



Программа

Ссылка на первый день вебинара

<https://events.webinar.ru/technologclub/5143423>

1 июня

Генеральный партнер  **PAPER**
BAGGING & PALLETIZING SOLUTIONS

О ситуации в сахарной отрасли стран ЕАЭС в 2019 году и в период пандемии COVID-19

09:30	О ситуации в сахарной отрасли стран СНГ
	<i>Андрей Бодин, Евразийская сахарная ассоциация</i>
10:00	Краткие итоги работы сахарных заводов стран ЕАЭС в 2019 г.
	<i>Мария Гасич, Союзроссахар</i>
10:20	Как работать сахарному заводу в период пандемии
	<i>Антон Трошин, Заинский сахар</i>
10:35	FFS-технология упаковки для сахарной отрасли
	<i>Александр Семерников, Паурег</i>
10:55	Новые инструменты Евразийской сахарной ассоциации
	<i>Алексей Ломанов, Сахар</i>
11:05	Волгохимнефть – спонсор акции «Из поколения в поколение»
	<i>Игорь Хвальнов, ВПО «Волгохимнефть»</i>

Ссылка на второй день вебинара

<https://events.webinar.ru/technologclub/5143579>

2 июня

Партнер круглого стола  **AKVAPOR**
SYSTEM

Применение современных технологий в производстве и хранении сахарной свеклы, сахара и побочной продукции

09:30	Микроволновый датчик для измерения концентрации сахарных сиропов
	<i>Валерий Лебедев, Александр Белячиц, Аквар-систем</i>
09:50	Технологический режим на диффузии при переработке свеклы пониженного качества
	<i>Людмила Чернявская, УкрНИИСП</i>
10:00	Изменения технологического режима по времени, температуре процесса, распределению и количеству известкового молока, возвратов на преддефекацию при переработке свеклы пониженного качества
	<i>Людмила Чернявская, УкрНИИСП</i>
10:10	Снижение рН сиропа после выпарной установке, причины, меры устранения. Снижение чистоты сиропа после ВУ, причины, меры устранения
	<i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
10:20	Варка утфеля 1продукта на экстра парах 4 корпуса выпарной станции. Опыт заводов с такой тепловой схемой.




	Тепловая и продуктовая схемы и их аппаратурное оформление. Фактические технологические и теплотехнические показатели завода за 2019 г. Насколько отразится снижение расхода условного топлива при такой схеме на неучтенные потери сахарозы?
	<i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
10:30	Как влияет режим дефеко saturации на получение дефеката с требуемой влажностью?
	<i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
10:40	Затруднительная фильтрации при переработке свеклы пониженного качества, необходимые изменения в технологическом режиме
	<i>Любомир Хомичак, НУПТ; Валерий Сотников, ПромАсептика</i>
10:50	Применение ферментосодержащих препаратов при переработке свеклы, пораженной слизистым бактериозом
	<i>Любовь Беляева, Курский ФАНЦ; Валерий Сотников, ПромАсептика</i>
11:00	Как влияет обработка сока на дефеко saturации на гранулометрический состав сахара?
	<i>Валерий Сотников, ПромАсептика; Людмила Чернявская, УкрНИИСП</i>
11:10	Мутность сиропа и ее устранение
	<i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
11:20	Мутность белого сахара и ее контроль
	<i>Марина Егорова, Курский ФАНЦ</i>
11:30	Мероприятия по снижению мутности по потоку для получения сахара белого качества Экстра
	<i>Марина Мойсеяк, МГУПП</i>

Ссылка на третий день вебинара

<https://events.webinar.ru/technologclub/5143791>

3 июня

Партнер круглого стола  **ВОЛГОХИМНЕФТЬ**

Применение современных технологий в производстве и хранении сахарной свеклы, сахара и побочной продукции

9:30	Какими способами можно повысить эффект очистки, если достигнутый эффект 32-33%
	<i>Дмитрий Чугаевский, Putsch</i>
9:40	Целесообразность замены диаметра сита пульполовушки жомпрессовой воды с 0,75 мм на 0,50 мм, если диаметр ячейки пульполовушек диффузионного сока 0,50 мм
	<i>Людмила Литвиновская, Грантех Инжиниринг</i>
9:50	Водное хозяйство. Пути снижения расхода воды на поля фильтрации
	<i>Любовь Пузанова, Курский ФАНЦ</i>



Применение технологических вспомогательных средств в производстве сахара в странах ЕАЭС

10:00	Волгохимнефть: современные реагенты для работы и очистки выпарных установок в сахарной промышленности <i>Евгений Воробьев, ВПО "Волгохимнефть"; Олег Кривошеев, Соленис</i>
10:20	Как избежать промежуточной выварки выпарной установки при работе завода 170 дней <i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
10:30	Щелочные добавки (тринатрий фосфат, сода кальцинированная) – оптимальные точки ввода в технологический поток(диффузионный сок, сок 1 и 2 сатурации), дозировки – для умягчения соков <i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
10:40	Пенегасители для вакуум аппаратов по приемлемой цене <i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
10:50	Современные реагенты для вываривания выпарной станции. <i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
11:00	Практическое использование схем гипсования стружки (их виды), результаты применения. Возможные проблемы и нюансы при эксплуатации схемы. <i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
11:10	Сульфитирование соков и сиропов <i>Марина Мойсеяк, МГУПП</i>

Ссылка на четвертый день вебинара

<https://events.webinar.ru/technologclub/5143933>

4 июня

Партнер круглого стола

FOSS

Методические вопросы в производстве сахара. Текущая ситуация и актуальность внедрения единых стандартов

9:30	Экспресс –анализ сырья и готовой продукции переработки сахарной свёклы. Лабораторный и поточный анализатор <i>Ирина Елизарова, ФОСС</i>
9:50	Техническое регулирование – состояние стандартизации в сахарной отрасли и новации-2020 <i>Марина Егорова, Курский ФАНЦ</i>
10:00	Влияние состава известнякового камня на работу станций дефеко-сатурации, выпарной станции и на дальнейшее качество продуктов <i>Марина Егорова, Курский ФАНЦ; Людмила Литвиновская, Грантех Инжиниринг</i>
10:10	Производство гипохлорита натрия собственными силами в условиях завода. Целесообразность с точки зрения затрат на закупку готового



	реагента
	<i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
10:20	Преимущества и недостатки использования гипохлорита кальция и гипохлорита натрия в сахарном производстве
	<i>Раиса Решетова, КубГТУ</i>
10:30	Определение правильных качественных показателей (СВ, %; Дб, %) утфеля 3 продукта, который поступает непосредственно в вертикальные кристаллизаторы
	<i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
10:40	Маточный утфель, применение микроскопа, современные схемы
	<i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
10:50	Нормы расхода материалов. Единая инструкция (методика) по учету расходных материалов: камня, угля, топлива
	<i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
11:00	Особенности переработки сахарной свеклы, выращенной в засушливое лето
	<i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
11:10	Возврат жомопрессовой воды: плюсы и минусы
	<i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
11:20	Введение щелочных реагентов, выбор точек ввода
	<i>Людмила Чернявская, УкрНИИСП</i>
11:30	Как влияет раффиноза свеклы на искажение доброкачественности продуктов на всех этапах от нормального сока до мелассы
	<i>Марина Егорова, Курский ФАНЦ</i>
11:40	Фильтрация сиропа с намывным слоем: оборудование, реагенты, качество получаемого сиропа. Преимущества/недостатки перед фильтрацией через тканевые фильтры
	<i>Леонид Рудюк, Вера Пивкина, Техинсервис Инвест</i>
11:50	Пути снижения расхода условного топлива
	<i>Леонид Рудюк, Вера Пивкина, Техинсервис Инвест</i>
12:00	Влияние температуры и времени пребывания продукта в процессе углекислотной очистки на эффект очистки
	<i>Леонид Рудюк, Вера Пивкина, Техинсервис Инвест</i>

Ссылка на пятый день вебинара

<https://events.webinar.ru/technologclub/5144069>

5 июня

Лучшие практики в производстве сахара. Международный опыт и опыт стран ЕАЭС

9:30	Правильное определение СВ сиропа в точке заводки вакуум-аппарата
	<i>Валерий Лебедев, Александр Белячиц, Аквар-систем</i>



9:45	Способы минимизации несахаров на стадии диффузии. Диффузионно-прессовый метод извлечения сахарозы <i>Людмила Литвиновская, Грантех Инжиниринг</i>
9:55	Проблема качества свеклы в ЦФО. В чем причина? Ошибки в севообороте? Гибриды? Погода? Агротехника? <i>Игорь Апасов, ВНИИСС</i>
10:05	Получение сахара категории ТС 1 на доброкачественности свеклы 86 без существенных капвложений <i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
10:15	Особенности хранения мелассы <i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
10:25	Пути повышения эффекта очистки на станции очистки соков <i>Ирина Куликова, Новасеп; Людмила Чернявская, УкрНИИСП</i>
10:35	Опыт использования кальцинированной соды для снижения солей кальция на других заводах? <i>Калмыкова Елена, Елань-Коленовский сахарный завод</i>
10:55	Как бороться с кальциевыми солями без применения соды? Режимы переработки свёклы без соды <i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
11:05	Правильное определение дачи количества соды , место ввода <i>Любомир Хомичак, НУПТ</i>
11:15	Пути сокращения потерь сахара в мелассе <i>Ирина Лакатиш, Сахарный завод "Ленинградский"</i>
11:25	Опыт работы российских и украинских сахарных заводов по производству и отгрузке сахара высшей категории <i>Марина Сидак, Sucden</i>
11:35	Что можно получать из сахара дополнительно, помимо сахара, в межсезонье? <i>Евгений Лукашевич</i>
11:45	Особенности переработки сахарной свеклы с высокой сахаристостью <i>Игорь Апасов, ВНИИСС</i>
11:55	Возможные причины комкования сахара в мешках при хранении на складах. Возможность/разрешение применения антислеживающего компонента для кристаллического сахара <i>Любовь Беляева, Курский ФАНЦ</i>
12:05	Опыт заводов, использующих водяную схему полностью без речной воды. Водяная схема, ее описание. Возможность и правильное использование оборотных вод по категориям и на каких участках завода, без ущерба для технологии, их очистка, аппаратурное оформление и экономика такого использования. Опыт Скидельского сахарного комбината по внедрению новой схемы очистки сточных вод <i>Светлана Сант, Скидельский сахарный комбинат</i>