, старший научный сотрудник начальник научно-методической лаборатории хроматографических исследований ГП «Укрметртестстандарт»

**11:20-11:50 Кофе-пауза**

Дискуссионная панель

«  
**Экономика, технология и контроль качества белковых продуктов из растительных масел**  
»

**Модератор:**

*Демидова А.А., доцент кафедры технологии жиров и продуктов брожения НТУ «ХПИ»*

**11:50-12:10**

**- Мировой и украинский рынок фосфатидного концентрата и лецитина: тенденции и перспективы**

**Докладчик:**

Листопад В.Л., главный редактор ООО «Эксперт Агро»

**12:10-12:30**

**- Эффективные технологии гидратации**

**Докладчик:**

Демидова А.А., доцент кафедры технологии жиров и продуктов брожения НТУ «ХПИ»

**12:30-12:50**

**- От фосфатидного концентрата к лецитину. Особенности технологий**

**Докладчик:**

Демидова А.А., доцент кафедры технологии жиров и продуктов брожения НТУ «ХПИ»

**12:50-13:10**

**- Практические аспекты производства лецитинов в Украине: опыт предприятия**

**Докладчик:**

Подставничий И.В., начальник научно-производственного отдела ООО «Укрпромхимтех»

**13:30 – 14:30**

Обед

□

**14:30-18:00 Экскурсия**

для

специалистов производственных лабораторий предприятий в  
[экспертный центр диагностики и лабораторного сопровождения](#)  
[&laquo;Биолайтс&raquo;](#);

(с. Барышевка, Киевская обл.)

с демонстрацией работы прибора (ПЦР) для определения ГМО в сырье и готовой продукции.

---

□ **ДОПОЛНИТЕЛЬНО В ПРОГРАММЕ КОНФЕРЕНЦИИ** *DEMO-зона*

**«РЕСУРСЫ, ОБОРУДОВАНИЕ, ЛАБОРАТОРИЯ ДЛЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ОТРАСЛИ»**

Преимущества участия в

DEMO

=

зоне:

- расширение информационно-рекламных и коммуникативных возможностей при использовании экспоместа

- визуализации и повышения информативности рекламной кампании при демонстрации работы приборов и оборудования

**Количество экспомест:**

10

**Место проведения**

: Большой конференц-зал отеля «Экспресс»

**Время работы**

: 20 ноября 2019 г. (09:00 – 17:00)

21 ноября 2019 г. (10:00 – 16:30)

**Подробная информация на официальном сайте конференции:**

<http://www.oilfat-forum.com/>

*Программа и регламент конференции* - [здесь](#)

[здесь](#)

*Докладчики и анонсы докладов* - [здесь](#)

[здесь](#)

*Условия участия* - [здесь](#)

[здесь](#)

*Рекламные возможности* - [здесь](#)

[здесь](#)

*Работа DEMO-зонь* - [здесь](#)      *Программа размещения в отеле* - [здесь](#)

*Оформить заявку на участие можно on-line* - [здесь](#)

## **КОНТАКТЫ ОРГКОМИТЕТА**

**Тел.:**

+38 056 734 41 51; +38 096 053 82 58

**моб. тел / Viber / WhatsApp:**

+38 067 565 86 13 (Киевстар);

+38 063 717 39 94 (Life);

- куратор рабочей группы

**e-mail:**□

[info@expert-agro.com](mailto:info@expert-agro.com)

;

сайт Эксперт Агро: [www.expert-agro.com](http://www.expert-agro.com)