

#собираем
вместе

III Отраслевая конференция

РЫБА. ПЕРЕРАБОТКА

КАЧЕСТВО, ТЕХНОЛОГИИ, УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

17-18 апреля 2025

г. ПЕТРОЗАВОДСК, КАРЕЛИЯ

При поддержке



Торгово-промышленная палата
Российской Федерации



 сфераконгресс

КОНЦЕПЦИЯ КОНФЕРЕНЦИИ «РЫБА. ПЕРЕРАБОТКА»

Основная повестка мероприятия

Цель конференции – объединить участников рыбной отрасли со всей России для обсуждения развития переработки рыбы, внедрения инновационных технологий и экспортного потенциала.

Целевая аудитория

1. **Фермеры и производители аквакультуры** – представители рыбных хозяйств со всей России, включая производителей форели, лосося, осетровых и морской рыбы.
2. **Перерабатывающие компании** – предприятия, работающие с рыбой и морепродуктами, от небольших цехов до крупных фабрик.
3. **Экспортеры и логисты** – компании, специализирующиеся на внешней торговле, сертификации, транспортировке и логистике.
4. **Ритейлеры и представители HoReCa** – сети супермаркетов, дистрибьюторы и рестораны, заинтересованные в российских продуктах.
5. **Государственные органы** – представители ведомств, курирующих рыбное хозяйство, аквакультуру, сертификацию и экспорт.
6. **Производители технологий и оборудования** – компании, предоставляющие решения для переработки, упаковки, хранения и выращивания рыбы.



**ДЕНЬ 1:
17 апреля 2025**

10:00-11:00

Регистрация / приветственный кофе-брейк

11:00- 13:30

**СЕССИЯ 1: ПЕРСПЕКТИВЫ И ПОТЕНЦИАЛ РАЗВИТИЯ
РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Тезисы:

- Анализ глобальных и локальных трендов в промышленном рыболовстве и аквакультуре
- Прогнозы на будущее: устойчивое развитие и адаптация к изменениям климата
- Квоты на вылов: баланс между добычей и восстановлением популяций
- Логистика и логистическая инфраструктура

Спикеры:

КНЯЗЬКОВ ОЛЕГ ВЛАДИМИРОВИЧ, Заместитель руководителя Центра отраслевой экспертизы, АО «Россельхозбанк»

Тема: Увеличение потребления продукции РХК за счёт рыбопереработки

НАЗАРЕНКО ЕКАТЕРИНА СЕРГЕЕВНА, ведущий аналитик , NTech

Тема:

СМИРНОВА ЕЛЕНА АЛЕКСАНДРОВНА, заведующий лабораторией демографии и эпидемиологии питания, ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» - ОНЛАЙН

Тема: Потребление рыбы и рыбных продуктов в Российской Федерации

КОЗЫРЕВА ЛЮБОВЬ ОЛЕГОВНА, Заместитель. ген.дир., Центр поддержки экспорта Республики Карелия

Тема: Государственная поддержка экспорта: новые возможности для бизнеса Республики Карелия

ЧЕКАЛИН АЛЕКСАНДР АЛЕКСЕЕВИЧ, директор, Высшая школа рыболовства и морских технологий (ВШРиМТ САФУ имени М.В. Ломоносова) - ОНЛАЙН

Тема: Роль образовательных организаций в обеспечении кадровой потребности рыбоперерабатывающих предприятий

РУСАНОВА ОКСАНА АНАТОЛЬЕВНА, Официальный представитель в России, Piscicoltura Burrini, Италия (ОНЛАЙН)



Тема: Революция в рыбоводстве: Оплодотворённая икра радужной форели, устойчивая к вирусам VHS и IHN

13:30-14:30

Обед

14:30-16:30

СЕССИЯ 2: УТИЛИЗАЦИЯ РЫБНЫХ ОТХОДОВ И ПРОИЗВОДСТВО ПОБОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Тезисы:

- Законодательное регулирование утилизации рыбных отходов в России
- Современные технологии утилизации и переработки
- Эффективность переработки и рентабельность
- Экологические аспекты и перспективы

Спикеры:

РЕДИН АНДРЕЙ МИХАЙЛОВИЧ, Начальник отдела ветеринарного надзора по Республики Карелия, Архангельской области, Республики Коми и Ненецкому автономному округу, Североморское межрегиональное Управление Россельхознадзора

Тема: О вступлении в силу с 01.03.2025 Приказа от 11.11.2024 №677 «Об утверждении Ветеринарных правил сбора, хранения, перемещения, утилизации и уничтожения биологических отходов»

ПЛАСТИНИН СЕРГЕЙ ЮРЬЕВИЧ, Эксперт РФ/аудитор в сфере экологии аквакультуры, Помощник Уполномоченного по защите прав предпринимателей в Карелии, Старший преподаватель экологического и земельного права, рыбохозяйственного законодательства в КФ РАНХиГС при Президенте РФ, СФ ВГУЮ (РПА Минюста РФ), ПетрГУ

Тема: Требования законодательства РФ и порядок обращения с отходами в аквакультуре

ДАНИЛЬЕВ ДМИТРИЙ ГЕННАДЬЕВИЧ, генеральный директор, ООО «КАРЕЛЭКО»

Тема: Подходы к приемке, транспортировке и переработке рыбных отходов в Карелии.

МАТРОСОВА СВЕТЛАНА ВЛАДИМИРОВНА, директор научно-исследовательского центра по аквакультуре ИБЭАТ, ФГБОУ ВО «Петрозаводский государственный университет»

Тема: Переработка органических отходов и получение с/х сырья с применением



методов биоконверсии

МЕЗЕНОВА ОЛЬГА ЯКОВЛЕВНА, Заведующая кафедрой «Пищевая биотехнология»,
ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»

Тема: Инновационная технология переработки рыбных и хитинсодержащих отходов
для получения альтернативных компонентов комбикормов в аквакультуре

КАРПЕТА ЕКАТЕРИНА АНАТОЛЬЕВНА, технолог, ведущий специалист, Федоренко НВ-
форелеводческое хозяйство

Тема: Производство ингредиентов (жир и мука) из рыбного непищевого сырья, как
альтернатива утилизации отходов.

16:30-18:00

СЕССИЯ 3: МЕНЕДЖМЕНТ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ В РЫБОПЕРЕРАБОТКЕ

Тезисы:

- Сертификация продукции: HACCP, ISO, стандарты ЕС и Азии.
- Обеспечение качества на каждом этапе переработки: от хранения сырья до упаковки готовой продукции.
- Борьба с микробиологической опасностью и увеличение сроков хранения рыбы.

Спикеры:

УЛЬЯНОВА СВЕТЛАНА ЕВГЕНЬЕВНА, Генеральный директор ООО ИНСПЕКТА

БРАТАНОВА ЕКАТЕРИНА, руководитель проектов товарной группы
"Консервированная продукция", ЦРПТ "Честный знак"

Тема: Маркировка консервированной продукции

ДИАНОВА НАТАЛЬЯ ЕВГЕНЬЕВНА, Ведущий эксперт, аудитор по контролю
качества и безопасности рыбной продукции, Альянс Групп
Экспертный центр по обучению и консультированию производителей и
ритейлеров по вопросам пищевой безопасности

Тема: Ботулизм - скрытая угроза: потенциальные источники и меры управления
рисками при производстве рыбной продукции.

ШИЛОВА ИРИНА ОЛЕГОВНА, Генеральный директор CSI Ltd, ведущий эксперт,
аудитор по пищевой безопасности ITA s.r.l. (Italy), Руководитель Учебного центра
«Альянс» для пиццевиков.

Тема: Практические аспекты проектирования предприятий по переработке рыбы.
Типичные нарушения поточности и пути решения.



СУВОРОВ КОНСТАНТИН ВИКТОРОВИЧ, директор Мурманского филиала ФГБУ "НЦБРСП" (Национальный центр безопасности рыбной и сельскохозяйственной продукции)

Тема: Внедрение системы ХАССП на предприятиях рыбопромышленного комплекса

18:00 - 20:00 **Фуршет**

ДЕНЬ 2:
18 апреля 2025

9:00-11:00

Ознакомительная экскурсия на производство ООО «ОнегоКомпозит»

В рамках конференции участники, занимающиеся выращиванием и переработкой рыбы, смогут посетить предприятие ООО «ОнегоКомпозит» - ведущего российского производителя оборудования из стеклопластика для рыбоводства.

Участники экскурсии увидят полный цикл производства оборудования: от инкубационных лотков до изотермических контейнеров для перевозки живой рыбы, узнают о возможностях кастомизации оборудования и смогут оценить удобство и прочность решений, применяемых в УЗВ и проточных системах.

Уникальный шанс познакомиться с технологиями, которые делают рыбоводство эффективнее и удобнее!

11:30 - 12:00

Регистрация / приветственный кофе-брейк

12:00-13:30

**СЕССИЯ 4: СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ:
УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ И ИННОВАЦИИ**

Часть 1: Инновации в переработке и упаковке рыбы

Тезисы:

- Роботизация и минимизация ручного труда на предприятиях.



- Упаковка и упаковочные решения для предприятий
- Качество сырья – как снизить уровень геосмина и улучшить вкусовые характеристики рыбы с помощью биотехнологий.
- Готовая продукция – новые технологии производства рыбных продуктов с высокой степенью готовности.

Спикеры:

КИРШ ИРИНА АНАТОЛЬЕВНА, Заведующий кафедрой, ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ», кафедры «Промышленный дизайн, технология упаковки и экспертиза», к.т.н.

Тема : Разработки упаковочных решений и центр исследований «РОСБИОТЕХ»

ЗУБОВ ИЛЬЯ НИКОЛАЕВИЧ, инженер по продажам компании HAUS

Тема: Центробежное оборудование компании HAUS для извлечения и очистки рыбьего жира

СИДОРОВА НАТАЛЬЯ АНАТОЛЬЕВНА, к.б.н., директор ООО «МИКРОБИОМ»

Тема: Использование биотехнологических практик для снижения геосмина в рыбных продуктах и оценка целесообразности их применения

МИРЧЕНКО ГРИГОРИЙ ВИТАЛЬЕВИЧ, торговый представитель, ООО ПТК «Союз-Полимер»

Тема: Упаковка для рыбы в вакууме и МГА: что нужно знать технологу

13:30-14:30

Обед

14:30-16:00

**СЕССИЯ 4: СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ:
УПАКОВКА, ХРАНЕНИЕ И ИННОВАЦИИ**

Часть 2: Современные технологии охлаждения и хранения

Тезисы:

- Технологии шоковой заморозки и использование модифицированной газовой среды.
- Холодильные технологии – новейшие разработки для сохранения свежести и качества рыбы.
- Производство полуфабрикатов, рыбных консервов, паштетов и сурими.
- Инновационные решения для переработки икры и производства рыбных деликатесов.

Спикеры:



ТИТОВА ИННА МАРКОВНА, зав. кафедрой технологии продуктов питания,
Калининградский государственный технический университет (ОНЛАЙН)

Тема: Технологические решения по изготовлению продукции с высокой степенью
готовности из объектов аквакультуры

СИЗИНЦЕВ НИКОЛАЙ ИВАНОВИЧ, преподаватель спецдисциплин СПб МРК, Санкт-
Петербургский морской рыбопромышленный колледж, филиал ФГБОУ ВО «КГТУ»

Тема: Обзор последних достижений и инноваций в холодильной индустрии при об-
работке добываемых биоресурсов

ДУБРОВИН ЮРИЙ НИКОЛАЕВИЧ, Председатель, Правление Российского союза
предприятий холодильной промышленности

Тема: Обеспечение рабочими веществами технологий охлаждения и заморозки рыбы
в связи с ратификацией Российской Федерацией Кигалийской поправки к
Монреальскому протоколу по веществам, разрушающим озоновый слой

ПЕТЫШ ЯНА СЕРГЕЕВНА, PR директор ООО «Европром», Старший преподаватель,
ВШТЭ СпбГУПТД

Тема: Структурированная икра. Мифы, рынок, потенциал

16:00 - 18:00

СЕССИЯ 5: ПОСОЛ И КОПЧЕНИЕ РЫБЫ: ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ

Тезисы:

- Технологии холодного и горячего копчения.
- Посол рыбы и икры: традиционные рецептуры и инновационные добавки.
- Влияние на качество продукции: выбор сырья, контроль температуры и вре-
мени обработки.

Спикеры:

ПОНОМАРЕНКО ВЛАДИМИР ВЛАДИМИРОВИЧ, Генеральный директор, ООО «Райх»

Тема: Современные дымогенераторы для копчения рыбы и очистка дыма, произве-
дённые в России

ЛУКИНА ЕЛЕНА ВИКТОРОВНА, главный технолог ООО «ВАШ ТЕХНОЛОГ»

Тема: Цвет мяса слабосоленой форели и изменение его в процессе обработки посо-
лом и хранении.

САКАЕВ РОМАН РАВИЛЬЕВИЧ, генеральный директор, НПП Ижица, российский
производитель термического оборудования для пищевой промышленности

Тема: Традиции и инновации. Горячее и холодное. Добро и зло

#собираем
вместе

III Отраслевая конференция

РЫБА. ПЕРЕРАБОТКА

КАЧЕСТВО, ТЕХНОЛОГИИ, УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

17-18 апреля 2025

г. ПЕТРОЗАВОДСК, КАРЕЛИЯ

При поддержке



Торгово-промышленная палата
Российской Федерации



 сфераконгресс

МЕЗЕНОВА ОЛЬГА ЯКОВЛЕВНА, заведующая кафедрой пищевой биотехнологии, Калининградский государственный технический университет (КГТУ)

Тема: Технология экологически безопасного горячего копчения рыбы с применением коптильно-водорослевой композиции.

ЛУКИНА ЕЛЕНА ВИКТОРОВНА, доцента кафедры «Технология пищевых производств» Мурманский Арктический Университет

Тема: Сравнительный анализ микробиологических изменений в малосоленой продукции из лососевых рыб, изготовленной с использованием пищевых добавок-созревателей натурального и синтетического происхождения, в процессе хранения.

***ОРГАНИЗАТОРЫ ОСТАВЛЯЮТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ
ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ В ЛЮБУЮ ИЗ СЕССИЙ В ПРОГРАММЕ**