

XI Международная конференция

# РЫБА

18.02.2026

Поток

**Аквакультура:**  
полный цикл  
выращивания

19–20.02.2026

Технологический поток

**Рыбопереработка:**  
проблемы  
и решения

КОНЦЕПЦИЯ  
ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ  
КОНФЕРЕНЦИИ

ДЕНЬ 1 • 18 ФЕВРАЛЯ 2026

АКВАКУЛЬТУРА

### Пленарная сессия.

#### Рыбохозяйственный комплекс 2026–2030: экономика, технологии, риски

- экономика рыбхозов: маржинальность, себестоимость, прогнозы;
- транспорт, логистика и госрегулирование — что меняется;
- аналитика по рынку кормов, молоди, технологий;
- утилизация рыбных отходов и производство побочной продукции.

#### Спикеры:

Голохвастов Андрей Маркович, генеральный директор, ГК Агриконсалт

Тема: На согласовании

НО «Рыбный союз (спикер на согласовании)

### Сессия 2

#### Корма, биодобавки, нутрицевтики: что влияет на здоровье и вкус будущего продукта

- Новые подходы к разработке рецептур и составов кормов для аквакультуры.
- Включение лечебных и профилактических добавок в корма: цели и эффекты.
- Влияние кормов на здоровье, продуктивность и устойчивость рыб.
- Проблема доступности качественных ингредиентов и локализация производства.

### Сессия 3

#### Технологии выращивания: садки, УЗВ, инженерные решения

- Садковое выращивание: что работает на практике? Плюсы, ограничения и реальные примеры.
- УЗВ в 2025 году: тенденции, проблемы, точки роста. Как развивается рынок и что выбрать рыбоводу.
- Технологии содержания рыбы: оптимизация условий для роста, снижение стрессов, управление качеством воды.
- Перспективные виды для выращивания: какие объекты актуальны сейчас и что будет востребовано завтра.
- Инновационные селекционные решения: как улучшить продуктивность, устойчивость и скорость роста рыб.

### Круглый стол

#### «Инженерия УЗВ 2026: экономика, технологии, практики запусков»



## Сессия 1

### Современный контроль качества продуктов

Ключевой технологический тренд: качество — это не только вкус, но и безопасность, стабильность и управляемость производства.

- Стандарты пищевой безопасности и требования ритейла к качеству, маркировке и прослеживаемости продукции.
- НАССР на практике: типовые ошибки рыбопереработчиков, как выстроить работающую систему, а не «документ ради проверки».
- «Честный ЗНАК» и цифровая маркировка: требования, подводные камни, влияние на технологию, упаковку и логистику.
- Современные подходы к оценке свежести и качества сырья и готовой продукции.
- Автоматизация контроля качества и цифровые системы мониторинга на этапах обработки и упаковки.

## Сессия 2

### Копчение и посол: технологии вкуса и стабильности

- Современные методы копчения: холодное, горячее, электростатическое — выбор под продукт и позиционирование.
- Дымогенераторы, автоматизация параметров процесса, безопасность и управление качеством вкуса.
- Посол и маринование: от классики к инновационным технологическим схемам.
- Влияние методов посола на текстуру, срок хранения и органолептику продукта.

#### Спикеры:

Пономаренко Владимир Владимирович, генеральный директор и собственник завода Райх

Тема: Снековые камеры Райх как тренд этого года

Лукина Елена Викторовна, главный технолог ООО «ВАШ ТЕХНОЛОГ»

Тема: на согласовании

## Сессия 3

### Производство пресервов и рыбных деликатесов

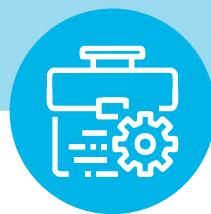
- Технологии производства рыбных пресервов: от полуфабрикатов и паштетов до консервов и сурими. Как наладить стабильное качество при увеличении объёмов.
- Создание востребованных продуктов: как трансформировать сырьё в гастрономические деликатесы с добавленной стоимостью.
- Фасовка, упаковка и срок хранения: современные решения, повышающие удобство для потребителя и логистическую устойчивость.

## Сессия 4

### Ингредиенты, рецептуры и технологии вкуса

- тренды пищевых ингредиентов в рыбной продукции 2026;
- системы для улучшения вкуса, аромата и текстуры;
- смеси и функциональные решения для пресервов, паштетов, спредов, гастрономии;
- роль пищевых волокон, белковых систем, стабилизаторов;
- clean label и снижение содержания соли.

ДЕНЬ 3 • 20 ФЕВРАЛЯ 2026



## Практический день для рыбопереработчиков

20 февраля мы готовим для вас **полностью практическую программу**, посвящённую технологиям рыбопереработки.

Участников ждут **мастер-классы, технологические дегустации, демонстрации оборудования и ингредиентов**, а также разборы реальных производственных кейсов.

Программа сейчас формируется, но уже ясно главное — **это будет день, который даст практические навыки, новые идеи и решения, которые можно сразу применять в производстве.**

Следите за обновлениями — скоро представим подробное расписание.



 **сфера**конгресс