

г. Санкт-Петербург

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

Вступительное слово: Федоренко Николай Владимирович, собственник ГК Н. В. Федоренко

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.

Модератор: Ананьина Дарья Андреевна, аналитик Центра экономического прогнозирования Газпромбанка

Спикеры:

Голохвастов Андрей Маркович, генеральный директор, ГК «Агриконсалт»

Тема: Основные тренды рынка аквакультурных лососевых в России

Литяйкин Олег, Аналитик Россельхозбанка

Тема: на согласовании

Кабашов Александр Сергеевич, директор департамента рефрижераторных перевозок АО «ЕВРОСИБ СПБ-ТРАНСПОРТНЫЕ СИСТЕМЫ»

Тема: Расширение географии российского экспорта в сегменте рефрижераторных перевозок

Ананьина Дарья Андреевна, аналитик Центра экономического прогнозирования Газпромбанка.

Тема: Российская рыбная отрасль в условиях неопределенности

Пластинин Сергей Юрьевич, эксперт в сфере экологии и аквакультуры, помощник (в сфере экологии) Уполномоченного по защите прав предпринимателей в Карелии, член Бассейнового водного совета НЛБВУ ФАВР, ст. преп. экологического права и рыбохозяйственного законодательства Карельского филиала РАНХиГС при Президенте РФ, ПетрГУ

Тема: Экологизация аквакультуры и переработки рыбы: законодательство и практические проблемы отрасли.

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.

Модератор: Аршавский Дмитрий Сергеевич, к.б.н., независимый эксперт

Спикеры:

Кучко Александр Алексеевич, технолог ООО «Аква Фид», младший научный сотрудник Петрозаводского государственного университета

Тема: Укрепление естественной резистентности и реализация потенциала роста форели: как технологии инкапсуляции в кормах «Аква Фид» обеспечивают эффективность используемых биодобавок

Гусева Юлия Анатольевна, д.с/х.н., доцент, профессор кафедры «Кормление и кормопроизводство», ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина

Содокладчик: Пономарев Сергей Владимирович, д.б.н., профессор кафедры кормления и кормопроизводства ФГБОУ ВО МГАВМиБ-МВА имени К.И. Скрябина, заведующий научной проблемной лабораторией «Осетроводство» ФГБОУ ВО АГТУ, научный руководитель проектов комбикормового завода «БИФФ»

Тема: Особенности кормления высокопродуктивных гибридных форм осетровых видов

Максим Екатерина Александровна, заведующая инновационно-технологического центра аквакультуры, ФГБОУ ВО Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина

Тема: Инновационные рецепты кормов для осетровых и лососевых рыб. Частичная замена рыбной муки на протеин растительного происхождения. Способы внесения повышенного процента рыбного жира в корм.

Шалаев Евгений Александрович, директор департамента маркетинга АО «ГК МЕЛКОМ»

Тема: От сырьевой зависимости к технологическому суверенитету: как открытие нового завода ВЗК меняет экономику аквакультурных хозяйств России

Типсина Наталья Анатольевна, технический специалист ООО «Симбио»

Тема: Актуальные аспекты применения связующих веществ при производстве кормов в аквакультуре

Максим Екатерина Александровна, заведующая инновационно-технологического центра аквакультуры, ФГБОУ ВО Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина

Тема: Эффективность применения высокобелковой кормовой добавки «Probecor» при товарном выращивании форели

Интерактив «Акватория будущего: Бизнес-архитектор УЗВ»

Зибров Антон Константинович, учредитель ВРХ/ВРХ Инжиниринг

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.

Модератор: Боков Владимир Викторович, директор, Современная автоматизация

Спикеры:

Боков Владимир Викторович, директор, Современная автоматизация

Тема: Автоматизация УЗВ: Как выбрать систему-помощника, а не ящик с проводами

Аршавский Дмитрий Сергеевич, к.б.н., независимый эксперт

Тема: Принцип многократного использования воды в УЗВ

Алексеев Антон Сергеевич, председатель «Акваферма

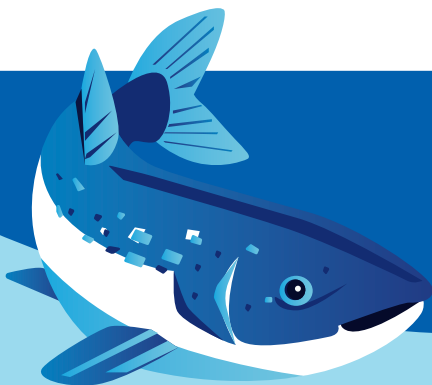
Тема: Механические Барабанные фильтры промышленного уровня

Гусев Алексей Владимирович, генеральный директор ООО «Ралтекс»

Тема: на согласовании

Наталья Викторовна Судакова, канд. биол. наук, доцент кафедры аквакультуры и болезней рыб ФГБОУ ВО Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины

Тема: Садковая аквакультура: современные вызовы и перспективы роста



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.

Спикеры:

Деревсков Константин Андреевич, генеральный директор, ООО «Старт качества», преподаватель Росбиотех, популяризатор цифровизации

Тема: Контроль качества на рыбных предприятиях; Цифровизация как инструмент повышения эффективности.

Нехамкин Борис Лазаревич, заведующий лабораторией общей технологии ФГБНУ ВНИРО

Тема: Сроки годности в рыбной продукции

Гребнев Илья Сергеевич, руководитель товарной группы «полуфабрикаты и заморозка» управления безакцизной пищевой продукции ООО «ЦРПТ»

Тема: Эксперимент по товарной группе «Полуфабрикатам и замороженной продукции». Система цифровой маркировки и прослеживаемости товаров «Честный знак».

Иванова Наталья Григорьевна, руководитель лаборатории г.Москва, ЗАО «Экохиммаш»

Тема: Управление санитарным состоянием пищевого производства: лучшие практики выбора моющих и дезинфицирующих средств

Григорьева Елена Владимировна, ИП, Руководитель проекта «Больше, чем ХАССП», бизнес-тренер, эксперт, консультант, аудитор по ХАССП

Тема: Защита от злонамеренного загрязнения и предотвращение фальсификации

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: Рыбная продукция холодного копчения: распространенные браки, причины возникновения и пути устранения.

Титова Инна Марковна, Заведующая кафедрой технологии продуктов питания, кандидат технических наук, доцент, ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»

Тема: Применение принципов фудпейринга при разработке полуфабрикатов и кулинарной продукции из водных биоресурсов.

Ульянова Наталья Анатольевна, Главный технолог направления «Рыбопереработка», ООО «ТК «Тэкспро»

Тема: Пресервная группа: важность соблюдения технологических процессов для получения стабильного продукта

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.

Спикеры:

Кирш Ирина Анатольевна, к.т.н. заведующий кафедрой «Промышленный дизайн, технология упаковки и экспертиза», директор Центра коллективного пользования «Перспективные упаковочные решения и технологии рециклинга», ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»

Тема: Разработки и исследования упаковочных решений

Тореев Михаил Борисович, руководитель направления по продажам упаковочного оборудования ООО «Ульма Пакаджинг»

Тема: Современные упаковочные решения в рыбопереработке

Мирченко Григорий Витальевич, торговый представитель компании ООО ПТК «Союз-Полимер»

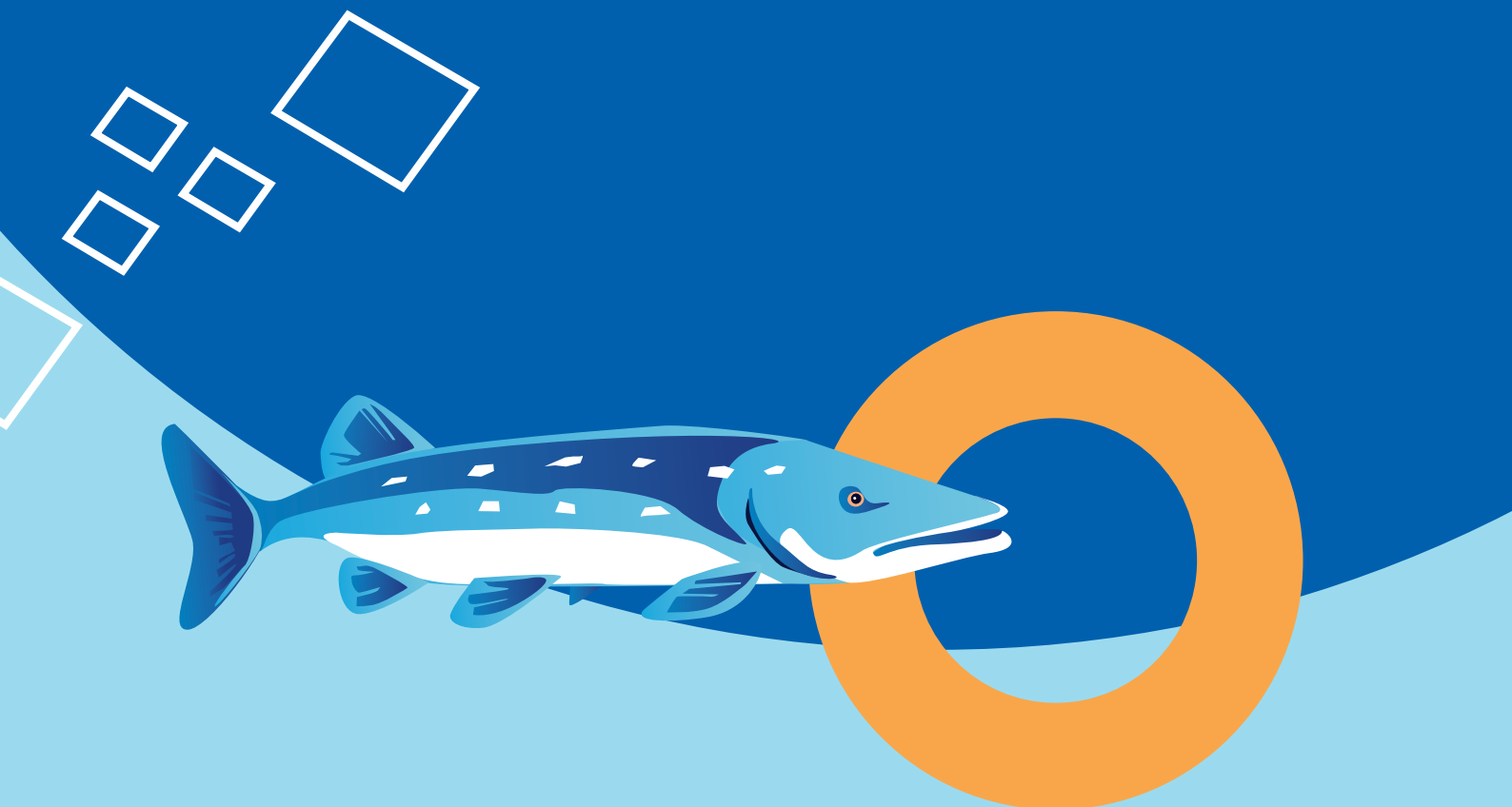
Тема: Упаковочные решения компании Союз-Полимер для рыбопереработчиков и производителей кормов и добавок для Аквакультуры

Репин Андрей Сергеевич, руководитель направления продаж ключевым клиентам ООО «Хандтманн Машин Фактири»

Тема: Современные решения по формовке и наполнению

Сидорова Наталья Анатольевна, кандидат биологических наук, ведущий научный сотрудник ПетрГУ, доцент кафедры зоологии и экологии Института биологии, экологии и агротехнологий, директор малого инвестиционного предприятия ООО «Микробиом»

Тема: Результаты и выводы НИР «Оценка влияния барьерных свойств вакуумной упаковки на динамику развития микрофлоры, степень гидратации белков и окисление липидов при вакуумной упаковке слабосолёной форели»





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.



Мастер-класс от компании «Европром»

Компания Европром приглашает на практический мастер-класс, посвященный одному из самых востребованных продуктов рынка икры. Формат построен так, чтобы участники не просто услышали теорию, а научились распознавать продукт на практике.

В ходе мастер-класса участники разберутся, как отличить натуральную икру от имитированной, а также научатся различать классическую имитированную икру от структурированной. Эксперты компании покажут ключевые признаки, на которые стоит обращать внимание при выборе продукта, и разберут распространенные ошибки, которые допускают даже профессионалы рынка.

Отдельное внимание уделено практической части. Участников ждет дегустация различных видов икры и возможность проверить себя, применив полученные знания сразу на месте. Мастер-класс будет полезен производителям, дистрибьюторам, ритейлу и всем, кто работает с продуктом и хочет уверенно ориентироваться в его качестве и технологиях



 **сфера**конгресс