

АНКЕТА

эксперта в области переработки сельскохозяйственного сырья в пищевую, кормовую и иную продукцию

Уважаемый эксперт! Министерство сельского хозяйства Российской Федерации реализует проект по формированию системы прогнозирования и мониторинга научно-технологического развития АПК в сфере переработки сельскохозяйственного сырья в пищевую, кормовую и иную продукцию. Будем признательны Вам за участие в формировании данной системы. Просим, по возможности развернуто, ответить на несколько вопросов.

1. Ваше фамилия, имя, отчество:

--

2. Укажите, пожалуйста, наименование организации, которую Вы представляете и Вашу должность:

--

3. Укажите, пожалуйста, тип организации, которую Вы представляете (отметьте правильный ответ любым знаком):

<input type="checkbox"/>	образовательная, научная организация
<input type="checkbox"/>	предприятие по переработке сельскохозяйственной продукции
<input type="checkbox"/>	другое _____

4. Укажите размер представляемой Вами организации по средней численности работающего персонала (отметьте правильный ответ любым знаком):

<input type="checkbox"/>	микро предприятия – до 15 человек
<input type="checkbox"/>	малые – от 16 до 100 человек
<input type="checkbox"/>	средние – от 101 до 250 человек
<input type="checkbox"/>	крупные – от 250 человек.

5. Оцените уровень российских исследований и разработок в области переработки сельскохозяйственного сырья (поставьте любой знак в ячейке, соответствующей Вашему мнению):

Область исследования	Уровень исследований и разработок				
	лидирующие позиции российских исследований и разработок на мировом уровне	российские исследования и разработки находятся на уровне, сопоставимом с лучшими зарубежными аналогами	наличие отдельных российских исследований и разработок, конкурирующих с зарубежными аналогами	существует потенциал для возникновения российских исследований и разработок мирового уровня	отсутствие значимых российских исследований и разработок, отсутствие потенциала для их возникновения, отставание от мирового уровня
Производство и переработка молочной продукции					
Исследования в сфере обеспечения безопасности пищевых продуктов					
Разработка технологий пищевого белка					
Исследования в сфере применения биотехнологий					
Получение функциональных и специализированных пищевых продуктов					
Исследования в сфере организации высокотехнологичных комплексных производств пищевых продуктов					
Другое:					
Переработка и консервирование мяса и мясной продукции					
Разработка технологий переработки мясopодуKтов с использованием интенсивных методов обработки					
Исследования в сфере обеспечения безопасности пищевых продуктов					
Получение функциональных и специализированных пищевых продуктов					
Разработка технологий получения пищевых добавок и ингредиентов					
Исследования в сфере переработки пищевого сырья и отходов					
Другое:					
Производство растительных и животных масел и жиров					
Исследования в сфере обеспечения безопасности пищевых продуктов					
Разработка технологий получения специальных жиров без трансизомеров олеиновой кислоты					
Исследования в сфере применения биотехнологий					
Получение функциональных и специализированных купажей растительных масел					
Технологии переработки растительного и животного сырья с использованием интенсивных методов обработки					
Получение функциональных и специализированных пищевых продуктов					
Расширение ассортимента производства продуктов переработки масличных культур, сырья животного происхождения					
Повышение уровня технического и технологического оснащения производств					
Разработка инновационного энергосберегающего и экологичного оборудования					
Высокоэффективная комплексная переработка масличных культур и сырья животного происхождения					

Область исследования	Уровень исследований и разработок				
	лидирующие позиции российских исследований и разработок на мировом уровне	российские исследования и разработки находятся на уровне, сопоставимом с лучшими зарубежными аналогами	наличие отдельных российских исследований и разработок, конкурирующих с зарубежными аналогами	существует потенциал для возникновения российских исследований и разработок мирового уровня	отсутствие значимых российских исследований и разработок, отсутствие потенциала для их возникновения, отставание от мирового уровня
Другое:					
Переработка зерна					
Глубокая переработка зерна					
Получение функциональных и специализированных пищевых продуктов					
Модернизация нормативной и технологической базы переработки зерна					
Расширение ассортимента производства продуктов переработки зерна					
Повышение уровня технического и технологического оснащения производств					
Разработка инновационного энергосберегающего и экологичного оборудования					
Высокоэффективная комплексная переработка зернового крахмалсодержащего сырья					
Другое:					
Производство готовых кормов для животных					
Рациональная организация кормопроизводства					
Эффективное использование продуктов переработки зерна при производстве кормов					
Эффективное использование продуктов переработки молока и мяса при производстве кормов					
Повышение уровня технического и технологического оснащения кормопроизводства					
Разработка инновационного энергосберегающего и экологичного оборудования для производства кормов					
Другое:					

6. В развитии каких критических технологий в области переработки сельскохозяйственного сырья в пищевую, кормовую и иную продукцию был достигнут наибольший прогресс за последние 5 лет?

Здесь и далее по возможности укажите развернутые ответы, используя дополнительные вопросы: «почему?», «какие именно?», «что имеется в виду?» и т.п.

№	Технологии	Отметьте знаком (+) те технологии, в развитии которых был достигнут наибольший успех
1	Технологии глубокой переработки продукции растениеводства	
2	Технологии глубокой переработки продукции животноводства	
3	Технологии пищевой биотехнологии, в том числе производство новых пищевых ингредиентов (пробиотиков, пребиотиков, синбиотиков, заквасочных культур, натуральных красителей, ароматизаторов, эмульгаторов микробных консорциумов с заданными биологическими свойствами и оптимизированными технологическими характеристиками и др)	
4	Технологии производства кормов для животных	
5	Технологии получения биологически активных веществ, полезных белковых продуктов и ингредиентов в процессе переработки отходов и малоценных продуктов переработки сырья растительного и животного происхождения сельского хозяйства	
6	Разработка функциональных и специализированных пищевых продуктов	
7	Другое _____	

7. Проекты по каким направления наиболее успешно реализовывались за последние 5 лет (заполняя таблицу, приведите примеры результатов исследований)?

Отрасль	Примеры успешно реализованных проектов			Примечание
	В области исследований (в случае имеющейся информации поставьте «+», или «-» – если информацией не владеете)	В бизнесе – предприятия (конкретные компании), на которых было внедрено и (или) успешно реализовываются результаты исследований (технология / способ / рецептура / метод и т.д.)	Оценка эффективности (поставьте оценку от 1 до 5, где 5 – максимальный эффект от внедрения)	
Переработка и консервирование мяса и мясной пищевой продукции				
Изучение влияния новых и нетрадиционных источников пищи на здоровье человека и механизмов взаимодействия нутриома (макро-, микронутриентов и минорных биологически активных компонентов пищи) с организмом человека				
Идентификация рисков новых и нетрадиционных мясных пищевых продуктов, основанная на использовании методов высокопроизводительного скрининга метаболических процессов (омиктехнологии)				
Разработка методов для мультипараметрического контроля содержания в пищевых продуктах и сырье химических загрязняющих веществ (грибных и бактериальных токсинов, пестицидов и ветеринарных препаратов)				
Разработка методов экспрессного выявления бактериального заражения пищевых продуктов и сырья				
Разработка комплекса методов для подтверждения аутентичности мясных продуктов, в том числе видовой идентификации используемого сырья, основанных на определении специфических биологических макромолекул (нуклеиновых кислот, белков и др.)				
Исследование кумулятивного действия подпороговых концентраций загрязняющих веществ с учетом особенностей мясных продуктов				
Разработка методических подходов к интегральной оценке безопасности мясной продукции, содержащей несколько видов загрязняющих веществ				
Разработка и оптимизация электрофизических, механических, импульсных и других методов обработки мясного сырья,				

Отрасль	Примеры успешно реализованных проектов			Примечание
	В области исследований (в случае имеющейся информации поставьте «+», или «-» – если информацией не владеете)	В бизнесе – предприятия (конкретные компании), на которых было внедрено и (или) успешно реализовываются результаты исследований (технология / способ / рецептура / метод и т.д.)	Оценка эффективности (поставьте оценку от 1 до 5, где 5 – максимальный эффект от внедрения)	
включая различные виды излучений				
Разработка технологий получения мясопродуктов, позволяющих сократить длительность тепловой обработки с увеличением выхода готового продукта				
Разработка технологий получения продуктов с пролонгированным сроком хранения				
Разработка технологий производства продуктов функционального и специального назначения за счет сохранения термолабильных компонентов и повышения их пищевой ценности				
Производство растительных и животных масел и жиров				
Повышение безопасности вырабатываемых растительных и животных масел и жиров по физико-химическим показателям и содержанию трансизомеров олеиновой кислоты				
Совершенствование технологий переэтерификации растительных масел				
Разработка высокоэффективного отечественного оборудования масложировой промышленности				
Внедрение инновационной технологии производства растительного масла из маслосодержащих семян способом прессования, базирующимся на использовании сил гравитации, обеспечивающим сокращение затрат и предусматривающим полную автоматизацию последовательности выполнения всех операций его производства				
Модернизация материально-технической базы масложировой промышленности				
Техническое перевооружение масложировой отрасли на основе внедрения инновационных технологий для повышения конкурентоспособности, снижения энергопотребления и экологической нагрузки, рационального использования вторичных ресурсов и отходов производства				

Отрасль	Примеры успешно реализованных проектов			Примечание
	В области исследований (в случае имеющейся информации поставьте «+», или «-» – если информацией не владеете)	В бизнесе – предприятия (конкретные компании), на которых было внедрено и (или) успешно реализовываются результаты исследований (технология / способ / рецептура / метод и т.д.)	Оценка эффективности (поставьте оценку от 1 до 5, где 5 – максимальный эффект от внедрения)	
Применение инновационных технологий подготовки семян сельскохозяйственных культур к извлечению масла с целью увеличения выхода готового продукта и повышения эффективности экстракции				
Глубокая переработка высокопротеиновых сельскохозяйственных культур				
Разработка механических, химических и физико-химических методов глубокой очистки растительных масел				
Внедрение энергосберегающих технологий производства масложировых продуктов				
Производство молочной продукции				
Повышение безопасности вырабатываемой продукции по микробиологическим и физико-химическим показателям				
Технологии стерилизации молочных продуктов в потоке с асептическим розливом с увеличенным сроком хранения				
Технологии ультрафиолетовой обработки молочного сырья				
Технологии производства кисло-сливочного масла пониженной жирности				
Внедрение на предприятиях молочной промышленности баро-, электромембранных технологий				
Создание технологии синбиотиков на основе молочного сырья с использованием полезной микрофлоры и пребиотических компонентов с доказательной медико-биологической базой				
Производство продуктов мукомольной и крупяной промышленности, крахмала и крахмалосодержащих продуктов				
Перевооружение мельниц и крупозаводов на новые технологии очистки зернового сырья и контроля готовой продукции				
Повышение загрузки мощностей предприятий с диверсификацией производства (производство крупы,				

Отрасль	Примеры успешно реализованных проектов			Примечание
	В области исследований (в случае имеющейся информации поставьте «+», или «-» – если информацией не владеете)	В бизнесе – предприятия (конкретные компании), на которых было внедрено и (или) успешно реализовываются результаты исследований (технология / способ / рецептура / метод и т.д.)	Оценка эффективности (поставьте оценку от 1 до 5, где 5 – максимальный эффект от внедрения)	
комбикормов, спирта и т. д.)				
Совершенствование технической оснащенности элеваторно-складского хозяйства в целях сокращения количественных и качественных потерь зерна				
Технологии глубокой и комплексной переработки сельскохозяйственного сырья с получением широкого спектра пищевой, биохимической, фармацевтической, топливной и кормовой продукции				
Технологии полной переработки сельхозпродукции				
Технологии выработки круп быстрого приготовления, высокобелковой муки из зерна и побочных продуктов его обработки (отрубей, продела и т.д.)				
Технология экстракции белков из зерна				
Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий				
Разработка и оптимизация электрофизических, механических методов обработки зерна, включая различные виды излучений				
Получение экструзионного зерна и переработка его в текстурированную муку				
Внедрение энергосберегающих технологий				
Технологии сахарной промышленности, включая технологии контроля вредных примесей в сахаре, переработки отходов сахарного производства в полезную продукцию и др.				
Технологии хлебопекарной промышленности, включая биотехнологии хлебобулочных изделий повышенной биологической активности				
Технологии заквасок с высокими бактерицидными и антагонистическими свойствами для увеличения срока хранения хлеба				
Технологии производства кондитерских изделий (изделий на подсластителях; изделий молочных шоколадных масс;,				

Отрасль	Примеры успешно реализованных проектов			Примечание
	В области исследований (в случае имеющейся информации поставьте «+», или «-» – если информацией не владеете)	В бизнесе – предприятия (конкретные компании), на которых было внедрено и (или) успешно реализовываются результаты исследований (технология / способ / рецептура / метод и т.д.)	Оценка эффективности (поставьте оценку от 1 до 5, где 5 – максимальный эффект от внедрения)	
обогащенных витаминами и минеральными веществами и др.)				
Производство готовых кормов для животных				
Рационализация использования продуктов переработки зерна в чистом виде на корм животным, в комбикормовой промышленности				
Разработка энергосберегающих технологий, обеспечивающих глубокую переработку зерна, повышающих выход готовой кормовой продукции и ее эффективность				
Разработка новых технологий по утилизации отходов крупяного производства с получением кормовых продуктов				
Расширение ассортимента кормовых продуктов и добавок				
Разработка новых интенсивных технологий получения кормовых добавок и ингредиентов				
Повышение загрузки мощностей предприятий с диверсификацией производства: – для зерноперерабатывающей промышленности – производство комбикормов; – для молокоперерабатывающей промышленности – производство кормовых добавок и заменителей цельного молока лечебно-профилактического назначения для молодняка сельскохозяйственных животных и птицы, производство бактериальных заквасок и бактериальных концентратов на основе чистых культур лактобацилл и бифидобактерий кормового назначения, кормовых добавок с пребиотическими и синбиотическими свойствами; – для мясоперерабатывающей отрасли – производство кормовых добавок с улучшенными функционально-техническими свойствами и повышенной биологической ценностью				
Разработка технологий концентрированных кормов				
Разработка технологий производства кормовой продукции с использованием биологически активных добавок; технологий				

Отрасль	Примеры успешно реализованных проектов			Примечание
	В области исследований (в случае имеющейся информации поставьте «+», или «-» – если информацией не владеете)	В бизнесе – предприятия (конкретные компании), на которых было внедрено и (или) успешно реализовываются результаты исследований (технология / способ / рецептура / метод и т.д.)	Оценка эффективности (поставьте оценку от 1 до 5, где 5 – максимальный эффект от внедрения)	
витаминизированных кормов методом высокотемпературной сушки (мука, гранулы, резка, брикеты)				
Разработка и внедрение прогрессивных энергосберегающих технологий заготовки кормов				
Разработка технологий белковых кормовых продуктов отечественного производства				
Пищевые биотехнологии, в том числе для производства специальных диетических продуктов питания				
Промышленные биотехнологии утилизации и переработки отходов производства				
Промышленные пищевые биотехнологии для получения широкой номенклатуры биохимической продукции, включая спирты, пищевые добавки, аминокислоты, ферменты, витамины и т.д				
Биотехнологии безглютеновых хлебобулочных изделий для специализированного питания людей при непереносимости белка злаковых культур				
Технологии стартовых бактериальных препаратов для мясной и молочной промышленности				
Технологии получения микробного белка				
Биотехнологии безотходной переработки зерна на крахмал, этиловый спирт и кормопродукты				
Биотехнологии утилизации отходов спиртового производства с использованием микроорганизмов				
Биотехнологии получения белковых концентратов, композитов и биологически активных добавок				
Биотехнологии извлечения растительных белков и жиров из жмыхов				
Получение растительных масел с высоким содержанием олеиновой кислоты				
Получение высокомаржинальных молочных продуктов				

Отрасль	Примеры успешно реализованных проектов			Примечание
	В области исследований (в случае имеющейся информации поставьте «+», или «-» – если информацией не владеете)	В бизнесе – предприятия (конкретные компании), на которых было внедрено и (или) успешно реализовываются результаты исследований (технология / способ / рецептура / метод и т.д.)	Оценка эффективности (поставьте оценку от 1 до 5, где 5 – максимальный эффект от внедрения)	
(производных лактозы, молочных белков, пробиотиков, пребиотиков и т.п.)				
Разработка методов регулирования и прогнозирования состава, физико-химических и биотехнологических свойств, получаемых при глубоком фракционировании полуфабрикатов молочного сырья (ретентатов и пермеатов)				

8. Оцените в таблице кадровый потенциал для развития переработки сельскохозяйственного сырья в пищевую, кормовую и иную продукцию в России на 2018 г. по шкале от 1 до 5, где 1 – низкий потенциал, а 5 – высокий потенциал.

№	Технологии	Отметьте знаком (+) те технологии, в развитии которых был достигнут наибольший успех
1	Технологии глубокой переработки продукции растениеводства	
2	Технологии глубокой переработки продукции животноводства	
3	Технологии пищевой биотехнологии, в том числе производство новых пищевых ингредиентов (пробиотиков, пребиотиков, синбиотиков, заквасочных культур, натуральных красителей, ароматизаторов, эмульгаторов микробных консорциумов с заданными биологическими свойствами и оптимизированными технологическими характеристиками и др)	
4	Технологии производства кормов для животных	
5	Технологии получения биологически активных веществ, полезных белковых продуктов и ингредиентов в процессе переработки отходов и малоценных продуктов переработки сырья растительного и животного происхождения сельского хозяйства	
6	Разработка функциональных и специализированных пищевых продуктов	
7	Другое	

Прокомментируйте, пожалуйста, свои оценки:

Приведите примеры: какие институты, лаборатории, кафедры были созданы в последнее время; запущены новые учебные специальности и программы в вузах.

9. Укажите, пожалуйста, наиболее значимые научные публикации в зарубежных и отечественных изданиях в области переработки сельскохозяйственного сырья в пищевую, кормовую и иную продукцию.

Автор	Выходные данные публикации	Научная организация

10. Приведите, пожалуйста, примеры наиболее востребованных категорий специалистов для внедрения и успешной реализации эффективных исследований и разработок в данном приоритетном направлении на мировом уровне.
