



МЕДИА-КИТ

САЙТ ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
FOOD TECHNOLOGIST

www.foodtechnologist.ru

декабрь 2024

МЫ

Надежный проект
Запущен в феврале 2016 года
Большие перспективы роста
Большая заинтересованность аудитории

НАША АУДИТОРИЯ

Технологи-разработчики пищевых продуктов
Технологи на производствах
Маркетологи
Инженеры
Топ-менеджеры и директора
Сотрудники профильных НИИ
Другие специалисты пищевой отрасли



FOOD
TECHNOLOGIST

ЦИФРЫ ПРОЕКТА

- Около **17000** посетителей в месяц (данные Яндекс Метрики)
- Более **370** зарегистрированных пользователей
- База подписчиков более **5000** человек:
 - более 350 подписчиков на сайте
 - более 5000 подписчиков в социальных сетях LinkedIn, ВКонтакте, Telegram

Мы придерживаемся омниканальной стратегии. Вся информация, которая публикуется у нас на сайте затем дублируется в социальных сетях и мессенджерах.


Так мы обеспечиваем максимальное «соприкосновение» с нашей аудиторией.

Центральная платформа – наш сайт

<https://foodtechnologist.ru/> – более 370 подписчиков

 Канал в Телеграм [@technologist_food](https://t.me/technologist_food) – более 800 подписчиков

https://t.me/technologist_food

 Канал Youtube

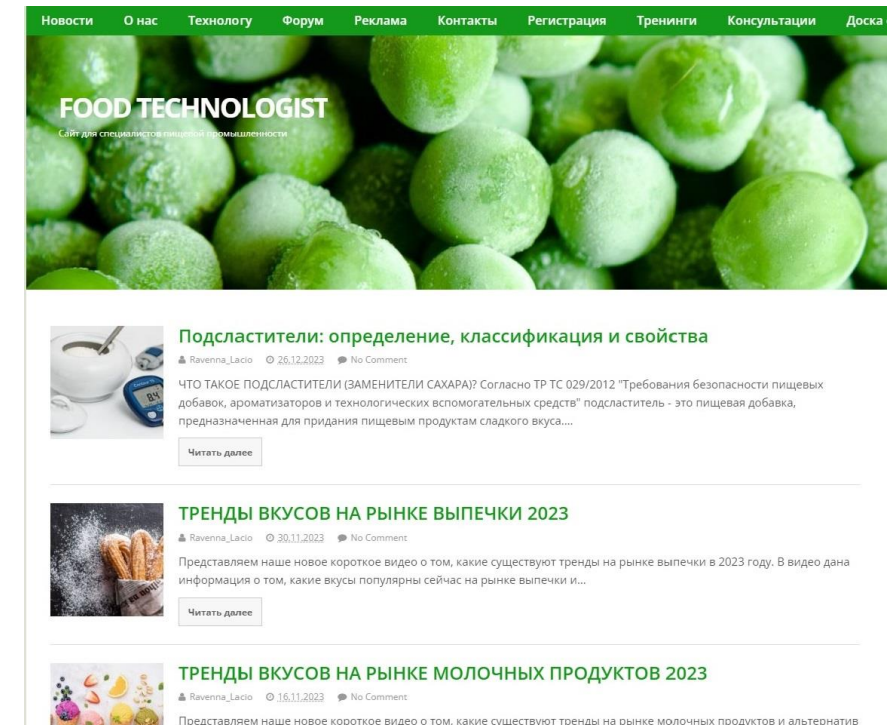
<https://www.youtube.com/channel/UCbu1ot-iRaYE3GQD-8hDAAQ>

 Страница ВКонтакте – более 300 подписчиков

<https://vk.com/foodtechnologist>

Страница в LinkedIn - более 4600 подписчиков

<https://www.linkedin.com/in/food-technologist-968293118/>





FOOD
TECHNOLOGIST

НАШИ РУБРИКИ

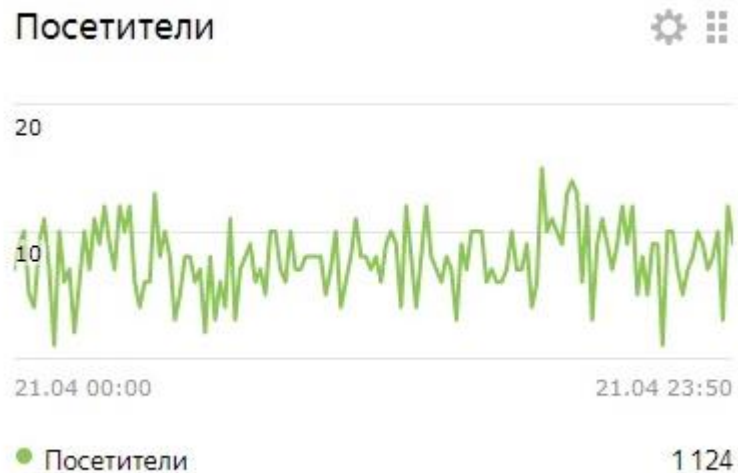
- Для технолога
- Кондитерская промышленность
- Ингредиенты
- Масложировая промышленность
- Молочная промышленность
- Мясопереработка
- Птицепереработка
- Рыбопереработка
- Сыроделие
- Ферментные препараты
- Хлебопечение
- Напитки
- Снеки

НАШЕЙ АУДИТОРИИ ДОСТУПНЫ

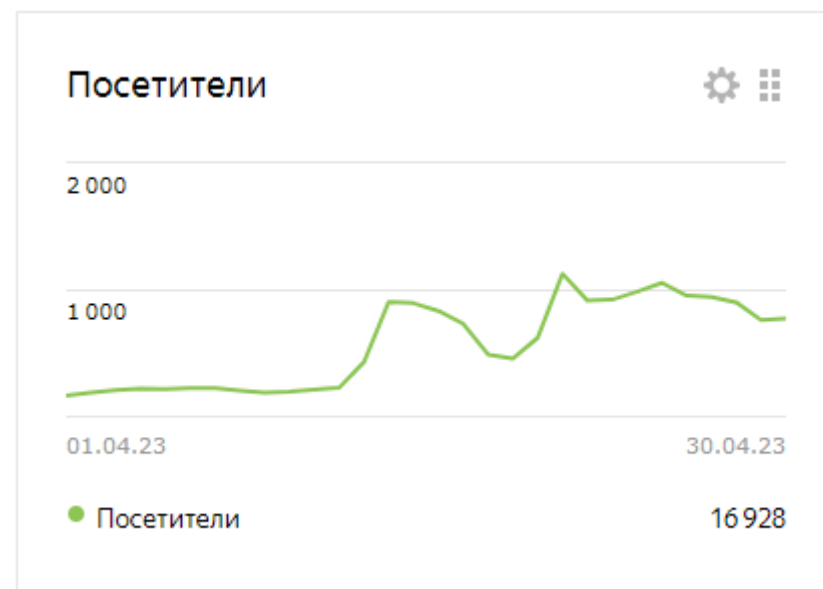
- Свежие новости отрасли с возможностью комментирования
- Публикации о трендах и анализ рынка
- Информация об актуальных мероприятиях отрасли
- Раздел полезной информации для технолога
- Форум
- Социальная сеть
- On-line тренинги и консультации

СТАТИСТИКА ПОСЕЩАЕМОСТИ

Данные Яндекс Метрики за 21.04.2023



Данные Яндекс Метрики за апрель 2023



СТАТИСТИКА ПОСЕЩАЕМОСТИ САЙТА

По возрастам

Возраст

Визиты

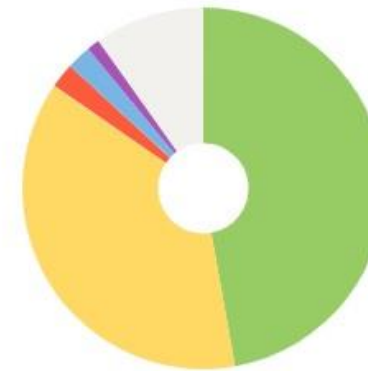


35-44 года	34,6%
25-34 года	32%
45-54 года	16,7%
18-24 года	8,48%
55 лет и старше	6,61%
Остальные	1,61%

По регионам России

Область

Посетители



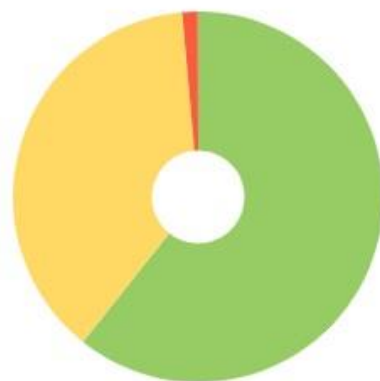
Москва и Московская область	47,2%
Не определено	37,4%
Без области	2,24%
Санкт-Петербург и Ленинградская область	2,17%
Краснодарский край	1,16%
Остальные	9,82%

СТАТИСТИКА ПОСЕЩАЕМОСТИ САЙТА

По типам устройств

Тип устройства

Визиты



● Смартфоны	60,7%
● ПК	37,9%
● Планшеты	1,35%
● ТВ	<0,01%

По полу

Пол

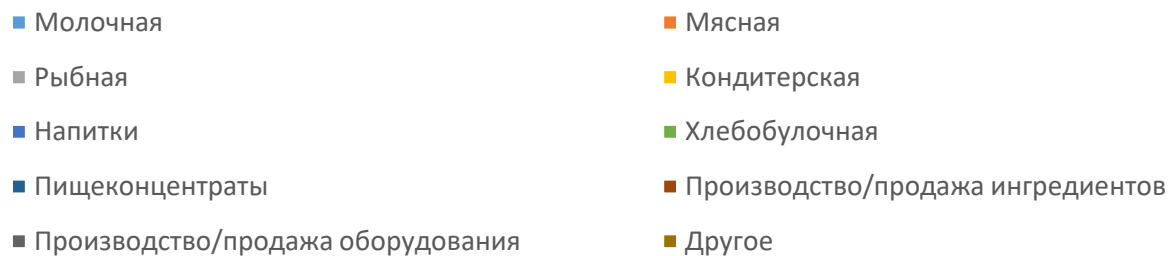
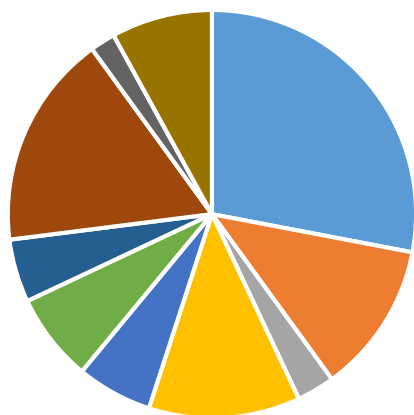
Визиты



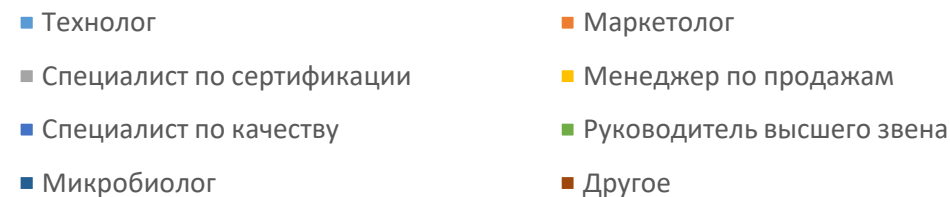
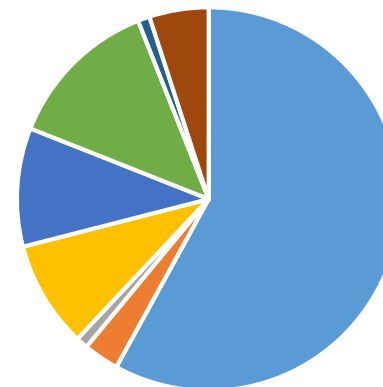
● мужской	53,1%
● женский	46,9%

СТАТИСТИКА ПОСЕЩАЕМОСТИ

По отраслям



По должности



УСЛОВИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ РЕКЛАМЫ НА САЙТЕ



УСЛОВИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ РЕКЛАМНЫХ БАННЕРОВ (на 1 месяц)

Баннер 1 — 25000 рублей

Баннер 2 — 20000 рублей

Баннер 3 — 15000 рублей

Баннер будет размещен на главной странице сайта, а также на страницах с каждой статьей сайта.

Е-MAIL РАССЫЛКА по базе подписчиков сайта – 10000 рублей за 1 рассылку

УСЛОВИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ РЕКЛАМЫ НА САЙТЕ



НОВИНКИ НА РЫНКЕ СНЕКОВ – ЛЕТО 2023

▲ Ravenna_Lacio 03.08.2023 No Comment



Новинки снеков: летние креативные запуски новых продуктов принесли на полки магазинов интересные и необычные вкусы.

Среди них можно отметить чипсы Doritos со вкусом острый ананас-халапеньо, розовые кукурузные чипсы в стиле "Барби" и Сырколбас «КРУТЫЕ ПЕРЦЫ» от РУССКАРТ, а также Lays со вкусом малосольных огурчиков и укропа, хамона и колбасок гриль.

Бренд кукурузных чипсов Doritos (принадлежит PepsiCo) представил новую лимитированную серию Spicy Pineapple Jalapeño (острый ананас-халапеньо).

Новый продукт имеет острый вкус перца халапеньо с пикантной нотой ананаса. Новые чипсы с оригинальным вкусом можно будет купить в американских магазинах в течение ограниченного периода времени.



РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМНОЙ СТАТЬИ + РАССЫЛКА

- 1 публикация в основной ленте foodtechnologist.ru на 1 месяц
- E-mail рассылка материала статьи по базе подписчиков сайта

СТОИМОСТЬ УСЛУГИ

Размещение статьи с фотоматериалами (до 5000 знаков с пробелами). Срок публикации 1 месяц - 35000 рублей.

Анонс статьи будет отправлен всем подписчикам сайта и опубликован на всех наших страницах в социальных сетях.

Размещение рекламного баннера или видеоролика в тематических статьях – дополнительно 10000 руб/мес.

Копирайтинг – написание статьи на основе материалов заказчика 60 000 руб.



БОНУС – бесплатный анонс статьи на нашей странице LinkedIn с более чем 4600 подписчиков – размещение на 1 месяц

<https://www.linkedin.com/in/food-technologist-968293118/>

УСЛОВИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ РЕКЛАМЫ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ



FOOD TECHNOLOGIST
158 subscribers

Публикуем ответ на вопрос из рубрики #технологипроверьсебя

Правильный ответ:
Пектин - это полисахарид, образованный, главным образом, остатками галактурановой кислоты.

Напоминаем, что:
Моносахариды - это углеводы, которые не способны гидролизываться с образованием более простых соединений.


К ним относятся, например, глюкозу, фруктозу, ксилозу, арабинозу и т.д.

Олигосахариды - это полисахариды, молекулы которых состоят из 2-10 остатков моносахаридов. К ним относятся сахароза, мальтоза и лактоза.

Полисахариды построены из большого числа (до 6-10 тыс.) остатков моносахаридов.
К полисахаридам относят гемицеллюлозы, крахмал, инулин, гликоген, целлюлозу, пектиновые вещества, камеди, декстраны и декстрины.

Подробнее о пектине можно почитать в нашей статье
<https://foodtechnologist.ru/2016/04/28/primeneniye-pektina/>

FOOD TECHNOLOGIST



Применение пектина при производстве пищевых продуктов
Описано применение пектина при производстве пищевых продуктов - особенности выбора пектина, степень этерификации, свойства пектина, гель, работа с пектином.

FOOD TECHNOLOGIST
[@technologist_food](https://t.me/technologist_food)

158 Subscribers 145 Photos 10 Videos 70 Links

Канал для R&D технологов пищевой промышленности

[DOWNLOAD TELEGRAM](#)

About Blog Apps Platform

РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМНОГО ПОСТА

Размещение рекламного поста на канале Telegram [@technologist_food](https://t.me/technologist_food) с закреплением

с фото- и видеоматериалами (до 1000 знаков с пробелами)

на срок 1 месяц – 15000 рублей

на 1 неделю – 10000 рублей

БОНУС – бесплатное размещение поста на нашей странице LinkedIn с более чем 4600 подписчиков на срок 1 месяц или 1 неделю

<https://www.linkedin.com/in/food-technologist-968293118/>





FOOD
TECHNOLOGIST

НАШИ КОНТАКТЫ

Отдел рекламы: reklama@foodtechnologist.ru

Техническая поддержка сайта: admin@foodtechnologist.ru

Мы будем рады сотрудничеству с Вами!