

г. Санкт-Петербург

ТИТУЛЬНЫЙ ПАРТНЕР
MYLANDE

20 – 21
октября 2026

XI Международный
конгресс

МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ

ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ

ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ
ПАРТНЕР



 сфераконгресс

ДЕНЬ 1. 20 ОКТЯБРЯ



Основной зал

РЫНОК • АНАЛИТИКА • ЭКСПОРТ

ПЛЕНАРНАЯ СЕССИЯ

МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ 2026: РЫНОК, ГЛОБАЛЬНЫЕ ТРЕНДЫ И НОВЫЕ ЦЕНТРЫ СПРОСА

СЕССИЯ 2

НОВЫЕ ТОЧКИ РОСТА МАСЛОЖИРОВОЙ ОТРАСЛИ: РАПС, ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ И ТЕХНОЛОГИИ

Обед • Работа экспозиции

СЕССИЯ 3. МЕЖДУНАРОДНАЯ СТРАТЕГИЧЕСКАЯ ДИСКУССИЯ

ЭКСПОРТ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ: ТРЕБОВАНИЯ, ЛОГИСТИКА И НОВЫЕ МАРШРУТЫ

ГАЛЛА УЖИН

**ДЕНЬ 2.
21 ОКТЯБРЯ**



Основной зал

ТЕХНОЛОГИИ • ПЕРЕРАБОТКА • ИННОВАЦИИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СЕССИЯ 4

**ОТ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ К ЭФФЕКТИВНОЙ
ПЕРЕРАБОТКЕ: ПОДГОТОВКА, КОНТРОЛЬ
И СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СЕССИЯ 5

**ЭФФЕКТИВНОСТЬ МАСЛОЖИРОВОГО
ПРОИЗВОДСТВА: ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
РЕШЕНИЯ, КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ
И ЦИФРОВИЗАЦИЯ**

Обед. Работа экспозиции

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СЕССИЯ 6

**ГЛУБОКАЯ ПЕРЕРАБОТКА МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ:
БЕЛКОВЫЕ ПРОДУКТЫ, БИОКОНВЕРСИЯ
И НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ МЭЗОВ**

ЭКСКУРСИЯ В ШЕРЕМЕТЬЕВСКИЙ ДВОРЕЦ

**ДЕНЬ 2.
21 ОКТЯБРЯ**



Параллельный трек

МАЙОНЕЗЫ • СОУСЫ • СПРЕДЫ • ЭМУЛЬСИИ

СЕССИЯ 1

**РАЗРАБОТКА И ПРОИЗВОДСТВО
ЭМУЛЬСИОННЫХ ПРОДУКТОВ: ОТ РЕЦЕПТУРЫ
ДО ПРОМЫШЛЕННОЙ ТЕХНОЛОГИИ**

СЕССИЯ 2

**КАЧЕСТВО И СТАБИЛЬНОСТЬ ЭМУЛЬСИОННЫХ
ПРОДУКТОВ: ОТ ПРОИЗВОДСТВА ДО ПОЛКИ**

СЕССИЯ 3

**РЕГУЛЯТОРИКА И РЕЦЕПТУРА: ЧТО МЕНЯЕТСЯ
ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ЭМУЛЬСИОННЫХ
ПРОДУКТОВ**



Основной зал

ПЛЕНАРНАЯ СЕССИЯ

МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ 2026: РЫНОК, ГЛОБАЛЬНЫЕ ТРЕНДЫ И НОВЫЕ ЦЕНТРЫ СПРОСА

Основные тезисы

- итоги сезона 2025/26: производство, переработка, потребление и торговля;
- мировые балансы подсолнечника, рапса и сои, динамика цен и запасов;
- положение России на мировом и региональных рынках;
- изменение структуры спроса на растительные масла и роль ключевых стран-потребителей;
- Центральная Азия и Узбекистан как новые центры развития масложировой отрасли;
- факторы, определяющие развитие рынка в сезоне 2026/27 и до 2030 года.

Приветственное слово

Фёдоров Александр Валентинович, д.т.н., заместитель директора по научной работе ФГБНУ ВНИИЖИРОВ

Спикеры:

Рылько Дмитрий Николаевич, генеральный директор, ООО «ИКАР»

Жилин Владимир Владимирович, руководитель отдела анализа сырьевых и отраслевых рынков, группа компаний «Русагро»

Зуфаров Ойбек Окилжанович, кандидат технических наук PhD, Председатель Ассоциации Производителей Растительных Масел Узбекистана

Тема: Масложировая отрасль Узбекистана: сырьевая база, переработка и новые направления развития

Махмудов Алишер Райимович, советник председателя масложировой ассоциации Узбекистана

Тема: «Узбекистан как масложировой хаб Центральной Азии: стратегия совместной кооперации с масло перерабатывающими заводами России в сезоне 2026/27»

СЕССИЯ 2

НОВЫЕ ТОЧКИ РОСТА МАСЛОЖИРОВОЙ ОТРАСЛИ: РАПС, ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ И ТЕХНОЛОГИИ

Основные тезисы

- рапсовый рынок как перспективное направление развития масложировой отрасли;
- новые возможности и вызовы для производителей и переработчиков рапса;
- развитие продуктов переработки масличных культур и создание дополнительной добавленной стоимости;
- потенциал шротов, жмыхов и других белковых компонентов;
- модернизация предприятий и современное оборудование для повышения эффективности;
- работа с китайскими производителями: поставка, внедрение и сервисное сопровождение технологий.

Спикеры:

Тучин Сергей Сергеевич, генеральный директор, Ассоциация производителей и переработчиков рапса «РАСПАПС»

Тема: Новые рекорды и новые вызовы на рапсовом рынке

Голохвастов Андрей Маркович, генеральный директор, ООО «Агриконстальт»

Тема: Российский рынок и потенциал экспорта шротов, жмыхов и других белковых компонентов переработки масличных

Мисс Жиангменг, заместитель Генерального директора, Маянде

Тема: Тенденции развития масложировой отрасли Китая: масличные культуры, пищевые растительные масла и переработка белка

Обед • Работа экспозиции

СЕССИЯ 3. МЕЖДУНАРОДНАЯ СТРАТЕГИЧЕСКАЯ ДИСКУССИЯ ЭКСПОРТ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ: ТРЕБОВАНИЯ, ЛОГИСТИКА И НОВЫЕ МАРШРУТЫ

Основные тезисы

- экспортный потенциал российской масложировой продукции и перспективные направления поставок;
- экспорт растительных масел, шротов, жмыхов и других продуктов переработки;
- требования к качеству, сертификации и прослеживаемости продукции;
- логистика, транспортная инфраструктура и новые экспортные маршруты;
- организационные и финансовые условия международных поставок;
- повышение конкурентоспособности российской продукции на внешних рынках.

Модератор

Лозовой Кирилл Сергеевич, заместитель начальника отдела отраслевого анализа, Федеральный центр «Агроэкспорт»

Спикеры:

Шаткова Алена Владимировна, начальник аналитического управления, Федеральный центр «Агроэкспорт»

Тема: Экспортный потенциал российской масложировой продукции. Точки роста

Осипик Вячеслав Михайлович, главный специалист органа инспекции Санкт-Петербургского филиала ФГБУ «ЦОК АПК», государственная испытательная лаборатория

Тема: Требования к масличным культурам и маслам при экспорте

Тарханьян Людвиг Сергеевич, генеральный директор, ГК «Европак»
Тема выступления уточняется.

Руссол Алексей Вадимович, директор по управлению цепями поставок ООО «ФИТ» – логистика

Тема: Логистические решения

ГАЛЛА УЖИН



Основной зал

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СЕССИЯ 4

ОТ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ К ЭФФЕКТИВНОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ: ПОДГОТОВКА, КОНТРОЛЬ И СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Основные тезисы

- ключевые показатели качества масличного сырья и их влияние на эффективность переработки;
- современные методы контроля качества семян при выращивании, хранении и приёме на МЭЗ;
- инструментальная оценка сырья, включая ЯМР-анализ и другие оперативные методы;
- подготовка семян к переработке: очистка, шелушение и оптимизация технологических параметров;
- современные технологии переработки подсолнечника, рапса и сои;
- повышение выхода масла и белковых компонентов за счёт качества сырья и точной настройки процессов.

Спикеры:

Гудков Алексей Евгеньевич, заместитель директора по маркетингу и продажам, ООО «ЭКАН»

Тема: Исследование качества сырья и продукции масложировой отрасли с применением современных методов

Г-н Сану Гупта, старший менеджер компании UNITED ENGINEERING (EASTERN) CORPORATION LLP

Тема: Технологии высокопроизводительных шнековых прессов: эффективность и окупаемость инвестиций

Г-н Дженендра Бохра, CEO, Ferro Oiltek Pvt. Ltd

Тема: Современные подходы к переработке семян подсолнечника: передовые технологии обрушивания, подготовки и экстракции для повышения выхода и ценности масла и белка

Г-н Мани Цянь, вице-президент масложирового подразделения FAMSUN

Тема: Инновационные технологические решения для переработки масличных культур от компании Famsun

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СЕССИЯ 5

ЭФФЕКТИВНОСТЬ МАСЛОЖИРОВОГО ПРОИЗВОДСТВА: ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ, КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ И ЦИФРОВИЗАЦИЯ

Основные тезисы

- технологические решения для повышения эффективности действующих масложировых предприятий;
- влияние вспомогательных материалов и технологических компонентов на качество продукции;
- снижение производственных потерь и себестоимости переработки;
- энергоэффективность, ресурсосбережение и экологичность производства;
- цифровизация и применение ИИ для управления производственными и бизнес-процессами;
- модернизация предприятий без остановки производства и масштабных организационных изменений.

Спикеры:

Турков Андрей Николаевич, исполнительный директор, Зовсак

Тема: Отбеливающие земли NADIR

Герасименко Евгений Олегович, руководитель ЦКП «Исследовательский центр пищевых и химических технологий», д.т.н., профессор

Тема выступления уточняется

Массалитин Евгений Андреевич, исполнительный директор ООО «ТопФрейм Агро»

Тема: Как внедрить ИИ в компании без ИТ-отдела и без бюджета»

Шибанов Дмитрий Александрович, представитель компании Kumar Metal Industries Pvt. Ltd. в России

Тема: Технологические решения производства высокомаржинальных продуктов добавленной стоимости

Обед. Работа экспозиции

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СЕССИЯ 6

ГЛУБОКАЯ ПЕРЕРАБОТКА МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ: БЕЛКОВЫЕ ПРОДУКТЫ, БИОКОНВЕРСИЯ И НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ МЭЗОВ

Основные тезисы:

- глубокая переработка масличного сырья как инструмент развития и диверсификации МЭЗов;
- технологии извлечения и концентрирования белка;
- переработка соевого шрота и получение новых продуктов;
- применение аппаратурной биоконверсии для кормовых целей;
- технологические линии и оборудование для выпуска продуктов с высокой добавленной стоимостью;
- расширение продуктовой линейки без простого наращивания объёмов переработки.

Спикеры:

Копылов Максим Васильевич, декан инженерно-технического факультета, д.т.н., доцент, ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»

Со-докладчик: Петриков Александр Вячеславович, аспирант 2 года обучения ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»

Тема: Глубокая переработка масличного сырья с интенсификацией процесса извлечения белка

Репало Александр Григорьевич, директор по развитию, ООО «СИНА-ТРЕЙД», технологические линии и оборудование для переработки семян масличных культур

Тема: Технологии ChemSta – новый уровень в получении продуктов из соевого шрота

Белышкина Марина Евгеньевна, доктор с.-х. наук, Главный научный сотрудник, заведующий лабораторией инновационных технологий и оборудования для переработки продукции растениеводства, ФГБНУ ФНАЦ ВИМ

Со-докладчик: Серебрякова Оксана Владимировна, к. с.-х. н., Старший научный сотрудник лаборатории инновационных технологий и оборудования для переработки продукции растениеводства, ФГБНУ ФНАЦ ВИМ

Тема: Технологические аспекты глубокой переработки соевого шрота с применением аппаратурной биоконверсии для кормовых целей

Экскурсия в Шереметьевский дворец



Параллельный трек

СЕССИЯ 1

РАЗРАБОТКА И ПРОИЗВОДСТВО ЭМУЛЬСИОННЫХ ПРОДУКТОВ: ОТ РЕЦЕПТУРЫ ДО ПРОМЫШЛЕННОЙ ТЕХНОЛОГИИ

Основные тезисы:

- современные подходы к производству майонезов, соусов, спредов и других эмульсионных продуктов;
- построение рецептуры: роль масложировой основы, эмульгаторов, стабилизаторов, загустителей и функциональных ингредиентов;
- выбор растительных масел и других компонентов под заданные характеристики продукта;
- создание и стабилизация эмульсии: последовательность внесения компонентов, гомогенизация и ключевые технологические параметры;
- влияние рецептуры и технологических режимов на вязкость, текстуру, вкус и стабильность продукта;
- снижение себестоимости, замена компонентов и адаптация рецептов к изменяющимся требованиям рынка;
- масштабирование рецептуры от лабораторной разработки до стабильного промышленного производства, включая применение новых ингредиентов масличного сырья.

Спикеры:

Прахов Алексей Алексеевич, руководитель направления по аналитическим продуктам, Сбер2В

Терещук Любовь Васильевна, д.т.н., профессор кафедры «Технология продуктов питания из растительного сырья» ФГБОУ ВО КемГУ

Тема: Инновационные подходы к созданию эмульсионных масложировых продуктов с заданными потребительскими свойствами

Соболев Роман Владимирович, научный сотрудник, ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», к.т.н.

Тема: Новый ингредиент масличного сырья для специализированных эмульсионных продуктов: от научных исследований до практического применения»

Вольнова Екатерина Романовна, канд. тех. н., и.о. заведующего кафедрой «Биотехнология и биоорганический синтез» ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»

Тема: Современные подходы к разработке и стабилизации эмульсионных продуктов: от рецептуры до промышленного производства

СЕССИЯ 2

КАЧЕСТВО И СТАБИЛЬНОСТЬ ЭМУЛЬСИОННЫХ ПРОДУКТОВ: ОТ ПРОИЗВОДСТВА ДО ПОЛКИ

Основные тезисы:

- ключевые показатели качества майонезов, соусов, спредов и других эмульсионных продуктов;
- влияние сырья, рецептуры и технологического процесса на стабильность и срок годности;
- стабильность эмульсии в процессе хранения: причины расслоения, изменения консистенции и других дефектов;
- контроль текстуры, вязкости, цвета, вкуса и других характеристик продукта;
- микробиологическая и физико-химическая стабильность эмульсионных продуктов;
- построение системы контроля качества от входящего сырья до готового продукта;
- обеспечение стабильности продукта при транспортировке, хранении и реализации.

Спикеры:

Воронина Марианна Сергеевна, к.т.н., доцент, Технологический институт РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева

Предварительная тема: Стратегические направления развития масложировой отрасли: решения для продления сроков годности майонезов и соусов

Обед. Работа экспозиции

СЕССИЯ 3

РЕГУЛЯТОРИКА И РЕЦЕПТУРА: ЧТО МЕНЯЕТСЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ЭМУЛЬСИОННЫХ ПРОДУКТОВ

Основные тезисы:

- актуальные изменения ГОСТ и нормативной базы;
- требования к составу и наименованию эмульсионных продуктов;
- требования к маркировке и информации для потребителя;
- что необходимо учитывать технологу и R&D при разработке новой рецептуры;
- замена компонентов с учётом нормативных требований;
- требования к качеству и безопасности;
- спорные и сложные вопросы, с которыми сталкиваются производители;
- как изменения регулирования могут влиять на рецептуру и технологию производства.

Спикеры:

Иванова Анастасия Павловна, основатель проекта Docs Evolution

Тема: Как работать с маркировкой, если законодательство динамично меняется

Экскурсия в Шереметьевский дворец