

# Империя



Empire of Cold  
аналитический  
отраслевой журнал

ЯНВАРЬ 2026

# ХОЛОДА

## Простоквашино



ЛИМИТИРОВАННАЯ СЕРИЯ МОРОЖЕНОГО  
К ПРЕМЬЕРЕ ФИЛЬМА

СОЮЗ  
МУЛЬТ  
ФИЛЬМ

ПО ЛИЦЕНЗИИ ОАО «СОЮЗМУЛЬТФИЛЬМ»

ПОЛЯРИС  
ФАБРИКА МОРОЖЕНОГО



ООО ТД "ПОСПЕЛ"

Россия, 603108, Нижний Новгород,  
ул. Электровозная, 7  
т. (831) 214-99-16

ШАРО<sup>®</sup>  
МАНИЯ

# ШАРОМАНИЯ ЗАХВАТЫВАЕТ МИР! ХРУСТИ ПО-ПОЛНОЙ!



**Всероссийский  
аналитический журнал**

**№ 1 (136) · Январь 2026 г.**

**Издатель**

000 «Издательский дом  
«ХолодИнфо»

**Генеральный директор**

Евгения Эглит

**Учредитель и главный редактор**

Елизавета Леонтьева, академик МАХ

**Ответственный секретарь**

Владимир Муравьёв

**Обозреватели**

Дмитрий Леонтьев,  
Елена Ломскова

**Вёрстка и дизайн**

Дмитрий Судаков  DmSus

**Адрес редакции**

107113, Москва, ул. Шумкина,  
дом 20, стр. 1, офис 122  
+7 (925) 398-09-36 тах  
+7 (903) 174-56-28  
+7 (936) 303-11-10

**holod@holodinfo.ru**

**www.holodinfo.ru**

**www.империяхолода.рф**

**Издание зарегистрировано**

В Министерстве РФ по делам печати,  
телерадиовещания и средств  
массовых коммуникаций  
Свидетельство ПИ № 77%12145  
29 марта 2002 г.

При перепечатке ссылка  
на издание обязательна.  
Мнение редакции может  
не совпадать с мнением авторов.



## СОДЕРЖАНИЕ

### ПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛОД

- Специальный чиллер  
для охлаждения ледового поля,  
ООО «Профессиональное  
Оборудование»,  
стр. 5
- Применение природных  
хладагентов в АПК: проекты,  
выполненные «ОК»,  
стр. 8-9
- Дооснащение системы  
холодоснабжения мясокомбината  
в Приволжском ФО,  
ООО «Фриготрейд»,  
стр. 12-15

### КОМПРЕССОРЫ

- Конференция  
«Компрессорные технологии»,  
стр. 4
- Компрессоры FUSHENG:  
абсолютная ремонтопригодность  
и качественный сервис,  
стр. 10-11

### ИНДУСТРИЯ КЛИМАТА

- «Русские Медные Трубы»:  
приглашаем на «Мир Климат»,  
стр. 17
- Полусварные пластинчатые  
теплообменники ENTECH,  
стр. 19
- Тепловые насосы в России,  
стр. 20-21
- Текстильными воздуховодами  
«Альтера-Климат» оснащается  
всё больше объектов,  
стр. 23
- Рынок кондиционеров России  
и мира: анализ и прогноз,  
стр. 24-25

### КОМПОНЕНТЫ

- Деревянные палочки  
с искусственным интеллектом  
от компании Talivenda,  
стр. 45

### СОБЫТИЯ

- Шахматный турнир  
«Кимаб Восток»,  
стр. 6
- «Мир Климат» 2026:  
новый этап развития,  
стр. 16
- Зачем ИИ пищевой отрасли,  
стр. 32-33

### СКЛАДЫ. ЛОГИСТИКА. ТРАНСПОРТ.

- Почему зимой  
склады Приморья пустеют,  
стр. 27
- Логистика Приморья, стр. 28
- Тонкости рыбного экспорта,  
стр. 30-31

### РЫНКИ

- Мировой рынок  
замороженных овощей,  
стр. 39
- Итоги рынка мороженого-25,  
стр. 44
- Молочный рынок:  
развитие до 2030 года,  
стр. 54-55

### ВЫСТАВКИ

- AIRVent, стр. 18
- Индустря холода, стр. 26
- Modern Bakery Moscow, стр. 41

### ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

- КБ «Технология»:  
новый блинный автомат  
для производителей  
полуфабрикатов, стр. 34-35
- Российский рынок «заморозки»:  
хорошие показатели, стр. 38
- Замороженные полуфабрикаты  
«ПОСПЕЛ», стр. 42

### МОРОЖЕНОЕ. ИНГРЕДИЕНТЫ.

- «КРИСТ», стр. 7
- «ПОСПЕЛ» создаёт вкус,  
которому доверяют, стр. 43
- «Деметра» расширяет работу  
в пищевой отрасли, стр. 47
- Протеиновое мороженое «Пломбир»  
от «Файн Ингредиентс», стр. 49
- Фабрика «Полярис» сознательно  
сократила ассортимент, стр. 52-53
- ГОСТ «Мороженое с сахарами  
и подсластителями», стр. 61-62
- ПК «Кимаб Восток» развивается  
вместе с рынком, стр. 63



## СОЮЗ МОРОЖЕНЩИКОВ РОССИИ ПРИГЛАШАЕТ НА «ШКОЛУ ТЕХНОЛОГА»

В рамках «Продэкспо-2026» состоится традиционное мероприятие Союза мороженщиков России

### «Школа технолога. Инновации в индустрии мороженого: новые возможности»

Дата проведения: 10 февраля 2026 года, с 11:00 до 17:00

Место проведения: МВЦ «Крокус Экспо», пав. №2, зал 8, конференц-зал J

#### В программу входят:

- Итоги 2025 года, обсуждение трендов и вызовов 2026 года
- Обсуждение новых ГОСТов на мороженое
- Маркировка мороженого: что изменилось и как соответствовать текущим нормативам
- Молочные белки: изучение свойств и влияния на вкус и текстуру мороженого
- Сахарозаменители: виды, воздействие на структуру мороженого и выбор оптимального варианта
- Замороженные сливки: использование для стабилизации и повышения качества продукта
- Эмульгаторы и стабилизаторы: дегустация образцов мороженого с инновационными стабилизаторами и демонстрация преимуществ.

**Журнал «Империя холода» — медиапартнёр мероприятия**

## COLD CHAIN EURASIA-2026: РЕГИСТРАЦИЯ ОТКРЫТА

После двух лет успешной работы и высокой оценки отраслевых экспертов конференция **Cold Chain Eurasia** расширяет формат и будет проходить на новой площадке: мероприятие состоится 23-24 апреля 2026 года в Radisson Collection Hotel в Москве.

Смена площадки направлена на повышение удобства для международной аудитории и расширение деловой программы. В рамках конференции запланированы экспертные и бизнес-сессии по ключевым аспектам логистики и контроля температурных режимов.

На мероприятие приглашаются участники рынка, обеспечивающие хранение, транспортировку и обслуживание грузов в условиях непрерывной холодильной цепи: логистические предприятия и перевозчики; операторы складских распределительных центров; производители оборудования, датчиков контроля и др.; ИТ-компании.

Организаторами III Международной конференции *Cold Chain Eurasia-2026* выступают КСПП, АСОРПС и Экспосолюшнс Групп при поддержке Ассоциации Европейского Бизнеса.

Подробно — на [coldchaineurasia.com](http://coldchaineurasia.com).

**Журнал «Империя холода» — медиапартнёр конференции**

**Соб. инф.**

## «СОЮЗМУЛЬФИЛЬМ» ВЫИГРАЛ ПАТЕНТНЫЙ СПОР ЗА КАРЛСОНА

Верховный суд РФ поставил точку в судебных спорах за товарный знак «Лекарство для Карлсона», отказав ИП Александре Шибаланской в передаче её кассационной жалобы на рассмотрение в Судебную коллегию по экономическим спорам.

В 2014 году ИП Шибаланская А.А. зарегистрировала в Роспатенте товарный знак «Лекарство для Карлсона» для производимого мороженого. В 2022 году в Роспатент с возражением обратилась киностудия «Союзмультфильм», обладающая исключительными правами на мультфильмы «Малыш и Карлсон», «Карлсон вернулся» (у киностудии была лицензия и на бренд Карлсона в классе пищевых продуктов). Роспатент пошел киностудии навстречу и отменил охрану товарного знака «Лекарство для Карлсона».

По мнению истцы, у киностудии не было права включать в лицензию имя «Карлсон». Она доказывала, что не нарушает права «Союзмультфильма» на изображение Карлсона, так как её товарный знак словесный, а само наименование

«Карлсон» является производным от распространенной шведской фамилии. Но признать недействительным решение Роспатента ей не удалось.

*kommersant.ru*

## ФАБРИКА МОРОЖЕНОГО «ГУЛЛИВЕР» ПРОДАНА

Новосибирская фабрика мороженого «Гулливер» сменила владельца в октябре 2025 года — её выкупил бизнесмен Сергей Решилов, который построил самую крупную в городе сеть столовых «Солнечный день». Фабрика привлекла его как практически готовая для пищевого производства промышленная площадка с холодильными мощностями.

Предприятие он намерен использовать в том числе для выпуска замороженных полуфабрикатов. Производство мороженого сохранится: новый владелец «Гулливера» считает, что его потенциал далеко не исчерпан.

*Соб. инф.*

## «КОМОС ГРУПП» ПОВЫСИЛА ОНЛАЙН-ПРОДАЖИ МОРОЖЕНОГО

ООО «Комос Групп» в сезон 2025 года поставило задачу увеличить продажи мороженого в ключевых регионах, среди которых Москва, Московская область, Санкт-Петербург, Республика Башкортостан, Нижний Новгород, а также южные города России.

Целью компании было повышение узнаваемости бренда «Село Зелёное» и повышение онлайн-продажи мороженого, для чего было заказано специальное исследование, сопровождавшееся рекламой. Результаты рекламной кампании и последующая аналитика показали, что в онлайн-сегменте эта категория сейчас весьма актуальна.

Как отмечает менеджер маркетинговых коммуникаций ООО «Комос Групп» Виктория Керская, проведённая работа позволила компании привлечь новых покупателей и увеличить продажи, особенно на маркетплейсах.

*Соб. инф.*

## РЫНОК КОММЕРЧЕСКОГО ХОЛОДА РАСТЁТ

Согласно новому отчёту исследовательской компании MarketsandMarkets, мировой рынок коммерческого холодильного оборудования продолжит уверенный рост. Ожидается, что его объём увеличится с 51,26 млрд долл. в 2025 году до 67,31 млрд долл. к 2030-му, демонстрируя совокупный годовой темп роста на уровне 5,6%.

Основной тренд — глобальная модернизация холодильной инфраструктуры. Она вызвана изменениями в поведении потребителей, расширением логистических цепочек



и ужесточением требований к безопасности продукции в пищевой и фармацевтической отраслях. Растущий спрос со стороны розничной торговли, HoReCa и логистики заставляет внедрять более совершенные технологии для гарантированного контроля температуры.

Коммерческое холодильное оборудование превращается в критически важное звено глобальных цепей поставок. Инвестиции в энергоэффективные системы и «умный» мониторинг будут стабильно высокими на протяжении всего десятилетия.

*MarketsandMarkets*

## В ВОЛОГДЕ СТРОЯТ МУЛЬТИТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЦЕНТР

Строительство первого мультитемпературного распределительного центра в Вологде началось. Инвестиции в проект оцениваются в 5,7 млрд руб., ввод в эксплуатацию запланирован на IV кв. этого года.

Проект реализуется в рамках трехстороннего соглашения, подписанного между правительством Вологодской области, X5 Group и ГК «Ориентир». Складской комплекс станет важным шагом в развитии логистического потенциала региона и обеспечении продовольственной безопасности. Он будет использоваться для приёма, хранения и обработки различных видов товаров, поддерживая стабильное снабжение торговых сетей в Вологодской, а также в Архангельской, Ивановской, Костромской и Ярославской областях.

В результате привлечения системного инвестора и одного из лидеров розничной торговли, в Вологде появится современный инфраструктурный хаб, соответствующий международным стандартам.

*investfuture.ru*

## ПЕРВАЯ ВЕРСИЯ ГОСТА ДЛЯ ГОТОВОЙ ЕДЫ

Роскачество и Минпромторг разработали первую версию государственного стандарта для готовой еды, доступной в магазинах. Этот документ определяет «готовую еду» как продукт, набор продуктов или полуфабрикаты, готовые к употреблению и упакованные в потребительскую упаковку. Соответственно этой версии, такая еда должна производиться и упаковываться на предприятиях, где тщательно контролируются сырьё, рецептуры, температурные режимы и сроки хранения.

Стандарт также предписывает, что автоматизация массового производства готовой еды должна составлять не менее 30%, обеспечивая идентичность вкуса, состава и внешнего вида партии. В документе указаны методы сохранения продуктов, такие как вакуумирование и заморозка, а также требования к транспортировке и контролю качества.

В настоящее время на готовую еду распространяются общие требования для пищевых продуктов, поскольку ранее у неё не было чёткого определения.

*foodretail.ru*

## РИДАН ЗАПУСТИЛ ПРОИЗВОДСТВО МОДУЛЬНЫХ ЧИЛЛЕРОВ

22 декабря 2025 года компания «Ридан» объявила о старте серийного выпуска модульных чиллеров с воздушным охлаждением конденсатора под брендом RCHILL. Оборудование производится на заводе в Московской обл. В линейку вошли шесть типоразмеров с холодопроизводительностью от 62 до 320 кВт.

Чиллеры представляют собой водоохлаждающие парокомпрессионные машины, предназначенные для систем кондиционирования, в том числе в составе фанкойлов и охладителей приточных установок. Все модели комплектуются необходимыми компонентами.

Ключевые элементы чиллеров — компрессор, конденсатор, испаритель, терморегулирующий клапан, запорная арматура, датчики температуры и давления, а также циркуляционный насос, — разработаны и производятся под брендом «Ридан». Система управления поддерживает интеграцию с удалённым мониторингом Cloud-Control.

*ridan.ru*

## В ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ РАСШИРЯЕТСЯ ХОЛОДИЛЬНЫЙ СКЛАДСКОЙ КОМПЛЕКС

Тюменская область становится важным логистическим узлом России. В регионе активно развиваются мощные логистические центры, способствующие оптимизации товаропроводящих сетей. Одним из значимых проектов в этой сфере стал новый холодильный складской комплекс, где недавно запущена вторая очередь.

Проект реализован при поддержке Инвестиционного агентства области. Комплекс обладает ёмкостью более 40 тыс. мест хранения и возможностью принимать свыше 3000 тонн грузов в сутки. При этом одновременно могут обслуживаться 150 единиц большегрузного транспорта.

С завершением строительства третьей очереди, которая запланирована к запуску в I кв. 2026 года, общая численность сотрудников комплекса превысит 300 человек. Площадь нового объекта составит 22 тыс. м<sup>2</sup>, а общий объём инвестиций с момента запуска достигнет 2,5 млрд руб.

*tumen.mk.ru*

## ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ РЫБЫ И КРАБОВ

Ижевский электромеханический завод «Купол» планирует начать поставки оборудования для охлаждения и заморозки рыбной и крабовой продукции к концу 2026 года. Уже всё готово к серийному производству комплексов «Жидкий лёд», предназначенных для хранения уловов на рыболовных судах и береговых предприятиях. А также — камер для воздушной шоковой заморозки.

Данная продукция разрабатывается в рамках программы субсидий для российских организаций на проекты по созданию и внедрению в серийное производство специализированного оборудования.

*Fishretail.ru*

## «МИР КЛИМАТА 2026»: ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА РОССОЮЗХОЛОДПРОМА

**16-19 февраля 2026 года** в рамках деловой программы выставки Россоюзхолодпром совместно с МАХ, Московским политехническим университетом и ВНИХИ представят ряд мероприятий, освещающих насущные проблемы и перспективные направления развития отечественного холодильного машиностроения и систем климатической техники.

Отраслевая конференция включает:

**Сессия 1.** «Кигалийская поправка: вчера, сегодня, завтра — итоги 2025».

**Сессия 2.** «Российские холодильные компрессоры. Модельные ряды, условия поставки и возможности серийного выпуска».

**Сессия 3.** «Бизнес и образование».

Также пройдут: 10-я научно-практическая конференция Россоюзхолодпрома и Мосполитеха «Развитие индустрии холода на современном этапе»; Школа молодых ученых имени профессора И.М. Калнина.

Все дни выставки будет работать Консультационный центр холодильных технологий Россоюзхолодпрома.

*rshp.ru*

# Восьмая ежегодная международная промышленная конференция «Компрессорные технологии»

## 20-22 мая 2026

Уважаемые коллеги!

Приглашаем принять участие в восьмой ежегодной международной промышленной конференции **«Компрессорные технологии» 2026**.

Конференция «Компрессорные технологии» — мероприятие, организованное специально для выстраивания деловых отношений между потребителями и производителями компрессорной техники, традиционно собирающее на своей площадке руководителей и специалистов ведущих предприятий отрасли.

### ОСНОВНЫЕ ТЕМАТИКИ КОНФЕРЕНЦИИ:

- Импортозамещение в компрессоростроительной отрасли
- Вопросы организации поставок комплектующих для компрессорной техники иностранного производства
- Пэкиджирование и разработка технических заданий на компрессоры и компрессорное оборудование
- Вопросы проведения приемки компрессоров и компрессорного оборудования Заказчика
- Взаимодействие Заказчика и Поставщика в период жизненного цикла компрессорного оборудования
- Фактические эксплуатационные характеристики, опыт эксплуатации, обслуживания, диагностики и ремонта компрессоров и компрессорной техники
- Автоматизация и цифровизация в компрессорной отрасли
- Оборудование для компрессоростроительных предприятий, для сервиса, диагностики и ремонта компрессорной техники
- Меры государственной поддержки предприятий компрессоростроительной отрасли
- Государственное регулирование отрасли



Более подробную информацию  
Вы можете узнать в организационном комитете Конференции:

Ипатова  
Екатерина Валерьевна  
Тел.: +7(960)279-31-77 /  
conf.kviht.ru@onlinereg.ru

Карташов  
Сергей Владимирович  
Тел.: +7(981)123-90-80 /  
sergey.v.kartashov@gmail.com



[WWW.CONF.KVIHT.RU](http://WWW.CONF.KVIHT.RU)



[t.me/compressors\\_conference](https://t.me/compressors_conference)

## ПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛОД

# КОМПАНИЯ «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ» РАЗРАБОТАЛА СПЕЦИАЛЬНЫЙ МОНОБЛОЧНЫЙ ЧИЛЛЕР ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ЛЕДОВОГО ПОЛЯ

Новая разработка ООО «Профессиональное Оборудование» (*Food Engineering*) — специальный чиллер — поставлен заказчику в г. Екатеринбург для охлаждения ледового поля.

Оснащение катков, ледовых полей, арен — одно из ведущих направлений многопрофильной деятельности компании. Среди выполненных объектов — Ледовый дворец в Брянске, Дворец Спорта в Ростове-на-Дону, спорткомплекс в Мариуполе, спортшкола Ильи Авербуха в Калужской области. А ещё — оборудование хоккейной школы «Арктика» в Москве, ледовый каток в Уфе, каток «Трансформер» в Москве...

## ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ И КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ЧИЛЛЕРА

Холодопроизводительность в зимний период: 424,4 кВт ( $-15^{\circ}\text{C}/+30^{\circ}\text{C}$ ); в летний период 337,2 кВт ( $-18^{\circ}\text{C}/+45^{\circ}\text{C}$ ).

Холодильный коэффициент: EERc1=2,87 ( $-15^{\circ}\text{C}/+30^{\circ}\text{C}$ ); EERc2=1,82 ( $-18^{\circ}\text{C}/+45^{\circ}\text{C}$ ).

Хладагент: R507a.

Хладоноситель: 40% раствор этиленгликоля.

Установка предназначена для круглогодичной работы и обладает необходимыми для этого конструктивными особенностями.

- Моноблочное компактное исполнение агрегата по сравнению с контейнерным даёт возможность транспортировки в максимальной готовности к запуску.
- Корпус выполнен из листового оцинкованного профиля.
- Интегрированные гидромодуль и трубчато-ламельный конденсатор с развитой теплообменной поверхностью.
- Энергосберегающие ЕС-вентиляторы с регулируемой скоростью вращения.
- Низкотемпературный комплект (пилотный клапан и байпас, подогревы всех важных элементов).
- Три контура рекуперации теплоты: для снабжения ямы снеготаяния, подогрева бака лёдозаливочной машины и защиты грунта ледового поля от промерзания.
- Система управления и диспетчеризации на базе свободно программируемого промышленного контроллера. На любой объект наша компания даёт гарантию 2 года.



После выполнения всех договорных обязательств мы всегда даём телефонные консультации по вопросам, связанным с обслуживанием. Более того, мы проводим обучение специалистов для управления оборудованием на ледовой арене. И конечно — готовы обеспечить комплектное сервисное обслуживание всех элементов площадки.

Если возникают какие-либо неисправности, мы их устраним в кратчайшие сроки. У нас есть собственный склад запасных частей для быстрого реагирования на любые поломки.

## ОБОРУДУЕМ НЕ ТОЛЬКО ЛЕДОВЫЕ ОБЪЕКТЫ

Мы также оборудуем камеры хранения для РЦ и аренды; овощехранилища; гипермаркеты (супермаркеты); продовольственные рынки; предприятия пищевой промышленности, центры обработки данных и т.д.

*Food Engineering* объединяет профессионалов в области магазиностроения, оснащения пищевых и перерабатывающих производств, промышленного холодильного и складского оборудования.

При необходимости специалисты компании дадут детальную консультацию по всему перечню поставляемого оборудования, а также сделают его оптимальный вариант подбора именно для вашей сферы деятельности.

Основным принципом работы компании является комплексный подход: от проектирования объекта и поставки профессионального и технологического оборудования до его монтажа и дальнейшего сервисного обслуживания.

**Мы имеем всё необходимое для решения задач любой сложности. Постоянно обновляем ассортимент, включаем в него все технические новинки, в том числе энергосберегающее и экологичное оборудование.**

**FoodEngineering**   
профессиональное оборудование

ООО «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ»

Офис: 344090, г. Ростов-на-Дону,  
ул. Малиновского, д. 46а/27, литер , помещ. 4г (офис 25)  
8 (863) 310-11-71; 8 (800) 550-62-71

Производство: г. Ростов-на-Дону,  
Юго-Восточная Промзона, 17/1  
8 (800) 550-62-71

[www.food-engineer.ru](http://www.food-engineer.ru)





СОРЕВНОВАНИЯ  
ПО ШАХМАТАМ СРЕДИ  
МОРОЖЕНЩИКОВ

### III ВСЕРОССИЙСКИЕ ОНЛАЙН-СОРЕВНОВАНИЯ ПО ШАХМАТАМ СРЕДИ СОТРУДНИКОВ КОМПАНИЙ-ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ МОРОЖЕНОГО

## ШАХМАТЫ — ИГРАЙ И ВЫИГРЫВАЙ!

«КИМАБ ВОСТОК» открывает

### ТРЕТЬИ ВСЕРОССИЙСКИЕ ОНЛАЙН-СОРЕВНОВАНИЯ ПО ШАХМАТАМ

среди сотрудников компаний-производителей мороженого!

**Призовой фонд — 200 000 рублей.**

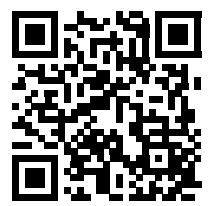
Организации, где работают победители турнира, в качестве приза получают стабилизатор для мороженого «Кремигель 709».

Соревнования состоятся в период **с 1 апреля по 31 мая 2026 года** на сайте **kremigel.ru**, в разделе <Шахматы>.

**Прием заявок на участие — с 1 февраля по 31 марта 2026 года.**

**Участие в турнире — бесплатное.**

 КИМАБ ВОСТОК  
ПОСТАВЩИК ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ДОБАВОК



[ИГРЫ И РЕГИСТРАЦИЯ](#)

## ПРИЗЫ РАСПРЕДЕЛЯЮТСЯ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ:



## ДЛЯ УЧАСТИЯ В ТУРНИРЕ НЕОБХОДИМО:

- 1** Быть сотрудником предприятия-производителя мороженого, оформленным по ТК РФ на 1 февраля 2026 года и не имеющим международных и российских шахматных титулов (званий).
- 2** В период с 1 февраля по 31 марта 2026 года подать заявку на участие на сайте **kremigel.ru**, в разделе <Шахматы>.
- 3** Для подтверждения факта трудоустройства участника на предприятии-производителе мороженого организатор позвонит на предприятие.
- 4** Далее игрокам по указанным регистрационным данным поступит информация о дате и времени назначенного турнира.

Полные правила представлены  
в «Положении о проведении Всероссийского  
турнира среди производителей мороженого»  
на сайте **kremigel.ru**, раздел <Шахматы>.



 КИМАБ ВОСТОК  
ПОСТАВЩИК ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ДОБАВОК

**+7 (383) 373-18-15**

**+7 (383) 213-99-87**

# Из чего состоит идеальное мороженое?

— из технологий, которые работают на результат

## Линейка КПД «АЙСТАР»

Стабилизационные системы  
для производства мороженого

## Рузацель 200

Пищевые волокна - лучшее  
решение для производства  
вафельных изделий

## КРИСТ

— комплексные решения для производства  
различных видов молочной продукции

📍 Москва, Варшавское шоссе 125 стр.1

📞 8-800-555-45-43

✉ pping@pping.ru

🌐 <https://kristrus.ru/>



# ПРИМЕНЕНИЕ ПРИРОДНЫХ ХЛАДАГЕНТОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ АПК: ПРОЕКТЫ, ВЫПОЛНЕННЫЕ КОМПАНИЕЙ «ОК»



Ильмир Акчурин,  
руководитель проектного  
отдела ООО «ОК»  
(Санкт-Петербург)

Компания «ОК» более 30 лет осуществляет проектирование и реализацию промышленных холодильных систем для мясной, птицеводческой и молочной отраслей пищевой промышленности, а также для пивоварен, производства кофе и других сегментов АПК. За это время компанией оснащены холодом сотни объектов различной мощности и сложности, в том числе с применением природных хладагентов — аммиака и диоксида углерода.

В последние годы тема перехода на природные хладагенты из дискуссионной перешла в разряд стратегических задач для предприятий агропромышленного комплекса. Это связано как с международными обязательствами Российской Федерации, так и с сугубо практическими экономическими и эксплуатационными факторами.

## Переход на природные хладагенты

### стал критически важным

После ратификации Кигалийской поправки Россия вступила в процесс поэтапного сокращения использования гидрофторуглеродов. Для предприятий АПК это означает необходимость заблаговременного учёта будущих ограничений при планировании как модернизации, так и строительства холодильных систем, чтобы избежать роста эксплуатационных затрат и технологических рисков.

В этих условиях природные хладагенты — аммиак и диоксид углерода — становятся основой энергоэффективных и регуляторно устойчивых систем холода-набжения. Существенным фактором является и экономика: аммиак и CO<sub>2</sub> значительно дешевле фреонов как по стоимости самого хладагента, так и по совокупной стоимости владения системой.

### Эффективные области применения NH<sub>3</sub> и CO<sub>2</sub>

Аммиак оптимален для крупного промышленного холода и работы при отрицательных температурах.

Он обеспечивает высокую энергоэффективность в течение всего года и характеризуется низкими эксплуатационными затратами при длительном сроке службы оборудования.

Диоксид углерода наиболее эффективно проявляет свои преимущества в каскадных системах NH<sub>3</sub>/CO<sub>2</sub>, где CO<sub>2</sub> применяется в низкотемпературном контуре. В таком режиме он обеспечивает высокую эффективность при отрицательных температурах и эффективно интегрируется с аммиачными системами верхнего уровня.

Для предприятий АПК характерны высокие пиковые нагрузки, необходимость работы при температурах кипения хладагента  $-35\ldots-42^{\circ}\text{C}$ , длительные жаркие периоды и режим эксплуатации 24/7 без остановок. В этих условиях на практике наиболее надёжными и предсказуемыми оказываются именно аммиачные системы и каскадные схемы NH<sub>3</sub>/CO<sub>2</sub>, поскольку они в меньшей степени зависят от температуры окружающей среды и сохраняют энергоэффективность в течение всего года.



## ПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛОД



## Примеры проектов, реализованных компанией «ОК»

## Проект 1. Оптово-распределительный центр в Белгородской области.

Объект предназначен для хранения мясной продукции при температурах  $-15$ ,  $-35$  и  $-43^{\circ}\text{C}$ . Холодопроизводительность системы составляет  $5,7$  МВт, заправка аммиака — около  $22$  тонн. Изначально проектировалась каскадная схема  $\text{NH}_3/\text{CO}_2$ , однако в связи с ограниченной доступностью оборудования мы сделали систему полностью на аммиаке.

В результате была обеспечена высокая эффективность на низких отрицательных температурах кипения хладагента, устойчивая работа в летний период и стабильная круглогодичная эксплуатация.

## Проект 2. Завод кулинарных блюд в Брянской области.

На объекте нами реализована каскадная система  $\text{NH}_3/\text{CO}_2$  с применением дополнительной системы промежуточного хладоносителя. Низкотемпературный контур  $\text{CO}_2$  работает при температуре кипения  $-42^{\circ}\text{C}$  с холодопроизводительностью  $1,4$  МВт и возможностью расширения до  $2,5$  МВт. Среднетемпературный контур на базе  $\text{NH}_3$  имеет холодопроизводительность  $4,2$  МВт с потенциалом увеличения до  $5,5$  МВт. Проект демонстрирует высокую энергоэффективность  $\text{CO}_2$  в тёплый период в составе каскадной схемы холодоснабжения.

## Проект 3. Птицекомбинат в Ставропольском крае.

Специалистами «ОК» реализована аммиачная схема с использованием водного раствора пропиленгликоля в качестве хладоносителя. Холодопроизводительность составляет  $4,3$  МВт при температуре кипения  $-14^{\circ}\text{C}$  и  $3,9$  МВт при  $-42^{\circ}\text{C}$ .



Данное решение позволило обеспечить высокую энергоэффективность системы холодоснабжения, точное управление температурными режимами в производственных цехах и снижение энергопотребления по сравнению с фреоновыми системами.

## Экономика и экологические аспекты

В промышленных проектах АПК решающим фактором являются не только первоначальные инвестиции, но и совокупная стоимость владения (TCO). Она включает в себя критерий энергоэффективности в течение года, устойчивость к пиковым нагрузкам, ремонтопригодность оборудования, эксплуатационные затраты и возможность расширения без остановки производства.

По совокупности факторов оптимальными оказываются именно системы, использующие  $\text{NH}_3$  в качестве хладагента, а также каскадные системы холодоснабжения на базе  $\text{NH}_3/\text{CO}_2$ , которые можно применять для низких отрицательных температур.

С экологической точки зрения природные хладагенты обладают очевидными преимуществами. Аммиак имеет нулевой потенциал глобального потепления (GWP = 0) и нулевой озоноразрушающий потенциал, а GWP диоксида углерода равен 1, что на порядки ниже, чем у большинства ГФУ. Это позволяет предприятиям минимизировать риски регуляторных ограничений в среднесрочной и долгосрочной перспективе.

## Выходы

Природные хладагенты являются стратегическим выбором для предприятий агропромышленного комплекса. Аммиак и каскадные системы  $\text{NH}_3/\text{CO}_2$  обеспечивают оптимальный баланс энергоэффективности, надёжности и эксплуатационных затрат, не зависят от высоких температур окружающего воздуха и полностью соответствуют долгосрочным экологическим требованиям.

Проекты, которые выполняет для заказчиков компания «ОК», подтверждают: такие решения гарантируют устойчивую работу пищевых производств, экономическую эффективность и технологическую гибкость.



ООО «ОК»

194044, Санкт-Петербург,  
Большой Сампсониевский пр., д. 45  
Тел.: (812) 740-22-65  
[www.ok-ref.ru](http://www.ok-ref.ru)



# КОМПРЕССОРЫ FUSHENG: БОЛЬШОЙ ПАРК, АБСОЛЮТНАЯ РЕМОНТОПРИГОДНОСТЬ, КАЧЕСТВЕННЫЙ СЕРВИС



ООО «Инреф» является представителем завода **FUSHENG** в России и других странах Таможенного союза.

Холодильные компрессоры **FUSHENG** поставляются в Россию с начала 2000-х годов и занимают достойное место на рынке. Большой парк как одноступенчатых, так и двухступенчатых компрессоров, их абсолютная ремонтопригодность диктуют свои условия качественного послепродажного сервиса.

Анатолий Спасский ([anatoly@inref.su](mailto:anatoly@inref.su)), Иван Спасский ([ivan.spasskiy@fusheng.su](mailto:ivan.spasskiy@fusheng.su))

Оперативность решения любых вопросов, связанных как с плановым, так и со срочным сервисом компрессора, является прерогативой направления технической службы. Авторизованный сервисный центр с большим опытом решения любых задач по обслуживанию компрессоров **FUSHENG** обладает всеми необходимыми компетенциями, сервисным инструментом и запчастями.

Особое внимание за последнее время нами было уделено расширению номенклатуры запчастей как для моделей полугерметичных компактных компрессоров **FUSHENG BSR**, так и для двухступенчатых компрессоров **FUSHENG SRT**.

Оригинальные запчасти: соленоиды регулирования производительности, катушки соленоидов, масляные фильтры, датчики уровня масла, защита электродвигателя, комплекты прокладок, всасывающие фильтры, винтовые пары и электродвигатели, оригинальные масла FS120R и FS70R и т.д. всегда есть на складе для самых ходовых моделей. Налаженные логистические цепочки поставки запчастей и расходных материалов позволяют не беспокоиться о проведении сервиса компрессора или его ремонта.

На складе в Москве всегда поддерживается более шестидесяти различных моделей компрессоров для клиентов, которым важно, помимо сервиса, также иметь возможность приобретения подменного компрессора.

**Fusheng Industrial** постоянно ведёт разработки в области компрессоростроения и выпускает новинки на холодильный рынок, в связи с чем была выпущена обновлённая версия программного обеспечения для расчёта и подбора оборудования.



В программу подбора добавлена серия центробежных компрессоров на магнитных подшипниках. Программа позволяет рассчитать на различных режимах компрессоры следующих серий:

**BSR.** Компактные полугерметичные винтовые компрессоры для среднетемпературного, низкотемпературного холода и тепловых насосов (доступны компрессоры для расширенного диапазона с увеличенным электродвигателем).



**BSR+.** Компактные полугерметичные винтовые компрессоры с увеличенным электродвигателем для работы при повышенных нагрузках.

**BSRV.** Компактные полугерметичные винтовые компрессоры для работы с частотным преобразователем.

**BSRV+.** Компактные полугерметичные винтовые компрессоры для работы с частотным преобразователем для работы при повышенных нагрузках.

**BSRVV.** Компактные полугерметичные винтовые компрессоры для работы с частотным преобразователем и изменяемой степенью сжатия.

**BSRVVM+.** Компактные полугерметичные винтовые компрессоры для работы с частотным преобразователем и изменяемой степенью сжатия, с электродвигателем на постоянных магнитах.

**SR.** Предыдущая серия компактных винтовых полу-герметичных компрессоров выпускалась с 1990 по 2007 год серийно.

**BSRP.** Серия винтовых полугерметичных компрессоров для среднетемпературного и низкотемпературного холода.

**CSRL.** Серия винтовых полугерметичных компрессоров для среднетемпературного и низкотемпературного холода.

## КОМПРЕССОРЫ

**SRT.** Серия винтовых полугерметичных двухступенчатых компрессоров для низкотемпературного холода и тепловых насосов выпускается с 2008 года.



**SST.** Серия спирально-винтовых полугерметичных двухступенчатых винтовых компрессоров для низкотемпературного холода и тепловых насосов.



**HS.** Серия полугерметичных спиральных компрессоров для среднетемпературного холода и тепловых насосов.



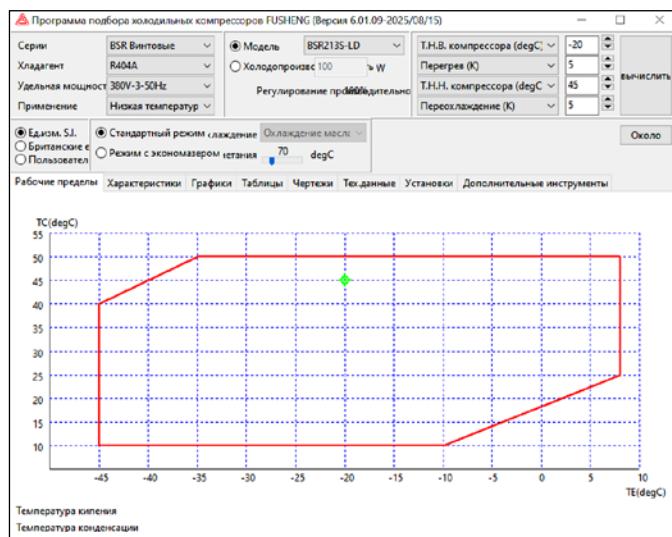
**MCR.** Серия центробежных компрессоров на магнитных подшипниках.



Компрессоры Fusheng имеют множество сертификатов, среди которых CRAA (CHINA), CQST (EX) (CHINA), TS (EX) (TAIWAN), UL (USA), ULC (Canada), CE (EU), PED (EU), ATEX (EU), IECEx (INTERNATIONAL).

*Скачать программу подбора, чертежи компрессоров, инструкции по эксплуатации можно на нашем сайте [fusheng.ru](http://fusheng.ru).*

*Также на сайте обновлены инструкции к компрессорам, добавлены чертежи и 3D модели для компрессоров серии BSR LDP (для внешнего маслоподделителя).*



**ООО «ИНРЕФ»**

МО, г. Долгопрудный,  
Технопарк Лихачевский,  
Лихачевский проезд, д. 8, офис 216  
8 (499) 394-19-92  
[info@fusheng.su](mailto:info@fusheng.su), [fusheng.ru](http://fusheng.ru)

 **FUSHENG**



# ДООСНАЩЕНИЕ СИСТЕМЫ ХОЛОДОСНАБЖЕНИЯ МЯСОКОМБИНАТА В ПРИВОЛЖСКОМ ФЕДЕРАЛЬНОМ ОКРУГЕ

**ФРИГОДИЗАЙН®**

Виктор Велюханов, генеральный директор ООО «Фриготрейд»

*В статье приведён пример дооснащения в 2025 году системы холодоснабжения крупного мясокомбината в Приволжском федеральном округе. Показаны возможности компании по использованию холодильного оборудования ФРИГОДИЗАЙН® для технического перевооружения или модернизации предприятий агропромышленного комплекса.*

Системы холодоснабжения ТМ ФРИГОДИЗАЙН®, изготовленные специалистами ООО «Фриготрейд», уже много лет успешно работают на многих крупных российских предприятиях молочной, масложировой и мясоперерабатывающей отраслей промышленности, заводах по производству ликероводочной и слабоалкогольной продукции, а также в складских логистических комплексах в разных регионах России.

Мы изготавливаем холодильное оборудование как для вновь возводимых производств, так и в случае модернизации или технического перевооружения действующих производств.

Важным конкурентным преимуществом «Фриготрейд» является то, что мы проектируем и изготавливаем надёжные и удобные в эксплуатации системы холодоснабжения, уделяя особое внимание энергосберегающим решениям. Они позволяют снизить энергопотребление холодильных установок на 20-30%, а в зимние месяцы до 80% за счёт использования холода окружающего воздуха.

Специалисты компании готовы оказать помощь в подготовке или корректировке технического задания на комплекс таких работ, предложить свои наработанные и запатентованные энергосберегающие решения по повышению эффективности и ресурса системы холодоснабжения. Мы проведём весь комплекс работ по монтажу и пусконаладочным работам для запуска в эксплуатацию систем холодоснабжения, кондиционирования и вентиляции в соответствии с действующими российскими нормами и СНиП.

Периодически в специализированных журналах мы публикуем статьи после сдачи в эксплуатацию нашего оборудования на наиболее интересных объектах. В качестве примера дадим ссылку на следующие публикации: «Модернизация систем холодоснабжения мясокомбинатов» в журнале «Империя холода» №6(100), 2020 год; «Модернизация систем холодоснабжения производителей молочной продукции и мороженого» в журнале «Переработка молока» №2, 2023 год; «Оснащение и модернизация систем холодоснабжения предприятий АПК» в журнале «Империя холода» №5(134), 2025 год. Эти опубликованные статьи можно найти на нашем сайте [frigodesign.ru](http://frigodesign.ru) по ссылкам «О компании» — «Публикации в СМИ».

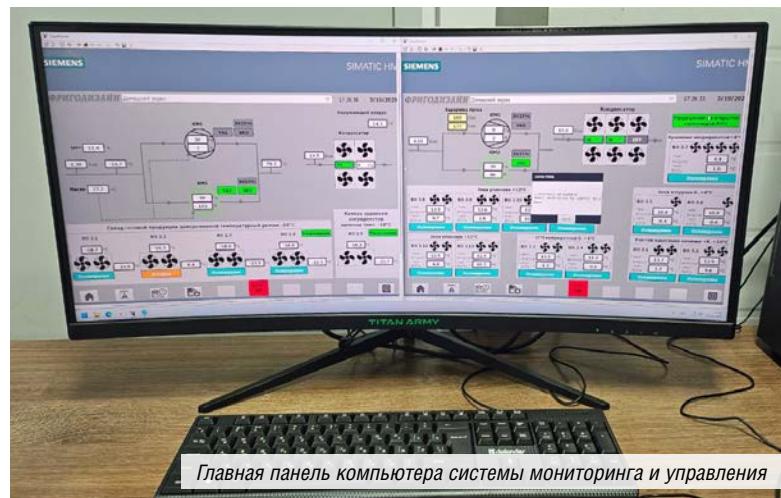
В начале 2025 года наша компания получила от крупного мясоперерабатывающего предприятия в Приволжском федеральном округе техническое задание на дооснащение

системами холодоснабжения нового возведённого производственного здания, предназначенного для выпуска замороженных хлебобулочных изделий, пиццы и различных полуфабрикатов.

Объём работ включал: изготовление пяти двухкомпрессорных агрегатов систем холодоснабжения на промышленных винтовых компрессорах с частотными преобразователями приводов компрессоров, поставку пяти воздушных конденсаторов, 17 воздухоохладителей и одного скороморозильного теплообменника для восьми вновь создаваемых производственных участков. Мы выполнили монтаж данного оборудования и провели пусконаладочные работы.



## ПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛОД



Поскольку все этапы производства, хранения и отгрузки замороженной продукции осуществлялись внутри одного здания, в процессе проектирования было принято решение использовать централизованную схему холодоснабжения с продвинутой системой мониторинга и управления, позволяющей дистанционно контролировать состояние всех систем на одном рабочем месте и оперативно реагировать на возникающие ситуации в процессе их эксплуатации.

Для этого холодоснабжение производственных участков было сгруппировано следующим образом:

К первой двухкомпрессорной установке на винтовых компрессорах, обеспечивающей температуры в рабочих зонах в пределах 0÷4°C, были подключены:

- один воздухоохладитель участка хранения ингредиентов;
- два воздухоохладителя участка нанесения начинки;
- шесть воздухоохладителей участка упаковки;
- два воздухоохладителя участка хранения охлаждённой готовой продукции;
- два воздухоохладителя зоны отгрузки продукции.

Ко второй двухкомпрессорной холодильной установке на винтовых компрессорах, обеспечивающей температуру в рабочих зонах в пределах -18°C, были подключены:

- участок хранения замороженной начинки;
- четыре воздухоохладителя участка хранения готовой замороженной продукции.

Изготовленные ООО «Фриготрейд» три двухкомпрессорные низкотемпературные холодильные установки на винтовых

компрессорах с температурой кипения -41÷-42°C предназначены для холодоснабжения трех аппаратов шоковой заморозки. Все они оснащены всасывающими коллекторами с переохладителем жидкости запатентованной конструкции, обеспечивающим дополнительную экономию электроэнергии за счёт переохлаждения жидкого хладагента.

Конструктивно все пять двухкомпрессорных агрегатов размещены в стоящем рядом с производственным корпусом машинном отделении, на крыше которого установлены воздушные конденсаторы. Поверхность теплообмена конденсаторов рассчитана с запасом для возможности работы в особо жаркие дни, а также с учётом частичного загрязнения его теплообменной поверхности. Управление работой конденсатора осуществляется от щита управления его холодильной установки.

Воздухоохладители системы холодоснабжения, обеспечивающие требуемый температурный режим на указанных выше производственных участках, подключены к компрессорным установкам в машинном отделении трубопроводами, проходящими через стену производственного корпуса. При этом трубопроводы внутри этого корпуса и между отдельными участками проходят на высоком техническом этаже, что обеспечивает удобство и безопасность работы.

Для каждого охлаждаемого помещения предусмотрен отдельный щит силового электропитания и автоматического управления, которые обеспечивают управление





клапанами, установленными на трубопроводах хладагента, вентиляторами и ТЭНами. Каждый щит укомплектован контроллером.

В соответствии с подписанным договором компания «Фриготрейд» поставила заказчику холодильную установку шоковой заморозки со щитом управления и необходимыми монтажными материалами для холодоснабжения камеры шоковой заморозки со спиральным конвейером и выполнила все необходимые монтажные и пусконаладочные работы.

Также изготовлен отдельный щит силового электропитания и автоматического управления для вентиляторов и ТЭНов двух воздухоохладителей производительностью по 35 кВт каждый. Для шоковой заморозки используется воздухоохладитель с шагом оребрения 12 мм и с шестью вентиляторами диаметром 630 мм. Вентиляторы обеспечивают расход воздуха 90 000 м<sup>3</sup>/час, при этом температура воздуха на входе в воздухоохладитель –35°C, а на выходе –37°C. Применяется электрообогрев диффузоров вентиляторов и теплоизолированный поддон воздухоохладителя.

### Особенности системы мониторинга и управления

Для визуализации работы холодильного оборудования нашими специалистами уже несколько лет используется система компьютерного мониторинга, позволяющая в режиме реального времени получать полную и исчерпывающую информацию о работе основного оборудования системы холодоснабжения. Можно удалённо контролировать её работу, а также иметь доступ к журналу рабочих параметров и аварийных сообщений.

В системе компьютерного мониторинга и управления, разработанной нашими специалистами, предусмотрен отдельно стоящий персональный компьютер с установленным и отлаженным программным обеспечением. Программная оболочка для реализации системы мониторинга выполнена на базе промышленной системы SCADA, позволяющей разрабатывать проекты любого масштаба и сложности — от локальных до крупных территориально-распределённых систем.

Наши специалисты, занимающиеся проектированием и созданием систем мониторинга промышленных объектов, прошли специальное обучение по программе High-Performance HMI (Человеко-машинный интерфейс). Это философия проектирования, направленная на создание интуитивно понятных, упрощенных визуальных интерфейсов, позволяющих операторам быстрее понимать состояние сложных промышленных процессов, принимать более обоснованные решения и оперативно реагировать на нештатные ситуации, тем самым повышая безопасность и эффективность контроля и управления техническими системами.

Вместо перегруженных множеством деталей традиционных мнемосхем, разработанных для контроля состояния систем холодоснабжения, интерфейсы High-Performance HMI используют чёткую иерархию уровней отображения, минималистичные цветовые схемы и фокусируются на критически важной, единственной информации, а не на второстепенных данных. Это позволяет оператору оперативно оценить состояние контролируемой системы, выделив критические отклонения.

### Образец главного экрана системы мониторинга

В качестве примера реализации этих принципов ниже представлены экраны графических панелей системы мониторинга и управления холодильным оборудованием, установленные специалистами ООО «Фриготрейд» на данном мясокомбинате.

На первом экране панели — контроль работы холодильного оборудования и параметры температуры и влажности следующих производственных участков:

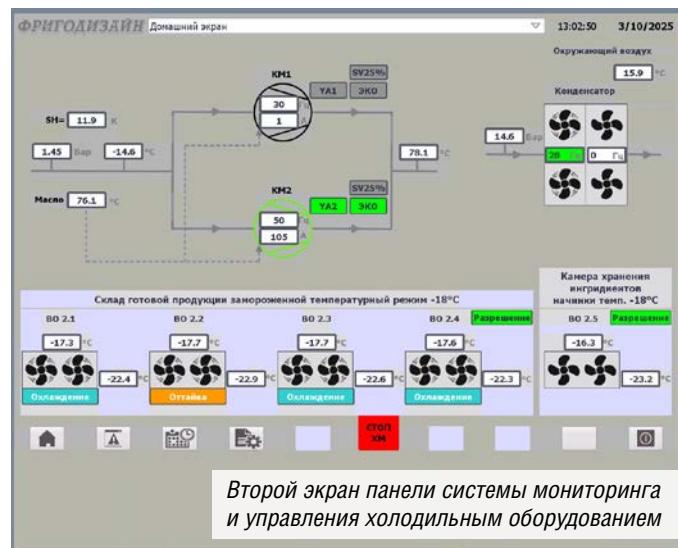
- участок хранения ингредиентов (+4°C);
- участок нанесения начинки (+8÷10°C);
- участок упаковки (+12°C);
- зона отгрузки (0÷4°C);
- склад готовой продукции (0÷4°C).



Первый экран панели системы мониторинга и управления холодильным оборудованием

На втором экране:

- камера хранения ингредиентов начинки (–18°C);
- склад готовой замороженной продукции (–18°C).



Второй экран панели системы мониторинга и управления холодильным оборудованием

Преимуществами внедрения такой системы отображения эксплуатируемых систем холодоснабжения являются:

- повышение ситуационной осведомлённости для принятия правильных решений;
- безопасность эксплуатации;
- уменьшение времени обучения персонала правилам эксплуатации.

## ПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛОД

Вместе с поставленными ООО «Фриготрейд» системами холодоснабжения заказчику была передана следующая техническая документация:

- принципиальные пневмогидравлические схемы с перечнем элементов к ним,
- схемы электрические принципиальные на щиты управления и спецификации к ним,
- компоновка оборудования на плане корпуса с разрезами,
- трассировка трубопроводов и кабельных трасс,
- спецификация монтажных материалов,
- сертификаты и декларации соответствия ТР ТС на оборудование и материалы,
- руководство по эксплуатации на русском языке,
- таблица настроек приборов автоматики.

**ООО «Фриготрейд» изготавливает для предприятий АПК следующее оборудование:**

- полностью оборудованные холодильные, морозильные и скороморозильные камеры;
- системы холодоснабжения и агрегаты шоковой заморозки для существующих камер заказчика;
- системы холодоснабжения фризеров и туннелей закалки мороженого;
- контейнерные холодильные, морозильные и скороморозильные установки;
- компактные генераторы ледяной воды ( $+1,5\pm0,5^{\circ}\text{C}$ ) с проточными кожухотрубными или пластинчатыми теплообменниками;
- установки воздушно-капельного охлаждения;

- гидромодули и насосные агрегаты для прокачки технологических жидкостей;
- системы кондиционирования и вентиляции для производственных помещений;
- системы мониторинга и управления для инженерного оборудования предприятий;
- системы холодоснабжения складских логистических комплексов.

*Получить консультацию по выбору возможностей дооснащения или модернизации имеющейся системы холодоснабжения под новые задачи можно обратившись в московский офис ООО «Фриготрейд». Наши специалисты осуществляют весь комплекс работ по монтажу и пусконаладочным работам новых и модернизируемых систем холодоснабжения, вентиляции и кондиционирования в соответствии с действующими российскими нормами и СНиП.*

*С новостями нашего предприятия и более подробной информацией о системах холодоснабжения, изготовленных или модернизированных специалистами ООО «Фриготрейд», а также отзывах наших заказчиков можно познакомиться на сайте компании в разделе «Выполненные проекты».*

**ООО «Фриготрейд»**  
8 800 505 05 42, +7 (495) 787 26 63  
129345, г. Москва, ул. Осташковская, д.14  
post@frigodesign.ru  
www.frigodesign.ru

# ФРИГОДИЗАЙН®



ООО «Фриготрейд» — российский разработчик и производитель систем холодоснабжения, климатических испытательных камер, гидромодулей, средств автоматизации и дистанционного мониторинга различных инженерных систем под ТМ ФРИГОДИЗАЙН®



## СИСТЕМЫ ХОЛОДОСНАБЖЕНИЯ ФРИГОДИЗАЙН®

- Холодильное и скороморозильное оборудование
- Контейнерные системы холодоснабжения
- Генераторы ледяной воды  $+1^{\circ}\text{C}$  с проточными испарителями
- Гидромодули и насосные станции
- Системы управления и дистанционного мониторинга
- Климатические испытательные камеры
- Оборудование для заморозки грунта плотин и дамб
- Поддержание климата в производственных помещениях
- Системы фрикулинга



ООО «Фриготрейд»  
129345, г. Москва, ул. Осташковская, д.14  
8 800 505 05 42; +7 (495) 787 26 63  
post@frigodesign.ru  
frigodesign.ru



# «МИР КЛИМАТА» 2026: НОВЫЙ ЭТАП РАЗВИТИЯ

ПРЕСС-РЕЛИЗ



С 16 по 19 февраля 2026 года в Москве пройдёт 21-я Международная выставка оборудования для систем кондиционирования, вентиляции, отопления и холодоснабжения «Мир Климат» 2026. Мероприятие состоится на новой площадке — в УВК «Тимирязев Центр».

Много лет выставка является ключевой B2B-площадкой HVAC/R-отрасли, где производители и поставщики получают возможность проводить эффективные закупки, демонстрировать решения, обмениваться опытом и обсуждать актуальные тенденции рынка. Новая площадка позволяет предложить экспонентам просторные площади для демонстрации оборудования, удобную инфраструктуру и комфортные условия участия при оптимальном уровне цен.

УВК «Тимирязев Центр» — это современный комплекс площадью 40 тыс. м<sup>2</sup> с большими, технологически оснащёнными залами и конгрессными пространствами. Удобное расположение рядом с транспортным узлом «Петровско-Разумовская» обеспечивает лёгкий доступ для экспонентов и посетителей.

По итогам 2025 года выставка заняла 15 700 м<sup>2</sup> экспозиционной площади, собрав 270 участников из 8 стран (Белоруссия, Индия, Италия, Китай, Россия, Словения, Турция, Узбекистан), из которых 127 экспонентов дебютировали на мероприятии. Его посетили 12 789 специалистов из 78 регионов России и 40 стран.

Отдельного внимания заслуживает Центр Закупок Сетей™ — уникальная платформа прямых B2B-переговоров между поставщиками и закупщиками, действующая в рамках выставки. Это специальная байерская программа, в которой в 2025 году приняли участие представители компаний Wildberries, X5 Retail Group «ВЕКО», ГК «Ирбис», Knauf «Технохолодпром» и др. 83% переговоров завершились подписанием контрактов. Всего проведено 232 переговорные сессии, заключено 193 договора на общую сумму 4,248 млрд руб.

Важно отметить, что высокий уровень посетительской аудитории является ключевым преимуществом: согласно данным 2025 года, 82% посетителей обладают влиянием на принятие решения о закупках, а 50% составляют топ-менеджмент компаний. Это гарантирует экспонентам прямые контакты и сокращает цикл продаж.

Экспозиция 2026 года представит весь спектр высокотехнологичных решений в области климатической инженерии. Выставка будет актуальна для производителей и поставщиков промышленного, коммерческого и бытового климатического оборудования, а также технологий, комплектующих и материалов для систем кондиционирования, вентиляции, отопления, холодоснабжения, контроля качества воздуха, противопожарной защиты и автоматизации зданий.

Среди ключевых тематических разделов, формирующих основу экспозиции: вентиляционное оборудование; системы кондиционирования; промышленный, торговый и коммерческий холод; системы отопления; инструменты, комплектующие и расходные материалы; автоматика и системы диспетчеризации; сервис, услуги и др.



«Мир Климат» является платформой для встречи с профессионалами, которые закупают, проектируют, внедряют и эксплуатируют климатические системы на объектах различного назначения.

Экспоненты получают прямой контакт со специалистами из всех сегментов экономики: торговых, дилерских и дистрибуторских сетей; монтажных, проектных и эксплуатирующих организаций; девелоперских и строительных компаний; управляющих компаний торговых- и бизнес-центров, гостиниц, спортивных объектов; отделов закупок социальных учреждений (школы, медцентры, вузы); коммунальных служб; агропромышленного комплекса, логистических центров, сетевого ритейла, НоReСа; фармацевтических компаний и медицинских лабораторий; IT-компаний и центров обработки данных.

В рамках выставки традиционно пройдёт «Мир Климат Конгресс» 2026, который станет центром обсуждения ключевых вопросов HVAC/R-отрасли. Программа включает пленарные сессии, экспертные панели и круглые столы по наиболее актуальным темам:

- Перспективы рынка и технологий
- Инженерные решения для ЦОД
- BIM-технологии в проектировании
- Развитие холодильной индустрии и Кигалийская поправка
- Роль климатических систем в зелёном строительстве
- Обновление нормативов в условиях импортозамещения
- Профессионализация инженерии и подготовка кадров
- Стратегии продаж сложных климатических решений.

*Высокий статус выставки дополнительно подчеркнёт церемония вручения престижной ежегодной премии Climate Expo Award — ключевого инструмента профессионального признания среди лидеров климатической отрасли.*

**Ждём вас в УВК «Тимирязев Центр»!**

Подробности на сайте: [climatexpo.ru](http://climatexpo.ru)

Журнал «Империя холода» — медиапартнёр выставки

# РУССКИЕ МЕДНЫЕ ТРУБЫ

Приглашаем Вас на грандиозную онлайн-встречу,  
которая состоится с 16 по 19 февраля в г. Москва,  
«Тимирязев центр», зал «Вавилов», стенд B420,  
на выставке



Получить билет:



⊕ COPPERTUBES.RU  
↗ RMTtelegram

📞 8-800-333-77-29  
✉️ SALE@COPPERTUBES.RU



# КЛИМАТИЧЕСКОЕ И ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ НА ВЫСТАВКЕ AIRVENT-26

## ПРЕСС-РЕЛИЗ

С 3 по 6 февраля 2026 года в Москве, МВЦ «Крокус Экспо» пройдёт AIRVent — 4-я Международная выставка оборудования, технологий и услуг для вентиляции, кондиционирования и холодоснабжения.

Действующие образцы оборудования на своих стенах представляют российские и зарубежные компании: *Buhler-AHS, Belluna, Blizzard Lufttechnik, Clivet, Centek Air, Dantex Group, Daichi, Era Group, Hirer Rus, Hogart, Hoocon, Minibox, Prime, Prostor, Termoflow, Tica Pro, Tion, ZIP24, «Бриз — Климатические системы», «Веза», «Вентарт Групп», «ГалВент», «Террафриго», «Купол», «К-Трейд», «НордИндастри», СВОК, СТ «Радиатор», «Тепломаш», ГК «Апикс», ГК «Аяк», ГК «Империя Климат», ГК «Ровен», «Ялка» и многие другие.*

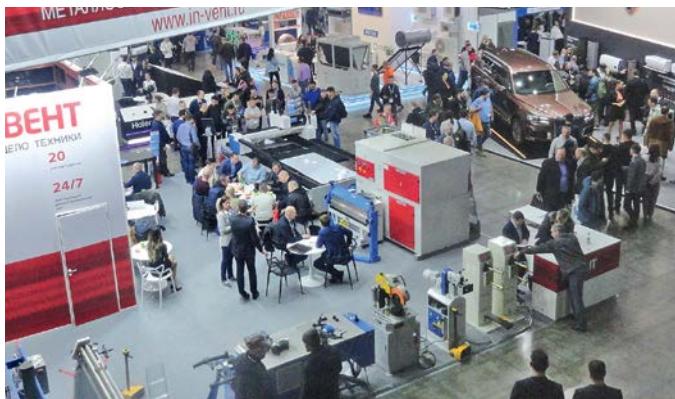
Руководители и специалисты монтажных, проектных и строительных организаций, промышленных предприятий и торговых компаний посещают AIRVent для того, чтобы:

- оценить обширную экспозицию оборудования от ведущих производителей и поставщиков;
- сравнить и подобрать климатическое и холодильное оборудование в пределах одной площадки — от вентиляции и кондиционирования до автоматизации зданий и систем очистки воздуха;
- договориться о специальных и дальнейшем сотрудничестве с топ-менеджментом компаний-участниц;
- получить актуальные данные по климатическому и строительному рынку на мероприятиях деловой программы.

Ежегодно выставка сопровождается насыщенной деловой программой. Приглашенные эксперты представляют отраслевую аналитику, расскажут о тенденциях развития систем вентиляции и кондиционирования, поделятся опытом реализации нестандартных проектов с применением инженерного оборудования последнего поколения.

Ключевое мероприятие деловой программы — **IX Международный вентиляционный конгресс**. С докладами на нём выступают российские и зарубежные эксперты.

Впервые на выставке состоится **AIRVent Award** — новая отраслевая премия инноваций в сфере вентиляции, кондиционирования и холодоснабжения. Её получат лучшие разработки, технологии и продукты, которые являются двигателями климатической отрасли.



В рамках деловой программы состоятся также конференции, в том числе:

- **«Теплонасосные системы в российских условиях. Технологии и практический опыт»** (04.02.2026, в 10.15).
- **«День кондиционирования и вентиляции от BREEZ»** (04.02.2026, в 12.00).
- **«Роль холодильной промышленности в развитии транспортно-логистических перевозок для объектов различного масштаба, требующих специальных температурных условий»** (05.02.2026, в 12.45). Партнёр: Координационный совет по трансевразийским перевозкам (КСТП).
- **«Искусственный интеллект в регулировании и диагностике холодильных систем: текущие достижения и перспективы»** (05.02.2026, в 15.00).

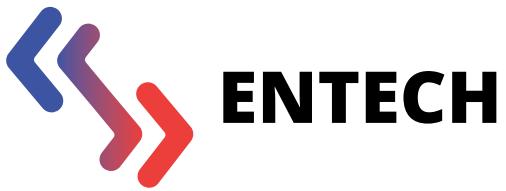
Цель конференции — объединить ведущих специалистов, представителей компаний и научных учреждений для обсуждения современных технологий и перспектив развития в данной сфере. В ходе мероприятия планируются презентации, дискуссии и обмен опытом по вопросам автоматизации, оптимизации работы холодильных систем с использованием ИИ.

В плане следующие вопросы:

- современные методы диагностики холодильных систем с применением искусственного интеллекта;
- интеллектуальные системы управления и автоматизации;
- интеграция систем IoT в холодоснабжении;
- практические примеры использования ИИ в холодильной отрасли;
- безопасность и надёжность систем с искусственным интеллектом;
- перспективы развития технологий и научных исследований в области холодильных систем с применением искусственного интеллекта.

Информационная поддержка мероприятия осуществляется при содействии отраслевых СМИ и на информационных ресурсах РССОЮЗХОЛОДПРОМ, который является основным организатором конференции.





НАДЕЖНОСТЬ  
КОМПАКТНОСТЬ



- **Большой спектр рабочих сред:** (аммиак, фреоны, CO<sub>2</sub> (R744), CaCl<sub>2</sub>, NaCl, гликоли, масла, тех. жидкости)
- **Рабочее давление:** от вакуума до 50 бар
- **Температурный диапазон:** от -45°C до +200°C
- **Материалы исполнения:** AISI 304, AISI 316L, Титан, 254SMO
- **Простота обслуживания**



## ПОЛУСВАРНЫЕ ПЛАСТИНЧАТЫЕ ТЕПЛООБМЕННИКИ ENTECH

- › **Надежность:** лазерная сварка модулей.
- › **Индивидуальный подбор теплообменника под конкретные технологические задачи.**
- › **Применение:** энергетика, холодоснабжение, нефтехимия, судостроение, HVAC.
- › **Доступно цельносварное исполнение:** для экстремальных сред / давлений.
- › **Производство в России, техническая поддержка.**



## ОБРАТИТЕСЬ К НАМ

МЫ РАССЧИТАЕМ И СПРОЕКТИРУЕМ ПОД ВАШУ ЗАДАЧУ

📞 +7(495) 766-50-55  
+7(495) 227-08-14  
+7(495) 997-44-28

✉️ info@entech.pro  
🌐 www.entech.pro  
📍 Москва, ул. Плеханова, д.17

# «ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЕПЛОВЫХ НАСОСОВ РОССИЯ ПОКА ОТСТАЁТ, НО ОПЫТ ИХ ЭФФЕКТИВНОГО ПРИМЕНЕНИЯ ЕСТЬ»

Сергей Муравейников, к.т.н., ОЦ «Энергоэффективные инженерные системы» Университета ИТМО (по материалам конференции «Искусственный холод в XXI веке»).



*На сегодняшний день суммарная мощность тепловых насосов, вводимых в эксплуатацию по всему миру, больше чем всех теплоэлектростанций на ископаемом топливе вместе взятых. А лидерство в этой сфере уже давно не за Европой, его завоевал Китай.*

*Ежегодно он вводит в эксплуатацию тепловых насосов примерно на 30 ГВт, это почти третья часть мирового объёма. И его сложно заподозрить в нерациональности и слепом следовании экологическим трендам, он действует исходя из чётких, понятных экономических выгод. При этом Китай, в отличие от Европы, имеет схожие с Россией цены на энергоносители. В чём же причина отставания нашей страны по внедрению тепловых насосов?*

## Тепловые насосы и климатический фактор

Самые распространённые в мире тепловые насосы используют теплоту наружного воздуха. И вот с этим действительно и Европе, и Китаю повезло гораздо больше. Более того, они находятся в зонах, где по-настоящему вос требовано и отопление зимой, и охлаждение летом. А всем счастливым обладателям теплового насоса под названием домашний кондиционер

известно, что одним и тем же устройством можно решать обе задачи.

Получается, что эффективно использовать преимущество данной технологии в России невозможно? Но опыт Китая показывает, что, во-первых, экономить за счёт тепловых насосов можно и с низкими ценами на энергоносители. А во-вторых, в Российской Федерации существует обширный пласт применения тепловых насосов, которому почти не мешает

сировы́й климат, — это использование энергии бросового тепла.

## Обратим внимание на систему вентиляции

Вторая по теплопотреблению инженерная система здания — это система вентиляции. В современных хорошо изолированных зданиях их доля в потреблении тепла может достигать 30-50%. И если посмотреть на эту систему как на область эффективного применения тепловых насосов, мы обнаружим много совпадений с примером Европы и Китая. Есть источник тепловой энергии с комфортной температурой в виде вытяжного воздуха. Есть потребность в охлаждении в летний период, которую можно реализовать практически без дополнительных затрат.

Но здесь есть свои особенности, самая главная из них — ограниченное количества тепла, которым располагает вытяжной воздух в системе вентиляции.

С одной стороны, разумно обеспечить как можно больше потребности в тепле за счет утилизации бросовой энергии с высоким множителем коэффициента преобразования. С другой стороны — чем больше тепла мы берём из вытяжного воздуха, тем



ниже становится температурный уровень, с которого мы тепло извлекаем. А это ставит под вопрос всё мероприятие из-за того, что коэффициент преобразования при этом снижается.

Получается, и много утилизировать плохо, и мало утилизировать бессмысленно.

### Проблема вполне решаема

Возникает вопрос: насколько производительным должен быть тепловой насос, чтобы добиться максимально положительного эффекта? В образовательном центре «Энергоэффективные инженерные системы» Университета ИТМО формулировали эту проблему в виде коэффициентов.

На рисунке ниже использованы две величины, характеризующих обе стороны вопроса: степень покрытия нагрузки и эффективность этого покрытия. Совокупный коэффициент эффективности в свою очередь показывает фактическую выгоду как в энергетическом, так и в экономическом выражениях.

На графиках продемонстрированы показатели эффективности внедрения тепловых насосов на примере систем вентиляции для ряда экономических ситуаций. Первая ситуация, показанная сплошной линией, — идеальная, когда электричество и тепло стоят одинаково. Второй и третий это данные для соотношения цен, характерных для Европы, — штриховая линия, и Китая — пунктирная. Российские соотношения цен зависят от субъекта и располагаются между «европейской» и «китайской» кривыми.



Из графиков видно, что в разных экономических реалиях оптимальные решения будут существенно отличаться друг от друга. Значит неправильный выбор приведет не только к росту эксплуатационных затрат, но и к росту капитальных.

На первый взгляд даже 80% экономии в идеальном сценарии может быть недостаточно для того, чтобы покрыть удешевление системы вентиляции при добавлении в неё теплового насоса. Что уж говорить про совсем скромные 40% при высоком отношении стоимости электричества и тепла?

### Однако так ли велико это удешевление?

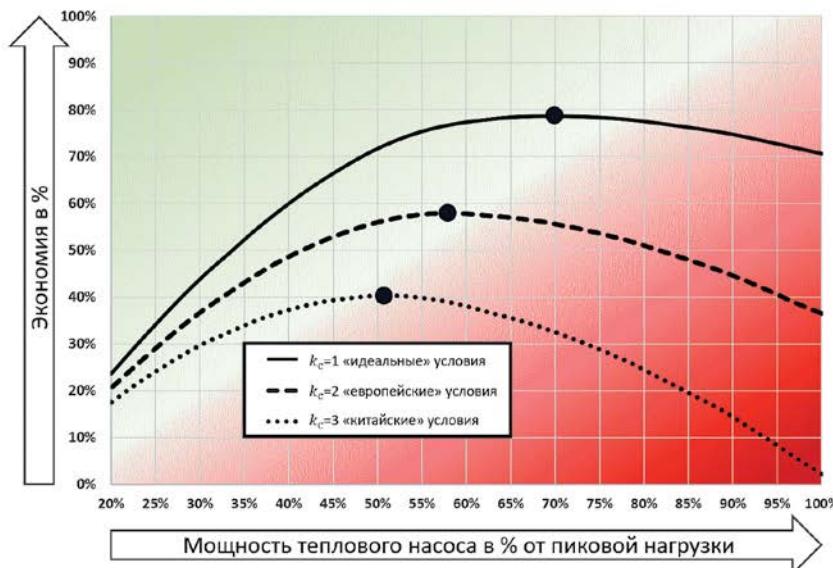
Современные системы вентиляции всё чаще включают в свой состав холодильную машину, которая лишь немногим дешевле реверсивного теплового насоса, способного решить сразу две задачи. В таком случае фактическим

удешевлением будет лишь разница в цене между охладителем и тепловым насосом, а сроки окупаемости снижаются до одного-двух лет.

### Практика внедрения тепловых насосов

Глубокое понимание ключевых особенностей данной технологии позволили образовательному центру «Энергоэффективные инженерные системы» Университета ИТМО внедрить теплонасосные системы утилизации бросового тепла на десятках объектов по всей России, среди которых торговые центры, больницы и крупные промышленные предприятия.

Помимо уже упомянутых охлаждения и теплоутилизации при помощи тепловых насосов, нашим образовательным центром уже решены множество задач в области осушки воздуха и точного поддержания микроклимата производственных помещений.



Коэффициент покрытия  
(доля обеспечения нагрузки)

$$F_b = \frac{\sum Q_{tu}}{\sum Q_{potr}}$$

Seasonal Performance Factor  
(эффективность утилизации)

$$SPF = \frac{\sum Q_{tu}}{\sum \Delta N_{tu}}$$

Коэффициент эффективности  
(совокупный показатель)

$$K_3 = F_b \left( 1 - \frac{k_c}{SPF} \right)$$

$Q_{potr}$  — среднегодовое потребление тепловой энергии  
 $Q_{tu}$  — среднегодовая производительность тепловой энергии за счет теплового насоса  
 $\Delta N_{tu}$  — среднегодовое дополнительное электропотребление вызванное внедрением теплового насоса  
 $k_c$  — отношение стоимости 1 кВт·ч электроэнергии к стоимости 1 кВт·ч тепловой энергии

# МИР КЛИМАТА

21-я Международная выставка оборудования  
для систем кондиционирования, вентиляции,  
отопления и холодоснабжения

16–19 февраля 2026

Москва, УВК «Тимирязев Центр»

НОВАЯ ПЛОЩАДКА!

ВЕНТИЛЯЦИЯ

КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ

ХОЛОДОСНАБЖЕНИЕ

ОТОПЛЕНИЕ



ЗАБРОНИРУЙТЕ СТЕНД

[climatexpo.ru](http://climatexpo.ru)

+7 495 925-65-61/62  
[climat@euroexpo.ru](mailto:climat@euroexpo.ru)

Организаторы



# ТЕКСТИЛЬНЫМИ ВОЗДУХОВОДАМИ «АЛЬТЕРА-КЛИМАТ» ОСНАЩАЕТСЯ ВСЁ БОЛЬШЕ ПРЕДПРИЯТИЙ

Вера Сущева, генеральный директор ООО «Альтера-Климат»

**Текстильные воздуховоды применяются для раздачи больших объёмов воздуха в системах вентиляции и кондиционирования.**

**Воздуховоды, как часть любой вентиляционной системы, обеспечивают циркуляцию воздуха внутри помещения. Традиционные металлические имеют ряд недостатков: слишком сильные потоки воздуха, трудоёмкость в монтаже, необходимость теплоизоляции при применении в системах кондиционирования, по сравнению с текстилем — высокая цена, дорогостоящая гигиена, коррозия. «Текстиль» стал достойной альтернативой «металлу».**

**Почему именно текстильные воздуховоды становятся всё более популярными?**



## Десять преимуществ текстильных воздуховодов для предприятий пищевой промышленности:

1. Обеспечиваем равномерное воздухораспределение во всем объёме помещения. Отсутствие зон застойного воздуха — раздача воздуха идёт равномерно.
2. Исключаем заветривание продукции благодаря низкой скорости движения воздуха.
3. Персонал не страдает от сквозняков — в помещении нет ощутимых потоков воздуха.
4. Быстрый монтаж благодаря лёгкости материала и элементарности крепежа.
5. Теплоизоляция воздуховодов в системах кондиционирования воздуха не нужна, конденсат не выпадает.
6. Вентиляционные решётки не нужны, сам воздуховод является воздухораспределителем.
7. Нет опасности коррозии даже во влажной и кислой среде.
8. Бесплатная гигиена воздуховодов благодаря очистке в обычной стиральной машине. Водоотталкивающая пропитка предотвращает развитие микроорганизмов в системах вентиляции. Ежегодная экономия средств на дезинфекцию.
9. Малые габариты воздуховодов при транспортировке и хранении сменных комплектов.
10. Вентиляционные системы на основе текстильных воздуховодов в комплексе дешевле металлических в 2-3 раза.

**Воздуховоды изготавливаются по индивидуальному заказу. На ваш выбор:**

- **сечение** — круг, полукруг, сектор, сегмент;
- **способ распределения воздуха** — сетчатая вставка, перфорация, микроперфорация, сопла;

- **размеры** — от Ø 80 до Ø 2000 мм;
- **тип крепежа** — на тросе или профиле;
- **материал карабинов** — пластиковые, оцинкованные, нержавеющие;
- **цветовая палитра** — белый, серый, бежевый, чёрный, красный, синий, зелёный, желтый, оранжевый и др.
- **специальное исполнение** — усиленный каркас, разные типы ткани, нестандартные изделия.

Среди наших клиентов: «Кореновский молочный завод», «ВладПромСыр», «Малаховский мясокомбинат», «Находкинский мясокомбинат», «Владимирский Стандарт», «УралБройлер», «Сарапульский мясокомбинат», «Мяснищий ряд», МПЗ «Окраина», мясокомбинат «Желен», KDV групп, «Агеевский», «Мон'дэлис Рус» и многие другие.

Текстильными воздуховодами оснащаются производственные предприятия, тепличные хозяйства и животноводческие комплексы, спортивные объекты, кухни и залы ресторанов, торговые центры, музеи, склады хранения цветов, холодильные склады и камеры.

Средний срок изготовления — 10 рабочих дней. Заявки принимают в работу опытные инженеры-проектировщики систем вентиляции на основании пожеланий и исходных данных каждого отдельного проекта.

**Будем рады показать воздуховоды и пообщаться на выставке «Мир Климата 2026», наш стенд на 1-м этаже.**



«Альтера-Климат» стала лауреатом Премии Climate Expo Awards выставки «Мир Климата 2025»



**АЛЬТЕРА**  
климат

600000, г. Владимир,  
ул. Подбельского, д.1  
Тел./факс 8 (4922) 32-74-74  
8 915-750-21-90  
alter@alt33.ru  
www.textile-air.ru





Георгий Литвинчук, генеральный директор маркетингового агентства «Литвинчук-Маркетинг»

## РЫНОК КОНДИЦИОНЕРОВ РОССИИ: АНАЛИЗ И ПРОГНОЗ



2025 год стал рекордным по объёмам кондиционеров, которые российские дистрибуторы приобрели за рубежом. Только в Китае их было закуплено 4,9 млн (бытовых и полупромышленных). Рынок сплит-систем уверенно преодолел отметку в 3 млн штук в год, и сегодня Россия — самый большой в мире рынок RAC/PAC, не имеющий своего производства.

### Рынок сплит-систем в РФ останется крупнейшим в Европе

По предварительным данным в 2025 году было смонтировано около 3,5-3,6 млн сплит-систем. Это больше, чем в 2023 году, но меньше, чем в 2024-ом. Причина — прохладное лето, плохо повлиявшее на замену отслужившего свой срок оборудования.

Сейчас парк работающих в России сплит-систем превышает 38 млн штук и в ближайшие годы только на замену оборудования каждый год будет уходить около 2,2-2,3 млн кондиционеров. В начале 30-х годов эта цифра вырастет до 3 млн штук. Таким образом, российский рынок сплит-систем останется крупнейшим в Европе, опережая Италию, Испанию и Турцию вместе взятых.

Существенную поддержку рынку окажут и продажи в новые регионы. Потенциал Новороссии — около 300-

350 тыс. сплит-систем в год, в первые годы после наступления мира эта цифра может достичь 400-500 тыс. штук. В 2025 году в Донецк, Луганск, Херсонскую и Запорожскую области уже было продано более 100 тыс. кондиционеров.

### Москва потребляет сплит-системы больше, чем вся Испания

В Москве рынок бытовых сплит-систем будет постепенно падать. Причина в переходе на более современное оборудование. Жилые комплексы с вентилируемыми фасадами массово оснащаются мини-VRF, а в ряде случаев — полноценными центральными системами кондиционирования воздуха. Тем не менее, Москва, с населением в 12,5 млн человек, использует сплит-системы больше, чем субтропическая Испания, в которой проживает около 40 млн.

За прошедшие 20 лет столица потребляла в среднем 730 тыс. сплитов в год. Если брать последние 5 лет, то цифра выше — 960 тыс. плюс 70 тыс. мобильных кондиционеров.

### Импортозамещение и локализация на климатическом рынке

Главной тенденцией развития рынка HVAC в последние годы является активное развитие собственного производства. По Close Control доля российской продукции уже превысила 30%, по чиллерам — 35%, по ССУ (системы управления и контроля в «умных домах») — 55%, по АНУ — 90%.

Одновременно с этим растёт уровень локализации. Например, по рекуператорам доля отечественной продукции за последние 4 года увеличилась с 10 до 60-65%, а максимальная локализация АНУ достигла 98%.

## ЧТО-ТО ПОХОЛОДАЛО: НА СКЛАДАХ ЛЕЖИТ ОКОЛО ДВУХ МИЛЛИОНОВ КОНДИЦИОНЕРОВ

Поставщиков кондиционеров подвело не только холодное лето, но и спад продаж недвижимости. Склады уже заполнены, а в Россию всё поступает новое оборудование — дистрибуторы не хотят терять контракты с зарубежными производителями. Вся надежда на то, что следующее лето всё же будет жарким, а установленные много лет назад кондиционеры выйдут из строя и пойдут под замену.

К концу декабря 2025 года на складах всех уровней скопилось почти 2 млн единиц техники, то есть около 60% годового потребления бытовых и полупромышленных кондиционеров. В начале 2026 года профицит сохраняется.

Точной статистики, сколько кондиционеров покупают жители современных новостроек, нет. Но опытным путем участники рынка вычислили, что в Москве в современном жилом комплексе устанавливают 50 систем

на 100 квартир. В Московской области этот показатель ниже — 30 кондиционеров.

«Если говорить о Сибири и Дальнем Востоке, речь идёт о 20 сплит-системах на 100 квартир, в Поволжье — около 30-35 кондиционеров, а на юге — 150», — считает Георгий Литвинчук.

По итогам девяти месяцев 2025-го снижение покупок квартир по сравнению с тем же периодом предыдущего года наблюдалось во всех

миллионниках, кроме Нижнего Новгорода, где рост составил 10,8%, говорят аналитики недвижимости bнMAP.ро. Самый низкий спрос отмечен в Волгограде и Красноярске. Сокращение сделок в крупнейших городах страны составило 17,9%.

Изменились и тренды потребительского поведения — люди чаще стали откладывать существенные для их бюджета покупки на долгий срок, предпочитая копить средства на депозитах,

где ставки превышают процент инфляции. По данным Центробанка России, в первом полугодии 2025 года размер всех вкладов населения достиг 42,6 трлн руб., увеличившись на 4% с начала года.

Дистрибуторы в сложном положении: если сейчас отказаться от поставок, производитель может повысить цены и пересмотреть условия работы в будущем. «Если даже приостановить заказы на время, он может совсем отказаться от сотрудничества, — считает Наталья Соколова, бренд-директор MDV, собственного бренда производителя климатической техники Midea Group. — Для дистрибутора это не просто пауза, а риск навсегда потерять место в цепочке поставок».

Бытовые кондиционеры уже подешевели и, скорее всего, снижение цен продолжится. Выручают онлайн-продажи. Если в 2024 году на них приходилось около 8% рынка климатических

систем, то в 2025 уже до 10%, и эта тенденция сохранится, отмечает Георгий Литвинчук.

Маркетплейсы лишь несколько лет назад начали активно торговать крупной бытовой техникой и наращивают свою долю в общих продажах. Категория «крупная бытовая техника» — одна из наиболее динамично развивающихся на Wildberries, подтверждает представитель пресс-службы WB & Russ. Что касается сплит-систем, в 2025 году их продано на 300% больше, чем год назад.

А вот 20% торговых компаний, ориентированных преимущественно на онлайн-продажи, в 2026 году могут столкнуться с серьёзными проблемами, уверена Анна Гапонова, директор по маркетингу ГК «АЯК», одного из крупнейших дистрибуторов климатического оборудования. «Продавать технику, скопившуюся на складах, приходится порой с убытком, чтобы получить хоть

какие-то деньги. Но пока процесс затоваривания остановить не получается», — рассказала она.

В середине 2010-х был заметный рост продаж бытовых кондиционеров, сейчас они начинают массово выходить из строя или сильно проигрывать по энергопотреблению и комфорту — их выгоднее заменить, чем чинить. Промышленную климатическую технику очень активно закупали во второй половине 2000-х и начале 2010-х, когда начали быстро возникать бизнес-центры, ТЦ, склады, производственные здания. «Тогда же в них устанавливали промышленную климатику. Сейчас этим системам как раз около 12-15 лет», — говорит представитель «АЯК».

Ситуацию усугубляет то, что западные бренды не завозят в Россию запчасти. То, что раньше ремонтировали, сегодня нужно полностью менять...

По материалам *forbes.ru*

## МИРОВОЙ РЫНОК СИСТЕМ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ

*По данным BSRIA, в 2025 году мировой рынок систем кондиционирования воздуха вырос на 3,7% по сравнению с предыдущим годом. Это связано с экстремальными погодными условиями, изменением циклов строительства и растущим спросом со стороны ЦОДов. И хотя спрос в глобальном масштабе продолжает расти, показатели в регионах остаются неравномерными из-за сбоев в регулировании и экономической неопределенности.*

В отчёте BSRIA выделены три ключевые тенденции, определяющие развитие отрасли: растущий спрос на охлаждение ЦОДов, внедрение хладагентов с низким ПГП и повышение стандартов эффективности. А также — усиление глобальной конкуренции со стороны китайских производителей.

На Ближнем Востоке наблюдался значительный рост, при этом рынок чиллеров в ОАЭ расширялся благодаря масштабным проектам и высоким температурам. Продажи винтовых чиллеров здесь выросли на 15%, спиральных — на 14%, центробежных — на 9%.

В Японии были зафиксированы новые рекорды продаж, обусловленные аномальной жарой и необходимостью модернизации бытовых систем. Рынок кондиционеров в Бразилии также выиграл от второго самого жаркого лета за всю историю наблюдений. Значительный

рост, связанный с аномальной жарой, наблюдался и на африканских рынках.

В Индии продажи в 2025 году замедлились по сравнению с рекордным 2024 годом, но в долгосрочной перспективе ситуация остаётся стабильной: 90% сплит-систем покупают впервые, в значительной мере используется инверторная технология.

Продажи сплит-систем в Германии выросли на 20% из-за высокого спроса, здесь также растут покупки тепловых насосов — сказывается госстимулирование. Рынок чиллеров в Испании увеличился на 14% благодаря туризму, инвестициям в здравоохранение и расширению сети центров обработки данных.

ЦОДы в настоящее время являются основным фактором роста мирового рынка чиллеров, который, по предварительным итогам 2025 года, достигнет

11,6 млрд долл. что на 4,3% больше, чем в 2024 году.

В Китае спрос вырос в начале 2025 года, но снизился из-за спада в сфере недвижимости. Ожидается, что рынок VRF-систем и чиллеров здесь сократится более чем на 5%. Однако китайские производители расширяют своё присутствие по всему миру, предлагая конкурентоспособные цены и местное производство, что меняет динамику рынка. Так, в Бразилии цены на сплит-системы упали на 20% из-за конкуренции со стороны КНР.

Несмотря на нестабильную ситуацию в регионах, BSRIA приходит к выводу, что урбанизация, развитие цифровой инфраструктуры и переход на экологичные технологии по-прежнему способствуют долгосрочному росту климатического рынка.

*hvacinformed.com*



# ВЫСТАВКА И ОТРАСЛЕВОЙ ФОРУМ ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА для агропромышленного комплекса



Москва  
Россия

19-21  
МАЯ | 2026

16 000+  
уникальная база  
посетителей

- » ПЛАНИРУЙТЕ ВСТРЕЧИ С ПАРТНЕРАМИ ЗАРАНЕЕ!
- » БРОНИРУЙТЕ ЛУЧШИЕ МЕСТА НА ВЫСТАВКЕ!
- » РАСШИРЯЙТЕ ВАШУ ДЕЛОВУЮ И ПАРТНЕРСКУЮ СЕТЬ!
- » ЗАЙМИТЕ МЕСТО УШЕДШИХ БРЕНДОВ!

ОТОПЛЕНИЕ, ВЕНТИЛЯЦИЯ, КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ, ФИЛЬТРАЦИЯ, ОЧИСТКА ВОЗДУХА,  
ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ  
И СОХРАНЕНИЯ КАЧЕСТВА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕЙ ЦЕПИ "ОТ ПОЛЯ ДО СТОЛА"



**Асти Групп**  
Выставочная компания

Организатор:  
ООО «Выставочная компания Асти Групп»

Тел. / WA Business: +7 (495) 797 6914  
E-mail: [info@holodexpo.ru](mailto:info@holodexpo.ru)  
[www.holodexpo.ru](http://www.holodexpo.ru)

реклама

# НА ПРИМОРСКИХ ХОЛОДИЛЬНИКАХ В ЗИМНИЙ ПЕРИОД ОСТАЮТСЯ СВОБОДНЫЕ МОЩНОСТИ

Приморье, традиционно являющееся ключевым центром перевалки и хранения рыбной продукции, столкнулось с непростой ситуацией. Модернизированные и расширенные холодильные комплексы, способные вместить сотни тысяч тонн рыбы, сегодня в значительной мере незагружены. К концу декабря 2025 года многие из них фиксировали до 70% незанятых площадей. Проблемы испытывают малые и большие участники рынка.

Георгий Мартынов, президент Ассоциации рыбохозяйственных предприятий Приморья: «Загрузка холодильных мощностей, предназначенных для хранения и перевалки рыбной продукции, после окончания лососевой путинь традиционно не превышает 30-35%, это всегда связано со снижением объёмов перевалки. Особенно они пустеют к Новому году, когда спрос на рыбопродукцию возрастает».

Однако в 2025 году ситуация усугубилась. Основная причина — активная политика «Национальных рыбных ресурсов», которая стимулирует строительство новых холодильных складов при аренде причальных стенок. Кроме того, инвестиционные квоты также способствуют появлению новых мощностей. В результате, как отмечает Георгий Мартынов, в регионе их стало больше.

Так, компания «Владивостокский Рыбный Терминал» построила и ввела в работу во Владивостоке холодильно-складской комплекс на 7 тыс. тонн для перевалки и хранения рыбной продукции. По соглашению с Корпорацией развития Дальнего Востока и Арктики инвестиции в проект составили 668 млн руб.

Холодильник площадью более 9 тыс. м<sup>2</sup> на 15 тыс. тонн выстроен в ТОР «Большой Камень». Здесь создана площадка на тысячу контейнеров, идет приобретение техники для погрузо-разгрузочных работ. Фактический объём инвестиций составил более 1,3 млрд руб.

В бухте Диомид по соглашению с «Нацрыбресурс» вели склад на 12 тыс. тонн, 7-тысячный склад построен в Находке, а 5-тысячник возведен в пригороде Владивостока на полуострове Де-Фриз. АО «Далькомхолод» построил в «Сухом порту» на территории города Артём терминал для хранения 15 тыс. тонн охлажденной продукции.

В ближайшее время планируется строительство ещё нескольких крупных объектов. Например, возведение мощностей на 25 тыс. тонн единовременного хранения в рамках инвестиционных обязательств должно начать ООО «Евразийский рыбный центр». «Дальневосточная краболовная компания» возле Находки строит ещё один комплекс для перевалки рыбной продукции. Обязательства по строительству новых логистических комплексов для перевалки морепродуктов и рыбы взяли на себя — ООО «Б-Краб» и ГК «Антей».

Таким образом, в рамках второго этапа инвестиций на Дальнем Востоке реализуются четыре логистических объекта, что впервые интегрирует полноценную логистическую инфраструктуру в программу распределения квот.

Однако, несмотря на впечатляющие темпы строительства, начиная с осени, большинство владельцев и операторов холодильных мощностей несут убытки, а перспективы загрузки остаются туманными несмотря на рекордные выловы.



По данным Росрыболовства, к концу 2025 года общий вылов рыбы в России достиг 2,1 млн тонн, что на 166 тыс. тонн больше, чем годом ранее. Однако общий оборот рыбной продукции в портах Приморья едва дотянул до 850 тыс. тонн.

В чём причина такого расхождения? Ответ кроется в экспортной ориентации отрасли. Суда с рыбой всё чаще обходят российские порты стороной. Продукция перегружается прямо в море или отправляется напрямую в порты стран-импортёров. Это позволяет рыбопромышленникам экономить на перевалке и хранении, но оборачивается серьёзными убытками для местных компаний. Это, в свою очередь, приводит к сокращению предложений на внутреннем рынке.

Сейчас холодильщикам вселяет оптимизм последние инициативы Президента РФ. Правительство получило чёткие указания: к марта 2026 года представить план по значительному увеличению закупок рыбопродукции для государственных и муниципальных нужд.

Важным аспектом поручений стала оптимизация логистики. Правительству предстоит разработать предложения по наращиванию объемов перевозок рыбы по Северному морскому пути, предусмотрев субсидии в зависимости от объёма транспортировки и возможность организации регулярных рейсов. Не менее важным является развитие железнодорожных перевозок рыбы с Дальнего Востока в центральные регионы страны. Акцент сделан на повышение эффективности перевозок, что обеспечит стабильные поставки свежей рыбы во все уголки России.

Ключевым фактором, способным кардинально изменить ситуацию на рынке, станет введение вывозных таможенных пошлин на основные виды водных биоресурсов. Цель — стимулировать производство отечественной рыбной продукции с высокой степенью переработки.

Вопрос — когда ждать рыбу на российском берегу по доступным ценам?



Вера Щербина, председатель Правительства Приморского края

## ЛОГИСТИКА — ПРИОРИТЕТНАЯ ОТРАСЛЬ ДЛЯ ЭКОНОМИКИ ПРИМОРЬЯ

В конце 2025 года в ТОР «Приморье» запустили первую очередь крупного логистического комплекса. Проект ускорит доставку товаров и даст местному бизнесу возможности для хранения.

— Сколько складских и транспортных хабов планируется построить в Приморье до 2030 года?

— Начнём с того, что мы уже реализуем. Это транспортно-логистический центр в Артёме, крупнейший сухой порт. Он строится по плану, с привлечением льгот, которые установлены федеральном законодательством. Скоро порт будет полноценно введен в эксплуатацию.

Полным ходом идёт развитие портов Суходол и Первомайский, второй — в основном контейнерные перевозки. Кроме того, ведётся строительство Владивостокского узла Северного морского пути. Это федеральная программа, в которой мы являемся участниками.

— Как Приморье помогает в реализации этого масштабного проекта?

— Мы уже ведём переговоры с инвестором. Обсуждаем, какие будут задействованы инструменты для создания всей необходимой инфраструктуры.

Владивосток — логистический центр, но такие объекты расположены на территории всего Приморского края. Логистика обеспечивает 25% ВРП, и к 2030 году мы планируем значительно увеличить этот объём. Считаем, что именно логистика долгие годы будет являться основной отраслью, которая формирует доходы бюджета.

— Какую роль ТОР «Приморье» играет в развитии логистической сети края?

— Льготные налоговые режимы дают мощный экономический эффект. В регион зашел крупный игрок — «Вайлдберриз». Это современные складские помещения, высокотехно-

логичные роботизированные рабочие места, которые будут привлекать молодежь. Кроме того, у нас есть оптово-распределительный центр в Приморье, который будет работать на поставку товаров по всей стране. Он имеет все необходимые мощности, в том числе мультитемпературные склады.

На территории края созданы условия для оптовой и розничной торговли продуктами питания. Есть крупные предприятия, которые строят холодильные складские объекты. Это ООО «Тейт Продюс», который является владельцем холодильного склада на 2,5 тыс. тонн. Предприятие имеет удобное расположение — в самом центре территории опережающего развития «Приморье», что создает дополнительные преимущества для оказания логистических услуг на юге края. Холодильный комплекс способен одновременно принимать и обрабатывать три большегрузных автомобиля-рефрижератора.

ООО «Терра» — тоже крупный складской комплекс, основным видом деятельности которого является складирование и хранение широкой номенклатуры грузов и товаров. Комплекс возведен под нужды крупных сетевых и торговых компаний, где в настоящее время работает федеральный продуктовый ритейлер «Светофор».

Таким образом, мы создаём такие условия и такие возможности для бизнеса, как крупного, так и среднего, чтобы он здесь формировал заказы для других субъектов России, создавая при этом налоговую базу для Приморского края.

prim.rbc.ru

## МОРОЗИЛЬНЫЕ СКЛАДЫ В ПЕТЕРБУРГЕ СДАЮТ ПОД РЫБУ И МОРЕПРОДУКТЫ

Компания «Тандем-Истейт» сдала в аренду 4,2 тыс. м<sup>2</sup> морозильных камер и 1,4 тыс. м<sup>2</sup> экспедиционной зоны складского комплекса логистической компании «Форт Транс Логистика» под хранение рыбы и морепродуктов.

Перед заключением сделки собственник провёл техническую модернизацию холодильных систем и комплексный ремонт объекта. Эти работы позволили адаптировать комплекс под современные требования логистики — по температурным режимам, энергоэффективности и скорости обработки грузопотоков.



В числе крупных сделок «Тандем-Истейт» по другим объектам — сдача в аренду компании «Голд Хаус» помещения в холодильном комплексе рядом с Морским рыбным портом. Компания получила 3 тыс. м<sup>2</sup> из общей площади 4 339 м<sup>2</sup>. Холодильное оборудование склада даёт возможности как глубокой заморозки, так и охлаждённого хранения продукции.

ООО «Голд Хаус» предоставляет операторам, включая поставщиков с Дальнего Востока, складские и холодильные помещения для хранения рыбы и морепродуктов. По данным экспертов, ставки по таким объектам варьируются от 2 до 2,4 тыс. руб./м<sup>2</sup>.

«Спрос на мультитемпературные склады остаётся стабильно высоким и структурно растущим. Основной драйвер — продуктовый ритейл: около 80% запросов в этом сегменте сегодня формирует именно он. Это прямое следствие изменения потребительских предпочтений — увеличивается доля свежих, охлаждённых и готовых продуктов, а также стремления ритейлеров полностью контролировать логистику от поставщика до полки», — отметил коммерческий директор ГК «Ориентир» Артём Хомышин.

dp.ru

# ЦИФРОВИЗАЦИЯ МОЖЕТ СГЛАДИТЬ ДЕФИЦИТ ХОЛОДИЛЬНЫХ СКЛАДОВ

*Дефицит холодильных мощностей остро ощущается во всех ключевых центрах рыбного промысла Дальнего Востока — Находке, Владивостоке, Петропавловске-Камчатском. Пиковые объёмы вылова сталкиваются с перегруженными портами, очередями на выгрузку и ростом издержек, что усложняет покупку и продажу рыбы оптом. Но сегодня всё больше компаний находят решение в цифровизации рыбного рынка.*

## Как обеспечен пиковой период путины

Дефицит холодильных складов на Дальнем Востоке остаётся одним из ключевых ограничений для оптовой торговли рыбой. По расчётом Востокгосплана регион имеет около 272 тыс. тонн мощностей единовременного хранения, что покрывает 78% пиковой потребности, которая в путине достигает 350 тыс. тонн.

Ещё несколько лет назад методика расчёта была иной и гораздо больше соответствовала реальности. Пиковая потребность оценивалась в 800 тыс. тонн холодильного хранения. Тогда склады официально считались зоной «острого дефицита». Сегодня многие участники рынка продолжают чувствовать на своём опыте, что хранить и продавать рыбу — большая проблема.



Нагрузку на склады усиливает и ежегодный рост добычи: в 2022-2025 годах среднегодовой прирост улова на Дальнем Востоке составил примерно 4%. Иными словами, рыбная отрасль региона развивается быстрее, чем инфраструктура, способная её обслуживать.

## Строительство складов все проблемы не решит

Государство реагирует на дефицит холодильных складов строительством новых. По данным Востокгосплана и Минвостокразвития, в 2026 году планируется ввести около 80 тыс. тонн мощностей низкотемпературного хранения.

На бумаге этого достаточно, чтобы покрыть официально заявленную потребность, но реализация проектов идёт с задержками. Ряд объектов в Приморском крае и на Камчатке до сих пор находится на стадии проектирования, а некоторые заморожены из-за роста стоимости строительных материалов и оборудования.

Но даже если все новые мощности будут введены в срок, проблема не будет решена до конца. Официальная методика расчёта Востокгосплана ориентируется на пиковую потребность в хранении уже упомянутых 350 тыс. тонн рыбы, которая не отражает острых нагрузок в сезон путины, когда десятки судов одновременно заходят в порты.

По оценкам участников рынка, реальная потребность достигает 700-800 тыс. тонн холодильного хранения. При таких условиях существующие склады покрывают её лишь на четверть, и новые объекты только смягчат перегрузку.

## Единая цифровая цепочка — новый фундамент

Дефицит холода — это не только проблема строительства складов, но и ставший уже традиционным дефицит информации. Рыбаки не всегда знают где есть свободные мощности, владельцы холодильников — на какие оптовые объёмы рыбы и когда рассчитывать.

До недавнего времени и государство не имело объективной и оперативной картины оборота. В результате даже когда в центральных регионах есть свободные холодильные камеры, суда всё равно приставают у причалов Приморья, Камчатки и Сахалина из-за перегрузки портовых холодильников. Создание же единой цифровой цепочки позволило бы ускорить проход рыбы через порты и направлять улов сразу на длительное хранение.

Решение кроется в «цифровке» процессов. Одним из рабочих инструментов отрасли является платформа Fishplace, которая уже включена в реестр отечественного ПО и сертифицирована Минцифры. Сервис агрегирует данные о складах, маршрутах и объёмах вылова, помогает логистическим операторам искать свободные мощности, снижает потери продукции и даёт поставщикам и покупателям прозрачный рынок.

По оценкам практиков, грамотная цифровая логистика сокращает простой и флота на 15-20% и даёт возможность заранее запускать перераспределение улова. Это напрямую снижает риски при оптовых сделках и делает цену более предсказуемой.

Таким образом, дальневосточный рынок рыбы нуждается в создании новой цифровой инфраструктуры. Цифровые инструменты позволяют управлять логистикой, продажами и холодильными остатками в единой системе, переходя от хаотичного поиска рыбы оптом к прозрачной и прогнозируемой модели работы отрасли.



# ТОНКОСТИ РЫБНОГО ЭКСПОРТА

Хабаровский край продолжает укреплять экспортные позиции в странах АТР, где высокий спрос на дальневосточную рыбу и рыбную продукцию. Новый мультитемпературный комплекс, построенный в краевой столице, стал ответом на этот спрос: его создание потребовало значительных инвестиций и сертификации под стандарты Китая, Японии, стран Таможенного союза и других государств.

## Комплекс построила артель «Иня»

Мультитемпературный комплекс в Хабаровске построила рыболовецкая артель «Иня», что теперь позволяет экспортёрам размещать продукцию ближе к центру деловой активности, гибко работать с покупателями, сокращать логистические издержки и повышать конкурентоспособность на внешних рынках. Благодаря таким проектам регион делает уверенные шаги в укреплении своей роли в международной торговле и формированию современной пищевой и промышленной инфраструктуры.

«Иня» уже два десятилетия стablyно сотрудничает со странами Азии, поставляя замороженную рыбопродукцию. Предприятие завершило строительство объекта в 2024 году, а в 2025-ом сюда уже пришли арендаторы.

Холодильные мощности комплекса включают 10 камер общей ёмкостью около 4 тыс. тонн. Температурный режим — от +10 до -25°C — позволяет адаптировать хранение под разные виды продукции.

**В чём выигрыш — рассказывает генеральный директор «Иня Фрост» Дмитрий Фёдоров:**

— Мультитемпературный комплекс мы решили построить по нескольким причинам: край действительно испытывает дефицит холодильных мощностей, и не только на экспорт/импорт, но и для хранения продукции в регионе.

Для многих экспортёров важно хранить продукцию поближе к цивилизации, в городе, а не в районах промысла, где как правило нет больших ёмкостей для хранения. По этой причине им приходилось отправлять продукцию на экспорт за любые деньги, чтобы она не лежала когда другая рыба подходит.

Сейчас потенциальный экспортёр может привезти свой товар в Хабаровск, искать покупателя или договариваться по цене и условиям поставки в спокойном режиме. Теперь многие наши партнёры, рыбники в том числе, рады что есть такая возможность.

Но и для внутреннего рынка тоже без холодильников никак, в наш регион едет много товаров разной температуры — в сетевые магазины и не только. Это свежие и охлаждённые фрукты, овощи, мясо, напитки, мороженое и т.д., а их тоже надо хранить в холоде.

Закупка холодильных установок, сертифицированных для экспорта в Китай, Японию, Вьетнам и другие страны, потребовала значительных инвестиций. Сейчас, возможно, мы не решились бы на подобный проект: стоимость строительных материалов и оборудования растёт ежегодно. Материалы для возведения камер и компрессоры на фронтоне закупались в Корее и обошлись значительно дороже первоначальных расчётов.

Зато предприятия, которые арендуют у нас холодильные мощности, могут быть спокойны — мы обеспечивает услуги ответственного хранения в соответствии с международными

требованиями. И гарантируем, что все документы в порядке, продукция дойдёт до экспортёра и будет им принята.

Каждая страна выдвигает определённые требования к хранению, полный перечень не буду перечислять, назову лишь несколько параметров. Это круглосуточная охрана и видеонаблюдение по всей территории комплекса, трёхуровневые стеллажи для хранения товара, современная складская и погрузочная техника. Во всех камерах — антипылевое покрытие пола, соответствующее международным стандартам, ну и многое другое.

Система требований в целом схожа для большинства стран, однако существуют и нюансы. Китай, например, требует аттестации всей цепочки — от вылова до поставки конечному покупателю. Но мы работаем по стандартам ISO и ХАССП — системе контроля рисков на всех этапах производства и хранения пищевой продукции, так что проблем нет...

## Нюансы экспорта, которые интересны многим

Собственную рыбу артель «Иня» в холодильных камерах не хранит — улов отправляется покупателю с места добычи. На экспорт преимущественно уходит тихоокеанская сельдь. Особенно востребована штучная самка сельди индивидуальной заморозки — её охотно закупают Япония и Корея.

В 2024 году «Иня» добыла около 5 тыс. тонн рыбы, из них 2300 тонн — сельдь; на экспорт отправили около 1000 тонн. В 2025 году улов составил 4,5 тыс. тонн, сельди — 3100 тонн, однако экспорттировали лишь 750 тонн. Не удалось найти приемлемую цену на китайском рынке — стоимость лишь перекрывала затраты на логистику. Зато запад России принял около 70% всего улова.

В Японии, например, ценится икра сельди, для них это знак достатка, традиция. Японцам интересна тушка сельди, переработка не интересна. Во-первых, это конкуренция и высокая цена готовой продукции, плюс опасения, что мы сможем перенять у них какие-либо технологии.



Объёмы экспорта и импорта зависят от нескольких ключевых факторов: объёма улова, рыночной цены, порта доставки, условий поставки. Красная рыба по-прежнему востребована на внешнем рынке, однако в последние годы внутренняя цена стала более привлекательной для производителей. Логистические расходы также сильно варьируются в зависимости от направления и сезона. Небольшие партии выгодно отправлять в Москву, но основная масса продукции идёт только до Урала, и значительные объёмы — сибирским переработчикам.

#### Внутренние цены растут, равняясь на экспортные

Тем временем доступная рыба на Дальнем Востоке становится всё более редким явлением — в Хабаровске, например, уже никто не удивляется, что килограмм кеты стоит дороже свинины. Эксперты федерального уровня отмечают, что экспорт действительно влияет на стоимость лососевых внутри страны. Если внешняя цена выше, компании предпочитают поставлять продукцию за рубеж.

В итоге цены на внутреннем рынке растут до уровня экспортного паритета. Аналогичная ситуация наблюдается даже в таких рыбопромысловых регионах, как Мурманская область.

Существенную роль в ценообразовании играет логистика и стоимость топлива, которая быстро увеличивается. В ряде случаев доставлять рыбу — в частности лосося — в Японию, Китай или Корею быстрее и выгоднее, чем отправлять её в европейскую часть России.

По данным Росстата, за восемь месяцев 2025 года экспорт в Японию вырос на 15%, достигнув 82 тыс. тонн и 606 млн долл., при этом поставки нерки удвоились в объёме и утроились в денежном выражении.

На фоне таких трендов предприятие «Иня» планирует и дальше развивать системы хранения. В перспективе — также создание зоны таможенного контроля, что многим позволит оформлять экспортные и импортные грузы непосредственно на месте.

[eastrussia.ru](http://eastrussia.ru)

## ВНУТРЕННИЙ РЫНОК ПОЛНОСТЬЮ ОБЕСПЕЧЕН КРАСНОЙ РЫБОЙ И ИКРОЙ

*Итоги лососевой путиньи-2025 подвели на заседании Дальневосточного бассейнового научно-промышленного совета под председательством руководителя Росрыболовства Ильи Шестакова.*

*Всего добыто 335,5 тыс. тонн тихоокеанских лососей — на 100 тыс. тонн больше, чем в 2024 году.*

«Путиня прошла гораздо лучше, чем годом ранее. Российский внутренний рынок обеспечен и красной рыбой, и икрой, отметил на заседании Илья Шестаков.

Россия сохраняет мировое лидерство по добыче тихоокеанских лососей. Нынешний вылов превысил первоначальный прогноз отраслевой науки, который оперативно корректировался в сторону увеличения на основании данных о подходах рыбы.

Основным регионом добычи тихоокеанских лососей остаётся Камчатка, на втором месте — Хабаровский край. Рыбопромышленные предприятия Хабаровского края выловили 33 тыс. тонн лосося, особенно порадовала горбуша. И это позволило вновь запустить в регионе проект «Доступная рыба». Регионы рассчитывают, что и в сезоне-2026 удастся сохранить такие же объёмы вылова. Илья Шестаков: «Если мы говорим по красную рыбу прогнозы давать ещё рано, в целом, улов лососевых видов рыб будет идти на снижение ввиду биологических факторов. Это циклическая история, но надеемся, что уловы будут на уровне среднестатистических за последние годы».

Научное сопровождение путиньи хорошо сказывается на популяции горбуши и кеты, учёные для мониторинга рыбы



и промысловых участков сейчас применяют квадрокоптеры и, в том числе, искусственный интеллект.

Ольга Мазникова, директор департамента анадромных рыб России ФГБНУ «ВНИРО»: «Наука оценивает состояние сырьевой базы и динамику её изменений, мы можем с определённой заблаговременностью понять что будет происходить на промысле, это позволяет координировать наших рыбаков».

За прогнозы путиньи-2026 наука, промысловики и государство сядут в феврале, тогда определят примерные объёмы вылова лососевых на сезон. А пока на совещании подвели итоги как сработала госпрограмма «Квоты под киль», направленная на обновление флота. Всего по программе построено 48 современных судов и 30 рыбоперерабатывающих заводов.

На заседании также рассмотрели и вопросы внесения изменений в Правила рыболовства для Дальневосточного рыболовохозяйственного бассейна, а также другие темы, касающиеся организации рыболовохозяйственной деятельности в регионах Дальнего Востока.

Источник: Объединенная пресс-служба Росрыболовства



# ЗАЧЕМ НУЖЕН ИСКУССТВЕННЫЙ ИНТЕЛЛЕКТ НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

20-21 ноября 2025 года в Санкт-Петербурге в Университете ИТМО успешно прошла конференция FOODIGITAL, посвященная цифровизации пищевой промышленности. Мероприятие «ПИЩЕВКАЗД» собрало более 150 участников из 80 компаний: IT-специалистов, финансовых директоров, руководителей предприятий-производителей продуктов питания.

Генеральными партнёрами организатора конференции — ООО «Ватель Консалтинг» — стали ООО «Лаборатория Практических Решений» и Университет ИТМО при активном содействии компаний AstraForce, ISF System, Solisoft Group и «Провианте». Деловая программа FOODIGITAL была посвящена обсуждению реального опыта внедрения систем управления на пищевых производствах.

Цифровизация — не просто тренд, а необходимость для пищевой отрасли. По прогнозам консалтинговой компании Towards FnB, объём мирового рынка ИИ в производстве продуктов питания вырастет с 9,51 млрд долл. в 2025 году до 90,84 млрд долл. к 2034 году. Рост связан с внедрением автоматизации, робототехники и машинного обучения в производственные процессы, повышением спроса на контроль качества и безопасности продуктов. О том, как внедряют новые технологии в пищевую промышленность в России, рассказали представители крупных пищевых предприятий.



«Перед пищевой индустрией в России сегодня стоят две важные задачи. Первая — это переход на отечественное программное обеспечение и автоматизация процессов: документооборота, логистики и других. Вторая — это оптимизация, и она, безусловно, сложнее, поскольку связана со сбором хорошо интерпретируемых данных. Именно на их основе в будущем специалисты смогут построить базу знаний и перейти к использованию ИИ в фудтехе», — подчеркнул ректор ИТМО Владимир Васильев.

Спикеры делились не только успехами, но и откровенно рассказывали о провалах, ошибках и страхах, связанных с цифровизацией.

Аудитория с большим вниманием слушала выступление Никиты Лапотышкина, IT-директора ГК «Дымов», который подробно сообщил о проекте MES на фабрике «Суздалянка»: «Отсутствие себестоимости, невозможность управлять потерями, незавершенное производство — сначала ничего

не отражалось в системе. Теперь всё иначе. Если вчера мы не делали котлеты, а сегодня решим их делать, — у нас не будет проблем добавить новые участки в схему учёта», — в том числе сказал он.

Финансовый директор ГК «Калинка» Вера Аксёнова уточнила почему они сознательно откладывают переход на ERP: «Боимся, что пока мы будем внедрять систему, технологии уйдут вперёд. Кроме того, предприятие будет в хаосе от 6 до 18 месяцев. Обучение большого количества людей — это стресс. Мы реализуем 100 тонн продукции в сутки и не можем позволить себе остановить отгрузки», — так объяснила она свою неуверенность в успехе. В результате «Калинка» выбрала стратегию решать проблемы точечно, постепенно создавая экосистему.

Никита Дебелый, директор по развитию «Донских пекарных традиций» (ТМ «Гриденев Хлеб») честно рассказал о трёх попытках внедрения ERP. Первая попытка провалилась из-за руководителя проекта без опыта, вторая — из-за подрядчика, который ни разу не приехал на производство. Третья оказалась успешной, но не без проблем.

Он назвал две ключевые фигуры для успеха: правильный руководитель проекта с полномочиями, который будет «держать вас в узде», и сильный финансовый директор, который понимает как должен работать учёт. И ещё — мотивация людей на внедрение системы.

Из-за проблем на пищевом производстве, таких как брак, усушка (потеря массы продукта из-за испарения влаги в процессе замораживания и хранения), неоптимальные рецептуры продуктов или медленная разработка, компании теряют миллионы и миллионы рублей.

Эти проблемы, как подчеркивает Наталья Комарова, специалист в области FMCG (в частности мясопереработки, птицепереработки, производства колбасы, полуфабрикатов и готовых блюд), можно решить с помощью внедрения цифрового двойника — живой динамической виртуальной копии процесса или системы на основе реальных данных. Она состоит из интерфейса, AI-моделей и данных, которые собираются с датчиков и из лабораторий (например, температура в печи, pH фарша, вибрация насоса).

Цифровой двойник уже помогает решать различные проблемы. Например, с его помощью по заказу крупного производителя мясорастительной консервации удалось подобрать рецептуру для «идеальной» замороженной котлеты, которая сохраняет свойства при любом виде приготовления: в духовке, микроволновой печи, на аэрогриле или сковороде.

«Цифровизация пищевой индустрии способствует развитию тренда «умного питания» — интеграции технологий в производство, дистрибуцию для создания более

## СОБЫТИЯ



эффективной, устойчивой и прозрачной пищевой системы. Эта область развивается и в ИТМО: в университете работают лаборатории и центры, специализирующиеся на искусственном интеллекте, компьютерном зрении, анализе больших данных и автоматизации. Эти технологии применимы для оптимизации процессов в пищевой промышленности — например, для разработки персонализированных продуктов питания, подбора функциональных ингредиентов, обеспечения строгого контроля качества продукции, прогнозирования спроса и управления цепочками поставок», — рассказала ведущий научный сотрудник исследовательско-образовательного центра в области питания Ольга Орлова.

Как выгодно отличаться от конкурентов и стать лидером рынка? О своём опыте применения искусственного

интеллекта для создания мороженого сделал сообщение председатель совета директоров компании «Шин-Лайн» Дмитрий Докин.

ИИ-решения для пищевой промышленности создают и в ИТМО. Одна из актуальных проблем, в решении которой могут помочь технологии, — это подделка пищевых продуктов. Лидер по подделкам молочной продукции в России — сливочное масло: часто молочные жиры подменяют растительными. Студентка Центра молекулярных и биологических технологий ИТМО Ольга Фрейнкман представила разработку, которая поможет контролировать качество продукта. В её основе — довольно простой экспресс-метод на основе люминесценции. Решение может быть полезно пищевым предприятиям, дистрибуторам, ритейлерам и контролирующими органам...

Между сессиями участники активно общались в формате, который помог наладить прямые контакты тех, кто уже прошёл путь внедрения цифровых систем и готов делиться опытом с теми, кто только планирует это сделать.

Конференция FOODIGITAL подтвердила, что запрос на цифровую трансформацию в пищевой промышленности так или иначе переходит из фазы экспериментов в фазу повсеместной реализации. Опыт ведущих компаний и состоявшиеся дискуссии дали чёткое понимание текущих вызовов рынка и позволили «сверить часы», что крайне важно для разработки новых решений.

[vatelmarketing.ru](http://vatelmarketing.ru)  
[news.itmo.ru](http://news.itmo.ru)



пищёвка 3D  
азбука  
готовой  
еды

«Азбука вкуса», «Магнит» и другие лидеры индустрии встретятся в Петербурге



**2-3 февраля 2026 года** в Санкт-Петербурге в Cosmos Saint Petersburg Pribaltiyskaya Hotel пройдёт форум «Азбука Готовой Еды» — новая профессиональная площадка от семейства конференций Пищёвка3D для производителей, ритейла, HoReCa, технологических компаний и аналитиков индустрии готовой еды.

Мероприятие станет первым в России форматом, объединяющим всю цепочку создания готовой еды — от ингредиентов до полки. К форуму присоединились партнёры из ключевых направлений индустрии: «Азбука вкуса», SimpleMix и другие компании, определяющие стандарты рынка.

Участники мероприятия обсудят ключевые вопросы индустрии: технологии производства от ультрафреша до глубокой заморозки, новую арифметику себестоимости и маржинальности, психологию вкуса и нейромаркетинг, стандарты качества и безопасности. Итоговая панель «Кто накормит страну завтра?» станет дискуссией о будущем индустрии с участием лидеров рынка.

К участию в форуме подтвердили готовность ведущие эксперты индустрии: Андрей Чурсин («Азбука вкуса»), Мария Дмитриева («Магнит»), Антон Дулов (Uppretit), Михаил Степанов («Успешные технологии питания»), Леонид Ардalionов (NTech), Дарья Мунтян («АЛИДИ Проф») и другие лидеры рынка.

Центром притяжения форума станет выставочная зона площадью 500 м<sup>2</sup>, где будут представлены решения для всей цепочки создания продукта. Также участников ждут сессии Speed Networking, панельные дискуссии и тематические вечеринки.

**МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ:**  
Cosmos Saint Petersburg Pribaltiyskaya Hotel,  
г. Санкт-Петербург,  
ул. Кораблестроителей, д. 14

**ДАТЫ**  
2-3 февраля 2026 года

**ПРОГРАММА  
И РЕГИСТРАЦИЯ:**



**КОНТАКТЫ:**  
+7 812 600 19 75  
[info@vatelmarketing.ru](mailto:info@vatelmarketing.ru)

**Анна Маявина**  
+7 964 397 77 73  
[maljavina@vatelmarketing.ru](mailto:maljavina@vatelmarketing.ru)

Организатор:  
ООО «Ватель Консалтинг»

# КБ «ТЕХНОЛОГИЯ» РАЗРАБОТАЛО НОВЫЙ БЛИННЫЙ АВТОМАТ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПОЛУФАБРИКАТОВ



Анна Мамонтова, зам.  
директора по маркетингу  
ООО «КБ «Технология»

«Новая разработка конструкторов КБ «Технология» — блинный аппарат БЛК-600 — ответ на запрос рынка. Он в корне меняет представление об оборудовании для изготовления блинов.

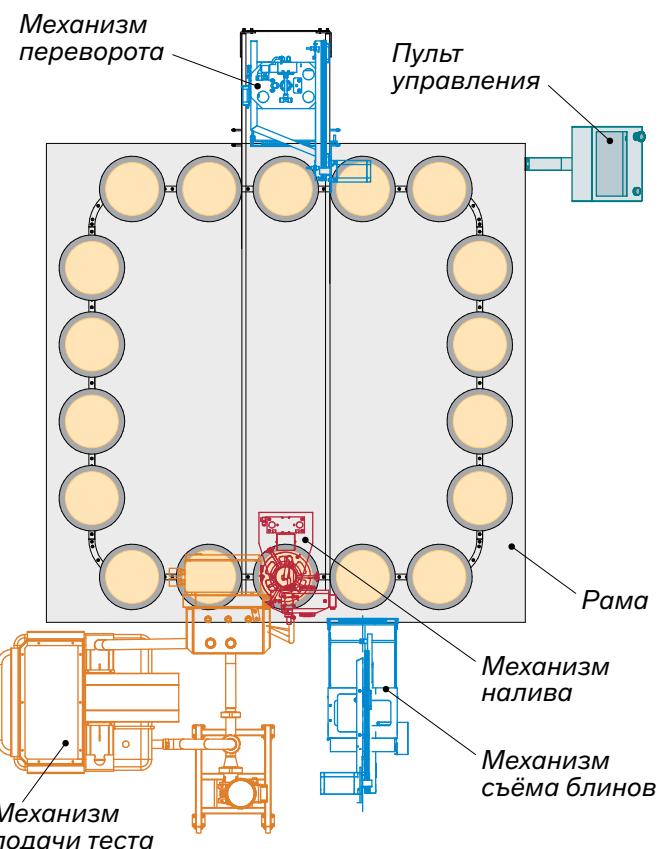
В сфере пищевого производства, где спрос на качество, безопасность и рентабельность диктует жёсткие правила, быть лидером — значит постоянно создавать новые стандарты. Наша компания известна в профессиональных кругах как разработчик надёжных аппаратов для изготовления пельменей, вареников, мантов, хинкали, чебуреков, а также уникальных блинных линий».

## ЗАПУСКАЕМ ПРОИЗВОДСТВО НОВОГО АППАРАТА

Что такое БЛК-600? Он сочетает в себе все достоинства уже завоевавшей признание и доверие блинной линии БЛК-1200 с демократичной ценой. Новый аппарат будет закрывать современные потребности производителей полуфабрикатов в компактном, энергоэффективном и надёжном оборудовании.

БЛК-600 это:

- Компактность: габариты нового блинного автомата 1600 x 1600 мм.
- Простота: автомат поставляется в собранном виде, подключается к электросети и сразу готов к работе. Пусконаладка не требуется!
- Лёгкость эксплуатации: один оператор может обслуживать до трёх установок одновременно.
- Широкий диапазон рецептур: аппарат работает с любым блинным тестом. На одном автомате вы можете изготавливать классические блины, панкейки, блины на кефире, яичные блины и омлет, блины для тортов, блины овсяные, шоколадные и с добавлением сырной крошки.



- Двухсторонняя обжарка: блин обжаривается с обеих сторон на чугунных дисках.
- Кружевной рисунок делает блины неотличимыми от домашних.
- Стабильный вес продукта: погрешность 0,5 грамма.
- Надёжность: гарантия 2 года.
- Уникальная технология энергосбережения и высокая энергоэффективность: потребляемая мощность всего 9 кВт.
- Блинный аппарат БЛК-600 комплектуется миксером-гомогенизатором серии Эксперт, который быстро замесит идеальное тесто: 5 минут и ни одного комочка!



БЛК-1200

## РАБОТАЕМ НА «ПРОДЭКСПО-2026»

Таким образом, КБ «Технология» встретила 2026 год новым пищевым оборудованием и ещё — подготовкой к участию в выставке «Продэкспо». На главной продовольственной выставке страны наша компания представляет один из своих самых популярных аппаратов для производства пельменей и вареников — автоматический аппарат СД-500 Monoblock.

«Продэкспо» — это стратегическая площадка, где формируются тренды, заключаются ключевые контракты и определяется вектор развития всей отрасли. Участие в ней для КБ «Технология» — это возможность прямого диалога с лидерами рынка: от средних цехов до крупнейших мясоперерабатывающих холдингов.

Специалисты компании будут отвечать как на вопросы тех производителей, которые уже являются нашими партнёрами, так и консультировать тех, кто только выбирает оборудование для запуска производства.

Стенд станет живой демонстрационной зоной, где теория встречается с практикой, а каждый посетитель сможет увидеть одну из самых популярных моделей аппаратов для изготовления пельменей и вареников.

## ДОСТОИНСТВА СД-500 MONOBLOCK

1. Полный цикл в одном блоке. Концепция «Monoblock» — синоним эффективности. Аппарат объединяет в едином, компактном корпусе все производственные этапы: раскатку теста, дозирование



СД-500

начинки и формование изделий. Это минимизирует площадь, занимаемую линией, упрощает обслуживание, что критически важно для современных производств.

2. Гибкость как конкурентное преимущество. В современных условиях оборудование должно быстро перенастраиваться на производство нового продукта. СД-500 с лёгкостью меняет формовочные матрицы, позволяя выпускать не только классические пельмени и вареники, но и чебуреки. Такая универсальность открывает производителям путь к новым рыночным нишам без капитальных вложений в новое оборудование.

3. Технологичность и надёжность. Аппарат спроектирован с применением современных материалов и компонентов, обеспечивающих долгий срок службы в условиях интенсивной эксплуатации. Система точного дозирования гарантирует стабильный вес и форму каждого изделия, что напрямую влияет на себестоимость и качество конечного продукта. Высокая производительность до 500 кг/час делает его идеальным решением для наращивания объёмов выпуска продукции.

Для нас «Продэкспо» — это возможность не просто показать станок, а продемонстрировать готовое технологическое решение. СД-500 — больше, чем пельменный аппарат. Это готовая бизнес-единица, которая позволяет вывести производство полуфабрикатов на уровень максимальной точности, гигиены и экономической эффективности. Гости выставки увидят, как рождается продукт будущего и смогут обсудить с нашими специалистами возможности для своего бизнеса.

*Участие КБ «Технология» в выставке «Продэкспо» — закономерный этап в развитии компании, которая делает ставку на глубокое понимание потребностей рынка и даёт ответ на них в виде высокотехнологичных, практических решений. Аппарат СД-500 Monoblock доказывает, что российское инженерное проектирование в сфере пищевого оборудования не только соответствует мировому уровню, но и задает собственную высокую планку. А вскоре это подтвердит и новый блинный аппарат БЛК-600.*

*Мы приглашаем профессионалов отрасли познакомиться с оборудованием для производства полуфабрикатов на стенд 8Н030, зал 8, пав. 2.*

**КБ «Технология» приглашает посетителей и участников выставки побывать на стенде нашей компании. Ознакомьтесь с передовыми технологиями и откройте новые возможности для автоматизации вашего производства. Специалисты компании будут рады ответить на ваши вопросы и обсудить потенциальные проекты сотрудничества.**

## ООО «КБ ТЕХНОЛОГИЯ»

644121, г. Омск, ул. Калинина 14, корп. 1  
Бесплатная горячая линия: 8-800-234-45-35  
Телефон рабочий: 8 (3812) 900-450  
E-mail: kbteh22@yandex.ru  
kb-technology.ru





# ПРОВЕРКА ПЕЛЬМЕНЕЙ С МАРКИРОВКОЙ «ГОСТ»

Как показала экспертиза, проведённая Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» и испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», ряд производителей пельменей с маркировкой «ГОСТ 33394-2015» его нарушают. Удешевляют состав начинки, применяя сырьё, не предусмотренное госстандартом, а самой начинки используют меньше, чем положено по ГОСТу.

## Нормативная база и её нарушения

Выбирая мясные пельмени, которые подорожали за год в среднем на 20%, потребитель стремится угадать какие из них сделаны на совесть. Если бы изготовители указывали на упаковках соотношение начинки и теста, выбор был бы уже проще, но закон не обязывает мясопереработчиков это делать.

Несколько лет назад был принят ГОСТ 33394-2015 «Пельмени замороженные. Технические условия», согласно которому массовая доля начинки в пельменях должна быть не менее 50%. «Общественный контроль» решил выяснить насколько изготовители, выбравшие ГОСТ, соблюдают его требования. Для этого в супермаркетах Петербурга («О'КЕЙ», «Перекрёсток», «Сезон», «ВкусВилл» и «Мясо Совхоз») были приобретены пельмени девяти торговых марок. Восемь образцов были изготовлены по ГОСТу, один — по техническим условиям.

Перед испытательной лабораторией была поставлена задача проверить пельмени по показателям безопасности, по количеству начинки, а также провести гистологическую идентификацию фарша, чтобы понять соответствует ли он заявленному на этикетке составу.

Экспертиза показала, что все изготовители, выпускающие пельмени по ГОСТу, соблюдают его норму по количеству начинки (не менее 50%). Также все проверенные образцы соответствовали обязательным микробиологическим показателям.



В то же время четыре марки пельменей не отвечали требованиям стандарта и информации для потребителя по составу фарша, поскольку в начинке было обнаружено постороннее сырьё. Ещё один образец имел маркировку, вводящую потребителей в заблуждение относительно способа производства и происхождения продукции.

Так, в пельменях **«Домашние»** ТМ **«Мираторг»** категории В (ООО «Мираторг-Курск»), приобретённых в гипермаркете **«О'КЕЙ»**, был обнаружен крахмал, не заявленный на этикетке.

«Выгода использования крахмала вместо мяса очевидна: за счёт применения этого дешевого сырья можно снизить себестоимость пельменей, тем самым увеличив их спрос среди не очень взыскательной аудитории покупателей, ориентирующихся в первую очередь на низкую цену, — отмечает Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». — Но обман изготовителя заключается не в использовании крахмала, а в том, что он не указал его наличие в составе на этикетке и не заменил маркировку «ГОСТ» на «ТУ». По техническим условиям крахмал применять не запрещено».

Пельмени **«Домашние»** ТМ **«А.Н. Герасименко»**, ТУ 10.13.14-001-76329576-2023 (АО «Эволюция питания», Санкт-Петербург) приобретены в том же гипермаркете **«О'КЕЙ»**. В их начинке были и крахмал, и целлюлоза без указания на этикетке.

Кроме того, в этих пельменях выявлено низкое содержание белка: 9,94% вместо 15%, указанных на этикетке, что является нарушением требований Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и технических условий, на основании которых изготовлен продукт.

Вопросы возникли также и к фразе «Фермерское хозяйство», размещенной на упаковке. Судя по информации для потребителя, пельмени **«Домашние»** произведены не крестьянско-фермерским хозяйством, а промышленным способом АО **«Эволюция питания»**.

«Изготовитель вводит потребителя в заблуждение, выдавая промышленный продукт за фермерский, — говорит Всеволод Вишневецкий. — Такая маркировка не позволяет достоверно охарактеризовать происхождение данной продукции, что является нарушением п. 1 ст. 4.3 ТР ТС 022/2011».

Кроме надписи «фермерское хозяйство», на упаковке пельменей ТМ **«А.Н. Герасименко»** было также указано обозначение «Мясо категории А».

Третьим «нестандартным» образцом оказались пельмени **«Домашние»** категории В (ООО «МПК «Атяшевский»,

## ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Республика Мордовия), приобретенные в супермаркете «Перекрёсток». Согласно результатам исследования, в образце были обнаружены субпродукты, которые не разрешены при производстве пельменей по ГОСТу.

«Отличились» и пельмени «Сибирские» ТМ «VLADBEEF» (ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.) из универмага «Сезон»: в их начинке были обнаружены целлюлоза и камедь также без их указания информации для покупателя. Эти добавки не предусмотрены рецептурой ГОСТа, поэтому их использование в данном случае незаконно, отметил Всеволод Вишневецкий.

Замыкают пятёрку аутсайдеров экспертизы пельмени «Сибирские» ТМ «Хозяин Алтая» (ООО «Мороз», Алтайский край), приобретённые в гипермаркете «О'КЕЙ» по цене 942 руб./кг. Казалось бы, за такую цену покупатель вправе рассчитывать не только на соответствие продукции ГОСТу, но даже на более высокие потребительские свойства — например, на большее количество начинки, чем предусмотрено государственным стандартом. Но лаборатория «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» вместо 50% начинки в этих пельменях выявила всего 35%.

#### Где больше начинки? Составим рейтинг.

В 2025-ом году лидером по количеству начинки стали пельмени (с крахмалом) «Домашние» ТМ «Мираторг» категории В: 61,1%, цена 438 руб./кг. На втором месте — пельмени «Домашние» ТМ «Цезарь» (ООО «Морозко», Санкт-Петербург) категории В классической рецептуры (говядина, свинина) по цене 450 руб./кг с содержанием начинки 58%. На третьем месте — «Сибирские» ТМ «VLADBEEF»

категории В (с целлюлозой и камедью) по цене 412 руб./кг, в которых начинки оказалось 57,8%. Четвёртое место заняли пельмени «Русские» категории В ТМ «Фабрика качества» (ООО «ПК ФАБРИКА КАЧЕСТВА», Самарская обл.) по цене 599 руб./кг, где начинки 55,1%. Пельмени «Сибирские» ТМ «ВкусВилл» (ООО «Деликатесы Сибири», Омская обл.) категории В стоимостью 718 руб./кг по количеству начинки заняли пятое место: 53%.

Шестое место с содержанием начинки 51,1% — у пельмени «Домашние» категории В (ООО «МПК «Атяшевский») по цене 536 руб./кг, в которых были обнаружены субпродукты. Следом идут пельмени «Домашние» ТМ «Сибирская коллекция» (ООО «Щёлковский МПК», Московская обл.) с классическим составом (говядина, свинина) по цене 565 руб./кг, где количество начинки составило 51%. На восьмом месте — «Домашние» ТМ «А.Н. Герасименко» (с крахмалом, целлюлозой, дефицитом белка и недостоверной маркировкой) по цене 805 руб./кг, в которых начинки оказалось всего 45,6%.

Аутсайдеры экспертизы — «Сибирские» ТМ «Хозяин Алтая» (35% начинки) равно как и пельмени «Домашние» ТМ «А.Н. Герасименко» — яркий пример, когда премиальная цена не соответствует качеству продукции.

Как сообщили в Роспотребнадзоре, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены магазинам «О'КЕЙ», «Перекрёсток» и «Сезон», а также изготовителям пельменей ООО «Владимирский стандарт», ООО «Мираторг-Курск», ООО «Мороз», АО «Эволюция питания» и ООО «МПК «Атяшевский».

[petkach.spb.ru](http://petkach.spb.ru)

# INTEKPROM MEAT 2026

ПЕРЕДОВЫЕ РЕШЕНИЯ  
ДЛЯ ОПТИМИЗАЦИИ  
МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ  
ПРЕДПРИЯТИЙ

10-11  
июня



Г. КАЗАНЬ

ОТЕЛЬ «РИВЬЕРА»

УЛ. ФАТЫХА АМИРХАНА, 1А

# РОССИЙСКИЙ РЫНОК «ЗАМОРОЗКИ» ДЕМОНСТРИРУЕТ ХОРОШИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Рынок замороженных продуктов в России демонстрирует динамику, которой позавидуют многие FMCG-категории. Пицца, овощи, готовые блюда — многие сегменты показывают двузначный рост, а производственные линии обновляют рекорды. Так, объём рынка в 2024 году достиг 350 млрд руб., увеличившись на 12% год к году. Окончательные итоги 2025 года появятся позже.

## Новая потребительская карта сегмента

За цифрами роста замороженной продукции стоит фундаментальное изменение в потребительском поведении. «Заморозка» превращается из «продукта про запас» в осознанную альтернативу домашней кухне и доставке, а её аудитория становится сложнее и разнообразнее.

Сегмент давно перестал быть нишней для экономных домохозяйств. В нём чётко сформировались несколько крупных и активных потребительских групп, хотя их пропорции могут различаться в зависимости от формата магазина.

Александр Ежов, директор международной выставки продуктов питания WorldFood Moscow: «Среди потребителей категории замороженной продукции преобладают представители поколений Y (1981-1999 г.р.) и Z (2001-2010 г.р.). Оба поколения сконцентрированы на построении карьеры, ценят удобство и стремятся экономить время. Замороженная продукция отвечает этим потребностям».

Высокая занятость, плотный график и ориентация на функциональные решения делают эти группы одним из ключевых двигателя спроса. Для них «заморозка» конкурирует не с домашней едой, а с доставкой и фастфудом, и часто выигрывает за счёт соотношения цены и качества.

Картина потребления может различаться в зависимости от позиционирования торговой сети. Любовь Золотарева, бренд-стратег сети «ВкусВилла»: «Одна из основных наших аудиторий с точки зрения демографии — это женщины 35+. В рамках категории «замороженные полуфабрикаты» сеть как раз опирается на это ядро».

Александр Ежов также отмечает: «Для людей, которые живут одни, приготовление больших порций еды невыгодно. Удобнее покупать замороженную продукцию и разогревать необходимое её количество на один раз».

Галина Ревеко, эксперт исследовательской компании КОНКОЛ, считает, что типичный представитель целевой аудитории для этого продукта — загруженный городской житель. Для него важна не только польза, но и удобство.



## Три базовых драйвера роста замороженных продуктов

1. Экономия времени — главный фактор. Потребители реже готовят с нуля. Высокий темп жизни в мегаполисах делает быстрые решения базовой потребностью.
2. Рост качества замороженных продуктов и появление категорий «как в ресторане». Галина Ревеко подтверждает на примере пиццы: «Рост обеспечивается во многом за счёт повышения качества продукции и, как следствие, изменения восприятия этой продукции покупателем. Например, замороженная пицца может восприниматься в качестве альтернативы заказа пиццы из ресторана».
3. Ассортиментный взрыв. Любовь Золотарёва отмечает, что производители и ритейлеры не боятся экспериментов, привлекая новые аудитории в категории, поэтому ассортимент на этом рынке быстро расширяется.

Александр Ежов: «Сегодня «заморозка» становится альтернативой доставке и ресторанам». Эта тенденция усиливается уже третий год.

Пицца — флагман сегмента. По данным NTech, в первом полугодии 2025 года продажи замороженной пиццы в РФ в деньгах выросли на 32,7%. Рост продаж достигает 30-40% в год. Средняя цена за год выросла почти на 18%, но спрос продолжает расти — покупатели голосуют за качество.

Овощи и фрукты. Производство замороженных овощей и фруктов в России за 2020-2024 годы увеличилось на 47% (BusinessStat). Причины популярности: тренд на здоровье, удобство и доступность витаминов круглый год.

Готовые блюда. Эта молодая и перспективная категория, безусловно, способствует развитию сегмента замороженных продуктов.

## Прогноз на 2026 год

Любовь Золотарева: «Основные драйверы роста в 2026 году — готовые блюда в «заморозке». Скорее всего, в будущем покупатели увидят замороженными больше ресторанных блюд».

По данным NeoAnalytics, к 2028 году объём рынка замороженных продуктов может достигнуть 600 млрд. руб. Галина Ревеко также отмечает его значительный потенциал: «Потребление замороженных полуфабрикатов в России составляет в натуральном выражении около 10-12 кг на человека в год, что говорит о наличии потенциала для дальнейшего роста этого сегмента».

Российский рынок «заморозки» прошёл точку трансформации: из вынужденного выбора он превратился в осознанную часть рациона. Потребители ценят своё время и, кроме того, не готовы жертвовать качеством — замороженные продукты идеально отвечают этим запросам.

По материалам Pressfeed и New Retail

## ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ НА МИРОВОМ РЫНКЕ: РОСТ ПРОИЗВОДСТВА И СПРОСА

На фоне климатических аномалий и ломки привычных логистических цепочек, мир переосмысливает систему производства и доставки продовольствия. В этих условиях именно замороженные овощи превратились в новый глобальный актив — остров стабильности в океане мировой торговли. По данным BCC Research, мировой рынок замороженных овощей может достичь 41,1 млрд долл. к 2030 году, демонстрируя среднегодовой рост на уровне 8,8%.

Китай стал крупнейшим экспортёром замороженных овощей, обеспечивая 18,8% мировых поставок на сумму около 1,6 млрд долл. За ним следуют Бельгия — 14,9% (около 1,3 млрд долл.) и Испания — 10,3% (около 883 млн долл.). Мексика, Нидерланды, Польша, Франция, Египет, США и Эквадор замыкают первую десятку, каждый из этих участников обеспечивает от 2,6% до 7,1% мирового объема.

Эти данные отражают не только динамику торговли. Экстремальные погодные явления по-прежнему нарушают поставки свежей продукции в регионах Южной Азии, Западной Африки, Европы и Северной Америки.

Так, недавняя сильная жара в Индии уничтожила значительную часть овощных культур — особенно томатов и лука, вызвав резкие скачки цен и заставив многие семьи переключиться на замороженные продукты. В Восточной Африке, в таких странах как Кения и Эфиопия, затяжная засуха сократила урожай, сделав свежие овощи дороже и менее доступными. В Европе сильные наводнения, в частности в Германии и Италии, нарушили работу ферм и транспортных маршрутов, осложнив своевременную доставку свежей продукции на рынки.

Всё больше государств глобального юга вкладывают в переработку продовольствия, создание холодильных мощностей развитие экспортной инфраструктуры, и эти усилия начинают приносить свои плоды.

Так, Египет за последние годы значительно расширил сеть холодильных складов, что позволило сохранять излишки овощей и направлять их на экспорт.



В Эквадоре государственные программы — такие как гранты и льготные кредиты — помогли фермерам перейти от продажи свежей продукции к выпуску товаров с добавленной стоимостью. В результате страна увеличила объёмы поставок нарезанных и замороженных овощей в США и Европу.

Ожидается, что глобальный спрос на замороженные овощи будет расти по мере усиления климатического давления и растущего интереса потребителей к доступным и практичным продуктам. Для многих стран укрепление этого сектора может открыть путь к созданию новых рабочих мест, развитию аграрных цепочек и повышению устойчивости экономики.

[naked-science.ru](http://naked-science.ru)

## «ЛЕНТА» БУДЕТ ДОГОНЯТЬ КОНКУРЕНТОВ В СЕГМЕНТЕ ГОТОВОЙ ЕДЫ

Торговая сеть «Лента» решила основательно заняться сегментом готовой еды и будет пытаться догнать ушедших вперёд в этом плане конкурентов. Прежде всего, Х5. Для этого ритейлер даже создал отдельную структуру под названием «Фабрика еды». Она будет отвечать за разработку ассортимента готовой еды и полуфабрикатов, а также за производство продукции и ее доставку в магазины.

Цель очень амбициозная — выйти в лидеры сегмента (сейчас компания на шестом месте). Возглавила структуру бывший руководитель сервиса «Х5 Еда» Ольга Фельдт. По её словам, создание новой самостоятельной структуры стало ответом на вызовы, связанные с ростом спроса на готовую еду. «Фабрика еды» — это сорсинговый хаб, цель которого — обеспечить лидерство «Группы Лента» в сегменте готовой еды с помощью развития собственных производств и стратегического партнёрства с поставщиками сырья и готовой продукции...

Как сказал независимый консультант поставщиков торговых сетей Михаил Лачугин, чтобы догнать лидеров (Х5, «Магнит» и «Азбука вкуса»), «Ленте» придётся действительно постараться.

Рынок готовой еды развивается очень активно. Речь не только о свежеприготовленных блюдах, но и о заморозке

с выпечкой. Ещё в середине 2025 года пекарни и массовые рестораны забили тревогу — ощутили отток посетителей именно в сети. И этот процесс, похоже, будет продолжаться: в ближайшие годы ожидается «битва гигантов» в сегменте готовой еды и выпечки. В «Ленте» это понимают и хотят тоже откусить свою долю этого рынка.

Генеральный директор «Infoline-аналитики» Михаил Бурмистров объяснил почему сейчас сегмент готовой еды в структуре продаж компании занимает меньшую долю, чем у конкурентов. Он полагает, что такая ситуация связана с тем, что «Лента» долгое время не уделяла должного внимания развитию пекарен и кофеен в магазинах и почти не предлагала упакованную готовую еду.

[producttoday.ru](http://producttoday.ru)

# ПРАВИТЕЛЬСТВО РФ ВЫСТУПИЛО ПРОТИВ ОГРАНИЧЕНИЙ НА ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО

*Действующие законы, регулирующие производство, перевозку, хранение и использование пальмового масла, обеспечивают поступление на рынок России безопасной продукции.*

*На это указало правительство в ответе на постановление Госдумы РФ по ограничению использования пальмового масла в пищевых продуктах, в том числе в детском питании. По данным Всемирной организации здравоохранения от февраля 2024 года выводов о его вреде по сравнению с другими растительными маслами и животными жирами нет.*

В своём постановлении депутаты просили правительство представить позицию по ряду вопросов: улучшение контроля за его ввозом и производством продукции, в которой оно используется, а также за маркировкой товаров с ним. Кроме того, парламентарии просили оценить идею о повышении ставки ввозной таможенной пошлины на пальмовое масло и его фракции. Одновременно с этим предлагались меры нетарифного регулирования, введение акцизов, усиление ответственности за введение потребителей в заблуждение.

Как следует из ответа правительства, **для защиты населения утверждён новый межгосударственный стандарт для пальмового масла (ГОСТ 31647-2025), действующий с 1 января 2026 года.**

Кроме того, требования санитарно-эпидемиологических правил устанавливают, что пальмовое масло запрещено использовать во всех структурах, организующих питание детей. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров тоже не допускаются, говорится в ответе правительства.

Например, в мороженом должен использоваться молочный жир.

За введение потребителей в заблуждение и нарушение продавцом технических регламентов предусматриваются административные наказания. Уголовная ответственность наступает за производство, хранение, перевозку либо сбыт продукции, не отвечающей требованиям безопасности. Помимо имеющихся мер, Минсельхоз направил в Минюст предложения усилить ответственность за нарушение техрегламентов, предъявляемых к пищевой продукции.

С 2025 года действуют требования по дополнительной очистке на масложировых предприятиях для масел, предназначенных в пищу (в том числе пальмового), указали в правительстве. Также введены требования по транспортировке растительных масел: перевозка только спецтранспортом из нержавеющей стали и других материалов, разрешённых для контакта с пищевой продукцией.

Вопрос введения акцизов возможно рассмотреть с учётом ситуации на рынке пальмового масла, объёмов и схем его поставки в РФ, сфер его

использования, уровня цен на товар и продукцию, изготовленную с его применением. Корректировка ставки ввозной таможенной пошлины должна рассматриваться на уровне Евразийской экономической комиссии, что занимает длительное время, говорится в ответе Правительства РФ.

Оно обратило внимание на альтернативу — увеличение с 1 января 2026 года ставки налога на добавленную стоимость до 22% в отношении молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира. Это создаст основу для доначисления налоговых платежей для недобросовестных компаний и наказания вплоть до лишения свободы.

Действующие и вводимые меры регулирования в достаточной мере закрывают вопрос контроля качества пальмового масла и не требуют ужесточения, согласен с позицией правительства ведущий научный сотрудник центра агропродовольственной политики РАНХиГС Денис Терновский. По его словам, излишне жесткое регулирование может перевести использование масла в серую зону, в которой контроля качества не будет вообще.

В Масложировом союзе России поддержали позицию правительства. Текущие меры контроля обеспечивают безопасность потребителей и не устанавливают лишних бюрократических барьеров для развития экономики и пищевой промышленности, говорит исполнительный директор союза Михаил Мальцев.

795 000 тонн пальмового масла поставлено в РФ в 2024 году, подсчитало «РИА Новости» на основе данных Совета стран-производителей масла. Этот показатель минимальный за последние 10 лет. Основным поставщиком пальмового масла в РФ является Индонезия (более 70% от всех поставок).





**MODERN  
BAKERY  
MOSCOW**



**CONFEX**  
КОНДИТЕРСКАЯ  
ЭКСПЕРТИЗА



**GOTODO**  
ПРОИЗВОДСТВО  
ГОТОВОЙ ЕДЫ



Кластер международных выставок  
оборудования и ингредиентов  
для хлебопекарного,  
кондитерского производства,  
производства готовой еды  
и полуфабрикатов



**24–27.03.2026**

Москва, ВЦ «Тимирязев»

[modern-bakery.ru](http://modern-bakery.ru)  
[confex-expo.ru](http://confex-expo.ru)  
[gotodo-expo.ru](http://gotodo-expo.ru)

Организатор

 **GEFERA MEDIA**



## НОВЫЙ ПОДХОД К БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ

Власти решили пересмотреть отношение к одному из самых быстрорастущих сегментов продовольственного рынка — готовой еде. Роспотребнадзор дал её определение и подготовил рекомендации по производству и доставке. А Минпромторг и Роскачество разрабатывают ГОСТ, который, возможно, примут в нынешнем году.

Роспотребнадзор совместно с Ассоциацией производителей и поставщиков готовой еды (АППГЕ) впервые дали определение «готовой еды».

В методических рекомендациях под ней понимается блюдо, произведённое и герметично упакованное промышленным способом, доступ к которому невозможен без нарушения целостности потребительской упаковки. Оно предназначено для реализации через объекты розничной торговли и предприятия общепита для последующего потребления конечным покупателем без совершения дополнительных действий по его приготовлению (за исключением разогрева).

Документы охватывают технологические и организационные особенности, направленные на предотвращение микробиологического загрязнения и сохранение качества продукции

на всех этапах — от производства до конечного потребителя.

Рекомендации также содержат практические меры по идентификации продукции, условиям упаковки и маркировки, а также по обеспечению её безопасности для потребителя.

«Сегодня в нормативной базе отсутствует единое определение готовой еды и учёт её технологических особенностей. Это создает правовой пробел и повышает риски для покупателей», — поясняют в Роспотребнадзоре. Параллельно Минпромторг и Роскачество ведут работу над национальным стандартом. В его рамках планируется разработать единые подходы к процедурам оценки внедрения принципов ХАССП на всей цепочке поставок.

Одна из целей ГОСТа — определить понятие готовой еды, которое будет одинаково трактоваться всеми

участниками отрасли, что позволит обеспечить прослеживаемость продукции, подпадающей под эту категорию, на всех её движения.

Президент АППГЕ Сергей Беляков подчёркивает, что без чёткого определения понятия готовой еды невозможно ни контролировать рынок, ни обеспечить равные условия конкуренции. По его словам, методические рекомендации закрывают уязвимые зоны, которые ранее оставались на усмотрение производителей.

В Ассоциации заявили о готовности применять рекомендации не как добровольные, а как обязательные — при заключении договоров поставок с 2026 года. В дальнейшем эти документы и практика по их применению могут лечь в основу СанПиНа, обязательного к исполнению.

# КАК «ПОСПЕЛ» СОЗДАЁТ ВКУС, КОТОРОМУ ДОВЕРЯЮТ



Наталья Скорнякова, директор по трейд-маркетингу и рекламе Группы компаний «Поспел»

«Группа компаний «Поспел» — это живой организм, объединяющий уникальные предприятия: фабрику мороженого, цеха по производству пельменей, животноводческий комплекс, логистические центры. Мы растём, чутко реагируя на запросы рынка, дорожим уважением партнёров и создаем продукт, которому можно доверять. Мы уверены, что в непростые времена именно доверие становится самым дефицитным и востребованным товаром. И его можно и нужно создавать, что является частью нашей повседневной работы».

## Контроль — это проявление заботы, а не просто протокол

В мире, где состав продуктов на полках порой напоминает химические формулы, а доверие к брендам от этого тает, оставаться честным производителем — сложная, но необходимая работа. Особенно когда за тобой стоит не просто завод, а целая экосистема: от травы на лугу до благодарной улыбки покупателя.

История ГК «Поспел» — это история о возвращении смысла в каждую тарелку. Пусть это звучит пафосно, но абсолютно правдиво.

Можно ли проконтролировать вкус? Мы уверены, что да. Но начинается этот контроль не в стерильной лаборатории, а гораздо раньше — на животноводческом комплексе «МИР» в Ковернинском районе. Именно там коровы дают то самое молоко, которое становится основой мороженого «Фабрики Грёз». Собственное сырьё для нас — не просто пункт в стратегии снижения затрат. Это единственный способ быть на 100% уверенными, что в основе продукта — натуральный вкус, а не химическая формула.

Система ХАССП, сертификация по стандартам Таможенного союза, многоступенчатый лабораторный контроль — всё это, конечно, есть. Но за каждым термином здесь стоит простая человеческая логика: если нельзя проконтролировать всю цепочку от начала до конца — очень трудно гарантировать безупречный результат.

- Поэтому наше мороженое производится из **цельного молока**, а не из сухих смесей.
- Поэтому пельмени ИП Фуфина Н.В. лепятся из **проверенного мяса**.



- Поэтому мы используем **собственную логистику и свои низкотемпературные склады**.

Это осознанный выбор в пользу прозрачности, которую можно оценить по достоинству.

## Между классикой и трендом: как найти свой вкус

Рынок мороженого и полуфабрикатов — это поле битвы тенденций: веганство, безглютеновые формулы, суперфуды. Можно метаться, пытаясь угнаться за каждым трендом. А можно спросить себя: что останется, когда мода пройдёт?

Группа компаний «Поспел» выбрала путь баланса. Ассортимент «Фабрики Грёз» — это 150 позиций мороженого под более чем 20 торговыми марками. Здесь есть и классическое ванильное, возвращающее в детство, и смелые эксперименты с ягодными миксами. На предприятии ИП Фуфина Н.В. — пельмени по бабушкиному рецепту и готовые блюда для тех, у кого на кухню нет и 15 минут.

В 2022-2023 годах мы сделали два ключевых шага. **Во-первых**, укрепили свои сильные стороны: удобство и надёжность. Наши замороженные продукты стали не просто едой, а решением проблемы: для родителя, который не успел приготовить ужин; для предпринимателя, которому нужен стабильный товар; для ресторана, который хочет быть уверенным в качестве ингредиентов.

**Во-вторых**, сместили акцент в маркетинге на эмоциональные связи и практическую пользу: «Как приготовить обед за 10 минут?», «Что взять на дачу, чтобы порадовать детей?». Так мы показали, что наш продукт — не финал, а **начало кулинарного творчества**.

## Прочный стержень: люди как главный капитал

Наш коллектив — это не просто штат, а живая система преемственности. Опыт и ответственность передаются здесь из рук в руки, от поколения к поколению. Это и есть наш главный капитал, прочная внутренняя опора.

Процесс обучения в компании никогда не останавливается — он охватывает и технологов, и руководителей цехов, и топ-менеджмент. История, начатая Игорем Юрьевичем Фуфином в 1995 году, продолжается не потому, что так прописано в бизнес-плане, а потому, что у нас работают люди, которые хотят её продолжать.

Можно иметь лучшее сырьё, современные склады, идеальную логистику. Но если в центре системы не стоит человек — и тот, кто производит, и тот, кто покупает, — всё это останется просто бездушным механизмом.

### 000 «ТД «ПОСПЕЛ»

603108, г. Нижний Новгород,  
ул. Электровозная, дом 7  
8 (831) 214-99-16  
pospel\_td@pospel.ru;  
pospel.ru

**ПОСПЕЛ**



# ОТРАСЛЬ МОРОЖЕНОГО РОССИИ: КАК ОНА ИЗМЕНИЛАСЬ В 2025 ГОДУ



Для фабрик мороженого 2025 год отличался от предыдущих: после 4-х лет бурного роста объёмов производства продукции он показал спад. И для этого были объективные причины: прохладное и дождливое лето не стимулировали покупку мороженого. А пиковые цены на молочное сырьё, растущая стоимость ингредиентов, высокие кредитные ставки, повышение зарплат из-за нехватки кадров, влияя на себестоимость, увеличивали цену на полке. Совокупность этих факторов напрямую привела к снижению объёмов производства.

Наталья Уткина, заместитель генерального директора Союза мороженщиков России

Весной 2025 года производители мороженого увеличили отпускные цены на свою продукцию на **15-17%** из-за роста стоимости сырья и расходов на производство. Согласно данным ФГИС «Честный знак», динамика розничной стоимости мороженого была следующей: в январе 2025 года средний показатель составлял 789 руб. за килограмм, в июле вырос до 936 руб., а в ноябре незначительно снизился до 932 руб. Это означает, что розничные цены на продукцию повысились примерно на **18,6%**.

Согласно исследованиям Nielsen, одним из лидеров российского рынка остается мороженое в вафельном стаканчике. Этот вид продукта уверенно удерживает лидирующую позицию, занимая около **33%** общего объёма продаж. За ним следуют остальные форматы: **23%** мороженое на палочке, **12%** в рожке, **9%** в пакетах, **6%** мороженое-сэндвич, **17%** прочие виды.



Таким образом, традиционный классический вариант — мороженое в стакане — сохраняет популярность среди покупателей благодаря своей доступности, удобству употребления и традиционному вкусу. У молодёжи всё больше востребованы новые формы и вкусы, однако классика продолжает оставаться любимой практически всеми возрастными группами.

Эксперты отмечают стабильность предпочтений потребителей в данном сегменте, подчеркивая, что классические продукты будут сохранять высокую долю рынка несмотря на появление новых инновационных решений.

Есть изменения рынка мороженого и по жирности продукта. По данным Росстата, некоторые категории продукции продемонстрировали значительный рост, тогда как выпуск других видов значительно снизился. Производители демонстрируют положительную динамику в выпуске сливочных видов мороженого. За период с января по ноябрь 2025 года их объём увеличился на **21%**, относительно аналогичного периода прошлого года. Наибольшее увеличение отмечено в Республике Татарстан, Ярославской, Вологодской областях и Краснодарском крае.

Однако, общая картина выглядит иначе для молочного мороженого. Производство этого вида снизилось в среднем по стране. Исключение составляет лишь Тульская область, где зафиксирован двукратный рост его выпуска.

Особенное внимание привлекает значительное сокращение производства мороженого с использованием заменителей молочного жира. По итогам 11 месяцев текущего года объёмы его выработки упали на **26%**. Особенно существенно сократилась доля такого мороженого в Республике Татарстан, Нижегородской, Новосибирской областях и Красноярском крае.

Ещё одной тенденцией стало умеренное уменьшение производства пломбиров — на 13%. Оно зафиксировано в Московской, Вологодской, Нижегородской, Омской областях, а также в Краснодарском и Красноярском краях.

Отдельно стоит отметить регионы, демонстрирующие наибольший рост по общим объёмам производства мороженого. Наиболее активно увеличивают его выпуск в Саратовской, Новосибирской, Ярославской, Тульской и Челябинской областях.

Динамика развития индустрии показывает положительные изменения в сторону повышения качества продукции и предпочтения натуральных ингредиентов. Вместе с тем сохраняются региональные различия в структуре ассортимента и темпах производства. В дальнейшем ожидается продолжение дифференцированного подхода производителей, направленного на удовлетворение спроса различных категорий населения.

Одним из ключевых факторов увеличения производства мороженого в России становится расширение экспорта. Центр «Агроэкспорт» сообщает, что за 2025 год зарубежные поставки российского мороженого увеличились на 29% в денежном выражении по сравнению с аналогичным периодом 2024 года.

Хотя основной вектор экспорта направлен на страны СНГ, российские производители начинают проявлять интерес к новым рынкам сбыта, таким как Восточная и Юго-Восточная Азия, Ближний Восток и Африка. Эти рынки обещают большие перспективы для расширения присутствия отечественного мороженого и позволяют диверсифицировать направления экспорта.

Другими факторами роста объёмов производства является стимулирование внутреннего потребления, особенно семейного и домашнего. Здесь важную роль играет грамотная маркетинговая стратегия, включающая рекламу в традиционных медиа и активное продвижение в социальных сетях. Растёт интерес к функциональному мороженому, обогащённому белком, которое приобретает особую привлекательность среди поклонников здорового образа жизни и спортивного питания.

# ДЕРЕВЯННЫЕ ПАЛОЧКИ С ИСКУССТВЕННЫМ ИНТЕЛЛЕКТОМ: РОССИЙСКАЯ КОМПАНИЯ TALIVENDA ПРОИЗВОДИТ ИХ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ

Резидент «Сколково» компания *Talivenda* — лидер рынка деревянных палочек для пищевой индустрии в России. Её производственные площади превышают 10 000 м<sup>2</sup>, объём выпуска — более 10 млн палочек в день. Сырьём является береза из экологически чистого региона — Республики Марий Эл. Продукция поставляется крупнейшим производителям мороженого в РФ и за рубеж, а также используется в сегментах HoReCa, вендинга, косметологии и медицины. Рождаются палочки на умном предприятии, где главную скрипку играют искусственный интеллект и роботизированные линии.

## От «слабого звена» к гаранту бесперебойности

В мире, где цифровизация захватывает всё новые рубежи, в стороне не осталась даже такая, казалось бы, простая и привычная вещь, как деревянная палочка для мороженого. *Talivenda* переосмыслила роль этого малозаметного, но очень важного аксессуара в производственной цепочке, превратив из потенциального источника проблем в элемент конкурентного преимущества.

Для производителя мороженого срыв поставок палочек — кошмарный сценарий, означающий остановку конвейера, невыполненные заказы и прямые убытки. А некачественная партия с занозами или нестабильной геометрией грозит испорченным продуктом, поломкой дорогостоящего оборудования и, что хуже всего, ударом по репутации бренда.

«Мы начали с простой идеи: палочка должна быть качественным и надёжным компонентом, — говорит основатель и генеральный директор *Talivenda* Алексей Ефремов. — Но в современном мире предсказуемость обеспечивают технологии. Поэтому с 2025 года мы провели глубокую трансформацию, сделав ставку на собственные разработки и автоматизированное производство».

## Фабрика, где палочек не касается рука человека

Ключевой принцип *Talivenda* — максимальное исключение человеческого фактора. На производственной площадке автоматизация обеспечивает минимальный контакт сотрудника с палочкой. Это не только вопрос гигиены, но и гарантия стабильного, эталонного качества каждой единицы в партии.

Венцом этой системы стал интеллектуальный контроль качества. На финальном этапе комплекс из 16-ти высокотехнологичных камер сканирует каждую палочку в 3D-режиме, мгновенно вычисляя микротрещины, сколы, отклонения в форме и размере. «Это похоже на томографию, — поясняет Алексей Ефремов. — Система, обученная на миллионах изображений, видит то, что не уловит даже самый опытный мастер. Брак просто не покидает цех».



## Палочка — носитель бренда и данных

*Talivenda* видит в палочке не просто функциональный предмет, а полноценный маркетинговый инструмент. С помощью точной лазерной гравировки на нее можно нанести не только логотип, но и QR-код, ведущий на промостраницу, сайт или номер рекламной кампании. Таким образом, продукт превращается в точку прямого контакта с потребителями, увеличивая их вовлечённость и собирая ценную аналитику.

«Современный потребитель ценит интерактивность и историю бренда, — отмечает Алексей Ефремов. — Палочка с индивидуальным номером или ссылкой на экскурсию по фабрике создаёт wow-эффект и эмоциональную связь. Это уже не расходник, а часть клиентского опыта».

## Стратегия «день в день»

Понимая критическую важность своевременных поставок, компания выстроила распределённую сеть собственных складов в ключевых регионах. Это позволяет оперативно, практически «день в день», закрывать потребности клиентов, выступая страховкой на случай форс-мажоров у других поставщиков.

«Наш девиз — «Готовьтесь к лету зимой», — говорит руководитель компании. — Мы работаем с клиентами над долгосрочным планированием, чтобы к пиковому сезону они подошли с гарантированным запасом качественных материалов. Наша задача — чтобы наши партнёры думали о росте, а не о логистических рисках».

## Взгляд в будущее

Став первой российской фабрикой палочек, вышедшей на мировой рынок и удавившей показатели в последние годы, *Talivenda* не собирается на этом останавливаться.

В перспективе — дальнейшая интеграция ИИ для прогнозного анализа качества сырья и предиктивного обслуживания оборудования, а также развитие кастомизации под запросы конкретного производства. «Мы хотим, чтобы палочка стала символом инноваций в казалось бы консервативной отрасли, — заключает Алексей Ефремов. — Ведь даже малая деталь может задавать тон всему продукту».

## Контакты для отраслевого сотрудничества:

[talivenda.ru](http://talivenda.ru)  
[sales@talivenda.com](mailto:sales@talivenda.com)  
 Telegram: +7 (906) 139-16-69

  
**Talivenda**  
 БОЛЬШАЯ ФАБРИКА  
 МАЛЕНЬКИХ ПАЛОЧЕК





## 24-я Международная выставка оборудования для производства молока и молочной продукции

**27-29.01.2026**

Москва, Крокус Экспо  
павильон 1, зал 4



**Узнайте  
условия участия  
в выставке**

md@ite.group  
+7 495 799 55 85  
dairytech-expo.ru

## Мясопереработка теперь на DairyTech

Новая экспозиция  
«Оборудование  
и технологии  
для переработки  
мяса»



Организатор  
Organiser

# «ДЕМЕТРА» РАСШИРЯЕТ СФЕРЫ ВЛИЯНИЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



Леонид Прожорин, технолог ПТК «Деметра»

*«Производственно-торговая компания «Деметра» — молодая амбициозная компания, но наш опыт в одной только молочной промышленности уже 30 лет. А около 15 лет мы создаём и применяем фосфатно-цитратные композиции для молочной и мясной отраслей. Имея высокую репутацию в данных секторах, в 2025 году мы начали активный выход на рынок ингредиентов для мороженого и считаем, что здесь большой потенциал для нашей команды».*

## Фосфаты сегодня безальтернативны

Спектр использования фосфатов в пищевой промышленности огромен, и им в ближайшее время вряд ли найдется достойная альтернатива. Они применяются в производстве стерилизованных молочных продуктов, молочных консервов и плавленых сыров.

Сегодня с помощью фосфатно-цитратных смесей можно получить продукты с заданными стабильными свойствами, которые сохраняются в течение всего срока годности. В частности, в этом случае у стерилизованных молочных продуктов отсутствует «белковый» осадок, а также обеспечено равномерное распределение жира и эмульгирование. Что касается мясных продуктов — здесь такие смеси гарантируют полноценное «раскрытие» мышечных белков для максимального влагоудержания и сочности.

Фосфатно-цитратные смеси не только делают продукт лучше, но и повышают экономическую эффективность производства за счёт более рационального использования теплообменного оборудования. А именно: они позволяет значительно снизить образование «нагара» и молочного камня на его теплопередающих стенках. В итоге производитель существенно экономит энергоресурсы, которые могли бы тратиться на генерацию лишнего пара и холода.

Имея в арсенале около 10 фосфатных моносолей от ведущих мировых производителей, мы способны создать сотни различных композиций, удовлетворяющих самые разнообразные запросы. Наше главное конкурентное преимущество в том, что мы делаем это оперативно: время от заказа до первой партии минимальное. Если же получать готовые композиции из Европы, то на это уйдёт до нескольких месяцев. Именно поэтому нас предпочитают крупные пищевые холдинги в Центральном, Северо-Западном регионах и не только.

## Рынок мороженого — важное направление нашей работы

С прошлого года «Деметра» активно выходит на новый для себя рынок — производство стабилизационных систем для мороженого. Здесь компания рассчитывает закрыть потребности многих отечественных фабрик как в традиционных смесевых стабилизаторах-эмультгаторах, так и в собственно разработанных интегрированных. Мы готовы обеспечить ими производство сливочного и молочного мороженого, сорбета, щербета и фруктового льда.

В данный момент «Деметра» предлагает традиционные стабилизаторы-эмультгаторы на основе моноглицеридов жирных кислот и различных гидроколлоидов. Плюсы данной смесевой технологии в разумной цене, в скорости производства, а также в быстрой и простой корректировке состава.

Кроме того, наша компания вместе с технологическими партнерами разработала и уже проводит тестовые выработки более современных интегрированных стабсистем. Данные комплексы хорошо знакомы крупным производителям мороженого, поскольку отличаются высокой функциональностью, хорошей растворимостью, а также обогащены традиционными вкусовыми добавками типа ваниль, сливочный и пломбир. Они подходят не только для закалённого мороженого, но и для мягкого, и для молочных коктейлей.

## Оперативность и индивидуальный подход

Ключевыми преимуществами нашей команды в любой отрасли всегда были и остаются оперативность, разумные цены и индивидуальный подход к каждому заказчику. Мы поставляем ингредиенты гораздо быстрее и дешевле зарубежных конкурентов и при этом можем оперативно подстроиться под характеристики оборудования, технологий, сырья и особенностей рецептур производителя продукции.

Каждому клиенту от Владивостока до Калининграда гарантированы бесперебойные поставки в кратчайшие сроки благодаря хорошо отлаженной логистике.



*Наши мощности позволяют выпускать для пищевой промышленности более 5000 тонн в год собственных многофункциональных смесей. Это даёт нам возможность держать равновесные цены. Плюс — круглосуточная технологическая поддержка. Вы получаете консультации опытного персонального технолога на всех этапах производства по эффективному внедрению и применению компонентов, а также — расчёт их экономической эффективности для вашего продукта.*

## ООО «ПТК ДЕМЕТРА»

Ленинградская обл., Всеволожский р-он,  
Свердловское городское поселение,  
дер. Новосаратовка,  
Промышленная дорога д. 34, зд. 20а  
Тел.: +7 812 920 33 12  
E-mail: ptk.demetra@yandex.ru



ДЕМЕТРА

**28–30  
АПРЕЛЯ  
2026**

Москва,  
МВЦ «Крокус Экспо»



# GLOBAL INGREDIENTS SHOW

28-я Международная выставка  
ингредиентов, сырья и оборудования  
для их производства



**ЗАБРОНИРУЙТЕ  
СТЕНД**

Организатор



Международная  
Выставочная  
Компания

**[new.ingred.ru](http://new.ingred.ru)**

+7 (495) 252-11-07  
[ingred@mvk.ru](mailto:ingred@mvk.ru)

# КОНСТРУКТОР ВКУСА: ПРОТЕИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ «ПЛОМБИР» ОТ ЛАБОРАТОРИИ «FINE INGREDIENTS»

Современные тренды на здоровое, спортивное, веганское питание предлагают нам ограничить сладкое или вовсе поставить его под запрет. Но любая отмена требует замены: в нашем случае потребитель ждёт добавочные функциональные свойства, но не готов жертвовать традиционным вкусом продукта.

Как эффективно встроить замену в производственный процесс и умы потребителей? Надо дать и тем, и другим преимущества!

Эту непростую задачу при помощи инновационного опыта решает команда технологов-разработчиков компании «Файн Ингредиентс», используя собственный конструктор вкуса на примере протеинового мороженого с насыщенным вкусом всеми любимого классического сливочного пломбира.

Наш конструктор — это двухэтапная система, где базой является разработанный технологами высокобелковый сухой концентрат «Шварц», а затем на его основе рождается сам десерт.

## Шаг 1: Сердце рецепта — белковый «Шварц»

Высокобелковая основа: комбинация КМБ 85% (концентрат молочного белка) и КСБ 80% (концентрат сывороточного белка), которая обеспечивает не только высокое содержание протеина, но и правильную текстуру. Соотношением компонентов достигается идеальный баланс между желейной структурой КМБ и нежностью КСБ.

Сниженная калорийность: для создания плотной, кремовой структуры без излишка сахара введены мальтит и полидекстроза. Этот дуэт работает как текстурант и пре-биотическое волокно, снижая чистую калорийность смеси.

Тонкие вкусовые акценты: маскер протеина нейтрализует возможный зернистый привкус белка, а микродоза сукралозы дает чистую сладость без привкуса.

## Шаг 2: Магия превращения — от смеси к мороженому

На втором этапе сухой концентрат оживает, превращаясь в привычный нам холодный десерт.

Жидкая фаза: комбинация молока и воды является идеальной средой для растворения основы «Шварц».

Баланс жира и белка: сливки (33%) добавляются для формирования нежной, бархатистой жировой составляющей, которая смягчает белковую основу и является носителем вкусоароматики.

Ароматический финал: современные пищевые ингредиенты TASTEGEM SW 3D и ароматизатор «Пломбир» создают

тот самый узнаваемый, чистый и насыщенный вкус из детства, но уже в новом «умном» формате.

Такова двухэтапная формула знакомого десерта в блокноте современного технолога-разработчика: каждая цифра в рецепте работает на то, чтобы вкусовое удовольствие было осознанным и чувственным.

## Философия рецепта: наука и ностальгия

Эта разработка — прекрасный симбиоз традиций и инноваций, когда функциональное питание может быть и полезным, и вкусным, и даже эмоциональным!

Технологи не просто собрали ингредиенты, а выстроили систему-конструктор, где совмещены технические детали и творческая составляющая: сухой концентрат — для контроля качества и стабильности, жидкая фаза — для финальной кастомизации вкуса и ностальгической отсылки.

## Основные тезисы

1. Продукт обогащает рацион протеином.
2. Продукт заботится о форме и калориях благодаря мальтиту и полидекстрозе.
3. Продукт идеален по текстуре: профессиональные эмульгаторы и правильные белки гарантируют кремовость, а не ледяную крошку.
4. Любой вкус и аромат: широкая палитра натуральных высококачественных ароматизаторов.

«Файн Ингредиентс» имеет собственную экспериментальную лабораторию, штат высококвалифицированных технологов и собственные разработки на базе высококачественных ингредиентов для создания новых и адаптации привычных рецептур к современным трендам отрасли.

Компания с 2005 года является поставщиком высококачественных ингредиентов отечественного и иностранного производства для всех отраслей пищевой промышленности, предоставляет услуги логистики и сертификации и результаты собственных маркетинговых исследований.

Является эксклюзивным дистрибутором швейцарского дома ароматизаторов *dsm-firmenich* и официальным дистрибутором многих ведущих мировых поставщиков в РФ и других странах СНГ. Имеет собственное производство комплексных пищевых добавок. Регулярно проводит инновационные дни с дегустациями.

**АО «Файн Ингредиентс» — это Инновации. Экспертиза. Результат!**

### Офис в Санкт-Петербурге

192281, г. Санкт-Петербург, Балканская площадь, д.5, лит. АД, БЦ «Балканский-1», офис 1117  
+7 812 676-95-10

### Офис в Москве

115162, г. Москва, ул. Шаболовка, д. 31, стр. 5, БЦ «Шаболовка-31», 5-й подъезд, 1-й этаж, офис 78Ф  
+7 495 764-85-10  
fi@fine-ingredients.ru  
fineingredients.ru  
t.me/fineingredients





# МОРОЖЕНОЕ ВНЕ ЛЕТНЕГО СЕЗОНА, НОСТАЛЬГИЯ КАК ОСОБЫЙ ДРАЙВЕР И ТЕНДЕНЦИИ 2026 ГОДА

С наступлением осени большинство перестаёт покупать мороженое — будто календарь автоматически переключает вкус желаний. В России, где короткое лето, это особенно заметно. Но многие страны давно живут иначе: там едят мороженое круглый год и даже ждут сезонных выпусков — к Рождеству, Дню благодарения, Новому году... И вот самое интересное: российские и ближние производители тоже меняют правила игры.

Уже осенью 2025 года на рынке появились новинки, которые точно не про летнюю жару — они про тенденции, эмоции и смелые вкусы. Осень для ряда производителей стала временем любопытных премьер.

## Ставка на согревающие вкусы и коллаборации

Осень — время уютных ароматов, согревающих специй и... неожиданных коллабораций.

«Коровка из Кореновки» плюс Абрау-Дюрсо — эскимо «со вкусом шампанского». Эскимо в бельгийском шоколаде с ароматом игристого — звучит как десерт для новогоднего стола, но анонсом уже баловали осенью. Такая «праздничность не по сезону» привлекает внимание.

«Коммунарка» плюс Минский хладокомбинат № 2 — эскимо «Столичное Элит». Пломбир с ароматом ванили, в глазури из горького шоколада, да ещё с желейной начинкой — настоящее гастро-переосмысление конфет «Столичные». И да, здесь тоже есть алкогольная нотка. Коллаборации продолжают быть драйвером внимания.

Минский хладокомбинат № 2 — пломбир «Вишнёвый глинтвейн». Глинтвейн, но в рожке. Вкус спелой вишни, аромат бадьяна и корицы — всё, что обычно подают горячим, теперь работает как холодный десерт. И работает отлично: «согревающая» вкусовая палитра осенью выглядит особенно заманчиво.

## Внесезонные сочетания

Вкус, который цепляет не логикой, а эмоцией, — вот что делает продукт популярным. И производители это используют.

«Чистая Линия» — «Эскимо с шариками» с пребиотиками. Формат мини-шариков, ваниль, меньше сахара, плюс пребиотик. Вне летнего сезона он работает ещё лучше: хочется полезного, но вкусного, лёгкого, но необычного.

«Сибхолод» — эскимо Ла-Ла-Бу-Бу «Вишня-Баббл Гам» с шариками. Баббл-гам + вишня + кукурузные шарики + двухслойная глазурь — на практике даёт яркий, шумный, запоминающийся эффект. Такой продукт вообще живёт вне сезонности — он в своей собственной эстетике.

## Продукты без сахара

Тренд на нутри-технологии стабильно растёт, и осенью он заметнее: люди возвращаются в режим после лета.

ГК «ЭФКО» — мороженое на сладком белке, без добавления сахара. Представлено на Биопроме-2025 и уже вызвало много разговоров. Инновационный подход: натуральная сладость за счёт белка. Это уже не просто мороженое, а фуд-тех.

## Дубайский шоколад

Дубайский шоколад ворвался в соцсети так мощно, что производители по всему миру начали адаптировать его под свои форматы — от батончиков до мороженого.

Ваагома (Шин-Лайн) — пломбир Dubai Chocolate Style Mochi Ice Cream. Мировой лидер в категории мотти тоже не остался в стороне. Десерт в стильной азиатско-дубайской подаче — это встреча сразу двух трендов.

Ещё пару лет назад представить осенние релизы в категории мороженого было сложно. Сейчас осень постепенно становится временем новых вкусов, которые летом были бы «слишком насыщенными»; коллабораций; экспериментов, цепляющих молодую аудиторию.

Мороженое — не про погоду. Оно про эмоцию. А эмоций, например, в ноябре, иногда хочется больше, чем в июле. Если бренды продолжат развитие в том же направлении, у нас впервые появится не «сезон мороженого», а полноценный его календарь. И выглядит он очень вкусно.

## Ностальгические вкусы формируют рынок мороженого

В последние годы еда все чаще выполняет роль эмоционального якоря. В условиях перегруженности выбором покупатели интуитивно тянутся к знакомому и понятному. Именно поэтому ностальгия стала одним из ключевых драйверов вкусовых инноваций в молочных категориях. Мороженое оказалось в центре этого процесса: молочные вкусы первыми формируют вкусовую память и надолго закрепляются в ней.

Для индустрии это важный сдвиг. Речь уже не идёт о простом возврате старых рецептов. Ностальгия сегодня — это инструмент создания устойчивых продуктовых платформ,



## МОРОЖЕНОЕ

которые объединяют эмоциональную ценность, технологическую стабильность и долгосрочный спрос.

Ностальгия редко привязана к одной стране. Она выражается через вкусы, которые апеллируют к универсальным воспоминаниям — детству, домашним завтракам, простым десертам.

### Ностальгия как коллективная память

В России ностальгические вкусы обладают особенно сильным потенциалом. Причина в ограниченном ассортименте в прошлом, который сформировал общую вкусовую базу сразу для нескольких поколений. Это создало эффект коллективной памяти, где одни и те же вкусы вызывают схожие эмоции у миллионов людей.

Крем брюле — один из самых устойчивых примеров. Он воспринимается не просто как карамельный вкус, а как символ мороженого из детства. Его популярность сохраняется десятилетиями, потому что он ассоциируется с летом, мороженым в вафле и ощущением доступного праздника.

Пломбир, ванильное и шоколадное лакомства по-прежнему занимают лидирующие позиции на рынке. Это вкусы-эталоны, которые не нуждаются в объяснении. Они воспринимаются как «настоящее мороженое», а всё остальное — как вариации вокруг базы.

Земляника с молоком — более тонкий, но очень эмоциональный профиль. В отличие от клубники, этот вкус сразу отсылает к даче, лесу, летним каникулам. Он создаёт ощущение уюта и тишины, что делает его особенно ценным в премиальных и нишевых линейках.

Варёная сгущенка замыкает этот круг. Ее вкус связан с домашними сладостями и чаепитиями, приготовленными без сложных ингредиентов. Сегодня он снова появляется в мороженом и молочных десертах как сильный эмоциональный акцент.

С аналитической точки зрения ностальгия снижает барьер выбора. Знакомые вкусы воспринимаются как безопасные, понятные и заслуживающие доверия, чем и выигрывают конкуренцию за внимание покупателя.

Важно и то, что ностальгические вкусы хорошо масштабируются. Они технологически стабильны, предсказуемы в производстве и подходят для построения долгосрочных линеек, а не только сезонных запусков.

### Тренд как социальный феномен

Ностальгические вкусы всплывают в разговоре не только среди производителей, но и в социальных медиа. Такая активность делает тренд не только коммерческим, но и культурным, создавая ощущение «общего вкуса прошлого» для разных поколений.

Маркетологи отмечают: ретро-продукты работают лучше, когда они гармонично сочетают знакомый вкус с современными ожиданиями качества и эстетики. Дизайн упаковки, визуальный язык и история бренда оказывают не меньшее влияние, чем сам вкус.

### Что уже есть на рынке

Современный рынок демонстрирует как классические вкусы трансформируются в современные продукты — зачастую с неожиданным креативом. Сайты трендовых обозревателей фиксируют множество вдохновляющих примеров, среди которых:

- Toffee Chocolate Chunk от Baskin Robbins — тягучая карамель и кусочки шоколада, знакомые из батончиков детства, переработанные в мороженое с кусочками и текстурой.

- Гурманское мороженое из ГУМа — это не только десерт, но и часть городских воспоминаний для многих москвичей и туристов.

- Земляничное мороженое от «Село Зелёное» — знакомый летний ягодный вкус в знакомом вафельном стаканчике

Помимо современных продаж, на российском рынке были продукты, которые ушли, но остались в коллективной памяти. Такие примеры показывают, что ностальгические продукты — это не только вкусы, но и переживания, связанные с культурным контекстом

Будущее молочных категорий во многом будет строиться именно на балансе: между глобальными трендами и локальной памятью, между технологичностью и ощущением дома.

### Вкусы будущего: swicy, флоральные ноты и новая ностальгия

Мороженое остается в топе любимых десертов, но запросы к нему меняются.

- На пике — формат swicy (sweet + spicy): сладкое с острым акцентом.
- Ботаника и флоральные ноты (лаванда, гибискус, бузина) идут как «тонкий акцент», а не основа.
- Ностальгия 2.0: ваниль или шоколад остаются, но с неожиданным штрихом — например, карамель с чили или ваниль с цветочной нотой.

Печенье и крошка: вечная классика, которая обновляется.

Вкус Cookies & Cream стабильно держится в топ-5 мировых лидеров. Но в 2026 году он обретает новое дыхание:

- используются разные фракции крошки — от мелкой до крупной.
- комбинации: фисташковая база + шоколадное печенье, карамельная база + солёная крошка.
- Добавляются слои соусов (фадж, карамель, белый шоколад) для игры текстур.



Шарики внутри: мороженое с сюрпризом. Один из самых сильных трендов 2026 года — мороженое со сферическими инклузиями: мини-драже, мёти-шарики с фруктовой начинкой, пралиновые «ядра». Формат работает и визуально, и во вкусе. Он даёт эффект игры: каждый укус — непредсказуем. Это особенно важно для молодого поколения, которое ищет такие продукты.

Растительные или смешанные основы. В ход идут овсяное и кокосовое молоко, миндаль, гороховый белок. Всё чаще производители добавляют пробиотики, клетчатку, натуральные подсластители.

Мороженое будущего — это эмоция плюс привычная база. Шарики-сюрпризы и крошки печенья идеально попадают в эту модель: они дают знакомый вкус и новое впечатление одновременно.

# РОСТ ЧЕРЕЗ КОНЦЕНТРАЦИЮ: ФАБРИКА МОРОЖЕНОГО «ПОЛЯРИС» СОЗНАТЕЛЬНО СОКРАТИЛА АССОРТИМЕНТ



Светлана Внучкова,  
коммерческий директор  
фабрики мороженого  
«Полярис»

*За последние годы рынок мороженого вошёл в фазу зрелой конкуренции. Полка стала плотнее, покупатель — требовательнее, а стоимость управлеченческих ошибок — выше. В этих условиях количественный рост через постоянное расширение ассортимента перестает работать.*

*На фабрике мороженого «Полярис» мы осознанно выбрали другой путь — сокращение ассортимента, концентрацию на фокусных брендах и более глубокое понимание запросов потребителя, сохранив при этом возможность точно работать с краткосрочными рыночными трендами.*

## СОКРАЩЕНИЕ АССОРТИМЕНТА КАК УПРАВЛЕНЧЕСКОЕ РЕШЕНИЕ

В рамках плановой работы с ассортиментом и регулярного анализа продуктового портфеля мы зафиксировали ряд системных несоответствий. Часть SKU дублировали друг друга, а некоторые позиции существовали без чёткого позиционирования и не создавали устойчивой ценности ни для потребителя, ни для бизнеса.

Мы приняли решение **сократить ассортимент**, сохранив и усилив продукты, которые:

- имеют понятную целевую аудиторию;
- демонстрируют стабильный спрос;
- экономически эффективны для производства и логистики;
- поддерживаются сильным брендом.



Этот шаг позволил повысить управляемость портфеля, снизить операционную сложность и сфокусировать ресурсы на развитии потенциально сильных решений. Такая практика показала нам, что сокращение ассортимента может быть точкой роста, если за ним стоит стратегия, а не вынужденная оптимизация.

## РАЗНЫЕ АУДИТОРИИ — РАЗНЫЕ БРЕНДЫ: ЛОГИКА УПРАВЛЕНИЯ ПОРТФЕЛЕМ

Ключевое направление фокуса: как один бренд не может одинаково эффективно работать с разными потребительскими мотивациями, так и попытка работать со всеми аудиториями тоже неэффективна. «Закрыть всё» ассортиментным портфелем одного предприятия почти всегда приводит к размытию позиционирования и снижению доверия.

Сегодня портфель фабрики мороженого «Полярис» выстроен вокруг чёткой сегментации и формируется вокруг ключевых запросов потребителя.

Портфель включает 11 брендов с различными целевыми аудиториями, но в качестве ключевых предприятия выделяет только три:

**Salwadore** — яркий представитель экстра-сегмента.

Это бренд для аудитории, воспринимающей мороженое как форму удовольствия и заботы о себе. Здесь важны сложные вкусы, эмоциональная подача, дизайн и ощущение премиальности.

«Простоквашино» и «Дело в сливках» работают в сегменте натуральности.

Это продукты для потребителей, ценящих понятный состав, традиционные вкусы и доверие к бренду. В центре внимания — стабильность качества и эмоциональная близость.

Такое разделение позволяет каждому бренду быть максимально точным в своём сегменте и не конкурировать с самим собой внутри портфеля.



## КОРОТКИЕ ТРЕНДЫ КАК УПРАВЛЯЕМОЕ ДОПОЛНЕНИЕ К СТРАТЕГИИ

Принцип фокуса не означает отказ от работы с динамикой рынка. Напротив, мы осознанно оставляем пространство для **краткосрочных, событийных решений**, которые усиливают бренд и позволяют быть актуальными здесь и сейчас — без размывания ассортимента.

Так, специально к выходу фильма «Простоквашено», который состоялся **1 января 2026 года**, фабрика мороженого «Полярис» в коллаборации с киностудией «Союзмультфильм», выпустила **два лимитированных SKU** под брендом «Простоквашино».

В торговой сети **«Красное и Белое»** представлен формат **эскимо** — пломбир крем-брюле с солёной карамелью в глазури из молочного шоколада. Этот продукт ориентирован на импульсную покупку и органично дополняет фокусную линейку бренда.

В сети **Магнит** в формате гипермаркетов доступно **лимитированное ведёрко** — арахисовый пломбир с солёной карамелью и зерновыми шариками, выпущенное специально к выходу фильма и рассчитанное на семейное потребление.



Для нас принципиально важно, что такие продукты:

- имеют чёткий срок жизни и понятный инфоповод;
- не подменяют фокусный ассортимент;
- усиливают бренд и партнёрские продажи;
- разделяют с потребителем причастность к знаковому событию;
- позволяют работать с краткосрочными трендами как с управляемым инструментом.

## ФАКТЫ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЕ НАШУ СТРАТЕГИЮ

Выбранная модель управления портфелем даёт измеримый результат. По данным Nielsen, по итогам **10 месяцев 2025 года** рост продаж продукции фабрики мороженого «Полярис» составил **более 40%** в натуральном выражении.

Кроме того, по данным Nielsen, **5 SKU** нашего портфеля **входят в ТОП-50**. В условиях высокой конкуренции это говорит не о разовом эффекте, а о сформированном и устойчивом потребительском выборе.

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЭФФЕКТЫ ФОКУСА

С коммерческой точки зрения особенно важно, что фокусная стратегия положительно сказалась и на производстве. Возможности фабрики мороженого «Полярис» позволили выстроить процессы под такую модель.

Концентрация на ключевых брендах и управляемых лимитированных сериях обеспечила:

- более стабильные производственные циклы;
- увеличение производственных мощностей;
- оптимизацию закупок и логистики.

## ВЫВОДЫ ДЛЯ ОТРАСЛИ

Опыт последних лет подтвердил: рост невозможен без дисциплины в работе с ассортиментом. Каждая позиция в портфеле должна иметь понятную роль, целевую аудиторию и экономическое обоснование. Один продукт не может эффективно закрывать разные потребительские мотивации. А расширение ассортимента без фокуса приводит лишь к усложнению — без дополнительной ценности для покупателя и для бизнеса.

Фабрика мороженого «Полярис» продолжает развивать выбранный курс: усиливать фокусные бренды, работать с аудиторией и использовать краткосрочные тренды как управляемый инструмент роста.

В условиях меняющегося рынка выигрывают те, кто делает ставку **не на количество, а на точность решений**. Именно на этом балансе мы и строим свою работу.

**ПОЛЯРИС**  
ФАБРИКА МОРОЖЕНОГО

**ОАО «Новосибхолод»**

**Производство и реализация мороженого**  
630088, г. Новосибирск, ул. Сибиряков-Гвардейцев, 54  
т. +7 (383) 342-25-17, 342-02-10  
info@polaris.su  
www.polaris.su



# РЫНОК МОЛОКА: НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ ДО 2030 ГОДА

21-22 января в Москве прошёл Третий форум лидеров молочной индустрии. В его рамках состоялся XVII съезд Национального союза производителей молока — ключевое событие для производителей и переработчиков, задающее направление работы индустрии на ближайший год. Флагманским спонсором встречи стал АО «Россельхозбанк», генеральным партнёром — компания «Логика молока». Съезд собрал 500 участников, более 1000 человек присоединились к трансляции мероприятия.

В форуме приняли участие вице-премьер Правительства РФ Дмитрий Патрушев, министр сельского хозяйства РФ Оксана Лут, генеральный директор Союзмолоко Артём Белов. На мероприятии прошли панельные дискуссии **«Молочный рынок в эпоху турбулентности. Точки опоры и роста»** и **«Национальная модель торговли»**. А также — несколько секций, посвященных актуальным вопросам отрасли.

На его полях представители органов государственной власти, крупнейшие производители и переработчики молока, ведущие эксперты обсудили текущее состояние молочного рынка России и мира, перспективы дальнейшего развития, а также ключевые вопросы, стоящие перед отраслевым сообществом.

**Дмитрий Патрушев** в своём выступлении отметил, что молочная индустрия продолжает активно развиваться. В 2025 году производство сырого молока в России составило около 34,3 млн тонн. Это наивысший результат практически за последние 30 лет. При этом рынок обеспечен широким ассортиментом молочной продукции, что способствовало сохранению позитивной тенденции роста её среднедушевого потребления.

По словам вице-премьера, объёмы собственного производства позволяют укреплять торговые связи с зарубежными партнёрами. Так, с 2019 года по 2024 год экспортная выручка от поставок российской молочной продукции выросла на 60%. В 2025 году она увеличилась ещё на 13%.

Правительство в рамках сохранения инвестиционной привлекательности молочной отрасли обеспечивает ей финансовую поддержку: в 2025 году она выросла до 77 млрд руб. с 38 млрд руб. в 2020 году. Предусмотрен целый набор инструментов, который развивается и адаптируется с учётом ситуации. Таким образом государство поддерживает

возможности для создания новых производств и дальнейшего укрепления позиций молочной отрасли.

Также Дмитрий Патрушев подчеркнул, что эксперимент по замене поэкземплярной прослеживаемости маркированной молочной продукции на партионный учёт состоялся. Подтверждена его достаточная эффективность для обеспечения прослеживаемости молочной продукции. Сейчас готовится соответствующее решение Правительства РФ.

Генеральный директор Союзмолоко **Артём Белов** в своём выступлении отметил, что прошедший год был непростым. Основными негативными факторами стали ужесточение кредитно-денежной политики, что ударило по инвестициям, и укрепление рубля, повлиявшее на экспортную выручку. Также в конце года наблюдалась коррекция цен на сырьё после их значительного роста ранее.

Однако итоги года оказались лучше ожиданий: производство товарного молока выросло примерно на 2%, а экспорт рос двузначными темпами, превысив 500 млн. долл. Важным сигналом стала и готовность бизнеса вкладывать собственные средства в модернизацию и строительство новых мощностей.

Главной задачей на 2026 год Артём Белов назвал восстановление потребительского спроса. Ключевыми инструментами для этого станут оперативная корректировка цен по всей цепочке (от производителя до полки) и активная борьба с фальсификатом. Он отметил повышение ставки НДС до 22% для тех производителей молочной продукции, кто заменяет молочный жир растительным.

По мнению эксперта, для дальнейшего развития у отрасли есть несколько точек роста. Это внутренний рынок с его растущим спросом на потребление вне дома, готовую еду и молокоёмкие продукты, а также экспорт, где Россия пока занимает лишь небольшую долю в мировой торговле.





Важным направлением остаётся продолжение индустриализации и технологической модернизации как производства, так и переработки молока.

Таким образом, несмотря на пройденные испытания, отрасль сохраняет потенциал для развития. Его реализация, подчеркнул глава Союзмолоко, зависит от совместных усилий бизнеса и государства.

Министр сельского хозяйства РФ **Оксана Лут** обозначила ключевые вызовы для отрасли. Она напомнила, что основная задача, стоящая сегодня перед российскими молочниками, это достижение показателей Доктрины продовольственной безопасности по молоку. Для этого к 2030 году объём его производства в России должен вырасти до 38,5 млн тонн.

При этом, по мнению министра, производство растёт, но недостаточно быстро. За оставшееся до 2030 года время предстоит нарастить производство более чем на 4 млн тонн. Этот показатель она назвала достижимым, «хотя это непросто сделать линейно».

К 2030 году вместе с плановым ростом производства в Беларуси до 10,5 млн тонн совокупный объём производства молока на общем рынке двух стран, входящих в состав Союзного государства, составит около 49 млн тонн. При этом прогнозируемое внутреннее потребление в РФ и Беларуси оценивается в 46,4 млн тонн. Это означает, что к 2030 году может образоваться излишек в 3,7 млн тонн в пересчёте на сырое молоко.

Для стабильности внутреннего рынка эти излишки необходимо экспортировать, считает Оксана Лут. Официальный план по экспорту молочной продукции к 2030 году, закреплённый в указе Президента РФ, составляет 1,2 млн тонн в молочном эквиваленте. Однако, текущие объёмы и конкурентоспособность не позволяют надеяться на автоматическое достижение этой цели. В прошлом году экспорт составил около 600 тыс. тонн.

Главным барьером для выхода на внешние рынки, включая сырьевые (сухое молоко, жиры), министр назвала высокую себестоимость российского сырья. В 2024 году закупочная цена в России составляла 41,7 руб./кг, в то время как индикативная цена в Беларуси — 33,8 руб. Для достижения экспортного паритета к 2030 году себестоимость производства молока в России, по расчётом Минсельхоза, должна быть не выше 37 руб./кг.

Ключевым решением этой проблемы министр видит системное повышение эффективности в молочном животноводстве, которое даёт 60-70% себестоимости конечной продукции. Особое внимание будет уделено работе с поголовьем крупнее 1000 голов, где показатели эффективности



наилучшие. Ставка делается на масштабный научно-технический проект в области генетики, селекции и здоровья животных. Оксана Лут призвала крупный бизнес активнее включаться в эту работу.

Перспективы молочного российского экспорта сейчас во многом связаны с поставками готовой продукции. В связи с этим одним из наиболее эффективных путей завоевания зарубежных рынков может стать инвестирование в переработку отечественного молока за рубежом.

«Это отдельное направление, и это сможет сделать только бизнес, который настроен на экспорт. Если мы не будем думать об экспорте, мы начнём стагнировать», — резюмировала глава Минсельхоза, подчеркнув, что рост производства без развития экспортных каналов приведёт к проблемам перепроизводства и нестабильности на внутреннем рынке.

В 2025 году поставки молочной продукции шли почти в 100 стран мира, сообщил руководитель федерального центра «АгроЭкспорт» **Илья Ильюшин**. По сравнению с соответствующим периодом 2024 года рост экспорта составил 13%. В том числе поставки кисломолочной продукции и упакованного молока увеличились на 21%, сыров и творога — на 13%, сгущённого молока — на 28%, сыворотки — более чем в два раза.

Потенциал российского экспорта сухой молочной продукции — сыворотки, сухого обезжиренного и сухого цельного молока — к 2030 году центр оценивает в сумму свыше 140 млн долл., что в 2,5 раза больше, чем в 2025 году.

По оценке «АгроЭкспорта», поставки молочной продукции за рубеж в 2030 году могут превысить 730 млн долл., что почти в полтора раза выше уровня 2025 года. В число перспективных направлений, помимо традиционных рынков, входят Алжир, Египет, Саудовская Аравия, Турция, страны Юго-Восточной Азии.

Острые вопросы возникли при обсуждении конкуренции с белорусскими производителями. Участники прямо заявили о неравных условиях на общем рынке, указав на более низкие цены на сырое молоко в Беларуси и активное использование ею механизмов государственного регулирования.

Несмотря на рекордные объёмы производства сырого молока, значительная его часть по-прежнему производится на устаревших фермах, говорили представители АПК. Это создаёт дефицит качественного сырья для глубокой переработки. Необходимо создавать новые производственные мощности, а это большие затраты. В этой связи аграрии просят повысить ставку субсидирования для строительства новых ферм и перерабатывающих предприятий.



# ТЕПЛОВОЙ ШОК ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ПО ДОРОГЕ К ПОКУПАТЕЛЮ

(Статья подготовлена по итогам выступления на конференции Союза мороженщиков «Мороженое в России: высокие стандарты и свежие идеи», ноябрь 2025 г.)



Полина Ситникова, к.т.н.,  
научный сотрудник ВНИХИ  
— филиал ФГБНУ  
«ФНЦ пищевых систем  
им. В.М. Горбатова» РАН

Мороженое на всей цепочке от производителя до покупателя должно иметь температуру не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ , что прописано в нормативной и технической документации. Однако на этом пути есть потери регламентируемого холода. Например, паллеты с мороженым долго ожидают загрузки в авторефрижератор или после разгрузки стоят при нерегулируемых температурах. Также не всё оборудование в розничных магазинах способно обеспечить температуру ниже  $-18^{\circ}\text{C}$ , достаточно часто в ларях она выше этого значения. Морозильное оборудование то и дело открывается, поэтому на этапе реализации мороженое подвергается многократным температурным колебаниям. А это ритейлу необходимо учитывать.

Ещё один рискованный этап — транспортировка продукта из магазинов до дома службами доставки, что сегодня активно развивается. Хорошо если в половине случаев она идёт с применением термоизолирующих изделий: термопакетов, коробов, с использованием аккумуляторов холода.

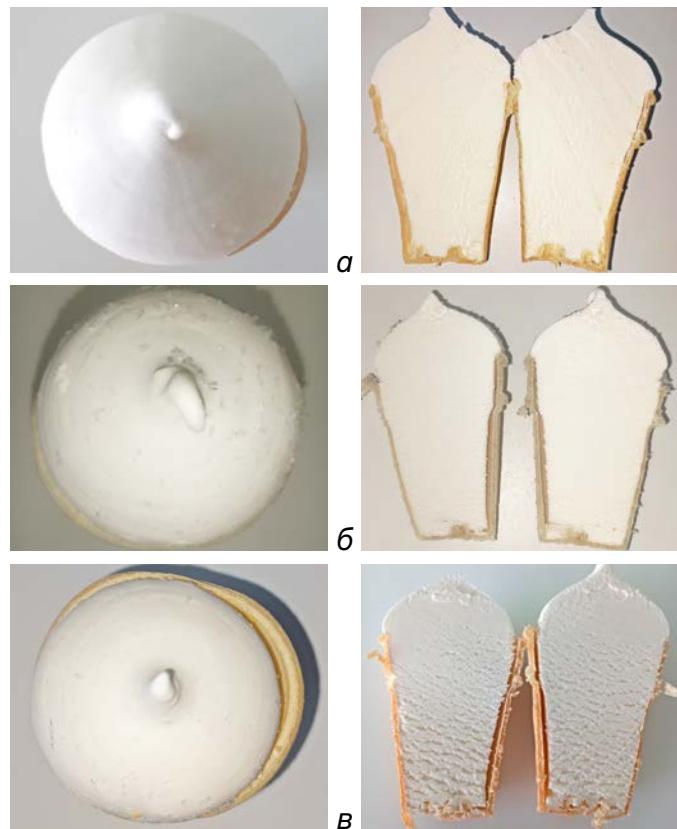


Рис. 1. Внешний вид порции мороженого после 5 колебаний при температуре  $-15^{\circ}\text{C}$ : а — контрольный образец, б — образец после коротких колебаний, в — образец после колебаний с выдержкой 8 час.

**Что же происходит с мороженым во всех этих опасных для его качества ситуациях? Что в итоге получает покупатель?**

Для оценки влияния колебаний температуры на качество мороженого в лаборатории технологии ВНИХИ проведено большое исследование. Охвачен температурный ряд от  $-6^{\circ}\text{C}$  до  $-18^{\circ}\text{C}$ , исследовано влияние до 7 колебаний температуры с различной продолжительностью одного колебания от 0 до 8 час.

Исследования проводили на мороженом пломбир ванильный в вафельном стакане — оно было выбрано по причине его высокой популярности на рынке.

В первую очередь оценивали внешний вид порции продукта. На рис. 1 представлены фото порций мороженого: контрольного образца (без колебаний) и образцов после 5 колебаний при цикле без выдержки при температуре  $-15^{\circ}\text{C}$  и с выдержкой при колебании в течение 8 час.

На фотографиях отчётливо заметны изменения во внешнем виде порции. На поверхности сконденсировались визуально заметные кристаллы льда, вафельный стакан впитал влагу и стал более эластичным, рвался и растягивался при нарезке.

В мороженом сформировалась небольшая усадка порции, усилившаяся в образце с длительной выдержкой. Видно неплотное прилегание продукта к стаканчику. В образце после длительных колебаний изменился рисунок мороженого, заметны поры и неровности структуры в разрезе.

Исследованы образцы мороженого с более высокой температурой колебаний. На рис. 2 представлены фото порций после 1 цикла колебаний без выдержки до температур  $-12^{\circ}\text{C}$  и  $-9^{\circ}\text{C}$ . В мороженом отмечена сильная усадка. Как видно из фотографий, уже после одного колебания до температуры  $-9^{\circ}\text{C}$  внешний вид порции продукта перестаёт быть привлекательным для покупателя.

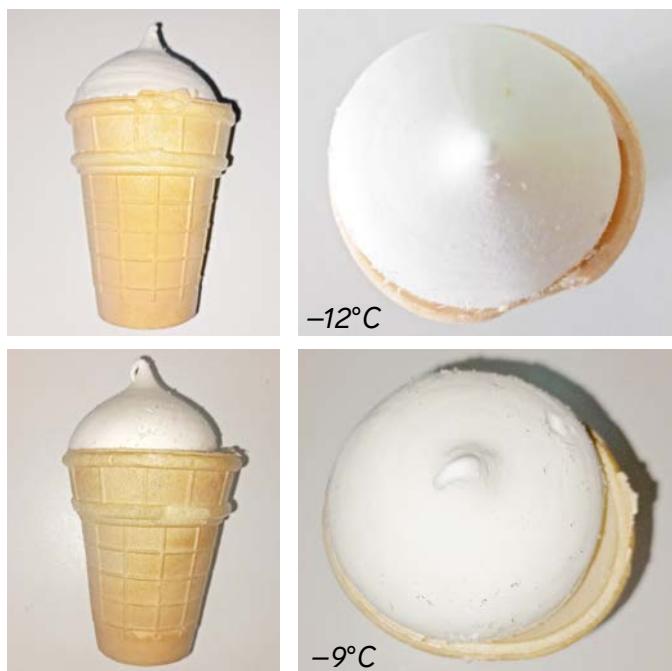


Рис. 2. Внешний вид порции мороженого после одного цикла колебаний без выдержки при температурах  $-12^{\circ}\text{C}$  и  $-9^{\circ}\text{C}$ .

Усадка происходит из-за комплексного воздействия различных факторов: перераспределения влаги в теле продукта, при этом часть влаги идёт на перекристаллизацию в его структуре, а часть — увлажняет вафельный стакан. Также происходит высвобождение воздушной фазы из структуры мороженого и деформация воздушных пузырьков.

Увлажнение вафельного стакана оценивают по массовой доле влаги в нем. Известно, что у пустого стаканчика влажность составляет около 5%. Когда мороженое в вафельном стакане, через несколько дней после выработки его влажность составляет около 20-23%.

При проведении температурных колебаний влажность стаканчика повышается уже до 30%. Отмечено, что чем выше температура и продолжительность температурного воздействия на продукт при колебании, тем больше влаги из мороженого переходит в вафельное изделие.

*На основании изложенного можно сделать вывод, что ухудшение качества мороженого при температурных колебаниях во время транспортировки и хранения — сегодня актуальная проблема. Её необходимо решать, иначе покупатель часто будет сталкиваться с неприглядным видом этого популярного продукта.*



## ВНИХИ — филиал Федерального государственного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает специалистов отрасли на обучающие курсы

Программа курсов, которые пройдут **16 и 17 февраля 2026 года** — «Новое в стандартизации мороженого. ГОСТ 31457-2012 (новая редакция), ГОСТ «Мороженое с сахарами и подсластителями. Технические условия».

В процессе обучения будут разъяснены новые требования к производству мороженого согласно ГОСТу 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное, пломбир»; рассмотрена действующая законодательная и нормативная база; освещены особенности состава и показателей качества мороженого с корректированным углеводным составом.

Особое внимание мы уделим новинке — ГОСТу «Мороженое с сахарами и подсластителями. Технические условия». Авторы расскажут какие подсластители применять, в чём особенность этого вида мороженого, подводные камни производства, суть термина «без добавленных сахаров», правила стабилизации структуры.

Программа курсов, которые пройдут **в середине марта 2026 года** — «Научные, практические и нормативные основы высокотехнологичного производства мороженого и замороженных десертов», базовый уровень.

Будут рассмотрены актуальные вопросы производства мороженого и взбитых замороженных десертов; освещены особенности их состава

и показателей качества; рассмотрена действующая законодательная и нормативная база.

Особое внимание мы уделим вопросам теории и практики органолептической оценки мороженого, а также принципам и правилам формирования маркировки.

**Целевая аудитория обучающихся:** руководители предприятий, руководители и специалисты технологической службы, отделов качества, отделов маркетинга и развития производства, технологии, а также все специалисты, желающие разобраться в особенностях производства мороженого.

**Лицам, успешно прошедшим обучение, по итогам аттестации будет выдано Удостоверение установленного образца, внесённое в ФРДО.**

Запись в группу обучения проводится по телефону и/или электронной почте. Необходимо сообщить фамилию и должность специалиста, реквизиты организации для заключения договора.

Курсы проводятся очно.

### Наши контакты:

(495) 610-83-85; lab.moroz@mail.ru  
127422, г. Москва, ул. Костякова, дом 12.  
С программой и условиями обучения можно ознакомиться на сайте [vniihi.ru](http://vniihi.ru)



# НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ СТАБИЛИЗАЦИИ СТРУКТУРЫ МОРОЖЕНОГО

(Статья подготовлена по итогам выступления на конференции Союза мороженщиков «Мороженое в России: высокие стандарты и свежие идеи», ноябрь 2025 г.)



Анна Ландиховская, к.т.н.,  
научный сотрудник ВНИХИ  
— филиал ФГБНУ  
«ФНЦ пищевых систем  
им. В.М. Горбатова» РАН

*На качество мороженого большое влияние оказывают компоненты, используемые для стабилизации структуры продукта. Несмотря на то, что доля их внесения от общего количества всех ингредиентов незначительна, эффективная стабилизация структуры мороженого в значительной степени определяет его технологические и органолептические свойства. Чаще всего для этих целей применяют комплексные стабилизационные системы, состоящие из эмульгаторов и стабилизаторов.*

*Цель излагаемых исследований — обратить внимание изготавителей на необходимость повышения эффективности стабилизаторов за счет их содержания и новых разновидностей, и влияние эмульгаторов на снижение антиоксидантной активности жировой фазы мороженого.*

## Влияние массовой доли стабилизаторов на вязкость смеси и термоустойчивость мороженого

Все полисахариды имеют отличные друг от друга свойства, а также по-разному влияют на показатели динамической вязкости смеси (рис.1).

В настоящее время в составе стабилизационных систем для

мороженого по экономическим аспектам доминируют композиции гуаровой камеди, карбоксиметилцеллюлозы и каррагинана при высоком содержании эмульгатора (не менее 70%). При этом существует вероятность отрицательного влияния снижения доли гидроколлоидов на состояние консистенции и структуры готового продукта, поскольку

рекомендации остаются постоянными и составляют 0,5% для сливочного мороженого. Недостаточное количество стабилизаторов в процессе хранения мороженого может привести к его усадке, росту кристаллов льда, снижению дисперсности воздушной фазы.

Во ВНИХИ было проведено исследование как различное содержание стабилизаторов влияет на показатели качества сливочного мороженого: сниженное содержание (образец № 1), оптимальное (образец № 2к) и увеличенное (образец № 3) — см. рис. 2. Содержание эмульгатора в натуральном выражении было одинаковым, менялось только соотношение стабилизаторов и эмульгаторов внутри спроектированной стабилизационной системы.

Как и следовало ожидать, повышение содержания гидроколлоидов привело к увеличению вязкости смесей для мороженого. При градиенте сдвига на срез  $0,83 \text{ с}^{-1}$ , близкому по значению к возникающему при перемешивании смеси в ёмкости для хранения, динамическая вязкость смеси образца № 1 составила 259 мПа·с, № 2 — 396 мПа·с, № 3 — 546 мПа·с. Получается, что значения вязкости смесей образца № 1



Рис. 1. Динамическая вязкость смеси в растворах гидроколлоидов

## МОРОЖЕНОЕ

(с пониженным содержанием стабилизаторов), №2 и №3 отличаются в 1,5 и 2,1 раза.

Более низкое содержание стабилизаторов в образце №1 сказалось на способности смеси к насыщению воздухом.

При исследовании термоустойчивости образцов установлено, что образцы №1 и №3 характеризовались лучшим значением этого показателя в связи с меньшей взбивостью у образца №1 и большей вязкостью у образца №3.

В ходе проведенного исследования было установлено, что массовая доля стабилизатора сказывается на дисперсности структурных элементов в мороженом при хранении. В образцах №2к и №3 в течение 3 мес. хранения рост кристаллов льда не отмечен, что характеризует влияние вязкой среды на стабильность этих структурных элементов. В образце №1 с изначально низкой вязкостью образовались более мелкие кристаллы льда, однако через 3 мес. хранения их средний размер увеличился на 11%. Стоит также отметить, что доля вымороженной влаги у образцов после фризерования составляла не менее 50%.

Таким образом, несмотря на один и тот же качественный и количественный состав эмульгатора, в связи с изменением вязкости среды происходит изменение показателей, характеризующих консистенцию и структуру мороженого. В процессе хранения повышается стабильность структурных элементов (кристаллов льда и воздушной фазы). Результаты исследований показали нецелесообразность использования композиции гидроколлоидов в количестве менее 0,2%.

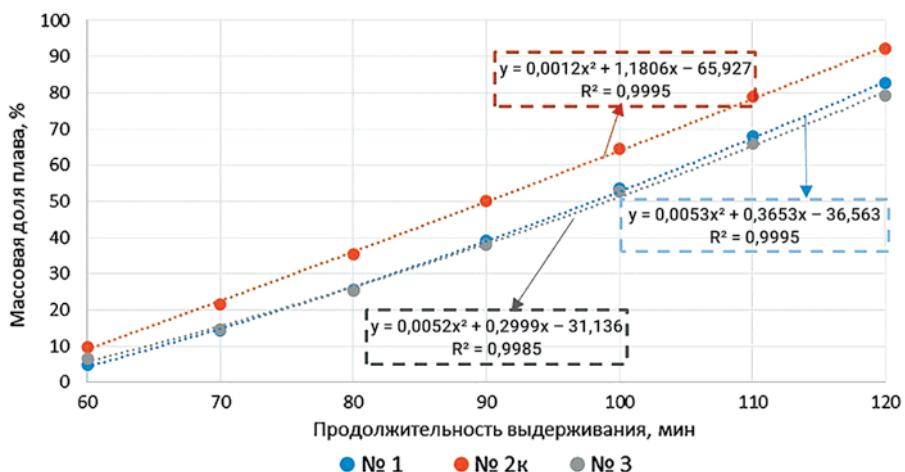


Рис. 2. График зависимости массовой доли плава от продолжительности выдерживания

Табл. 1. Показатели смеси и мороженого с цитрусовыми волокнами и контрольного образца

Показатели	Образцы		
	1	2	к
Динамическая вязкость, мПа·с	513 ± 11,0	163 ± 13,3	371 ± 12,5
Взбивость, %	38 ± 4	34 ± 4	90 ± 3
Твердость, г	15,3 ± 3,1	10,3 ± 2,5	8,0 ± 2,3
Средний размер кристаллов льда, мкм	32	31	29
Средний диаметр воздушных пузырьков, мкм	36	36	32

### Использование цитрусовых волокон в мороженом

В связи с современными тенденциями идут поиски по применению натуральных компонентов, не имеющих индекса Е. С этой целью в качестве стабилизаторов в мороженом могут использоваться цитрусовые волокна, которые извлекаются из кожуры апельсинов, лимонов, грейпфрутов, лаймов и т.д.

В кожуре цитрусовых содержатся фенольные кислоты, обладающие антиоксидантными свойствами, а также флавоноиды, кумарины и другие

вещества. Эти компоненты придают волокнам биологическую ценность, что важно для обеспечения качества сырья, применяемого для получения пищевых добавок.

Цитрусовые волокна состоят из растворимых (пектин) и нерастворимых (клетчатка) пищевых волокон. Они активно используются в пищевой промышленности, поскольку имеют большую молекулярную массу и обладают хорошей влагосвязывающей и влагоудерживающей способностью.

На технологические свойства пищевых волокон влияет степень измельчения (помола). Для улучшения функциональных свойств цитрусовых волокон используют гомогенизацию высокого давления.

В лаборатории технологии мороженого ВНИХИ проведено исследование по влиянию цитрусовых волокон на показатели качества мороженого пломбир с массовой долей жира 12%. Было выработано два образца мороженого: №1 — с совместным использованием цитрусовых волокон и гуаровой камеди, №2 — только с цитрусовыми волокнами и контрольный образец с комплексной стабилизационной системой. Показатели смеси и мороженого представлены в табл. 1.

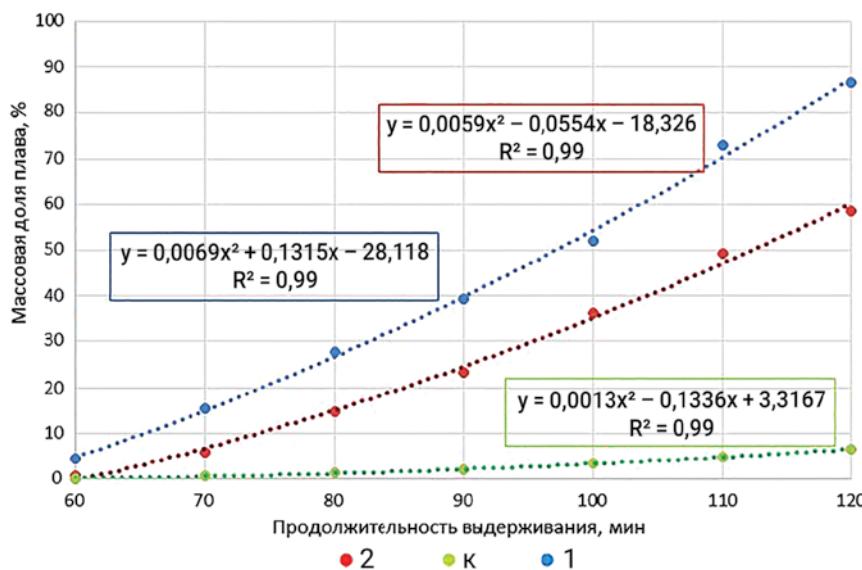


Рис. 3. График зависимости массовой доли плава от продолжительности выдерживания

Установлено, что при использовании только цитрусовых волокон вязкость смеси не превышала 200 мПа·с. При использовании цитрусовых волокон совместно с гуаровой камедью вязкость увеличилась до 513 мПа·с, что на 38% выше, чем у контрольного образца. По сравнению с контрольным образцом взбитость мороженого снижена более, чем в 2 раза.

Во всех образцах мороженого была высокодисперсная кристаллическая структура. Средний размер кристаллов льда не превышал 32 мкм и не имел статистическими значимых отличий между собой. Использование цитрусовых волокон повлияло на формирование воздушной фазы: в опытных образцах средний размер увеличился на 12%, что обусловлено отсутствием эмульгатора, который способствует её стабилизации. Замена комплексного стабилизатора цитрусовыми волокнами увеличила условную твердость мороженого.

При исследовании термоустойчивости мороженого установлено, что количество плава при использовании волокон было выше, чем в контрольном образце (рис. 3).

Полученные результаты подтверждают возможность использования цитрусовых волокон в технологии производства мороженого пломбир.

#### Оценка влияния эмульгаторов на антиоксидантную способность жировой фазы мороженого

Не менее важную роль в производстве этой продукции играют эмульгаторы. Они представляют собой вещества, которые позволяют получить стабильную эмульсию из двух несмешивающихся между собой жидкостей. Смесь для мороженого тоже представляет собой эмульсию прямого типа (масло в воде).

Действие эмульгаторов основано на вытеснении белка с оболочки жирового шарика, что в дальнейшем приводит к дестабилизации оболочки при фризинге.

ровании и к образованию конгломератов жира. Всё это, в свою очередь, способствует замедлению скорости таяния мороженого, образованию более сухой поверхности продукта, что особенно важно при применении линий экструзионного типа.

В комплексных стабилизационных системах, предназначенных для производства мороженого, чаще всего в качестве эмульгатора используют моно- и диглицериды жирных кислот. Эмульгаторы оказывают влияние на вязкость, пенообразующую способность, стабильность эмульсии и пены. Однако применение эмульгаторов и вы свобождение жира сказывается на том, что жир в таком мороженом больше подвергается окислительной порче. Кроме того, разный тип эмульгаторов по-разному способствует окислению.

Оценку окислительной способности образцов мороженого можно ускорить при воздействии повышенной температуры 90°C в контролируемой атмосфере кислорода. В процессе окисления порции продукта кислород расходуется в количестве, пропорциональном количеству образца. Информация об окислительной стабильности получается путем регистрации уменьшения давления кислорода.

При оценке влияния эмульгаторов на окислительную стабильность образцов мороженого пломбир с массовой долей жира 12% установлено, что индукционный период образцов с эмульгаторами (GMS 60 или GMS 90) снижен почти в 2 раза, чем в образце без использования эмульгатора (рис. 4). Это подтверждает, что эмульгатор способствует образованию свободного жира, который больше подвержен окислению в продукте.

**Выводы:** Подводя итог, можно отметить что для мороженого с высоким содержанием жира стоит использовать стабилизационные системы с оптимальной дозировкой гидроколлоидов (не менее 0,2%), что положительно сказывается на показателе «динамическая вязкость». Высокое содержание эмульгатора в комплексной пищевой добавке, предназначенной для производства пломбира, приводит к более быстрому окислению жиров в процессе хранения.

При использовании цитрусовых волокон желательно их комбинировать вместе с другими гидроколлоидами с целью увеличения вязкости смеси.

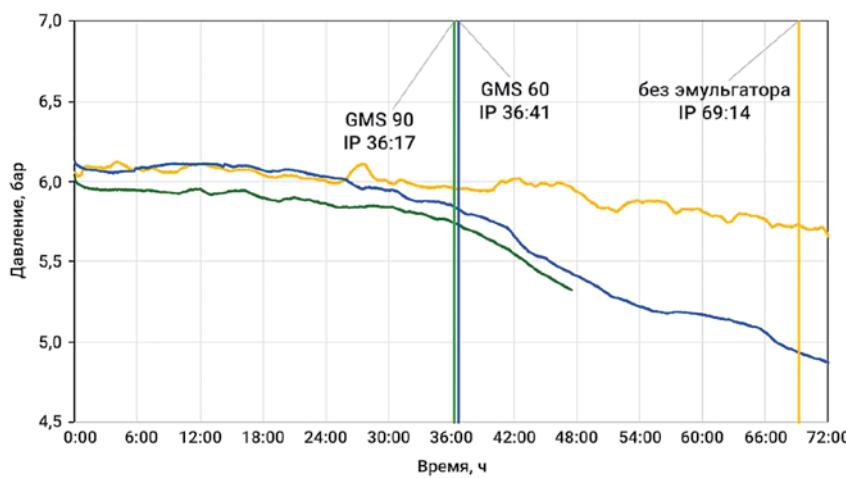


Рис. 4. Окислительный период в мороженом пломбере с различными эмульгаторами

# ВВЕДЁН В ДЕЙСТВИЕ ГОСТ 35282-2025 «МОРОЖЕНОЕ С САХАРАМИ И ПОДСЛАСТИТЕЛЯМИ»

Антонина Творогова, д.т.н.; Наталья Казакова, к.т.н., ВНИХИ — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (статья подготовлена по материалам выступления авторов на конференции Союза мороженщиков «Мороженое в России: высокие стандарты и свежие идеи», ноябрь 2025 г.).

В соответствии с пожеланиями производителей мороженого в программу государственной стандартизации на 2024-25 годы в рамках Технического комитета «Молоко и молочная продукция» была включена разработка ГОСТ «Мороженое с сахарами и подсластителями». Работа над стандартом широко обсуждалась со специалистами предприятий отрасли. После трудоёмкой работы и многочисленных согласований 4.08.2025 года приказом Россстандарта №835 этот ГОСТ был введён в действие с 01.01.2026 года с правом досрочного применения.

## Чем вызвана необходимость разработки ГОСТа?

Актуальность разработки ГОСТа обусловлена развитием общемировой тенденции — стремлением к здоровому образу жизни, важной составляющей которого является потребление полезной для здоровья пищи. В том числе — с ограниченным содержанием жира и сахара.

В настоящее время жителями нашей страны в сутки потребляется около 115 гр. сахара при рекомендованной ТР ТС 022/2011 норме 65 гр. с последующим её снижением до 50 гр. Нормирование потребления сахара (сахарозы, белого сахара) вызвано тем, что его избыточное количество приводит к возникновению целого ряда тяжёлых, так называемых, неинфекционных заболеваний. Таким образом, несмотря на незначительное потребление мороженого (около 4 кг в год), спрос на этот продукт с ограниченным содержанием сахара или без его применения из года в год возрастает.

Разработке нового ГОСТа предшествовало обсуждение заинтересованными организациями и специалистами отрасли важного вопроса — правомочно ли называть мороженым продукт с сахарами и подсластителями? Не следует ли его отнести к категории «замороженные взбитые десерты»?

В итоге было принято решение — да, правомочно, поскольку в ТР ТС 033/2013 термин «мороженое» формулируется в следующей редакции: «мороженое — взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты».



Кроме того, было учтено что классификация мороженого, как разновидности молочной продукции, проводится по содержанию сухих веществ молока (не менее 20% и 40%) и жира (0,5 — 20%). А также — по качественному составу жировой фазы (молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты).

## Основные положения нового ГОСТа

Предусмотрено производство мороженого с различным содержанием сахарозы или без её использования:

- **Мороженое с низким содержанием сахарозы:** мороженое (молочный составной продукт), изготавливаемое с использованием не более 5,0% сахарозы с добавлением пищевых волокон и/или подсластителей.
  - **Мороженое с пониженным содержанием сахарозы:** мороженое (молочный составной продукт), изготавливаемое с использованием 12,0% сахарозы.
  - **Мороженое с сахарозой и подсластителями:** мороженое (молочный составной продукт), изготавливаемое с использованием от 5,5% до 10,0% сахарозы и подсластителей, с добавлением или без добавления пищевых волокон.
  - **Мороженое с фруктозой:** мороженое (молочный составной продукт), изготавливаемое без добавления сахарозы с использованием фруктозы и пищевых волокон и/или подсластителей.
  - **Мороженое без добавленных сахаров:** мороженое (молочный составной продукт), изготавливаемое без добавления сахаров, с использованием подсластителей, с добавлением или без добавления пищевых волокон. В эту разновидность в качестве компонентов не добавляются моно- и дисахариды, за исключением лактозы, которая изначально присутствует в мороженом.
- Производство мороженого с низким содержанием сахара предусмотрено в соответствии с положением ТР ТС 022/2011 о возможности декларирования «низкое содержание сахара» при наличии его в продукте не более 5%.
- Введение разновидности мороженого с пониженным содержанием сахарозы инициировано ведущими компаниями отрасли. Содержание сахара 12% соответствует нижнему пределу достаточной сладости в мороженом без дополнительного применения подсластителей. Такую разновидность целесообразно устанавливать в производстве глазированного мороженого.



Мороженое с сахарозой и подсластителями — продукт со сниженным на 28-60% содержанием сахарозы.

Применение фруктозы в мороженом позволяет полностью восполнить в продукте сладость сахарозы. Важно учитывать и профиль сладости фруктозы, который не уступает профилю сахарозы.

Мороженое без добавленных сахаров является продуктом с обязательным использованием подсластителей, за счёт которых полностью восполняется сладость и частично сухие вещества.

### Выбор ингредиентов для замены сахарозы в мороженом

При выборе заменителей сахарозы по сладости и сухому веществу предусмотрено преимущественное применение ингредиентов с низкими значениями гликемического индекса и калорийности. Прежде всего к ним относятся полиолы — сахароспирты и пищевое растворимое волокно инулин.

Подсластители имеют различную сладость по сравнению с сахарозой. Интенсивные подсластители используются в небольших количествах от 0,1 до 1кг на 1 тонну мороженого. Отдельные полиолы могли бы заменить полностью сахарозу по сухому веществу (до 15%), но при этом, в случае использования их более 10%, необходимо наносить информацию о слабительном действии, что потребителям не понравится. Свойства подсластителей, учитываемые при их выборе, приведены в табл. 1.

Молекулярная масса, указанная в таблице, учитывается в полиолах, применяемых в количестве не более 10%, для оценки или расчёта криоскопической температуры и температуры выгрузки мороженого из фризера при достижении доли вымороженной воды 40-50%.

Инулин применяется в количестве не более 6%. В ГОСТ 35282 регламентируется количество компонентов, применяемых в производстве мороженого для замены сахарозы по сладости и сухому веществу в виде конкретного требования (табл. 2).

Внедрение ГОСТ 35282 в промышленность требует подготовки специалистов. С этой целью ВНИХИ разрабатывает типовую инструкцию и проводит обучение по специально созданному курсу.

Табл. 1. Свойства подсластителей, разрешенных к применению в мороженом

Подсластители	Молекулярная масса, Да	Сладость по отношению к сахарозе, ед.	Особенности вкуса
Аспартам (E951)		130-200	Восприятие сладости чувствуется не сразу, но послевкусие держится долго
Ацесульфам К (E950)		180-200	Аналогичен профилю вкуса сахара
Неогесперидин дигидрохалкон (E959)		1500-2000	Даёт привкус ментола и лакрицы
Неотам (961)		7000-10000	Легкий лакричный привкус
Сахарин и его соли натрия, калия и кальция (E954)		350-550	Металлический привкус
Стевиолгликозиды		100-200	Легкий металлический привкус
Сукралоза (E955)		600	Аналогична профилю вкуса сахара, проявляет свойства усилителя вкуса и аромата
Тауматин (E955)		3000	Долго держится сладкий вкус, присутствует лакричный привкус
Цикломат натрия (E955)		30-50	Легкий металлический привкус
Мальтит и мальтитный сироп (E965)	344	0,9	Холодящий вкус
Изомальт (E953)	344	0,4	
Маннит (E422)	182	0,8	
Сорбит (E420)	182	0,6	
Ксилит (E967)	152	0,85	
Лактит (E966)	344	0,4	
Эритрит (E968)	122	0,6	

Табл. 2. Показатели массовых долей сахаров, подсластителей и растворимых пищевых волокон в мороженом

Вид мороженого	Массовая доля, %			
	сахарозы	фруктозы	подсластителей-полиолов (сахароспиртов)*	растворимых пищевых волокон
С низким содержанием сахарозы	Не более 5,0	—	Не более 10,0	Не более 6,0
С пониженным содержанием сахарозы	12,0	—	—	Не менее 3,0 при обогащении
С сахарозой и подсластителями	От 5,5 до 10,0	-	Не более 9,0	Не более 6,0
С фруктозой	—	От 7,0 до 9,0	Не более 7,0	Не более 6,0
Без добавленных сахаров	—		Не более 10,0	Не более 6,0

\*Нормы использования других подсластителей определяют в соответствии с нормативными правовыми актами государств, принявших настоящий стандарт.

Примечание. Массовые доли подсластителей определяют с учетом их относительной сладости, содержания в мороженом сахарозы и необходимости достижения сладости продукта с ее массовой долей не менее 12,0%.

# ПК «КИМАБ ВОСТОК»: МЫ МЕНЯЕМСЯ И РАСТЁМ ВМЕСТЕ С РЫНКОМ



Андрей Ведищев,  
главный технолог направления «Мороженое» ПК «КИМАБ ВОСТОК»

За 12 лет работы на рынке пищевых ингредиентов «Кимаб Восток» превратился из регионального торгового предприятия в крупного игрока международного уровня с современным производством. Мы поставляем ингредиенты по всей России и за рубеж, расширяя границы возможного. Качество нашей продукции подтверждено международными сертификатами по стандарту ISO 22000:2018.

## НОВАЯ ЛАБОРАТОРИЯ – БУДУЩЕЕ МОРОЖЕНОГО

В 2025 году мы открыли современную лабораторию, оснащённую по последнему слову техники, в том числе оборудованием ведущих мировых брендов, таких как Gram Equipment A/S. Это позволяет моделировать технологические процессы в мини-формате, воспроизводя реальные условия производства.

Такой подход помогает разрабатывать новые виды мороженого, совершенствовать старые рецептуры и запускать инновационные продукты с минимальными затратами.

## ПОЧЕМУ НАШИ СТАБИЛИЗАТОРЫ ВЫБИРАЮТ ВЕДУЩИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ?

Высокотехнологичные стабилизаторы под брендами **Кремигель®™** и **Фруттогель®™** созданы специально для тех, кто стремится к совершенству в производстве любого вида мороженого. Это не просто добавки — это инструменты, которые позволяют создавать продукты с безупречной текстурой, вкусом и стойкостью.

В ассортименте представлены системы, идеально адаптированные под особенности вашего производства: молочное, сливочное, фруктовое мороженое, сорбеты, суфле, чизкейк-мороженое и многое другое.

## ФЛАГМАНСКИЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ РЕШЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ЗАДАЧ

**Кремигель®™ 709 — лидер и легенда.** Пользуется репутацией любимца фабрик: **идеальный** стабилизатор для любого вида мороженого. Обеспечивает сливочный вкус, гладкую однородную структуру и феноменальную устойчивость к тепловым ударам. Особенно незаменим при длительном хранении. Основной компонент — камедь рожкового дерева.

**Кремигель®™ 609 — мастер баланса.** Этот комбинированный эмульгатор-стабилизатор — настоящий универсал для поточного производства. Он придаёт мороженому бархатистую кремообразную текстуру, отличную стойкость к таянию и формирует «тело», что особенно важно при больших объёмах производства. В основе — камедь тары.

**Кремигель®™ 716 — без каррагинана, без компромиссов.** По просьбе клиентов мы создали этот продукт для производства мороженого без использования каррагинана. Он придаёт мороженому гладкую, шелковистую текстуру и устойчивость к перепадам температуры, сохраняя сливочный вкус. В его основе — рожковое дерево.

**Кремигель®™ 322 — лучшее соотношение цены и качества.** Инструмент, который годами доказывал свою эффективность, — прекрасный выбор в сезон повышенного спроса. Усиливает сливочные оттенки, сохраняет объём при взбивании, препятствует таянию и росту кристаллов льда. В основе — карбоксиметилцеллюлоза.

**Кремигель®™ 450 — идеален для закалённого мороженого.** Повышает сливочность, сохраняет объём, предотвращает усадку и замедляет рост кристаллов при длительном хранении. В основе — гуаровая камедь и камедь тары.

**Кремигель®™ ФРГ — создан для фруктовых шедевров.** Специальный стабилизатор для наливного фруктового льда, классического итальянского мороженого и замороженных десертов. Сохраняет вкус и яркость цвета, стабилен при низком уровне pH. В составе — карбоксиметилцеллюлоза и гуаровая камедь.

**Кремигель®™ Суфле — новинка для создания идеальных десертов.** Уникальный комплекс эмульгаторов и стабилизаторов обеспечивает равномерное распределение воздуха, создавая превосходную пену со стабильной структурой. В результате возникает эффект «кремовой плотности» и гладкости — продукт выглядит аппетитно и тает во рту! Новинка специально разработана для производства воздушных, легких и очень вкусных замороженных и охлаждённых десертов, муссов и суфле.

**Фруттогель®™ 24М — щербет и фруктовый лёд.** Отлично подходит для приготовления щербета и фруктового льда методом экструзии. Помогает сохранить яркий вкус и аромат, улучшает структуру и замедляет таяние. В составе — моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь.

**Фруттогель®™ ГМ — сорбет с эластичной текстурой.** Создает мягкий желеобразный сорбет с приятной эластичностью и стабильностью. В составе — камедь рожкового дерева и ксантановая камедь.

**Фруттогель®™ 500 — многофункциональный помощник.** Идеально подходит для фруктового льда и сорбетов. Замедляет кристаллизацию воды, придает жевательную консистенцию и устойчивость к таянию. В основе — камедь рожкового дерева и гуаровая камедь.

## ИТОГ: ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ «КИМАБ ВОСТОК»?

- Высокотехнологичная продукция собственного производства.
- Индивидуальный подход к каждому клиенту.
- Гибкость в адаптации рецептур.
- Постоянное внедрение инноваций и развитие.

## Рады быть Вам полезными!

«Кимаб Восток»

г. Новосибирск, Векторное шоссе, 19/1

+7 (383) 373-18-15, +7 (383) 213-99-87

[kremigel.ru](http://kremigel.ru)



**КИМАБ ВОСТОК**  
ПОСТАВЩИК ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ДОБАВОК



## Рост через концентрацию: фабрика мороженого «Полярис» сознательно сократила ассортимент

За последние годы рынок мороженого вошёл в фазу зрелой конкуренции. Полка стала плотнее, покупатель — требовательнее, а стоимость управлеченческих ошибок — выше. В этих условиях количественный рост через постоянное расширение ассортимента перестает ...

РЕКЛАМА: [HTTPS://POLARIS.SU/?&ERID=2WSZFG7ES7N](https://POLARIS.SU/?&ERID=2WSZFG7ES7N)

• МОРОЖЕНОЕ

РОСТ ЧЕРЕЗ  
КОНЦЕНТРАЦИЮ:  
ФАБРИКА МОРОЖЕНОГО  
«ПОЛЯРИС»  
СОЗНАТЕЛЬНО  
СОКРАТИЛА  
АССОРТИМЕНТ

ОТРАСЛЬ МОРОЖЕНОГО В  
РОССИИ: КАК ОНА  
ИЗМЕНИЛАСЬ В 2025 ГОДУ

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ГОСТ  
35282-2025 «МОРОЖЕНОЕ  
С САХАРАМИ И  
ПОДСЛАСТИТЕЛЯМИ»

ТЕПЛОВОЙ ШОК ДЛЯ  
МОРОЖЕНОГО ПО ДОРОГЕ  
К ПОКУПАТЕЛЮ

№ 1 (136) Январь 2026



СКАЧАТЬ

АРХИВ НОМЕРОВ >

РУССКИЕ  
МЕДНЫЕ  
ТРУБЫ

Приглашают на главные  
события зимы:



МИР  
КЛИМАТА

«Русские Медные Трубы»  
приглашают на выставки  
AIRVent и «Мир  
Климата» 2026



28 января 2026

Неделя до старта климатической выставки AIRVent 2026

23 января 2026

Пищёвка.LAB: Ассортимент — технологии и маркетологи встречаются на нейтральной территории

23 января 2026

Школа технолога. Инновации в индустрии мороженого: новые возможности

30 декабря 2025

**www.holodinfo.ru — ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ ВСЕГДА С ВАМИ**  
**«Империя холода» в соцсетях**



**ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ «ИМПЕРИЯ ХОЛОДА»**

Основная адресная аудитория — производители и потребители промышленного, коммерческого холодильного, климатического оборудования, а также компонентов:

- АПК, перерабатывающая и пищевая отрасли промышленности (молочные продукты, мороженое, мясо, птица, рыба, напитки, дары леса, хлебобулочные изделия, полуфабрикаты и др.);
- технологическое оборудование, сырьё, ингредиенты, упаковка для пищепереработки;
- оптовая и розничная торговля продуктами питания, интернет-торговля, HoReCa;
- холодильные и мультитемпературные склады, овощехранилища, распределительные центры, рефтранспорт;
- строительство, медицина, информатика, спортивные сооружения и многие другие отрасли, требующие применения искусственного холода;
- анализ профильных отраслей: региональные и глобальные рынки.

Выходит с 2002 года, периодичность 6 раз в год — январь, март, май, август, октябрь, декабрь.

Распространяется по подписке, веерной рассылке, на специализированных выставках, семинарах, конференциях. Регионы распространения — Россия, ближнее и дальнее зарубежье.

### Подписка на журнал:

- через редакцию с любого номера текущего года.

**С 2011 года издание выходит и в электронном формате. Подписка бесплатная.**

Рассыпается по адресной редакционной базе, что позволяет представлять материалы более широкой аудитории. База постоянно проверяется и пополняется.

**107113, г. Москва, ул. Шумкина, д. 20, стр. 1, офис 122**  
**holod@holodinfo.ru;**

**+7 (925) 398-09-36 тел;**

**+7 (903) 174-56-28; +7 (936) 303-11-10**



3–6.02.2026  
Москва, Крокус Экспо

## 4-я Международная выставка климатического оборудования

### Разделы выставки



Вентиляционное оборудование



Оборудование для кондиционирования



Комплектующие  
для кондиционирования и вентиляции



Системы коммерческого  
и промышленного холода



Автоматизация зданий /  
программное обеспечение



Системы контроля  
качества воздуха



Инструменты



Услуги



Получите бесплатный  
билет по промокоду  
**IMPERIA**

[airventmoscow.ru](http://airventmoscow.ru)

Одновременно и на одной площадке  
с крупнейшей в России выставкой комплексных  
инженерных решений для отопления,  
водоснабжения, канализации и бассейнов

**30** лет  
**aquaflame**

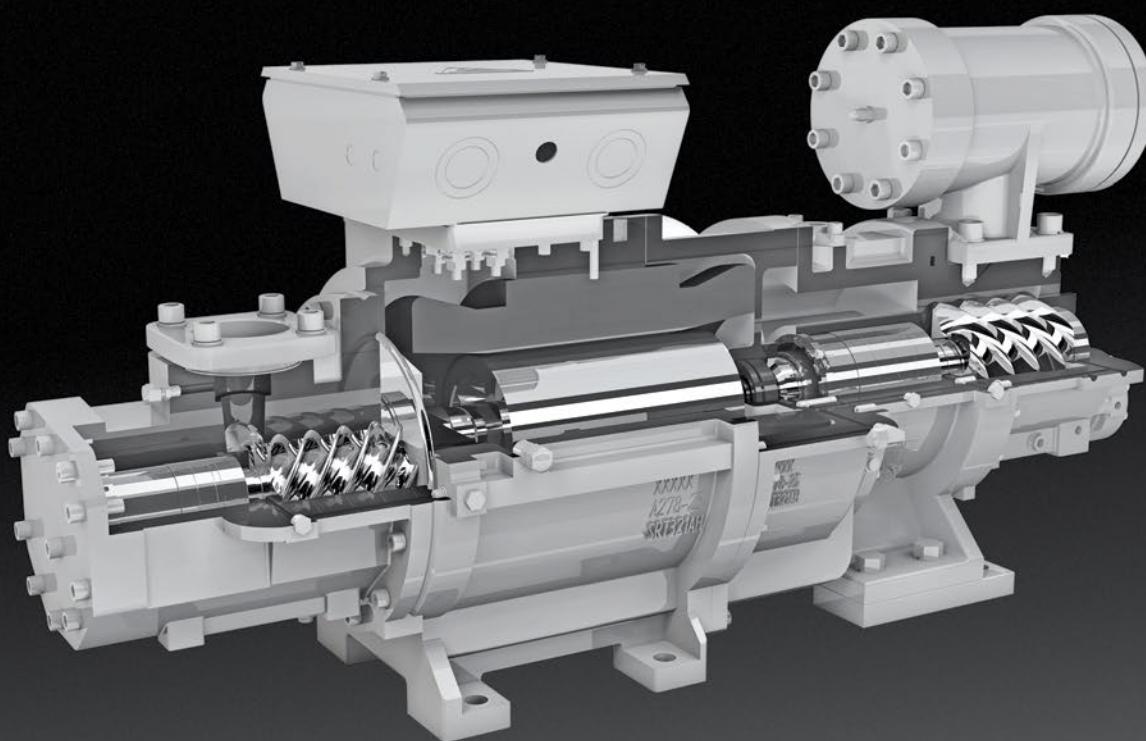


ОРГАНИЗATOR  
ORGANISER





НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ КОМПРЕССОР  
ЭКОНОМИТ ВАШИ ДЕНЬГИ



Московская область, г. Долгопрудный,  
Лихачёвский проезд, 8, БЦ Лихачёвский, офис 216  
+7 (499) 394-19-92

**fusheng.ru**

