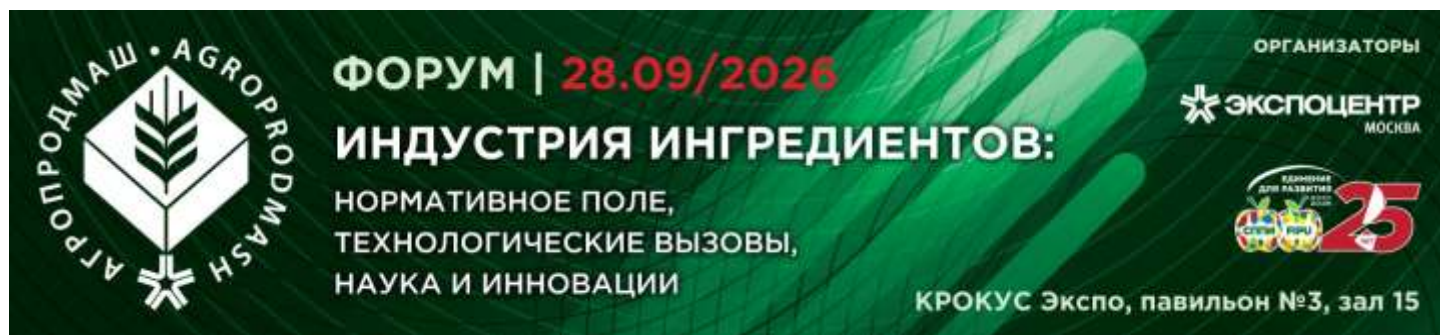




Центральным событием салона «Ингредиенты» в рамках деловой программы выставки «АГРОПРОДМАШ-2026» станет

ФОРУМ «ИНДУСТРИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ: НОРМАТИВНОЕ ПОЛЕ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВЫЗОВЫ, НАУКА И ИННОВАЦИИ», организаторами которого выступают **АО «ЭКСПОЦЕНТР»** и **Союз производителей пищевых ингредиентов (СППИ)**

Приглашаем Вас принять участие в ключевом отраслевом событии по теме развития рынка пищевых ингредиентов в условиях новых регуляторных требований, технологической трансформации и запроса на инновации.

В фокусе обсуждения:

 **НОРМАТИВНОЕ ПОЛЕ:** технические регламенты, маркировка, стандартизация

 **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВЫЗОВЫ:** импортозамещение, инвестиции и стратегический суверенитет

 **НАУКА И ИННОВАЦИИ:** новые ингредиенты, оценка безопасности и инструменты их применения

 **ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ТРЕНДЫ** и работа с «фобиями» об ингредиентах

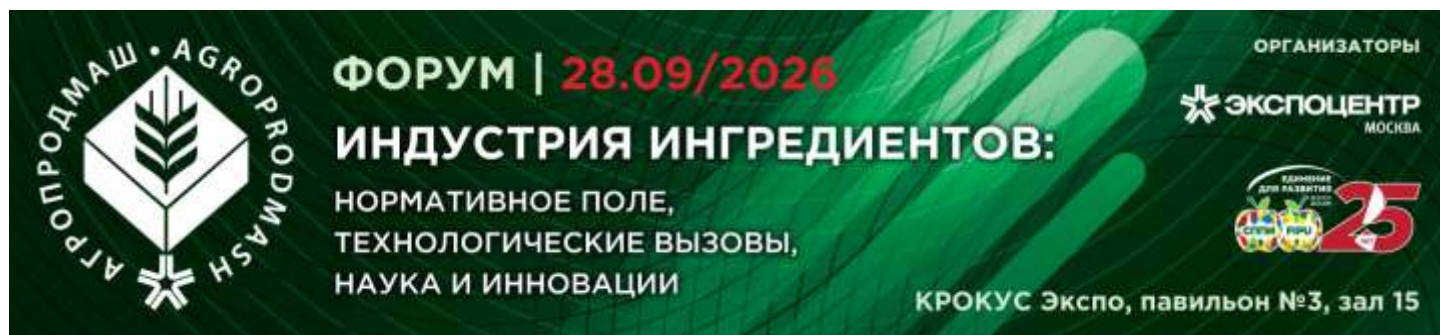
В рамках Форума особое внимание уделено вопросам сырьевой локализации и насыщения рынка ингредиентами, производимыми в России, а также нормативным и технологическим аспектам выпуска в обращение инновационных компонентов.

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

Обеспечение качества и эффективности ингредиентов являются ключевыми аспектами в продвижении и расширении применения в отраслях промышленности, что обеспечивается не только строгим соблюдением обязательных требований, но надлежащими производственными практиками и этикой ведения бизнес-процессов. Быть не просто в курсе изменений в правовом регулировании рынка пищевых ингредиентов (требования ТР ТС, стандарты, оценка безопасности и выпуск в обращение), но и умение их применять, способно значительно снизить операционные риски.

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.

Много актуального и качественного контента, дискуссий и обсуждений по теме развития индустрии ингредиентов, анализа изменений конъюнктуры рынка и взгляд в будущее — всё это **28 сентября** в рамках ФОРУМА «ИНДУСТРИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ: НОРМАТИВНОЕ ПОЛЕ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВЫЗОВЫ, НАУКА И ИННОВАЦИИ».



ПРОГРАММА ФОРУМА

11.00 – 13.00 | ТРЕК 1. НОРМАТИВНОЕ ПОЛЕ: РЕГУЛИРОВАНИЕ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

Обзор изменений в правовом регулировании рынка пищевых ингредиентов и пищевой продукции: требования ТР ТС, стандарты, оценка безопасности и выпуск в обращение.

Модератор:

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

Спикеры:

Изменение фокуса требования к качеству и безопасности со стороны регуляторов и рынка

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

Технические регламенты ЕАЭС: обзор актуальных изменений

Пономарева Марина, заместитель руководителя комитета по общим вопросам Союза участников потребительского рынка (СУПР), генеральный директор «ЕАС Стратегии»

Изменения в ТР ТС 022/2011 к маркировке продукции. Готовимся к вступлению в силу новых законодательных требований.

Степанова Елена, эксперт по техническому регулированию, Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД», Базовая кафедра индустрии качества РЭУ им. Г.В. Плеханова

Новое в процедурах оценки соответствия пищевой продукции и смежном законодательстве.

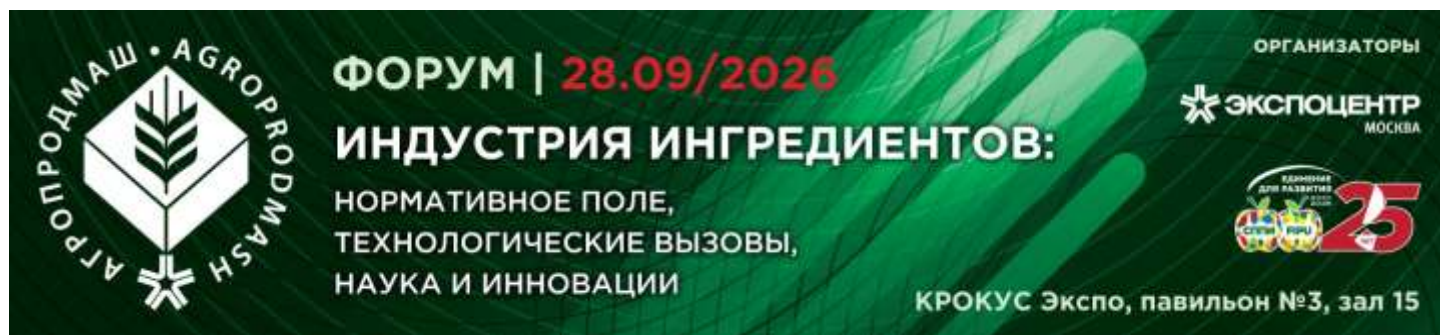
Васильцун Юлия, GR-Директор АО «Ростест»

ТР ТС 029/2012: ключевые точки обеспечения соответствия ингредиентов и пищевой продукции, вопросы недостоверного декларирования и применения «запрещенных» компонентов.

Семенова Полина, к.т.н., исполнительный директор Союза производителей пищевых ингредиентов

Разработка стандартов на пищевые добавки в рамках целевых программ,

Кузлякина Юлия, к.т.н., секретарь Технического комитета по стандартизации ТК154 «Пищевые добавки, ароматизаторы, соль пищевая», отдел «Технического регулирования» ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Методика биотестирования пищевых добавок и их смесей для выявления токсических и антиоксидантных эффектов

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

13.00 – 14.30 | ТРЕК 2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВЫЗОВЫ: ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ, ИНВЕСТИЦИИ И СТРАТЕГИЧЕСКИЙ СУВЕРЕНИТЕТ

Обзор текущего состояния и перспектив развития рынка ингредиентов и пищевой продукции до 2030 года в призмае ключевых трендов и прогнозов. Также внимание будет уделено вопросам импортозамещения, поиску альтернативных ингредиентов и стратегиям, которые позволят обеспечить технологический суверенитет отрасли.

Модератор: Полина Семенова, к.т.н., исполнительный директор Союза производителей пищевых ингредиентов

Спикеры:

Пищевая и перерабатывающая промышленность как драйвер развития АПК. Инвестиционная повестка и перспективы роста

Князьков Олег, заместитель руководителя Центра отраслевой экспертизы АО «Россельхозбанк»

Состояние и динамика рынка крахмала и его производных: прогнозы до 2030 года,

Радин Олег, Президент Ассоциации предприятий глубокой переработки зерна (Союзкрахмал)

Рынок модифицированных крахмалов: реалии и перспективы российского рынка

Нарышкина Севиль, «Рустарк»

Мировые тренды в развитии газовых технологий. Прогнозы развития технологий в России. Наука и практика

Ставцева Наталья, руководитель направления пищевая промышленность и фармацевтика, «Эр Ликид»

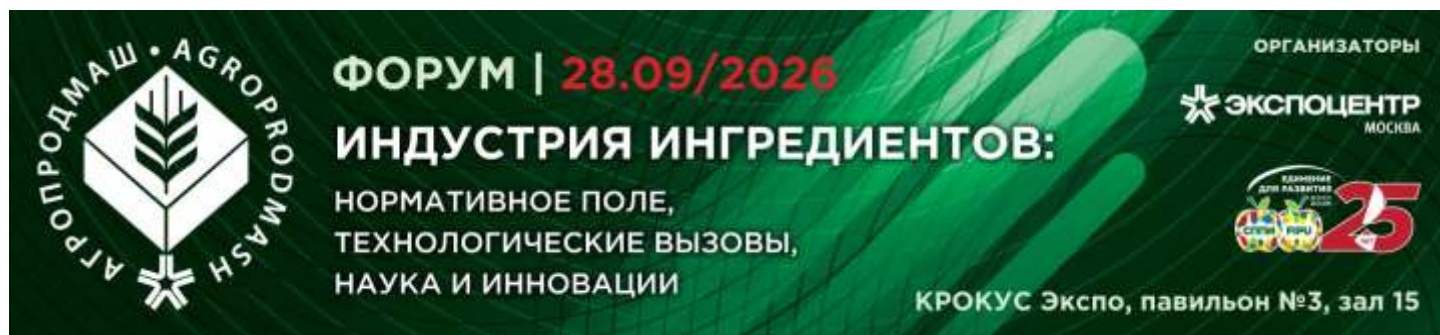
Природные экстракты из древесины лиственницы: Дигидрокверцетин и Арабиногалактан - альтернатива импортным компонентам

Каблучко Татьяна, главный технолог «АМЕТИС»

Баланс технологий: ответственный и современный подход к производству пищевых добавок

Перекрестова Ольга, руководитель проекта по производству винной кислоты «Кемикал Лидерс»

14.30 – 15.00 | ПЕРЕРЫВ



15.00 – 16.30 | ТРЕК 3. НАУКА И ИННОВАЦИИ: R&D, НОВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, МЕХАНИЗМЫ ВНЕДРЕНИЯ В ПРАКТИКУ ПРИМЕНЕНИЯ

Обзор современных технологических подходов к управлению потребительскими свойствами продуктов — от текстуры и аромата до вкусовых профилей. Будут обсуждаться научные и рыночные аспекты работы с функциональными ингредиентами (пробиотиками, растительными белками, решениями по снижению сахара) с целью нахождения оптимального баланса между технологиями и инновациями.

Модератор: Александра Забродина, член Правления Союза производителей пищевых ингредиентов, генеральный директор И.Ф.Ф. Рус

Спикеры:

Невидимая работа ароматизатора: от внесения до восприятия вкуса
Хохлова Алена, технолог «Кема Клуб»

Цвет – это стратегия
Малиновская Мария, директор по развитию «Амадей»

Новые природные подсластители с идеальным профилем сладости
Козырев Роман, генеральный директор «АСПАСВИТ»

Доступные инструменты по снижению сахара и правовой статус некоторых сладких ингредиентов
Комардина Светлана, ведущий технолог «ТФС Групп»

Три поколения заботы о кишечнике: пребиотики, пробиотики, постбиотики
Доротова Алла, к.т.н., менеджер по развитию бизнеса РФ и СНГ, DSM-Firmenich

Архитектура хруста: инженерный подход к современным панировочным системам
Косарев Александр, исполнительный директор «Партнер-М»

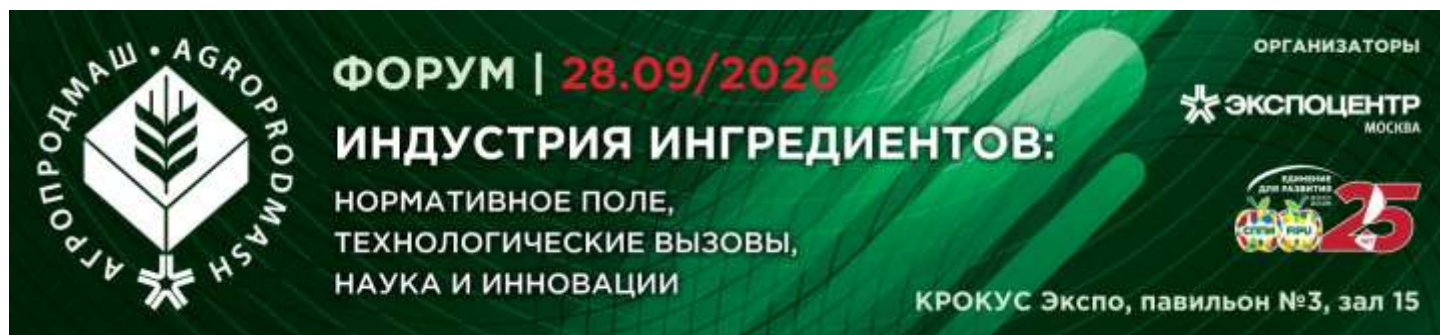
Антиокислители против погоркания продуктов: современные методы оценки и подбора
Самойлов Анатолий, к.т.н., ведущий научный сотрудник «Акванова РУС»

16.30 – 17.30 | ТРЕК 4. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ТРЕНДЫ И РАБОТА С РЕПУТАЦИЕЙ ИНГРЕДИЕНТОВ

Обсудим ключевые вызовы современного пищевого рынка: от потребительских трендов 2025–2026 годов и тревожности вокруг отдельных ингредиентов до тонкостей трактовки понятий «натуральный ингредиент» и «чистый» состав. Отдельное внимание уделим реалистичности полного отказа от Е-добавок и последствиям такого подхода для отрасли.

Модератор: Полина Семенова, к.т.н., исполнительный директор Союза производителей пищевых ингредиентов

Спикеры:



Аналитика потребления основных групп продуктов питания: как меняется тренд и какие категории продуктов выстрелили в 2026

Самодурова Елена, директор департамента продаж потребительской панели ICMR

Не белком единым. Как развивать мутифункциональность категорий пищевой продукции

Тютикова Наталья, исполнительный директор Клуба маркетологов молочной отрасли, основатель клуба «BBM-маркетинг»

Потребительские тренды 2025–2026: влияние на спрос

Миронова Александра, инженер-технолог молочного направления КПФ «Милорада»

17.30 – 18.00 | ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ. ДИСКУССИЯ

Резюме ключевых тезисов. Свободный микрофон.

Дата: 28 сентября 2026 г. **Регистрация:** 10.30 – 11.00 **Время:** 11.00 – 18.00

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

Участие в мероприятии бесплатное для гостей и экспонентов выставки, по предварительной регистрации.

Что необходимо для участия:

ШАГ 1: Пройти регистрацию на мероприятие: [по ссылке](#)

ШАГ 2: Получить билет на ВЫСТАВКУ на сайте по [ссылке](#)

Программа Форума — [ЗДЕСЬ](#)

Кому будет актуально участие:



Изготовителям пищевых ингредиентов



Изготовителям пищевой продукции



Изготовителям и поставщикам оборудования

***В программе возможны изменения.**

