

Форум и выставка «ПротеинТек»

Производство и применение растительных и микробных кормовых протеинов. Глубокая переработка высокобелковых культур.

Программа

20 сентября 2023, отель «Холидей Инн Лесная», Москва

8:30 – 9:30 Приветственный кофе

**9:30 – 11:00 Рынки растительных и микробных кормовых протеинов.
Тенденции в мире и в России.**

АБЛАЕВ Алексей Равильевич, к.т.н., президент, Российская Биотопливная Ассоциация

Глобальные тренды, влияющие на всех нас.

САВКИНА Любовь Анатольевна, генеральный директор, Feedlot.ru

Рынок кормовых протеинов в России.

ЧЕРНЫШЕВА Наталья Дмитриевна, директор, Agrotech Hub Фонда «Сколково»

Технологические тренды на рынке кормовых протеинов.

ВОЛИК Виктор Григорьевич, д.б.н., руководитель лаборатории биотехнологии, ВНИИ Птицеперерабатывающей Промышленности - филиал ФГБУ ФНЦ «ВНИИ птицеводства» (ВНИИПП)

Резервы белка в птицеводческой отрасли.

11:00-11:30 Кофе-брейк

11:30-13:00 Технологии производства растительных и животных кормовых протеинов. Глубокая переработка растительного сырья.

ДОЛЖЕНКОВ Андрей Александрович, эксперт Союза Комбикормщиков, менеджер по закупке сырья, Cargill

Лучший протеин, и точка.

Эдвард ХЭМРИК, генеральный директор, CelloFuel

Дешевое производство протеина из метана в России. Новая технология ферментации штаммов-продуцентов кормового белка на природном газе.

ПАВЛОВ Михаил, компания «Biokonverzija Technology»

Проект по созданию предприятия по биоконверсии белоксодержащих продуктов.

**ЩЕБЛЫКИН Игорь Николаевич, к.т.н., директор, Бигор Биотехнолоджис;
ШЛЯХТЫЧ Владислав, партнер, Система консалтинг; ШИРШИКОВ Николай
Васильевич, эксперт**

Микробный белок из зерна. Создание производства кормовых ферментализатов микробного белка мощностью 50,000 т/год, качество продуктов и финансовая модель производства из кукурузы и пшеницы.

13:00-14:30 Обед

**14:30-16:00 Технологии производства и применения растительных и
животных кормовых протеинов, протеина насекомых**

ЛУГОВОЙ Евгений Владимирович, исполнительный директор, Зероникс
Мировой рынок Pet Food. альтернативные источники протеина в кормах для животных. BSF (протеин из личинки четной львинки) и его применение в РФ.

**ПОДОБЕД Леонид Илларионович, д.с-х.н., профессор, заведующий отделом
кормления, физиологии питания и кормопроизводства, Институт
животноводства НААН Украины (онлайн)**

Кормовые растительные и животные концентраты протеина – современный взгляд на целесообразность применения и эффективность.

**ИВАНОВ Геннадий Анатольевич, директор, ООО «Биолаборатория» -
компания-резидент Сколково**

Восстановление параметров нормального функционирования организма с помощью личинки мухи "чёрная львинка".

НЕГОИЦА Александр Сергеевич, эксперт по технологиям переработки.

Низкотемпературная экстракция жиров при производстве белковых продуктов животного происхождения.

16:00-16:30 Кофе-брейк

**16:30-18:00 Биотехнологическое производство кормового белка из метана,
сахаров и другого сырья.**

**АГЕЕВ Андрей Владимирович, эксперт-советник подкомитета по развитию
рыбного хозяйства Комитета агропромышленного комплекса России Торгово-
промышленной палаты РФ**

Рынки рыбной муки и альтернативных источников кормового белка.

**ЛЮТИКОВ Анатолий Анатольевич, к.б.н., старший научный сотрудник, член
Ученого совета ГосНИОРХ, Санкт-Петербургский филиал ФГБНУ "ВНИРО"**

Микробный белок из природного газа в аквакультуре.

ПОРТНОВ Сергей Александрович, к.х.н., генеральный директор, Биопрактика

Как накормить всю планету без вреда для нее? Синтез белка из природного газа.

ПАРФЕНОВ Леонид Михайлович, руководитель, ПК Интал

Новый белковый концентрат животного происхождения с высоким содержанием протеина для кормления рыбы.

АБЛАЕВ Алексей Равильевич, к.т.н., Центр новых технологий

Обзор новых технологий производства и переработки белка. Производители оборудования, новые белковые продукты, способы переработки побочных продуктов.

18:00 Коктейль

19:00 Окончание первого дня Форума

Форум и выставка «ПроПротеин»

Производство и применение новых пищевых протеинов (растительные заменители мяса, культивируемое "мясо из пробирки", протеины из насекомых и другие).

21 сентября 2023, отель Холидей Инн Лесная, Москва

Программа

8:30 – 9:30 Приветственный кофе

9:30 – 11:00 Новые пищевые протеины. Тенденции в мире и в России.
Модератор: ПОНОМАРЕВ Артем, Ассоциация Производителей
Альтернативных Пищевых Продуктов

АБЛАЕВ Алексей Равильевич, к.т.н., президент, Российская Биотопливная Ассоциация

Глобальные тренды, влияющие на всех нас. Альтернативные протеины – фейк или тренд?

ПОНОМАРЕВ Артем, основатель, Ассоциация Производителей Альтернативных Пищевых Продуктов (АПАПП)

Будущее пищевых протеинов.

ЗЮЗИН Андрей Борисович, руководитель сегмента «Персонализированное питание» FoodNet НТИ (онлайн)

Купить нельзя создать.

ВОЛКОВ Андрей Валентинович, председатель правления, НКО Союз производителей продукции на растительной основе

Обзор развития рынка в условиях регуляторных барьеров.

РОМАЩЕНКО Софья, проектный менеджер, Agrotech Hub Фонда «Сколково»

Технологические тренды на рынке пищевых протеинов.

11:00-11:30 Кофе-брейк

11:30-13:00 Инновации в отрасли пищевых протеинов. Новые технологии и новые проекты.

Модератор: ПОНОМАРЕВ Артем, Ассоциация Производителей

Альтернативных Пищевых Продуктов

АРСЕНЬЕВ Дмитрий Викторович, генеральный директор; ДУДКИН Никита Николаевич, заместитель генерального директора, НПК Экология

Гороховый белок: рынок, технологии, клиенты и продукты.

РОЙЛЯН Марина, директор бренда НЕ МЯСО, TASHIR FOOD

Опыт создания растительного проекта в России, свое видение рынка, проблемы регуляторики, предлагаемые пути развития.

КОСАРЕВ Александр Евгеньевич, директор департамента пищевых ингредиентов, технолог мясного направления, Партнер-М

Новые технологии пищевых ингредиентов для отрасли. Высокобелковая пшеничная мука: способ получения, технология применения. Просто, но технологично.

ИЗМАЙЛОВА Лилия, Ассоциация Производителей Альтернативных Пищевых Продуктов (АПАПП)

Методы стимулирования отрасли глубокой переработки растительных белков в условиях глобальной повестки.

13:00-14:30 Обед

14:30-16:00 **Инновации в отрасли пищевых протеинов. Новые технологии и новые проекты. Пищевые альтернативы мясу: культивируемое мясо, «мясо из пробирки», «мясо из растительных протеинов»**

МАКЛАКОВ Данил, CEO и фаундер, steMeat

Клеточное мясо сегодня. Ситуация в мире и в России.

ХЕСУАНИ Юсеф Джоржевич, соучредитель, управляющий партнер, 3D Bioprinting Solutions

3D-печать пищевых продуктов.

АБЛАЕВ Алексей Равильевич, к.т.н., Центр Новых Технологий

Завершение и итоги форума.

16:30 Коктейль

17:00 Окончание Форума