



Дата: **30 сентября** || Время: **10.30-17.30** || Регистрация: **10.00-10.30**

Место: **КРОКУС Экспо, Павильон №3, ЗАЛ 15, конференц-зал 1**

Организаторы:

АО «ЭКСПОЦЕНТР», Союз производителей пищевых ингредиентов (СППИ)

Участие в мероприятии бесплатное для гостей и экспонентов выставки, по предварительной регистрации, [ЗДЕСЬ](#)

ВАЖНО – необходима регистрация и для посещения выставки [\[ЗАРЕГИСТРИРОВАТЬСЯ\]](#)

ФОРУМ «ИНГРЕДИЕНТЫ: сделано в России»

Программой мероприятия предусмотрено обсуждение широкого круга вопросов в призма перспектив развития рынка и внутреннего производства пищевых ингредиентов:

- ✓ состояние и динамика развития основных сегментов российского рынка ингредиентов, тенденции и прогнозы до 2030 г.;
- ✓ инвестиции в основной капитал и меры государственной поддержки в стратегии импортозамещения и обеспечения технологического суверенитета отраслей экономики; основные инструменты развития внутреннего производства и восстановление потенциала глубокой переработки продукции АПК и биотехнологий;
- ✓ как связаны потребительские предпочтения и ингредиенты, и кто на самом деле формирует тренды;
- ✓ какие ингредиенты являются ключевыми для развития ведущих отраслей пищевой промышленности.

В мероприятии предполагается участие представителей органов исполнительной власти федерального и регионального уровня РФ, руководителей крупных производственных организаций, экспертов в сфере АПК и представителей институтов развития.

В фокусе обсуждения:

- **РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ:** оценка сегментов, направления развития, инструменты и меры поддержки
- **ПОТРЕБНОСТИ & ВОЗМОЖНОСТИ:** какие ингредиенты необходимы для развития ведущих отраслей пищевой промышленности
- **ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ И ФОБИИ ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ:** как с этим работать?

В рамках Форума особое внимание уделено вопросам сырьевой локализации и насыщения рынка ингредиентами, производимыми в России, информации по инвестиционным проектам высокой степени готовности и какие ингредиентные направления ожидаются к запуску к 2030 году.

Сегодня, развитие этого «нишевого» сегмента [индустрии ингредиентов] является залогом стабильной работы и обеспечения функционирования пищевой промышленности, и основной задачей в достижении целей технологического суверенитета в сфере продовольственной безопасности.

Задачи по сырьевой локализации стоят перед всеми производителями пищевой продукции, и конечно поиск - кто, где и что производит из широкого спектра номенклатуры и категорий ингредиентов, без отраслевого инсайда решается не просто.

Экспертная оценка состояния и тенденций по основным сегментам ингредиентов поможет изготовителям пищевой продукции лучше ориентироваться в мире инноваций и новых технологических решений для различных отраслей.

ФОРУМ «ИНГРЕДИЕНТЫ: сделано в России» || 30.09.2025



Много актуального и качественного контента, дискуссий и обсуждений по теме развития индустрии ингредиентов, анализа изменений конъюнктуры рынка за последние 5 лет и взгляд в будущее — все это **30 сентября в рамках ФОРУМА «ИНГРЕДИЕНТЫ: сделано в России»**

До встречи на Форуме и выставке АГРОПРОДМАШ, 29 сентября – 2 октября



Модераторы:

Татьяна САВЕНКОВА, Президент Союза Производителей Пищевых Ингредиентов (СППИ), Директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов РЭУ им. Г.В. Плеханова, д.т.н., проф.

Полина СЕМЕНОВА, исполнительный директор Союза Производителей Пищевых Ингредиентов (СППИ), к.т.н.

| Время | Тематический трек |
|---------------|---|
| 10.30 – 12.00 | РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ: оценка сегментов, направления развития, инструменты и меры поддержки |

В фокусе обсуждения:

- ✓ Государственная политика в сфере развития производства компонентной базы для пищевой промышленности;
- ✓ Меры поддержки: какие инструменты доступны для организации производств и развития ингредиентного сектора и глубокой переработки продукции АПК и биотехнологий;
- ✓ НИОКР как инструмент поддержки – где и как это работает;
- ✓ Инструменты стимулирования бизнеса – возможно ли повысить спрос на отечественные ингредиенты и способы реализации;
- ✓ Ключевые направления развития промышленных и пищевых биотехнологий в международной повестке;
- ✓ Перспективы развития рынка пищевых ингредиентов РФ
- ✓ Глубокая переработка с/х сырья и крахмалопродукты на ингредиенты
- ✓ Какие сегменты рынка ингредиентов демонстрируют наибольший рост и перспективы до 2030 года через призму импорта основных категорий
- ✓ Инвестпроекты: какие ингредиентные направления ожидаются к запуску к 2030 году
- ✓ Картирование отрасли [кто, где и что производит]

Спикеры:

СКВОРЦОВ Владимир, Директор Департамента пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхоза России

ШЕВЯКИНА Дарья, заместитель директора Департамента химической промышленности Минпромторга России

САВЕНКОВА Татьяна, Президент СППИ, Директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов РЭУ им. Г.В. Плеханова, д.т.н., проф.

РАДИН Олег, Президент Ассоциации предприятий глубокой переработки зерна «Союзкрахмал»

КОСТИНОВ Антон, старший аналитик Ассоциация «ТП БиоТех2030»

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



В фокусе обсуждения:

- ✓ Потребительские предпочтения: как меняется тренд и какие категории продуктов выстрелили в 2024-2025гг.
- ✓ Какие возможности для импортозамещения существуют в сфере ингредиентов для пищевой промышленности;
- ✓ Топ-10 ключевых ингредиентов для развития ведущих отраслей: безалкогольные напитки и соки, кондитерские и хлебобулочные изделия, молочная и мясная продукция;
- ✓ Экспертная оценка основных сегментов ингредиентов;
- ✓ Какие инновационные ингредиенты могут стать драйверами роста в пищевой промышленности?
- ✓ Функционально необходимые компоненты и технологические средства.
- ✓ Что происходит на рынке ферментов и заквасок
- ✓ «Газовая атмосфера»: обзор применения технологических газов при производстве продукции, кто и как производит

12.00 – 13.15

Потребительские предпочтения: как меняется тренд и какие категории продуктов выстрелили в 2024-2025гг.

АРДАЛИОНОВ Леонид, директор по аналитике NTech

Что означает рост сегмента готовой еды для индустрии ингредиентов

ПОСТЕЛЬГА Анатолий, технологическая поддержка и R&D, NPD group

Топ-10 ключевых ингредиентов для индустрии напитков и основные вызовы в сфере ингредиентов

ХОМИЧ Людмила, директор по качеству, техническому регулированию и стандартизации, Союз производителей соков, воды и напитков (СОЮЗНАПИТКИ)

Все ли дело в ЦВЕТЕ: будущее рынка сахарных колеров в России

МАЛИНОВСКАЯ Мария, директор по развитию АМАДЕЙ

«ГАЗОВАЯ АТМОСФЕРА»: обзор применения технологических газов при производстве продукции, кто и как производит

СТАВЦЕВА Наталья, эксперт по пищевым технологиям газовых сред

13.15 – 14.30

Ключевые ингредиенты для производства молочной продукции и основные вызовы в сфере ингредиентов

ГОРЯНЕНКО Айгуль, старший менеджер по развитию новых продуктов в центре экспертизы R&D, Health&Nutrition

Функционально необходимые компоненты и технологические средства.

Что происходит на рынке ферментов и заквасок

НИКОЛАЕВА Евгения, директор ИНГРЕДИКО, д.т.н.

ГУСАРОВА Анна, директор по техническому регулированию ГК ЭФКО

Продукты переработки молока как ингредиенты для пищевой индустрии: текущая ситуация и перспективы развития

ГРУЗДЕВ Алексей, управляющий партнер, Streda Consulting

Высокий протеин. Что мы об этом знаем?

ТЮТИКОВА Наталья, исполнительный директор Клуба маркетологов молочной отрасли, основатель клуба «ВВМ-маркетинг»



14.30 – 15.15

Топ 10 ключевых ингредиентов для промышленного хлебопечения

МАТВЕЕВА Ирина, зам. генерального директора по развитию бизнеса Пищепромпродукт

«НЕТРАДИЦИОННЫЕ», но функциональные: мука, крахмал, белок, волокна, целлюлозы и комплексные решения для отраслей промышленности

КОСАРЕВ Александр, коммерческий директор ПАРТНЕР-М

ТИМОШЕНКО Алексей, генеральный директор АМАРАНТ ФУДС

ЗАЙЦЕВ Олег, генеральный директор ИстАгро Дон

АБАРЫШЕВ Владимир, директор по развитию МАКОШЬ

15.15 – 16.45

Топ 10 ключевых ингредиентов для кондитерской индустрии

КОЦЮБА Владлена, директор R&D, 1642 Food Consulting, ex. директор по технологии и качеству KDV-group

Красители будущего. Как тенденции в потреблении трансформируют предложение

БЕЛОУСОВА Наталья, руководитель лаборатории применений ЭКО РЕСУРС

Загустители, функциональные полисахариды и эмульгаторы: перспективы развития производств на рынке РФ

ДИКАРЕВ Алексей, директор по пищевым ингредиентам, ГК ЭФКО

КАБЛУЧКО Татьяна, главный технолог АМЕТИС

КЛИМЕНКО Дмитрий, заместитель директора по развитию бизнеса, ТД «ЭКОНО-ТЕХ»

16.45 – 17.30 | ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ И ФОБИИ ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ: как с этим работать?

В фокусе обсуждения:

- ✓ Качество и безопасность пищевых добавок – базовые принципы допуска к применению допускаемых к использованию в пищевой промышленности
- ✓ Какие ингредиенты и добавки наиболее часто вызывают беспокойство у потребителей?
- ✓ «Натуральный ингредиент»: подходы к стандартизации категории
- ✓ Технологические особенности и потенциальные риски в производстве продукции с чистым составом: как добиться баланса между качеством, ценой и запросом потребителя
- ✓ Можно ли полностью отказаться от «Е-добавок» и перейти на «чистую этикетку».
- ✓ Эффективные методы и инструменты для прозрачного и понятного информирования потребителей о составе продукции
- ✓ Где проходит граница между «законностью» и «легитимностью»: как избежать использования «чистых», но нелегитимных компонентов, и обеспечить соответствие НПА

Спикеры:

БЕССОНОВ Владимир, д.б.н, руководитель лаборатории химии пищевых продуктов ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи

КОНЮЧЕНКО Николай, директор по маркетингу ГК ОМЕГА

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

Спикер на согласовании

17.30–18.00 | Подведение итогов - ВОПРОСЫ | ДИСКУССИЯ | ОБСУЖДЕНИЯ

*В ПРОГРАММЕ ВОЗМОЖНЫ ИЗМЕНЕНИЯ

