

Конференция «Нева Ингредиентс. Еда и Технологии»  
Конференция для производителей пищевых ингредиентов и продуктов питания  
Дата: 24-25 июня 2026 || Место: Москва, отель «Звезды Арбата» (Новый Арбат, 32)

Организатор:



Генеральный  
отраслевой  
партнер:



Конференция «Нева Ингредиентс» начиналась в Санкт-Петербурге как отраслевая профессиональная площадка для специалистов по пищевым ингредиентам. В 2026 году мероприятие выходит на федеральный уровень и проходит в Москве — там, где формируются ключевые отраслевые решения, регуляторная повестка и стратегии развития пищевой индустрии.

«Нева Ингредиентс 2026» — это двухдневная профессиональная конференция о **технологиях применения пищевых ингредиентов** в реальном производстве.

Мероприятие объединяет **производителей продуктов питания и ингредиентов**, чтобы на одном языке обсудить рынок, рецептуру, вкус, аромат, текстуру и обязательные требования — от идеи до выхода продукта на полку.

Это не форум ради разговоров. Это рабочая среда для **технологов и маркетологов, R&D специалистов, директоров по качеству и сертификации и управленцев**, которые отвечают за продукт, себестоимость, стабильность и соответствие требованиям.

Регистрация открыта - <https://sfm.events/neva-ingredients>

- ✓ **Фокус только на технологиях ингредиентов** — без абстрактных тем и лишнего маркетинга
- ✓ **Глубина для профессионалов:** вкус, аромат, цвет, текстура, качество и безопасность — отдельно и подробно
- ✓ **Производители + ингредиенты в одном зале** — прямой диалог без посредников
- ✓ **ЕАЭС в приоритете:** оценка рисков и обязательные требования, вопросы регулирования и практические решения по работе с изменениями НПА и ТР ТС
- ✓ **Демонстрации и мастер-классы** — не теория, а работающие решения
- ✓ **Поддержка отрасли** — специальная сессия СППИ по стандартам, регламентам, рискам и правоприменительной практике с участием ведущих экспертов по GR от отраслевых союзов.

И всё это — в сильной профессиональной среде, где встречаются производители продуктов питания, технологи, R&D-команды, аналитики рынка, ритейл и поставщики решений для объединения возможностей и потребностей индустриальных секторов пищевой промышленности.

«Нева Ингредиентс» — это место, где обсуждают не просто продукты, а решения, которые напрямую влияют на прибыль, устойчивость бизнеса и развитие компании.

## АРХИТЕКТУРА ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ

24 июня 2026

### **ОБЗОРНАЯ СТРАТЕГИЧЕСКАЯ СЕССИЯ: ПОТРЕБИТЕЛЬ 2026: КАК РЫНОК ДИКТУЕТ ТЕХНОЛОГИЮ**

#### **О чем сессия:**

Потребитель больше не покупает «просто еду». Он покупает ощущение, состав, обещание и цену одновременно — и именно технолог сегодня отвечает за выполнение этого обещания.

#### **Ключевые тезисы:**

- Как меняется потребительское поведение в основных категориях: мясо, хлеб, кондитерка, напитки, молочные продукты и другое
- Цена vs состав vs «польза»: где сегодня проходит граница допустимого
- Какие потребительские тренды реальны, а какие — маркетинговый шум
- Как запросы ритейла трансформируются в требования к рецептуре
- Где заканчивается маркетинг и начинается зона ответственности технолога

### **СЕССИЯ 2**

### **РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ: ИНСТРУМЕНТЫ РОСТА ИЛИ ОГРАНИЧЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА**

#### **О чем сессия:**

Ингредиенты — это не просто сырье, а **стратегический ресурс**, который влияет на себестоимость, стабильность, вкус и регуляторные риски.

#### **Ключевые тезисы:**

- Структура рынка ингредиентов 2026: дефициты, замены, альтернативы
- Импортзамещение: где работает, а где создает технологические риски
- Китай и Азия: что реально применимо в производстве, а что — нет
- Как изменения в ингредиентной базе влияют на вкус, текстуру и срок годности
- Как выбирать ингредиенты с учетом требований ЕАЭС и проверок

### **СЕССИЯ 3**

#### **R&D БЕЗ ИЛЛЮЗИЙ: КАК СОЗДАВАТЬ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ ДОХОДЯТ ДО ПОЛКИ**

##### **О чем сессия:**

90% идей «умирают» между лабораторией и производством. Эта сессия — про то, как этого избежать.

##### **Ключевые тезисы:**

- Как сегодня выглядит эффективный R&D в пищевой индустрии
- Типовые ошибки при разработке рецептов
- Баланс между вкусом, себестоимостью и регуляторикой
- Быстрое тестирование: MVP продукта в условиях реального производства
- Роль ингредиентов в ускорении или торможении запуска

25 июня 2026

##### **В рамках практических сессий запланированы:**

- Дегустации продуктов с разными ингредиентными и технологическими решениями
- Blind-дегустации для анализа влияния вкуса, аромата, цвета и текстуры на восприятие продукта
- Живые демонстрации ингредиентов и их работы в продуктовых матрицах
- Мини-мастер-классы по применению ароматических, красящих и текстурообразующих компонентов
- Разбор реальных кейсов от технологов и производителей: что сработало, а что нет
- Открытое обсуждение с экспертами — ответы на конкретные технологические вопросы участников

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ СЕССИЯ 1**

#### **ВКУС КАК УПРАВЛЯЕМАЯ ТЕХНОЛОГИЯ**

##### **О чем сессия:**

Вкус — это не субъективное ощущение, а управляемый технологический параметр.

##### **Ключевые тезисы:**

- Вкус как система: сладость, соленость, кислотность, горечь, умами
- Снижение сахара и соли без потери потребительского профиля
- Маскировка посторонних нот и нестабильного сырья
- Влияние обработки и хранения на вкусовой профиль

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ СЕССИЯ 2**

### **АРОМАТИКА И ЦВЕТ: КАК ФОРМИРУЕТСЯ ИДЕНТИЧНОСТЬ ПРОДУКТА**

#### **О чём сессия:**

Аромат и цвет — первые параметры, которые считывает потребитель ещё до вкуса. Эта сессия посвящена тому, как с помощью ингредиентов и технологий управлять ожиданиями, восприятием и стабильностью продукта, не выходя за рамки регуляторных требований и сохраняя повторяемость качества в производстве.

#### **Обсудим:**

- Роль аромата в выборе продукта: как формируется первое впечатление и ожидание вкуса
- Натуральные и идентичные натуральным ароматизаторы:  
где проходит технологическая и регуляторная граница, что реально работает в промышленном производстве
- Поведение ароматических компонентов при переработке и хранении:  
влияние температуры, pH, жира, сахара и матрицы продукта
- Цвет как фактор вкусового восприятия:  
как оттенок усиливает или искажает вкус и влияет на потребительскую оценку
- Натуральные красители и красящие ингредиенты:  
стабильность, ограничения, типовые ошибки при применении

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ СЕССИЯ 3**

### **ТЕКСТУРА И СТРУКТУРА ПРОДУКТА: ИНЖЕНЕРИЯ ОЩУЩЕНИЙ**

**О чём сессия:**

Текстура — это то, что заставляет продукт «работать» на повторную покупку. Сессия посвящена управлению структурой продукта через ингредиенты и технологические процессы: от первого укуса до стабильности на протяжении всего срока годности.

**Обсудим:**

- Управление текстурой с помощью ингредиентов: белки, гидроколлоиды, крахмалы, волокна — как выбирать и комбинировать
- Создание и стабилизация эмульсий, гелей и пен: ключевые технологические принципы и типовые ошибки
- Как предотвратить расслоение, осадок, синерезис и нестабильность структуры
- Текстура как элемент премиальности и потребительского опыта: почему «ощущения во рту» влияют на лояльность к бренду
- Влияние технологических процессов (нагрев, сдвиг, гомогенизация, охлаждение) на структуру продукта
- Обеспечение стабильности текстуры на протяжении всего срока годности

**ПЛЕНАРНАЯ СЕССИЯ ПРИ ПОДДЕРЖКЕ СППИ  
СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ: КАК ВЫПУСКАТЬ ПРОДУКТ БЕЗ РИСКОВ****О чем сессия:**

Ошибки и нарушения обязательных требований стоят дороже, чем ошибки в рецептуре.

В условиях ужесточения контроля и повышения прозрачности рынка ошибки в работе с ингредиентами становятся системным риском, который может затронуть и производство, и продажи, и репутацию бренда.

**Ключевые тезисы:**

- Актуальные требования ЕАЭС к ингредиентам и пищевой продукции
- Изменения в технических регламентах и их влияние на рецептуру и позиционирование продукта
- Классификация ингредиентов и функциональных компонентов
- Корректная маркировка и продуктовые заявления
- Типовые ошибки при проверках и как к ним готовиться