****

|  |
| --- |
| **Секция. Безопасность пищевых продуктов** **Модератор – Анастасия Семенова, заместитель директора ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН****Session. Food safety****Moderator – Anastasia Semenova, Deputy Director of the Federal Research Center for Food Systems named after V.M. Gorbatov" RAS** |
| **01.10.2021** |
| **Время/ Time** | **Спикер/ Speaker** | ***Комментарий / Comments*** |
| **10.00-10.10** | **Вступительное слово модератора /** **Moderator's introduction** | Антропогенные воздействия на окружающую среду «форсировали» эволюцию микробов и вирусов. Ежегодно от пищевых инфекций заболевает свыше 600 млн человек и умирает 420 тыс человек. Какие будут пути противостояния? |
| **10.10-10.30** | **Юшина Юлия Константиновна**, руководитель лаборатории гигиены производства и микробиологии, канд. техн. наук, ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН **Распространение вирусов через пищевые продукты**  | Современные пищевые системы, рассматриваемые от «поля» до «потребителя», представляют собой среду для возникновения, передачи и распространения инфекционных заболеваний. Являясь сложными комплексами, они способствуют циркуляции в них не только микроорганизмов, но и вирусов, которые оказываются способными мигрировать, мутировать и передаваться человеку. |
| **10.30-10.45** | **Бурмистров Дмитрий Евгеньевич,** младший научный сотрудник, ФГБУН Федеральный исследовательский центр "Институт общей физики им. А.М. Прохорова РАН**Цитосовместимость и антибактериальные свойства покрытия на основе синтезированного наноструктурированного углерода**  | Создание покрытий, обладающих выраженной антибактериальной активностью в отношении широкого спектра микроорганизмов в сочетании с хорошей биосовместимостью, является одним из приоритетных направлений для обеспечения нового уровня безопасности пищевых производств. |
| **10.45-11.00** | **Батаева Дагмара Султановна,** ведущий научный сотрудник лаборатории гигиены производства и микробиологии, канд. техн. наук, ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН **Изменение микробиоты мяса птицы в процессе хранения**  | В структуре мирового производства мясо птицы занимает второе место и демонстрирует стабильный рост потребления на уровне 2,5% в год, что значительно превышает динамику по остальным видам мяса. Глобализация приводит к необходимости увеличения длительности перевозок и сроков годности. Есть ли скрытые угрозы для пищевой безопасности? |
| **11.00-11.15** | **Климов Дмитрий Игоревич,** младший научный сотрудник, Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова, Институт синтетических полимерных материалов РАН **Получение биоцидных покрытий из дисперсий интерполиэлектролитных комплексов** | В целях разработки антимикробных покрытий для пищевой промышленности были получены интерполиэлектролитные комплексы и металлополимерные нанокомпозиты, содержащие наночастицы серебра,разработаны способы их нанесения и исследованы их антибактериальные свойства на штаммах микроорганизмов, устойчиво циркулирующих в производственной среде. |
| **11.15-11.30** | **Зайко Елена Васильевна**, младший научный сотрудник лаборатории гигиены производства и микробиологии, ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН **Антибиотикорезистентность сальмонелл, выделенных из пищевых продуктов**  | Сальмонеллез относится к числу наиболее распространенных в мире острых кишечных инфекций. Все большее распространение получают серотипы сальмонелл, проявляющих устойчивость к антибиотикам. Именно такие формы всё чаще вызывают осложнения и способны формировать длительное бактерионосительство. Какова же частота выявления сальмонелл в пищевых продуктах? К каким антибиотикам они проявляют наибольшую устойчивость? |
| **11.30-11.45** | **Ребезов Максим Борисович,** главный научный сотрудник, доктор техн. наук, ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН **Новые технические решения для микробиологической безопасности пищевой продукции** | Научное предсказание основано на знании объективных закономерностей и тенденций развития. Анализ новых технических решений для повышения микробиологической безопасности продуктов питания поможет представить будущее предприятий пищевой промышленности.  |
| **11.45-12.00** | **Обсуждение и подведение итогов** |  |