Научная хроника

УДК 664 + 378.147

О ВСЕРОССИЙСКОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ С МЕЖДУНАРОДНЫМ УЧАСТИЕМ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ — 2030: НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПОДХОДЫ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ, ПОДГОТОВКА КАДРОВ»

Н.Н. Лебедева, В.А. Грибкова, А.И. Ключников

Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского, Москва

Scientific chronicle

ABOUT THE ALL-RUSSIAN SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE WITH INTERNATIONAL PARTICIPATION «HEALTHY NUTRITION — 2030: NEW TECHNOLOGIES, APPROACHES TO ENSURING QUALITY AND SAFETY, STAFF TRAINING»

N.N. Lebedeva, V.A. Gribkova, A.I. Klyuchnikov

K.G. Razumovsky Moscow State University of Technologies and Management, Moscow

На базе факультета пищевых технологий и биоинженерии МГУТУ им. К.Г. Разумовского при содействии Всероссийского научно-исследовательского института крахмала и переработки крахмалсодержащего сырья — филиала ФГБНУ «ФИЦ картофеля им. А.Г. Лорха» 14 мая 2026 г. прошла масштабная Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием «Здоровое питание — 2030: новые технологии, подходы к обеспечению качества и безопасности, подготовка кадров».

Форум объединил ведущих ученых, представителей пищевой промышленности, преподавателей, аспирантов и студентов из России, Республики Беларусь, Китайской Народной Республики и Республики Казахстан, став яркой демонстрацией консолидации научного и образовательного сообщества в решении стратегических задач продовольственной безопасности и технологического суверенитета.

Конференцию открыла декан факультета пищевых технологий и биоинженерии МГУТУ Вера Анатольевна Грибкова. В своем приветственном слове она подчеркнула, что в современных геополитических и экономических условиях здоровое питание трансформируется

© Н.Н. Лебедева, В.А. Грибкова, А.И. Ключников, 2026

из частной проблемы в приоритет государственной политики, ключевой фактор экономической устойчивости и основу общественного здоровья. По словам декана, ответом на современные вызовы должны стать принципиально новые подходы к производству, логистическим цепочкам и культуре потребления пищевых продуктов, отвечающие требованиям экологичности и ресурсосбережения. «Особое внимание сегодня уделяется трем взаимосвязанным направлениям: внедрению инновационных технологий в пищевое производство, совершенствованию многоуровневых систем контроля качества и безопасности продукции на всех этапах жизненного цикла, а также опережающей модернизации образовательных стандартов и подготовке кадров нового поколения для пищевой и перерабатывающей отрасли», — отметила В.А. Грибкова.

С докладом о научно-технологических перспективах развития отрасли выступил доктор технических наук, профессор, врио директора Всероссийского научно-исследовательского института крахмала и переработки крахмалсодержащего сырья Николай Владимирович Лукин. Он акцентировал внимание на том, что динамичное развитие пищевой промышленности невозможно без фундаментального научного переосмысления всей производственной цепочки — от селекции и выращивания сырья до его глубокой переработки и оценки влияния конечного продукта на здоровье населения. «Современные векторы развития — это биотехнологии, системы цифрового мониторинга качества в режиме реального времени, персонализированное питание и создание альтернативных пищевых ингредиентов. Однако их успешное масштабирование и интеграция в промышленность невозможны без надежных систем контроля безопасности и подготовки специалистов, владеющих междисциплинарными компетенциями на стыке биологии, инженерии и информационных технологий», — подчеркнул Н.В. Лукин. Он также отметил высокую значимость международного научного сотрудничества, выразив уверенность в том, что совместная работа российских и зарубежных исследователей станет катализатором для запуска новых высокотехнологичных совместных проектов и ускорения процессов импортозамещения.

Международная составляющая конференции стала одной из ее отличительных особенностей. В ходе пленарного и секционных заседаний с научными сообщениями выступили зарубежные коллеги, чьи исследования напрямую коррелируют с тематикой форума и подтверждают актуальность обсуждаемых вопросов.

Специалист отдела цифрового образования Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий Лиана Шустова представила обзор цифровых образовательных платформ и си-

муляционных тренажеров, применяемых для дистанционной подготовки инженеров-технологов в условиях быстро меняющихся производственных стандартов.

Младший научный сотрудник Цзилиньского университета в Китае Лю Мэйтун поделилась результатами исследований в области функциональных пищевых добавок на основе растительного сырья, акцентировав внимание на перспективах их применения в продуктах лечебно-профилактического назначения и трендах персонализированного нутрициологического подхода.

Заведующая кафедрой технологий продуктов питания Алматинского технологического университета Айгуль Маратовна Таева осветила вопросы разработки функциональных стартовых культур и пробиотических продуктов, отметив растущий спрос на мясные и молочные изделия с доказанным оздоровительным эффектом на рынке Евразийского экономического союза.

В рамках деловой программы для студенческой аудитории был организован интерактивный научно-образовательный квиз, подготовленный руководителем по автоматизации и стандартизации производства «МПЗ Богородский» Евгенией Сахаровой. Мероприятие в формате деловой игры позволило участникам на практике применить теоретические знания в области стандартизации, контроля качества, метрологии и автоматизации пищевых производств. Квиз не только способствовал популяризации инженерных профессий среди молодежи, но и продемонстрировал высокий уровень практической подготовки студентов, готовых к работе на современных высокотехнологичных предприятиях.

Завершающим и наиболее дискуссионным этапом конференции стал круглый стол «Подготовка кадров для высокотехнологичных отраслей: российско-китайский диалог», посвященный вопросам международного взаимодействия в сфере образования и науки. Модераторы и участники сессии — преподаватели вузов, представители профильных предприятий, российские и иностранные аспиранты и студенты — сосредоточились на механизмах академической мобильности, разработке совместных образовательных программ и внедрении элементов дуального обучения. Выступающие представили собственное видение перспектив интеграции науки, образования и бизнеса, подчеркнув, что формирование единого научно-образовательного пространства с партнерами из КНР и других стран создает устойчивую основу для технологического обновления отрасли и открывает новые карьерные траектории для выпускников.

Конференция «Здоровое питание — 2030: новые технологии, подходы к обеспечению качества и безопасности, подготовка кадров»

продемонстрировала перспективы и возможности для того, чтобы сделаться ведущей площадкой формирования научно-технологического и кадрового потенциала пищевой промышленности России.

По итогам мероприятия были намечены конкретные шаги по расширению межвузовского и межотраслевого взаимодействия, включая разработку совместных магистерских программ, организацию производственных практик на предприятиях-партнерах и проведение регулярных научно-практических форумов. Участники выразили единодушное мнение, что только через синергию фундаментальной науки, прикладных разработок и качественной подготовки специалистов возможно обеспечить устойчивое развитие продовольственных систем, гарантировать безопасность и высокое качество продуктов питания, а также воспитать новое поколение профессионалов, готовых к решению глобальных вызовов XXI века.

Сведения об авторах

Лебедева Наталья Николаевна, кандидат технических наук, доцент кафедры инновационных технологий продуктов из растительного сырья, МГУТУ им. К.Г. Разумовского. E-mail: *n.lebedeva@mgutm.ru*

Грибкова Вера Анатольевна, кандидат технических наук, доцент, декан факультета пищевых технологий и биоинженерии, и. о. заведующего кафедрой биотехнологий продуктов питания из растительного и животного сырья, МГУТУ им. К.Г. Разумовского. E-mail: *v.gribkova@mgutm.ru*

Ключников Андрей Иванович, доктор технических наук, доцент, профессор кафедры технологии виноделия, бродильных производств и химии им. Г.Г. Агабальянца, МГУТУ им. К.Г. Разумовского. E-mail: *kaivanov@mail.ru*

Information about the authors

Lebedeva Natalya Nikolaevna, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of the Department of innovative technologies of products from vegetable raw materials, K.G. Razumovsky MSUTM. E-mail: *n.lebedeva@mgutm.ru*

Gribkova Vera Anatolyevna, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor, Dean of the Faculty of food technology and bioengineering, acting Head of the Department of biotechnology of food products from plant and animal raw materials, K.G. Razumovsky MSUTM. E-mail: *v.gribkova@mgutm.ru*

Klyuchnikov Andrey Ivanovich, Doctor of Technical Sciences, Associate Professor, Professor of the Department of winemaking technology, fermentation production and chemistry named after G.G. Agabal'yants, K.G. Razumovsky MSUTM. E-mail: *kaivanov@mail.ru*

Материал поступил в редакцию 02.06.2026; одобрен после рецензирования 04.06.2026; принят к публикации 04.06.2026.