

МЯСО

НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
О СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЯХ
МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

ПИЩЁВКА.ЛАБ

25-26 ИЮНЯ 2026, МОСКВА



НАУКА, ТЕХНОЛОГИИ, ПРАКТИКА

ПРОГРАММА
КОНФЕРЕНЦИИ

КОЛЛЕГИ!

Добро пожаловать на ПИЩЁВКА.ЛАБ: МЯСО — наше новое событие, где мы впервые объединили науку и производство. Только практика, технологии и реальные кейсы.

Почему «ЛАБ»? Потому что будем работать как в лаборатории: разбирать составы, проверять гипотезы, спорить об ингредиентах и сроках годности.

Что вас ждёт. Начнём с главных вызовов: дорогое сырьё, усиление регуляторики и запрос на «натуральное» по доступной цене. Затем — сессия технологов: от идеи до продукта, наука о мясе и прохождение аудитов. Обсудим барьерные технологии, управление микробиологией и упаковку как фактор безопасности. Заглянем в R&D и разберём ошибки масштабирования.

Второй день — практикум: контроль специй, автоматизация, дефекты продукции. Плюс инжиниринг — ошибки, ведущие к реконтаминации, и обсуждение оборудования. Завершим разговором о рынке: «Сколько мяса в мясном?».

Мы очень ждали этот запуск. Получится ли? Посмотрим. Но мы правда старались. Добро пожаловать на «МЯСО.ЛАБ»

РОМАН КАЛИНИН,
СЕО И ПРОДЮСЕР СЕМЕЙСТВА КОНФЕРЕНЦИЙ ПИЩЁВКАЗД



КОЛЛЕГИ, ДРУЗЬЯ, ПАРТНЁРЫ!

Сегодня здесь собрались специалисты, от решений которых зависят качество, безопасность и конкурентоспособность мясной продукции: технологи, руководители производств, специалисты по качеству, инженеры, разработчики, представители науки и бизнеса. Именно на стыке этих компетенций рождаются решения, которые двигают отрасль вперёд.

Здесь нет случайных тем — только реальные производственные задачи, работающие технологии, практические кейсы и честный разговор о вызовах отрасли.

Благодарим партнёров, спикеров и участников за доверие и готовность делиться опытом.

Желаем продуктивной работы, полезных знакомств и решений, которые найдут применение на ваших предприятиях уже завтра.

С УВАЖЕНИЕМ, **АЛЁНА БАХИРЕВА,**
РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОЕКТА

КОЛЛЕГИ!

Когда мы задумывали ПИЩЁВКУ.ЛАБ: МЯСО, мы начали с ключевых вопросов, которые технологи, руководители производств и специалисты по качеству ежедневно решают на своих предприятиях.

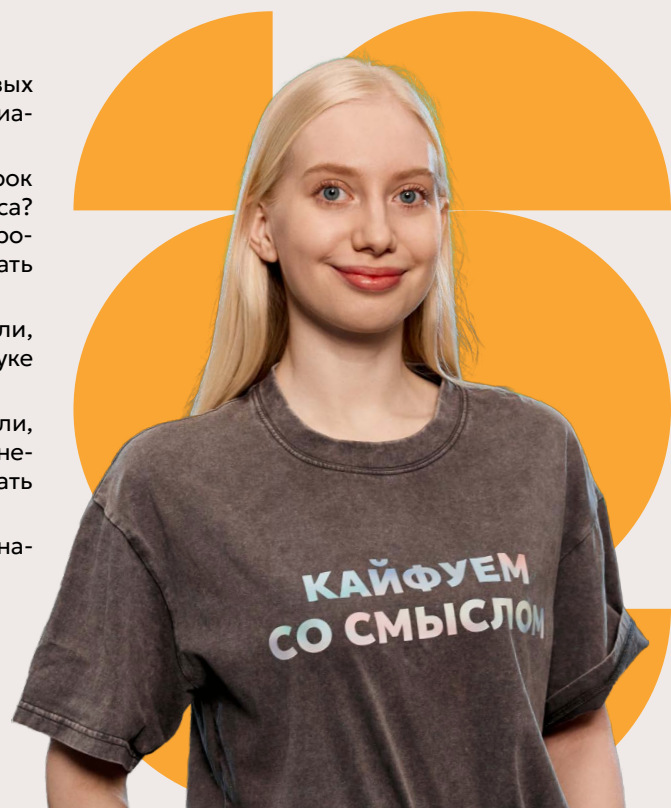
Как удержать качество при нестабильном сырьё? Как продлить срок годности без усложнения рецептуры? Как пройти аудит без стресса? Как снизить себестоимость без потери качества? Как модернизировать производство и не разочароваться в инвестициях? Как создать продукт, востребованный не только сегодня, но и в будущем?

Поэтому каждая сессия — это ответ на реальный запрос отрасли, а каждый спикер — практик с опытом работы на производстве, в науке или с крупнейшими предприятиями.

Особенно ценно, что на одной площадке собрались производители, поставщики технологий и ингредиентов, эксперты, учёные и инженеры. Это редкая возможность открыто обсудить проблемы, услышать разные точки зрения и выйти за рамки привычного круга.

Спасибо, что вы здесь. Желаю вам полезных дискуссий, сильных знакомств и профессионального удовольствия от общения.

С УВАЖЕНИЕМ, **ВАЛЕРИЯ МИЛЮТИНА,**
ПРОГРАММНЫЙ ДИРЕКТОР КОНФЕРЕНЦИИ



ДЕНЬ 1. 25 ИЮНЯ

9:00

РЕГИСТРАЦИЯ. УТРЕННИЙ КОФЕ

10:00

ОТКРЫТИЕ КОНФЕРЕНЦИИ

10:20



ПРОЛОГ: «ДОРОГО, СЛОЖНО, ВКУСНО: ВЫЗОВЫ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ»

Сырьё дорожает. Регуляторная нагрузка растёт. Потребитель хочет «натуральное» — и чтобы стоило как раньше.



Оборудование нужно обновлять. Именно в этой точке напряжения работает современный мясопереработчик. Как отрасль отвечает на эти вызовы: что говорит наука и делает крупное производство, какие инструменты предлагает ингредиентный рынок.



Мушег Мамиконян, автор и ведущий программы «От Микояна до Мамиконяна»



Алексей Бородкин, руководитель направления качества в цепях поставок, «Черкизово»

Станислав Горбатов, заместитель директора по экономическим связям и маркетингу, ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова»

Анна Шашилова, руководитель NPD, «ОМЕГА»

11:00–12:20

СЕССИЯ 1: ТЕХНОЛОГ И ВНЕШНИЙ МИР: ИНГРЕДИЕНТ, НАУКА, АУДИТ

11:00



ОТ ИДЕИ ДО ПРОДУКТА

Алексей Воробьев, главный технолог, «ОМЕГА»

11:20



НАУЧНЫЙ ВЗГЛЯД НА МЯСО ЧЕРЕЗ ПРИЗМУ ОТЛИЧИТЕЛЬНЫХ ПРИЗНАКОВ

Андрей Дыдыкин, заведующий отделом функционального и специализированного питания, ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова»

11:50



К НАМ ЕДЕТ АУДИТОР! КАК ОБЕСПЕЧИТЬ ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ?

Маргарита Соболева, независимый ведущий аудитор по системам пищевой безопасности

12:20–13:05

КОФЕ-БРЕЙК

13:05–14:45 СЕССИЯ 2: ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКА ГОДНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ

13:05



ОТ БАРЬЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ К УПРАВЛЕНИЮ МИКРОБИОТОЙ: ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ СРОКА ГОДНОСТИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
Дмитрий Киселёв, ведущий технолог, «КРИСТ»

13:25



ОБЕСПЕЧЕНИЕ ХОЛОДОВОЙ ЦЕПИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ И ТРАНСПОРТЕ
Игорь Третьяков, менеджер по обеспечению качества в транспортной логистике, «Черкизово»

13:45



КОНТРОЛЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ КАК ФУНДАМЕНТ БЕЗОПАСНОСТИ: СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ НА ПРОИЗВОДСТВЕ
Татьяна Грамлих, генеральный директор, «Бегарат»

14:05



ДИСКУССИЯ «УПАКОВКА КАК БАРЬЕР БЕЗОПАСНОСТИ»
Поговорим о том, что упаковка — это не финальный штрих, а полноценный технологический барьер, от которого зависит, доживёт ли продукт до покупателя в том виде, в каком вышел с производства.



Михаил Рожавский, технический директор, «Георг Полимер»



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



Анатолий Ольхов, ведущий научный сотрудник Научной лаборатории «Перспективные композиционные материалы и технологии» РЭУ им. Г.В. Плеханова

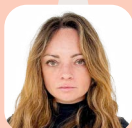
Елена Андреева, директор по качеству, «Дмитровские колбасы»

14:45–15:45

ОБЕД

15:45–17:05 СЕССИЯ 3: R&D И NPD: ОТ ИДЕИ ДО ЗАПУСКА В ПРОИЗВОДСТВО

15:45



R&D СЫРЬЕВОЙ МАТРИЦЫ: КАК АНАЛИЗ ПРОДУКТА КЛИЕНТА ПРЕВРАЩАЕТ СТАНДАРТНЫЙ КУСОК В КОНКУРЕНТНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО
Ольга Неплюева, руководитель отдела R&D, «АГРОЭКО»

16:15



СНИЖЕНИЕ СЕБЕСТОИМОСТИ БЕЗ ПОТЕРИ КАЧЕСТВА: ПОИСК «ЗОЛОТОЙ СЕРЕДИНЫ»
Виталий Сасин, ведущий инженер-технолог по мясопереработке, FELETI

16:35



**КАК НЕ ПРОГОРЕТЬ НА МАСШТАБИРОВАНИИ:
КЕЙСЫ, ИНСАЙТЫ, ПРОВАЛЫ**

Светлана Сугуева, директор по развитию, «Успешные Технологии Питания»



Маликахон Курбанова, научный сотрудник, ИТМО

ДЕНЬ 2. 26 ИЮНЯ

9:00

РЕГИСТРАЦИЯ. УТРЕННИЙ КОФЕ

10:00

ПРИВЕТСТВИЕ. АНОНС ДНЯ

10:10–11:40

СЕССИЯ 4: ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ: КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И БОРЬБА С ФАЛЬСИФИКАЦИЕЙ

10:10



**ДЕТЕКТОР ЛЖИ ДЛЯ ИНГРЕДИЕНТОВ: КАК ОТЛИЧИТЬ
ДОРОГУЮ СПЕЦИЮ ОТ ПОДДЕЛКИ БЕЗ ПЦР-ЛАБОРАТОРИИ**

Наталья Вострикова, руководитель НИИЦ ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова»

10:40



**ЗНАЧЕНИЕ АВТОМАТИЗАЦИИ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО
КОНТРОЛЯ ДЛЯ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Елена Тонявина, директор службы инструментального
контроля качества, «Аби»

11:10



**ПРИЧИНЫ ПОЯВЛЕНИЯ ПОРИСТОСТИ В МЯСНЫХ
ПРОДУКТАХ**

Ольга Кузнецова, руководитель учебно-технологического
центра А. И. Жаринова

Уникальная возможность приобрести книгу напрямую от создателей **«ДЕФЕКТЫ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ. АНАЛИЗ ПРИЧИН И ПУТИ УСТРАНЕНИЯ»** — практический справочник по 100+ видам дефектов варёных, копчёных и ливерных колбас, паштетов и деликатесов с разбором причин и конкретными путями устранения.



11:40–12:25

КОФЕ-БРЕЙК

12:25–13:50

СЕССИЯ 5: ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИНЖИНИРИНГ: ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СОВРЕМЕННЫХ ЗАДАЧ

12:25



5 СТРОИТЕЛЬНЫХ ОШИБОК, КОТОРЫЕ ВЕДУТ К РЕКОНТАМИНАЦИИ: ЧЕК-ЛИСТ ПРОВЕРКИ ПРОЕКТА ДЛЯ ТЕХНОЛОГА И СПЕЦИАЛИСТА ПО КАЧЕСТВУ

Наталья Мануйлова, эксперт по пищевой безопасности в части строительных решений, технологический партнер, GRENT

12:45



УПРАВЛЕНИЕ ТОЧНОСТЬЮ ДОЗИРОВАНИЯ: ОТ ФАРШЕВОГО НАСОСА ДО ГЕОМЕТРИИ БАТОНА

Александр Ничипорук, эксперт, «КОМПО»

13:05



ДИСКУССИЯ «НЕ КОПИЯ, А ПРОЦЕСС: КАК РОССИЙСКОЕ ПИЩЕВОЕ МАШИНОСТРОЕНИЕ ПЕРЕСТАНЕТ ДОГОНЯТЬ И НАЧНЁТ ОПЕРЕЖАТЬ»

Импортозамещение оборудования застряло в ловушке: все хотят «как немецкое, но за 60% цены» — и получают ни то ни другое. В дискуссии разберём, какие группы оборудования реально имеет смысл развивать в России, что должны изменить и производители и покупатели и почему упаковочное машиностроение уже показывает, как это работает.



Татьяна Грамлих, генеральный директор, «Бегарат»
Евгений Самцов, исполнительный директор, «Мелант»
Александр Филин, коммерческий директор, основатель, GRENT
Роман Кононенко, генеральный директор, RUTEXX

13:50–14:50

ОБЕД

14:50–16:25

СЕССИЯ 6: РЫНОК И ПОТРЕБИТЕЛЬ: КАК СОЗДАТЬ ВОСТРЕБОВАННЫЙ ПРОДУКТ И ЗАРАБОТАТЬ

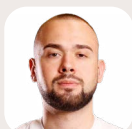
14:50



ТРЕНДЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

Андрей Дальнов, главный отраслевой аналитик, «Россельхозбанк»

15:20



ПРОДУКТОВАЯ АРХИТЕКТУРА ПРЕМИАЛЬНОГО БРЕНДА: ОТ СТЕЙКА ДО ПОЛУФАБРИКАТА БЕЗ ПОТЕРИ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЯ

Артём Ипатов, руководитель отдела продуктов, Prime Foods

15:45



ДИСКУССИЯ «СКОЛЬКО МЯСА В МЯСНОМ: БЕЛКОВЫЙ ВОПРОС БЕЗ ЦЕНЗУРЫ»

Белок в колбасе — это уже давно не только мясо. Горох, соя, биотехнологические изоляты, вторичное сырьё — индустрия нашла десятки способов закрыть белковую цифру на этикетке, и не все из них одинаково честны перед покупателем. Обсудим без купюр: откуда реально берётся белок в современном мясном продукте, где проходит граница между технологической необходимостью и манипуляцией составом — и есть ли потребителю до этого дело.

Александр Косарев, исполнительный директор, «ПАРТНЕР-М»

Евгений Мещеряков, соучредитель, руководитель отдела R&D, «Дары Руси»

Галина Старикова, руководитель R&D, «Калинка»

КЛЮЧЕВЫЕ ПАРТНЁРЫ



БЕГАРАТ

ПАРТНЁРЫ КОНФЕРЕНЦИИ



ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПАРТНЁРЫ



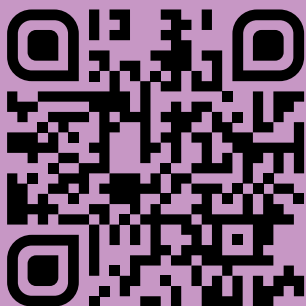


ПИЩЁВКА.ЛАБ

**НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ О СОВРЕМЕННЫХ
ТЕХНОЛОГИЯХ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ
ДЛЯ РУКОВОДИТЕЛЕЙ ПРОИЗВОДСТВА
И ТЕХНОЛОГОВ**



**ЧАТ
УЧАСТНИКОВ**



**КАНАЛ
ПИЩЁВКА3D
В ТЕЛЕГРАМ**



**КАНАЛ
ПИЩЁВКА3D
В МАХ**



PISCHEVKA3D.RU