

Итоги Всероссийского Форума «Здоровое питание и нутриционная поддержка»



ИБСиБ

Высшая школа
биотехнологий и
пищевых производств

XX Юбилейный Всероссийский Форум с международным участием «Здоровое питание и нутриционная поддержка: медицина, образование, инновационные технологии» прошел 7-8 ноября 2025 года в Санкт-Петербурге и объединил ведущих специалистов в области медицины, пищевых технологий, образования, производства товаров для системы здравоохранения как российских, так и зарубежных. В этом году впервые в форуме приняли участие китайские ученые из Исинского научно-исследовательского института технологий продуктов будущего, г. Исин, Китай (JITRI Future Food Technology Institute Co.Ltd., Yixing city).

Бессменный организатор форума Союз медицинских работников Санкт-Петербурга и Северо-Западного региона объединил на одной площадке ученых и практиков для обмена знаниями и обсуждения современных тенденций в области медицины, инновационных пищевых технологий и образования для развития региональной политики в области здорового питания населения.

В программе форума были заявлены ключевые направления: питание с рождения как основа здорового долголетия, современные алгоритмы нутритивной терапии, персонализация питания, инновационные методы в пищевых технологиях и др.

Члены научного организационного комитета Форума доценты Высшей школы биотехнологий и пищевых производств Института биомедицинских систем и биотехнологий Барсукова Наталья Валерьевна и Елисеева Светлана Анатольевна выступили модераторами круглого стола по направлению «ИННОВАЦИИ В ПИТАНИИ. НОВЫЕ ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ».



В работе круглого стола в качестве приглашенных экспертов в области здорового питания приняли участие с докладами Шарова

Наталья Юрьевна, д.т.н, заместитель директора по научной работе Всероссийского научно-исследовательского института пищевых добавок, Стрижевская Виктория Николаевна, к.т.н., доцент, заместитель директора Высшей школы биотехнологии пищевых систем Саратовского государственного медицинского университета им. В.И. Разумовского, Гапонова Лилия Валентиновна, к.т.н., старший научный сотрудник, зав. отделом лечебно-профилактического и детского питания ВНИИЖиров.



Отдельное внимание было уделено интеграции современной нутрициологии и традиций питания народов России. О результатах научной работы по изучению отечественных растительных источников функциональных ингредиентов с адаптогенными свойствами для населения Крайнего Севера доложила Киреева Мария Сергеевна, к.т.н., старший преподаватель Высшей школы биотехнологий и пищевых производств.



Елисеева Светлана Анатольевна, к.т.н., доцент Высшей школы биотехнологий и пищевых производств, подвела итог работы круглого стола, обозначив в своем сообщении пути синтеза науки, образовательных инструментов и традиций русской кулинарии.



Форум получил высокие оценки участников, благодаря своему широкому охвату актуальных тем и качественной организации. Своими впечатлениями об участии в работе мероприятия поделились магистранты 1 курса группы 4741904/50401, обучающиеся по образовательной программе «Нутрициология в индустрии питания».

Зыков Михаил отметил важность поднятых вопросов: «Узнал много новой информации, особенно о спорных аспектах распространения высокобелковых напитков и продуктов. Это заставило меня задуматься о дальнейшем изучении поставленной темы».

Рощупкин Алексей выделил инновационные идеи: «Выступление Шаровой Натальи Юрьевны очень заинтересовало идеей получения молочной кислоты из свеколовичной массы для антимикробных биоразлагаемых плёнок. Гапонова Лилия Валентиновна порадовала актуальной темой, отметила плюсы и минусы "белковой" диеты. Елисеевой Светлане Анатольевне удалось раскрыть очень актуальную тему сохранения и популяризации русской кухни. Киреева Мария Сергеевна показала важность инновационных технологических подходов в производстве хлебобулочных изделий для населения регионов Крайнего Севера. Все докладчики выступили уверенно, свободно владели материалом, мне понравилось, думаю, как и всем остальным».

Иванова Мария подчеркнула значимость инновационных пищевых технологий: «Полезно узнать про переработку вторичного сырья и создание функциональных продуктов с использованием полученных метаболитов».

Юлия Баженова выразила благодарность: «Благодарю организаторов за возможность побывать на форуме, организованном на высшем уровне. Считаю, что такие мероприятия должны проводиться чаще, чтобы говорить о том, что действительно важно в области современной нутрициологии».

Георгий Сечкарев поблагодарил за возможность принять участие в работе форума: «Выражаю искреннюю благодарность организаторам и участникам этого выдающегося форума. Для меня это первый опыт посещения мероприятия столь высокого уровня, и он оказался исключительно ценным. Глубина и фундаментальность представленных спикерами материалов произвели на меня огромное впечатление. Отдельно хочу отметить выступление профессора Ткаченко Евгения Ивановича на пленарном заседании о трофологии и научном наследии академика А. М. Уголева — оно открыло для меня новые горизонты в моей научной работе».

Бухарова Яна поделилась: «Высокий уровень докладчиков и широкий спектр тем круглого стола обеспечил многосторонний взгляд на проблемы и пути их решения. Так, доклад профессора Шаровой Натальи Юрьевны выделялся фокусом на устойчивость и ресурсоэффективность потенциала сельскохозяйственных отходов как источника ценных пищевых ингредиентов. Это важный шаг к безотходному производству и созданию функциональных продуктов нового поколения».

Черноусова Ирина отметила доклад Стрижевской Виктории Николаевны: «Спикер акцентировал внимание на сохранении нутриентов через оптимизацию технологических процессов. Представленная методология комбинированных продуктов обещает повысить пищевую ценность новых продуктов без потери качества».

Интересен взгляд иностранных студентов, так, Чжэн Дзя (Китай), узнала о важности симбиоза организма человека с микробиотой и роли сбалансированного адекватного питания для здоровья человека, а также открыла для себя новую культурную и научную перспективу в изучении традиционных технологий этнического питания.



Участники форума отметили комфортную и дружелюбную атмосферу, способствующую активному диалогу и обмену передовым опытом.

Форум подтвердил динамичное развитие современной нутрициологии с учётом индивидуальных потребностей человека, упрочив позицию научной и образовательной платформы, объединяющей науку, инновации в индустрии питания и кулинарные традиции для формирования здоровья и активного долголетия населения.

Таким образом, мероприятие стало не просто профессиональной конференцией, а масштабным событием, привлёкшим внимание к ключевым аспектам роли здорового питания, с позитивным прогнозом на дальнейшую интеграцию профессионального партнерства и укрепление междисциплинарного сотрудничества медиков, специалистов в сфере образования и пищевых технологий.



Материал подготовлен
доцентами ВШБиПП Елисейевой С.А. и Барсуковой Н.В.
Фото доцента ВШБиПП Панкиной И.А.