Высшая школа биотехнологий и пищевых производств представила разработки на Всероссийском форуме по здоровому питанию



В Санкт-Петербурге 6–7 ноября 2026 года состоялся ежегодный XXI Всероссийский Форум с международным участием «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ И НУТРИЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА: МЕДИЦИНА, ОБРАЗОВАНИЕ, ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ» САНКТ-ПЕТЕРБУРГ-2026».

Мероприятие объединило ученых и практиков в области здравоохранения, образования, пищевой промышленности и индустрии питания. Общая направленность форума — развитие научно обоснованных подходов к питанию и нутриционной поддержке человека на протяжении всей жизни: от рождения до активного долголетия. В центре внимания были вопросы профилактики заболеваний, питания детей, взаимодействия рациона и микробиоты, а также применения достижений нутрициологии и пищевых технологий в медицинской и производственной практике.

Преподаватели и студенты Высшей школы биотехнологий и пищевых производств Института биомедицинских систем и биотехнологий СПбПУ приняли участие в круглом столе «Инновации в питании, новые пищевые технологии», который объединил исследования пищевого сырья,

разработки функциональных продуктов и вопросы их практического применения. К профессиональному диалогу присоединились и выпускники Политеха, продолжающие научную деятельность в профильных исследовательских организациях.

Модераторами круглого стола выступили доценты ВШБиПП **Наталья Валерьевна Барсукова,** сопредседатель научного оргкомитета, и **Светлана Анатольевна Елисеева,** сопредседатель форума.



Как превратить перспективное сырье в продукт здорового питания? Что необходимо учитывать при разработке рецептуры — от особенностей состава до превращений компонентов в процессе пищеварения? И как университетскому проекту сделать шаг навстречу производству? Эти вопросы связали выступления участников круглого стола, состоявшегося 7 ноября.



Одной из тем участия политехников стал биотехнологический потенциал плодов *Ziziphus jujuba Mill.* для создания функциональной продукции. В программе был представлен совместный доклад старшего преподавателя **Светланы Владимировны Несмеловой** и доктора технических наук, профессора **Юлии Генриховны Базарновой**. Работа посвящена поиску возможностей использования этого растительного сырья в разработке новых пищевых продуктов.



Исследования на пересечении биотехнологии, питания и экспериментальной онкологии представили выпускницы Политеха **Юлия Геннадьевна Змитриченко** и **Юлия Анатольевна Минченко** – сотрудники НМИЦ онкологии им. Н.Н. Петрова. Соавторами работ выступили заведующий лабораторией **Григорий Викторович Точильников** и доцент СПбПУ, научный сотрудник центра **Надежда Тарасовна Жилинская**. Два сообщения были посвящены изучению биологической активности фукоидана из бурых водорослей *Fucus vesiculosus* на экспериментальных моделях *in vivo* и сравнительному анализу биологически активных

компонентов рациона и вариантов их замены в контексте алиментарной профилактики колоректального рака. Эти работы дополнили технологическую повестку встречи научно-исследовательским взглядом на свойства природных соединений и обоснование их применения.





Отдельное место в программе заняло участие молодых ученых Политеха. Магистрант **Фёдор Сергеевич Коблов** совместно с доцентом **Еленой Владимировной Москвичевой** представили работу «Инновационные продукты для здорового питания: от проекта в вузе до прикладной разработки для производства». В центре сообщения — связь университетской проектной деятельности с практическими задачами создания пищевой продукции, которую докладчик продемонстрировал на примере успешно реализованных кейсов от компаний ВкусВилл и Evopit.



Программу круглого стола дополнили онлайн-доклады коллег из Саратовского государственного медицинского университета им. В. И. Разумовского. В совместной работе **Христины Сергеевны Романовой** и **Инны Владимировны Симаковой**, представляющей Научно-исследовательский институт технологий продуктов будущего в Исине, Китай, рассматривались рыбные изделия с фасолевым матриксом — от разработки рецептуры до моделирования пищеварительных превращений.

Проектированию комбинированных белковых продуктов при нарушении пуринового обмена

было посвящено сообщение **Натальи Петровны Носачевой.** Обе работы объединила тема обоснованного сочетания пищевых компонентов с учетом назначения разрабатываемой продукции.

Доктор биологических наук, доцент **Юлия Олеговна Федотова** представила сообщение о роли нейропитания в комплексной терапии нервно-психических расстройств, расширив междисциплинарную повестку встречи.



Возможности использования биологически активных веществ зернобобового и масличного сырья для повышения биологической ценности продуктов здорового питания раскрывались в совместной работе сотрудников Всероссийского научно-исследовательского института жиров **Татьяны Андреевны Полежаевой** и **Лилии Валентиновны Гапоновой и Даниила Евгеньевича Кириллова**.

Круглый стол объединил технологические, биотехнологические и медико-биологические подходы к разработке продуктов здорового питания. Разнообразие тем позволило проследить путь от изучения свойств сырья и отдельных компонентов до проектирования рецептуры и подготовки прикладных решений для производства.



Участие преподавателей, студентов и выпускников Политеха подчеркнуло преемственность университетского образования и научной деятельности. Представленные работы показали разнообразие профессиональных направлений, в которых политехники применяют свои знания: от разработки пищевых продуктов до исследования биологически активных веществ и их потенциального применения. Выступления участников показали, как исследовательский поиск, образование и практические задачи отрасли объединяются для создания продуктов здорового питания.

Материал подготовлен

доцентами Высшей школой биотехнологии и пищевых производств ИБСиБ

Барсуковой Н.В. и Елисеевой С.А.