





ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ДОСТУПНОЙ АКВАКУЛЬТУРЫ

МОДЕРАТОР: АРТЕМОВ РОМАН ВИКТОРОВИЧ

директор департамента прикладных исследований комбикормов и научного сопровождения производств, к.т.н., доцент

Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2025

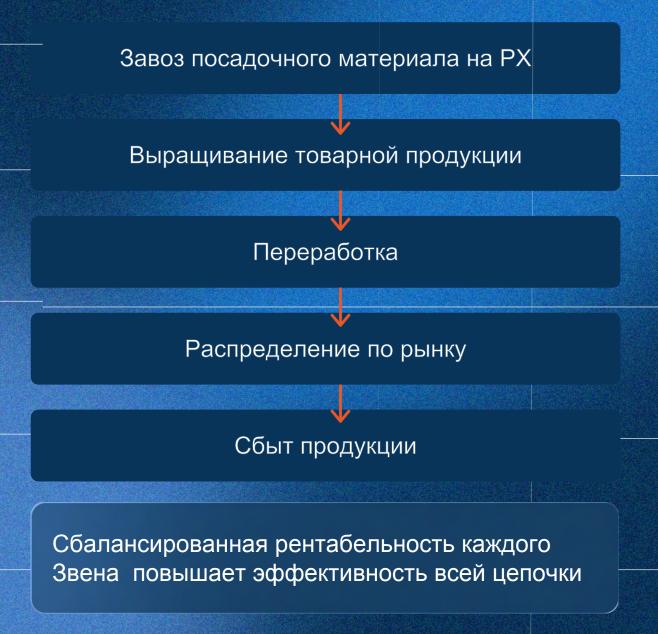


Стоимость продукции аквакультуры

Оборудование и расходные материалы Содержание основных средств

Логистика Оплата труда

Корма Энергозатраты



ОТРАСЛЕВАЯ





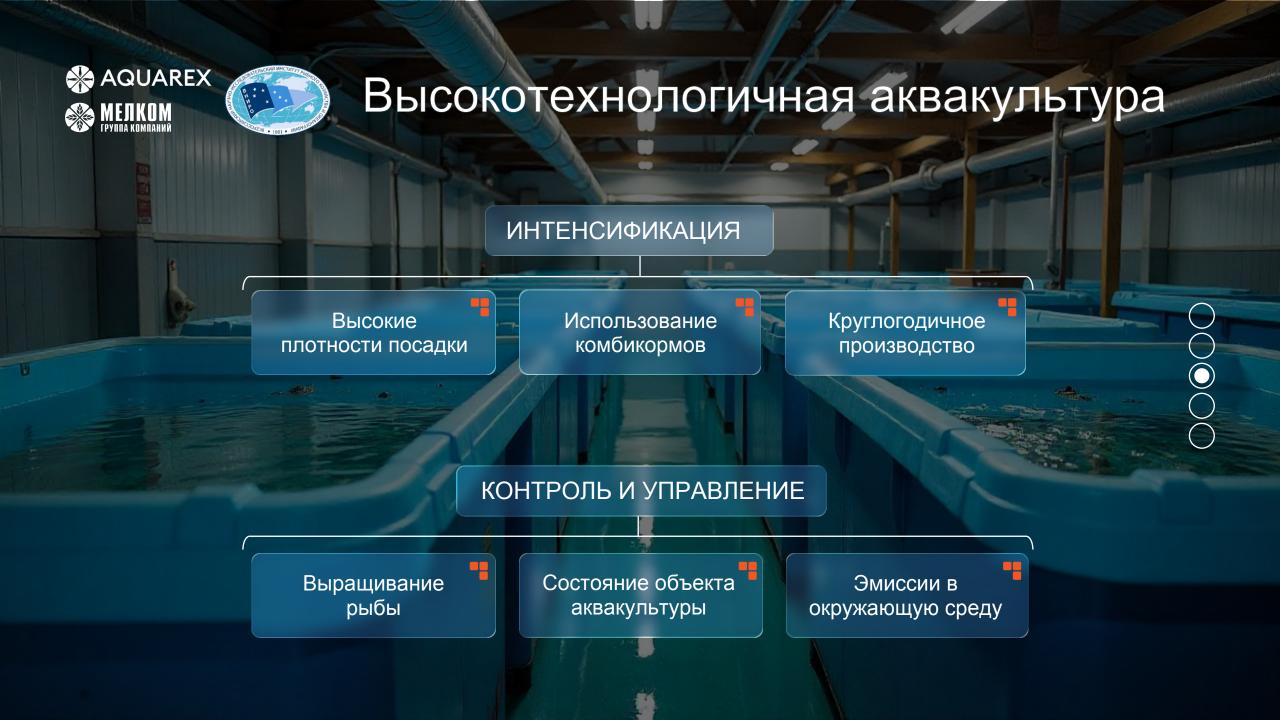
JOLNCINKA





Регионализация аквакультуры Российской Федерации





Рынок комбикормов для объектов аквакультуры 2020-2030 гг.





КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Наличие собственного R&D центра или коллаборации с исследовательскими организациями

Обеспечение стаб качества вып продукции

стабильности выпускаемой

02

СИТУАЦИЯ НА РЫНКЕ

Конкуренция по цене и условиям поставок

Борьба за кормовые компоненты

Конкуренция по качеству выпускаемой продукции

Наличие ассортимента продукции отвечающего потребностям рынка 03

000 «ВЗК»

Реконструкция завода по производству комбикормов в г. Вязьма, ул. Элеваторная, 1

НАЧАЛО СТРОИТЕЛЬСТВА

II квартал 2024г.

ОКОНЧАНИЕ СТРОИТЕЛЬСТВА

IV квартал 2025г.

МОЩНОСТЬ

108 000 тонн / год

ОБОРУДОВАНИЕ

BUHLE R



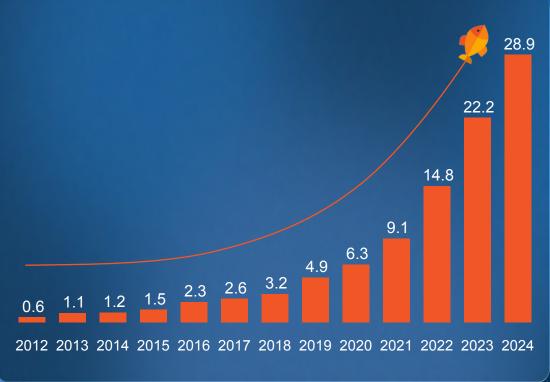
Динамика производства рыбной муки в Российской Федерации



Производство и экспорт кормовой рыбной муки в Российской Федерации, тыс. т

Статистика производства жиров из рыбы и морских млекопитающих в России, тыс. т





Научное сопровождение как способ наращивания производственного потенциал (Стрина в распроизводственного потенциал в распроизводственного потенциал



ВНИРО

Исследования в области аквакультуры, взаимодействие с производством

R&D ЦЕНТРЫ

Собственные исследовательские подразделения крупных производств

СКОЛКОВО

Создание высокотехнологичных производств в области агро-и аквахозяйств



Переработка и сбыт — финальные звенья цепи

Переработка рыбы играет ключевую роль в создании разнообразной продукции, доступной потребителям, и является важным этапом в цепочке от вылова до прилавка. Она не только продлевает срок годности, но и придает продуктам уникальные вкусовые качества

ОХЛАЖДЁННАЯ И МОРОЖЕНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Непереработанная рыбная продукция

ВЯЛЕНАЯ РЫБА

Длительное хранение и насыщенный вкус благодаря естественной сушке

КОНСЕРВЫ И
ПРЕСЕРВЫ
Готовые к употреблению продукты
в герметичной упаковке, удобные
для быстрого перекуса

СОЛЁНАЯ РЫБА

Популярный способ консервации, позволяющий сохранить рыбу и придать ей пикантный вкус

КОПЧЁНАЯ РЫБА

Сохранение продукта и придание ему выраженного аромата за счет обработки дымом

ИКОРНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Изысканный деликатес, требующий деликатной обработки и упаковки



Схема доставки рыбы от рыбоводного хозяйства до потребителя

















Выращивание рыбы на рыбоводных хозяйствах.
Обеспечение стабильных поставок



Очистка, разделка, копчение, соление или заморозка для создания разнообразных продуктов

ОПТОВЫЙ СКЛАД / РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Хранение и логистика больших партий рыбы перед отправкой в розничные точки

РОЗНИЧНЫЕ ТОРГОВЫЕ СЕТИ

Продажа рыбы и рыбной продукции напрямую потребителям через магазины и рынки

КОНЕЧНЫЙ ПОТРЕБИТЕЛ Ь

Рыба попадает на стол потребителя,

Формула доступной рыбы



ДОСТУПНАЯ РЫБА = РЕГИОНАЛИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА АКВАКУЛЬТУРЫ

Региональный подход к развитию аквакультуры — ключ к оптимизации производственных процессов и повышению доступности рыбной продукции для российских потребителей

ЛОГИСТИКА

Оптимизация транспортных расходов за счет близости к рынкам сбыта

Комплексный подход к развитию региональной аквакультуры позволит создать эффективную производственно-сбытовую цепочку и сделать рыбную продукцию более доступной для широких слоев населения

ОПТИМАЛЬНЫЙ СОСТАВ

Подбор объектов аквакультуры, адаптированных к местным условиям

ПЛЕМЕННАЯ БАЗА

Наличие региональных племенным репродукторов для обеспечения качественным посадочным материалом