

Организатор:



Генеральный
отраслевой партнер:



24–25 июня 2026
г. Москва

Конференция

НЕВА ИНГРЕДИЕНТС ЕДА И ТЕХНОЛОГИИ

ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ

Конференция «Нева Ингредиентс» начиналась в Санкт-Петербурге как отраслевая профессиональная площадка для специалистов по пищевым ингредиентам. В 2026 году мероприятие выходит на федеральный уровень и проходит в Москве – там, где формируются ключевые отраслевые решения, регуляторная повестка и стратегии развития пищевой индустрии.



«Нева Ингредиентс
2026» –

это двухдневная профессиональная конференция о технологиях применения пищевых ингредиентов в реальном производстве.



Мероприятие объединяет производителей продуктов питания и ингредиентов, чтобы на одном языке обсудить рынок, рецептуру, вкус, аромат, текстуру и обязательные требования – от идеи до выхода продукта на полку.

Это не форум ради разговоров.

Это рабочая среда для технологов, R&D, специалистов по качеству и управленцев, которые отвечают за продукт, себестоимость, стабильность и соответствие требованиям.



Фокус только на технологиях ингредиентов – без абстрактных тем и лишнего маркетинга



Производители + ингредиенты в одном зале – прямой диалог без посредников



Демонстрации и мастер-классы – не теория, а работающие решения



Глубина для профессионалов: вкус, аромат, текстура, регуляторика – отдельно и подробно



ЕАЭС в приоритете: реальные требования, практика и изменения регламентов



Поддержка отрасли – специальная сессия СППИ по стандартам и регуляторике

ДЕНЬ 1: 24 ИЮНЯ 2026

09:30–10:00 Регистрация, приветственный кофе-брейк

10:00–12:00

ОБЗОРНАЯ СТРАТЕГИЧЕСКАЯ СЕССИЯ

ПОТРЕБИТЕЛЬ 2026: КАК РЫНОК ДИКТУЕТ ТЕХНОЛОГИЮ

О чем сессия:

Потребитель больше не покупает «просто еду». Он покупает ощущение, состав, обещание и цену одновременно – и именно технолог сегодня отвечает за выполнение этого обещания.

Ключевые тезисы:

- Как меняется потребительское поведение в основных категориях: мясо, хлеб, кондитерка, напитки, молочные продукты и другое
- Цена vs состав vs «польза»: где сегодня проходит граница допустимого
- Какие потребительские тренды реальны, а какие – маркетинговый шум
- Как запросы ритейла трансформируются в требования к рецептуре
- Где заканчивается маркетинг и начинается зона ответственности технолога

Вступительное слово: Савенкова Татьяна Валентиновна, президент Союза производителей пищевых ингредиентов, председатель ТК/МТК 149 «Кондитерские изделия», директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов РЭУ им. Г.В. Плеханова, д.т.н., проф.

Модератор: Силенина Светлана, руководитель направления «Потребительские рынки», Информационно-аналитическое агентство INFOLine

Спикеры:

Игнатова Ирина, директор по развитию индустриальных СТМ, АО «ТД Перекресток» Х5

Тема: Трансформация традиционного ритейла: брендовый подход в управлении СТМ

Силенина Светлана, руководитель направления «Потребительские рынки», Информационно-аналитическое агентство INFOLine

Тема: Актуальные ассортиментные стратегии отечественных и зарубежных компаний: во что инвестируют лидеры

Валерия Полякова, старший консультант, потребительская панель, ICMR (ООО «ГФК-Русь»)

Тема: Как меняются покупательские привычки с течением времени

Чурсин Андрей Николаевич, вице-президент, директор по взаимодействию с государственными органами власти, «Азбука Вкуса»

Тема: Готовая еда без серой зоны: как доверие потребителя становится основой новой нормы потребления и зрелых правил рынка

Елаев Алексей Александрович, заместитель генерального директора по правовым вопросам и управлению интеллектуальной собственностью компании «Спар-Калининград»

Тема: Правовая кухня: как регулирование, маркировка и защита рецептуры меняют роль технолога в 2026 году»

Иванова Алена Сергеевна, управляющий партнер агентства интегрированного маркетинга и брендинга A.STUDIO

Тема: Управление продажами через продукт: конкурентные стратегии food-рынка

12:00–12:15

ПЕРЕРЫВ

12:15–14:00

СЕССИЯ 2

РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ: ИНСТРУМЕНТЫ РОСТА ИЛИ ОГРАНИЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА

О чем сессия:

Ингредиенты – это не просто сырье, а стратегический ресурс, который влияет на себестоимость, стабильность, вкус и регуляторные риски.

Ключевые тезисы:

- Структура рынка ингредиентов 2026: дефициты, замены, альтернативы
- Импортозамещение: где работает, а где создает технологические риски
- Китай и Азия: что реально применимо в производстве, а что – нет
- Как изменения в ингредиентной базе влияют на вкус, текстуру и срок годности
- Как выбирать ингредиенты с учетом требований ЕАЭС и проверок

Модератор: Савенкова Татьяна, председатель ТК/МТК 149 «Кондитерские изделия», президент СППИ, директор НИИ РЭУ им. Г.В. Плеханова, д.т.н., проф.

Спикеры:

Савенкова Татьяна, д.т.н., проф., председатель ТК/МТК 149 «Кондитерские изделия», Президент СППИ, директор НИИ РЭУ им. Г.В. Плеханова,

Семенова Полина, к.т.н., исполнительный директор СППИ

Тема: Текущая ситуация на российском рынке ингредиентов, ключевые факторы и тренды, определяющие развитие внутреннего производства

Алешечкин Павел Николаевич, руководитель проекта «Ингредиенты», ООО «Свит Фуд»

Тема: Развитие проекта «Ингредиенты» у реального производителя

Афанасьев Дмитрий Алексеевич, инженер по исследованиям и разработкам в области прикладных технологий дрожжевых экстрактов, ООО «Ангел Ист Рус»

Тема: Дрожжевой белок AnGeoPro: новый игрок на рынке альтернативных белков

Чернега Игорь Олегович, менеджер-технолог, ООО «Амил»

Тема: Перспективы развития рынка модифицированных крахмалов в РФ на примере ООО «Амил»

14:00–15:00

ОБЕД

15:00–17:30

СЕССИЯ 3

R&D БЕЗ ИЛЛЮЗИЙ: КАК СОЗДАВАТЬ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ ДОХОДЯТ ДО ПОЛКИ

О чем сессия:

90% идей «умирают» между лабораторией и производством. Эта сессия – про то, как этого избежать.

Ключевые тезисы:

- Как сегодня выглядит эффективный R&D в пищевой индустрии
- Типовые ошибки при разработке рецептов
- Баланс между вкусом, себестоимостью и регуляторикой
- Быстрое тестирование: MVP продукта в условиях реального производства
- Роль ингредиентов в ускорении или торможении запуска

Модератор: Жилинская Наталья, к.б.н., руководитель лаборатории витаминов и минеральных веществ ФИЦ питания и биотехнологии

Спикеры:

Садасюк Анна Сергеевна, менеджер направления функционального питания АО ТД Перекрёсток

Тема: Функциональная полка в Торговой сети Перекрёсток

Жукова Александра Сергеевна, руководитель группы по исследованиям категорий PepsiCo Россия

Тема: От «пользы» к доверию: как потребители читают обогащённые продукты и что им важно доказать

Гераскин Сергей Дмитриевич, руководитель по соблюдению нормативных и законодательных требований «Азбука вкуса»

Тема: Готовая еда без иллюзий: как провести продукт от R&D до полки без регуляторных и технологических провалов

Косникова Ольга, пищевой технолог, автор блога «Страшная химия» и книги «Страшная химия: Еда с Е-шками»

Тема: Как страхи и мифы влияют на создание и продвижение продуктов? Взгляд технолога и блогера

Юлия Титова, руководитель R&D направления ассортимента, Шоколадница

Тема: Скорость вывода продукта: Agile R&D для пищевой индустрии

Валентин Марченко, руководитель проекта Абрау Десвера

Тема: Быстрое тестирование: MVP продукта в условиях реального производства

Кручинин Александр Геннадьевич, д.т.н., Старший научный сотрудник ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН, руководитель отдела R&D ООО «Ингредиента»

Тема: От сторителлинга до прилавка: научно технические решения R&D для реализации маркетинговых идей в погоне за трендом

Ушакова Алена Андреевна, руководитель отдела маркетинга DV Trading

Тема: Что определяет успех кондитерских продуктов в 2026: от продукта к эмоции, сценарию и культурному коду

Жилинская Наталья, к.б.н., руководитель лаборатории витаминов и минеральных веществ ФИЦ питания и биотехнологии

Тема: Функциональный продукт: изменение парадигмы критериев и новые подходы к идентификации

18:15

Отправление автобуса от отеля к причалу (предварительная регистрация обязательна)

19:00

Отправление кораблика от причала

22:00

Прибытие в отель

ДЕНЬ 2: 25 ИЮНЯ 2026

09:30–10:00 Регистрация, приветственный кофе-брейк

В рамках практических сессий запланированы:

- Дегустации продуктов с разными ингредиентными и технологическими решениями
- Blind-дегустации для анализа влияния вкуса, аромата, цвета и текстуры на восприятие продукта
- Живые демонстрации ингредиентов и их работы в продуктовых матрицах
- Мини-мастер-классы по применению ароматических, красящих и текстурообразующих компонентов
- Разбор реальных кейсов от технологов и производителей: что сработало, а что нет
- Открытое обсуждение с экспертами – ответы на конкретные технологические вопросы участников

10:00–11:45

ПРАКТИЧЕСКАЯ СЕССИЯ 1

ВКУС И АРОМАТ КАК УПРАВЛЯЕМАЯ ТЕХНОЛОГИЯ КАК ФОРМИРУЕТСЯ ИДЕНТИЧНОСТЬ ПРОДУКТА

О чем сессия:

Вкус и Аромат – это не субъективное ощущение, а управляемый технологический параметр. Эта сессия посвящена тому, как с помощью ингредиентов и технологий управлять ожиданиями, восприятием и стабильностью продукта, не выходя за рамки регуляторных требований и сохраняя повторяемость качества в производстве.

Ключевые тезисы:

- Вкус как система: сладость, соленость, кислотность, горечь, умами
- Снижение сахара и соли без потери потребительского профиля
- Маскировка посторонних нот и нестабильного сырья
- Влияние обработки и хранения на вкусовой профиль
- Роль аромата в выборе продукта: как формируется первое впечатление и ожидание вкуса
- Где проходит технологическая и регуляторная граница, что реально работает в промышленном производстве

Дмитрий Рева, эксперт потребительского рынка России. Экс-министр сельского хозяйства Сахалинской области, управляющий партнер «Серышевский», Автор проекта «Точки Роста»

Тема: Локальные вкусы и продукты питания с коротким сроком годности, как точка роста для региональных компаний

Шалимов Роман, CEO агентство потребительских дегустаций Точка Роста

Тема: Выстраивание системы работы со восприятием вкуса в процессах NPD

Бодрова Александра, мл. маркетинг-менеджер Givaudan

Тема: Будущие точки роста в категории безалкогольных напитков

Буджапова Майя, руководитель направления по техническому регулированию и стандартизации, Союз производителей соков, воды и напитков (СОЮЗНАПИТКИ)

Тема: Абсолютный «0» уже не в тренде. Доступные инструменты по снижению сахара и правый статус некоторых сладких ингредиентов

Щёголева Юлия, руководитель направления напитки, World Market

Тема: Презентация книги «Ароматизаторы: практическое руководство для технолога»

11:45–12:00

ПЕРЕРЫВ

12:00–14:00

ПРАКТИЧЕСКАЯ СЕССИЯ 2

ТЕКСТУРА И СТРУКТУРА ПРОДУКТА: ИНЖЕНЕРИЯ ОЩУЩЕНИЙ, СРОКИ ГОДНОСТИ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

О чём сессия:

Текстура – это то, что заставляет продукт «работать» на повторную покупку. Сессия посвящена управлению структурой продукта через ингредиенты и технологические процессы: от первого укуса до стабильности на протяжении всего срока годности.

Обсудим:

- Управление текстурой с помощью ингредиентов:
- белки, гидроколлоиды, крахмалы, волокна – как выбирать и комбинировать
- Создание и стабилизация эмульсий, гелей и пен:
- ключевые технологические принципы и типовые ошибки
- Как предотвратить расслоение, осадок, синерезис и нестабильность структуры
- Текстура как элемент премиальности и потребительского опыта:
- почему «ощущения во рту» влияют на лояльность к бренду
- Влияние технологических процессов (нагрев, сдвиг, гомогенизация, охлаждение) на структуру продукта
- Обеспечение стабильности текстуры на протяжении всего срока годности

Спикеры:

Федюшкина Ирина Леонидовна, ведущий технолог направления промышленные ингредиенты, к.т.н., ООО Русагро-Саратов

Тема: Новые возможности знакомых ингредиентов для пищевой промышленности

Баженова Екатерина, директор по развитию, ООО «АКАДЕМИЯ-Т»

Тема: Функциональность, которую можно продать: как превратить ингредиент в продукт

Самойлов Артём, к.б.н., директор ВНИИ технологии консервирования (филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН)

Тема: Комплексная биотехнологическая переработка гороховой муки с получением белкового изолята и биологически ценных продуктов

Комардина Светлана, ведущий технолог TFS Ingredients

Тема: Управление текстурой с помощью ингредиентов: белки, гидроколлоиды, крахмалы, волокна – как выбирать и комбинировать

Святославова Ирина, к.т.н., зам.начальника Отдела легкой, пищевой, химической промышленности и биотехнологии, Институт Стандартизации

Тема: Особенности расчета пищевой ценности и калорийности пищевой продукции для целей исполнения ТРТС 022/2011 и отличительных признаков

Самойлов Анатолий, к.т.н., ведущий научный сотрудник, АКВАНОВА РУС

Тема: Прогоркание в продуктах: как избежать и повысить срок их годности

Мистенева Светлана, к.т.н., ведущий научный сотрудник НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов РЭУ им. Г.В. Плеханова

Тема: Правовые аспекты, методики испытаний и экспертиза сроков годности кондитерских изделий

14:00–15:00

ОБЕД

ПЛЕНАРНАЯ СЕССИЯ ПРИ ПОДДЕРЖКЕ СППИ СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ: КАК ВЫПУСКАТЬ ПРОДУКТ БЕЗ РИСКОВ

О чём сессия:

Ошибки и нарушения обязательных требований стоят дороже, чем ошибки в рецептуре.

В условиях ужесточения контроля и повышения прозрачности рынка ошибки в работе с ингредиентами становятся системным риском, который может затронуть и производство, и продажи, и репутацию бренда.

Обсудим:

- Актуальные требования ЕАЭС к пищевой продукции
- Изменения в технических регламентах и их влияние на рецептуру
- Классификация ингредиентов и функциональных компонентов
- Корректная маркировка и продуктовые заявления
- Типовые ошибки при проверках и как к ним готовиться

Модератор: Савенкова Татьяна, председатель ТК/МТК 149 «Кондитерские изделия», Президент СППИ, директор НИИ РЭУ им. Г.В. Плеханова, д.т.н., проф.

Спикеры:

Представитель департамента «Технического регулирования и аккредитации» Евразийской экономической комиссии

Тема: Изменения в области обязательных требований ЕАЭС к пищевой продукции

Петренко Алексей, региональный директор, EAS Strategies Russia & CIS

Тема: Изменения международного законодательства в сфере регулирования применения пищевых ингредиентов

Савенкова Татьяна, председатель ТК/МТК 149 «Кондитерские изделия», Президент СППИ, директор НИИ РЭУ им. Г.В. Плеханова, д.т.н., проф.

Тема: Роль стандартов для оценки соответствия пищевой продукции. Риски и возможности

Васильцун Юлия, GR-Директор АО «Ростест»

Тема: Новое в процедурах оценки соответствия пищевой продукции и смежном законодательстве. Как подготовиться бизнесу?

Бессонов Владимир, д.б.н., руководитель лаборатории химии пищевых продуктов и испытательного лабораторного центра, ФИЦ питания и биотехнологии

Тема: Как правильная экспертиза и достоверная оценка соответствия пищевых ингредиентов и продуктов питания становится щитом в конкурентной борьбе, таможенных спорах и торговых войнах

Семенова Полина Александровна, к.т.н., исполнительный директор СППИ

Тема: Регламентация ингредиентов: «трудности перевода» обязательных требований ТР ТС 029/2012 в практическую плоскость

Степанова Елена, эксперт по техническому регулированию, Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»

Тема: Маркировке продуктов питания сегодня и завтра. Требования ТРТС 022/2011 и их реализация на практике

Хомич Людмила Михайловна, директор по качеству, техническому регулированию и стандартизации, Союз производителей соков, воды и напитков (СОЮЗНАПИТКИ), член Общественного совета при Росстандарте

Тема: Вопросы корректности информации в потребительской маркировке напитков исходя из их ингредиентного состава

Макеева Ирина Андреевна, Руководитель НКЦ РССП, д.т.н., эксперт по стандартизации, эксперт судебной нормативной экспертизы, член-корр. Академии проблем качества

Тема: Использование иностранных слов и выражений в маркировке

18:00

Финал деловой программы | Прощальный коктейль