­­­­



Пост-релиз

**На Форумах «ПротеинТек 2023» и «ПроПротеин 2023»**

**обсудили - хватит ли всем белка**

Актуальные вопросы, задачи и прорывные промышленные технологии производства белковосодержащей продукции стали центром внимания участников международного Форума «ПротеинТек 2023», состоявшегося на прошлой неделе и посвященного выпуску и использованию кормовых растительных и микробных протеинов (дрожжи, гаприн), а также белков животного происхождения (мясная мука, рыбная мука, насекомые).

Днем позднее, 21 сентября на этой же площадке прошел Форум «ПроПротеин 2023», где были рассмотрены новые пищевые протеины – культивируемое мясо, растительные заменители мяса, насекомые, как добавки к питанию, а также научные аспекты, пилотные и действующие проекты производства и переработки инновационных пищевых белков.

Организатором выступил Центр Новых Технологий.

В Форумах приняли участие производители комбикормов и добавок, переработчики сои, подсолнечного шрота, гороха, рапса, производители кормовых дрожжей. Темы белков животного происхождения были представлены производителями и переработчиками мяса и птицы, рыбы, рыбной, перьевой и мясокостной муки, производителями кормовых протеинов из насекомых.

За два дня Форумы посетило порядка 150 профессионалов отрасли. Удалённо, через веб-трансляцию в Форумах участвовало более 30 коллег. Прозвучало свыше 30 докладов.

Участники сошлись в главном: сегодня в мире существует дефицит пищевого белка. Недостаток белка в ближайшие десятилетия будет только расти. По оценкам экспертов уже к 2024 году объемы рынка кормовых протеинов в мире превысят 200 млрд долларов. В России также растет производство комбикормов и спрос на высокобелковые кормовые добавки, дефицит кормовых протеинов в России превысил 1 млн тонн в год. Обнадёживает то, что одновременно наблюдается рост интереса потребителей и инвесторов к альтернативным протеинам, включая растительные белки и заменители мяса. По оценке экспертов мировой рынок «альтернативного мяса» к 2040 году может достичь десятков миллиардов долларов.

В течение двух дней специалисты отрасли обсудили широкий круг разнообразных вопросов. Так, Алексей Аблаев, ООО «Центр новых технологий», начал сессию с общего обзора новых технологий и оборудования для производства и переработки белка. Любовь Савкина, Аналитическая компания Feedlot.ru, привела данные о состоянии и развитии рынка кормовых протеинов в России. Наталья Чернышева, Agrotech Hub Фонда «Сколково», сфокусировала внимание собравшихся на инновационных технологических разработках и перспективных решениях в производстве кормовых белков. Виктор Волик, ФГБУ ФНЦ «ВНИИ птицеводства», подчеркнул значение птицеводческой отрасли в пополнении резервов пищевого белка. Леонид Парфенов, ПК Интал, представил собравшимся новый белковый концентрат животного происхождения для кормления рыбы. Представители компаний-участниц из дальнего зарубежья также показали свою заинтересованность в потенциале российского рынка белка. Так, например, Эдвард Хэмрик, CelloFuel, представил новую технологию и подчеркнул высокую экономическую целесообразность производство протеина из метана в России, а именно при ферментации штаммов-продуцентов кормового белка на природном газе.

Специалисты их пищевой промышленности подхватили инициативу коллег, переместив обсуждение на уровень продуктов питания человека, настоящего и будущих поколений. Артем Пономарев, Ассоциация Производителей Альтернативных Пищевых Продуктов (АПАПП), предложил вместе подумать о перспективах производства и последующего использования пищевых протеинов в краткосрочной и среднесрочной перспективе. Продолжила тему его коллега - Лилия Измайлова, Ассоциация Производителей Альтернативных Пищевых Продуктов (АПАПП), обозначив существующие и необходимые методы стимулирования отрасли глубокой переработки растительных белков в России и в мире. Представители коммерческих компаний в своих докладах обратились к уже существующим производственным и инвестиционным проектам. Марина Ройлян, бренд НЕ МЯСО, компания Tashir Food, поделилась опытом создания продуктовой линейки растительного белка в России, рассказала собравшимся о своем видение существующей конъюнктуры рынка, о проблемах регуляторики, предлагаемых путях решения и развития. В свою очередь, Никита Дудкин, НПК Экология, считает необходимым обратить внимание на перспективный гороховый белок - на его рынок, технологии, продукты и потребителей. Александр Косарев, Партнер-М, указал на недооцененность пшеничного белка (связанную с наличием глютена, неусвояемого частью потребителей), на технологии и возможности более широкого применения данного продукта. Заключительная часть дня была посвящена вопросам 3D-печати пищевых продуктов. Данил Маклаков, steMeat, и Юсеф Хесуани, 3D Bioprinting Solutions, обозначили вызовы стоящие перед технологами и специалистами в сфере маркетинга, как в достижении определенных органолептических характеристик клеточного мяса (т.к. структура, волокнистость), так и в формировании новых пищевых привычек и предпочтений потребителей.

В целом, состоявшиеся на прошлой неделе Форумы «ПротеинТек 2023» и «ПроПротеин 2023» каждый год дают участникам новые идеи, контакты, инвестиции в дальнейшее развитие своих проектов, и, в целом, отрасли и рынков новейших и альтернативных кормовых и пищевых белков. Заинтересованные коммерческие компании, научно-исследовательские организации, представители местных и федеральных органов власти вновь соберутся обсудить текущие достижения и последующие задачи в производстве белковосодержащих продуктов питания и кормов в сентябре 2024 года.

**Новости отрасли и информация о предстоящих в 2024 г. Форумах будут представлены на сайтах: [www.proteintek.ru](http://www.proteintek.ru/) и [www.proprotein.org](http://www.proprotein.org/)**