

г. Санкт-Петербург

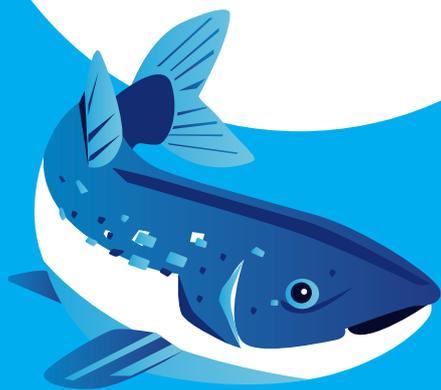
XI Международная конференция

РЫБА

18.02.2026

Поток

Аквакультура:
полный цикл
выращивания



19–20.02.2026

Технологический поток

Рыбопереработка:
проблемы
и решения

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА КОНФЕРЕНЦИИ

9:00–9:30 РЕГИСТРАЦИЯ / КОФЕ-БРЕЙК

9:30–11:40 **Вступительное слово:**

Федоренко Николай Владимирович, собственник ГК Н. В. Федоренко

Висенте Барриентос, президент БРИКС Центр – BRICS Center, член Делового совета Бразилия и Россия, эксперт по бизнесу и международным отношениям по БРИКС, Россия, Латинская Америка, ЕАЭС, ЕС и МЕРКОСУР

Фетисов Иван Андреевич, генеральный директор ООО «ЭКСПОСОЛЮШЕНС ГРУПП»

Онлайн приветствие:

г-н Сартойо Любарто Санвирья, президент Альянса деловых структур и предпринимателей стран Юго-Восточной Азии B2BASEAN, заместитель председателя, руководитель направления по организации сотрудничества со странами АСЕАН Российского-Азиатского Союза Промышленников и Предпринимателей (РАСПП)

г-жа Нгуен Май Хонг, генеральный директор V-Exim Solutions, специалист Международного информационно-технического центра (ICSTI), представитель Ассоциации автоматизации Вьетнама в РФ. Старший советник Альянса B2BASEAN по Вьетнаму, директор по ВЭД.

Пленарная сессия

Рыбохозяйственный комплекс 2026–2030: экономика, технологии, риски

Модератор: **Ананьина Дарья Андреевна**, аналитик Центра экономического прогнозирования АО «Газпромбанк»

Спикеры:

Голохвастов Андрей Маркович, генеральный директор, ГК «Агриконсалт»

Тема: Основные тренды рынка аквакультурных лососевых в России

Литяйкин Олег Михайлович, управляющий директор Центра отраслевой экспертизы, АО «Россельхозбанк»

Тема: Российский рыбохозяйственный комплекс. Результаты и перспективы

Щербинин Никита Вячеславович, руководитель отдела маркетинга и аналитики, Дирекция контейнерных перевозок АО «Евросиб СПб – ТС»

Тема: Расширение географии российского экспорта в сегменте рефрижераторных перевозок

Ананьина Дарья Андреевна, аналитик Центра экономического прогнозирования, АО «Газпромбанк»

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 Карелии, Член Бассейнового водного совета НЛБВУ ФАВР, Старший преподаватель экологического права и рыбохозяйственного законодательства в Карельском филиале РАНХиГС при Президенте РФ и ФГБОУ ВО ПетрГУ

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

Демотко Владимир Сергеевич, генеральный директор АО «Рыбные Корма»

Тема: Потребности российского рынка в разработке широкого спектра вакцин для форели

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

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

Спикеры:

Кучко Александр Алексеевич, технолог ООО «Аква Фид», младший научный сотрудник ФГБОУ ВО ПетрГУ

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 кормления и кормопроизводства, 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 КубГАУ 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 КубГАУ имени И.Т. Трубилина

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

Мартынюк Олег Леонидович, ZHEJIANG LONGYUAN SIFANG MACHINERY, Co Ltd, Китай

Тема: Переработка рыбных отходов. Оборудование для производства рыбной муки и рыбного жира.

Практикум

от ведущей технологической компании по проектированию и строительству рыбоводных ферм «ВРХ Инжиниринг»:

«Акватория будущего: Бизнес-архитектор УЗВ». Практикум по построению фундамента проекта УЗВ

Михайленко Михаил Александрович, председатель совета директоров АО «ВРХ»
Зибров Антон Константинович, учредитель АО «ВРХ» и ООО «ВРХ Инжиниринг»

Технологии выращивания: садки, УЗВ, инженерные решения

Модератор: Боков Владимир Викторович, популяризатор цифровизации установок замкнутого водоснабжения (УЗВ) в аквакультуре, инженер-программист информационных систем, IT-специалист.

Спикеры:

Боков Владимир Викторович, популяризатор цифровизации установок замкнутого водоснабжения (УЗВ) в аквакультуре, инженер-программист информационных систем, IT-специалист.

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 кооператива «Акваферма»

Тема: Механические Барабанные фильтра промышленного уровня

Гусев Алексей Владимирович, генеральный директор ООО «Ралтекс»

Тема: Садки комплексный подход

Судакова Наталия Викторовна, к.б.н., доцент кафедры аквакультуры и болезней рыб ФГБОУ ВО СПбГУВМ

Тема: Садковая аквакультура: современные вызовы и перспективы роста

ДЕНЬ 2 19 ФЕВРАЛЯ 2026 • РЫБОПЕРЕРАБОТКА: ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ

9:30–10:00 РЕГИСТРАЦИЯ / КОФЕ-БРЕЙК

10:00–12:00 Сессия 1

Качество и безопасность рыбной продукции: от требований к управлению процессом

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

Спикеры:

Деревсков Константин Андреевич, генеральный директор, ООО «Старт Качества», преподаватель ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ», популяризатор цифровизации

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

Нехамкин Борис Лазаревич, заведующий лабораторией общей технологии Атлантический филиал ФГБНУ ВНИРО (Атлант ВНИРО)

Тема: Сроки годности в рыбной продукции

Васильцова Екатерина, старший бизнес-аналитик 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».

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

Тема: Защита от злонамеренного загрязнения и предотвращение фальсификации

Иванова Наталья Григорьевна, главный технолог ЗАО «ЭКОХИММАШ»

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

Копчение, посол и производство пресервов: технологии вкуса и стабильности

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, к.т.н., заведующая кафедрой технологии продуктов питания, кандидат технических наук, доцент, ФГБОУ ВО КГТУ

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

Упаковка как технология продукта: срок хранения, безопасность, экономика

Спикеры:

Кирш Ирина Анатольевна, к.т.н., заведующий кафедрой промышленного дизайна, технологии упаковки и экспертизы, 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 Фактори»

Тема: Современные решения по формовке и наполнению

Сидорова Наталья Анатольевна, к.б.н., ведущий научный сотрудник ФГБОУ ВО 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 слабосоленой форели»

Онистратенко Дмитрий Валерьевич, коммерческий директор ООО «МП-Технологии Калининград»

Тема: Автоматизация рыбного производства за счет: нарезки, дозаций, упаковки, укладки и паллетирования

ДЕНЬ 3 20 ФЕВРАЛЯ 2026 • ПРАКТИЧЕСКИЙ ДЕНЬ

8:15	отправление автобусов на производство «Европром» от отеля Космос Пулковская, главный вход
10:00–15:30	«День Мастер-классов со ВКУСОМ» от «Сфера Медиагрупп»:
10:00–10:40	МАСТЕР-КЛАСС «Контроль качества: как отличить имитированную икру от натуральной? Экспресс-методы для практиков» от компании «Европром» (после мастер-класса состоится дегустация различных образцов икры и победителю дегустационного марафона вручат памятный приз от компании «Европром»)
10:40–10:50	ПРИЧАЛ ДЛЯ НЕТВОРКИНГА
10:50–11:30	ВОРКШОП «От коптильни до тарелки: цепочка сохранения качества копчёной рыбы» совместный воркшоп компаний «Ижица» и ООО ПТК «Союз-Полимер»
11:30–11:45	ПРИЧАЛ ДЛЯ НЕТВОРКИНГА/ ЛЕГКИЙ ПЕРЕКУС
11:45–12:15	МАСТЕР-КЛАСС «Су-вид, пастеризация и стерилизация: технологии вкуса и безопасности» от компании ООО ПТК «Союз-Полимер»
12:20–12:30	ПРИЧАЛ ДЛЯ НЕТВОРКИНГА
12:30–12:50	ИНТЕРАКТИВНЫЙ ВОРКШОП «Современные системы управления копчением» от компании «Ижица»: <ul style="list-style-type: none">• Объяснение принципов работы с симулятором• Демонстрация интерфейса
12:50–13:00	ПРИЧАЛ ДЛЯ НЕТВОРКИНГА
13:00–14:00	МАСТЕР-КЛАСС «Кухня как медиа: шеф-повар в роли самого сильного PR-инструмента бренда». Совместное выступление в формате интерактивного мастер-класса с дегустацией от шеф-повара гастрономической академии STANFOOD Артема Сенчина и Директора рекламной студии ВТарелке Ольги Дьячковой
14:00–15:30	ОБЕД/ЭКСКУРСИЯ
15:40	отправление автобусов обратно в отель Космос Пулковская

Организатор



Серебряный партнер



Партнер мастер-классов



Партнер конференции

