



**сфера**  
медиагруппа

**22-24 ОКТЯБРЯ 2025 ГОДА**

ОФИЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ МЕЖДУНАРОДНОГО РЫБОПРОМЫШЛЕННОГО  
ФОРУМА И ВЫСТАВКИ SEAFOOD EXPO RUSSIA 2025



павильон G, стенд T24



ПЛОЩАДКА / СПИСОК УЧАСТНИКОВ / ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

# SEAFOOD EXPO RUSSIA 2025

**6**

Событие

В Санкт-Петербурге проходит главное событие рыбохозяйственной отрасли – Международный рыбопромышленный форум и Выставка рыбной индустрии, морепродуктов и технологий

**18**

Оборудование

Развитие рынка оборудования напрямую связано с потребностями рынка продукции

**24**

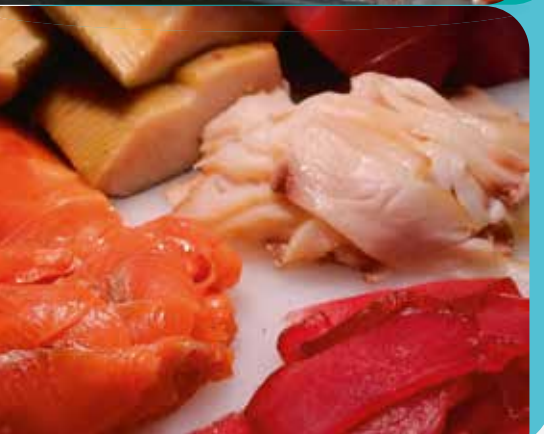
Мнение эксперта

Владимир Елисеев: «Нужно уходить от фальсификата и заниматься производством настоящих рыбных кормов»

**ЭКСПОСФЕРА**



Сегмент Фиш



Свежесть от производителя —  
без посредников

Собственная коптильня —  
уникальный вкус и аромат

Контроль качества  
и заслуженные награды

Доставка  
по всей России

Выгодные цены  
и индивидуальный подход

Компания «Сегмент» — это гарантия свежести, качества  
и отличного вкуса рыбы и морепродуктов на вашем столе.  
Попробуйте сами — и убедитесь в этом лично!

# Свежесть и качество без компромиссов: как компания «Сегмент» обеспечивает поставки рыбы и морепродуктов по всей России

В современном мире, где требования к качеству и безопасности продуктов становятся всё выше, особенно важно быть уверенным в том, что на вашем столе — только свежая и проверенная продукция. Компания «Сегмент» занимается поставками рыбы и морепродуктов по всей России и с 2019 года заслужила доверие как частных клиентов, так и крупных ресторанов и торговых сетей.

## В чём секрет компании?



### Свежесть от производителя — без посредников

Главное преимущество «Сегмента» — это собственное производство. Вся рыба и морепродукты поступают напрямую с рыбных хозяйств, минуя посредников и лишние этапы транспортировки. Такой подход позволяет не только контролировать каждый этап производства, но и гарантировать, что на стол покупателя попадёт действительно свежий продукт. Рыба обрабатывается и фасуется сразу после вылова, а затем отправляется на склад, где поддерживаются оптимальные условия хранения.



### Собственная коптильня — уникальный вкус и аромат

Особая гордость компании — собственная коптильня, где рыба проходит бережную обработку по традиционным и современным технологиям. Здесь рождаются настоящие деликатесы: слабосоленая семга, копченая скумбрия, форель/лосось/тунец/масляная рыба холодного копчения и другие. Все продукты изготавливаются только из свежего сырья, без использования искусственных добавок и консервантов. Это позволяет сохранить натуральный вкус и пользу рыбы, а также предложить клиентам широкий ассортимент продукции на любой вкус.



### Контроль качества и заслуженные награды

Каждая партия продукции проходит строгий контроль качества на всех этапах производства и хранения. Высокое качество подтверждается не только сертификатами, но и многочисленными наградами на профессиональных выставках. Однако самой важной наградой для компании остаётся доверие клиентов, которые возвращаются за свежей рыбой и морепродуктами снова и снова.



### Доставка по всей России

«Сегмент» организует доставку рыбы и морепродуктов в любой регион России. Благодаря современной логистике и собственной транспортной службе доставки, продукция поступает к клиенту в кратчайшие сроки. Для доставки используются специальные термоконтейнеры и холодильные установки, что гарантирует сохранение свежести и вкуса на всём пути следования.

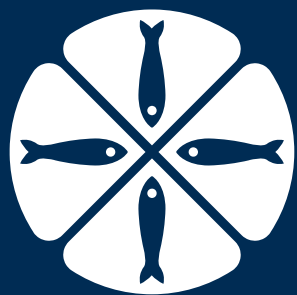


### Выгодные цены и индивидуальный подход

Отсутствие посредников и собственное производство позволяют компании предлагать конкурентоспособные цены как для оптовых, так и для розничных покупателей. Менеджеры всегда готовы проконсультировать по ассортименту, помочь с выбором и подобрать оптимальные условия сотрудничества.

<https://segmentfish.ru>





# AQUAREX

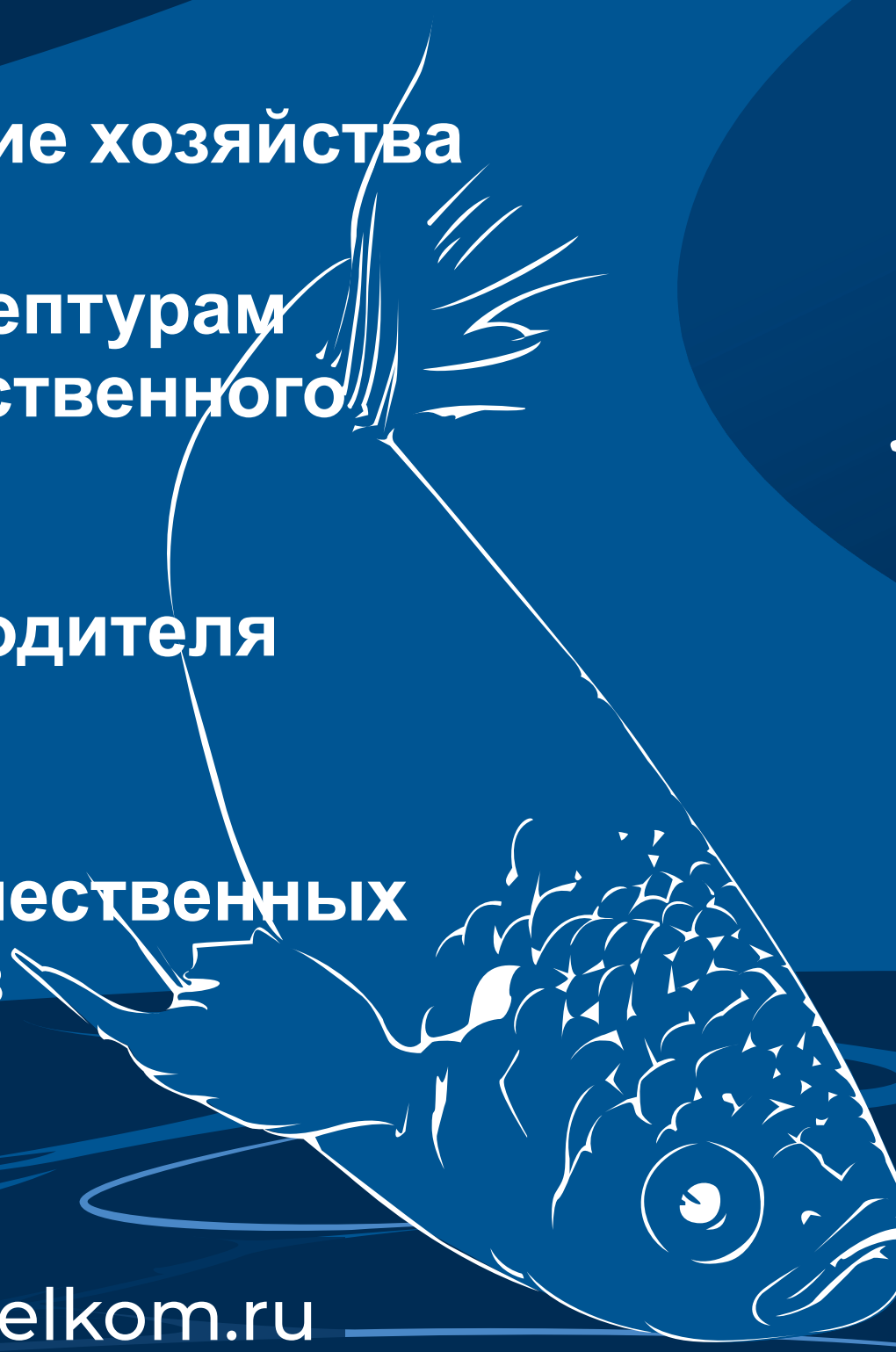
Реклама. Рекламодатель: АО «ГК МЕЛКОМ»

- ❖ **Собственные  
рыбоводческие хозяйства**
- ❖ **Корма по рецептурам  
ВНИРО и собственного  
НТЦ**
- ❖ **Опыт производителя  
более 15 лет**
- ❖ **Корма из отечественных  
ингредиентов**



[aquarex@melkom.ru](mailto:aquarex@melkom.ru)

8 (4822) 36-03-35





**МЕЛКОМ**  
ГРУППА КОМПАНИЙ

**КОРМА**  
**ОТ ЛИДЕРА**  
**ОТРАСЛИ**



'25  
VIII GLOBAL FISHERY FORUM  
& SEAFOOD EXPO RUSSIA

**Павильон**

**Стенд**

**G**

**W78**

# ПЛАН ВЫСТАВКИ (павильон F)

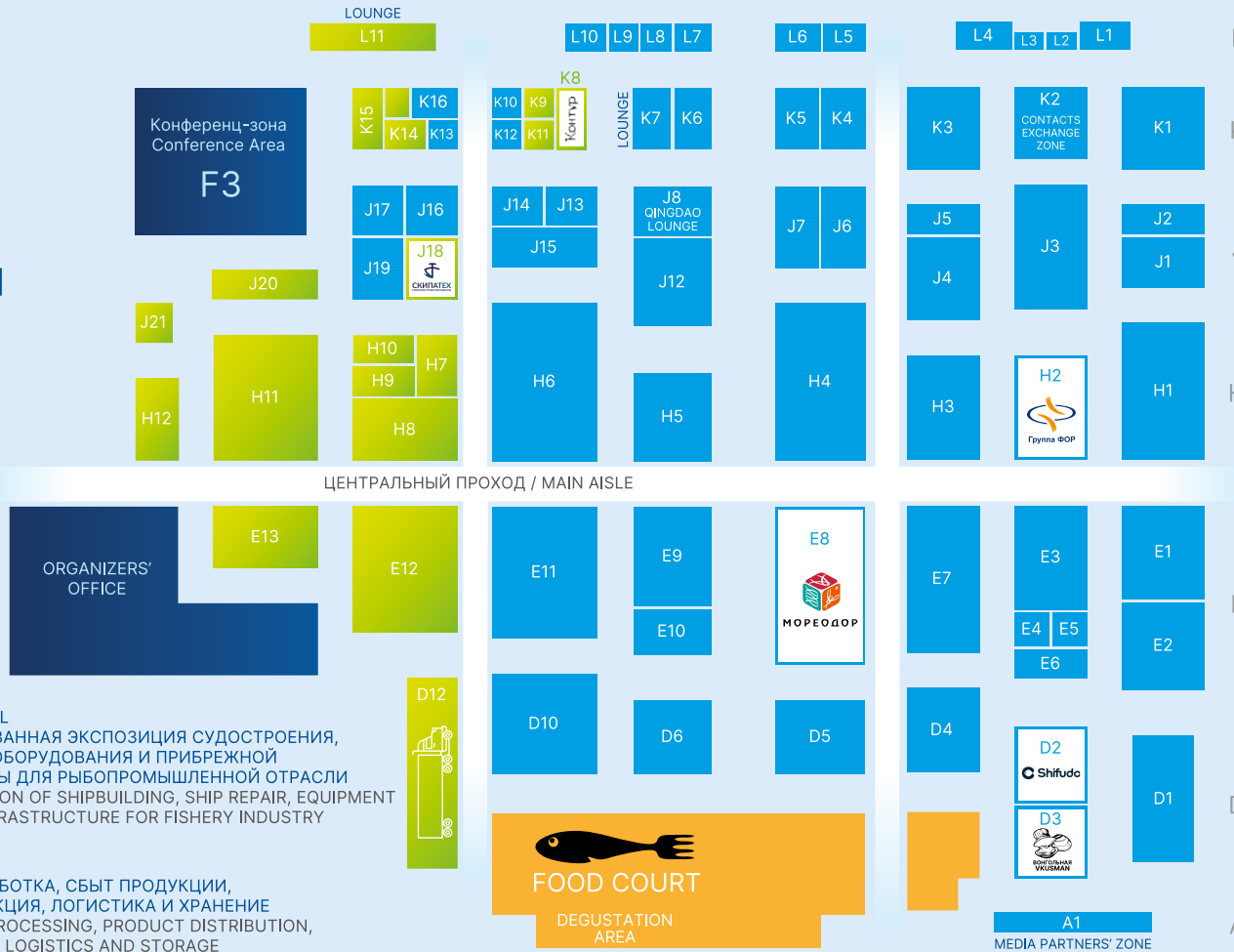
## EXHIBITION FLOOR PLAN (PAVILION F)



FISH TECH GLOBAL

FISH TECH GLOBAL  
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ЭКСПОЗИЦИЯ СУДОСТРОЕНИЯ, СУДОРЕМОНТА, ОБОРУДОВАНИЯ И ПРИБРЕЖНОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ ДЛЯ РЫБОПРОМЫШЛЕННОЙ ОТРАСЛИ  
SPECIAL EXPOSITION OF SHIPBUILDING, SHIP REPAIR, EQUIPMENT AND INSHORE INFRASTRUCTURE FOR FISHERY INDUSTRY

ВЫЛОВ И ПЕРЕРАБОТКА, СБЫТ ПРОДУКЦИИ, ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ЛОГИСТИКА И ХРАНЕНИЕ  
CATCHING AND PROCESSING, PRODUCT DISTRIBUTION, FINAL PRODUCTS, LOGISTICS AND STORAGE



# F



проход к Павильону G  
walkway to Pavilion G



PHOTOZONE



LOUNGE



РЕГИСТРАЦИЯ  
REGISTRATION

РЕГИСТРАЦИЯ  
REGISTRATION

MEDIA GALLERY



проход к залам Деловой программы  
walkway to Business program

# ПЛАН ВЫСТАВКИ (павильон G)

## EXHIBITION FLOOR PLAN (PAVILION G)

# G



К молельным комнатам  
Walkway to prayer rooms  
H28-H29



Q2



РЕГИСТРАЦИЯ  
REGISTRATION

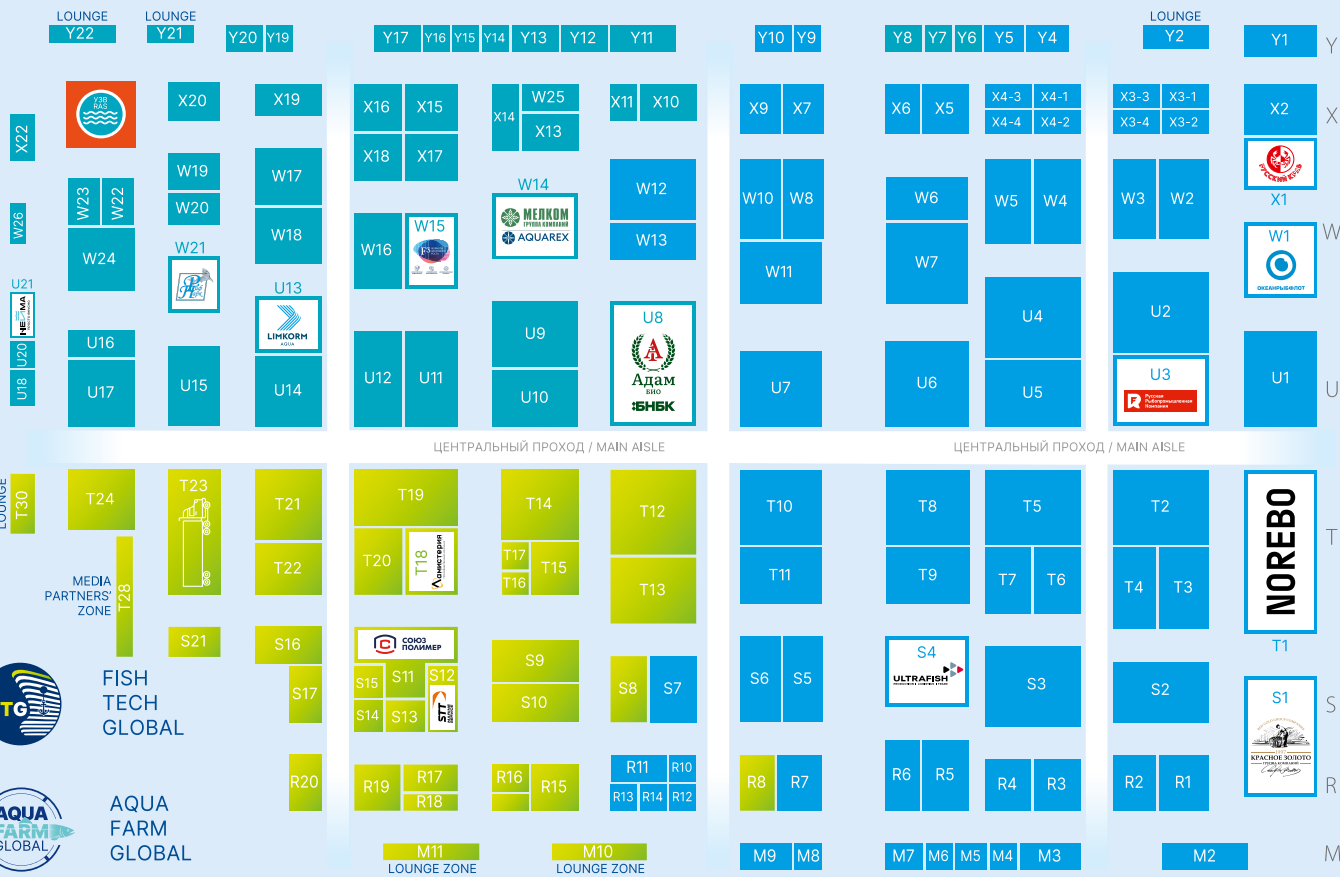
Q3

СЦЕНА  
MAIN ARENA

Q5



проход к Павильону F  
walkway to Pavilion F



FISH TECH GLOBAL



AQUA FARM GLOBAL

FISH TECH GLOBAL  
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ЭКСПОЗИЦИЯ СУДОСТРОЕНИЯ, СУДОРЕМОНТА, ОБОРУДОВАНИЯ И ПРИБРЕЖНОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ ДЛЯ РЫБОПРОМЫШЛЕННОЙ ОТРАСЛИ  
SPECIAL EXPOSITION OF SHIPBUILDING, SHIP REPAIR, EQUIPMENT AND INSHORE INFRASTRUCTURE FOR FISHERY INDUSTRY

AQUA FARM GLOBAL  
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ЭКСПОЗИЦИЯ ИНДУСТРИИ АКВАКУЛЬТУРЫ  
SPECIAL EXPOSITION OF AQUACULTURE INDUSTRY

ВЫЛОВ И ПЕРЕРАБОТКА, СБЫТ ПРОДУКЦИИ, ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ЛОГИСТИКА И ХРАНЕНИЕ  
CATCHING AND PROCESSING, PRODUCT DISTRIBUTION, FINAL PRODUCTS, LOGISTICS AND STORAGE

# Премиксы для аквакультуры: инновации для роста вашего бизнеса

01



## Индивидуальные рецептуры

подбираем состав под ваши виды рыб, условия кормления и цели производства

Мы не просто поставляем премиксы — мы предлагаем комплексное партнерство для устойчивого роста вашей аквакультуры:

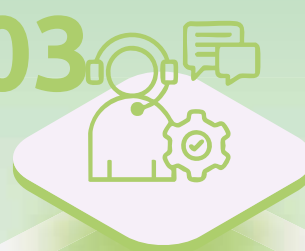
02



## Экспертная поддержка

консультации технологов на каждом этапе

03



## Сопровождение 24/7

помощь в расчете дозировок, коррекции рационов и анализе эффективности

04



## 100% гарантия качества

безопасность, подтвержденная лабораторными испытаниями

Реклама. Рекламодатель: ООО «АгроФид Рус»

**AGROFEED**  
Знания, которые кормят



Инвестируйте в будущее вашей аквакультуры с проверенными решениями!

[www.agrofeed.ru](http://www.agrofeed.ru)





## SEAFOOD EXPO RUSSIA 2025/

### ЭкспоСфера

Информационно-аналитическое издание для участников и посетителей выставки SEAFOOD EXPO RUSSIA 2025

Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)  
Свидетельство о регистрации ПИ №77-48025 от 30.12.2011

Использование информационных и рекламных материалов газеты возможно только с письменного согласия редакции.  
Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком , публикуются на коммерческой основе. Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции. Редакционные материалы отмечены значком . В журнале использованы фотографии, предоставленные компаниями или героями публикаций, а также фото с платных фотостоков.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».  
Подписано в печать: 14.10.25.  
Тираж: 1 000 экз.

Управляющий:  
**ИП Алексей Павлович Захаров**

Руководитель отдела продаж и маркетинга:  
**Елена Николаева**  
[e.nikolaeva@sfera.fm](mailto:e.nikolaeva@sfera.fm)

Реклама:  
**Надежда Антипова**  
[n.antipova@sfera.fm](mailto:n.antipova@sfera.fm)

**Анастасия Ляцких**  
[a.lyackih@sfera.fm](mailto:a.lyackih@sfera.fm)

**Екатерина Неретина**  
[e.neretina@sfera.fm](mailto:e.neretina@sfera.fm)

**Наталья Закурдаева**  
[n.zakurdaeva@sfera.fm](mailto:n.zakurdaeva@sfera.fm)

**Елизавета Дьячкова**  
[e.dyachkova@sfera.fm](mailto:e.dyachkova@sfera.fm)

Выпускающий редактор:  
**Екатерина Юсубова**  
[e.yusubova@sfera.fm](mailto:e.yusubova@sfera.fm)

Дизайн и верстка:  
**Нина Слюсарева**  
[n.slyusareva@sfera.fm](mailto:n.slyusareva@sfera.fm)

Корректор:  
**Лариса Торопова**

Издатель:  
ООО «ИЗДАТЕЛЬСКИЙ  
ДОМ «СФЕРА»

Адрес редакции:  
Россия, 197198,  
Санкт-Петербург,  
ул. Блохина, д.9, офис 312а,  
БЦ «Кронверк»,  
тел./факс: +7 (812) 245-67-70,  
[www.sfera.fm](http://www.sfera.fm)

# VIII Global Fishery Forum & Seafood Expo Russia 2025: развитие определяется потреблением

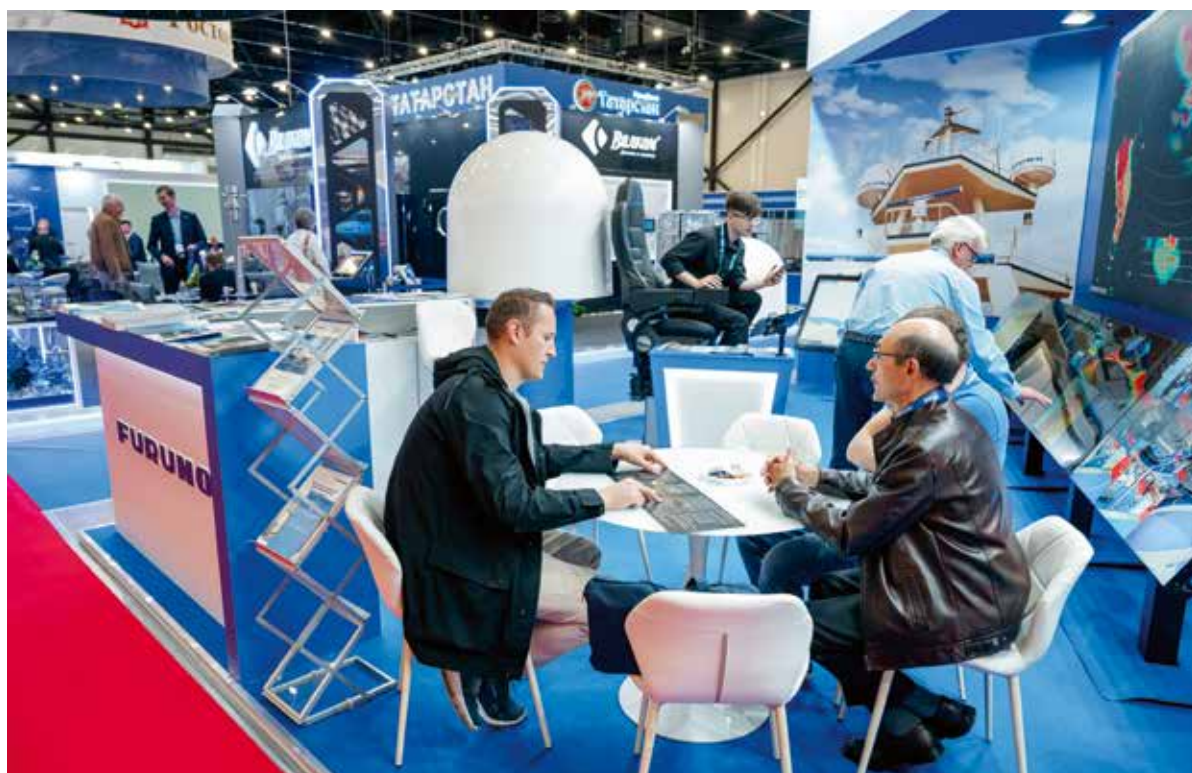
В Санкт-Петербурге 22–24 октября проходит главное событие рыбохозяйственной отрасли – Международный рыбопромышленный форум. Там же работает Выставка рыбной индустрии, морепродуктов и технологий. В этом году мероприятие открыло свои двери для посетителей уже в восьмой раз и вновь объединило на своей площадке представителей всех сфер рыбохозяйственного комплекса и его инфраструктуры, особо фокусируясь на вопросах потребления рыбной продукции в России и мире.

## ПОТРЕБЛЕНИЕ КАК ТОЧКА ОТСЧЕТА

В этом году экспозиция Seafood Expo Russia вновь расположилась в петербургском КВЦ «Экспофорум» (в павильонах F и G). Оба выставочных зала представляют как продуктовые, так и технико-инфраструктурные разделы, объединяющие все звенья товаропроводящей цепи рыбной продукции: от вылова и выращивания до потребления. Участие в выставке принимают как ключевые игроки рыбохозяйственного комплекса, так и большое количество предприятий среднего и малого бизнеса из России, стран Азии, Африки, Ближнего Востока и Латинской Америки, а также ЕАЭС.

Международная составляющая в этом году расширилась. По результатам успешного участия в прошлом году представители Венесуэлы решили увеличить площадь объединенного национального стенда в три раза. В экспозиции презентуют как продукцию дикого промысла, так и аквакультуры. Индийские предприятия вновь расположены на объединенном стенде MPEDA, агентства при Министерстве торговли и промышленности Индии. Китайская рыбная отрасль и аквакультура представлены одним из крупнейших государственных холдингов – корпорацией «Ляоюй», а также Famsun, Dalian Rich Enterprise Group и другими предприятиями, специализирующимися на переработке, экспорте, производстве оборудования для судов, логистике и пищевой промышленности.

Экспозицию выставки дополняет сбалансированная и практико-ориентированная деловая программа, учитывающая потребности всех сфер рыбохозяйственной отрасли. Центральной темой пленарной сессии и всей программы в этом году стало потребление рыбной продукции в России и мире. Представители производственного



Для любителей ярких впечатлений действует новая концептуальная фотозона, а для комфортного общения и отдыха – лаунж-зоны, в т. ч. в фирменном стиле российского павильона на выставке в Циндао.

сектора, регулирующих органов, отраслевых профессиональных ассоциаций и международных организаций с разных точек зрения обсуждают насущные вопросы – от вылова, выращивания и переработки до упаковки, логистики и сбыта.

Применительно к вопросам потребления, производства и продвижения эксперты подробно рассматривают возможности укрепления внутреннего рынка и наращивания экспортных поставок за счет активного внедрения современных технологий и искусственного интеллекта на каждом этапе товаропроводящей цепи. Также проходят отдельные мероприятия с фокусом на определенные виды рыбной продукции и сегменты целевой аудитории, в т. ч. молодое поколение потребителей и детское питание.



## СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ЭКСПОЗИЦИИ

С темой потребления связаны и программы специальных экспозиций FISH TECH GLOBAL и AQUA FARM GLOBAL. Логика проста: без современного флота, качественной переработки, устойчивой логистики и привлекательной упаковки невозможно повысить интерес потребителя к рыбной продукции. Без аквакультуры не будет дополнительного мощного драйвера производства и потребления.

Благодаря стремительному росту разделов судового и промышленного оборудования организаторы запустили специализированную экспозицию судостроения, судоремонта, оборудования и прибрежной инфраструктуры для рыбопромышленной отрасли. В этом году проект получил имя FISH TECH GLOBAL, а участие в нем принимают не только судостроительные и судоремонтные предприятия, но и поставщики всего спектра оборудования для рыбной промышленности.

В рамках спецэкспозиции проходит Техмарфон – серия демонстрационных туров по стендам производителей судового и пищевого перерабатывающего оборудования. Так участники могут не только увидеть новинки в действии, но и задать разработчикам вопросы, обсудить условия поставок, сервисного обслуживания и интеграции решений в существующие производственные процессы.

AQUA FARM GLOBAL объединил всех представителей индустрии аквакультуры – морской и пресноводной. Экспозиция представит систему практически применимых решений как научно-технических, так и экономических задач при выращивании рыбы и морепродуктов во всех проточных и замкнутых системах водоснабжения. Центральным элементом экспозиции стала

В Санкт-Петербурге  
22-24 октября проходят  
главное событие  
рыбохозяйственной  
отрасли — Международный  
рыбопромышленный  
форум и Выставка рыбной  
индустрии, морепродуктов  
и технологий.

действующая установка замкнутого водоснабжения с живой рыбой, работающая под ограниченной биологической нагрузкой. Это предоставило возможность продемонстрировать некоторые технологии экспонентов.

В прошлом году интерес к этому сектору проявили 18,74% посетителей форума и выставки, а продукцию и услуги представили 87 компаний из России, Китая, Вьетнама, Саудовской Аравии, Турции и стран ЕАЭС. Новый формат позволил участникам представить полный цикл решений – от селекционной работы и кормопроизводства до готовой продукции и каналов сбыта. Дополнительным преимуществом стала интеграция в инфраструктуру Seafood Expo Russia, включая доступ к аудитории ретейлеров и закупщиков, заинтересованных в расширении ассортимента.

Мероприятия деловых программ обеих спецэкспозиций – FISH TECH GLOBAL и AQUA FARM GLOBAL – проходят в конференц-зоне F3 павильона F.

## ЧТО ЕЩЕ ПОСМОТРЕТЬ?

На выставке вновь организована зона для обмена визитками. Также на главной сцене состоялось награждение победителей конкурса упаковки рыбной продукции Fish Pack. Короткий список финалистов выбрали народным голосованием совместно с профессиональным жюри. Церемония проходит 22 октября на главной сцене после вручения наград победителям конкурса журналистского мастерства Fish Corr.

Организаторы подготовили не только деловую, но и насыщенную культурно-развлекательную программу. В завершение первого и второго дней гостей мероприятия ждут спортивные события:

- финал Всероссийского турнира по самбо «Кубок пяти морей» Росрыболовства состоится 22 октября в 18.00 в зале E1-E6;
- отраслевой товарищеский матч по футболу начнется 23 октября в 19.00 на стадионе «Олимпиец» в Павловске.

Посетителям также предлагаются разнообразные дегустации рыбной продукции и блюда на тематическом фудкорте. Для любителей ярких впечатлений действует новая концептуальная фотозона, а для комфортного общения и отдыха – лаунж-зоны, в т. ч. стилизованная в фирменном стиле российского павильона на выставке в Циндао.

Организатор Международного рыбопромышленного форума и Выставки рыбной индустрии, морепродуктов и технологий – Федеральное агентство по рыболовству при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. Оператор – группа компаний Expo Solutions.

Специализированная экспозиция судостроения, судоремонта, оборудования и прибрежной инфраструктуры для рыбопромышленной отрасли FISH TECH GLOBAL проходит при поддержке Министерства промышленности и торговли Российской Федерации, ИА «Медиапалуба» и Отраслевой судостроительной ассоциации. Специализированная экспозиция аква- и марикультуры AQUA FARM GLOBAL организована при поддержке «Сфера Медиагруппа».

Партнеры и спонсоры мероприятия: АО «Россельхозбанк» (генеральный спонсор), Ассоциация судовладельцев рыбопромышленного флота (партнер деловой программы), ПАО Сбербанк (банк-спонсор), ООО «ТД «Ультра Фиш» (партнер зоны регистрации), Aurora trading company (партнер), ПАО «ГМК «Норильский никель» (партнер), ООО «АДАМ БИО» / БНБК (партнер футбольного матча), ВАРПЭ (отраслевой партнер выставки), АО «ГК Мелком» (генеральный партнер AQUA FARM GLOBAL), ООО «Лимкорм Групп» (официальный партнер AQUA FARM GLOBAL), АО «Рыбные Корма» (партнер AQUA FARM GLOBAL), ООО ПКБ «Петробалт» (генеральный партнер FISH TECH GLOBAL), ООО «Навада» (официальный партнер FISH TECH GLOBAL). ■



Актуальное расписание – на официальном сайте мероприятия

# Деловая программа

## VIII Международного рыбопромышленного форума и Выставки рыбной индустрии, морепродуктов и технологий (Global Fishery Forum & Seafood Expo Russia 2025)

### 22 ОКТЯБРЯ (ПЕРВЫЙ ДЕНЬ)

10:00–11:45. Круглый стол  
«Непрерывная холодильная цепь: качественная логистика рыбной продукции»

Конференц-зал D2 D3

10:00–12:00. Круглый стол  
«Искусственный интеллект: новые возможности для рыбной отрасли»

Конференц-зал D1

10:00–12:00. Круглый стол FISH TECH GLOBAL  
«Импортозамещение в судостроении – планы и реальность»

Конференц-зона F3

12:00–12:15. Сцена в Пассаже

Награждение победителей всероссийских отборочных соревнований по профессиональному мастерству «Профессионалы» по компетенциям рыбохозяйственного комплекса

12:15–15:15. Биохакатон «ФАРВАТЕР». Финал

Конференц-зал D2-D3

12:30–14:00. Круглый стол  
«Эффективность взаимодействия государства и бизнеса в продвижении отечественной рыбной продукции»

Конференц-зал D1

12:30–14:30. Круглый стол FISH TECH GLOBAL  
«Промысловый флот – от настоящего к будущему»

Конференц-зона F3

14:00–14:30. Сцена в Пассаже

Награждение победителей конкурса FishCorr

14:30–14:45. Сцена в Пассаже

Награждение премией Golden Pollock за развитие потребления и продвижение продукции из минтая от РРПК

14:45–15:15. Сцена в Пассаже

Награждение победителей конкурса упаковки FishPack

15:45–17:45. Ключевое мероприятие  
Открытый разговор «Смотрим за горизонт!»

Конференц-зал D2-D3

14:30–16:00. Круглый стол  
«Мировые тенденции торговли рыбой: курс на устойчивое будущее»

Конференц-зал D1

15:00–15:30. Презентация AQUA FARM GLOBAL  
«Развитие производства лечебно-профилактических кормов и кормов для УЗВ в России»

Конференц-зона F3

16:30–18:00. Круглый стол  
«Демократичная роскошь»: как меняется российский рынок красной икры

Конференц-зал D1

16:30–18:00. Круглый стол AQUA FARM GLOBAL  
«Производственная и технологическая база: выбор качественного оборудования для акваферм»

Конференц-зона F3

18:00. Зал E1-E6

Финал Всероссийского турнира по самбо «Кубок пяти морей Росрыболовства»



**Seafood Expo Russia –**  
главная выставка российской  
рыбной отрасли международного  
значения.

## 23 ОКТЯБРЯ (ВТОРОЙ ДЕНЬ)

<p>10:30–12:30. Ключевое мероприятие <b>Конференция «Аквакультура будущего – будущая аквакультура»</b></p> <p>Конференц-зал D2-D3</p>	<p>09:30–10:30. <b>Бизнес-завтрак FishStat.ru</b> (по приглашениям)</p> <p>Конференц-зал D1</p>	<p>10:00–11:30. Круглый стол FISH TECH GLOBAL <b>«Судоремонт промышленного флота – спрос и технологии»</b></p> <p>Конференц-зона F3</p>
<p>13:00–14:30. Круглый стол <b>«Кадровая безопасность рыбной отрасли: привлечение и удержание молодых специалистов»</b></p> <p>Конференц-зал D2-D3</p>	<p>12:00–13:30. Круглый стол <b>«Новые компетенции для научно-технологического развития рыбохозяйственного комплекса Российской Федерации»</b></p> <p>Конференц-зал D1</p>	<p>12:00–13:30. Дискуссия AQUA FARM GLOBAL <b>«Использование нейросетей, роботизации и искусственного интеллекта в аквакультуре: насколько индустрия готова и что нужно бизнесу?»</b></p> <p>Конференц-зона F3</p>
<p>15:00–16:30. Круглый стол <b>«Технологический суверенитет в рыбной промышленности: судостроение и переработка»</b></p> <p>Конференц-зал D2-D3</p>	<p>14:00–15:30. Круглый стол <b>АО «Россельхозбанк»</b></p> <p>Конференц-зал D1</p>	<p>14:00–15:30. Круглый стол AQUA FARM GLOBAL <b>«Технологические аспекты доступной аквакультуры»</b></p> <p>Конференц-зона F3</p>
	<p>16:00–17:30. Круглый стол <b>«Рыба – детям: потенциал российского рынка детского питания на основе рыбы»</b></p> <p>Конференц-зал D1</p>	<p>15:45–16:15. Презентация AQUA FARM GLOBAL <b>«Вектор развития производства кормов для аквакультуры в России»</b></p> <p>Конференц-зона F3</p>
		<p>16:30–18:00. Круглый стол AQUA FARM GLOBAL <b>«Умная селекция: как генетика меняет аквакультуру России»</b></p> <p>Конференц-зона F3</p>

17:45–18:15. Сцена в Пассаже  
**Презентация B2B маркетплейса рыбной отрасли FishStat.ru**

19:00. Стадион «Олимпиец» (Павловск, ул. Госпитальная, 24/1)  
**Отраслевой товарищеский матч по футболу.**



**Заинтересованная целевая аудитория: 35% посетителей – лица, принимающие решения.**

## 24 ОКТЯБРЯ (ТРЕТИЙ ДЕНЬ)

10:00–11:30. Круглый стол  
«Развитие экспорта рыбной продукции»

Конференц-зал D1

10:00–11:30. Круглый стол  
«Красная рыба: от выращивания до вылова; от рисков – к инвестициям»

Конференц-зона F3

11:00–12:00.  
**Официальный обход выставочной экспозиции**

12:00–13:30. Конференц-зал D2-D3  
**Ключевое мероприятие Пленарная сессия «Мировое потребление рыбы: стимулы роста, возможности производства»**

13:30. Конференц-зал D2-D3  
**Торжественная церемония награждения работников рыбохозяйственного комплекса**

## ОБ ЭКСПОЗИЦИИ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ РАЗДЕЛАХ

Деловая программа и выставочная экспозиция неизменно дополняют друг друга при формировании масштабного и эффективного мероприятия. В экспозиции выставки Seafood Expo Russia в 2025 году выделены специализированные разделы для привлечения внимания к активно развивающимся направлениям отрасли как со стороны российской аудитории, так и приглашенных иностранных делегаций и участников:



Специализированная экспозиция FISH TECH GLOBAL – всё, что связано с обеспечением отрасли оборудованием и технологиями: проектирование, судостроение, судоремонт, судовые системы, компоненты, двигатели, оборудование для переработки, упаковки, хранения, а также технологии соблюдения температурного режима и логистика.



**Экспоненты – представители всех областей рыбной промышленности – от вылова и выращивания рыбы до доставки конечному потребителю.**



Специализированная экспозиция AQUA FARM GLOBAL – всё, что связано с деятельностью предприятий промышленной аквакультуры: соответствующее оборудование, кормовая база, добавки, ветпрепараты, посадочный материал, УЗВ и т. п.

Оба указанных направления встроены в работу выставки и составляют комплексную экспозицию выставки рыбной индустрии, морепродуктов и технологий Seafood Expo Russia наравне со стендами рыбопромышленных компаний, переработчиков, подведомственных и образовательных организаций, а также объединенных стендов иностранных государств и российских регионов.

Чтобы усилить работу по каждому из указанных направлений и обеспечить экспонентам и посетителям эффективное взаимодействие, в дополнение к основной программе Международного рыбопромышленного форума формируются отдельные треки по направлениям аквакультуры и промышленности. Описания мероприятий специализированных экспозиций размещены после описания деловых мероприятий Международного рыбопромышленного форума в этом же документе. ■



## ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ СФЕРА КОНГРЕСС

Сфера Конгресс с 2014 года выступает организатором деловых мероприятий.



более **60** успешно проведенных международных проектов



от **150** до **500** посещаемость мероприятий  
человек

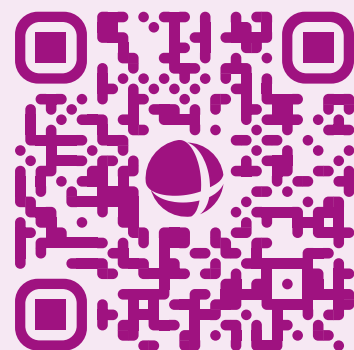
2025

28–29 октября  
Санкт-Петербург

Международный конгресс  
**МАСЛОЖИРОВАЯ  
ИНДУСТРИЯ**

2–3 декабря  
Санкт-Петербург

Конференция  
**МАРКЕТ  
И МАРКЕТОЛОГИ**  
ПРАКТИКА, ТРЕНДЫ, ПЕРСПЕКТИВЫ



sfm.events

2026

18–20 февраля  
Санкт-Петербург

Международная конференция  
**РЫБА**  
ПОЛНЫЙ ЦИКЛ: АКВАКУЛЬТУРА,  
ПЕРЕРАБОТКА, УТИЛИЗАЦИЯ

март  
Санкт-Петербург / Москва

Международная конференция  
**КОНДИТЕРСКАЯ  
ИНДУСТРИЯ**  
МУЧНЫЕ И САХАРИСТЫЕ ИЗДЕЛИЯ.  
СЛАДКИЕ СНЕКИ

май  
Санкт-Петербург

Конференция для производителей  
пищевых ингредиентов  
и продуктов питания  
**НЕВА  
ИНГРЕДИЕНТС**  
ЕДА И ТЕХНОЛОГИИ

октябрь  
Санкт-Петербург

Международный конгресс  
**МАСЛОЖИРОВАЯ  
ИНДУСТРИЯ**

декабрь  
Санкт-Петербург

Конференция  
**МАРКЕТ  
И МАРКЕТОЛОГИ**  
ПРАКТИКА, ТРЕНДЫ, ПЕРСПЕКТИВЫ

\* Организатор конференции имеет право перенести или отменить конференцию

Регистрация и подробная информация

**8 (812) 245 67 70**



# Список участников

## АЛФАВИТНЫЙ СПИСОК ЭКСПОНЕНТОВ

АВАНГАРД ГРУПП, ООО	G R5	ВОЛГА-ДНЕПР, АВИАКОМПАНИЯ, ООО	F J19	КАНАТ, ОАО	G X20	МОРЕТРОН	G S16
АВЗ С - П, ООО	G Y15	ВОЛГОРЕЧЕНСКОЕ РЫБНОЕ ХОЗЯЙСТВО, АО	F E10	КАНАТ, ООО	G T17	МОРОЗОВА В.В., ИП	F E11
АВРОРА+, ООО		ВОСТОКИНВЕСТ, ООО	G W12	КАПРИ, ООО	G R7	МОРСКИЕ КОМПЛЕКСНЫЕ СИСТЕМЫ, ООО	F E12
АГРОФИД РУС, ООО	G U15	ВСЕВОЛОЖСКИЙ КРАНОВЫЙ ЗАВОД, ООО	F D1	КАРДИНАЛ, РЫБОПРОМЫШЛЕННАЯ КОМПАНИЯ, ООО	F D1	МОРСКОЕ ДОСТОЯНИЕ, ООО	G M8
АДАМ БИО, ООО	G U8	ВСЕРОССИЙСКАЯ АССОЦИАЦИЯ РЫБОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ И ЭКСПОРТЕРОВ (ВАРПЭ), НО		КАСИМОВСЕТЕСНАСТЬ, ООО	G U16	МОРСКОЙ МЕРИДИАН, ООО	G T4
АДЛЕР, ПЛЕМЕННОЙ ФОРЕЛЕВОДЧЕСКИЙ ЗАВОД, АО	G X9	ВЭБМЭНС, ООО		КАСПИЙСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ, ТД, ООО	F J2	МОРСКОЙ СП6, ООО	F K9
АДОМАТ, ООО	F H5	ГЕОРГ ПОЛИМЕР, АО	G S10	КАФЕ ГНЕЗДО	F H5	МОССТРОЙ-31, ООО	G S13
АКВАКУЛЬТУРА ГРУПП, ООО	G X19	ГЕРМЕС, ООО	G W23	КЕНИГСБЕРГЕР ХАНДЕЛЬСКОНТОР, ООО	F H5	МПЗ АВАНГАРД	F H10
АКСОИД, ООО	G R19	ГИТ, ООО	G X11	КИВИ, НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ, ООО	F L2	МП-ТЕХНОЛОГИИ КАЛИНИНГРАД, ООО	G S21
АЛТАЙ ФИШ, ООО	G X2	ГЛАВА К(Ф)Х АЖОГИН А.А., ИП	F E11	КИНТИЗЬМА, ООО	F K4	МУРМАН, ООО	F E7
АЛТЫНБИЛЕК, АО	G Y12	ГЛАВРЫБВОД, ФГБУ	P Q3	КОМБИКОРМА, ЖУРНАЛ, АНО	G Y7	МУРМАН СИФУД, ООО	G R1
АМСАР, КАСПИЙСКИЙ БЕРЕГ	F E4	ГЛАВРЫБТРЕСТ, ООО	G T6	КОНТУР, АО	F K8	МУРМАНСКИЙ МОРСКОЙ РЫБНЫЙ ПОРТ, АО	G T9
АМЭО-ЗАПАД, ООО	F D1	ГЛАЗАМИДРОНА, ИП	G W26	КОРАБЕЛ.РУ, ООО	F J21	Н-51, ООО	F H11
АНИОН, ООО	G R15	ГРАН, ООО	F H7	КОРМЬЕ, ООО	G W17	НАВАДА, ООО	
АНТЕЙ, ООО	G T8	ГРАНИС, ООО	F D1	КОРОБКА Е.Г., ИП	F E11	НАГИБИН С.П., ИП	F E11
АОВК, АО	F H6	ДАЛЛОС, ООО	G T3	КРАСНОЕ ЗОЛОТО, ГРУППА КОМПАНИЙ, ООО	G S1	НАУТИК РУС, ООО	F H8
АРХАНГЕЛЬСКИЙ ВОДОРОСЛЕВЫЙ КОМБИНАТ, ООО	F H6	ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЫБОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ, ФГБОУ ВО		КРУГ, ООО, Россия, Рыбная Слобода	F D10	НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРИБОРОСТРОЕНИЯ ИМЕНИ В.В. ТИХОМИРОВА, АО	G T14
АРХАНГЕЛЬСКИЙ ТРАЛОВЫЙ ФЛОТ, АО	F H6	ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ЭО АСР, ФГБУ	G X7	ЛАИШЕВСКИЙ РЫБОЗАВОД, ЗАО	F D10	НАЦРЫБПРОМ, АО	F L1
А-СОЛЬ ТРЕЙДИНГ, ООО	G X18	ДАЛЬРЕФТРАНС, ООО	G W3	ЛАКИФИШ, ООО	F J3	НЕЙМА, РЫБНАЯ КОМПАНИЯ, ООО	G U21
АСРФ АССОЦИАЦИЯ СУДОВЛАДЕЛЬЦЕВ РЫБОПРОМЫСЛОВОГО ФЛОТА, НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ		ДАНЛЕН, ООО	G Y19	ЛАЛЛЕМАНД ДРОЖЖИ, ООО	G Y17	НЕССЕ ПЕТЕРБУРГ, ООО	F J1
АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ	G W13	ДВ, КОМПАНИЯ, ИП	F D10	ЛАМИСТЕРИЯ, ООО, Россия, Ногинск	G T18	НИКУЛОВ А.В., ИП	F E11
АТЛАНТИС, ГК, ООО	F H5	ДЕСЯТОВ С.М., ИП	F E11	ЛИМКОРМ ГРУПП, ООО	G U13	НОБИ, ООО	G U10
БАЛТИЙСКАЯ СУДОРЕМОНТНАЯ КОМПАНИЯ, ООО	F H5	ДИВИЯ-ФАРМ САХАЛИН, ООО	F D1	ЛИНКОР, ООО	G S5	НОРЕБО, АО	G T1
БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ, ТД, ООО	G T5	ДИВНЫЙ БЕРЕГ, ООО	F D10	ЛУНСКОЕ МОРЕ, ООО	F L4	НОРЕГ, ООО	G X15
БАНИКОВА О.В., ИП	F E11	ДОН ПЛЮС, КООО	F E11	ЛЯЮЮЙ ГРУППА КО, ЛТД, ООО	G W10	НОРИЛЬСКИЙ НИКЕЛЬ, ГМК, ПАО	
БЕЛОМОР, РЫБЛОВЕЦКИЙ КОЛХОЗ, СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КООПЕРАТИВ	F H6	ДОН-БАТЮШКА, ООО	F E11	МАГАДАНРЫБА, ООО	G W6	НОРТЕН ШРИМП ЭНД ФИШ ПРОДАКТ	F D1
БЕЛОРУССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КОРПОРАЦИЯ	G U8	ДОНСКОЙ РЫБОКОМБИНАТ, АО	F E11	МАРЕЛЕК РУС, ООО	G R17	ОЗЕРНОВСКИЙ РЫБОКОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД №55, АО	F E1
БИОКОЛ, ООО	G W20	ЕВРУС, ООО	F E13	МАРИСО-МОСКОУ, ООО	F J15	ОКЕАН, ООО	F J12
БОЙЦОВ А.В, ИП	F L7	ЕГОРОВ И.В., ИП	F E11	МАРФИШ, ООО	F H5	ОКЕАНПРОДУКТ, ООО	F D1
БОЛЬШАЯ РЫБА, АССОЦИАЦИЯ	F E11	ЖАБИНКОВСКИЙ КОМБИКОРМОВЫЙ ЗАВОД, ОАО	G X22	МАСТЕР УПАКОВКИ, ООО	G S15	ОКЕАНРЫБФЛОТ, АО	G W1
БОНАКА, ООО	G U18	ЗА РОДИНУ, ГК	F H5	МГМ ЛОГИСТИК, ООО	G M6	ОКИЛ-САТО, ООО	G S8
БУЛУНСКОЕ, МУП	G M4	ЗАВОД ВЫСОТНЫХ КОНСТРУКЦИЙ, ООО	F D1	МЕДИА-ГРУППА «ПОРТНЬЮС», ООО	F K11	ОМЕГА ФУД ТЕХНОЛОДЖИС, ООО	F K6
БУСТЕР РУС, ООО	G M2	ЗАПАДНАЯ РЫБНАЯ КОМПАНИЯ, ООО	F H5	МЕДИАПАЛУБА, ООО	F K15	ОМЕГА-СИ (OMEGA-SEA), ООО	G W11
ВЕСТА, АО Россия, Москва	G W16	ИКОРИУМ, ООО	G U12	МЕЛКОМ, ГК / AQUAREX, АО	G W14	ОРГАНИК ФУДС ИНВЕСТМЕНТ, ООО	F E11
ВЕСТРЫБФЛОТ, ЗАО	F	ИНАРКТИКА	G U5	МЕРКАТОР, АО	F J14	ОСТРОВ, ООО	G U6
ВИКТА, ООО	G T11	ИРНА, ТПК, ООО	G S2	МИНИСТЕРСТВО РЫБОЛОВСТВА И АКВАКУЛЬТУРЫ БОЛИВАРИАНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ ВЕНЕСУЭЛА, SP POSADA	F D4	ОСТРОВ АКВАКУЛЬТУРА, ООО	G U6
ВИТЯЗЬ АВТО, ООО	F	КАЛА-РАНТА, АО	G U7	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН	F D10	ОХОТСКИЙ СУДОРЕМОНТНЫЙ ЗАВОД, ООО	G W12
ВКУСМАН, ООО	F	КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ, ФГБОУ ВО	G W13	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ	F E11	ПАКИНДАСТРИ, ООО	G T18
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ МОРСКОЙ РЫБНЫЙ ПОРТ, ОАО	G U4	КАЛИНИНГРАДСКИЙ ТАРНЫЙ КОМБИНАТ, АО	F H5	МИУССКИЙ ЛИМАН, ЗАО	F E11	ПАСИФИК ФИШ РЕСОРСЕС, ООО	F J5
ВЛАДРЕФТРАНС, ООО	G M3	КАМЧАТСКИЙ МЕРИДИАН, ТД, ООО	G U2	МОЙ ФИШ ПЛЭЙС, ООО	G M5	ПЕСКАДО, ООО	F E11
ВНИРО	P Q5			МОРЕОДОР, ООО	F E8	ПЕТРОБАЛТ, ПНБ, ООО	
				МОРЕСНАСТЬ-2, ООО	G W24	ПИГМЕНТ, ХОЛДИНГОВАЯ КОМПАНИЯ, ООО	F D1

ПРАВИТЕЛЬСТВО КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ, ГОСУДАРСТВЕННЫЕ КАЗЕННЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ СУБЪЕКТОВ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ	F H5	СИББИОРЕСУРС, ООО	G W19	ХАБАРОВСКИЙ КРАЙРЫБАККОЛХОЗСОЮЗ, НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ	G W12	FOSFOREL / ФОСФОРЕЛЬ, ООО	G S7
ПРЕГОЛЬ, СРП, ООО	G T19	СИГМА МАРИН ТЕХНОЛОДЖИ (СМТ), ООО	G U1	ЦЕНТР ПОДДЕРЖКИ ЭКСПОРТА РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ	G U16	G.MONDINI, ООО	G S9
ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ООН (ФАО)	G R4	СИНМО, ООО	F K14	ЦЕНТР ПОДДЕРЖКИ ЭКСПОРТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ САХАЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ (МКК «СФРП»), ООО	F D1	GUANGDONG UNIVERSAL AQUATIC FOOD CO., LTD	G X3-1
ПРОМЫШЛЕННЫЕ КОРМА, ООО	F H5	СИМБИЯ, ИНЖЕНЕРНАЯ ФИРМА, ООО	F H5	ЦЕНТР РАЗВИТИЯ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ АНО «ЦРП ЛО»	F D1	GUANGZHOU CHONSON BEYOND TECHNOLOGY GROUP CO., LTD, ООО	G T15
ПРОФХОЛОД, ООО	G T16	СИРИУС, ООО	G R2	ЦЕНТР СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА РЫБОЛОВСТВА И СВЯЗИ, ФГБУ	G T13	GYUMRIFISH, LLC	G Y1
ПТК «ВЕРТИКАЛЬ», ООО	F E11	СКАЙ СИА, ООО	G W5	ЦИФРОВЫЕ МОРСКИЕ РЕШЕНИЯ, ООО	G U18	HULUDAO RONGHAI FOOD CO., LTD, ООО	F K13
ПТК СТЕКО, ООО	G X15	СКЕЙЛ ЭНТЕРПРАЙЗ, ООО	G T12	ЦИХАНЬ ФИШИНГ КЕЙДЖ РУС, ООО	G X16	INDUSTRIAS GLOBAL CARIBE 2050	F D4
ПУТРИН С.В., ИП	F E11	СКИПАТЕХ, КБ, ООО	F J18	ШИФУДО, ООО	F D2	INPROMAR	F D4
РАЙХ, АО	G T24	СКРИПНИЧЕНКО АНАТОЛИЙ АНАТОЛЬЕВИЧ, ИП	F L10	ЭДЕЛЬВЕЙС, ООО	G X5	INVERSIONES BUENA VENTURA 2014	F D4
РВК РАСКАТ, ООО	F J17	СОХРАНИМ ТРАДИЦИИ, ООО	F H5	ЭКО МОРЕ (ТМ РЫБМАСТЕР), ООО	F J13	ISTANBUL FISHERY AND ANIMAL PRODUCTS EXPORTERS' ASSOCIATION	F E3
РЕФАГРОТРАНС, ООО	G T7	СОЮЗ РЫБОПРОМЫШЛЕННИКОВ КАРЕЛИИ, НО	F E9	ЭКО РЕСУРС, АО	G X13	JINAN SUNPRING MACHINERY & EQUIPMENT CO., LTD	G Y14
РЕФ-ТЕХНОЛОГИИ, ООО	F H12	СОЮЗ-ПОЛИМЕР, ПТК, ООО	G S11	ЭКОДОН, РЫБНАЯ ФЕРМА, ООО	G U12	KORM.COM, ООО	G U20
РИФПАРК, ИП	G W21	СПУТНИК, ООО	G T10	ЮЖУРАЛСЕРВИС, ООО	F K5	LAGOPACK	F D4
РОССЕЛЬХОЗБАНК, АО		СТАРОМИХАЙЛОВСКИЙ РПК, ООО	G W2	ЮНИФРОСТ, ООО	F H4	LAMAR GROUP	F D4
РОСТОВРЫБКОМ, АССОЦИАЦИЯ	F E11	СТОЛПОВСКАЯ Н.В., ИП	F D1	ЯГРЫ, ООО	F H6	LG GLOBAL SEAFOOD	F D4
РОСТРЫБА, ООО	F E11	СТРОИТЕЛЬСТВО И РЕМОНТ МАЛОТОННАЖНОГО ФЛОТА, ООО	F H5	ЯН-МАКС, ООО	F E11	LOS ROQUES 2014	F D4
РУСМОДУС-ФИД, ООО	G U9	СТТ МАРИН СЕРВИС, ООО	G S12			LUXSOL, СЕТЕВЯЗЬАЛЬНАЯ ФАБРИКА, ООО	G W22
РУССКАЯ БРОНЯ, ТД (БРЕНД АМОТЕК), ООО	G S17	СУДОРЫБТЕХМАШ, ООО	F H5	АДЕС АКВАРИУМ SAN. İNŞ. İTH. VE İHR. A.Ş.	G X17	MARINE TECHNICAL SOLUTIONS, ООО	F H5
РУССКАЯ РЫБА, ЖУРНАЛ, РЕДАКЦИОННО-ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ФИЛИАЛ ФГБУ «ГЛАВРЫБВОД»	P Q2	СФЕРА МЕДИАГРУППА, ООО	G Y6	АГУАМАРИНА AGENTES ADUANALES	F D4	NAM VIET CORPORATION (NAVICO), JSC	F J7
РУССКАЯ РЫБНАЯ КОМПАНИЯ, АО	G S3	СЭВКО, ТК, ООО	F D5	АКВАПЛАСТ ПЛАСТИК VE DENIZCILIK SANAYI VE TICARET ANONIM ŞİRKETI, АО	G U17	NINGBO TODAY FOOD CO., LTD	G X4-2
РУССКАЯ РЫБОПРОМЫШЛЕННАЯ КОМПАНИЯ, ООО	G U3	ТАТФИШ, ТОРГОВАЯ МАРКА, ООО	F D10	AQUA AMAZONIA	F D4	NINGBO WANMA PLASTICS CO., LTD	G R13
РУССКИЙ БЕРЕГ, ООО	F E11	ТД ИВАНЧЕВ, ООО	G Y10	AQUA LIFE OF TURKEY DERGISİ	G Y8	ORIENTALHK CO., LTD	G X3-2
РУССКИЙ ИКОРНЫЙ ДОМ, ООО	F K3	ТЕНЗО-М, ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ КОМПАНИЯ, АО	G T22	АQUA SU URUNLERI INSAAT SANAYI VE DIS TICARET LIMITED SİRKETI, ООО	G W18	PESCALBA	F D4
РУССКИЙ КРАБ, ООО	G X1	ТЕХНОЛОГ И Я, ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ И РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ, ООО	G Y20	BRC MARINE PRODUCTS	F H3	QINGDAO JUSHUO TRADING CO., LTD, ООО	G X4-3
РУССКОЕ МОРЕ, АО	G T2	ТЕХНЭКС, ООО	G U14	САКИР	G Y13	QUE KY FOODS CORPORATION	G M9
РЫБЗАВОД МАМАДЫШСКИЙ, ООО	F D10	ТЕХРЫБПРОМ, ООО	F H5	CONFREMARCA	F D4	SAEHWA CORRUGATED PACKAGING CO., LTD, ООО	G R8
РЫБНЫЕ КОРМА, АО	G W15	ТИХРЫБКОМ ГРУП, ООО	G W11	CORPESCA	F D4	SEAHATH CANNING COMPANY	F H3
РЫБОЛОВЕЦКИЙ КОЛХОЗ «ОСВОБОЖДЕНИЕ», АРКС, СПК, ПК	F H6	ТРАНЗИТ, ООО	G Y4	COSEINCA	F D4	SEYANG CO., LTD	F E5
РЫБОЛОВЕЦКИЙ КОЛХОЗ ИМ. В.И. ЛЕНИНА, КОЛЛЕКТИВНОЕ ХОЗЯЙСТВО	G W7	ТРИ КИТА, РЫБООБРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМБИНАТ, ООО	G S6	CUMANA SEAFOOD	F D4	SHANDONG MEIJIA GROUP CO., LTD, ЗАО	G X3-3
РЫБОЛОВЕЦКИЙ КОЛХОЗ ИМ. ЛЕНИНА, СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КООПЕРАТИВ	G W12	ТРИЕРА, ООО	G R6	DALIAN JINSHAN MARINE PRODUCTS CO., LTD	F K12	SHISHI ZHENGYUAN AQUATIC PRODUCT SCIENCE&TECHNOLOGY DEVELOPMENT CO., LTD	G R12
РЫБОЛОВЕЦКОЕ ХОЗЯЙСТВО СОЦИАЛИСТИЧЕСКИЙ ПУТЬ, ООО	F E11	ТРИТОН, ООО	G Y20	DALIAN LUCKY SEAFOOD	F K10	SOVEREIGN FISH EXPORTS (PTY), LTD	F L5
РЫБПРОДТОРГ, ИП	F E6	ТЫМЛАТСКИЙ РК, ООО	F E1	DALIAN RICH ENTERPRISE GROUP CO., LTD, ООО	G X3-4	SUMPOT AUTOCLAVE & AUTOCLAVE AUTOMATION	G R11
СБЕРБАНК, ПАО		УЛЬМА ПАКАДЖИНГ, ООО	G T20	DEBAO (FUJIAN) INDUSTRIAL	G R10	THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY INDIA (MPEDA)	F H3
СЕВЕР ТСЛ, ООО	F L9	УЛЬТРА ФИШ, ТД, ООО	G S4	DEFA GROUP, ООО	F H1	UNIFEED SU ÜRÜNLERI YEM SANAYI TICARET A.Ş., АО	G R3
СЕВЕР, РК, СПК	F H6	УСПЕХ, ООО	F E11	DERIN SU ÜRÜNLERI	G X10	V FINANCIAL AND INVESTMENT MTV LIMITED COMPANY	F K16
СЕВЕРНЫЙ ЭО АСР, ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ	G X7	ФАРВАТЕР, ООО	F J4	FAMSUN, ООО	G U11	X5 GROUP	F E2
СЕВЕРО-КУРИЛЬСКАЯ БАЗА СЕЙНЕРНОГО ФЛОТА, АО	F E1	ФИШ СТАЙЛ, ГРУППА КОМПАНИЙ, ООО	F J16	FILTRATION TECH	G W25	ZHEJIANG LONGYUAN SIFANG MACHINERY MANUFACTURE CO., LTD, ООО	G R20
СЕМЕНТ, ООО	F J6	ФИШТРАНС, ООО	G T23	FINNELMA ENGINEERING OY, АО	G Y11	ZHEJIANG TIANHE AQUATIC PRODUCTS INC., LTD, АО	G X4-4
СИАСТАР, ООО	G M2	ФОР, УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ, ООО	F H2	FISHERING SERVICE, ООО	G T21	ZHOUSHAN TAIHE FOOD CO., LTD	G X4-1
		ФОРМАТ, ООО	G R16	FISHFARMFEEDER, ООО	G X14		
		ФУД ТИМ, ООО	G W4	FISHNEWS, ООО	G Y5		
		ФУД ТРЕЙД, ООО	F K1				
		ФУДКОМПАНИ, ООО	G M7				



Автор:

Полина Асланова,  
sfera.fm

# Как развивается производство форели в Северной Осетии

Аквакультура в Северной Осетии – Алании начала активно развиваться в последнее время. В 2024 году объем производства товарной рыбы в республике вырос почти на 30%, а с 2017 года – в 23 раза.

**Р**азведение форели в регионе имеет исторические предпосылки: во времена Советского Союза в РСО функционировало более полусотни аквакультурных предприятий. После кризиса девяностых современные форелевые хозяйства стали здесь восстанавливать.

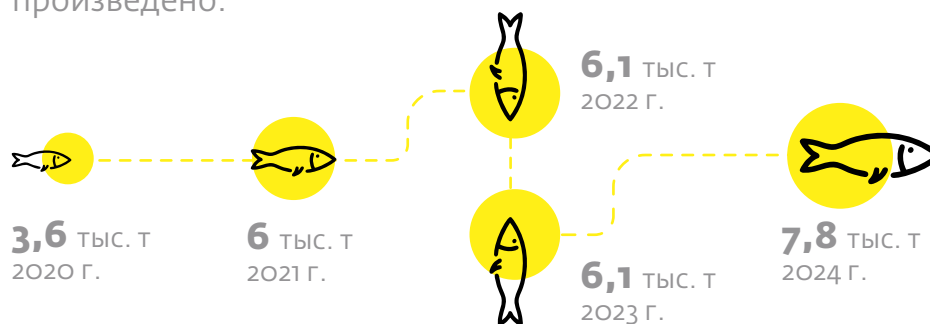
Республика занимает лидирующие позиции среди регионов Северо-Кавказского федерального округа по производству форели. Всего разведением этой рыбы занимаются 56 хозяйств.

## УСЛОВИЯ ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ ФОРЕЛИ

Особенность ресурсов Северной Осетии – это воды незамерзающих рек, что создает идеальные условия для аквакультуры, позволяя заниматься разведением форели вне зависимости от времени года. Такой подход не только расширяет производственные возможности, но и улучшает экономическую состоятельность бизнеса, т. к. исключает сезонные колебания в производстве.

Качество водных ресурсов в Северной Осетии также играет заметную роль. Воды рек характеризуются высокими показателями чистоты и насыщенностью кислородом. Температура воды в реках находится в оптимальном диапазоне для разведения форели (от 6 °C до 18 °C). Все это помогает избежать затрат на дополнительное оборудование.

За последние пять лет в Северной Осетии было произведено:



## ТЕХНОЛОГИИ РАЗВЕДЕНИЯ

Рыбоводство в Северной Осетии активно развивается и использует современные технологии, что способствует увеличению производительности и качества продукции. 99% – это точные бассейновые хозяйства.

Садковые хозяйства находятся на Зарамагском водохранилище и озере Бекан. Также присутствуют несколько УЗВ-хозяйств.

## ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ

За последний год реализация продукции увеличилась до 6,4 тыс. т, показав прирост на 23%. Основную долю товарной рыбы обеспечили сельхозпредприятия – 5,34 тыс. т (67,6% от общего объема). Фермерские хозяйства и ин-

дивидуальные предприниматели вырастили 2,56 тыс. т (32,4%). При этом рост производства среди крупных предприятий составил 51%, среди малых ферм – 7,6%.

Высоких показателей рыбоводы смогли достичь благодаря успешной реализации инвестпроектов и национального проекта «Малое и среднее предпринимательство и поддержка индивидуальной предпринимательской инициативы».

Продукция востребована как внутри, так и за пределами республики. Потенциал производства форели в Северной Осетии оценивается специалистами в 30 тыс. т в год. Эксперты отмечают, что она может стать конкурентом Карелии по производству форели.

## ПРОБЛЕМЫ И ВЫЗОВЫ

Основные проблемы связаны с поставками икры. Большинство хозяйств

используется зарубежная икра. В связи с антироссийскими санкциями цена икры выросла, что отражается на себестоимости рыбы.

Также появились вопросы по поставкам кормов. Однако весной 2023 года в Беслане запустили завод по производству кормов, что стало возможностью снизить зависимость от зарубежных поставок. Предприятие оснастило цеха современным оборудованием из Китая, Германии, Дании, Бельгии и Турции для изготовления высококачественных экструдированных кормов для рыбоводства. Качество продукции контролируется на всех этапах, и корм тщательно проверяется в лаборатории.

На первом этапе мощность предприятия по производству рыбных кормов составила около 250 т в сутки. Сейчас корм реализуется не только в республике, но и в других регионах России.

К сожалению, пока еще существует дефицит квалифицированных кадров. В данной сфере остро не хватает ихтиопатологов, рыбоводов, селекционеров и других профессионалов.

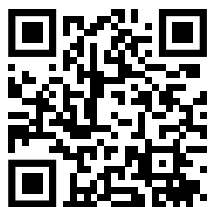
## ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ

Отмечается, что значительный потенциал развития в отрасли есть у направлений переработки и агротуризма. Цехов по переработке в Осетии на данный момент всего два, и при наращивании производства рыбы и увеличении поставок необходимость в переработкекратно возрастает.

Реализация проекта развития по направлению привлечения туристов попадает под грант «Агротуризм» и может быть частично субсидирована. ■



С результатами всего исследования вы можете ознакомиться на сайте компании в разделе «Статьи» (категория «Микробный белок») или перейти по QR-коду.



askfeed.ru



## Использование бактериального белка Alfa Pure в комбикормах для радужной форели

В условиях растущего спроса на альтернативные источники белка в аквакультуре особый интерес представляет использование одноклеточных белков (SCP). Настоящее исследование ВНИРО (Всероссийский НИИ рыбного хозяйства и океанографии) посвящено оценке рыбоводно-биологического эффекта бактериального белка Alfa Pure, полученного из *Corynebacterium glutamicum*, в комбикормах для радужной форели. Компания АСК предоставила для исследования один из своих продуктов – кормовой белок Alfa Pure, чтобы научно подтвердить эффективность его использования в кормах для аквакультуры.

**Ц**ель работы – определение оптимальных уровней включения Alfa Pure в рецептуры комбикормов и оценка их влияния на ростовые показатели и физиологическое состояние рыб. Объектами исследования служили комбикорма с содержанием Alfa Pure 4%, 8% и 12%, которые сравнивались с контрольным рационом без этого компонента.

Анализ химического состава показал, что Alfa Pure является высокобелковым компонентом (79,42% сырого протеина) со средним содержанием жира (5,62%). Биологическая ценность опре-

делялась высоким содержанием валина (3,07%), метионина (2,03%) и глутаминовой кислоты (11,61%), что делает его перспективным для частичной замены рыбной муки, пшеничного глютена, концентрата соевого белка.

Эксперимент проводился в два этапа по 40 суток с двойной повторностью. На первом этапе использовались комбикорма с гранулой 3,0 мм, на втором – 4,5 мм. Рыбоводно-биологические испытания включали оценку ростовых показателей, выживаемости и физиологического состояния радужной форели.

Результаты показали, что комбикорма с Alfa Pure по химическому составу не отличались от контрольных образцов и соответствовали физиологическим потребностям форели. При выращивании радужной форели от 100 до 200 граммов лучшие ростовые показатели отмечены у группы, получавшей комбикорм с 4% Alfa Pure: среднесуточный прирост составил 2,85 г/сут против 2,42 г/сут в контроле, а относительный прирост – 46,45% против 39,40%. Комбикорма с 8% и 12% Alfa Pure также показали хорошие результаты, не уступая контрольной группе по основным показателям.

В смоделированных во время эксперимента рецептах комбикормов была рассчитана стоимость сырья с учетом усредненных рыночных цен на кормовые компоненты, действовавших в момент проведения исследования.

При частичной замене концентрата соевого белка и глютена пшеничного на Alfa Pure происходит снижение стоимости сырья до 1,5%. При замене рыбной муки и концентрата соевого белка в комбикормах для второго этапа стоимость сырья снижалась на 3,3%, 6,6% и 9,9% по мере увеличения нормы ввода Alfa Pure (4%, 8%, 12%) в составе рецептов по сравнению с контрольным комбикормом.

Установлено, что использование до 8% белка кормового Alfa Pure в комбикормах для радужной форели средней массой от 30 до 200 г дает положительный рыбоводно-биологический эффект, характеризующийся высокими показателями прироста, выживаемости и низкими кормовыми затратами. Alfa Pure представляет собой перспективную альтернативу традиционным источникам белка в кормах для аквакультуры, обеспечивая экономическую эффективность и экологическую устойчивость производства. ■



# МОЖНО ДОБАВКИ?

Обеспеченность кормами – ключевой фактор развития отрасли отечественной аквакультуры. Нарастивать объемы при снижении затрат на производство с одновременным повышением качества продукции – непростая микроэкономическая задача. Здесь в помощь рациональному ведению хозяйства приходит включение в рацион рыб различных биологически активных кормовых добавок. Рассмотрим некоторые из них.

## ПРОБИОТИКИ

Действие натуральных пробиотических препаратов давно оценено и широко используется в кормлении сельскохозяйственных животных. В аквакультуре препараты на основе штамма сенной палочки (*Bacillus subtilis*) используются для усиления иммунитета рыб и, как следствие, повышения устойчивости к бактериальным и вирусным заболеваниям. Кроме того, ученые Г.А. Ноздрин и В.Н. Зеленков еще в 1992 году установили, что пробиотические препараты на основе штамма *Bacillus subtilis* (Ветом 1.1) положительно влияли на нормализацию работы кишечника, всасывание и метаболизм микроэлементов, белков и аминокислот. Причем пробиотические добавки вводят и в корм, и непосредственно в воду.

Применение растительных кормовых добавок, в т. ч. с позиции безопасной альтернативы антибиотикам, способно в перспективе придать новый импульс в развитии аквакультуры.

Молочнокислые бактерии в составе пробиотических препаратов, в частности на основе штамма *Lactiplantibacillus plantarum*, помогают подавлять рост ряда патогенных организмов, в т. ч. кишечной палочки; возбудителя листериоза *Proteus mirabilis*; возбудителя фурункулеза *Aeromonas salmonicida*; золотистого стафилококка; синегнойной палочки. Это подтверждено исследованием группы ученых США, которое проводилось в 2022 году.

Кормовая добавка из массы живых бактерий *Bacillus subtilis*, *Enterococcus faecium* и *Lactobacillus paracasei* способствует активизации работы желудочно-кишечного тракта с ростом выработки у рыб ферментов и витаминов, а также увеличению



Введение активированного угля в рацион рыб на сегодняшний день оценивается как перспективное направление для научных исследований.

## Растительные экстракты и фитобиотики

Лекарственные растения содержат множество активных веществ – алкалоидов, стероидов, фенолов, дубильных веществ, терпеноидов, сапонинов, гликозидов и флавоноидов. Этот спектр веществ доказанно способен стимулировать биологическую активность рыб, в т. ч. увеличивать рост, стимулировать аппетит, усиливать противомикробное и антистрессовое действие.

Иммуностимуляторы на основе растений – фитобиотики – имеют большой потенциал, чтобы стать безопасной альтернативой антибиотикам. Так, работа

содержания витаминов С и В<sub>1</sub>, что способствовало повышению пищевой ценности мяса.

Пробиотическая добавка, состоящая из культур *Bacillus subtilis* и *Bacillus licheniformis*, нормализует пищеварение, снижает воздействие стресс-факторов на организм рыб и, согласно исследованию 2021 года, проведенному доктором биологических наук Е.М. Романовой с коллегами, повышает выживаемость поголовья.

Комплексные пробиотические препараты способны давать результат, напрямую влияющий на экономику отрасли. Например, препарат на основе нескольких штаммов *Bacillus* (*Bacillus subtilis* ВКМ В-3154D, *Bacillus subtilis* ВКМ В3171D, *Bacillus licheniformis* ВКМ-В-3172D), может помочь адаптации рыбы к росту в условиях пониженных температур, что дает возможность развивать аквакультуру даже в районах Крайнего Севера.

Важно учитывать, что рыбы взаимодействуют со многими микроорганизмами. Чтобы получить желаемый результат, нужно подбирать пробиотический препарат и его дозировку для конкретного вида рыб в конкретной среде обитания.

белорусских ученых во главе с Ж.В. Кошак показало, что добавление только экстракта гвоздичного базилика напрямую влияло на скорость набора веса и выживаемость молоди. Доказан также положительный эффект от добавления бадьяна настоящего в рацион рыб в части иммунного ответа при заражении бактериальным заболеванием.

Многие ученые по всему миру приходят к выводу, что, добавляя тот или иной фитоэкстракт, можно получить ожидаемый эффект у различных видов аквакультуры:

- уменьшить ожирение печени у морского окуня,
- адаптировать к тепловому стрессу холодноводное поголовье,
- повысить массу сухого вещества у осетра,
- получить сильный иммунный ответ у сеголеток катля, и т. д.

Применение растительных кормовых добавок, в т. ч. с позиции безопасной альтернативы антибиотикам, способно в перспективе придать новый импульс в развитии аквакультуры.

## Активированный уголь

Уровень токсических элементов в рыбе – значимый показатель для отрасли. Снижать его – значит повышать выживаемость и иммунитет и, в конечном счете, качество продукта. Здесь ученые обращают внимание на введение в рацион рыб активированного угля. Доказано, что его применение в кормлении помогает безопасно выводить токсины, не снижая, а даже повышая массу тела у поголовья.

Опыт, проведенный в 2017 году исследователями из Адыгеи, подтвердил также, что внедрение активированного угля в корма для аквакультуры способствует улучшению качества итоговой продукции. Кроме того, в ходе эксперимента было отмечено, что добавление активированного угля не вымывает витамины из организма рыб, а микроэлементы выводит незначительно.

Введение активированного угля в рацион рыб на сегодняшний день оценивается как перспективное направление для научных исследований.

Итак, самыми распространенными и изученными добавками в настоящее время являются пробиотические препараты. Одновременно многочисленные данные свидетельствуют, что тенденция использования иных добавок в кормлении гидробионтов становится все шире. ■

При подготовке текста использовались примеры из статьи М.С. Зуевой «Современный опыт включения биологически активных кормовых добавок в рацион рыб».

Фото предоставлены Д. Никлонским

# Развитие рынка оборудования напрямую связано с потребностями рынка продукции

Как правильно выбрать оборудование и чем различаются судовое и береговое производства? Директор компании «Судорыбтехмаш» Дмитрий Никлонский в большом интервью для портала sfera.fm рассказал о многих аспектах деятельности отрасли. Мы решили опубликовать отдельные выдержки беседы, связанные с базовыми рекомендациями для предприятий.

## ЧТОБЫ ПОВЫСИТЬ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ

– Любое оборудование, которое устанавливается на производствах, направлено на то, чтобы уменьшить количество ручного труда и уменьшить количество персонала. Кадровый ресурс всегда был и остается дефицитным в современных условиях. Развитие рынка оборудования напрямую связано с потребностями рынка консервированной и другой пищевой продукции: средства механизации и автоматизации создаются и совершенствуются под актуальные задачи изготовления наиболее востребованных продуктов питания и сырья для их производства.

На сегодняшний день есть тенденции по развитию производства рыбных консервов в неклассических для этих продуктов видах упаковки. Не вся продукция выпускается в металлических и стеклянных банках. Рынок требует разнообразных форм и упаковок, таких как ламистеры, пластиковая тара, полимерная пленка и др. Поэтому оборудование и технологические решения разрабатываются с учетом этих различных форматов, чтобы максимально соответствовать спросу и требованиям потребителей в разных сегментах рынка пищевых продуктов.

Для малых и средних предприятий чаще применяются маленькие однооперационные машины, и эти ма-



Дмитрий Никлонский

« Судовые линии характеризуются высокой поточностью и минимальным количеством ручных операций – это условия для обеспечения стабильности процесса в условиях ограниченного пространства. На береговых производствах, особенно если речь идет о менее автоматизированных линиях, это уже не является столь существенным».

шины бывают настольного исполнения либо напольного. Чаще это полуавтоматические или ручные какие-то машины или устройства. Все транспортные операции при использовании этого оборудования выполняются персоналом, т. е. подача сырья, отвод обработанного продукта делается вручную, а непосредственно саму основную процедуру обработки делает машина (например, формирование закатоного шва консервной банки или припаивание крышки к полимерному стаканчику).

Несмотря на относительно невысокую производительность на малых предприятиях, требуются механизация и автоматизация технологических операций, сложных в выполнении из-за большого количества одновременно контролируемых параметров: герметичное укуповывание тары, тепловая обработка сырья или стерилизация упакованной продукции. Механизируются и операции, требующие значительных физических усилий (например, отсекание голов у рыбы, нарезка на куски). Обычно это маленькие

машины или аппараты, простые, легкие в эксплуатации, обладающие рядом преимуществ, прежде всего из-за их мобильности и простоты освоения приемов работы на них производственным персоналом.

Для малых производств, а также в значительной степени и для крупных более эффективно применять комплексный подход к механизации производства. Это означает, что установка оборудования на отдельных этапах должна осуществляться с учетом интеграции в единый производственный процесс. В силу особенностей выполнения отдельных операций оборудование, выполняющее основную обработку, зачастую требует ручной подачи сырья и его отведения. Поэтому автоматизация и механизация целого участка технологического процесса, а не отдельных его элементов, позволяют повысить эффективность, снизить трудозатраты и обеспечить более стабильное качество продукции.

## В МОРЕ ИЛИ НА БЕРЕГУ

– По большому счету, любое оборудование делается под конкретный технологический процесс. И если процесс (допустим, производства консервов натуральных из рыбы) может выполняться как на берегу, так и на борту судна и обладает теми же самыми характеристиками по производительности, то, в общем-то, применимо одно и то же



## МНОГОКАНАЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ ДОЗИРОВАНИЯ DIRECT FILLING ДЛЯ ЖИДКИХ И ПАСТООБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ

### Ключевые особенности оборудования

- быстрое действие и производительность
- высокая точность дозирования
- розлив горячих продуктов и продуктов с включениями
- равномерное заполнение без брызг
- широкие возможности регулирования и настройки
- модульная конструкция
- интеграция в термо- и вакуумформовочные линии GEA, Multivac, ULMA, Variovac, Webomatic и др.
- подача продукта в дозатор под давлением
- простота использования, надежность и компактность
- одно универсальное решение для дозирования широкого спектра продуктов

Оборудование разработано совместно с Институтом машиноведения им. А.А. Благонравова Российской академии наук (ИМАШ РАН), сертифицировано и производится в России.

recuper.ru

+7 (499) 393-36-03  
+7 (926) 531-32-59



Реклама. Рекламодатель: ООО фирма «Рекупер»

оборудование. Но возникает ряд нюансов, связанных именно с размещением в судовых условиях. Там, как правило, требуется большая компактность. Нужно учитывать и то, что судно работает в условиях качки, и иные условия по подведению и использованию энергетических сред и утилизации сбросов. Мойка и санитарная обработка оборудования на судне выполняются с учетом наличия большого количества морской воды и невозможности сбрасывать за борт синтетические моющие средства.

К технологическому оборудованию на судне предъявляются иные требования по параметрам подаваемого электропитания – это частота и напряжение, которое на судах может изменяться в существенном диапазоне, в т. ч. и скачками. Защитное заземление и зануление на судне выполняются иначе. Поэтому, если планируется использовать серийное оборудование, предназначенное для береговых условий, его иногда необходимо адаптировать к этим особенностям.

Также важным аспектом для судовых технологических процессов являются непрерывность и поточность работы: даже на небольших участках



производственной линии предполагается механизация транспортных и вспомогательных операций, что обеспечивает стабильность параметров производительности процесса и качества вырабатываемого продукта.

Таким образом, судовые линии характеризуются высокой поточностью и минимальным количеством ручных операций – это условия для обеспечения стабильности процесса в условиях ограниченного пространства. На береговых производствах, особенно если речь идет о менее автоматизированных линиях, это уже не является столь существенным. На берегу для выполнения вспомогательных операций привлекать ручной труд гораздо проще, что делает подход к автоматизации и организации процессов более гибким и менее строгим по сравнению с судовыми линиями. ■

Любое оборудование, которое устанавливается на производствах, направлено на то, чтобы уменьшить количество ручного труда и уменьшить количество персонала.



Полное интервью читайте здесь

Автор:

Полина Асланова,  
sfera.fm

# Как отраслевые фестивали становятся инструментом развития индустрии

Отраслевые гастрономические фестивали не только подчеркивают важность рыбохозяйственного сектора для региона, но и становятся возможностью для туристов познакомиться с местной культурой и попробовать разнообразную рыбную кухню. Также они способствуют продвижению рыбы и морепродуктов, укрепляя их позиции на рынке и стимулируя интерес потребителей к качественной и полезной продукции.

**Р**ыбные фестивали – это коммуникация между производителем и потребителем на личностном уровне, что способствует созданию эмоциональных связей с брендом. Ключевые форматы активностей на таких мероприятиях – это:

- выставки и дегустации рыбных продуктов;
- кулинарные мастер-классы и конкурсы;
- развлекательные и культурные мероприятия, связанные с рыболовством.



крае. 200 тыс. человек смогли попробовать более 80 блюд из минтая.

- В июне на Камчатке гостей встречал фестиваль «Папоротник-ИКРАб», который фокусируется на традиционной камчатской продукции – икра, крабы, дикоросы. В программе мероприятия массовый сбор папоротника, гастро-неделя в ресторанах, кульминационный гастрофестиваль в SPA-отеле «Лагуна»

## ПРОДВИЖЕНИЕ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ И РАЗВИТИЕ ТУРИЗМА

Только в 2025 году по всей России один за другим отгремели несколько масштабных гастрономических рыбных фестивалей:

- В феврале в Архангельской области, в Онеге, в третий раз прошел фестиваль «Рыба моя поморская», собравший две тысячи посетителей. С каждым годом программа становится всё масштабнее и разнообразнее, а число участников увеличивается.

- В Калининградской области организуют «Фиштиваль». В 2025 году с 30 апреля по 4 мая он встречал гостей уже в одиннадцатый раз.
- В мае прошла череда рыбных фестивалей в Санкт-Петербурге и Ленинградской области. В Петербурге прошел первый «Рыбный фестиваль», а в Новой Ладого в седьмой раз – фестиваль «Корюшка идет!». Некогда небольшое мероприятие, изначально посвященное рыбакам, с каждым годом становится все масштабнее, привлекая больше участников и посетителей.
- Вслед за рыбными событиями Петербурга прошел фестиваль в столице «Москва – на волне. Рыбная неделя» с 30 мая по 8 июня. Для гостей подготовили более 300 выступлений, мастер-классы, рыбную ярмарку, чемпионаты по профессиональной и любительской рыбной ловле. Были вовлечены в фестиваль московские рестораны, включившие в меню рыбные деликатесы и блюда разных стран.
- Третий ежегодный фестиваль минтая «О! Мега Вкус», ставший уже традицией, собрал любителей этой рыбы в Приморском

## РЫБНЫЕ ФЕСТИВАЛИ КАК МАРКЕТИНГОВЫЙ ИНСТРУМЕНТ

Рыбные фестивали становятся рабочим маркетинговым инструментом для продвижения местной рыбной продукции. Они привлекают внимание к качеству и разнообразию региональных морепродуктов, стимулируя интерес потребителей.

Такие мероприятия помогают создавать положительный имидж и повышают узнаваемость брендов, укрепляя доверие аудитории. Согласно отраслевым исследованиям, участие в фестивалях способствует формированию лояльности покупателей и увеличению продаж. В условиях



конкуренции рыбная индустрия использует фестивали для укрепления позиций на рынке и расширения аудитории.

Популярность событийного маркетинга связана с тем, что обычно в перенасыщенной информацией среде потребители могут проигнорировать традиционное рекламное сообщение, и маркетологам приходится использовать альтернативные инструменты рекламной коммуникации. Успех зависит от ряда факторов, среди которых можно условно выделить организационные, культурные, маркетинговые и социальные аспекты.

- Организационные факторы включают качественную подготовку и логистику, разнообразие программ.
- Культурные и традиционные факторы подразумевают включение элементов национальной культуры: народные песни, танцы, ремесла. Они создают уникальную атмосферу на фестивале.
- Маркетинговые стратегии способствуют привлечению туристов (в т. ч. через создание бренда фестиваля, узнаваемый логотип, слоган), а уникальные особенности помогают выделиться среди других мероприятий.

Рыбные фестивали становятся рабочим маркетинговым инструментом для продвижения местной рыбной продукции. Они привлекают внимание к качеству и разнообразию региональных морепродуктов, стимулируя интерес потребителя.

- Вовлечение местного сообщества: участие жителей в организации и проведении способствует поддержке мероприятия.
- Экологическая ответственность (соблюдение правил по охране окружающей среды, сортировка отходов и экологическая просветительская работа) повышают репутацию фестиваля.
- Внешние факторы также имеют значение для аудитории. Благоприятная погода способствует большему количеству посетителей. Доступность цен на билеты и услуги влияет на посещаемость.

## ВЫЗОВЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ

Основные трудности при организации фестивалей:

- логистические сложности, связанные с подготовкой и доставкой свежей рыбы;
- недостаточная информированность целевой аудитории о мероприятиях;
- конкуренция с другими культурными и гастрономическими событиями;

- обеспечение безопасности и соблюдение санитарных требований;
- организация инфраструктуры, включая наличие парковочных мест и комфортных условий для посетителей.

Стратегия привлечения широкой аудитории требует активного продвижения в социальных сетях, СМИ и на туристических порталах. Сотрудничество с турагентствами и отелями также расширяет аудиторию. Важным фактором популяризации является широкое внедрение интерактивных форматов (мастер-классы, конкурсы и тематические зоны, которые способствуют вовлечению аудитории).

Дополнительным инструментом, создающим комфортную среду и повышающим лояльность публики, является использование цифровых технологий для расширения охвата аудитории (виртуальные трансляции, онлайн-бронирование, информирование о местах для парковки).

Партнерство с местными производителями и рыбаками обеспечивает качество продукции и аутентичность мероприятия. Создание программ лояльности и специальных предложений для постоянных участников укрепляет дальнейшие партнерские отношения.

Рыбные фестивали дают возможность:

- повышения продаж и расширения рынка сбыта;
- развития туризма и экономики региона;
- укрепления связей между производителями, продавцами и потребителями.

Проведение фестивалей в местах с богатой рыболовной историей способствует сохранению традиций и привлечению заинтересованных участников. ■

Автор:

Полина Асланова,  
sfera.fm

# Рынок готовых блюд из рыбы и морепродуктов: новинки, тренды и будущее сегмента

Рыба и морепродукты – одни из самых полезных и ценных продуктов питания. Однако их использование в готовой еде требует особого подхода, начиная с выбора сырья и заканчивая упаковкой и продвижением. Разбираемся, как создать успешную линейку рыбных блюд «ready-to-eat» от идеи до выхода на рынок, проанализируем драйверы развития сегмента и основные тенденции.

## ИССЛЕДОВАНИЕ РЫНКА

Рыбный союз отмечает, что российская розница следует глобальному тренду на рост популярности готовой еды. Ожидается, что к 2030 году мировой рынок готовой еды удвоится в стоимостном выражении. По данным NTech, уже к концу 2025 года категория готовых блюд станет крупнейшей на рынке России. Рыбный союз, опираясь в т. ч. на данные АППГЕ (Ассоциации производителей и поставщиков готовой еды), оценивает объем рынка готовых блюд из рыбы и морепродуктов в 2025 году в 64 млрд рублей. К 2028 году он может вырасти до 160 млрд рублей (для сравнения: российский рынок лососевой икры в 2025 году составляет около 120 млрд рублей, российский рынок филе минтая – около 25 млрд рублей).

Аналитический центр Рыбного союза фиксирует кратное увеличение

продаж готовых рыбных блюд – более чем на 800% с 2022-го по 2024 год в натуральном и в стоимостном выражении. Сейчас, по данным аналитиков, на долю готовой еды приходится порядка 1–2% от объемов рыбной категории.

В ходе исследования СберМаркетинга, Востокгосплана, Rambler&Co и NTech по изучению интереса участников потребительского рынка к категории рыбной продукции выяснилось, что 88% покупателей выбирают рыбную продукцию за ее вкусовые качества, 79% – за пользу, 55% потребителей согласны покупать рыбу, которую нужно готовить, и 48% интересуются готовыми рыбными блюдами.

Перспективы рынка готовой еды из рыбного сырья выглядят вдохновляюще. Ожидается рост спроса благодаря увеличению потребительского интереса к здоровому питанию, удобству и скорости приготовления.

Развитие технологий производства и инновационные продукты расширяют ассортимент, что способствует привлечению новых потребителей. Важным фактором является поддержка госпрограмм по развитию рыбной отрасли и популяризации рыбы как полезного продукта.

## КУЛИНАРИЯ – РАЗВИТИЕ РЫБНОЙ КАТЕГОРИИ

Рыбный союз выделяет значимость сегмента готовых рыбных блюд: «Готовая еда – ключ к развитию рыбной категории. Во-первых, она отвечает запросу потребителей. Молодое поколение предпочитает разделанную продукцию, готовую к употреблению (ready-to-eat) или несложному приготовлению (ready-to-cook). Во-вторых, готовая еда позволяет стабилизировать цены: сырье – наиболее

волатильный компонент, поэтому снижение его доли в готовой продукции позволит стабилизировать цены. Яркий пример – рыбная паэлья (разделанная жареная рыба с овощной смесью)».

Ассоциация добытчиков минтая (АДМ) отмечает, что развитие сегмента готовой еды – едва ли не ключевой тренд в секторе FMCG-ритейла в 2025 году: именно на него делают ставку ретейлеры и именно он демонстрирует наиболее значительный рост продаж. Алексей Буглак, президент АДМ, подчеркивает: «Конечно, мы видим эти тенденции. На мой взгляд, расширение ассортимента готовых блюд на основе рыбы может стать драйвером роста не только самого сегмента готового питания, но потребления рыбы в целом. Основной покупатель готового питания молодежь, которая, как правило, отказывается от покупки рыбы из-за отсутствия навыков ее приготовления.



88%

покупателей выбирают рыбную продукцию за ее вкусовые качества, 79% – за пользу, 55% потребителей согласны покупать рыбу, которую нужно готовить, и 48% интересуются готовыми рыбными блюдами.

Расширение ассортимента рыбных готовых блюд может увеличить частоту потребления рыбы среди молодой аудитории.

Леонид Ардалионов, директор по аналитике NTech, убежден, что ядро потребителей составляет аудитория 40–45 лет и старше с доходом средним и выше среднего. Эти потребители являются основными драйверами спроса: для них важны вкус и качество продукта. «Важным фактором является стремление к разнообразию и более сложным блюдам – чем сложнее приготовление, тем больше вероятность попадания продукта в топ продаж».

## РАЗРАБОТКА ПРОДУКТА

На этапе разработки необходимо определиться с форматом готовой еды из рыбопродукции, который будет наиболее востребован и соответствовать целевой аудитории. Рыбный союз сообщает, что в I квартале 2025 года к I кварталу 2024-го опережающими темпами растут продажи онигири и салатов с рыбой и морепродуктами за исключением привычных российскому потребителю сельди под шубой, крабового салата и «мимозы».

Создавая рецепты, важно работать совместно с шеф-поваром или технологом для достижения оптимального баланса вкуса и текстуры. Необходимо протестировать различные варианты по следующим параметрам: вкусоароматические предпочтения целевых сегментов, текстура рыбы, устойчивость при хранении. Также важно учитывать популярные кухни мира (азиатскую, средиземноморскую или скандинавскую), чтобы создавать актуальные и привлекательные блюда, а для этого важно контролировать качество сырья.

Ключом к успеху являются инновационные продукты. Алексей Буглак, ссылаясь на недавний опрос «Нильсен», подчеркивает, что одним из наиболее очевидных направлений развития категории является привлечение потребителей, готовых

пополнить свой рацион новинками, закрывающими не только базовые потребности, но и «специализированные». «В первую очередь речь о ЗОЖ-продуктах, блюдах для спортивного питания, снижения веса. И минтай – идеальный ингредиент для них, – уверен президент АДМ. – С одной стороны, минтай – кладезь витаминов и микроэлементов, с другой – дикий белок, идеально подходящий для диетического питания, с третьей – эта рыба не обладает ярко выраженным вкусом, поэтому используется для производства широкой линейки блюд. И, наконец, – подчеркивает Алексей Буглак, – четвертое конкурентное преимущество минтая – это доступная цена. То есть себестоимость и цена на полке готовых блюд из минтая будет явно более конкурентной, чем аналоги из красной рыбы или премиальных видов белой».

Технологические этапы процесса разработки включают выбор методов упаковки и хранения. Вакуумная упаковка, упаковка в модифицированную атмосферу, заморозка – все эти методы позволяют продлить срок годности. Эффективное использование технологий обеспечивает сохранение вкусовых качеств и питательной ценности рыбы на протяжении всего срока реализации.

Алексей Буглак сообщает: «В рамках программы „Дальневосточный минтай“, которую АДМ запустила в сентябре 2023 года для развития одноименной категории и увеличения потребления главной рыбы России на внутреннем рынке, мы работаем не только над маркетинговым продвижением минтая, но и над развитием каналов сбыта минтаевой продукции, расширением ассортимента, выпуском актуальных новинок. Одно из важных направлений – сотрудничество с рестораторами, ретейлерами и переработчиками по выпуску новинок. Для этого нужны креативные идеи, «свежий взгляд», поэтому мы решили запустить грантовую программу для студентов рыбохозяйственных и других вузов. Цель – разработка актуальных рыбных продуктов, удовлетворяющих потребность молодого поколения, а именно оно будет формировать будущие тренды потребления. Уверен, что среди продуктов, которые предложат нам студенты, будет немало готовых к употреблению блюд».

Запуск линейки готовых рыбных блюд – это и кулинарный вызов, и работа со сбытовыми каналами, и маркетинговая задача. Успех зависит от качества сырья, четкого позиционирования, инвестиций в брендинг и продвижение, глубокого понимания потребителя. Сочетание пользы, удобства и вкуса при поддержке грамотного маркетинга поможет вывести готовый продукт на рынок и масштабировать бизнес. ■



Полная версия статьи здесь



## Мнение эксперта



Владимир Елисеев:



# «Нужно заниматься производством настоящих рыбных кормов»

Чистота и качество сырья – ключевые факторы производства эффективных и безопасных рыбных кормов. Важно все: от контроля сырья на всех стадиях производства до правильного хранения и транспортировки. Ситуацию с кормами для отечественной аквакультуры оценил директор Сумского лосося-сигового питомника, который находится в Ленинградской области, Владимир Васильевич Елисеев.

С экспертом  
беседовала  
Мария Куприянова,  
sfera.fm

**– Если говорить о требованиях к чистоте и безопасности ингредиентов в кормах, какие основные критерии вы бы назвали?**

– Основные требования к чистоте касаются, в первую очередь, входящего биологического материала, рыбьего жира и рыбной муки. Сегодня морские ресурсы океанов и морей во многом исчерпаны. Поэтому достать качественное сырье для производства очень специфических рыбных кормов, в частности стартовые группы, становится все сложнее и сложнее с каждым годом.

На это место приходит большое количество растительных заменителей. Считаю, что для стартовых кормов это неправильно. Необходимо искать хорошую рыбную муку и рыбий жир, потому что это главная составляющая стартового корма, с которого начинается все рыбоводство.

**– Каковы основные риски для качества кормов, связанные с местным сырьем и логистикой?**

– Сегодня проблема с логистикой очень велика. Перевозка, транспортировка любого сырья стоит дорого. Если сегодня Новороссийск предлагает кильку по береговой цене в 50 рублей, то логисты просят по 15 рублей за перевозку одного килограмма. Чтобы получить один килограмм рыбной муки, нам необходимо затратить пять килограммов рыбы, и когда мы пересчитываем стоимость свежепойманной рыбы на килограмм муки, это уже несоизмеримо по финансам.

Другое дело – на кораблях, где производятся отлов рыбы, частичная переработка, производство рыбной муки и рыбьего жира. Там экономика другая, дешевле получается. Но опять же транспортировка с Дальнего Востока стоит больших денег. По



▲  
Публикуется  
в сокращении, полная  
версия интервью  
здесь



Северо-Западу производства рыбной муки и рыбьего жира пока не существует.

**– В чем проявляется влияние рыбного жира и рыбной муки на качество корма и здоровье рыб?**

– Рыбная мука и рыбий жир – два главных кита в производстве кормов. Но сегодня иногда заменяют рыбную муку на растительные компоненты, более дешевые. Говорят, что соя полностью заменяет рыбную муку по аминокислотам. Но это не совсем так. Рыбий жир тоже заменяют рапсовым, соевым и другими маслами, подсолнечными фосфатидами. Да, их необходимо добавлять, но только в очень маленьких процентных соотношениях, а не полностью заменять. А чем это заканчивается? Если мы говорим о выращивании молоди, это чревато различными побочными заболеваниями, которые могут закончиться летальным исходом.

Чистота и качество сырья – ключевые факторы производства эффективных и безопасных рыбных кормов. Важно все: от контроля сырья на всех стадиях производства до правильного хранения и транспортировки.

Что касается товарного рыбоводства, там тем более обязательно должны быть рыбная мука и рыбий жир. Почему? У всей форели, которая у нас реализуется, когда мы начинаем ее разбирать, отсутствует омега-3, а без рыбной муки у рыбы не будет нормального построения биологической клетки.

**– Как санкции повлияли на доступность качественного сырья для кормов?**

– Я бы сказал, что санкции у нас идут уже давным-давно – примерно лет 30 и более. Как только начали ввозить импортные корма, тут же начали появляться ограничения по составляющим, в которые входят ингредиенты рыбных кормов. Это и аминокислоты, и минеральные вещества. В частности, мы дошли до нехватки поставок рыбьего жира, до кризисной ситуации по рыбной муке.

Что касается собственного производства рыбной муки и рыбьего жира, да, Россия очень пластичная страна. Мы сегодня наращиваем свое изготовление рыбной муки, получение собственного рыбьего жира очень хорошего качества.

Рыбий жир – это отдельная тема. В прошлом году совместно с нашим ветеринарным университетом мы провели очень большую научно-практическую работу. Заказчиком была фирма «Капри», которая занимается производством очищенного рыбьего жира. По результатам работы мы увидели полное отсутствие гибели у малька и рост репродуктивных качеств у маточного стада.

Хотя рыбий жир сегодня стоит достаточно больших денег, без этого нам, рыбоводам и производителям рыбных кормов, жить невозможно. Нужно уходить от фальсификата и заниматься производством настоящих рыбных кормов. ■



## КЛЮЧЕВЫЕ РЫБНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ «СФЕРА КОНГРЕСС»



В условиях растущих вызовов форумы, объединяющие представителей рыбной отрасли, способствуют диалогу науки и бизнеса, актуализации подходов и внедрению передовых достижений. В 2025 году «Сфера Конгресс» провела две конференции для представителей рыбной промышленности.

### «РЫБА: АКВАКУЛЬТУРА И ПРОМЫШЛЕННОЕ РЫБОЛОВСТВО»

Юбилейная, X Международная конференция «Рыба: аквакультура и промышленное рыболовство», организованная «Сфера Конгресс», была посвящена вопросам развития и устойчивости аквакультуры и рыболовства в России, с акцентом на страхование, экологические и технологические стандарты, проблемы производства кормов и ингредиентов, импортозамещение и нормативную базу. Мероприятие собрало более 200 профессионалов.

### Текущие тренды и перспективы развития рыбопромышленного комплекса

Олег Князьков, РСХБ, отметил двукратный рост производства рыбных полуфабрикатов за последние семь лет и увеличение выпуска продукции глубокой переработки на 9,4%. В ходе сессии участники обсудили экспортные перспективы отрасли и меры господдержки. Особый интерес вызвала дискуссия по вопросам страхования в аквакультуре. Николай Мочалов, «Рыбный союз», представил обзор экспортных тенденций, а Андрей Миронов, Российский экспортный центр, рассказал о механизмах поддержки экспорта.

### Утилизация и переработка отходов рыбной промышленности

Эксперт Сергей Пластинин акцентировал внимание на законодательстве по обращению с отходами и предстоящих проверках хозяйств, отметив, что проблема отходов аквакультуры в 2024 году стала одной из самых актуальных и обострилась по ряду причин. Сегодня эффективное управление отходами является важным шагом к устойчивому развитию отрасли и снижению негативного воздействия на окружающую среду.

### Аквакультура, ветеринария и ихтиопатология

Одна из серьезных проблем и вызовов 2024 года – болезни рыб – стала центральной темой сессии «Ветеринария и ихтиопатология». Татьяна Радченко, Управление ветеринарии Ленинградской области, рассказала о мероприятиях госветслужбы. Владимир Мельников из ВНИИЗЖ представил современные вакцины. Владимир Елисеев, Сумской лососяно-сиговый питомник, говорил о безопасности хозяйств. Елена Моисеева, «Ардон-фиш», обсудила управленческий учет, а Светлана Рудакова из ВНИРО подняла тему безопасности.



## Новый формат конференции — МАСТЕР-КЛАССЫ!

В 2026 году мы добавляем в программу целый день практики: реальные кейсы, демонстрации технологий и живое обучение от ведущих экспертов отрасли. Это не просто доклады — это возможность увидеть, как работают решения вживую, задать вопросы напрямую и тут же применить знания к своим задачам. Формат создан специально для тех, кто хочет не только слушать, а делать, получать практический опыт, инструменты и контакты, которые реально работают в рыбководстве и переработке.

Архангельской области, поднял тему судоремонта. Александр Недоступ, КГТУ, рассказал о подготовке кадров по промышленной инженерии.

### Марикультура

Алексей Голенкевич, фонд ФОРА, обсудил экологическую сертификацию, Кирилл Винников, ДВФУ, – геномную селекцию. Олеся Рутенко, ДВФУ, говорила о подготовке специалистов. Константин Згуровский, «Зеленая миссия», и Татьяна Крупнова, ТИНРО, представили доклады о культивировании водорослей, Вероника Тарбаева, «Природоохранный союз», – о водорослях Белого моря.

Отдельным событием конференции стало то, что на ее площадке Дальневосточный федеральный университет и «Фонд ответственного рыболовства и аквакультуры» подписали соглашение о сотрудничестве.

### Корма и биодобавки

Антон Кузов, «Рыбные Корма», представил высокоэнергетичные корма. Дмитрий Аршавский говорил о специализированных кормах для УЗВ и снижении фосфора. Василий Дубов, «Витал», представил разработки по антибактериальным добавкам, Максим Арнаутов, ВНИРО, акцентировал внимание на контроле качества комбикормов.

оборудования для УЗВ и проектировании необходимых узлов системы. Антон Алексеев, «АкваФерма», рассказал о способах оптимизации затрат с помощью применения ГПУ. Владимир Боков, инженер-программист информационных систем, рассмотрел функционирование УЗВ с позиции хранения и анализа данных, Алексей Гусев, «РАЛ-ТЕКС», выступил с докладом о рентабельности садковых ферм.

### Выращивание рыбы

Андрей Кочнев, «Акватерикс», проанализировал рынок рециркуляционных систем. Роман Лялькин, «АКВАРОСТ», рассказал о принципах расчета

### Промышленное рыболовство

Дмитрий Тихомиров, «Мурманский морской рыбный порт», представил проект арктического порта. Сергей Смирнов из кластера

### «РЫБА. ПЕРЕРАБОТКА. КАЧЕСТВО, ТЕХНОЛОГИИ, УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ»

На площадке конференции «Рыба. Переработка. Качество, технологии, утилизация отходов» собрались представители рыбных хозяйств, производителей оборудования, науки и власти – более 110 участников. Обсуждались стандарты безопасности пищевой продукции из рыбы, вопросы маркировки и информирования потребителей, экологические и технологические вызовы отрасли.



В условиях растущих вызовов форумы, объединяющие представителей рыбной отрасли, способствуют диалогу науки и бизнеса, актуализации подходов и внедрению передовых достижений.

**Олег Князьков**, РСХБ, представил территориальный анализ аквакультуры, подчеркнув конкуренцию УЗВ с садковым рыбководством и благоприятное ценообразование для лососевых. **Ольга Волкова**, NTech, отметила разнородность рынка рыбопродукции, обозначила лидеров и проседающие сегменты, потребительские предпочтения. **Любовь Козырева**, Центр поддержки экспорта Республики Карелия, говорила о мерах поддержки для малого бизнеса. **Александр Чекалин**, САФУ, поднял кадровый вопрос, предложив формы сотрудничества образования с производителями.

## Утилизация отходов и производство побочной продукции

Тема утилизации стала центральной. **Андрей Редин**, Россельхознадзор, рассказал об изменениях в законодательстве по хранению и уничтожению отходов, **Сергей Пластинин** дал рекомендации производителям. **Дмитрий Данильев**, ГК «Карел-ЭКО», поделился опытом переработки отходов в удобрения, **Светлана Матросова**, ПетрГУ, предложила технологию переработки отходов с помощью бактерий и насекомых. **Ольга Мезенова** из КГТУ представила технологии получения протеиновых добавок, а **Екатерина Карпета**, ИП Федоренко, – производство кормовых ингредиентов из непищевого сырья.

18–20 февраля 2026 года в Санкт-Петербурге пройдет конференция «Рыба. Полный цикл: аквакультура, переработка, утилизация». Присоединяйтесь к главному практическому форуму отрасли!

## Менеджмент качества и безопасности

В ходе сессии были разобраны вопросы сертификации продукции (НАССР, ISO, стандарты ЕС и Азии), обеспечения качества на каждом этапе переработки (от хранения сырья до упаковки готовой продукции), борьбы с микробиологической опасностью и увеличения сроков хранения рыбы. **Екатерина Братанова**, ЦРПТ «Честный знак», рассказала о маркировке консервов. **Яна Петыш**, «Европром», – о маркировке структурированной икры, а **Ирина Шилова**, ГК «Альянс», – о правильном проектировании цехов для избежания контаминации. **Константин Суворов**, ФГБУ «НЦБРСП», доложил о внедрении системы ХАССП на предприятиях рыбопромышленного комплекса.

## Современные технологии переработки, упаковки и хранения

**Ирина Кириш**, РОСБИОТЕХ, и **Григорий Мирченко**, «Союз-Полимер», говорили о барьерных и био-разлагаемых упаковках, антимикробных покрытиях. **Наталья Сидорова**, «МИКРОБИОМ», предложила использование хлореллы для снижения геосмина, **Инна Титова**, КГТУ, выделила предпочтения потребителей к готовой продукции, **Николай Сизинцев**, СПб МРК, рассказал об инновациях холодильных технологий. **Юрий Дубровин**, Российский союз предприятий холодильной промышленности, обозначил ключевые тренды в отрасли холодильного оборудования, акцентируя внимание на экологической трансформации.

## Посол и копчение: традиции и инновации

**Владимир Пономаренко**, «Райх», и **Роман Сакаев**, «Ижица», говорили о дымогенераторах и современном копильном оборудовании, **Елена Лукина**, «Ваш технолог», и **Ольга Мезенова** – о нюансах посола и копчения рыбы.

В рамках конференции состоялась производственная экскурсия на завод «ОнегоКомпозит».

## В СФЕРЕ ВНИМАНИЯ «СФЕРЫ»

Оба форума акцентировали внимание на растущем потенциале отрасли, ключевых проблемах и инновационных решениях. Вместе со «Сфера Конгресс» создается фундамент для преодоления актуальных вызовов, рождаются импульсы для развития рыбной промышленности. Впереди – новые отраслевые мероприятия. ■

# РЫБА

**ПОЛНЫЙ ЦИКЛ: АКВАКУЛЬТУРА,  
ПЕРЕРАБОТКА, УТИЛИЗАЦИЯ**

**18 –20 февраля 2026**

**Санкт-Петербург**

Первая в России и главная площадка, которая задала направление развитию аквакультуры и продолжает задавать стандарты отрасли. Здесь рождаются тренды, формируются решения и встречаются лучшие эксперты и практики, чтобы вместе определять будущее рыбоводства.

**250+**

участников

**3 дня**

практики  
и решений

**30+**

профильных  
экспертов






**100+**

компаний

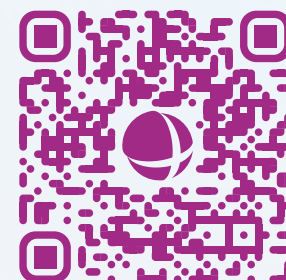
## Новый формат конференции — **Мастер-классы**

В 2026 году мы добавляем в программу целый день практики: реальные кейсы, демонстрации технологий и живое обучение от ведущих экспертов отрасли. Это не просто доклады — это возможность увидеть, как работают решения вживую, задать вопросы напрямую и тут же применить знания к своим задачам. Формат создан специально для тех, кто хочет не только слушать — а делать, получать практический опыт, инструменты и контакты, которые реально работают в рыбоводстве и переработке.

### Что ждет участников:

-  Кейсы по рентабельности хозяйств.
-  Новейшие подходы (кормление, селекция, УЗВ, садки).
-  Профилактика и управление производством.
-  Современные технологии переработки (копчение, посол, охлаждение, упаковка).
-  Нетворкинг с лидерами отрасли.

**Присоединяйтесь к главному  
событию года!**



[sfm.events](https://sfm.events)



# КАПРИ БИОЛОКУС

Компания ООО «Капри&Биолокус» — первый и крупнейший в России переработчик рыбного жира, специализирующийся на выпуске высококачественного очищенного рыбного жира как пищевого, так и ветеринарного назначения. Расположенное в городе Обнинске Калужской области, наше предприятие разработало уникальную технологию переработки рыбного жира.

Из нашего сырья производят широко востребованные капсулы «Омега-3», премиальные корма для кошек и собак, а также качественные корма для аквакультуры.

В прошлом году мы успешно импортозаместили свыше 1000 тонн рыбного жира, который ранее завозился крупнейшими транснациональными корпорациями из Франции, Норвегии и Нидерландов. Большим вызовом для нас было не только заместить данный объем, но и превзойти качество ранее поставляемой продукции.

## КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА НАШЕГО РЫБНОГО ЖИРА



# 2025

В этом году компания «Капри» запустила новую современную линию винтеризации, что позволило значительно повысить качество продукта и войти в клуб премиальных производителей рыбного жира.



### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЫРЬЯ ИЗ ДИКОЙ РЫБЫ



обеспечивающее натуральность и высокий питательный профиль продукции

### СОБСТВЕННАЯ СОВРЕМЕННАЯ ЛАБОРАТОРИЯ



оснащённая новейшим оборудованием, которая контролирует качество на каждом этапе технологического процесса

### БОГАТОЕ СОДЕРЖАНИЕ ОМЕГА-3 ЖИРНЫХ КИСЛОТ



до 40% в продукте, что делает наш рыбий жир ценнейшим сырьем для производства биологически активных добавок для людей, а также кормов для домашних животных и объектов аквакультуры

### СООТВЕТСТВИЕ МИРОВЫМ СТАНДАРТАМ КАЧЕСТВА



подтвержденное независимыми экспертами и ведущими международными лабораториями

### ВЫСОКАЯ СТЕПЕНЬ ОЧИСТКИ



продукт полностью свободен от всех органических загрязнителей и тяжелых металлов, имеет минимальные показатели окисления, что гарантирует безопасность и стабильное качество

[www.biocus.pro](http://www.biocus.pro)