

г. Санкт-Петербург

20 – 21
октября 2026

XI Международный
конгресс

МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ

ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ





Основной зал

ПЛЕНАРНАЯ СЕССИЯ

МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ 2026: РОССИЙСКИЙ РЫНОК В КОНТЕКСТЕ МИРОВЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

О чем сессия

Глубокий аналитический разбор российского и мирового рынка масличных культур и растительных масел. Что происходит с производством, переработкой и ценами, как меняется баланс подсолнечника, рапса и сои и какие факторы будут определять рынок в ближайшие годы.

Тезисы

- Итоги сезона 2025/26: производство, переработка, внутреннее потребление и экспорт.
- Мировой баланс подсолнечника, рапса и сои: производство, запасы, переработка и торговые потоки.
- Что происходит с ценами на масличные культуры и растительные масла.
- Россия на мировом рынке: производство, перерабатывающие мощности и экспортный потенциал.
- Как меняется структура спроса на подсолнечное, рапсовое и соевое масло.
- Основные мировые производители и экспортеры: кто усиливает позиции и почему.
- Китай, Индия, страны MENA, Центральная Азия и другие центры формирования спроса.
- Как изменение мировой конъюнктуры влияет на экономику российских переработчиков.
- Какие факторы будут определять рынок в сезоне 2026/27 и до 2030 года.

Спикеры:

Рылько Дмитрий Николаевич, генеральный директор, ООО «ИКАР»

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

Прахов Алексей Алексеевич, руководитель направления по аналитическим продуктам Сбер2В

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»

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

Тема: «Новые рекорды и новые вызовы на рапсовом рынке»

Обед • Работа экспозиции

МЕЖДУНАРОДНАЯ СТРАТЕГИЧЕСКАЯ ДИСКУССИЯ

ЭКСПОРТ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ: НОВЫЕ РЫНКИ, НОВЫЕ ПРАВИЛА, НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

О чем сессия

Россия сохраняет лидирующие позиции на мировом рынке растительных масел, однако экспортная повестка стремительно меняется. Новые рынки, изменение логистических маршрутов, требования стран-импортеров и глобальные тренды формируют новые правила международной торговли. Сессия объединит представителей бизнеса, аналитиков и зарубежных партнеров для обсуждения будущего российского экспорта.

Тезисы

- Как меняется мировой рынок растительных масел и где формируется новый спрос.
- Экспорт подсолнечного, рапсового и соевого масла: перспективные направления развития.
- Китай, Индия, страны MENA, Центральная Азия и Африка – новые возможности для российского экспорта.
- Международные требования к качеству продукции, сертификации и прослеживаемости.
- Логистика, финансовые расчеты и новые экспортные маршруты.
- Экспорт сырья или продукции глубокой переработки: где создается максимальная добавленная стоимость.
- Как мировой рост производства биотоплива влияет на спрос на растительные масла и экспортные возможности России.
- Какие факторы будут определять конкурентоспособность российских компаний на мировом рынке в ближайшие 5–10 лет.

Спикеры:

Голохвастов Андрей Маркович, генеральный директор, ООО «Агриконсталт»

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



Основной зал

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СЕССИЯ

МАСЛОЖИРОВОЙ ЗАВОД БУДУЩЕГО: ТЕХНОЛОГИИ, ОБОРУДОВАНИЕ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА

О чем сессия

Современное производство растительных масел требует высокой производительности, энергоэффективности и гибкости технологических процессов. Участники обсудят ключевые направления модернизации предприятий, развитие отечественного и зарубежного оборудования, цифровизацию производства и технологии, позволяющие повысить эффективность переработки подсолнечника, рапса и сои.

Тезисы

- Современные технологии переработки подсолнечника, рапса и сои.
- Новое поколение оборудования для маслоэкстракционных предприятий.
- Российские и международные технологические решения.
- Автоматизация производственных процессов и цифровизация предприятий.
- Искусственный интеллект и интеллектуальные системы управления производством.
- Повышение энергоэффективности и ресурсосбережения.
- Экологические технологии и снижение производственных потерь.
- Как снизить себестоимость переработки без потери качества продукции.

Спикеры:

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

Mr. Jenendra Bohra

Topic: Rethinking Sunflower Seed Processing: Advanced Dehulling, Preparation and Extraction for Higher Oil & Protein Value

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

Тема: Технологические решения производства высокомаржинальных продуктов добавленной стоимости

Копылов Максим Васильевич, д.т.н., профессор инженерно-технического факультета Воронежского Государственного Университета Инженерных Технологий

Тема: Глубокая переработка масличного сырья с интенсификацией процесса извлечения белка

ПРАКТИЧЕСКАЯ СЕССИЯ

ОТ ПОЛЯ ДО МЭЗА: КАЧЕСТВО МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ И ТЕХНОЛОГИИ ЕГО КОНТРОЛЯ

О чем сессия

Качество будущего масла формируется задолго до того, как семена попадают на перерабатывающее предприятие. Селекция, генетика, технологии выращивания, сортовые характеристики и объективная оценка качества сырья напрямую влияют на эффективность переработки, стоимость закупки и характеристики конечной продукции. Сессия объединит представителей науки, производителей масличных культур и МЭЗов для разговора о том, **какое сырье нужно отрасли и как его правильно оценивать.**

Тезисы

- Селекция и генетика подсолнечника, рапса и сои: какие характеристики становятся определяющими для отрасли.
- Новые сорта и гибриды масличных культур: урожайность, качество и технологические характеристики.
- Как характеристики семян влияют на эффективность последующей переработки.
- Ключевые показатели качества масличного сырья при приемке на МЭЗ.
- Современные методы инструментального контроля качества семян.
- ЯМР-анализ и другие технологии оперативной оценки сырья.
- Как объективная оценка качества влияет на формирование закупочной цены.
- Контроль качества сырья на этапе выращивания, хранения и приемки.
- Взаимодействие аграриев, селекционных центров и переработчиков: как сформировать сырьевую базу под потребности МЭЗов.
- Как качество семян определяет характеристики масла и возможности его дальнейшего использования.
- Практические решения для предприятий, которые одновременно выращивают сырье, перерабатывают его и выпускают готовую продукцию.

Спикеры:

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»

Обед. Работа экспозиции

СТРАТЕГИЧЕСКАЯ ДИСКУССИЯ

ИНВЕСТИЦИИ В ПЕРЕРАБОТКУ: КАКИЕ ТЕХНОЛОГИИ ОПРЕДЕЛЯТ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ОТРАСЛИ ЗАВТРА

О чем сессия

Рост перерабатывающих мощностей требует новых подходов к инвестициям и технологическому развитию предприятий. В центре внимания – перспективные направления модернизации, окупаемость проектов, государственная поддержка и успешные кейсы реализации инвестиционных проектов в масложировой отрасли.

Тезисы

- Куда сегодня инвестирует масложировая отрасль.
- Какие технологии обеспечат конкурентное преимущество в ближайшие годы.
- Строительство новых и модернизация действующих маслоэкстракционных заводов.
- Экономика инвестиционных проектов: сроки окупаемости и эффективность.
- Государственные меры поддержки модернизации и глубокой переработки.
- Цифровые решения как инструмент повышения эффективности бизнеса.
- Кейсы успешной реализации инвестиционных проектов.
- Новые бизнес-модели и перспективные направления развития отрасли.



ЭМУЛЬСИОННЫЕ МАСЛОЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ

СЕССИЯ 1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЭМУЛЬСИОННЫХ ПРОДУКТОВ: ОТ РЕЦЕПТУРЫ ДО СТАБИЛЬНОЙ ЭМУЛЬСИИ

О чем сессия:

Как разработать и воспроизводимо произвести эмульсионный продукт с заданными характеристиками – от подбора компонентов и построения рецептуры до технологических режимов и контроля готового продукта.

Тезисы:

- современные подходы к производству майонезов, соусов, спредов и других эмульсионных продуктов;
- построение рецептуры: роль каждого компонента в формировании продукта;
- растительные масла как основа эмульсионных систем: характеристики и влияние на продукт;
- эмульгаторы, стабилизаторы, загустители и функциональные ингредиенты;
- последовательность внесения компонентов и ключевые технологические параметры;
- создание и стабилизация эмульсии;
- гомогенизация и влияние технологических режимов на структуру продукта;
- управление вязкостью, текстурой и стабильностью;
- причины расслоения, изменения консистенции и других дефектов;
- масштабирование рецептуры от лаборатории до промышленного производства.

СЕССИЯ 2

РЕЦЕПТУРА И СОСТАВ: КАК СОЗДАВАТЬ СТАБИЛЬНЫЕ И КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫЕ ЭМУЛЬСИОННЫЕ ПРОДУКТЫ

О чем сессия:

Фокус на самой сложной части разработки эмульсионного продукта – поиске баланса между составом, функциональностью компонентов, потребительскими характеристиками, технологичностью и себестоимостью.

Тезисы:

- как выбирать масложировую основу под конкретный продукт и его характеристики;
- функциональные ингредиенты: что действительно влияет на текстуру, вкус и стабильность;
- как работают эмульгаторы, стабилизаторы и загустители в разных рецептурах;
- разработка рецептур под разные требования к продукту;
- снижение себестоимости без потери качества и стабильности;
- замена компонентов и адаптация рецептур к изменяющимся требованиям рынка;
- рецептура vs технология: почему одинаковый состав может давать разный результат;
- типовые ошибки при разработке и масштабировании рецептур;
- как сократить путь от лабораторной разработки до стабильного промышленного продукта;
- требования к качеству и стабильности в течение срока годности.

СЕССИЯ 3

КАЧЕСТВО И СТАБИЛЬНОСТЬ ЭМУЛЬСИОННЫХ ПРОДУКТОВ: ОТ ПРОИЗВОДСТВА ДО ПОЛКИ

О чем сессия:

Почему продукт, который отлично выглядит сразу после производства, может измениться через несколько недель — и какие параметры необходимо контролировать, чтобы этого не происходило.

Тезисы:

- ключевые показатели качества майонезов, соусов и спредов;
- стабильность эмульсии в процессе хранения;
- влияние сырья, рецептуры и технологического процесса на срок годности;
- контроль текстуры, вязкости, цвета, вкуса и других характеристик;
- причины изменения продукта при хранении;
- микробиологическая и физико-химическая стабильность;
- типовые технологические проблемы и пути их предупреждения;
- как выстроить контроль качества от входящего сырья до готового продукта;
- требования к стабильности продукта при транспортировке и хранении.

СЕССИЯ 4

РЕГУЛЯТОРИКА И РЕЦЕПТУРА: ЧТО МЕНЯЕТСЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ЭМУЛЬСИОННЫХ ПРОДУКТОВ

О чем сессия:

Практический разговор о том, как требования нормативной базы влияют на состав, маркировку, разработку и вывод на рынок майонезов, соусов, спредов и других эмульсионных продуктов.

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.