



# Здоровье в большом городе

**Функциональные продукты  
LET'S GO с заботой о себе**

Ревакина Надежда Валериевна, к.х.н,  
директор по качеству и новым продуктам, клинический нутрициолог (УОМ)

Смоляков Иван Михайлович,  
руководитель категории «Функциональные продукты»

г. Санкт-Петербург, 29.05.2026



# Функциональный ассортимент

LET'S  
GO®

## Протеиновый сыр



## Протеиновые молочные коктейли



## Протеиновые глазированные сырки



## Протеиновые молочные коктейли



## Протеиновые кисломолочные напитки



# Где производим?



ООО «Волга Индустрия»  
Производим  
кисломолочные  
протеиновые напитки



Маслозавод  
«Пестравский»  
Производим протеиновые  
молочные коктейли



ООО «ВИТАМИЛК»,  
Порховский МСЗ  
Производим  
протеиновый сыр

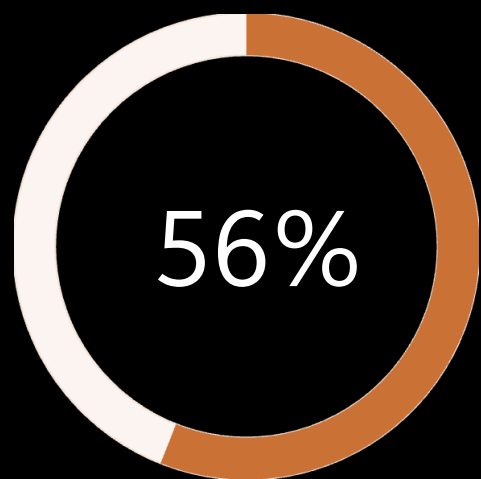


Нижнекамский молочный  
комбинат  
Производим глазированные  
протеиновые сырки

# Актуальность линейки

LET'S  
GO<sup>®</sup>

Ценность белка растет в восприятии потребителей, что говорит об интересе к таким продуктам со стороны массового покупателя.



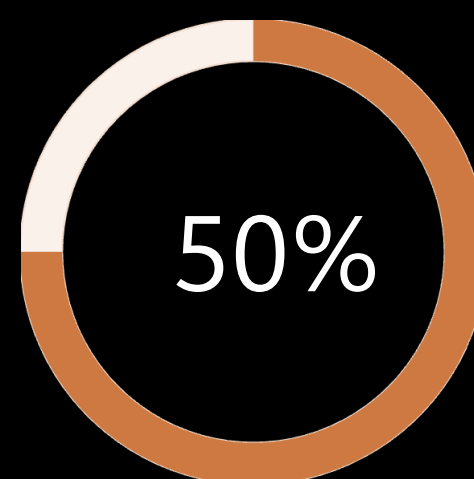
**Потребителей**

ищут полезные ингредиенты в продуктах питания\*



**Рост продаж**

функциональных продуктов в денежном выражении за год\*



**Готовы доплачивать**

за высокобелковые продукты\*



**Входит белок**

Как наиболее полезный ингредиент для конечного потребителя\*

Рынок высокобелковых молочных продуктов в РФ превышает 10 млрд руб/год и ежегодно демонстрирует кратный рост.

\* Данные из исследований: Nielsen/ Dairy Marketing Club/ INFOline

# Бренд LET'S GO

LET'S  
GO®

## МЫ ПРОИЗВОДИМ И ПРОДАЕМ:

- не белок, а возможность успеть больше
- не коллаген, а легкость в движении
- не протеин, а вкус со знаком + для здоровья

## КАКУЮ ЦЕННОСТЬ ПРЕДЛАГАЮТ НАШИ ПРОДУКТЫ:

- Добрать белка вкусно
- Соблюсти баланс КБЖУ/добавить клетчатки



# Целевая аудитория

LET'S  
GO

## Демографический профиль

- ✓ Возраст: активный
- ✓ Интересы: ЗОЖ, спорт, активный отдых
- ✓ Доход: средний и выше
- ✓ Ищут продукт, который будет вкусным и полезным
- ✓ Места покупок: магазины у дома, гипермаркеты, быстрая доставка



## Критерии выбора продукта

1. Высокий белок, как возможность добрать суточную потребность
2. Натуральный состав и вкус (качество продукта отвечает запросу потребителя)
3. Продукт имеет дополнительную ценность и пользу (не только высокий белок, но и клетчатка, витамины, минералы, коллаген)

# Покупатель ищет в продукте не только белок

LET'S  
GO®

## Предпочтение к покупке продукции с обогащением



В составе большинства продуктов на рынке чаще всего встречается только концентрат сывороточного белка

# LET'S GO за комплексный подход в создании рецептуры продукта

LET'S  
GO®

- ✓ Концентрат молочного белка
- ✓ Концентрат сывороточного белка
- ✓ Клетчатка
- ✓ Коллаген
- ✓ Витаминные премиксы
- ✓ Минеральные премиксы
- ✓ Бифидобактерии
- ✓ Лактобактерии



# Без сахара и лактозы – но вкусно

LET'S  
GO®

*Мы поставили себе задачу-противоречие – и решили её*



## Убираем сахар

Ноль добавленного сахара –  
контроль калорий и гликемии



## Убираем лактозу

Безлактозный продукт –  
доступен людям с  
непереносимостью



## Риск потерять вкус

Ноль добавленного сахара –  
контроль калорий и гликемии

## Наше решение

Два природных рычага сладости — ферментный гидролиз лактозы, дающий естественную сладость молока, плюс совсем немного сахарозаменителя там, где её не хватает. Вкусно — без сахара и без лактозы

# Убрали лактозу – получили сразу два выигрыша



*Фермент лактаза расщепляет лактозу на глюкозу и галактозу — оба, в отличие от лактозы, легко усваиваются организмом.*



## Охват аудитории

≈65–75% взрослых в мире — лактазо-непереносимы. Безлактозный продукт доступен этой группе без вздутия, диареи и дискомфорта.



## Естественная сладость

Глюкоза и галактоза слаще самой лактозы → молоко становится слаще без добавления сахара. Позволяет сократить добавленный сахар.

Гидролиз повышает сладость молока почти втрое – это бесплатная сладость из самого продукта

# Добавили сукралозу – совсем чуть-чуть

LET'S  
GO®

*«Сукралоза – подсластитель который получают из сахара, но организмом почти не усваивается как источник энергии — отсюда ноль калорий».*

**в 600 раз**

слаще сахара по весу



## Нет калорий и скачка сахара

Не меняет гликемический ответ при обычном употреблении.



## Не вызывает кариес

Не ферментируется бактериями полости рта, поэтому не кариесогенна.



## Нужны микродозы

Из-за высокой сладости – считанные миллиграммы на порцию

Источник: Schiffman & Gatlin, 1993; Ma J. et al., Br J Nutr, 2010 (PMID 20420761).

# Сукралоза: плюсы, вопросы и наш вывод



## Что говорит в пользу

- Ноль калорий и без острого скачка глюкозы
- Термостабильна — идеальна для молочных продуктов
- Не вызывает кариес
- Одобрена FDA, EFSA и JECFA; используется десятилетиями



## О чём ещё спорит наука

- Обсуждается влияние на микробиом кишечника
- Есть данные о метаболите — но это опыты на клетках, не на людях
- При сильном нагреве часть молекул со временем распадается



## НАШ ВЫВОД

**В разрешённых количествах сукралоза безопасна и одобрена регуляторами.** А мы используем её по минимуму — основную сладость даёт само молоко. Это разумно, не страшно и не вредно.



# Два рычага — одна цель: вкусно без сахарной нагрузки



## Рычаг 1 — Лактаза

Даёт естественную сладость из самого молока и открывает продукт для людей с непереносимостью лактозы.



## Рычаг 2 — Сукралоза

Добавляет сладость там, где собственной не хватает — без калорий и без острого скачка глюкозы. Нужны микродозы.

**Лактаза и сахарозаменитель — не конкуренты, а дополняющие инструменты одной стратегии:  
снизить сахарную нагрузку, сохранив приятный вкус**

*Общая часть завершена — далее переходим к конкретным продуктам линейки LET'S GO.*

# LET'S GO – молочные протеиновые коктейли

LET'S<sup>®</sup>  
GO



100%  
LACTOSE  
FREE

0%  
FAT FREE

SUGAR  
FREE

Коктейль молочный Let's Go 0% безлактозный, высокобелковый.

Объем порции — 270 мл и 500 мл.

Высокая концентрация белка для питьевого формата + клетчатка + витаминный и минеральный премикс

Удобно взять с собой в качестве перекуса в течение дня/до или после тренировки

# LET'S GO протеиновые коктейли: преимущества

LET'S  
GO

## HI-PRO COCKTAILS

ВЫСОКОБЕЛКОВЫЕ  
МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ



**30** ГРАММ  
БЕЛКА

**23** ВИТАМИНА  
И МИНЕРАЛА

БЕЗ ЛАКТОЗЫ  
БЕЗ САХАРА

- Уникальная технология, применение натурального молока для концентрированного продукта
- Уникальный состав. Первый безлактозный молочный коктейль на рынке РФ
  - без добавленного сахара
  - содержащий 30г. молочных белков: «медленного» казеина и «быстрого» альбумина в естественной пропорции
- Молочное сырье термостабильно и позволяет выпустить ультрапастеризованный продукт с высоким сроком годности (4 мес.)
- Это вкусно! Структура «растаявшего мороженого»

# LET'S GO протеиновые коктейли: преимущества



Сравнение концентрации аминокислот в плазме крови



Идеальный терапевтический Meal Replacement с контролируемым гликемическим индексом и 5 часами стабильной сытости

\*Источник данных: Boirie Y., Dangin M., et al. Slow and fast dietary proteins differently modulate postprandial protein accretion. Proceedings of the National Academy of Sciences (PNAS), Vol. 94, pp. 14930-14935.

# LET'S GO – кисломолочные протеиновые напитки

LET'S  
GO®



👍 **ВКУС!** ⚙️ **ПОЛЬЗА!**  
✅ **РЕЗУЛЬТАТ!**

100%  
LACTOSE  
FREE

0%  
FAT FREE

SUGAR  
FREE

Напиток кисломолочный Let's Go 0% безлактозный, высокобелковый. Объем порции — 340 гр. Высокая концентрация белка для питьевого формата + клетчатка + коллаген + бифидобактерии *Bifidobacterium animalis subsp. lactis* BB-12 + лактобактерии *Lactobacillus rhamnosus* LGG

Удобно взять с собой в качестве перекуса в течение дня/до или после тренировки

# LET'S GO кисломолочные напитки: преимущества

LET'S  
GO®



**30 Г  
ПРОТЕИНА**

**ВЗРЫВ ГРАНАТА  
И МАЛИНЫ.  
БЕЗ САХАРА**

30 г белка для мышц, коллаген  
для суставов и пробиотики для здоровья

- Уникальная технология, применение натурального молока для концентрированного продукта.
- Маскировка специфического вкуса коллагена: плотная структура на основе мицеллярного казеина и сывороточных белков физически связывает молекулы коллагена, полностью маскируя специфический вкус
- Идеальный синергизм: концентрированное молоко + волокно: молочный концентрат в сочетании с кукурузным волокном дает гладкую, текучую, но при этом плотную питьевую консистенцию

# LET'S GO кисломолочные напитки: преимущества

LET'S  
GO®

## СРЕДА КОНКУРЕНТОВ (СЫВОРОТКА)

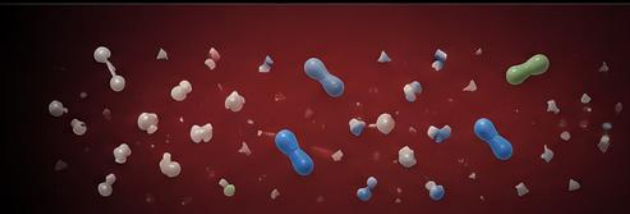
1

ЖЕЛУДОК  
рН 1.5–2.0



2

ДЕЙСТВИЕ  
ПЕПСИНА  
И HCl



3

ТОНКИЙ  
КИШЕЧНИК



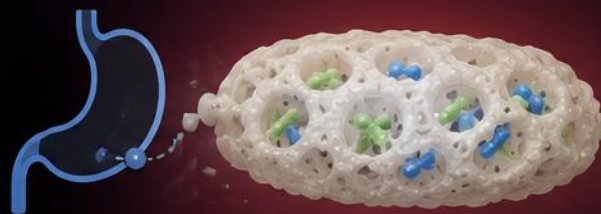
~20%  
ВЫЖИВАЕМОСТЬ

✗ БОЛЬШИНСТВО ПОГИБАЕТ

## НАША СРЕДА (РЕТЕНТАТ)

1

ЖЕЛУДОК  
рН 1.5–2.0



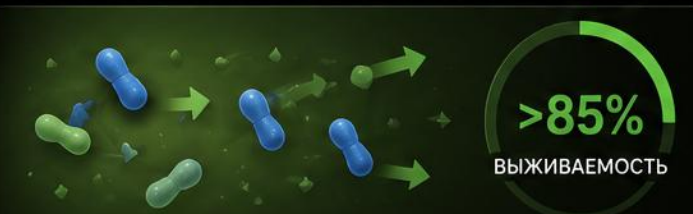
2

ЗАЩИТНЫЙ  
ГЕЛЬ-КАРКАС



3

ТОНКИЙ  
КИШЕЧНИК



>85%  
ВЫЖИВАЕМОСТЬ

✓ ДОСТАВЛЕНЫ ЖИВЫМИ



Белок



Пепсин / HCl



LGG®



BB-12®



Казеиновый гель  
(ретентат)

Мицеллярный казеин создает в ЖКТ защитный буферный гель от агрессивной соляной кислоты желудка, обеспечивая защиту пробиотическим бактериям.

- Bifidobacterium animalis subsp. lactis BB-12 служат для нормализации работы ЖКТ, подавления роста патогенных микроорганизмов и укрепления иммунной системы
- Lactobacillus rhamnosus LGG действуют как «природный щит» для организма, улучшая пищеварение и укрепляя иммунитет.

\*Источник данных (исследование микрокапсуляции бактерий в молочном белке): Burgain J., Gaiani C., Linder M., Scher J. Encapsulation of probiotic living cells: From laboratory scale to industrial applications. Journal of Food Engineering, Vol. 104(4), pp. 467-483.

# LET'S GO – глазированные протеиновые сырки

LET'S  
GO®



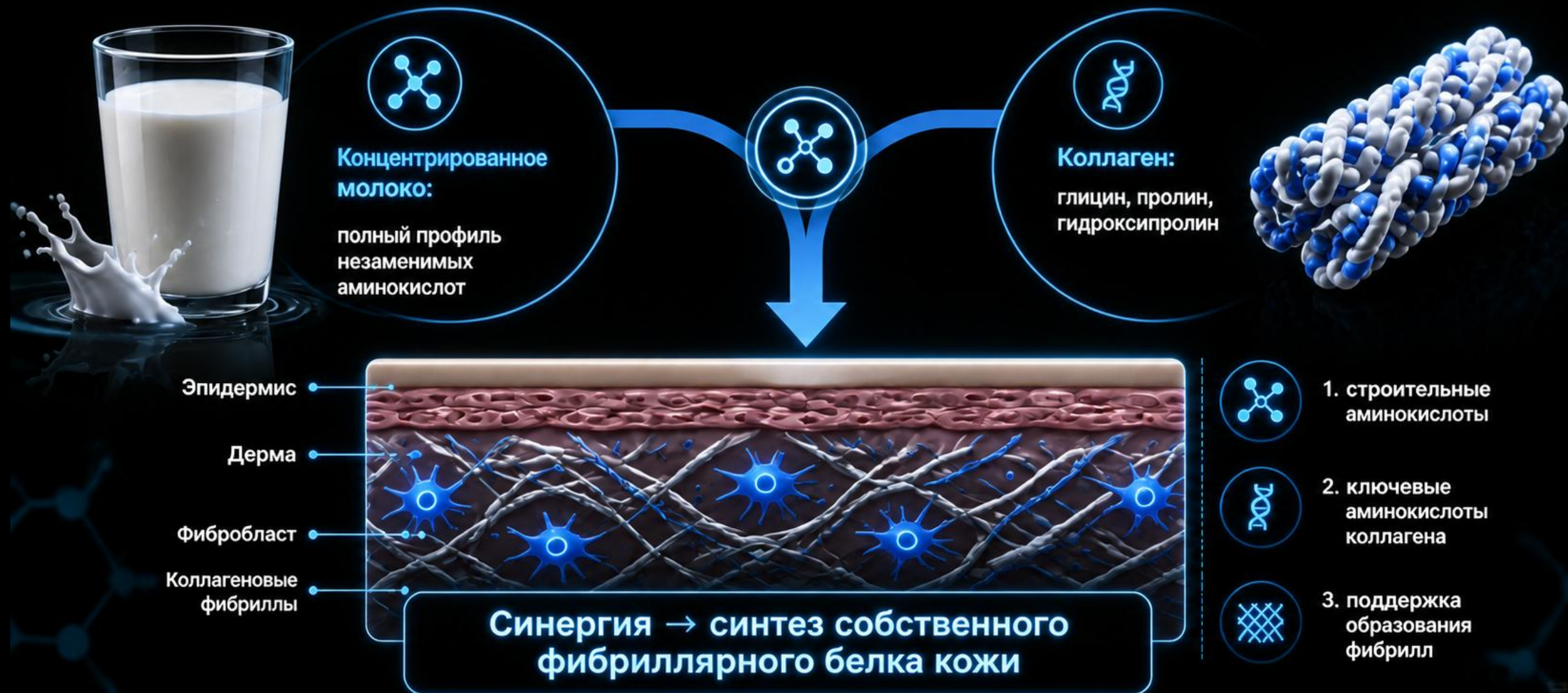
Сырок творожный глазированный протеиновый.  
Обогащен концентратом молочного белка (КМБ) и  
коллагеном.  
Вес порции – 40 грамм.

- ✓ Рецептура на натуральном молоке с КМБ удерживает влагу внутри белкового каркаса. Глазурь остается сухой, глянцевой и не трескается.
- ✓ Рецептура с высоким белком сохраняет традиционный, тающий во рту профиль классического творожного сырка.

Натуральная замена классическим  
протеиновым батончикам

# LET'S GO глазированные сырки: преимущества

LET'S<sup>®</sup>  
GO



\*Источники: Proksch E. et al. Oral intake of specific bioactive collagen peptides reduces skin wrinkles and increases dermal matrix synthesis. Skin Pharmacol Physiol, 2014;27(3):113–119 · Asserin J. et al. J Cosmet Dermatol, 2015;14:291–300 (DOI: 10.1111/jocd.12174) · Milk proteins: amino acid availability and muscle protein synthesis. Crit Rev Food Sci Nutr, 2022 (DOI: 10.1080/10408398.2022.2078782)

# LET'S GO глазированные сырки: преимущества



| Компонент                | Главный нутриент                                | Биологическая роль в дерме                                | Результат синергии                                      |
|--------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Гидролизат коллагена     | Глицин, Пролин, Гидроксипролин                  | СИГНАЛ: Активирует фибробласты и запускает деление клеток | ⚠ Без подпитки вызывает дефицит незаменимых аминокислот |
| Концентрированное молоко | Все 9 незаменимых аминокислот (ВСАА, Триптофан) | РЕСУРС: Дает полный строительный пул для сборки волокон   | ⚠ Без стимула усваивается на общие нужды организма      |
| 🚀 СИНЕРГИЯ КОМПЛЕКСА     | Полный спектр (20 аминокислот)                  | СИНТЕЗ: Моментальная сборка прочного каркаса кожи         | 🔥 Максимальный лифтинг-эффект и упругость               |

# LET'S GO – протеиновый сыр

LET'S  
GO®



Сыр полутвердый протеиновый.  
Брусок 180 грамм и нарезка 125 грамм  
Высокое содержание белка +  
источник Ca, Na, Zn, P + без лактозы

3-4 ломтика сыра закрывают 30%  
суточной потребности в белке у  
взрослого человека

# LET'S GO протеиновый сыр: преимущества



| Критерий             | Высокобелковый сыр Let's Go                                                                                     | Классический легкий сыр (Light)                                                                         |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Белок (на 100 г)     |  34.5 г (Высокое содержание) | 24–28 г                                                                                                 |
| Жир в сухом веществе |  20% (Минимум липидов)     | 30–35%                                                                                                  |
| Лактоза              |  0% (Полное удаление)      |  Остаточная (1–3%) |
| Кальций              | Высокий уровень кальция                                                                                         | Средний уровень кальция                                                                                 |

# LET'S GO: о пользе наших продуктов



Мы разрабатываем продукты для активных людей

НО! Дефицит белка и проблемы, связанные с питанием касаются не только их:

- ✓ Саркопения и гериатрия: профилактика дегенерации мышц. Максимум белка при минимальном объеме порции.
- ✓ Гастроэнтерология (СРК и ЛН): безопасный источник кальция без метеоризма и спазмов.
- ✓ Кардио- и эндокринология: диетотерапия при метаболическом синдроме, атеросклерозе и ожирении (контроль липидов).

# Продукция LET'S GO прошла многократные проверки на качество и безопасность

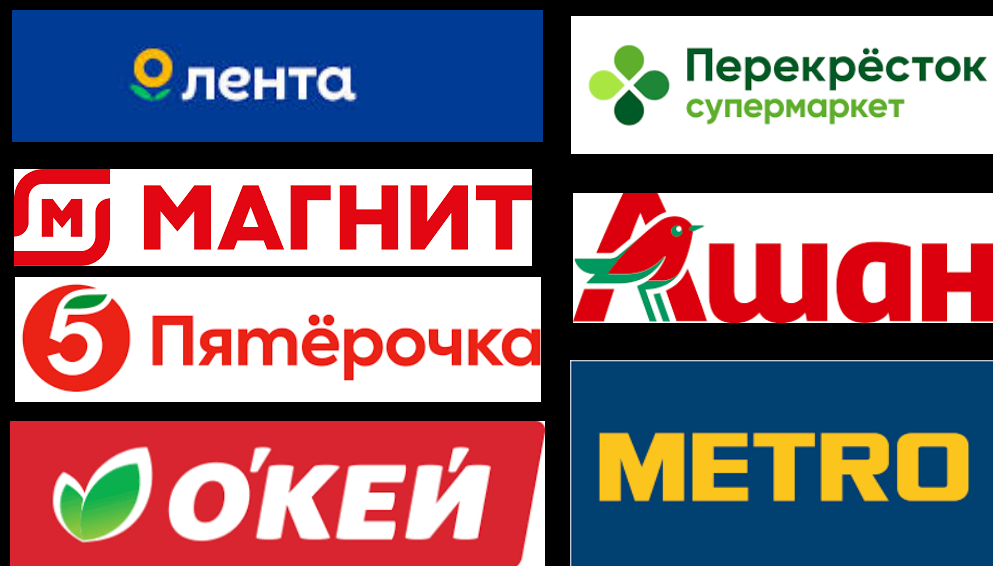


| Продукт/Изготовитель                 | Массовая доля жира/Массовая доля белка  | Номер декларации о соответствии ТР ТС 021/2011 - ТР ТС 033/2013 - ТР ТС 022/2013 - ТР ТС 029/2012 | Протоколы на безопасность соответствие: ТР ТС 021/2011 - ТР ТС 033/2013                              | Протоколы на клеймы                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Высокобелковый кисломолочный напиток | Обезжиренный МДБ 8,8%                   | RU Д-RU.PA06.B.52799/25 от 30.07.2025                                                             | № 29612025 от 24.04.2025<br>№ 29622025 от 24.04.2025                                                 | №2723/25 от 30.04.2025 (пробиотики)<br>№2724/25 от 30.04.2025 (безлактозность)<br>№2725/25 от 30.04.2025 (коллаген)<br>№2726/25 от 30.04.2025 (пищевые волокна)                                             |
| Высокобелковый молочный коктейль     | Обезжиренный МДБ 6%                     | RU Д-RU.PA01.B.07144/26 от 14.01.2026                                                             | №7421 ФХ от 17.12.2025<br>№7422 ФХ от 17.12.2025<br>№10276 от 22.12.2025<br>№100362025 от 24.12.2025 | №10683/25 от 25.12.2025 (безлактозность)<br>№10684/25 от 25.12.2025 (пищевые волокна)<br>№10685/25 от 25.12.2025 (минералы)<br>№10686/25 от 25.12.2025 (витамины)<br>№10687/25 от 25.12.2025 (аминокислоты) |
|                                      | Обезжиренный МДБ 6%                     | RU Д-RU.PA12.B.15561/25 от 30.12.2025                                                             | №6939 ФХ от 26.11.2025<br>№9539 МБ от 02.12.2025<br>№91342025 от 03.12.2025                          | №7581/25 от 17.10.2025 (витамины и минералы)<br>№9954/25 от 08.12.2025 (аминокислоты)<br>№9950/25 от 08.12.2025 (безлактозность)<br>№9951/25 от 08.12.2025 (пищевые волокна)                                |
| Высокобелковый глазированный сырок   | МДЖ 5%<br>МДБ 25%                       | RU Д-RU.PA08.B.48290/25 от 23.09.2025                                                             | №543 от 11.06.2025<br>№665 от 10.07.2025<br>№605 от 25.06.2025                                       | №4543/25 от 24.06.2025 (безлактозность, коллаген)                                                                                                                                                           |
| Высокобелковый сыр                   | МДЖ в сухом веществе 20%<br>МДБ - 34,5% | RU Д-RU.PA02.B.62977/25 от 06.03.2025                                                             | №60-01-10/00436-25 от 25.02.2025<br>№1083671 от 04.02.2025                                           | №1367/25 от 27.02.2025 (безлактозность)<br>№0733/25 от 25.02.2025 (минералы, аминокислоты)                                                                                                                  |

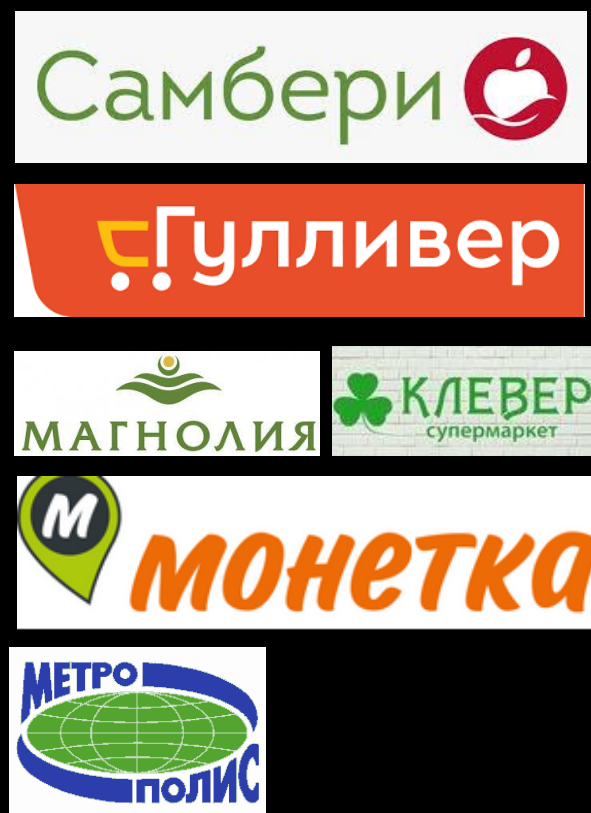
# Можно купить на всей территории РФ во всех каналах продаж

LET'S  
GO®

## Федеральные сети



## Локальные сети



## Быстрая доставка



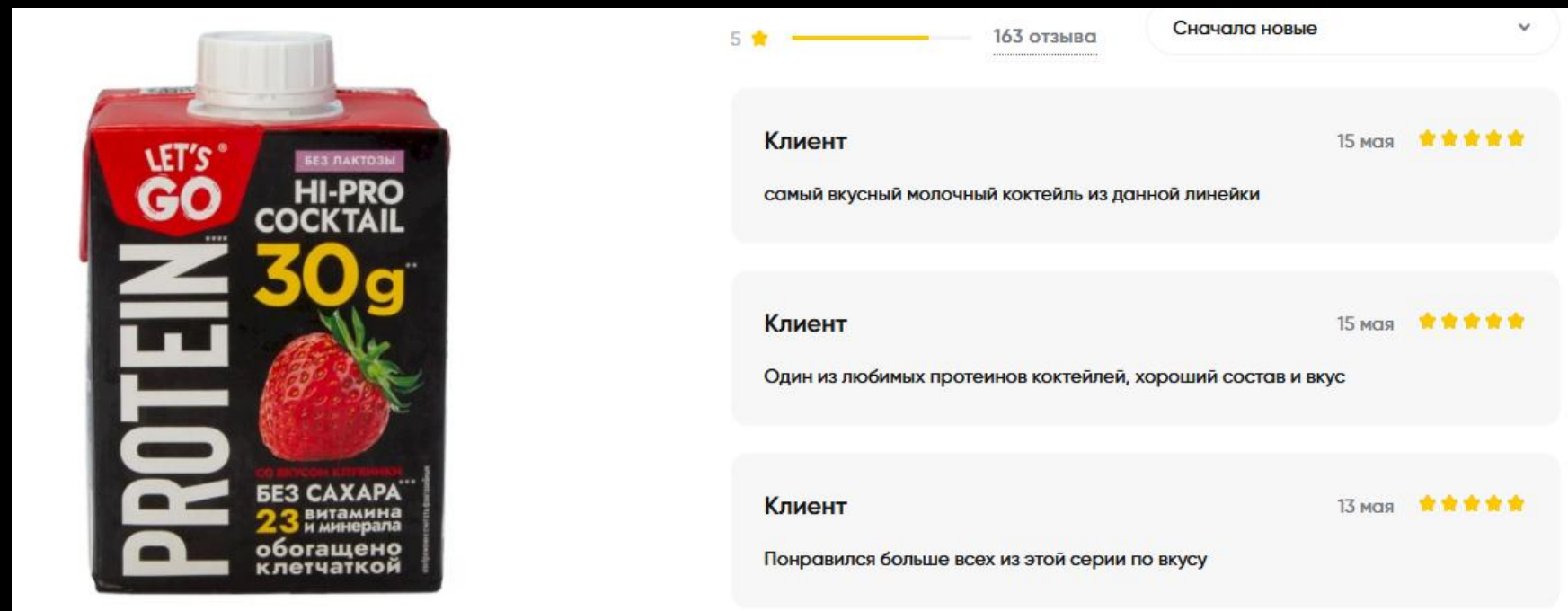
## Фитнес-центры



## Вендинговые аппараты/АЗС

# Покупатели оценили качество

LET'S  
GO®



08 мая 2026

👍 0 🗨️ 0

Вкусный коктейль, много белка, сын спортсмен доволен



29 апреля 2026

👍 0 🗨️ 0

Вкусный сырок! Для меня важным было чтобы было мало углеводов и жиров, и он полностью соответствует моим критериям. В одном сырке всего 4г жира!

**Клиент**

13 мая ★★★★★

супер сыр,особенно если есть проблемы с лактозой

**Клиент**

30 апреля ★★★★★

это реально коллаген, реально биохакинг



# Продукты LET'S GO получают признание как от профессионалов рынка, так и от спортивных сообществ

3 продукта из линейки LET'S GO награждены золотой медалью в рамках международного конкурса «Лучший продукт года - 2026»



Регулярно поддерживаем спортивные мероприятия, выступаем в роли партнеров и спонсоров

# Движение вперед! В 2026 году:

LET'S  
GO<sup>®</sup>

Расширяем  
географию  
производства и  
продаж

Июль 2026 -  
запуск линейки  
LET'S GO на  
территории  
ДВФО

Увеличиваем  
производственные  
мощности

Ноябрь 2026 -  
расширение линии  
производства  
функциональных  
напитков на  
Пестравском МСЗ

Закрываем  
другие запросы  
потребителя

Август-октябрь  
2026 -запуск  
новых  
функциональных  
напитков под  
разные задачи

Развиваем  
экспорт

Открыли  
поставки в  
Казахстан и  
Беларусь,  
планируем  
продажи в КНР

Помогаем  
развитию  
культуры ЗОЖ и  
спорта

Участие в  
спортивных  
мероприятиях

# Почему именно LET'S GO

LET'S  
GO®

Наши продукты — это эволюция концепции функционального питания.

## 4 главных свойства

Таргентная доставка  
нутриентов

Без гликемических  
качелей

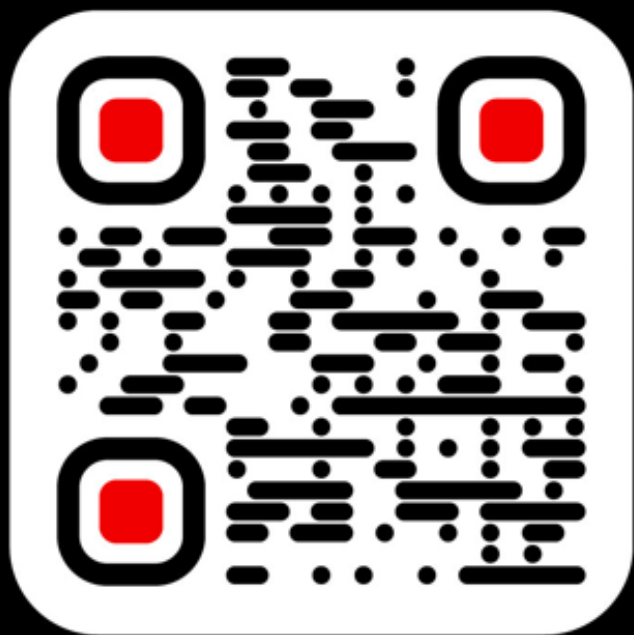
Без лактозного  
дистресса

Пролонгированный  
анаболический  
отклик





# УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ



**letsgotime.ru**

