

Бизнес пищевых ингредиентов

Журнал для тех, кто применяет, продает и производит пищевые ингредиенты

№ 2(48) апрель-май 2015

Натуральная
вкусоароматика:
усиление роли
приправ и трав

стр.
12

ТРЕНД➔

Задачи совершенствования
законодательства ЕАЭС
в области использования
пищевых ингредиентов

стр.
13

ПРАВИЛА ИГРЫ➔

Конкурс
«Ингредиент года – 2015»

стр.
28

ВЫСТАВКИ
И КОНФЕРЕНЦИИ➔

Официальное издание
Союза Производителей Пищевых
Ингредиентов



Ingredients Russia 2015: значительный рост деловой активности



С 17 по 19 марта 2015 года в Москве прошла 18-я Международная выставка пищевых ингредиентов Ingredients Russia. Организатор мероприятия – Группа компаний ПТЕ, лидер на рынке выставочных услуг России.

За 18 лет своего существования выставка Ingredients Russia завое-

вала репутацию важнейшего отраслевого смотра в России, став достоверным индикатором деловой и инвестиционной активности пищевой индустрии. В выставке Ingredients Russia 2015 приняли участие со стендом 132 компании из России, Беларуси, Бельгии, Великобритании, Германии,

Египта, Индии, Китая, Малайзии, Тайваня, Украины, Швейцарии, Швеции, Японии. Более 30 производителей пищевых ингредиентов участвовали в выставке Ingredients Russia впервые.

В этом году отмечен высокий интерес профессиональной аудитории к выставке: 5528 специалистов пищевых производств посетили Ingredients Russia 2015.

На выставке Ingredients Russia 2015 были представлены новые ингредиенты, удостоившиеся высших наград 14-го профессионального Конкурса «Ингредиент года 2015» в номинациях: «Инновационный продукт: разработка», «Инновационный продукт: производство», «Инновационная технология», «Лучший проект по импортозамещению продукции».

Подробную информацию читайте на стр. 24–29.

Алексей Нечаев,
д.т.н., президент Союза
производителей пищевых
ингредиентов



ОСТРО!

К числу факторов, сдерживающих развитие отечественного производства микроингредиентов, часто относят отсутствие или недостаток сырьевых источников, но с этим выводом можно согласиться частично.

стр.
25

«Любимый край» запускает кондитерское производство под Петербургом

Кондитерская компания «Любимый край», выпускающая продукцию под брендом «Посиделкино», планирует в апреле 2015 года запустить новую фабрику по производству овсяного печенья и пряников в Горелово под Петербургом.

Компания инвестировала в проект около 1,5 млрд руб., сумев привлечь часть средств на финансирование строительства в виде банковских кредитов.

Площадь нового участка компании составляет 4,5 га. Строительство началось еще в 2009 году, но из-за предыдущего кризиса было приостановлено. Здесь будет работать около 350 человек.

КОМПАНИИ, УПОМИНАЕМЫЕ В НОМЕРЕ:

АБ-Центр.....	42	Брянскпиво.....	24
АГРАНА Фрут Московский регион.....	29	Валетек Продимпэкс.....	27, 29
Академия-Т.....	32	Вкусаром.....	29
Акконд.....	34	Дагрис.....	24
Арома Фуд.....	31	Дикси Групп.....	34
Аромадон.....	24, 29	ДСМ Восточная Европа.....	27, 29
Балтийская Группа.....	38, 48	Дубровкамолокo.....	30
Баргус-Трейддинг.....	31	Евроснаб.....	24
Барри Каллебаут.....	47	ЕМЖК.....	28, 48
НЛ Раша.....	47		
Биоамин.....	24		

Продолжение на стр. 35 ➔

В НОМЕРЕ:

Российские новости.....	4
Зарубежные новости.....	6
Новости компаний.....	8
Тренд.....	12
Актуально.....	13
Инновации.....	23
Выставки и конференции.....	24
Практикум.....	30
Новый ассортимент.....	31
Бизнес кондитерской и хлебопекарной индустрии.....	33
Новости компаний.....	34
Профиль компании.....	35
Тренд.....	36
Инновации.....	41
Практикум.....	46
Выставки и конференции.....	48
В помощь технологу.....	53

ид «Формула»

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Бизнес кондитерской и хлебопекарной индустрии

стр. **33**

Журнал для тех, кто применяет, продает и производит ингредиенты для хлебопеков и кондитеров

ОТ РЕДАКТОРА



Техническое регулирование: переходный период закончился, вопросы остались

В феврале этого года закончился переходный период по вступлению в действие основополагающих технических регламентов Таможенного союза (ЕАЭС) в сфере безопасности пищевой продукции – «О безопасности пищевой продукции», «Пищевая продукция в части ее маркировки», «О безопасности упаковки», «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и других.

Научное и бизнес-сообщество индустрии пищевых ингредиентов считает, что некоторые вопросы применения технических регламентов остались нерешенными, необходимо продолжить совершенствование и оптимизацию работы по документам в области технического регулирования. Ведущие эксперты СППИ и НИИ питания выступили с предложениями по этому актуальному вопросу (читайте материал на стр. 13-22). По их мнению, совершенствование системы безопасного использования пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в Российской Федерации и ЕАЭС, гармонизированной с требованиями Европейского Союза и ФАО/ВОЗ, связано, прежде всего, с необходимостью пересмотра перечней пищевых добавок, перечня вкусоароматических веществ и регламентов их использования при производстве пищевых продуктов, разработкой перечня растений, разрешенных в качестве источников вкусоароматических веществ и вкусоароматических препаратов, с пересмотром регламентов использования технологических вспомогательных средств, в том числе ферментных препаратов, произведенных при помощи генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов.

Оксана Сулимина,
главный редактор
Sulimina@bfi-online.ru

ТРЕНД

Мария Рекун. Натуральная вкусоароматика: усиление роли пряностей и трав 12

АКТУАЛЬНО. Правила игры

Ольга Багрянцева, Геннадий Шатров, Тамара Коткова. Задачи совершенствования законодательства ЕАЭС в области использования пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств. 13

ИННОВАЦИИ

Секреты успеха. Бактериальные культуры AiBi® российского производства набирают популярность за рубежом. 23

ВЫСТАВКИ И КОНФЕРЕНЦИИ

Алексей Нечаев, Полина Семенова, Анна Горбунова, Татьяна Ястребова. Ingredients Russia: оптимальный выбор антикризисных решений. 24

Победители конкурса «Ингредиент года – 2015» 28

ПРАКТИКУМ

Технологический сервис через практические семинары. 30

НОВЫЙ АССОРТИМЕНТ 31

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Бизнес кондитерской и хлебопекарной индустрии 33

ПРОФИЛЬ КОМПАНИИ

Наполнители для кондитерских изделий от компании «НаДО» 35

ТРЕНД

Кондитерский рынок России: доля мучных изделий немного сокращается. 36

Яна Петыш. Современные тренды мирового рынка кондитерских изделий и возможности их реализации в российских условиях 38

Российский рынок шоколада и какао-сырья: сокращение импорта 42

ИННОВАЦИИ

Уникальное оборудование от Baker Perkins. 41

Андрей Предыбайло. Эквиваленты масла какао – новые горизонты компании «ЭФКО» 44

ПРАКТИКУМ

Использование какао-порошков в кондитерских изделиях 46

ВЫСТАВКИ И КОНФЕРЕНЦИИ

Кондитерские изделия XXI века 48

Салон Шоколада снова в Москве 50

В ПОМОЩЬ ТЕХНОЛОГУ

Нормирование пищевых ингредиентов в хлебе и хлебобулочных изделиях 53

Contents

TREND

Maria Rekun. Natural flavors: strengthening the role of spices and herbs 12

REGULATION

Olga Bagryantseva, Gennady Shatrov, Tamara Kotkova. EAEC task of improving the legislation on the use of food additives, flavorings and processing aids 13

INNOVATIONS

Secrets of success. Bacterial cultures AiBi® Russian production are gaining popularity abroad 23

EXHIBITIONS & CONFERENCES

Alexei Nechayev, Polina Semenova, Anna Gorbunova, Tatiana Yastrebova. Ingredients Russia: the optimal choice of anti-crisis measures 24

The winners of the contest «Ingredient of the Year – 2015» 28

CASE STUDY

Technological service through workshops 30

NEW PRODUCTS. 31

Special Supplement

Business confectionery and baking industry 33

COMPANY PROFILE

Fillings for confectionery from «NaDO». 35

TREND

Russian confectionery market: the share of pastry slightly reduced 36

Jana Petysh. Modern trends in the global confectionery market and the possibility of their implementation in the Russian context 38

The Russian market of chocolate and cocoa raw materials: reducing imports 42

INNOVATIONS

Unique equipment from Baker Perkins. 41

Andrew Predybaylo. Cocoa butter equivalents – new horizons of «EFCO» 44

CASE STUDY

The use of cocoa powder confectionery 46

EXHIBITIONS & CONFERENCES

Confectionery of the XXI century 48

Salon du Chocolat in Moscow again 50

ид «Формула»

Бизнес пищевых ингредиентов

Журнал для тех, кто применяет, продает и производит пищевые ингредиенты

ИЗДАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО:

- РУКОВОДИТЕЛЯМ И ТЕХНОЛОГАМ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ, ПРИМЕНЯЮЩИХ ИНГРЕДИЕНТЫ;
- РУКОВОДИТЕЛЯМ И ТЕХНОЛОГАМ КОМПАНИЙ, ПРОИЗВОДЯЩИХ И ПОСТАВЛЯЮЩИХ ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ;
- КОНСУЛЬТАНТАМ, МАРКЕТОЛОГАМ И НАУЧНЫМ РАБОТНИКАМ.

В журнале отражены все аспекты бизнеса, связанного с производством, дистрибуцией и применением ингредиентов для различных отраслей пищевой промышленности.



В каждом номере специальное приложение по отдельной отрасли пищевой промышленности

Стоимость годовой подписки (6 номеров)

2940 рублей

электронная версия каждого номера в подарок

Подписку можно оформить:

- **по телефону (факсу):** +7(496) 522-4045, 522-8498 — Татьяна Солтанович
- **на сайте** www.bfi-online.ru
- **на почте**, подписной индекс 41555 в объединенном каталоге «Пресса России»



Учредитель:

ИД «Формула»

тел.: +7 (496) 522-40-45, 522-84-98,

+7 (915) 334-70-03

sales@bfi-online.ru

www.bfi-online.ru

Генеральный директор ООО «Формула»

Андрей Лиханов

likhanov@bfi-online.ru

Главный редактор журнала

Оксана Сулимина, канд. техн. наук

sulimina@bfi-online.ru

Директор отдела рекламы и подписки

Вероника Зинченко,

тел.: +7(962) 931-90-71

zinchenko@bfi-online.ru

Руководитель отдела распространения

Татьяна Солтанович

softanovich@bfi-online.ru

Арт-директор

Леонид Краевский

Корректор

Марина Чуланова

Информационные партнеры:

Международная компания стратегических

исследований рынка

Euromonitor International

Офис по Центральной и Восточной Европе

Jogailos Street 4, Vilnius LT-01116, Lithuania

тел.: +370 5 243 1577, факс: +370 5 243 1599

info@euromonitor.lt

www.euromonitor.com

Центр инвестиционно-промышленного

анализа и прогноза

Тел.: +7(495) 545-72-39

mail@centripap.ru, www.centripap.ru

Свидетельство о регистрации средства

массовой информации ПИ № ФС77-29480

от 13 сентября 2007 г.

Журнал выходит 6 раз в год, тираж 25 000 экз.

Полное или частичное воспроизведение материалов, содержащихся в издании, допускается только с письменного разрешения редакции.

Мнение авторов не всегда совпадает с точкой зрения редакции.

Редакция не несет ответственности за достоверность рекламных материалов.

Журнал распространяется во всех регионах России

ПО ПОДПИСКЕ

• персональной адресной рассылкой

• подписка за рубежом:

ООО «Информнаука»

Россия, 125190, Москва, ул. Усиевича, д. 20

тел.: +7(495) 787-38-73,

факс: +7(499) 152-54-81

alfimov@viniti.ru, www.informnauka.com

Агентство Nasha Pressa

SIV Hannover GmbH

Tel.: +49 (241) 515 8760

Fax: +49 (241) 168 6907

E-mail: abo@nasha-pressa.de

www.nasha-pressa.de

Подписной индекс в объединенном каталоге

«Пресса России» – 41555.

БЕСПЛАТНО

• по пищевым производствам отрасли, соответствующей тематике СПЕЦИАЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ

• на специализированных выставках, конференциях и семинарах

ФСКН предложила возобновить производство кондитерского мака в России

Федеральная служба по контролю за оборотом наркотиков предложила правительству России снять запрет на выращивание кондитерского мака в стране, сообщил директор наркополиции Виктор Иванов. «Сейчас прорабатывается программа, чтобы возродить культивацию кондитерского мака. Соответствующее предложение я внес в правительство, министру сельского хозяйства», – цитирует Иванова РИА «Новости».

Правительство России задумалось о возобновлении производства масличного мака в стране еще в октябре 2013 года. Глава Федеральной службы по контролю



за оборотом наркотиков Виктор Иванов в 2011 году предложил разрешить в России производство масличного мака для кондитерской промышленности. Он пояснил, что это облегчило бы его службе контроль за распространением этого растения. В 2012 году Минсельхоз подгото-

вил законопроект, разрешающий выращивание масличного мака с низким содержанием морфина.

Масличный мак применяется в кондитерской промышленности и в медицине. Этот вид мака по содержанию алкалоидов значительно уступает опиумному, который на территории России не произрастает. Однако в постановлении от 1998 года производные масличного мака (в частности, морфин, кодеин, наркотин) прописаны в одной строке с производными опиумного, засохший млечный сок которого содержит до 20 алкалоидов и используется для изготовления наркотиков.

В Нижегородской области строится завод по выпуску жирных кислот и спиртов тропических масел

Группа «Норкем» планирует до конца 2017 года построить в Нижегородской области завод по производству жирных кислот и спиртов тропических масел – сырья для выпуска поверхностно-активных веществ (ПАВ), используемых, в частности, в косметической и пищевой промышленности. Объем инвестиций в предприятие составит около 60 млн евро собственных и заемных средств, сообщает «Коммерсантъ». Сейчас продукция, которую будет производить новый завод, почти полностью импортируется, поэтому потребители ждут новый завод с нетерпением.

Предполагается, что проектная мощность нового производства составит около 60 тыс. тонн жирных кислот и спир-

тов различных фракций в год, до 40% объема производимой продукции будет рассчитано на внутреннее потребление. Производство планируется оснастить оборудованием итальянской компании Desmet Ballestra, с которой компания уже реализовала несколько крупных проектов. Предполагается, что завод будет построен до конца 2017 года. «В настоящий момент ведутся консультации с профильными министерствами и ведомствами на федеральном и региональном уровне», – рассказал генеральный директор ООО «Завод синтанолов» (входит в группу «Норкем») Андрей Зимин. Конкретная площадка под строительство пока подбирается, рассматривается промзона Дзержинска.

Российский рынок сои вырастет в два раза к 2020 году

По прогнозам аналитиков BusinesStat, в ближайшие пять лет объем отечественного рынка сои вырастет почти в 2 раза, что будет вызвано увеличением спроса, как со стороны пищевой промышленности, так и со стороны животноводства. В 2018 году объем рынка сои в стране достигнет 4,03 млн тонн. По данным BusinesStat, в период с 2009 по 2013 год продажи сои в России демонстрировали разнонаправленную динамику. В целом за пятилетний период продажи выросли на 6%: с 1,97 до 2,09

млн тонн. Сокращение показателя относительно предыдущих лет отмечалось в 2011–2012 годах на 0,5 и 13% соответственно.

В 2012–2013 годах начался рост доли экспорта в общем объеме спроса на сою в стране, обусловленный сокращением экспортных пошлин. В 2014–2018 годах доля экспортных поставок сои из России в структуре спроса будет расти за счет поэтапного сокращения экспортных пошлин, предусмотренных условиями членства в ВТО. К 2017–2018 годам экспортная пошлина на сою будет обнулена.

Российский рынок молочной кислоты: стабильный рост

Российский рынок молочной кислоты в последние пять лет характеризовался стабильно положительной динамикой, сообщает в исследовании компании Abercade. Среднегодовой темп роста для рынка составил 4 и 8% на основании натуральной и стоимостной оценок соответственно. В 2013 году сегмент молочной кислоты достиг объема 6,5 тыс. тонн, в пересчете на рыночные цены – 10,7 млн долл.

Спрос на молочную кислоту растет главным образом в пищевой промышленности, где она используется как консервант, регулятор кислотности, буферная субстанция и для придания кислого привкуса, улучшения вкуса, запаха и структуры продуктов при производстве широкого ассортимента продукции.

Рост рынка происходит на фоне увеличения импортных поставок, доля которых в период 2009–2013 годов увеличилась с 93 до 99% общего объема рынка (в денежном выражении), составив в 2013 году 6,4 тыс. тонн молочной кислоты. Незначительная доля российского производства обусловлена нехваткой производственных мощностей, выпуском молочной кислоты более низкой концентрации (40 и 50%, в то время как основную долю импорта составляет 80%-ная кислота), высокой конкуренцией с имеющимися на рынке игроками.

Спрос на крахмальную патоку растет



По прогнозам BusinesStat, в 2014 году в связи с ростом оптовых цен на сахар спрос на крахмальную патоку на внутреннем рынке вырос на 1,2% относительно 2013 года, несмотря на продолжающееся сокращение выпуска пива в стране. В последующие годы продажи патоки на российском рынке будут расти на 7,1–10,2% в год. В 2018 году они достигнут 598,2 тыс. тонн, что больше показателя 2013 года на 41,9%.

По данным BusinesStat, в 2013 году продажи крахмальной патоки в стране составили 422 тыс. тонн. С 2009 по 2013 год спрос на данный товар в России упал на 7,7%: с 466,5 тыс. до 430,6 тыс. тонн. Продукция на россий-

ском рынке практически в полном объеме реализуется через внутреннюю торговлю, на долю которой в среднем за 2009–2013 годы приходилось 98,2% общего спроса. За аналогичный период времени объемы экспортных поставок в структуре спроса были незначительны и колебались от 0,6% в 2009 году до 2,6% в 2012 году.

Основным потребителем патоки в стране является кондитерская промышленность. Потенциал рынка эксперты связывают преимущественно с ее использованием при выпуске мороженого и пива. Однако введение ограничения на содержание мальтозной патоки в пиве сильно повлияет на рынок и замедлит потенциально высокие темпы его роста. Кроме того, сохранится зависимость российского рынка крахмальной патоки от цен на сахар, который является товаром-субститутотом. Негативное влияние окажет и низкая осведомленность потенциальных потребителей о возможностях применения патоки.

Производство спецжиров увеличилось на 11% в 2014 году

Российское производство специализированных жиров выросло на 11% в 2014 году, сообщается в исследовании ID-Marketing. По данным компании, в 2013 году объем выпуска маргарина сократился на 2,4%, однако в 2014 году рост составил 9,1%, показатели достигли максимального значения за пять лет. В 2014 году наблюдается незначительный рост производства спредов – 4,9% к уровню 2013 года.

Совокупный объем экспорта маргариновой продукции и

спецжиров в 2014 году на 15,1% больше, чем годом ранее. Объемы поставок за границу увеличиваются уже на протяжении нескольких лет. Дополнительным поддерживающим фактором для российских экспортеров в 2014 году выступила девальвация отечественной валюты. В 2014 году 68,2% объема экспорта пришлось на поставки маргариновой продукции, заменителей молочного жира – 15,7%, кондитерских жиров – 14,7%, оставшийся объем пришелся на прочие спецжиры.

На продуктах запретят указывать свойства, которыми они не обладают

Депутат от «Справедливой России» Олег Михеев внес в Госдуму законопроект, запрещающий указывать на продуктах свойства, которыми они обладают по природе своего происхождения. «Такие названия, как растительное масло без холестерина, первый холодный отжим растительного масла или йогурт с лактобактериями – всего лишь уловка рекламщиков, с которой каждый из нас сталкивается почти каждый день», – указал депутат.

Соответствующие поправки предлагается внести в закон «О рекламе». «Необходимо идти не по пути вылавливания хитрых рекламодателей по отдельности, а решить проблему на законодательном уровне. И в случае принятия предложенных поправок мы можем навсегда расстаться со знакомыми штампами, об истинном значении которых зачастую не задумываемся», – подчеркнул депутат.

Больше чем здоровье

VIVAPUR[®] SUPERCEL[®]

Пищевые ингредиенты с ценными свойствами



● Снижение содержания жира и калорий

● Обогащение пищевыми волокнами

ООО РЕТТЕНМАЙЕР РУС



Природные
волокна
Член концерна ЙотРС

РФ, 115280, г. Москва, ул. Ленинская Слобода, д. 19, стр. 1
Факс: +7 495 276 0641 • www.jrs.de

Контактная информация:

Info@rettenmaier.ru • Tel. + 7 495 / 276 0640

В ЕАЭС ввели антидемпинговую пошлину на лимонную кислоту из Китая



В Евразийском экономическом союзе вводится антидемпинговая пошлина в отношении китайской лимонной кислоты. Соответствующее решение принято Коллегией Евразийской экономической комиссии, сообщили в пресс-службе ЕЭК.

Пошлина вводится на 5 лет. Ее размеры установлены для предприятия Weifang Ensign Industry Co., Ltd. – 4,2% от таможенной стоимости, для TTCA Co., Ltd. – 6,82%, для Yixing-Union Biochemical Co., Ltd. – 16,97%, для прочих китайских экспортеров и производителей – 16,97%.

Проведенное департаментом защиты внутреннего рынка ЕЭК расследование подтвердило наличие оснований для применения антидемпинговой меры – материального ущерба отрасли экономики Таможенного со-

юза, вызванного демпинговым импортом лимонной кислоты из КНР. Так, в период с 2010 по 2013 год объем импорта лимонной кислоты из Китая в страны Таможенного союза возрос на 38,3%, а его доля в общем объеме импорта лимонной кислоты в ТС – с 86,3% в 2010 году до 91,8% в 2013 году. При этом средневзвешенные импортные цены на лимонную кислоту из КНР снизились на 7,3% и оставались значительно ниже средневзвешенных цен на лимонную кислоту, поставляемую из других стран. Рассчитанная демпинговая маржа составила от 4,2% до 16,97%.

«В условиях значительных объемов импорта лимонной кислоты из КНР предприятия стран ТС ради сохранения конкурентоспособности своей продукции были вынуждены осуществлять политику сдерживания цен, – отметили в ЕЭК. – В результате в 2013 году их цены снизились на 9,5%, несмотря на рост себестоимости, и не покрывали затрат на производство. Это привело к тому, что в 2013 году по сравнению с 2012 годом показатель рентабельности производств лимонной кислоты в странах ТС упал на 13,3% и стал отрицательным».

Подсластитель эритрит получает положительное решение EFSA



Отвечая на обширные исследования, представленные Cargill, Европейское агентство по безопасности продуктов питания (EFSA) опубликовало положительное заключение, подтверждающее, что объемный подсластитель эритрит, имеющий нулевую калорийность, является безопасным для применения в производстве напитков при

максимальном уровне использования 1,6%. Этот шаг представляет собой важную веху в подтверждении безопасности применения эритрита. Ранее, в 2006 году эритрит получил положительное решение от EFSA об использовании в пищевых продуктах в ЕС.

Cargill отмечает, что данное заявление учитывает также аналогичные исследования безопасности, проводимые в ЕС и в других странах мира. Эритритол в настоящее время одобрен и продается для использования в пищевых продуктах и напитках в более 60 странах, включая США, Аргентину, Австралию, Бразилию, Китай, Японию и Индию.

Еврокомиссия начала расследование по сделке о продаже шоколадного бизнеса ADM

Предварительное расследование Еврокомиссии по сделке о продаже шоколадного бизнеса ADM позволило выявить круг потенциальных конкурентов в сегменте промышленного шоколада, поставляющих продукцию клиентам на рынках Германии и Великобритании, в который вошли компании Cargill, ADM и Barry Callebaut.

Европейская комиссия, которую уведомили о сделке 19 января 2015 года, примет решение по ней до 8 июля 2015 года. Впрочем, ее члены уже высказали предположение, что продажа шоколадного бизнеса ADM может привести к уменьшению числа подходящих поставщи-

ков на уже концентрированных рынках, а следовательно, и к повышению цен на продукцию. Первоначально ADM планировала закрыть сделку до 1 июля 2015 года, однако расследование, назначенное комиссией, вынуждает компанию перенести эту дату на середину текущего года.

Покупатель активов ADM по производству промышленного шоколада, компания Cargill, сможет на треть увеличить свои производственные мощности.

Напомним, что заявление о заключении соглашения о покупке глобального шоколадного бизнеса ADM компанией Cargill было сделано в сентябре 2014 года.

Сегмент продуктов «свободные от» собирает ведущих игроков мирового рынка

В настоящее время большое количество пищевых продуктов вызывают аллергические реакции и другие проблемы непереносимости у некоторых потребителей. Наиболее распространенные аллергены – белок пшеницы, молока, арахис, орехи, яйца, соя, рыба и морепродукты, на их долю приходится около 90% всех пищевых аллергий. Поэтому производство продуктов, которые не содержат такие компоненты, так называемых продуктов «свободных от», растет во всех странах с развитой экономикой. Рынок продуктов категории «свобод-

ные от» в США сегодня составляет 12 млрд долл. И продолжает расти быстрыми темпами, которые оцениваются двузначными показателями.

Крупнейший мировой пищевой концерн Mondelez International, идя в ногу со временем и соответствуя современным трендам, приобрела компанию Enjoy Life Foods – производителя здоровых продуктов категории «свободные от». В ассортимент компании входят более 40 продуктов, включая печенье, шоколад, снеки, которые не содержат аллергических компонентов и глютен.

ICCO прогнозирует дефицит какао

Мировой рынок какао, как ожидается, вернется к дефициту в текущем году из-за неблагоприятных погодных условий. Международная организация по какао (ICCO) выпустила свой первый прогноз на сезон 2014/15, в котором прогнозируется дефицит какао в объеме 17 тыс. метрических тонн. Ожидается снижение производства какао на 3%.

Согласно прогнозу ICCO, в следующем сезоне на африканском континенте плантации



какао пострадают из-за засухи и пыльных ветров из Сахары. Прогноз погоды в Южной Америке, Азии и Океании более благоприятный.

Прирост мирового производства пальмового масла будет минимальным

Согласно прогнозам аналитиков Oil World (Германия), в сезоне 2014/15 годовой прирост мирового производства пальмового масла составит лишь 1,5 млн тонн, что является самым низким показателем за последние 13 лет. В целом же объем выпуска указанной продукции в текущем сезоне увеличится до 60,8 млн тонн.

Низкий показатель годового прироста объясняется замедлением производства пальмового масла в ключевых странах – производителях данной продукции. Так, в Индонезии объем выпуска продукта увеличится на 2,1 млн тонн в год – до 32,9 млн тонн, а в Малайзии – лишь на 200 тыс. тонн, до 19,8 млн тонн.

Экспорт кокосового масла из Филиппин стремительно растет

Экспорт кокосового масла из Филиппин в январе 2015 года достиг 79 250 тонн, что на 87,1% выше, чем 42 360 тонн, зарегистрированных в течение того же периода прошлого года.

Кокосовое масло, которое используется в пищевой и косметической промышленности, является одним из главных экспортных продуктов Филиппин. Около 80% поставок этого продукта идут в Европу и США.

В 2014 году экспорт кокосового масла достиг 795 297 тонн, что

ниже целевого показателя в 850 тыс. тонн, сообщает Oilworld.ru. Показатели экспорта в прошлом году также были ниже на 27,5% по сравнению с 1 096 тыс. тонн в 2013 году. К снижению экспорта привело действие супертайфуна Йоланда, который нанес существенный вред переработке кокосов в стране.

Экспорт кокосового масла в январе 2015 года достиг 79 250 тонн, что на 87,1% выше, чем 42 360 тонн, зарегистрированных в течение того же периода прошлого года.

Экспорт СОМ из ЕС увеличился на 60% в 2014 году

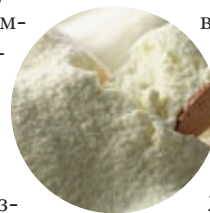
По данным Европейского молочного совета (ЕМБ), в 2014 году в связи с резким ростом объемов производства молока значительно выросли экспортные поставки молочной продукции. Несмотря на опасения, вызванные перепроизводством молока и российским эмбарго, уровень складских запасов сухого молока и масла был не столь значителен, сообщает The DairyNews.

В 2014 году производство СОМ в ЕС выросло на 23%, составив 1,36 млн тонн. Рост был обусловлен рекордным уровнем произведенного молока в ЕС, а также российским эмбарго, вынудившим перенаправить часть сырья на производство СОМ и масла. В связи с этим экспорт СОМ из ЕС вырос на 60% в 2014 году, достигнув 646 тыс. тонн. Значительная часть сухого обезжиренного молока была реализована, а не оставлена в запасах. К концу

декабря 2014 года программа поддержки хранения СОМ ограничилась 16 тыс. тонн. В 2015 году ожидается дальнейший рост производства СОМ в связи с растущим спросом.

На 5,5% выросло производство СЦМ в связи с растущим внутренним спросом, особенно в шоколадной промышленности. Экспорт СЦМ вырос на 4% по сравнению с показателями 2013 года. В 2015 году ожидается небольшой рост производства СЦМ в ЕС в связи с тем, что засуха в Новой Зеландии ограничит возможности для наращивания производства в этой стране.

В связи с ростом производства сыра возросли и объемы сухой молочной сыворотки. Вырос экспорт данного продукта в Таиланд, Индонезию, Корею и Малайзию, при этом на 10% сократились поставки сухой сыворотки в Китай



Омиа Алгол Рус – Ваш надежный поставщик пищевых ингредиентов

Натуральный карбонат кальция • Усилители вкуса • Натуральные пищевые красители • Каротиноиды • Аминокислоты и витамины • Кислоты и их соли • Консерванты • Антислеживатели • Камеди • Подсластители • Растительные волокна • Фосфаты и их смеси • Пеногасители • Ингредиенты для водоочистки и водообработки.



Приглашаем посетить
стенд компании Омиа
Алгол Рус на выставке
Food Ingredients Russia
(<http://www.figlobal.com/>)
27-29 апреля,
стенд №260, павильон 75,
ВВЦ, 75.

Омиа Алгол Рус предлагает универсальные решения по поставкам пищевых ингредиентов. Помимо натурального карбоната кальция собственного производства, Омиа Алгол Рус является дистрибьютором ведущих производителей сырья для пищевой промышленности. Наша глобальная сеть дистрибуции позволяет осуществлять доставку нужного Вам сырья практически из любой страны мира. Наши преимущества — в большом опыте и всесторонней технологической поддержке наших клиентов, а наша ориентированность на инновации направлена на удовлетворение Ваших потребностей.

в Москве: +7 495 786 63 30
в Санкт-Петербурге: +7 812 309 01 00
www.omyaalgol.com



ALGOL

■ **ГК «ЭФКО»** сообщает о планах выхода на российский рынок йогуртов и запуске в конце апреля 2015 года завода по производству йогуртов проектной мощностью 200 тонн готового продукта в сутки.

Производство размещено в г. Алексеевке Белгородской области. Завод оснащен самым современным высокотехнологичным оборудованием и позволяет выпускать «живой» биойогурт со сроком хранения 30 дней без применения консервантов.

Запуск предприятия позволит создать более 200 новых рабочих мест. Общий объем инвестиций в строительство составил более 1,15 млрд рублей.

Выпуск продукции будет осуществляться под ведущей торговой маркой ГК «ЭФКО» – «Слобода». В ассортименте будут представлены классические молочные, фруктовые и ягодные йогурты.

Потребление йогуртов на душу населения в России составляет всего 5,5 кг в год, в то время как в Нидерландах – 15 кг, в Германии – 17 кг, во Франции – 21 кг.

По данным ИКАР, 54% всего производства йогуртов в РФ сосредоточено в Московской области, а на ЦФО приходится 73%. Емкость рынка по итогам 2014 года составила 793 тыс. тонн, из них 777 тыс. тонн – собственное производство, 16 тыс. тонн – импорт.

■ **Нижегородский масложировой комбинат** в 2014 году получил чистую прибыль 309,757 млн руб., что на 20%



больше, чем в 2013 году (257,971 млн руб.), сообщает NewsNN.ru, ссылаясь на бухгалтерскую отчетность предприятия. Выручка составила 11,615 млрд руб. (уменьшение на 6%), валовая прибыль – 1,795 млрд руб. (рост на 11,5%), прибыль от продаж –

534,15 млн руб. (рост на 31,4%), прибыль до налогообложения – 390,325 млн руб. (рост на 16,8%).

Главной причиной увеличения прибыли от реализации является снижение цен на отечественное сырье – семена подсолнечника и, соответственно, цен подсолнечного масла, доля которого в себестоимости достигает 50%.

«Все продукты НМЖК имеют социальную направленность (маргарин, майонез, мыло) и жесткую конкуренцию на рынке, поэтому мы не смогли увеличить отпускные цены на готовую продукцию соответствующими темпами», – говорится в отчетности.

■ **«Шаллер»** с начала 2015 года существенно расширила сферу компетенции в области продуктов и решений для производства мясных и рыбных изделий – теперь компания отвечает за весь производственный процесс, начиная от выбора сырья, составления рецептур и заканчивая упаковкой и логистикой. Под собственным брендом Schaller Premium компания предлагает заказчикам инновационные продукты, разработанные специалистами компании в соответствии с потребностями и актуальными тенденциями рынка. Важное преимущество концепции Schaller Premium – это предложение готовых комбинаций для конечного продукта, включающих в себя вкусоароматические смеси специй и функциональные добавки. То есть на выходе заказчик получает готовое технологическое решение, идеально отвечающее его требованиям и пожеланиям. В реализации нового подхода фирме «Шаллер» существенно помогает эксклюзивное сотрудничество с итальянской компанией «Кампус» – одним из ведущих производителей инновационных функциональных добавок для пищевой промышленности. Участие в разработке продуктов и строгий контроль производственного процесса позволяют компании «Шаллер» гарантировать заказчикам стабильный вкус оригинальных продуктов, выпускаемых под собственной маркой Schaller Premium, быст-

рее реагировать на изменения, происходящие на рынке, а также предвосхищать появление новых трендов и адаптировать их к индивидуальным потребностям заказчиков.

■ **Tate & Lyle** планирует дальнейшее расширение своей деятельности в Лафайет, штат Индиана, США. Компания инвестирует 65 млн долл. в модернизацию производства фруктозы, запуск новых мощностей запланирован на конец 2016 года. Переоснащение предприятия также повысит экологическую эффективность предприятия. Это уже второе инвестирование Tate & Lyle в производство в Индиане в течение последнего года. Ранее в предприятие Lafayette Sagamore было вложено 90 млн долл. в ряд проектов, в том числе в производство специальных пищевых крахмалов.

■ **DuPont Nutrition & Health** открывает прикладной инновационный центр в г. Гургаон, Индия. Инвестиции в новый центр, который оснащен самым современным оборудованием, составили несколько миллионов долларов.

«По оценкам экспертов, пищевая промышленность в Индии растет на 15 и 20% в год. Мы признаем, что в то время как наука о создании пищевых продуктов носит глобальный характер, вкус и ароматы продуктов обусловлены предпочтениями местного населения, они являются локальными факторами, – сказал Маттиас Хеинзел, президент DuPont Nutrition & Health. – Для разработки этих локальных решений, мы должны работать в тесном сотрудничестве с нашими местными клиентами, которые работают для своих потребителей».

■ **Frutarom Industries Ltd.** продолжает реализацию своей стратегии быстрого роста и объявляет о приобретении 100% уставного капитала бельгийского производителя ароматизаторов компании Taiga International NV за 2,9 млн долл.

Основанная в 1992 году Taiga осуществляет разработку, производство и продажи ароматизаторов для пищевых

продуктов, напитков и табачных изделий, в том числе ведущих производителей шоколада, напитков и конфет. Компания имеет широкую клиентскую базу от Европы до Северной Америки. В 2014 году товарооборот Taiga составил 4,9 млн долл.

■ **NATECO₂**, немецкий производитель натуральных CO₂-экстрактов из растительного сырья, объявил, что после своей недавней стратегической переориентации, которая предусматривает использование новых видов сырья, таких как конопля, просо, лен и др., в модернизацию и расширение производства будет инвестировано 30 млн евро. На предприятии будет установлено новое современное оборудование, использующее сверхвысокое давление, будет расширена R&D деятельность, аналитическая и консалтинговая группы, чтобы гарантировать индивидуальную поддержку клиентов.

■ **Barry Callebaut** открывает академию шоколада в Кельне.



Новая академия шоколада предлагает весь спектр профессиональной подготовки специалистов по шоколаду. В академии будут организованы кондитерские курсы самых разных направлений, в том числе дизайна оформления тортов и других кондитерских изделий. Проводить обучение будут всемирно признанные специалисты, среди них топ-повара Штеффен Бланк, Лотар Бусс и Маттиас Людвигс.

Группа Barry Callebaut имеет 18 учебных центров в Европе, Азии, Северной и Южной Америке, Австралии. Это самая большая сеть учебных центров для специалистов шоколада по всему миру. В прошлом году около 38 тыс. человек прошли обучение на курсах в академиях шоколада Barry Callebaut.



www.faberon.ru

Тел.: (495) 775-00-10
(495) 775-00-11

Инновационные
технологии создания
вкуса и аромата!

■ Glanbia Ingredients Ireland

открыла завод по выпуску специализированных продуктов из сухого молока и пищевых ингредиентов для производства продуктов детского питания и других пищевых отраслей в Белвю. Инвестиции в проект составили 235 млн евро. Предприятие будет поставлять продукцию в страны Азии, Ближнего Востока, Африки и Центральной Америки. Запуск нового завода принесет 400 млн евро дохода каждый год.

По мнению Симона Ковени, министра сельского хозяйства, морепродуктов и пищевой промышленности Ирландии, проект в Белвю привлечет внимание производителей во всем мире и поможет укрепить позиции Ирландии в качестве ведущего игрока на мировом молочном рынке.

■ **MANE** продолжает проводить значительные инвестиции для дальнейшего увеличения возможностей в области исследований и развития категории вкусоароматических продуктов несладкого направления по всему миру. После открытия нового исследовательского центра в Швейцарии в феврале группа представила свой новый центр передового опыта под названием El Culinarium в Мексике.

Новый центр занимает площадь более 150 кв. м, инвестиции в его создание составили 500 тыс. долл. В центре будут работать высококвалифицированные опытные флейвористы компании, которые вместе с клиентами

будут разрабатывать новые передовые решения для кулинарных продуктов, снеков и мясных изделий. В R&D-центр входят специализированные прикладные лаборатории, дегустационный зал и полностью оборудованная профессиональная кухня.

Открытие El Culinarium – часть масштабной программы стратегических инвестиций, запланированных MANE MEXICO, которая также включает расширение производственного предприятия и лабораторий R&D.

■ **Lonza** отмечает 30-летний юбилей производства L-карнитина (Carnipure®). Десятилетия научных анализов и исследований, ориентированных на техническую и коммерческую поддержку, обеспечивают узнаваемость и спрос на этот продукт среди потребителей. Эти усилия помогли Carnipure® стать лидером среди ингредиентов спортивного питания и контроля веса во всем мире.

«Успех Carnipure® является отличным примером экстраординарного ингредиента с продолжительной технической и научной поддержкой, – комментирует Майкл ДеДженнаро, вице-президент Lonza, департамент «Забота о потребителях» региона NAFTA. – Являясь первопроходцами в этом направлении, мы поставляем продукт, запрашиваемый рынком – высококачественный чистый L-карнитин в форме Carnipure®. Цель Lonza – обеспечивать отрасль продуктами с хо-

рошей научной основой и технической поддержкой».

История Carnipure® в компании Lonza началась в 1985 году. В то время роль L-карнитина в метаболизме уже была изучена. Предлагалось добавлять L-карнитин в детское питание, особенно в соевые продукты. В конце 1990-х Lonza инвестировала в клинические исследования с Carnipure®, разрабатывая новые направления применения. Партнерство с исследователями Университета в Коннектикуте (США) и использование Carnipure® tartrate привело к открытию роли L-карнитина в восстановлении после физических нагрузок. Это доказало многообразие возможного применения Carnipure®, что предоставляет выгодные решения для множества категорий продуктов. С самого начала ингредиент используется как незаменимый компонент детского питания. В результате прогресса в данной научной области список возможного применения также дополнили диетические добавки и позже функциональное питание и напитки. Улучшенные пищевые технологии позволили развить и закрепить сильные позиции L-карнитина в областях энергетического метаболизма, спортивного питания, контроля веса, детского питания и др.

■ **Olam International** открывает в Кот-д'Ивуаре в Сан-Педро завод Olam Cocoa Processing (OCP) по переработке какао. Общий объем инвестиций в про-

изводство составил 75 млн долл. Предприятие является одним из самых передовых заводов по переработке какао в Африке, где особое внимание уделяется качеству продукции и защите окружающей среды. Мощность завода – 75 тыс. метрических тонн в год какао-бобов. Какао-бобы поставляются через обширные фермерские сети Olam, расположенные по всей стране, обеспечивая полностью устойчивую и прослеживаемую цепь поставок.

Это второй объект Olam по промышленной переработке какао в Кот-д'Ивуаре.

■ **Barry Callebaut** приобретает производственные активы американской шоколадной компании World's Finest Chocolate, уже подписано специальное долгосрочное аутсорсинговое соглашение. В соответствии с договоренностями, Barry Callebaut арендует территорию на производственной площадке World's Finest Chocolate в Чикаго, которая станет ее новой производственной базой на Среднем Западе США. Кроме того, Barry Callebaut будет обеспечивать потребности чикагской фабрики World's Finest Chocolate в шоколаде.

Новые мощности в Чикаго позволят Barry Callebaut укрепить свой производственный потенциал в Северной Америке, который в данное время представлен одиннадцатью заводами. Плановые инвестиции на 2014/2015 налоговый год составят 5,7 млн долл.

КОРОТКО

- **PepsiCo** в июне 2015 года закрывает завод по выпуску соков в подмосковном Раменском. Пока завод будет только законсервирован, не исключено, что в дальнейшем завод будет пущен, но его специализация может измениться.
- **Danone** открыла производство творожных изделий на молочном комбинате «Ялutorовский» в Тюменской области. Стоимость нового цеха составила около 1,5 млрд руб. Инвестиции в его дальнейшую модернизацию составят еще более 1 млрд руб. Мощность производства достигнет 19 тонн творога в сутки.
- **«Балтика»** на пивзаводе в Ростове-на-Дону запустила купажное отделение, позволяющее выпускать 2 тыс. дал безалкогольных напитков в час. Завод будет выпускать квас «Хлебный край» и безалкогольный энергетический напиток Flash up.
- **«Ладвинская сыроварня»** – новое предприятие в Прионежском районе Карелии начинает производить пять видов сыров по итальянской технологии. Сыроварня планирует выпускать до 2 тонн сыров в месяц.
- **«Атлас»**, агропромышленный комбинат в Ингушетии, запустил новую линию по производству соков и фруктового пюре из местного сырья. Уже закуплено итальянское оборудование стоимостью 110 млн руб. Производственные мощности рассчитаны на 16 тонн готовой продукции за одну смену.
- **ГК «Бест»**, Свердловская область, начинает производить фруктовые соки. Объем производства – 2 млн л в месяц.
- **«Макфа»**, крупнейший производитель макаронных изделий и муки, начала выпуск сладкой выпечки на кондитерском производстве в Подмоскovie. Компания намерена занять 3% российского кондитерского рынка.

■ **Israel Chemicals Ltd. (ICL)** приобретает Prolactal и ее дочернюю компанию Rovita. Ожидается, что сделка будет закрыта в течение первого полугодия 2015 года при условии получения разрешения регулирующих органов в Австрии и Германии.

Prolactal основана в г. Хартберг (Австрия) и г. Энгельсберг (Германия). Prolactal – частная компания с годовым доходом (2014 год) приблизительно 100 млн евро, производит и продает широкий спектр функциональных молочных белков, которые используются в производстве напитков, молочных и мясных продуктов. В Prolactal работают около 200 человек, компания имеет два завода, на которых с помощью современных технологий, использующих полное фракционирование молока, производятся молочные белки и другие пищевые ингредиенты.

Иоганн Танзер, генеральный директор Prolactal, согласился остаться в компании после ее продажи, и он присоединится к высшему руководству ICL Food Specialties.

ICL ожидает, что данное приобретение будет способствовать увеличению продаж и маркетинговой синергии в ряде регионов мира, где растет мировой спрос на текстурообразующие ингредиенты.

■ **Barry Callebaut** получила патент EP 2 152 091 на шоколад с пониженным содержанием жира. Владея этим документом, производитель рассчитывает



продолжить создание и выведение на международный рынок инновационных продуктов, изготовленных по новым рецептурам. В настоящее время Barry Callebaut готова предложить потребителям шоколадную продукцию с улучшенным энергетическим балансом и составом без ущерба для вкуса.

Запатентованный Barry Callebaut процесс позволяет производить молочный шоколад, в котором содержание жира не превышает 25% общего веса, в то время как в обычной плитке это значение не опускается ниже 36%. Снижение достигается за счет рафинирования частиц, покрытых жиром, перед традиционным в шоколадном производстве этапом конширования. Технология может быть внедрена в производство плиточного шоколада, печенья, пралине и отливку шоколадных капель и таблеток.

Представитель Barry Callebaut называет сокращение поступающих в организм калорий одним из главных пожеланий потребителей. Снижение содержания жира в шоколаде обеспечивает намного больший удар по энергетической ценности продукта, чем понижение количества сахара. Технология, предлагаемая Barry Callebaut, помогает создать правильный баланс в содержании обеих групп компонентов.

■ **Glanbia** опубликовала финансовые результаты за 2014 год. По словам представителей компании, Glanbia уже пятый год демонстрирует двузначные показатели роста и ожидает позитивной динамики в 2015 году, сообщает The DairyNews.

Согласно официальному докладу Glanbia, прибыль компании в 2014 году составила 161,2 млн евро, продемонстрировав рост на 10,8%. Скорректированная прибыль на акцию выросла на 10,1%.

Стратегические инвестиции на капитальные расходы и приобретения составили 222 млн евро в 2014 году.

Подразделения компании, занимающиеся производством спортивного питания и молочных ингредиентов, увеличили прибыль несмотря на непростую рыночную динамику в 2014 году. Рост выручки в секторе производства ингредиентов составил 13,5%.

Подразделение компании в Ирландии стало более эффективным и повысило свои показатели за счет роста в категории потребительских товаров. Компания ожидает снижения издержек в 2015 году в секторе потребительских товаров и агробизнеса.



«С удовольствием заявляю о том, что пятый год подряд компания показывает двузначный показатель роста. Мы фокусируем внимание на двух основных платформах роста – подразделении спортивного питания и ингредиентах, которые продолжают увеличивать прибыль за счет нашего опыта и лидерских позиций. В секторе спортивного питания мы продолжаем инвестировать в развитие брендов, инновации и наращивание показателей. Производство ингредиентов также показало неплохие результаты в сложных рыночных условиях 2014 года. Наш прогноз на 2015 год позитивный, мы прогнозируем рост 9–11% скорректированной прибыли на акцию. Мы продолжим успешно реализовывать нашу стратегию роста и достигнем поставленных целей в 2015–2018 годах», – подчеркнул Управляющий директор Glanbia Шивон Тэлбот.

■ **Frutarom Industries Ltd.**, один из 10 крупнейших мировых производителей вкусоароматических и специальных ингредиентов, продолжает реализацию своей стратегии быстрого и прибыльного роста. Компания объявила о приобретении 100% акций английской FoodBlenders Ltd. приблизительно за 2,4 млн долл., кроме того, ожидается дополнительная сумма на уровне 600 тыс. долл. в зависимости от результатов деятельности компании.

FoodBlenders, основанная в 1998 году, разрабатывает, производит и продает вкусоароматические ингредиенты для пищевой промышленности несладкого направления, в основном смеси специй, приправы, функциональные ингредиенты, маринады и соусы для различных отраслей, в первую очередь для производства полуфабрикатов.

В 2014 году объем продаж компании FoodBlenders составил 3 млн долл. (2 млн фунтов).

Завод FoodBlenders расположен в Англии, в непосредственной близости от предприятия Frutarom в г. Веллингборо, он имеет широкую клиентскую базу.

■ **ГК «ЭФКО»**, крупнейший холдинг на рынке масложировой продукции России, объявляет операционные показатели за 2014 год. В бизнес-сегменте «Пищевые ингредиенты» реализация специализированных жиров и прочей маргариновой продукции выросла по сравнению с аналогичным показателем прошлого года на 7,3% до 471 тыс. тонн. В том числе рост продаж кондитерских жиров составил 8,4%, альтернатив масла какао – 7,1%, промышленных маргаринов – 6,8%, универсальных жиров – 18,5%.

В бизнес-сегменте «Брендовая продукция» продажи бутилированного подсолнечного масла выросли на 46,5% до 127 тыс. тонн; суммарный объем продаж майонезов составил 123 тыс. тонн; продажи кетчупа «Слобода» выросли по сравнению с аналогичным периодом прошлого года на 120,5% до 9 тыс. тонн.

По словам Евгения Ляшенко, генерального директора ГК «ЭФКО», «в 2014 году нам удалось усилить свои позиции на приоритетных для нас рынках, что стало логическим результатом инвестиций как в основное производство, так и в НИОКР, которые мы делали в течение последних нескольких лет. Была продолжена работа над расширением ассортимента высокотехнологических специализированных жиров, что позволило увеличить продажи... В текущем году в планах компании – ввод в эксплуатацию новых производственных мощностей, выход на новые рынки и расширение географии экспортных поставок нашей продукции».

■ **«Фабрику шоколадных масс»**, г. Калининград, на Втором Российском промышленно-экологическом форуме «РосПромЭко-2014» признали лучшим экологически ответственным предприятием региона в 2014 году. Об этом сообщила пресс-служба правительства Калининградской области. Руководитель службы по эко-

логическому контролю и надзору Калининградской области Сергей Побережный вручил награду директору Фабрики шоколадных масс Никите Смелькову.

Фабрика имеет 8 технологических линий, на которых производится свыше 200 различных рецептур шоколадных масс и кондитерских глазурей суточной производительностью 75 тонн. Производственные мощности позволяют вырабатывать до 24 тыс. тонн готовой продукции в год. С начала деятельности ФШМ произвела 88 тыс. тонн различных кондитерских и шоколадных рецептур.

Как отметили в службе экоконтроля, на предприятии разработан полный пакет документов, предусмотренных действующим законодательством в области охраны окружающей среды. Фабрика каждые три года успешно проходит комплексный аудит, включающий в себя аудит в сфере охраны окружающей среды. В целях предотвращения негативного воздействия на окружающую среду на предприятии установлены современные водогрейные котлы марки, запланированы и проводятся мероприятия, направленные на уменьшение количества образующихся отходов производства и потребления.

На фабрике организован и осуществляется производственный контроль в сфере охраны атмосферы и в области обращения с отходами производства и потребления, соблюдаются установленные нормативы допустимых выбросов вредных веществ в атмосферу в соответствии с выданным разрешением.

■ **Marine Ingredients** объявила, что производственное предприятие по выпуску омега-3 ингредиентов, которое компания приобрела у концерна BASF, теперь будет называться Marine Ingredients AS. Этот завод считается одним из самых эффективных производителей ингредиентов омега-3 в Норвегии. Приобретение данного производства у BASF завершило превращение Marine Ingredients в полностью интегрированного производителя омега-3, поставляющего ингредиенты во все регионы мира.



member since 1998



since 1990



member since 2001

ООО «Тереза-Интер» — один из ведущих поставщиков **ароматизаторов, ванилинов и красителей** для пищевой промышленности. Компания создана в 1990 году и в этом году отмечает 25-летие.

За это время компания прошла большой путь. Предприятие располагает собственной контрольно-аналитической лабораторией, аккредитованной в соответствии с требованиями Международного стандарта ISO/МЭК 17025:2005. Лаборатория занимается вопросами оценки качества ингредиентов и созданием новых ароматизаторов по индивидуальным заказам клиентов с учетом особенностей оборудования и технологического процесса, региональных вкусовых предпочтений и заданной ценовой категории ароматизатора.

Научно-исследовательский центр ООО «Тереза-Интер», расположенный в Минске, осуществляет непрерывный мониторинг мировых технологических новинок и проводит собственные исследования, что позволяет оперативно реагировать на тенденции развития рынка. Научно-исследовательский центр, в котором работают высококвалифицированные флейвористы, занимается разработкой новых видов продукции, благодаря его работе ассортимент компании постоянно пополняется. Поэтому продукцию компании отличает неизменно высокое качество, технологичность и инновационность.

В 2014 году ООО «Тереза-Интер» прошла сертификацию системы менеджмента качества и безопасности продукции и получила сертификат соответствия ХАССП ИСО 22000.

ООО «Тереза-Интер» является Действительным членом Международной федерации по торговле эфирными маслами и ароматизаторами IFEAT с 1998 года, а также одним из соучредителей Союза производителей пищевых ингредиентов России.

В 2008 году ООО «Тереза-Интер» за достижения на благо России награждена орденом «ПРЕЗИДЕНТСКАЯ ЗВЕЗДА».

Компания «Тереза-Интер» предлагает широкий ассортимент пищевых ароматизаторов российского производства, а также поставляемых из Европы. В коллекции имеются ароматизаторы различных видов:

- жидкие и порошкообразные;
- водо- и жирорастворимые;
- натуральные и идентичные натуральным.

Мы выпускаем пищевые ароматизаторы, пищевые красители и ванилины для всех отраслей пищевой промышленности:

- кондитерская (все виды кондитерских изделий);
- хлебопекарная;
- масложировая;
- молочная;
- плодоовощная и консервная;
- рыбоперерабатывающая;
- пищевая концентратная;
- производство безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков;
- производство ароматизированного чая, кофе, какао, функциональных напитков;
- производство БАД и фармпрепаратов;
- производство ароматизированных растительных масел;
- табачная промышленность.

Наши ароматизаторы не раз удостоивались наград и медалей. Мы будем рады нашему сотрудничеству!

С нами мир ароматней!

Олимпийский пр-т, 22, Москва, 129110, Россия
Тел. + 7(495) 681-84-71, 688-86-59
E-mail food@tereza.ru, www.tereza.ru

Натуральная вкусоароматика: усиление роли пряностей и трав

Общепризнано, что главная тенденция на мировом продовольственном рынке – повышение спроса на «здоровые» продукты. Это тренд сегодняшнего дня, который включает такое направление, как растущая популярность натуральных продуктов и, соответственно, рост спроса на натуральные ингредиенты для их производства. Это наглядно показывает ситуация на мировом рынке ароматизаторов.

Мария Рекун,
специально для БПИ

Закономерная смена лидера: натуральные побеждают

Рынок пищевых ароматизаторов – крупнейший сегмент на мировом рынке пищевых ингредиентов, он занимает почти его треть (около 27%). В структуре глобального рынка ароматизаторов самые большие рынки – это Китай и США. Основными отраслями – потребителями пищевых ароматизаторов в мире являются производство напитков (31%), молочной продукции и мороженого (21%), снеков и кондитерских изделий (13,4%).

Мировой рынок вкусоароматических ингредиентов, согласно данным Foodtrending, в 2013 году составил 14,9 млрд евро (16,9 млрд долл.). По прогнозам, рынок будет расти и в дальнейшем и к 2018 году достигнет 17,2 млрд евро (19,5 млрд долл.). Рынок ароматизаторов Западной Европы оценивается в настоящее время в 3,6 млрд евро и, по прогнозам, вырастет приблизительно на 11% в течение следующих пяти лет.

На рынке пищевых ароматизаторов, как и в других сегментах, активно проявляется тенденция повышения спроса на натуральные ингредиенты, доля натуральных ароматизаторов постоянно растет. Согласно исследованию компании MarketsandMarkets, мировой рынок натуральных ароматизаторов в 2011 году оценивался в 3,5 млн долл., а в 2017 году,



согласно прогнозу, этот показатель достигнет уже 5 млн долл. Европа была признана ведущим рынком в данном сегменте, но последние годы спрос на натуральные ароматизаторы в США также интенсивно продолжает расти.

В то время как в последние годы доля рынка синтетических пищевых ароматизаторов сократилась в мировом масштабе с почти 29% в 2008 году до 25% в 2013 году, доля натуральных ароматизаторов увеличивается, и этот процесс будет продолжаться, прогнозируют эксперты Foodtrending. По мнению Джейми Райс, эксперта Foodtrending, уже в 2018 году баланс на рынке ароматизаторов сместится в сторону натуральных продуктов. Ключевую роль в этом процессе сыграет год от года увеличивающееся использование натуральных приправ, пряностей и трав, а также экстрактов этих ароматических веществ в качестве вкусового компонента.

Пряные травы и приправы: расширение сферы применения

Рост потребительского спроса на натуральные продукты и ингредиенты не обязательно означает, что производители используют природное сырье для ароматизаторов. Под влиянием тенденции натуральности альтернативой синтетическим ароматизаторам также становится более широкое использование трав, специй и пряных растений.

Исследования компании RTS Foodtrending подтверждает, что рост сегмента натуральной вкусоароматики происходит на фоне интенсивного увеличения применения трав, специй, пряностей и приправ. По словам Джейми Райс, при оценке тенденций в сегменте натуральных ароматизаторов часто недооценивается фактический рост в различных секторах. Производители в рамках тенденции натуральности действуют в разных направлениях – одни применяют высокоинтенсивные натуральные арома-

тизаторы, другие предпочитают использовать традиционные травы, пряности и приправы в качестве натуральных ароматических веществ. Все более широкое использование трав, пряностей и их экстрактов также показывает и то, что потребитель сегодня хочет видеть продукт не только с традиционными вкусами, но и близкими к пище домашнего приготовления.

Мировая пищевая промышленность в целом движется в одном направлении – от применения синтетических ароматизаторов к использованию натуральных, но этот путь существенно отличается в зависимости от категории продукта.

Исследование Foodtrending показало, что, например, в производстве безалкогольных напитков и молочных продуктов в качестве натуральных вкусоароматических компонентов используются интенсивные ароматизаторы природного происхождения. Между тем приправы, пряные травы и специи, как правило, используются в рецептурах готовых блюд, соусов и снековой продукции.

Но сегодня намечается сдвиг в эту сторону и в других пищевых отраслях. Пряные травы и приправы все шире применяются при производстве других категорий продуктов, где раньше традиционно использовались только интенсивные ароматизаторы. Они применяются для ароматизации алкогольных и безалкогольных напитков, кондитерских изделий и даже мороженого. Возможно, по мнению экспертов Foodtrending, это появление новой тенденции.

По материалам Foodnavigator.com.

Задачи совершенствования законодательства ЕАЭС в области использования пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств



В феврале 2015 года закончился переходный период по вступлению в действие основополагающих технических регламентов Таможенного союза (ЕАЭС) в сфере безопасности пищевой продукции – «О безопасности пищевой продукции», «Пищевая продукция в части ее маркировки», «О безопасности упаковки», «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и др. Какие вопросы применения технических регламентов остались открытыми и что необходимо сделать для совершенствования и оптимизации работы предпринимательского сообщества по данным документам?

Ольга Багрянцева,
Геннадий Шатров,
ФГБНУ «НИИ питания»,
Тамара Коткова,
Союз производителей пищевых ингредиентов

В настоящее время основным документом, регламентирующим использование пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС) является Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012). Кроме того, требования к маркировке этих видов пищевой продукции приведены в Техническом регламенте Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

В соответствии с установленной международной практикой регламенты использования пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств должны постоянно проходить переоценку с учетом новых научных данных об их воздействии на организм, необходимости их применения и возможности изменения усло-

вий их использования в пищевой промышленности.

Однако в настоящее время в соответствии с Положением о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза (Приложение к Решению Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июня 2012 года № 48) внесение каких-либо изменений в Технические регламенты Таможенного союза занимает достаточно длительный период времени из-за необходимости соблюдения процедур, предусмотренных данным документом. На сегодняшний день (февраль 2015 года) в ТР ТС 029/2012 с момента вступления его в силу (01.07.2013) внесено только одно изменение, касающееся использования ванилина в продуктах детского питания. Причем принятие этого изменения, необходимость которого возникла вследствие технической ошибки, заняло полтора года.

В соответствии же с имеющейся международной практикой данный процесс является непрерывным. Так, решением Комиссии Кодекс Алиментариус ежегодно вносятся изменения, касающиеся использования пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомо-

гательных средств в основной стандарт на пищевые добавки «Общий стандарт по пищевым добавкам» (Codex Stan 192-1995) и стандарты на различные виды пищевых продуктов, а также другие стандарты, в соответствии с которыми осуществляется регламентация использования этой пищевой продукции. Аналогичный подход принят в Европейском союзе и других странах. Так, на сегодняшний день в Постановлении (ЕС) № 1333/2008 от 16 декабря 2008 года относительно регламентов использования пищевых добавок внесено 49 изменений.

Вследствие большой социальной значимости данных видов пищевой продукции, необходимости предупреждения сбыта на территории Таможенного союза пищевых добавок и ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, не разрешенных для использования в пищевой промышленности, с целью оптимизации технологических процессов изготовления пищевых продуктов с использованием новых, безопасных для потребителя, видов этой пищевой продукции Евразийской экономической комиссией (ЕЭК) необходимо принятие решения об ускоренной процедуре введения изменений в Технические регла-

менты, регламентирующие использование пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

Примером такой необходимости является выявление факта наличия в перечне Приложения 19 «Перечень вкусоароматических химических веществ, разрешенных для применения при производстве пищевых ароматизаторов» ТР ТС 029/2012 вкусоароматического вещества 1-фенилпропан-2-она, обладающего, как оказалось, психотропным действием. Следует отметить, что российская нормативная база применения вкусоароматических веществ гармонизирована с европейским законодательством, и 1-фенилпропан-2-он разрешен в ЕС для производства ароматизаторов Постановлением (ЕС) № 1334/2008 относительно правил использования ароматизаторов и включающим перечень разрешенных для использования в пищевой промышленности вкусоароматических веществ. Однако 1-фенилпропан-2-он (синонимы: 1-фенил-2-пропанон, бензилметилкетон, метилбензилкетон, фенилацетон) Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 апреля 2010 года № 255 включен в перечень психотропных веществ. Поэтому

данное вкусоароматическое вещество следует исключить из перечня Приложения 19 ТР ТС 029/2012, хотя по данным ФГБНУ «НИИ питания» 1-фенилпропан-2-он не применялся в пищевой промышленности в качестве ароматизатора с 2010 года, а в соответствии с оценками Европейского Агентства по безопасности пищевых продуктов (EFSA) он является не опасным для здоровья потребителей при использовании в составе ароматизаторов [1], так как применяется в незначительных количествах.

Кроме того, считаем необходимым принятие решения о внесении изменений в ТР ТС 029/2012, которые ранее уже вносились на рассмотрение ЕЭК и были отклонены вследствие отсутствия утвержденной для этого процедуры, а также других необходимых и обоснованных изменений, в том числе касающихся перечней разрешенных к применению и регламентов использования пищевых добавок, вкусоароматических веществ в пищевой промышленности.

В соответствии с «Общим стандартом по пищевым добавкам» (Codex Stan 192-1995) (с изменениями 2014 года), а также требованиями Постановления ЕС № 1333/2008 (с изменениями на 2014 год) следует исключить из перечня разрешенных для использования в пищевой промышленности следующие пищевые добавки (табл. 1).

Согласно международному и европейскому законодательству пищевые добавки оксистеарин E387, лактат аммония E328 исключаются из перечня вследствие низкого спроса на их использование.

Алюминийсодержащие пищевые добавки (E554, E555, E556, E558, E559) необходимо исключить из перечня в соответствии с результатами, полученными Объединенным комитетом экспертов по пищевым добавкам (JECFA) и EFSA [2, 3], в соответствии с которыми при избыточном потреблении этих пищевых добавок возможно их негативное влияние на организм человека (в основном, нейротоксическое). На 46-й сессии Комитета Кодекс Алиментариус по пищевым до-

бавкам, состоявшейся в марте 2014 года, Российской Федерацией был поднят вопрос о необходимости исключения из перечня разрешенных для использования пищевых добавок (перечень GSFA), содержащих алюминий. Комитет согласился с необходимостью снижения потребления алюминийсодержащих пищевых добавок, так как было показано, что установленный в настоящее время JECFA условно допустимый уровень их использования (PTWI 0–2 мг/кг массы тела в неделю) может быть превышен. В этой связи следует также решить вопрос о необходимости использования в производстве пищевых продуктов (Приложение 2 ТР ТС 029/2012) других алюминийсодержащих пищевых добавок: сульфат алюминия E520, сульфат алюминия-натрия E521, сульфат алюминия-калия E522, сульфат алюминия-аммония E523.

Из перечня пищевых добавок, разрешенных для использования в пищевой промышленности, было предложено исключить подсластитель, не имеющий номера E, «Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них, экстракты стевии». Данное решение основывалось на том, что в соответствии с Постановлением ЕС № 1131/2011 в Перечень разрешенных для использования в пищевой промышленности пищевых добавок была включена пищевая добавка «Стевиолгликозиды (STEVIOGLYCOSIDES)» E960, являющаяся очищенным аналогом, но исключаемая из перечня пищевой добавки. Преимуществом в данном случае является также факт разработки Европейским Советом и Парламентом (Постановление ЕС № 231/2012) спецификации на пищевую добавку «Стевиолгликозиды (STEVIOGLYCOSIDES)» E960, в которой предусматривается использование коэффициента пересчета на стевииол-эквиваленты.

Несмотря на то что пищевые добавки дифенил E230, мальтол E636, этилмальтол E637, танины E181, диоктилсульфосукцинат натрия E480 включены Комиссией Кодекс Алиментариус в Перечень разрешенных для использования пищевых добавок, в до-

Таблица 1. Перечень пищевых добавок, которые предлагается исключить из ТР ТС 029/2012

Индекс E	Наименование пищевой добавки	Технологическая функция
E181	Танины пищевые (TANNINS, FOOD GRADE)	краситель, эмульгатор, стабилизатор
E230	Дифенил (DIPHENYL)	консервант
E264	Ацетат аммония (AMMONIUM ACETATE)	регулятор кислотности
E328	Лактат аммония (AMMONIUM LACTATE)	регулятор кислотности, вещество для обработки муки
E387	Оксистеарин (OXYSTEARIN)	антиокислитель
E480	Диоктилсульфосукцинат натрия (DIOCTYL SODIUM SULPHOSUCCINATE)	эмульгатор, агент влагоудерживающий
E554	Алюмосиликат натрия (SODIUM ALUMINOSILICATE)	агент антислеживающий
E555	Алюмосиликат калия (POTASSIUM ALUMINIUM SILICATE)	агент антислеживающий
E556	Алюмосиликат кальция (CALCIUM ALUMINIUM SILICATE)	агент антислеживающий
E558	Бентонит (BENTONITE)	агент антислеживающий, носитель
E559	Алюмосиликат (каолин) – ALUMINIUM SILICATE (KAOLIN)	агент антислеживающий, носитель
E636	Мальтол (MALTOL)	усилитель вкуса и аромата
E637	Этилмальтол (ETHYL MALTOL)	усилитель вкуса и аромата
E912	Эфиры монтановой (октакозановой) кислоты (MONTANIC ACID ESTERS)	глазирователь
–	Стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них, экстракты стевии	подсластитель

кументах Комиссии нет никаких предложений по их возможной области применения. Кроме того, использование этих веществ в качестве пищевых добавок не предусмотрено европейским законодательством. Следует также отметить, что мальтол и этилмальтол входят в Перечень разрешенных для использования в пищевой промышленности вкусоароматических веществ в соответствии с законодательством ЕЭС и Европейского союза, а танины E181 являются биологически активными веществами, обладающими выраженным антиоксидантным эффектом. В соответствии с Единными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (ЕТ), для них установлены адекватный и верхний допустимый уровни потребления – 300 мг/сутки и 900 мг/сутки, соответственно. Относительно диоктилсульфосукцината натрия E480 – имеются сообщения об его использовании в составе лекарственных препаратов.

Ацетат аммония E264 также отсутствует в международном и европейском перечне разре-

шенных для использования пищевых добавок. В соответствии с проведенной EFSA оценкой это вещество является инсектицидом [4].

Кроме того, является нерешенным вопрос об исключении из перечня разрешенных для использования ряда пищевых добавок таких веществ, как арабиногалактан E409, фосфат костный E542, ацетат аммония E264, орто-фенилфенол E231, орто-фенилфенола натриевая соль E232.

Проведенный анализ имеющихся данных показал, что арабиногалактан E409 (растворимые пищевые волокна) входит в перечень пищевых добавок только в соответствии с нормативными актами Российской Федерации (СанПиН 2.3.2.1293–03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок») и ТР ТС 029/2012 в качестве загустителя, агента желирующего, стабилизатора. Кроме того, это вещество входит в перечень биологически активных веществ, используемых при изготовлении БАД к пище и специализированных пищевых продуктов с установленным адекватным и верхним допустимым уровнем пот-

20-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ОБОРУДОВАНИЕ,
МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ
И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

www.agroprod mash-expo.ru

АГРО ПРОД МАШ

5—9
октября 2015

«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2015»

7-я международная выставка-салон
«Комплектующие,
агрегаты и материалы
для пищевого»

20 ЛЕТ
ВМЕСТЕ
К УСПЕХУ



ВЫСТАВКА №1
В РОССИИ*

* Согласно Общероссийскому рейтингу
выставочных мероприятий 2012–2013 гг.
Подробнее о рейтинге — на сайте www.exporating.ru

12+

Организатор:



При поддержке:

Министерства сельского хозяйства РФ

Под патронатом:

Торгово-промышленной палаты РФ

Генеральный

информационный
партнер:

ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный
партнер:



Официальный
интернет-партнер:



ребления (2 г/сутки и 6 г/сутки, соответственно) [ЕТ]. Анализ базы данных пищевых продуктов, прошедших Государственную регистрацию, показал, что арабиногалактан Е409 в последние годы достаточно широко используется в отечественной пищевой промышленности в качестве пищевой добавки. Фосфат костный Е542 входит в перечень разрешенных для использования пищевых добавок Кодекс Алиментариус (Codex Stan 192-1995), но исключен из такого перечня Европейского Совета. Несмотря на то что в соответствии с оценками JECFA допустимый уровень суточного потребления фосфатов (в пересчете на фосфор) составляет 70 мг/кг массы тела, данная пищевая добавка должна пройти дополнительные оценки, так как избыточное потребление фосфатов из всех источников пищи может привести к развитию патологий сердечно-сосудистой системы [6]. Кроме того, следует учитывать риск заражения человека губчатой энцефалопатией. Орто-фенилфенол Е231, орто-фенилфенола натриевая соль Е232 решениями Всемирной Организации Здравоохранения включены в перечень пестицидов и на этом основании исключены из перечня пищевых добавок Европейского Совета [6].

На основании Постановления ЕС № 1333/2008 с изменениями на 2014 год необходимо внести в перечень Приложения 2 ТР ТС 029/2012 следующие виды пищевых добавок (табл. 2).

Постановлением ЕС № 817/2013 в перечень пищевых добавок, разрешенных к использованию в пищевой промышленности, было решено внести «Гуммиарабик модифицированный октениллантарной кислотой» (OSA) с индексом Е423. Включение этой пищевой добавки в Перечень Европейского Совета было обосновано Европейским EFSA [7]. Оценка ее токсичности, проведенная Научным комитетом по пищевым продуктам (SCF) и JECFA, позволила установить норматив в отношении OSA – «допустимая суточная доза – не устанавливается». Такой норматив устанавливается для веществ с низкой токсичностью. Согласно

этому нормативу, регламентация содержания пищевой добавки в пищевых продуктах может устанавливаться по принципу использования в количествах, необходимых для достижения технологического эффекта.

Согласно Постановлениям ЕС № 1129/2011 и ЕС № 816/2013 было решено внести в перечень разрешенных к использованию в пищевой промышленности пищевых добавок «Сополимер метакрилата основной» с индексом Е1205, «Сополимер метакрилата нейтральный» с индексом Е1206, «Сополимер метакрилата анионный» с индексом Е1207, «Сополимер поливинилпирролидона и винилацетата» с индексом Е1208, «Графт-сополимер поливинилового спирта и полиэтилена» с индексом Е1209. Данные решения основывались на оценке рисков использования этих пищевых добавок, проведенной ЕС и EFSA [7–10]. В результате проведения этих оценок EFSA сделало заключение о возможном использовании пищевых добавок с индексами Е1205–Е1208 в качестве глазирующего агента при изготовлении таблетированных и капсулированных форм биологически активных добавок (БАД) к пище, а пищевой добавки графт-сополимера поливинилового спирта и полиэтилена Е1209 – капсулированных форм БАД к пище.

В Перечень пищевых добавок, разрешенных для использования в производстве пищевых продуктов, предлагается также ввести консервант – этиллаурилларгинат с индексом Е243, предназначенный для использования в мясе, подвергнутом тепловой обработке, за исключением колбас с коротким сроком хранения,

копченых колбас и печеночных паштетов. В соответствии с опубликованной JECFA спецификацией допустимая суточная доза (ADI) для этиллаурилларгината составила 0–4 мг/кг массы тела в сутки. Данная пищевая добавка разрешена для использования в соответствии с «Общим стандартом по пищевым добавкам» (Codex Stan 192-1995) и Постановлением ЕС № 506/2014.

EFSA и ЕС провели оценку безопасности растительных стеролов, обогащенных стигмастеролом (Е499). На основании проведенных исследований установлено, что, несмотря на отсутствие установленной допустимой суточной дозы, использование этой пищевой добавки в качестве стабилизатора в готовых для замораживания алкогольных коктейлях в количестве 3 г/сутки является безопасным для здоровья человека [11].

В настоящее время в Приложении 12 ТР ТС 029/2012 установлены регламенты применения пищевых добавок в качестве носителей в производстве других пищевых добавок, ароматизаторов и ферментных препаратов. В Постановлении ЕС № 1130/2011 указанные требования применения пищевых добавок значительно расширены и дифференцированы по следующим группам пищевой продукции: носители в пищевых добавках, пищевые добавки (кроме носителей) в пищевых добавках, пищевые добавки (включая носители) в ферментных препаратах, пищевые добавки (включая носители) в пищевых ароматизаторах и группа пищевых добавки в нутриентах, которая в свою очередь разделена на две подгруппы: пищевые добавки

в нутриентах, кроме нутриентов для пищевых продуктов детского питания, и пищевые добавки в нутриентах для пищевых продуктов детского питания. Необходимость разработки таких требований поддержана на 46-й сессии Комиссии Кодекс Алиментариус по пищевым добавкам, проходившей в марте 2013 года. Положения Постановления ЕС № 1130/2011 в отношении регламентирования пищевых добавок были учтены при составлении предложений по внесению изменений в ТР ТС 029/2012 и предложены для внесения на рассмотрение ЕЭК.

При составлении предложений о внесении изменений в ТР ТС 029/2012 также была учтена необходимость внесения изменений в основные термины и определения – «пищевая добавка», «ароматизатор», «технологическое вспомогательное средство», «носитель». Редакция этих терминов была изменена в соответствии с решениями экспертов комиссии Евразийского таможенного союза от 27–28 марта 2012 года, а также в связи с замечаниями, данными по тексту Технического регламента в ходе его публичного обсуждения и необходимостью гармонизации с Постановлениями ЕС № 1334/2008, ЕС № 1129/2011.

Кроме этого, предлагается внести в текст регламента новые термины:

«пищевой ингредиент со свойствами ароматизатора» – пищевой ингредиент, не относящийся к ароматизаторам, добавляемый в пищевые продукты с целью придания или модификации аромата, содержащий в составе значительные количества биологически активных веществ при-

Таблица 2. Перечень пищевых добавок, рекомендованных для использования на территории Евразийского Таможенного союза

Индекс Е	Наименование пищевой добавки	Технологическая функция
E423	Гуммиарабик модифицированный октениллантарной кислотой (OCTENIL SUCCINIC ACID MODIFIED GUM ARABIC) (OSA)	Загуститель, стабилизатор, носитель
E243	Этиллаурилларгинат (ETHYL LAYROYL ARGINATE)	консервант
E499	Растительные стеролы, обогащенные стигмастеролом (STIGMASTEROL-RICH PLAT STEROLS)	стабилизатор
E1205	Сополимер метакрилата основной (BASIC METHACRYLATE COPOLYMER)	глазирователь
E1206	Сополимер метакрилата нейтральный (NEUTRAL METHACRYLATE COPOLYMER)	глазирователь
E1207	Сополимер метакрилата анионный (ANIONIC METHACRYLATE COPOLYMER)	глазирователь
E1208	Сополимер поливинилпирролидона и винилацетата (POLYVINILPYRROLIDONE-VINIL ACETATE COPOLYMER)	глазирователь
E1209	Графт-сополимер поливинилового спирта и полиэтилена (POLYVINIL ALCOHOL-POLYETHYLENE GLYCOL-GRAFT-CO-POLYMER)	глазирователь

SOURCE

GROW

NUTRIENCE

Food Ingredients Russia

международная выставка пищевых ингредиентов

Участвуя в выставке, вы сможете:

- продемонстрировать продукцию компании перед специалистами пищевой индустрии со всего мира
- установить контакты с крупнейшими производителями и поставщиками продуктов питания и напитков из России, СНГ и зарубежных стран
- проанализировать современные рыночные тенденции и выбрать путь развития вашей компании в условиях отечественной импортозависимости
- узнать о потребностях и предпочтениях ваших потенциальных клиентов с целью развития и модернизации собственных производственных мощностей



**Food ingredients
Russia**



**Health ingredients
Russia**

27–29 апреля 2015

75 павильон, зал А, ВДНХ (ВДЦ)
Москва

**За подробной информацией
обращайтесь:**

тел./факс: +7 (812) 303-88-67

E-mail: fi@restec.ru

www.fi-russia.ru

Организаторы:



ЗАБРОНИРУЙТЕ ВАШ СТЕНД НА www.fi-russia.ru

родного происхождения, оказывающих негативное воздействие на организм человека. Такими ингредиентами пищи являются специи, пряности, приправы, травы, обладающие вкусоароматическими свойствами.

«Усилители контрастности» – вещества, которые при обработке определенных частей наружной поверхности фруктов или овощей, сопровождающейся депигментацией (например, при лазерной обработке), помогают отличить эти части от оставшейся поверхности, сообщая им цвет при помощи их последующего взаимодействия с определенными компонентами эпидермиса.

Этот эффект может быть использован при маркировке фруктов и овощей. Новая технология маркировки предусматривает использование диоксида углеродного лазера для гравировки информации на поверхности свежих фруктов и овощей. Она называется «Световая маркировка» или «Natural Light Labeling» и изобретена Грэггом Дролландом (США) в 1994 году. Однако некоторые фрукты теряют окраску при обработке лазерным лучом. Поэтому с целью успешного использования этой технологии предложено использовать их обработку комплексной пищевой добавкой, состоящей из оксидов и гидроксидов железа (E172) – усилителя контрастности, гидроксипропилметилцеллюлозы (E464) – глазирователя и полисорбатов (E432-436) – эмульгаторов. Использование этой комплексной пищевой добавки позволяет получить контрастную и не смываемую маркировку на обрабатываемой части поверхности плодов. При этом окрашивание остальной части поверхности не меняется. Использование световой (лазерной) маркировки имеет целый ряд преимуществ и является альтернативой использования бумажных наклеек, которые могут отклеиться, перепутаться или намеренно переклеены в процессе транспортировки и хранения. Лазерная маркировка должна содержать PLU-код (идентификационный код, используемый бизнес-операторами для идентификации и предварительного контроля продукции) и QR-код (штрих-коды, благодаря кото-

рым можно будет найти полную информацию о продукции (данные о производителе, дате производства и сроках годности и др.). Следовательно, ее использование дает возможность проследить продвижение продукции на всем пути от производителя до потребителя и предупредить возможность ее фальсификации. Преимуществом этой технологии является то, что ее использование позволяет промаркировать до 54 тыс. плодов в час, а считывание PLU и QR кодов происходит за очень короткое время.

В соответствии с решением группы экспертов ЕЭК от 25–27 июня 2012 года необходимо ввести подготовленный проект изменений в ТР ТС 029/2012, касающийся требований безопасности комплексных пищевых добавок:

«Показатели безопасности пищевых добавок и комплексных пищевых добавок, содержащих только пищевые добавки (содержание остаточных количеств растворителей, токсичных элементов, микробиологические показатели) и содержание основного вещества должны соответствовать требованиям, установленным Приложением 28 к настоящему Техническому регламенту.

Показатели безопасности комплексных пищевых добавок, содержащих пищевое сырье и пищевые продукты, должны соответствовать требованиям, установленным для пищевой продукции смешанного (многокомпонентного) состава.

Показатели безопасности комплексных пищевых добавок (кроме микробиологических) определяются по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов, установленных Приложением 28 к настоящему Техническому регламенту, техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», а также техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».

При этом ФГБНУ «НИИ питания» в настоящее время пересматривает Приложение 28 ТР ТС 029/2012 в соответс-

твии с Постановлением ЕС № 231/2012, так как в нем установлены только показатели безопасности (содержание в них токсичных элементов) и не учтены показатели качества данной продукции.

Значительной переработки, на наш взгляд, требует статья 9 ТР ТС 029/2012 «Требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств», так как в представленной редакции данная статья не вполне соответствует международным требованиям, предъявляемым к маркировке этих видов пищевой продукции, а также требованиям Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1.

Один из примеров несоответствия данной статьи ФЗ «О защите прав потребителей» содержится в пункте 1 части 1, в соответствии с которым «наименование пищевой добавки должно содержать слова «пищевая добавка» («комплексная пищевая добавка») и (или) функциональный(е) класс(ы) пищевой(ых) добавки(ок) и наименование пищевой(ых) добавки(ок) в соответствии с требованиями Приложения 2 к настоящему Техническому регламенту и (или) индекс пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (EAN)». Следует отметить, что подобное требование к маркировке пищевых добавок содержится в ТР ТС 022/2011. Использование различных цифровых систем пищевых добавок в маркировке пищевых продуктов может ввести потребителей в заблуждение, так как они до настоящего времени придерживались сложившейся в РФ цифровой системы, предусматривающей использование индекса Е для обозначения данного вида пищевой продукции. Следовательно, данное требование противоречит ФЗ РФ «О защите прав потребителей».

Поэтому считаем целесообразным привести этот пункт технического регламента в следующей редакции: «наименование пищевой добавки должно содержать слова «пищевая добавка» («комплексная пищевая добав-

ка») и (или) функциональный(е) класс(ы) пищевой(ых) добавки(ок), наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Законодательству Таможенного союза».

Указанные замечания будут учтены при подготовке изменений ТР ТС 029/2012. При этом Европейская система и система Кодекс Алиментариус кодификации пищевых продуктов будут адаптированы с российским ассортиментом пищевых продуктов, и в этой области в настоящее время проводится совместная работа технологов пищевой промышленности и ученых, занимающихся проблемами применения пищевых добавок в производстве пищевых продуктов.

В соответствии с решением экспертов комиссии ЕЭК от 27–28 марта 2012 года ФГБНУ «НИИ питания» в настоящее время актуализирован перечень разрешенных для использования в пищевой промышленности вкусоароматических веществ (Приложение 19 ТР ТС 029/2012). При проведении этой работы были учтены требования безопасности, предъявляемые к вкусоароматическим веществам, приведенные в Постановлении ЕС № 872/2012. Важность проведения этой работы подтверждается решением 46-й сессии Комиссии Кодекс Алиментариус по пищевым добавкам о создании электронной рабочей группы по разработке требований к вкусоароматическим веществам.

Одним из важнейших приоритетов, в соответствии с Постановлением ЕС № 872/2012, является разработка Перечня вкусоароматических веществ, предназначенных для продуктов детского питания, а также перечня растительного сырья, разрешенного для применения при производстве пищевых ароматизаторов и вкусоароматических препаратов, термических технологических ароматизаторов, предшественников ароматизаторов, «других ароматизаторов». Разработка и введение в действие этих требований позволит в значительной степени снизить вероятность негативного воздействия данных видов пищевой продукции на организм



ПРОД ЭКСПО

8–12
февраля 2016

23-я международная
выставка продуктов
питания, напитков
и сырья для их
производства

Организатор:



При поддержке Министерства
сельского хозяйства РФ

Под патронатом Торгово-промышленной
палаты РФ

Россия, Москва, ЦВК «Экспоцентр»

www.prod-expo.ru

Проверенные рецепты
для успешного бизнеса

+
8
1
реклама



человека. Однако сроки разработки этих требований указанным Постановлением не установлены.

Европейским Советом также предусматривается разработка дополнительных требований к использованию термических технологических ароматизаторов [12]. В соответствии с Постановлением ЕС № 1334/2008 безопасность термических технологических ароматизаторов определяется следующими показателями (табл. 3).

Кроме этих показателей, в соответствии с проектом EFSA [12] в термических технологических ароматизаторах должны определяться следующие соединения: 2-амино-1-метил-6-фенилимидазол [4,5-b] пиридин (PhIP); 2-амино-3,8-диметилимидазо [4,5-f] хиноксалин (MeIQx); 2-амино-3-метилимидазо [4,5-f] хинолин (IQ); 2-амино-3-метилимидазо [4,5-f] хиноксалин (IQx); 2-амино-3,4,8-триметилимидазо [4,5-f] хиноксалин (4,8-DiMeIQx); акриламид; 4-метилимидазол; 2-ацетил-4-тетрагидрокси-бутилимидазол. В отношении одного из этих соединений – акриламида нами была проведена оценка риска поступления данного соединения в организм человека с пищевыми продуктами, которая свидетельствует о необходимости включения акриламида в перечень показателей, определяющих безопасность термических технологических ароматизаторов [13].

Большую работу предстоит проделать в отношении регламентирования использования копильных ароматизаторов. Так, в настоящее время необходимо: гармонизировать дефиниции, попадающие под определение «копильный ароматизатор» с международными и европейскими требованиями; определить требования безопасности, предъявляемые к вкусоароматическому сырью, предназначен-

ному для использования при производстве копильных ароматизаторов; разработать требования к сопроводительной документации, предъявляемой производителем копильных ароматизаторов при их регистрации или декларировании соответствия. При разработке этих требований должны быть учтены положения Постановления ЕС № 1321/2013, устанавливающего требования к копильным ароматизаторам и пищевой продукции, производимой с использованием этих ароматизаторов.

Актуальнейшей задачей является также совершенствование регламентации использования технологических вспомогательных средств. Перечень разрешенных для использования в пищевой промышленности технологических вспомогательных средств и их остаточных количеств в готовой продукции приведен в информационном документе Кодекс Алиментариус [Inventory of substances as processing aids (IPA), Updated list, (Information document), FA/44/INF/03]. В настоящее время в соответствии с решением Кодексного комитета по пищевым добавкам CCFA46 было принято решение о разработке такого списка и его утверждении в законодательном порядке. Важность проведения этой работы обусловлена тем, что значительное количество технологических вспомогательных средств не являются пищевыми веществами и при их избыточном или нецелевом применении они могут оказывать негативное влияние на организм человека.

Например, при производстве пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств используются экстракционные растворители (гексан, пропан-2-ол, ацетон, n-бутанол и др.) и другие органические соединения, многие из которых могут кумулироваться в организме человека и ока-

зывать на него вредное воздействие. Таким образом, нецелевое и избыточное использование такой продукции может привести к увеличению содержания этих веществ в составе пищевых продуктов и, следовательно, к оказанию на организм человека токсического действия.

Особенно важным является то, что при применении пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств существует угроза скрытого использования в пищу ГМО, так как многие виды этой продукции могут изготавливаться при помощи трансгенных методов биотехнологии с использованием ГММ и ГМО. Продуктами метаболической инженерии могут быть натуральные красители, усилители вкуса и аромата, витамины, органические кислоты и аминокислоты, используемые в качестве пищевых добавок, а также производные крахмалов, ферментные препараты, вкусоароматические экстракты (например, дрожжевые экстракты), полученные из микроорганизмов.

Так, увеличение объема использования ферментных препаратов при помощи методов пищевой биотехнологии связано, прежде всего, с возможностью использования в их производстве генно-инженерно-модифицированных штаммов микроорганизмов. При этом, несмотря на то что в соответствии с установленными правилами ферментные препараты должны быть полностью очищены от продуцирующих их микроорганизмов, при нарушении технологии их производства трансгенные микроорганизмы могут присутствовать в готовых для использования ферментных препаратах. Проведенные недавно ФГБУ «НИИ эпидемиологии и микробиологии им. Почетного академика Н.Ф. Гамалеи» и ФГБНУ «НИИ питания» исследования показали, что из 1090 проб зарубежной и отечественной пищевой продукции, полученной с использованием ГММ, поступившей для государственной регистрации в России, в 16 случаях были обнаружены признаки генетических модификаций у штаммов-продуцентов ферментных препаратов (1,5%

от всех исследованных образцов).

При этом известно, что встраивание в ДНК реципиентной клетки чужеродного донорского гена сопряжено с определенными трудностями обеспечения адресной вставки гена или группы генов и его экспрессии; наличием генетического риска получения мутантов с содержанием токсичных или аллергенных для человека белков или других опасных соединений; вариабельностью копийности плазмид в бактериальных клетках; приобретения генетически измененными микроорганизмами (ГММ) свойств патогенности и антибиотикорезистентности; отрицательным действием ГММ на формирование индигенной микрофлоры и иммунный статус организма (например, развитие аллергических реакций организма). Следовательно, реальный риск, связанный с проявлением чужеродного гена в реципиентной клетке, гипотетически всегда существует. Это дает основание считать теоретически возможным возникновение при трансгенозе генотипов, опасных для здоровья и жизни человека.

Поскольку генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы могут быть также использованы при помощи биотехнологических процессов при изготовлении вкусоароматических веществ и велика вероятность их несанкционированного использования, возникла необходимость разработки алгоритма проведения процедур, разрешающих использование в пищевой промышленности различных штаммов-продуцентов, а также научно-обоснованной методологии оценки безопасности ферментных препаратов, предназначенных для использования в пищевой промышленности, их каталитической активности и специфичности.

В данном случае следует отметить, что в связи с отменой системы государственной регистрации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств невозможно проследить правильность их использования, а также провести оценку потребления пищевых добавок и ароматизаторов

Таблица 3. Показатели безопасности термических технологических ароматизаторов в соответствии с Постановлением ЕС № 1334/2008

Показатель	Максимально допустимый уровень содержания в ароматизаторе, мкг/кг
2-амино-3,4,8-триметилимидазо[4,5-f] хиноксалин (4,8-DiMeIQx)	50
2-амино-1-метил-6-фенилимидазо[4,5-b] пиридин (PhIP)	50

19-я Международная выставка
продуктов питания, напитков и оборудования
для пищевой промышленности



interfood

ST. PETERSBURG

3–5 июня 2015

Место проведения:

Санкт-Петербург, КВЦ «ЭКСПОФОРУМ»

www.interfood-expo.ru

Организаторы:



primexpo



+7 (812) 380 6010
food@primexpo.ru



УЧАСТВУЕМ

ПОСЕЩАЕМ

ПЛАНИРУЕМ

INVITATION

XXIV МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ

ПИВО

Фестиваль «Море пива в Сочи»

— 18-20 МАЯ 2015 —

ПРИГЛАШЕНИЕ

При содействии:

Министерства сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края, ГНУ Всероссийского научно-исследовательского института пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (г. Москва), ТПП Краснодарского края, Администрации г. Сочи и Торгово-промышленной палаты г. Сочи

*Место проведения:
г. Сочи, Гранд Отель
«Жемчужина»*

Подробная информация на сайте: www.soud.ru



ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР:
СОЮЗ РОССИЙСКИХ ПИВОВАРОВ,
Москва



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПАРТНЕР:



ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПАРТНЕРЫ:



Организатор: ЗАО «СОУД – Сочинские выставки»
Тел./факс: (862) 262-26-93, 262-30-15, 262-10-26, 262-11-02
e-mail: alf@soud.ru, inna@soud.ru, www.soud.ru

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ!

с пищевыми продуктами. Такое положение делает затруднительным проведение оценки риска этой продукции для здоровья потребителей.

В целях правильного и безопасного использования пищевых добавок и ароматизаторов, на наш взгляд, также следует внести ряд изменений в ТР ТС 022/2011 [2]:

1. В пункт 2 части 4.4 статьи 4 необходимо внести дополнительное требование – «Наличие пищевой добавки указывается только в случае, если она содержится в достаточном количестве для выполнения технологической функции в конечной пищевой продукции».

2. Пункт 5 части 4.4 статьи 4 дополнить предложением – «Допускается не указывать состав ароматизатора», так как при ведении полного состава ароматизатора в маркировке пищевой продукции является избыточным требованием и нарушает право интеллектуальной собственности их производителя.

3. Пункт 6 части 4.4 статьи 4 необходимо изложить в следующей редакции: «6. При наличии пищевой добавки в составе пищевой продукции может быть указано функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Законодательству Евразийского Таможенного союза».

Если пищевая добавка способна выполнять несколько технологических функций, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования, определяемое изготовителем продукции.

Двуокись углерода, используемую в качестве компонента при производстве пищевой продукции, не требуется указывать в составе пищевой продукции при включении в маркировку пищевой продукции надписи «Газированная» или аналогичной».

4. Дополнить п. 1 части 4.9 статьи 4 ТР ТС 022/2011 требованием:

«Маркировка пищевой продукции, в состав которой входят добавленный сахар(а) должна со-

провождаться надписью «Содержит сахар(а)»;

Маркировка пищевой продукции, в состав которой входят добавленный сахар(а) и/или подсластитель(и), должна сопровождаться надписью «Содержит сахар(а) и подсластитель(и)».

5. Представить п. 12 части 4.4 статьи 4 в редакции:

«Маркировка пищевой продукции, в состав которой входят более чем 10% подсластителей-полиолов, непосредственно после указания состава пищевой продукции должна дополняться надписью: Содержит подсластитель (подсластители). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие».

6. Дополнить часть 4.4 статьи 4 следующими пунктами:

1) В маркировке пищевых продуктов, упакованных с использованием упаковочных газов, используемых в соответствии с установленным законодательством, должна приводиться надпись «Упакован в защитной атмосфере».

2) При маркировке пищевых продуктов, содержащих кофеин и/или хинин в составе ароматизатора, данные вещества должны быть указаны в маркировке после слова «ароматизатор».

3) При использовании в кондитерских изделиях или напитках вкусоароматических препаратов из корня солодки (*Glycyrrhiza glabra*), глициризиновой кислоты или ее аммонийной соли в качестве вкусоароматического сырья в маркировке таких продуктов должна быть указана следующая информация:

- «Содержит корень солодки» – при содержании глициризиновой кислоты или ее аммонийной соли в количестве 100 мг/кг и более – для кондитерских изделий и 10 мг/л и более – для напитков;

- «Содержит корень солодки. Следует избегать избыточного потребления лицам со склонностью к повышению давления» – при содержании глициризиновой кислоты или ее аммонийной соли в количестве 4 г/кг и более – для кондитерских изделий, 50 мг/л и более для безалкогольных напитков и 300 мг/л и более – для алкогольных напитков

с содержанием этилового спирта более 0,5%.

Таким образом, совершенствование системы безопасного использования пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в Российской Федерации и ЕАЭС, гармонизированной с требованиями Европейского Союза и ФАО/ВОЗ, связано, прежде всего, с необходимостью пересмотра перечней пищевых добавок, перечня вкусоароматических веществ и регламентов их использования при производстве пищевых продуктов, разработкой перечня растений, разрешенных в качестве источников вкусоароматических веществ и вкусоароматических препаратов, пересмотром регламентов использования технологических вспомогательных средств, в том числе ферментных препаратов, произведенных при помощи генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов.

Литература:

1. Scientific Opinion, Flavouring Group Evaluation 16, Revision 2 (FGE.16Rev2): Aromatic ketones from chemical group 21, EFSA Panel on Food Contact Materials, Enzymes, Flavourings and Processing Aids (CEF), European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy //

EFSA Journal 2009; 12(7):1022.

2. Aluminium-containing food additives. Evaluation of certain food additives and contaminants // Seventy-fourth report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, WHO Technical Report Series, 2011, 966, p. 7–18.

3. Safety of aluminum from dietary intake Scientific Opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Food Contact Materials (AFC) // The EFSA Journal, 2008, Vol. 754, p. 1–34.

4. Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance ammonium acetate // EFSA Journal, 2012, 10(1):2505.

5. Assessment of one published review on health risks associated with phosphate additives in food // EFSA Journal, 2013, 11(11):3444.

6. The WHO recommended classification of pesticides by hazard and guidelines to classification: 2009 // World Health Organization, 2010, 78 p.

7. Scientific Opinion on the use of Gum Acacia modified with Octenyl Succinic Anhydride (OSA) as a food additive // EFSA Journal, 2010, 8(3):1539, 23 p.

8. Scientific Opinion on the use of Basic Methacrylate Copolymer as a food additive // EFSA Journal, 2010, 8(2):1513.

9. Scientific Opinion on the safety of neutral methacrylate copolymer for the proposed uses as a food additive // EFSA Journal, 2010, 8(7):1655.

10. Scientific Opinion on the safety of anionic methacrylate copolymer for the proposed uses as a food additive // EFSA Journal, 2010, 8(7):1656.

11. EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS); Scientific Opinion on the safety of stigmastanol-rich plant sterols as food additive // EFSA Journal, 2012; 10(5):2659.

12. Proposed template to be used in drafting scientific opinion on flavouring substances (explanatory notes for guidance included) // EFSA Journal, 2012, Vol. 10(1), № 218, p. 1–30.

13. Багрянцева О.В., Шатров Г.Н., Хотимченко С.А. Акриламида: образование

Выставка продуктов питания,
напитков, ингредиентов
и оборудования

interfood
SIBERIA

21 – 23.10.2015 Россия • Новосибирск • МБК «Новосибирск Экспоцентр»



ВСЕШ МИР ПИТАНИЯ



ITE Сибирь. По вопросам участия обращайтесь: +7 (383) 363-00-63, makarova@sibfair.ru

www.interfood-siberia.ru

Секреты успеха

Бактериальные культуры AiBi® российского производства набирают популярность за рубежом

До введения санкций ЕС по крайней мере 90% бактериальных культур на российском рынке относилось к импорту. Однако санкционная политика Запада простимулировала процессы импортозамещения. Более того, бактериальные культуры AiBi® отечественного производителя ООО «Зеленые линии» не только прочно заняли свою нишу на российском рынке, но и становятся популярными за рубежом!

Производственное подразделение группы компаний «СОЮЗСНАБ» — ООО «Зеленые линии» выпускает бактериальные культуры AiBi® уже около 10 лет. Специалисты компании утверждают, что, несмотря на трудную экономическую ситуацию в стране, интерес к российским продуктам со стороны зарубежных партнеров не только не пропал, а даже, напротив, возрос.

Так, с 2012 года ГК «СОЮЗСНАБ» успешно реализует заквасочные и пробиотические культуры в Великобританию. С 2014 года заквасочные, защитные и пробиотические культуры AiBi® стали востребованы среди клиентов Сербии и Китая. В настоящее время проходит тестирование бактериальных культур AiBi® у клиентов в США.

Такой высокий интерес к культурам AiBi® со стороны зарубежных производителей связан со спецификой заквасок, предназначенных для производства традиционных русских молочных продуктов — кефира, сметаны, творога. Выбор бактериальных культур AiBi® иностранными производителями обусловлен также их высоким качеством, которое постоянно совершенствуется. В частности, к концу 2014 года специалистами-биотехнологами ООО «Зеленые линии» проведена глобальная работа по оптимизации характеристик культур AiBi®. Работа проводилась сразу в нескольких направлениях.

Повышение скорости производства бактериальных культур AiBi®

Производство заквасок, особенно поливидовых, — довольно сложный и длительный процесс. Тем более если речь идет о сухой форме культур.

Технологический процесс включает несколько стадий, укладываемых в одну неделю. Это культивирование, концентрирование и сушка продукта. Каждый производственный этап сопровождается рядом проверок и анализов. Для сокращения времени контроля специалисты ООО «Зеленые линии» разработали экспресс-методику определения КОЕ как в жидких пробах бак-

культур, так и в сухих образцах, предварительно растворенных в физическом растворе. **Экспресс-методика позволяет сократить продолжительность определения КОЕ с 3–5 суток до 1 часа!** Это стало возможным благодаря наработке статистических данных и последующей разработке формул для определения КОЕ флуоресцентным и спектрофотометрическим измерением бактериальной суспензии на автоматизированной станции freedom evo (Tecan).

Данный метод был многократно проверен на сличаемость с арбитражными методами посева, — она составила 90–99% в зависимости от видовой принадлежности микроорганизма.

Внедрение данной экспресс-методики на производстве баккультур в ООО «Зеленые линии» **позволило сократить сроки проверки на 50% и, соответственно, всего производственного цикла на 25–50%.** Это дает высокие гарантии для клиентов, которые заказывают баккультуры AiBi® и хотят получить свой заказ в максимально сжатые сроки.

Стабилизация качества выпускаемых партий заквасок AiBi®

Стабильность сквашивания напрямую связана с ферментативной активностью закваски, а точнее, с ее идентичностью в выпускаемых партиях. Активность закваски зависит от многих факторов:

- от однородности и стабильности исходных штаммов;
- от остановки процесса ферментации штаммов в стабильной фазе роста и пр.

Для обеспечения стабильности ферментативной активности заквасок AiBi® еще на стадии селективного отбора культур из природных источников применяются **методы проверки однородности и стабильности штаммов.** Как показывает наш опыт, более 70% выделенных природных штаммов или неоднородны, или нестабильны

в своих свойствах. И только 25–30% допускаются к промышленному использованию.

Для остановки процесса ферментации штаммов в стабильной фазе роста внедрена экспресс-методика контроля **не только живых (КОЕ) микроорганизмов, но и общей концентрации бактериальных клеток во время культивирования.** Данный метод позволяет оперативно отслеживать соотношение живых и мертвых клеток и своевременно останавливать процесс культивирования, обеспечивая получение бактериальной суспензии всегда в одинаково активной фазе роста.

Для дополнительной стабилизации ферментативной активности выпускаемых культур в НПО «Зеленые линии» внедрены жесткие внутренние требования по получению данных о времени сквашивания заквасок. Теперь это не диапазон в 2 часа (например, 8–10 ч), а **точное время**, получаемое при сквашивании закваской сырья одинакового качества до одних и тех же физико-химических и органолептических показателей продукта (например, 8 ч).

В случае, когда результаты сквашивания отклоняются от требуемых показателей, **проводится коррекция активности закваски.** Для этого разработана и внедрена **методика определения сквашивающей активности культур на автоматическом pH-анализаторе Icipac (32 одновременных измерения).** Методика позволяет всего лишь за одно исследование провести анализ активности культуры в сравнении с эталоном и выявить концентрацию инертного материала для проведения стандартизации конечного продукта. Эта процедура удлинит производственный цикл всего лишь на 1 день, зато гарантирует получение максимально стабильных, идентичных бактериальных культур от партии к партии.

Открытие лаборатории по мониторингу бактериофагов

Наиболее популярный способ избежать заражения лизирующими бактериофагами произ-

водственной линии — проводить своевременную ротацию закваски. Но не все приветствуют ротацию, поскольку это в большинстве случаев приводит к небольшим органолептическим изменениям продукта: другие штаммы — другой вкус. Поэтому производители молочной продукции ищут у разных поставщиков фагоустойчивые закваски, которые будут устойчивы к большинству известных и наиболее встречаемых в производстве фагов. Летом 2013 года руководством ГК «СОЮЗСНАБ» было принято решение о создании лаборатории по фагомониторингу и созданию фагоустойчивых штаммов. Спустя всего год полностью оснащенная лаборатория начала свою работу. Ее функционал включает:

1) Анализ образцов сырья, продуктов, смывов с технологических участков на наличие лизирующих бактериофагов к бактериальным культурам AiBi®.

2) Подбор заквасок AiBi® в зависимости от текущей фаговой ситуации на конкретном производстве.

3) Разработка собственной коллекции бактериофагов, встречаемых на российских производствах.

4) Подбор штаммов для новых разработок бактериальных культур AiBi®, устойчивых к наиболее часто встречаемым в отрасли бактериофагам.

5) Проверка фагоустойчивости штаммов/заквасок к основным известным фагам термофильных стрептококков и мезофильных лактококков (pH-1622, 1623, 1624, 1625).

В настоящее время активно набирается коллекция бактериофагов, которая позволит в ближайшем будущем предложить производителям молочной продукции не только стабильные, но и максимально фагоустойчивые закваски AiBi®.



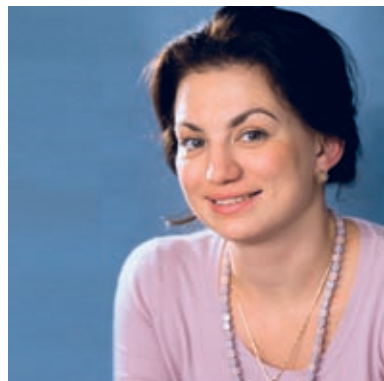
ГК «СОЮЗСНАБ»
+7(495) 937-87-37
(многоканальный)
e-mail: mail@ssnab.ru
www.ssnab.ru

Ingredients Russia: оптимальный выбор антикризисных решений

С 17 по 19 марта 2015 года в Москве, в павильоне № 75 на ВДНХ состоялась 18-я Международная выставка пищевых ингредиентов Ingredients Russia. Организатор мероприятия – Группа компаний ITE, лидер на рынке выставочных услуг России.



Алексей Нечаев,
д.т.н., президент СППИ



Полина Семенова,
к.т.н., исполнительный директор СППИ



Анна Горбунова,
директор выставки Ingredients Russia,
ITE Moscow



Татьяна Ястребова,
директор департамента выставок пищевой
индустрии, ITE Moscow

За 18 лет своего существования выставка Ingredients Russia завоевала репутацию важнейшего отраслевого смотра в России, став достоверным индикатором деловой и инвестиционной активности пищевой индустрии. В выставке Ingredients Russia 2015 приняли участие со стендом 132 компании из России, Беларуси, Бельгии, Великобритании, Германии, Египта, Индии, Китая, Малайзии, Тайваня, Украины, Швейцарии, Швеции, Японии. Более 30 производителей пищевых ингредиентов участвовали в выставке Ingredients Russia

впервые. Среди них: компания «Новая Эра» (Россия, Москва), ООО «Правильное Питание» (Россия, Самара), ООО «Нью Брендс» (Россия, Москва), ОАО «Брянскпиво» (Россия, Брянск), ОДО «Дагрис» (Беларусь, Минск), ТД «Униконс» (Россия, Саратов), Jaytec Co., LTD (Japan, Nagoya), GCB Specialty Chocolate SND BHD (Malaysia, Johor), Ideal Food Ingredients, LTD (United Kingdom, Bristol), Биоамин (Россия, Москва), ООО «Аромадон» (Россия, Ростов-на-Дону), Bruhn Spedition (Germany, Lubeck), Lyckeby Starch AB

(Sweden), «ЕВРОСНАБ» (Россия, Москва), ООО «Интерквас» (Россия, Лыткарино), ООО «Киш» (Россия, Москва), ООО «Клейжелатин-АТ» (Россия, Москва), ООО «Корнелиус Рус» (Россия, Москва) и многие другие поставщики пищевых ароматизаторов, добавок, сырьевых и микроингредиентов для всех видов пищевых производств из регионов России и других стран.

В этом году отмечен высокий интерес профессиональной аудитории к выставке: 5 528 специалистов пищевых

производств посетили Ingredients Russia 2015.

Выставка Ingredients Russia – это не только площадка для презентаций инновационных технологий и научных разработок в области производства пищевых ингредиентов, но и влиятельный форум по обмену мнениями в отношении наиболее актуальных проблем.

В официальной церемонии открытия выставок «Ingredients Russia» и «Молочная и Мясная индустрия», уже в течение 5 лет работающих на одной площадке, приняли участие: член Ко-



митета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию Евгений Громыко; депутат Государственной Думы РФ, первый заместитель председателя Комитета по аграрным вопросам, президент Национального Союза производителей молока Айрат Хайруллин; депутат Государственной Думы РФ, заместитель председателя Комитета по аграрным вопросам Сергей Доронин; руководитель Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека – Главный государственный санитарный врач РФ Анна Попова; заместитель руководителя Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору Алексей Алексеевич; депутат Государственной Думы РФ, член Комитета по аграрным вопросам, президент молочного союза России Аркадий Пономарев; вице-губернатор по АПК, председатель Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области Сергей Яхнюк; заместитель руководителя Департамента торговли и услуг города Москвы Денис Косторной; заместитель председателя Комитета Торгово-промышленной палаты РФ по вопросам экономической интеграции стран ШОС и СНГ, председатель правления Национального союза производителей молока Андрей Даниленко; директор НИИ питания Виктор Тутельян; президент Союза производителей пищевых ингредиентов Алексей Нечаев; заместитель председателя

Комитета Торгово-промышленной палаты РФ по развитию агропромышленного комплекса (АПК), директор совхоза им. Ленина Павел Грудинин; председатель Комитета Торгово-промышленной палаты РФ по развитию потребительского рынка Александр Борисов; председатель правления Союза производителей пищевых ингредиентов, генеральный директор компании «ИРЕКС» Сергей Краус; заместитель председателя Комитета Торгово-промышленной палаты РФ по развитию агропромышленного комплекса, генеральный директор Ассоциации отраслевых союзов АССАГРОС Маргарита Попова; заместитель директора НИИ кондитерской промышленности, вице-президент Союза производителей пищевых ингредиентов Татьяна Савенкова; президент ОАО «Россыасомолторг», председатель Правления Союза мороженщиков России Вячеслав Выгодин, генеральный директор Союза мороженщиков России Валерий Елхов и другие почетные гости.

После завершения церемонии открытия и VIP-тура по экспозициям выставок состоялось открытие Международного Форума «Пищевые ингредиенты XXI века», организатором которого на протяжении 16 лет является Союз производителей пищевых ингредиентов. В рамках первой сессии Форума «Индустрия пищевых ингредиентов: интеграция в международное законодательство, перспективы развития и состояние рынка»

Программа развития производства микроингредиентов в России

Сегодня первоочередной и важнейшей задачей является стабильное и эффективное функционирование пищевой и перерабатывающей промышленности, особенно в условиях экономического кризиса и принятых санкций в отношении России.

Включение пищевых микроингредиентов в перечень продукции, запрещенной к ввозу в РФ, согласно постановлению Правительства РФ № 77 от 07.08.2014, поставило предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности в довольно сложную ситуацию, так как Россия является высоко импортозависимой по данной группе товаров. Оперативное решение этого вопроса за счет внесения соответствующих изменений в постановление и разрешение поставок микроингредиентов свидетельствует, с одной стороны, о понимании роли пищевых микроингредиентов в создании пищевой продукции, а с другой стороны, – это сигнал о необходимости развития собственной индустрии пищевых ингредиентов.

Необходимость наличия в стране собственного развитого производства пищевых микроингредиентов была очевидна и ранее, а события последних месяцев 2014 года стали своеобразным катализатором для принятия решения о подготовке Программы развития производства микроингредиентов на период до 2025 года (далее – Программа). Очевидно, что исключительно развитие производства ингредиентов и сырьевых компонентов позволит качественно разрешить комплекс задач, поставленных Правительством РФ по импортозамещению в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности.

Реализация Программы позволит:

- обеспечить российскую пищевую промышленность отечественными микроингредиентами, не уступающими по безопасности, качес-

тву и экономическим показателям передовым зарубежным образцам;

- снизить импортозависимость России в отношении поставок микроингредиентов для пищевой отрасли, тем самым повысить продовольственную безопасность страны;

- повысить безопасность и качество пищевых продуктов за счет использования отечественных микроингредиентов и исключения зарубежного фальсификата.

Номенклатура и объемы производства пищевых добавок существенно изменились за последние 25 лет. Сегодня потребности отечественного рынка в пищевых добавках, ароматизаторах и технологических вспомогательных средствах на 75–80% удовлетворяются за счет поставок по импорту. Важнейшие группы пищевых добавок в России либо выпускаются в ограниченных количествах, либо не производятся вообще (пектины, антиоксиданты, эмульгаторы, модифицированные крахмалы и др.). В СССР насчитывалось несколько десятков предприятий, выпускающих пищевые добавки, ароматизаторы, вспомогательные технологические средства (производство пищевых кислот – 15 предприятий, пищевых красителей – 4, альгинатов – 2, фосфатов – 2, эмульгаторов – 1, ароматизаторов – 2, пектинов – 2 и др.), которые были разбросаны в различных отраслях промышленности (пищевой, микробиологической, лесной, химической, металлургической и др.). Часть этих производств осталась на территории бывших советских республик, часть прекратила существование по различным причинам. Если в условиях плановой экономики в стране производили 10 наименований пищевых кислот, ряд консервантов, красителей, антиокислителей, гидроколлоидов, эмульгаторов, усилителей



Окончание. Начало на стр. 25 ►

вкуса, до 15 видов модифицированных крахмалов, ароматизаторы и ванилин, то в настоящее время, и это необходимо признать, российские производители пищевых ингредиентов в большинстве случаев не могут составить конкуренцию иностранным фирмам ни по номенклатуре, ни по объемам выпуска практически по всем классам пищевых добавок. Затраты на импорт пищевых микроингредиентов составляют ежегодно не менее 0,5 млрд долл.

Отечественное производство пищевых микроингредиентов, имея темпы роста выше средних показателей по пищевой промышленности в целом, в основном сконцентрировано на выпуске комплексных пищевых добавок и композиционных ароматизаторов на основе импортных индивидуальных пищевых добавок и баз ароматических веществ, что не решает в целом вопросы импортозамещения.

К числу факторов, сдерживающих развитие отечественного производства микроингредиентов, часто относят отсутствие или недостаток сырьевых источников, но с этим выводом можно согласиться частично. В основном в стране сформировался дефицит сырья сложного химического и микробиологического синтеза.

Проект Программы предусматривает ввод новых производственных мощностей на период до 2025 года и реконструкцию с расширением объемов производства действующих предприятий.

К числу первоочередных задач по реализации Программы необходимо отнести следующие мероприятия:

- разработать нормативные акты и закрепить отрасль «пищевые ингредиенты» в правовом отношении за определенным государственным ведомством;
- внести в соответствующие классификаторы и государственные документы новую отрасль и ее продукцию;
- разработать и внести изменения (дополнения) в «Го-

сударственную программу развития сельского хозяйства и регулирования рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 годы» в части индикаторов и финансового обеспечения подпрограммы по пищевым ингредиентам;

- осуществить переход агропромышленного комплекса на инновационный путь развития;
- обеспечить формируемую отрасль высококвалифицированными кадрами.

Решения по развитию производства микроингредиентов в Российской Федерации лежат в плоскости создания льготных условий для компаний, реализующих инновационные проекты (субсидирование, кредитование проектов по пониженным ставкам, налоговые каникулы и т.д.), в развитии механизмов государственно-частного партнерства, в совершенствовании правовой и нормативной базы производства, в продвижении новых разработок на отечественном рынке.

Реализация же планов по развитию отечественного производства пищевых микроингредиентов во многом зависит от коммерциализации достижений науки и заинтересованности бизнеса в освоении нового.

Учитывая роль пищевых ингредиентов в создании современных продуктов питания, разработка и реализация Программы развития производства микроингредиентов (пищевых и биологически активных добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) в Российской Федерации на 2015–2025 годы является важнейшей задачей, поскольку организация отечественного производства пищевых микроингредиентов является приоритетным направлением инновационного развития пищевой и перерабатывающей промышленности и обеспечения продовольственной безопасности нашей страны!



были освещены и представлены к обсуждению актуальные вопросы развития отечественного производства микроингредиентов и импортозамещения для пищевой и перерабатывающей промышленности; вопросы обеспечения продовольственной безопасности и производства качественной пищевой продукции были рассмотрены директором НИИ питания акад. В.А. Тутельяном. Большое внимание спикеры и эксперты отрасли (НИИ питания, Москва; РНПЦ гигиены, Белоруссия, СУПР, СППИ) уделили изменениям в законодательстве ЕАЭС, регламентирующим применение и обращение пищевой продукции, а также вопросам маркировки и международной и отечественной практики безопасного применения пищевых добавок и ароматизаторов. Были рассмотрены основные положения санитарно-эпидемиологического надзора в сфере пищевых ингредиентов в РФ и изменения положений

Кодекса РФ об административных правонарушениях и Уголовного кодекса в части ужесточения ответственности за нарушения изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов, в том числе недостоверное декларирование соответствия продукции, нарушения, связанные с производством, приобретением, хранением, перевозкой или сбытом товаров и продукции без маркировки и (или) не нанесения информации, предусмотренной законодательством РФ, а также многие другие острые вопросы, вставшие перед производителями и потребителями пищевых ингредиентов в сложившихся экономических условиях.

Сессия проводилась при официальной поддержке Союза участников потребительского рынка и НИИ питания. Спонсором сессии выступила Корпорация «СОЮЗ».



Во второй день выставки состоялись две специализированные сессии форума: «Здоровое питание: настоящее и будущее» и «Мороженое: ингредиенты и технологии».

В рамках сессии «Здоровое питание: настоящее и будущее» были рассмотрены законодательные и технологические аспекты производства продуктов здорового питания, применения пищевых ингредиентов для обогащения традиционных продуктов, мировые тенденции развития концепции здорового питания. Экспертами НИИ питания (д.б.н. В.М. Коденцов, д.т.н. А.А. Кочетковой) были освещены вопросы обеспеченности витаминами детского и взрослого населения РФ, новые положения российского и международного законодательства в области продуктов здорового питания (обогащенных, функциональных, специализированных пищевых продуктов). Также были рассмотрены некоторые аспекты реализации задач, поставленных Президентом РФ В.В. Путиным, по сокращению рисков сердечно-сосудистых заболеваний. Компанией DSM Nutritional Products был представлен обзор предпочтений российских потребителей в области здоровья, а также комплексные решения по натуральным ингредиентам и их применению в продуктах здорового питания. Компания «Валетек Продимпэкс» представила реализацию научной концепции снижения потребления натрия в современных пищевых технологиях. Компания «Новапродукт АГ» в партнерстве с Novastell Company (Франция) представили свои разработки в области эссенциальных фосфолипидов, фракционированных лецитинов и протеиновых ингредиентов для производства функциональных продуктов питания и БАД к пище. Группа компаний «Союзснаб» представила результаты использования пробиотических культур в пищевой промышленности, а компания «ИнВита-Трейд» – мультиминеральный комплекс растительного происхождения как источник кальция и магния в продуктах здорового пита-

ния. Завершилась сессия сообщениями по применению ингредиентов в разработке и производстве специализированных кондитерских изделий (д.т.н. Т.В. Савенкова) и по применению инновационных решений по сохранности заявленных показателей продуктов здорового питания (к.т.н. М.Е. Ткешелашвили). Сессия проводилась при официальной поддержке НИИ питания. Спонсорами сессии выступили компании «Валетек Продимпэкс» и «ДСМ Восточная Европа».

В рамках сессии «Мороженое: ингредиенты и технологии», организатором которой традиционно выступает Союз мороженщиков России, были рассмотрены вопросы состояния рынка мороженого, инноваций в технологиях производства мороженого, качества и безопасности сырьевых компонентов и основные аспекты применения пищевых ингредиентов: потребительские и функциональные свойства продукции. Большое внимание спикеры и эксперты отрасли уделили функциональной роли ингредиентов в современной технологии производства мороженого и замороженных взбитых десертов, а именно стабилизации структуры мороженого, особенностям нормирования и законодательного регулирования применения микроингредиентов в мороженом, вопросам применения заменителей молочного жира, ароматизаторов, начинок и паст, а также ингредиентов для сохранения качественных характеристик мороженого. Сессия проводилась при официальной поддержке НИИ холодильной промышленности.

С 18 по 20 марта 2015 года состоялась VII Школа технолога пищевых производств, организованная Московским государственным университетом пищевых производств и Союзом производителей пищевых ингредиентов в содружестве с ведущими вузами и НИИ пищевой промышленности с привлечением крупнейших специалистов отрасли.

Дополнительное образование в отрасли производства продуктов питания крайне не-



обходимо. Быстрое развитие продуктового рынка, растущая конкуренция и появление новых пищевых ингредиентов и добавок требует регулярного повышения уровня знаний технологов. Кроме того, дополнительное образование нужно для того, чтобы систематизировать и структурировать знания и практические навыки, обеспечив их теоретической базой на основе практического опыта.

В рамках курса повышения квалификации «Школы технолога пищевых производств» ведущими лекторами и заслуженными деятелями науки были освещены вопросы применения пищевых добавок и ароматизаторов для различных отраслей промышленности, безопасности и технического регулирования пищевой отрасли, исполнения требований технических регламентов по организации контроля производства и разработке технической документации предприятия, внедрения современных методов управления безопасностью пищевых продуктов на основе стандартов ISO и принципов HACCP, также были рассмотрены технологические подходы к производству и обогащению масложировой продукции, кондитерских изделий, молочной, кисломолочной продукции и мороженого, вопросы безопасного применения пищевых ингредиентов в мясоперерабатывающей отрасли, а также аспекты конструирования продуктов функционального и специализированного назначения.

«В Школе технолога мы постарались объединить мировой

опыт, чтобы дать специалистам как можно больше новой информации», – подчеркивает президент СППИ, д.т.н., профессор, заслуженный деятель науки и техники РСФСР А.П. Нечаев.

По итогам работы в 2015 году 63 слушателя Школы технолога получили сертификат МГУПП и СППИ о прохождении обучения по программе «Применение пищевых ингредиентов в производстве продуктов питания. Международное и российское законодательство. Вопросы безопасности».

В специальной зоне ProKonditer в течение трех дней работали практические мастер-классы для кондитеров: «Пирог... как много в этом слове для всех кондитеров слилось!» – приготовление пирогов на основе сдобного дрожжевого, слоеного, песочного, бисквитного теста с использованием специализированных маргаринов и жиров ТМ SolPro; «Выпечка народов мира – калейдоскоп идей» – разнообразная выпечка, адаптированная к российскому рынку сырья; «Совместить полезное с приятным!» – выпечка постных изделий с различными добавками, нетрадиционным сырьем. Все посетители мастер-классов имели возможность продегустировать и оценить качество готовой продукции. Спонсором зоны мастер-классов традиционно выступил ТД «Солнечные продукты».

Более подробная информация о выставке – на сайте www.ingred.ru

Победители конкурса «Ингредиент года – 2015»

В рамках выставки «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности / Ingredients Russia – 2015» прошел отраслевой конкурс «Ингредиент года». Разработки, представленные на конкурсе, оценивала высокопрофессиональная комиссия под председательством **Алексея Петровича Нечаева**, д.т.н., проф., заслуженного деятеля науки и техники РСФСР, Президента СППИ.



В комиссию вошли ведущие специалисты в области пищевых ингредиентов.

Заместитель председателя комиссии – **Татьяна Валентиновна Савенкова**, д.т.н., проф., заместитель директора по научной работе ФГБНУ «ВНИИ кондитерской промышленности», вице-президент СППИ.

Члены комиссии:

- Елена Петровна Белоус, заместитель начальника отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Депагропрома Минсельхоза России;
- Геннадий Николаевич Шатов, к.б.н., с.н.с., лаборатория пищевой токсикологии и оценки безопасности нанотехнологий ФГБНУ «НИИ питания»;
- Алла Алексеевна Кочеткова, д.т.н., проф., руководитель лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов ФГБНУ «НИИ питания»;
- Анастасия Артуровна Семенова, д.т.н., проф., зам. директора по научной работе

ФГБНУ «ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова».

На конкурс было подано 17 заявок от 8 компаний. Принято решение присвоить медали и дипломы «Ингредиент года-2015» следующим компаниям.

Номинация «Инновационный продукт: разработка»

Серебряные медали

- ООО «Омега Фуд Технолджис» – комплексная пищевая добавка «ОММИЛК-Т»;
- АО ТД «НМЖК» – маргарин для выпечки Z020;
- ООО «ТД «Солнечные продукты» – жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 955 (99,7%).

Золотые медали

- ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» – эквивалент масла какао «Эквилад 0101-34»;
- ООО «Омега Фуд Технолджис» – смесь специй «Сосиски особые» вкусоароматическая смесь;

- ООО «Омега Фуд Технолджис» – комплексная пищевая добавка «Танго»;
- ООО «ЭфЭмСи Кемикалс Рус» – комплексная пищевая добавка «Avicel-plus GP 7315»;
- ООО «Скорпио-Аромат» – ароматизатор пищевой «Шоколадное суфле 1207»;
- АО ТД «НМЖК» – маргарин для слоеного теста Z025;
- ООО «ТД «Солнечные продукты» – маргарин «Столовый для выпечки» (МТС, 82%).

Номинация «Лучший проект по импортозамещению продукции»

Дипломы лауреата конкурса присуждены

- ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» за разработку и производство эквивалента масла какао «Эквилад 0101-34»;
- ООО «Интерквас» за разработку и производство концентратов традиционных напитков – сбитня и медовухи.

Номинация «Инновационный продукт: производство»

Золотые медали:

- ООО «Интерквас» – концентрат пивного сусли;
- ООО «Интерквас» – концентрат кваса брожения «Аграфенушка»;
- АО ТД «НМЖК» – жир жидкий для фритюра (жир специального назначения).

Номинация «Инновационная технология»

Серебряные медали

- ОАО «Евдаковский МЖК» – ЗМЖ «Благо G» 103.





Алексей Нечаев, президент СППИ, вручает награду Александру Строеву, директору по развитию B2B холдинга «Солнечные продукты»

Золотые медали

- ОАО «Евдаковский МЖК» – ЗМЖ «Благо М» 52;
- ООО «Интерквас» – концентрат сбитня;
- ООО «Интерквас» – концентрат медовухи.

Номинация «Лучшая публикация»

Диплом лауреата конкурса присужден

ЗАО «Валетек Продимпэкс» – авторский коллектив (Юдина А.В., Михеева Г.А., Спиричева Т.В., Шатнюк Л.Н.) за научно-публицистическую брошюру «Быстрое питание может быть полезным. Специализированные инстантные продукты в питании детского и взрослого населения России» – М., 2015, 18 с.

Номинация «Лучший доклад»

Дипломы

- Коденцова Вера Митрофановна, д.б.н., проф., руководитель лаборатории витаминов и минеральных веществ

ФГБНУ «НИИ питания», за представление доклада

«Обеспеченность витаминами детского и взрослого населения РФ: современное состояние и пути коррекции дефицитов микронутриентов»;

- Кочеткова Алла Алексеевна, д.т.н., проф., руководитель лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов ФГБНУ «НИИ питания», за представление доклада

«Российское и международное законодательство в области продуктов здорового питания (обогащенные, функциональные, специализированные пищевые продукты)»;

- Творогова Антонина Анатольевна, д.т.н., доц., замдиректора по науке, ФГБНУ «ВНИИ холодильной промышленности», за представление доклада

«Функциональная роль ингредиентов в современной технологии мороженого и замороженных взбитых десертов: новые возможности в стаби-



Алексей Нечаев и Анна Горбунова, директор выставки Ingredients Russia, вручают награду Марине Памшевой, руководителю отдела развития ГК «ОМЕГА»

лизации структуры мороженого»;

- Пьер Лебур (Pierre Lebourd), CEO, Russia & CIS+ Development manager, ООО «НОВАПРОДУКТ АГ» – Novastell Company (France), за представление доклада

«Эссенциальные фосфолипиды и фракционированные лецитины для производства функциональных продуктов питания и БАД к пище»;

- Белкова Мария Дмитриевна, руководитель биотехнологического центра ГК «Союзснаб», за представление доклада «Использование пробиотических культур в пищевой промышленности».

Номинация «За вклад в развитие отрасли»

Поощрительные дипломы

- ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики» – за вклад в развитие отрасли пищевых ингредиентов и в связи с 80-летием;
- ООО «ТЕРЕЗА ИНТЕР» – за вклад в развитие отрасли пи-

щевых ингредиентов и в связи с 25-летием;

- ООО «Аромадон» – за вклад в развитие отрасли пищевых ингредиентов и в связи с 15-летием;
- ООО «АГРАНА Фрут Московский регион» – за вклад в развитие отрасли пищевых ингредиентов и в связи с 10-летием;
- ООО «ДСМ Восточная Европа» – за вклад в развитие российского рынка функциональных ингредиентов и продвижение концепции здорового питания и в связи с 10-летием;
- ООО «ВКУСАРОМ» – за вклад в развитие российского рынка пищевых ингредиентов и в связи с 5-летием;
- ООО «Индастри Ньюс Медиа» – за профессиональное развитие информационного поля отрасли ингредиентов и в связи с 10-летием;
- Союз Мороженщиков России – за вклад в развитие отрасли пищевых ингредиентов и в связи с 15-летием.



Технологический сервис через практические семинары

Группа компаний «ЭФКО», крупнейший вертикально-интегрированный холдинг на российском рынке масложировой продукции, провела региональный семинар для представителей молочной отрасли, в рамках которого технологи компании представили последние разработки в области жировых технологий, решения в области использования функциональных ингредиентов и новые рецептуры спредов.

В центре прикладных исследований (ЦПИ) ГК «ЭФКО» в г. Алексеевке Белгородской области в феврале прошел семинар «Технология производства спредов с использованием специализированных жиров компании «ЭФКО». Такие мероприятия являются частью особого подхода компании к сотрудничеству с партнерами и потенциальными клиентами, который также включает в себя уникальный комплекс технологического сервиса, индивидуальные решения и работу с каждым клиентом.

Подобный подход позволяет использовать возможности специализированных жиров компании по максимуму, адаптировав их к особенностям и технологиям конкретного производства партнеров, расширять ассортимент выпускаемой продукции за счет внедрения новых рецептур и разработок технологов ЦПИ, а также в целом повышать эффективность производства за счет использования наиболее результативных и передовых решений.

Инна Сергеевна Трифоненкова, зав. производством ООО «ТД «Дубровкамолоко»: «Семинар мне очень понравился, я впервые на предприятии «ЭФКО», впечатлений много – интересно было увидеть непосредственно технологический процесс производства специализированных жиров, впервые увидела пилотные установки, у нас на предприятии оборудование совершенно другое – было интересно. Получила новую информацию и ответы на важные



для меня вопросы от квалифицированных технологов».

С момента введения ГОСТ Р 52100-2003 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия» прошло уже более 10 лет, продукт развивается, соответственно, появляются производственные вопросы, на которые необходимо находить ответы.

Елена Николаевна Черепова, гл. технолог «Земляномолоко»: «Наше предприятие уже выпускало этот продукт, но после выхода данного нормативно-технического документа мы стали позиционировать комбинированное масло в соответствии с данным ГОСТ в качестве спреда. Этот продукт находится на стыке двух отраслей, и как мы «росли»,

развивались и совершенствовались спред, так, думаю, и потребитель вместе с нами вникал, «рос» и больше узнавал. Очень жаль, что у нас в стране спред не воспринимается в качестве отдельного продукта, как это у европейского потребителя, здесь мы пошли своим путем – спред рассматривается в качестве аналога сливочного масла. Но мы все равно отстаиваем его, постоянно дорабатываем, с этой целью и семинары «ЭФКО» периодически посещаем. Конечно, если бы осталось старое название «масло комбинированное», было бы гораздо удобнее, люди покупали его, никого это не смущало. Мы выпускаем спреды и сливочное масло. Считаю, что у обоих продуктов есть свои положительные качества, есть свой потребитель, и это хорошо».

Программа мероприятия помимо традиционной теоретической части включала в себя экскурсии по заводу «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», индивидуальные консультации технологов «ЭФКО», практические разработки классических (с м. д. ж. 82,5%,

72,5% и 62,5%) и шоколадных (с м. д. ж. 55%) спредов с последующей дегустацией.

Являясь продуктом эмульсионного типа, спред представляет собой удобный объект для обогащения водо- и жирорастворимыми ингредиентами. При производстве спредов возможно регулировать жирнокислотный (снижать содержание насыщенных жирных кислот в продукте) и витаминный составы продукта, вносить ингредиенты функционального назначения. Жиры и масла, формирующие жировую основу спреда, обладают определенными свойствами и передают эти свойства готовому продукту. Технология производства спредов предполагает широкий диапазон жирности продукта: от 39 до 95%. Этот фактор позволяет разрабатывать продукты с комплексом функционально значимых компонентов и дает потребителям возможность контролировать содержание жира в своем рационе питания.

В 2015 году ГК «ЭФКО» намерена провести целую серию научно-практических семинаров для клиентов сегмента B2B, использующих в качестве ингредиентов при выпуске своей продукции специализированные жиры и маргарины компании, так как семинары являются неотъемлемой частью целого комплекса по оказанию технологического сервиса. Данный комплекс технологического сервиса позволяет клиентам компании повысить эффективность производства, улучшить качество продукции и расширить ассортимент, добавив в него новые уникальные продукты, разработанные совместно со специалистами компании «ЭФКО».



ВНИИ пищевых добавок



«ДФП-2» – новое технологическое вспомогательное средство, антимикробная композиция нового поколения. Предназначено для поверхностной обработки сырья и полуфабрикатов, исключая возможность попадания сапрофитов и патогенных микроорганизмов на поверхность и проникновения их в глубинные слои. Преимущества его применения состоят в следующем: одновременное выполнение функций антимикробного агента, синергиста антиоксидантов, стабилизатора потребительских свойств и криопротектора; термостабильность; хорошее смешивание во всех отношениях с водой; обеспечение конкурентоспособности выпускаемой продукции по срокам годности, рентабельность и возможность выпуска продукции здорового питания.

Технологическое вспомогательное средство успешно применяется в птицепереработке. Его применение обеспечивает увеличение сроков годности продукции мяса птицы не менее чем на 30% при низких положительных температурах хранения.

Технологическое вспомогательное средство «ДФП-2» прошло госрегистрацию и выпускается в промышленных масштабах, разработана необходимая техническая документация. Оно представляет интерес как объект инноваций в различных пищевых технологиях.

КПФ «Милорада»

Frutafit – инулин производства компании Sensus. Инулин производится из корня цикория в двух формах: жидкость – ФОС марки Frutalose; порошки – инулин марки Frutafit и ФОС Frutalose. Инулин Frutafit – это водорастворимые диетические

волокна. Для удобства выбора компания Sensus создала четыре вида порошкообразных инулинов и три продукта ФОС. Нативные инулины из цикория, такие как Frutafit HD/IQ, имеют степень полимеризации от 2 до 60 фруктозных звеньев (в среднем 10), более короткие цепи – Frutalose ФОС, а более длинные – Frutafit TEX. Обе линейки предназначены для производства пищевых продуктов, они термостабильны при pH выше 4,0. Ни пастеризация, ни стерилизация не подвергнет гидролизу Frutafit или Frutalose. Инулин может быть использован для технологических и пищевых эффектов: для обогащения волокнами, для придания пребиотических свойств, создания текстуры и полноты вкуса, замещения жира, лучшего выхода аромата, низкокалорийной сладости. Инулин Frutafit подходит для прозрачных и быстро-растворимых напитков.

Корпорация «СОЮЗ»



«СОЮЗ» – маргарин для песочного теста, высококачественный и безопасный продукт, обладающий лучшими характеристиками и отвечающий всем современным требованиям. Разработан в соответствии с ГОСТ 31648–2012 «Заменители молочного жира. Технические условия». Без трансизомеров жирных кислот. За счет высокой аэрирующей способности позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу, обеспечивает значительное увеличение в объеме. Равномерно распределяется в тесте, дает хорошую отсадку и формовку. Использование маргарина «СОЮЗ» для песочного теста позволяет снизить затраты ресурсов за счет сокращения времени взбивания. Продукт обладает отличной водопоглотительной способностью. Без потери высокого качества дает возмож-

ность полностью произвести замену дорогостоящего и скоропортящегося сливочного масла. Практическое применение маргарина «СОЮЗ» позволяет добиться улучшенных показателей готового изделия: рассыпчатая структура, нежный золотистый цвет, увеличение объема, выраженный вкус и аромат.

Компания «АРОМА ФУД»

LISO-PROQ – инновационный натуральный антимикробный препарат нового поколения (на основе лизоцима). Главное отличие препарата от существующих аналогов состоит в том, что он воздействует одновременно на обе группы микроорганизмов – грамположительные и грамотрицательные и, что особенно важно, подавляет кишечную палочку. Препарат прост в применении, хорошо растворим и поддерживает высокие температуры.

LISO-PROQ разрешен к использованию в пищевой промышленности, что подтверждено Свидетельствами о государственной регистрации.

Компания Chr. Hansen



eXact® NG Flavor+ – новая культура, которая придает кисломолочным продуктам выраженный сливочный вкус и аромат без газообразования в течение всего срока хранения.

Производство традиционных мезофильных продуктов – сметаны, сепарированного творога, сливочного сыра – часто сопряжено с дилеммой получения традиционного вкуса продукта и риска нежелательного газообразования и риска вздутия упаковки, что объясняется содержанием штаммов *Leuconostoc*.

Новая культура eXact® NG Flavor+ ломает эту зависимость. Ее применение дает дополнительное восприятие жира в составе продуктов и поддерживает хороший вкус в течение всего срока их хранения. Культура, которая представляет собой смесь штаммов *Lactobacillus*, способна улучшать вкусовой профиль в процессе хранения продукта. В то время как большинство кисломолочных продуктов теряют некоторые оттенки вкуса в первые 2–3 недели хранения, вкус продуктов с применением eXact® NG Flavor+ улучшается, что поддерживается пролонгированным образованием диацетила при низких температурах хранения, что дает увеличение срока годности и сохранение высокого качества.

Культура была разработана как добавка к обычной заквасочной культуре и не влияет на процессы окисления и постокисления, их скорость, а также на структуру готового продукта.

Компания «БАРГУС ТРЕЙД»



БАРГУС-Пауэр 4170710 (2Н71004)

– хлебопекарный улучшитель для увеличения выхода готовой продукции. Рекомендуется использовать при производстве сдобных и массовых сортов хлебобулочных изделий из пшеничной муки. В наше непростое время, в условиях кризиса, для производителей готовой продукции очень важным становится такой фактор, как себестоимость изготовления продуктов питания.

Немаловажным достоинством этого улучшителя является отсутствие в его составе ингредиентов с индексом Е.

ГК «Союзоптторг»



Кондитерский гель холодного нанесения на основе геллановой камеди – широко используется кондитерскими предприятиями для украшения тортов, пирожных, флангов. Он существенно улучшает внешний вид кондитерских изделий, делает их более аппетитными, а кроме того, увеличивает срок хранения продукта, предотвращая обветривание и высыхание фруктов.

Гель на основе геллановой камеди полностью соответствует требованиям кондитеров: он очень мягкий, устойчивый (сохраняет придаваемую форму и практически не опадает), легко намазывается, подходит для обработки вертикальных (боковых) поверхностей.

Геллановая камедь, входящая в состав геля, обеспечивает также его устойчивость при замораживании и размораживании продукта.

Компания Tate & Lyle



ХАМУЛЬСИОН® – новые стабилизационные системы, антикризисные технологические решения для отечественных производителей кондитерских изделий.

Низкие дозировки (25–60 кг на 1 тонну готовых изделий), технологичность (замес в 1 фазу в течение 7 минут), сохранение мягкости и предотвращение плесневения изделий длительное время – визитная карточка новых стабилизационных систем.

ХАМУЛЬСИОН® Эклеры/Профитролы – для производства заварного теста, необходимо просто смешать ингредиент

ты в течение 7 минут. Дозировка 10–17%.

ХАМУЛЬСИОН® Бисквит – есть варианты, которые по результатам тестирования сохранили мягкость в течение 1 года. Дозировка 4%.

ХАМУЛЬСИОН® Вафли – для настоящих бельгийских вафель с карамельной корочкой снаружи и мягкой структурой внутри. Сохранение мягкости и отсутствие плесени в течение 6 месяцев. Дозировка 2%.

ООО «АКАДЕМИЯ-Т»



PAN OIL EZ SHINE CHOCO – новый глянецатель для шоколадного драже или кондитерских изделий, покрытых белым или молочным шоколадом, производства компании Stearinerie Dubois.

Новая улучшенная формула глянецателя придает превосходный устойчивый блеск продукту при более низких дозировках. При его применении устойчивый глянец образуется на поверхности изделия за более короткий промежуток времени по сравнению с другими формулами.

Компания «Пуратос»



«Изи Московия» – новая смесь для производства сдобных изделий и куличей. Идеально подходит для современного производителя, с ее использованием процесс создания традиционных куличей с золотистой корочкой, неповторимым ароматом ванили, а также характерными, присущими имен-

но сдобным изделиям нотками сливочного масла максимально упрощен. Данная смесь функциональна и позволит добиться стабильного, высокоэффективного результата. Новая смесь отличается превосходным качеством готовой продукции, акцент сделан на продление ощущения мягкости, свежести и замедление процесса черствения. По этому показателю изделия на смеси «Изи Московия» превосходят традиционные сдобные изделия и сохраняют ощущение свежести в готовом изделии в течение 10 суток. Добавление смеси «Изи Московия» в рецептуру способствует формированию однородной, тонкостенной структуры мякиша в сдобном изделии. Также отпадает необходимость в использовании дополнительных ароматизаторов, так как сдобное изделие, в состав которого входит смесь, уже само по себе обладает неповторимым ароматом ванили с нотками сливочного масла и рома.

Сохраняя все вкусовые качества, продукт позволяет готовить тесто ускоренным способом, что существенно сокращает время приготовления изделия и тем самым оптимизирует процесс производства, более того, смесь способствует увеличению удельного объема готового изделия.

По всем показателям смесь «Изи Московия» позволяет создавать продукт высокого качества на разных изделиях: будет ли это классический пасхальный кулич или же фантазийная сдобная булочка.

Компания Ingredient



НOMECRAFT® – мука, изготовленная из различных видов зернобобовых: конских бобов, нута, желтой чечевицы и желтого гороха. Различная степень помола, разное содержание крахмала и белка позволяют новой мучной продукции соответствовать широкому спектру требований про-

изводителей продуктов питания. Благодаря удвоенному содержанию белка в сравнении со злаковыми культурами мука из зернобобовых дает производителям продуктов питания возможность удовлетворять растущий спрос на высокопитательные продукты, обогащенные белком. Естественное отсутствие глютена в бобовых делает муку на их основе здоровой альтернативой традиционной муке и безглютеновой муке других видов и позволяет создавать не содержащие глютен хлеба пекарные изделия с высокой питательной ценностью.

Новые мучные продукты низкого, высокого помола и мука с высоким содержанием крахмала могут использоваться для изготовления разнообразных хлебобулочных изделий, включая хлебобулочные, кондитерские и макаронные продукты, а также различные зерновые продукты и снеки.

ГК «НМЖК»

2025 ГОСТ 32188-2013 – маргарин для слоеного теста, не содержит гидрогенизированных жиров, эмульгаторов, искусственных ароматизаторов, красителей, антиоксидантов, соли, сахара. Его простой состав (всего 3 ингредиента) соответствует стандарту Clean Label («Чистая этикетка»). Данный маргарин обеспечивает получение высококачественных слоеных изделий с высоким подъемом и четко выраженными тонкими слоями, в составе которых отсутствуют ППАВ, что является инновационной, не имеющей аналогов в России разработкой. Данный продукт идеально подходит для изготовления изделий, позиционирующихся для здорового питания. Чтобы использовать его на производстве, не требуется проводить дополнительных технологических операций и пересчитывать существующие рецептуры. Маргарин Z025 не вкатывается в тесто, равномерно распределяясь между его слоями, сохраняет пластичную консистенцию на всех этапах ламинации, не забивает вкусовую гамму используемых ингредиентов в рецептуре производителя, придает выпеченным изделиям ровный золотистый цвет.

Бизнес кондитерской и хлебопекарной индустрии

ЖУРНАЛ ДЛЯ ТЕХ, КТО ПРИМЕНЯЕТ, ПРОДАЕТ И ПРОИЗВОДИТ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ХЛЕБОПЕКОВ И КОНДИТЕРОВ

Современные тренды мирового рынка кондитерских изделий

ТРЕНД

стр.
38

Использование какао-порошков в кондитерских изделиях

ПРАКТИКУМ

стр.
46



Российский кондитерский рынок вырос на 17% за пять лет

Мировой рынок кондитерских изделий оценивается в 150 млрд долл., на российский рынок приходится около 5%. По данным Euromonitor International, кондитерский рынок нашей страны с 2010 по 2014 год демонстрировал стабильную положительную динамику, увеличившись на 17% в натуральном выражении. При этом рынок сахаристых изделий в России сократился на 1%

за счет карамельных конфет на фоне растущего ассортимента других сладостей, включая шоколад и печенье. Продажи упакованного печенья выросли почти на 30% за пять лет.

Потребление шоколада в целом за пять лет выросло, однако наблюдается некоторое снижение ежегодных темпов роста в натуральном выражении. В среднем каждый россиянин потребляет 5 кг шоколада в год.

Центральный федеральный округ лидирует по выпуску кондитерских изделий

По данным исследования компании I-Marketing, в нашей стране в последние годы рынок кондитерских изделий растет в среднем на 2% в год. В 2014 году в России было произведено 3,4 млн тонн кондитерских изделий, что на 5% выше показателя 2013 года.

Лидером по производству кондитерских изделий в России является Центральный федеральный округ (40% по итогам 2014 года), за ним следует Приволжский федеральный округ с долей

в 20%, Сибирский федеральный округ (12%) и Северо-Западный федеральный округ (11%).

Основную долю в производстве кондитерских изделий в РФ занимают какао, шоколад и сахаристые кондитерские изделия (51,6% по итогам 2014 года, в натуральном выражении), далее следует печенье, пряники имбирные и вафли (37,7%). Доля мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения по итогам 2014 года составила 10,7%.

Заводы по производству хлеба в России загружены всего на 30–50%

Заводы по производству хлеба в России загружены всего на 30–50%, отмечается в исследовании ГК Step by Step. Во всех сегментах отрасли хлебопечения наблюдается спад производства. Единственное исключение – выпуск хлебобулочных изделий пониженной влажности (баранки, сухари, сухарики, гренки, хлебные палочки).

В ближайшие 6 лет прогнозируется дальнейшее сокращение потребления хлебобулочных изделий. Однако объем рынка в денежном выражении будет расти за счет роста цен. Одним из самых перспективных сегментов

являются лечебные, профилактические и функциональные сорта хлебобулочных изделий, так как предложение на рынке не покрывает и половины спроса.

Основную часть российского производства составляют изделия недлительного хранения, такие как свежий хлеб, булочки, бублики и т.д. Замороженный хлеб занимает всего 10–15% рынка хлеба (для сравнения, в Европе его доля составляет до 90%). На сегодняшний день в России нет крупных компаний, которые занимаются производством замороженных хлебобулочных полуфабрикатов.



ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ

Перфект Кулич

Продлевает свежесть и мягкость изделий до 3 месяцев

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- универсальность: работает как на куличах, так и на сдобе, тостовом хлебе, булках для гамбургера
- улучшает машинную обработку теста
- увеличивает объем изделий
- обеспечивает более нежную структуру мякиша

Попробуйте также:

- Перфект Фрост - для замороженных изделий
- Перфект Бриошь - для сдобных и слоёных изделий
- Перфект Люкс - универсальный улучшитель
- Перфект Софт - для продления свежести и мягкости

ait
ИНГРЕДИЕНТЫ

www.ait-rus.ru
+7(495)730-20-65
+7(495)956-20-60

наш стенд на выставке
«Современное хлебопечение»
№22А9.1

■ **ГК «Кондитерский дом «Восток»** (КДВ) открыла мультиформатную фабрику в деревне Богданово Рамонского райо-



на Воронежской области. Она стала 13-й для КДВ – крупного игрока на российском кондитерском рынке. Фабрика может стать основой для пищевого кластера в регионе, предположил губернатор Алексей Гордеев, побывавший на предприятии.

Группа КДВ планирует до конца года довести объем инвестиций в строительство кондитерской фабрики до 14,6 млрд руб.

Запуск 12 линий по производству конфет, крекеров, сухарей пройдет весной 2015 года, а при выходе на полную мощность на фабрике заработает 28 технологических линий, которые будут выпускать более 20 видов изделий и суммарно вырабатывать 500 тонн продукции в сутки. Пока завод работает в тестовом режиме. Первые линии по производству вафель, конфет с нугой, попкорна, луковых колец и соленых тыквенных семечек запустили в феврале.

«В тестовом режиме мы изготавливаем около 40 тонн продукции в сутки. Окончание первой очереди запуска намечено на последний квартал 2015 года, к этому времени стоит задача выйти на 350 тонн в сутки. К финальной конфигурации – 500 тонн в сутки – хотелось бы выйти в течение полутора лет», – прокомментировал руководитель группы компаний КДВ Денис Штенгелов.

Помимо производства под Воронежем будет распределительный центр, куда будут свозиться снеки и кондитерская продукция с других заводов группы компаний и отправляться примерно в 20 регионов России. Склад площадью 36 тыс. кв. м сможет отгружать в сутки 170 фуры готовой продукции.

■ **«Мон’дэлис Русь»** запустит завод по производству шоколада и бисквитов под Новосибирском в конце 2015 года.

Строительство завода по производству шоколада и бисквитов под Новосибирском – часть долгосрочной стратегии присутствия компании Mondelez International в России. Работы идут в соответствии с графиком.

«Мы продолжаем активно работать и строить завод под Новосибирском согласно утвержденному плану», – прокомментировал директор инвестиционного проекта «Мон’дэлис Русь» в Новосибирске Максим Рыбаков. На полную проектную мощность производство должно выйти до конца 2020 года. Новосибирский завод будет ориентироваться не только на рынки России, но и стран Центральной Азии. В Новосибирске будут производить печенье «Юбилейное», крекеры Tusc, бисквиты «Медвежонок Барни», шоколад Alpen Gold, Milka, «Воздушный». Инвестиции в строительство завода составят порядка 4 млрд руб. На текущий момент в России действуют пять заводов компании «Мон’дэлис». Они расположены во Владимирской, Ленинградской и Новгородской областях.

■ **Холдинг «Объединенные кондитеры»** открыл опытную производственную линию в Инновационном центре холдинга.



Исторически разработка новых сортов конфет, шоколада и других кондитерских изделий была сосредоточена в отраслевых научно-исследовательских институтах. Однако в современных условиях гибкого и быстро меняющегося производства эта схема работы обладает очевидными недостатками, главными из которых являются длительные сроки разработки новых изделий и отсутствие должной координации между разработчиками, производителями и продавцами продукции.

Для преодоления этих недостатков в 2012–2014 годах холдинг «Объединенные кондитеры» впервые в истории кондитерской отрасли России создал корпоративный Инновационный центр, задачей которого является разработка, тестирование и внедрение в серийное производство новых кондитерских изделий. Разработка новых продуктов направлена, в том числе, на замещение продукции иностранных компаний отечественными товарами.

■ **Slasti**, тольяттинская кондитерская фабрика, запустила новую линию по производству пралиновых конфет, которая позволит выпускать четыре вида новых конфет, сообщает Candynet.ru.



Компания производит шоколадные и карамельные конфеты, батончики, драже, зефир и шербет. По словам главного технолога компании Натальи Шерстобитовой, новая линия позволит в месяц производить на 100 тонн конфет больше. «Ежемесячно мы производим от 600–800 тонн продукции, – рассказывает технолог. – Сырье закупается в России, и мы даже решили перейти с импортного белка на российский. Анализ показал, что с уходом импортных производителей освободилось около 40% конфетного рынка. И мы решили занять нишу по изготовлению пралиновых конфет».

Помимо продаж в России, продукция Slasti экспортируется в страны ближнего и дальнего зарубежья: Казахстан, Армению, Германию, Чехию, Италию, Францию.

■ **Lotte Group**, южнокорейская группа компаний, в ближайшие три года инвестирует в Россию более чем 1 млрд долл., рассказал в интервью газете «Ведомости» председатель правления группы Шин Донг Бин. «Пото-

му что кризис – это в том числе и новые возможности», – сказал он.

По словам главы группы, в 2010 году Lotte Confectionery (входит в группу) открыла в Обнинске Калужской области кондитерскую фабрику стоимостью 100 млн долл. В 2016 году Lotte собирается удвоить ее мощности, сообщил газете председатель правления Lotte Group.

Lotte Group объединяет более 50 компаний из различных отраслей экономики (продукты питания, розничная торговля, индустрия развлечений, нефтехимия, строительство, финансовый сектор). С 1997 года Lotte Group официально представлена на российском рынке. Компания построила гостиницы и торговые центры в Москве, открыла фабрику в Калужской области, инвестирует в агропромышленный комплекс Приморского края.

■ **«Акконд»** и **«Лимак»** вошли в перечень крупнейших системообразующих предприятий России, утвержденный решением Правительства Российской Федерации. Сообщается, что данный шаг направлен на повышение устойчивости функционирования российской экономики, а также снижения негативных последствий от возможных кризисных явлений.

Перечень содержит 199 организаций, включая холдинги и вертикально интегрированные компании, прибыль которых формирует более 70% совокупного национального дохода, а численность занятых составляет более 20% от общего количества занятых в экономике.

В частности, в перечень вошли такие крупные кондитерские предприятия, как ОАО «Акконд», ОАО «Липецкхлебмакаронпром» («Лимак»), поставщики масел и жиров для кондитерской и хлебопекарной промышленности – ОАО «Нижегородский масложировой комбинат», ООО «УК «Солнечные продукты», ГК «ЭФКО» и другие участники пищевой отрасли. Также в списке указаны торговые сети ОАО «Дикси Групп», ООО «Лента», ООО «О’КЕЙ», ОАО «Седьмой континент», ЗАО «Тандер», X5 Retail Group N.V.

Наполнители для кондитерских изделий от компании «HaDO»

Компания «HaDO» – успешный производитель фруктово-ягодных наполнителей на российском рынке уже более 10 лет.

Компания «HaDO» гарантирует качество и безопасность, оригинальность и неповторимость продукции для каждого клиента, именно поэтому наши партнеры успешно сотрудничают с нами на протяжении многих лет.

Вся продукция выпускается на современном европейском оборудовании и соответствует мировым стандартам качества, что подтверждается внедренными международными интеграционными системами ХАССП и ИСО, которые гарантируют неизменно высокое качество продукции. Использование в производстве натуральных составляющих позволяет сохранять все лучшее и ценное, что дает природа.

Компания «HaDO» постоянно работает над инновационными продуктами, в их разработке участвует команда профессионалов, благодаря которой получается превосходный продукт, это признано

многочисленными клиентами. Кроме того, компания развивает сотрудничество со специалистами ведущих мировых компаний – получает информационную поддержку от своих консультантов из стран Европы, США и многих других, что позволяет разрабатывать новые виды продукции и работать по новейшим стандартам в пищевой индустрии.

В январе текущего года компания «HaDO» при поддержке итальянского технолога начала производство **кондитерских кремов**.

Кондитерский крем – это тот важнейший ингредиент кондитерского изделия, который не бросается в глаза с первого взгляда, зато является лакомым сюрпризом при дегустации, определяющим впечатление от кондитерского шедевра.

Компания выпускает как термостабильные, так и нетермостабильные – свежие крема.

Применяются крема для наполнения хлебобулочных и кондитерских изделий до и после выпечки.

Термостабильный крем может вноситься в изделия перед выпечкой, при этом не происходит миграция влаги из начинки в тесто в процессе выпечки. Крема также устойчивы и к замораживанию, они могут с успехом использоваться при производстве замороженных полуфабрикатов хлебобулочных изделий, например, круассанов, слоек.

Нетермостабильные крема можно продавать замороженными (продукт премиум класса) или продавать свежими и потом замораживать (для HoReCa, кафе, ресторанов).

Как «живые», так и термостабильные крема могут быть с различными вкусами: ванильный, лимонный, шоколадный, сыр-



ный. Ассортимент очень широк, что в свою очередь дает много возможностей для проведения разнообразных вкусовых экспериментов, которые позволяют создавать новые виды продукции.

Мы заинтересованы только во взаимовыгодных

долгосрочных отношениях с нашими клиентами и готовы создавать все новые и новые интересные продукты. Наша общая цель – удовлетворить потребности даже самого пристрастного потребителя.

Мы рады работать и идти вперед вместе с вами!

Компания HaDO

446301 Россия, Самарская обл., г. Отрадный, ул. Советская, д. 2
Тел.: (846) 615-15-60, 613-07-38
e-mail: nadootradny@gmail.com
www.nadollc.com

ИНДЕКС

КОМПАНИИ, УПОМИНАЕМЫЕ В НОМЕРЕ

Зеленые линии	23	Скорпио-Аромат	28	Cargill	6	Lyckebj Starch	24
Земляньскомолоко	30	Славянка	36	CasaLuker	50	MANE	9
ИнВита-Трейд	27	Солнечные продукты	27, 28, 34, 48	CSM	48	Marine Ingredients	11
Интерквас	24, 28	Союз	27, 31	DSM Nutritional Products	24	MarketsandMarkets	12
ИРЕКС	25	Союзопторг	32	DuPont Nutrition & Health	8	Mars	36
Кампус	8	Союзснаб	23, 27, 29	El Culinarium	9	Mondelez	6, 34, 36
КДВ	34, 36	Тандер	34	Enjoy Life Foods	6	NATECO2	8
Кириш	24	Тереза-Интер	11, 29	Euromonitor	33, 42	Nestle	36
Клейжелатин-АТ	24	ТРИЭР	48	Faberon	9	Novastell	24, 29
Комбинат химико-пищевой ароматики	29, 48	ТФС	56	Ferrero	36	Oil World	7
Корнелиус Рус	24	Униконс	24	FoodBlenders	10	Olam International	9
Лента	34	Фабрика шоколадных масс	11	Foodtrending	12	Omya	7
Лимак	34	Шаллер	8	Frutarom Industries	8, 10	Orkla	36
Любимый край	1	ЭФКО Пищевые Ингредиенты	28, 44	GCB Specialty Chocolate	24	Prolactal	10
Милорада	31	Эфко	8, 11, 30, 34, 44, 48	Glanbia Ingredients Ireland	9	Puratos	31
Мон'дэлис Русь	34	ЭфЭмСи Кемикалс Рус	28	Glanbia	10	Rieckermann	41
HaDO	35	Яблокофф	48	ICL Food Specialties	10	Roshen	36
НМЖК	8, 28, 34	= = = = =		Ideal Food Ingredients	24	Rovita	10
Новапродукт АГ	27, 29	Abercade	4	ID-Marketing	5	RTS	12
Новая Эра	24	ADM	6	I-Marketing	33	Slasti	34
Норкем	4	Ait	33	Ingredion	32	Symrise	48
Нью Брендс	24	Algol	7	Innova market Insights	38	Taiga	8
Объединенные кондитеры	34, 36	Baker Perkins	41	Israel Chemicals	10	Tate & Lyle	8, 32
О'Кей	34	Barry Callebaut NL Russia	46	ITE	24	Transfoodservice	56
Омега Фуд Технолоджис	28	Barry Callebaut	6, 8, 9, 10, 50	Jaytec	24	TTCA	6
Омиа Алгол Рус	7	BASF	11	JRS	5	Weifang Ensign Industry	6
Правильное Питание	24	Bernachon	50	Konti	36	World's Finest Chocolate	9
Пуратос	32	Bruhn Spedition	24	Kudvic	50	X5 Retail Group	34
Реттенмайер Рус	5	BusinessStat	4, 5	Lafayette Sagamore	8	Yixing-Union Biochemical	6
Росмясомолторг	25			Lonza	9		
Седьмой континент	34			Lotte Confectionery	34		
Симрайз Рогово	48			Lotte Group	23		

Кондитерский рынок России: доля мучных изделий постепенно сокращается

Российский кондитерский рынок составляет приблизительно 20-ю часть глобального рынка кондитерских изделий. Сегодня он признан одним из наиболее быстро развивающихся кондитерских рынков в мире.

Кондитерский рынок стран ЕАЭС

Россия – крупнейшая страна Евразийского экономического союза (ЕАЭС), международного интеграционного экономического объединения, в которое также входят Беларусь, Казахстан, Кыргызстан и Армения. Суммарный объем кондитерского рынка стран ЕАЭС в 2014 году составил 3 891,7 тыс. тонн, сообщил президент Ассоциации предприятий кондитерской промышленности (АСКОНД), председатель совета директоров холдинга «Объединенные кондитеры» Сергей Носенко на X международной конференции «Кондитерские изделия XXI века». По данным АСКОНД, кондитерский рынок стран ЕАЭС в 2014 году увеличился на 1,4%, по сравнению с показателем 2013 года (3,8 млн тонн).

Потребление кондитерских изделий в странах ЕАЭС, по данным АСКОНД, в 2014 году увеличилось с 20,9 кг в 2013 году до 21,5 кг на человека в год. Потребление кондитерских изделий в России выше, чем в других странах ЕАЭС, в 2014 году оно составило 22,8 кг на человека.

Табл. 1. Объем кондитерского рынка в странах ЕАЭС в 2014 году, тыс. тонн

Страна	Объем рынка
Россия	3263,0
Казахстан	330,8
Беларусь	188,2
Кыргызстан	56,4
Армения	53,3

Источник: АСКОНД



Основное место на кондитерском рынке ЕАЭС занимает Россия (табл. 1). Рынок России в прошлом году достиг 3,26 млн тонн против 3,21 млн тонн в 2013 году. Рынок Казахстана вырос до 330,8 тыс. тонн с 329,3 тыс. тонн в 2013 году. Рынок Беларуси составил 188,2 тыс. тонн против 187,2 тыс. тонн в 2013 году.

Российский рынок: рост за счет внутреннего производства

Объем производства кондитерских изделий в Российской Федерации в 2014 году превысил 3,3 млн тонн. Темп роста отечественного производства в 2014 году составил 4,8%, что в два раза превышает показатель 2012 года (рис. 1), но на 0,3% меньше данных прошлого года.

Это демонстрирует динамичный и стабильно растущий характер российского кондитерского рынка в течение четырех посткризисных лет, но наглядно показывает действие кризиса, повлиявшего на экономику страны в конце прошлого го-

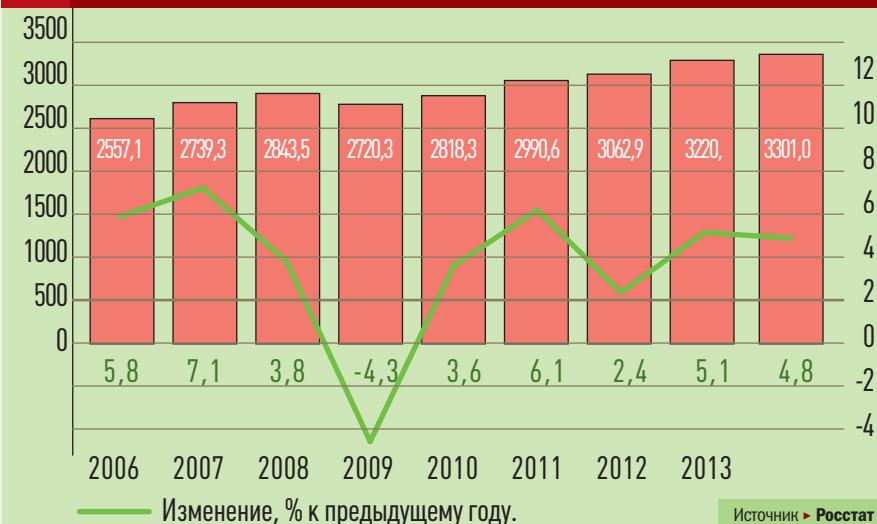
да, в том числе и на состояние кондитерского рынка.

Основную долю российского кондитерского рынка занимает продукция отечественных производителей, а импортная – не более 12%, рынок развивается в основном за счет внутреннего производства.

По словам С. Носенко, несмотря на экономический кризис, кондитерские предприятия России в прошлом году увеличили производство сладостей для внутреннего потребления до 2 993 тыс. тонн против 2 855 тыс. тонн в предыдущем году (рис. 1). Однако экспорт кондитерских изделий снизился на 24,2%, импорт – на 15,7%.

В последние годы наблюдалась хорошая динамика увеличения экспорта, еще в 2006 году он был на уровне 172,1 тыс. тонн, что почти на 100 тыс. тонн меньше объема импорта. В 2013 году экспорт уже немного превышал объем импор-

Рис. 1. Темп изменения объема производства кондитерских изделий в России в 2006–2014 годах, тыс. тонн



Источник: Росстат

Рис. 2. Суммарный объем рынка кондитерских изделий России (тыс. тонн) и среднудушевое потребление (кг/чел. в год)



та, внешнеторговое сальдо имело положительное значение, это говорит о том, что рынок хорошо сбалансирован и имеет большой потенциал для позитивного развития.

Среднудушевое потребление кондитерских изделий в нашей стране увеличивается умеренными темпами, в 2014 году оно достигло 22,8 кг, увеличившись

с 2006 года более чем в 1,2 раза (рис. 2) и на 0,4 кг по сравнению с показателем прошлого года.

Структура рынка

Почти половину кондитерского рынка России составляют мучные изделия, в 2014 году их доля составила 48% (табл. 2). В последние годы этот показате

тель понемногу снижается, по прогнозу АСКОНД, в 2015 году он уменьшится до 47%.

При этом доля шоколадных кондитерских изделий в последнее время увеличивается, а сахаристых остается практически без изменения. Но все равно, это незначительные изменения на рынке (доли процента), что говорит о сбалансированных сложившихся потребительских предпочтениях.

По словам С. Носенко, предположения, что кризис заставит предприятия «уйти» в сегмент мучных или сахаристых изделий, не оправдались. «Доля шоколада и шоколадных конфет как была 7–8%, так и осталась, – сказал он. – При этом доля мучных кондитерских изделий, которая еще несколько лет назад составляла 51%, сокращается, в то же время растет доля сложных кондитерских изделий на основе мучных».

Лидеры рынка

На российском кондитерском рынке успешно работают и российские холдинги, и компании, и международные транснациональные компании. В настоящее время 10 ведущих игроков российского кондитерского рынка формируют 44% его объема в натуральном выражении и 58% – в стоимостном (рис. 3 и 4). Среди российских производителей – лидеров кондитерского рынка такие компании, как «Объединенные кондитеры»,

Рис. 3. Доля 10 крупнейших игроков российского кондитерского рынка (в натуральном выражении)*

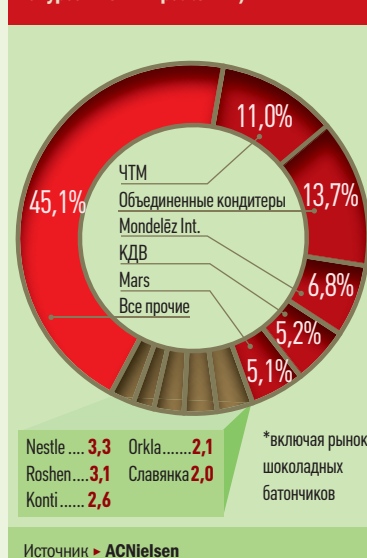
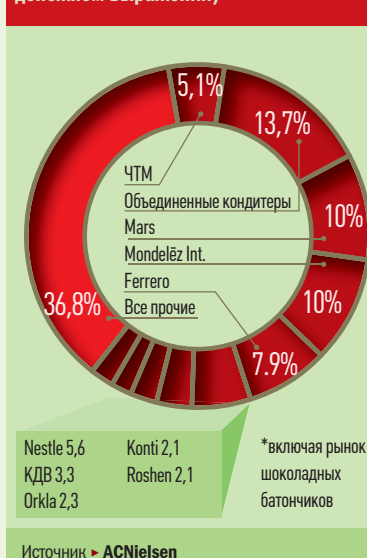


Рис. 4. Доля 10 крупнейших игроков российского кондитерского рынка (в денежном выражении)*



«Кондитерский дом «Восток», «Славянка». Среди зарубежных компаний наилучшие позиции имеют Mondelēz Int., Mars, Nestle, Orkla, Ferrero.

Таблица 2. Структура рынка кондитерских изделий России в 2010–2015 годах, объем реализации, %

Продукция	2010	2011	2012	2013	2014	2015 (прогноз)
Батончики	3,5	3,8	3,9	3,9	4,0	4
Шоколад	7,3	7,3	7,5	7,6	7,7	8
Конфеты в коробках	2,9	2,9	2,8	2,8	2,8	3
Конфеты весовые	19,8	20,2	20,5	21,0	21,4	22
Карамель	7,1	6,8	6,6	6,4	6,2	6
Сахаристые	9,6	10,1	10,2	10,2	10,2	10
Мучные	49,8	48,9	48,6	48,1	47,7	47

Источник: АСКОНД



Современные тренды мирового рынка кондитерских изделий и возможности их реализации в российских условиях

Изучая примеры воплощения тех или иных трендов на мировом рынке, мы зачастую задаемся вопросами: можно ли воплотить эти идеи в условиях российских реалий и как это можно сделать. Анализ общемировых тенденций позволяет рассмотреть возможные варианты создания уникальных концепций успешных товаров за счет использования различных инновационных ингредиентов от производителей с мировым именем.

Яна Петыш,

директор по маркетингу компании
«Балтийская Группа»

Как и любой насыщенный рынок, рынок кондитерских изделий развивается согласно предпочтениям потребителей. Востребованность нового продукта может обеспечить только постоянное отслеживание трендов рынка. Производителю для выпуска конкурентоспособной продукции нужно вовремя заметить те веяния, которые позволят прогнозировать будущий спрос.

Первый квартал года – это время подведения итогов и время постановки новых целей и ориентиров. В качестве таких ориентиров и выступают тренды. Основными трендами мирового рынка продуктов питания в 2015 году Innova market Insights называет следующие:

- от «чистой этикетки» – к «ясной этикетке»;
- ориентация на «тысячники» (millennials) – поколение 15–35-летних потребителей, открытых для всего нового, менее лояльных по отношению к брендам, но при этом заинтересованных в истории, стоящей за продуктом;
- снекификация (snackification);
- «хорошие» жиры и «хорошие» углеводы;
- обогащение белком;
- использование фруктов;



- использование замороженных продуктов;
- развитие частных марок (private label);
- повышение значимости структуры и текстуры продукта.

«Чистая» этикетка

Тренд натуральности, «чистой» этикетки, здорового питания – один из основных и наиболее перспективных на кондитерском рынке. В 2015 году специалисты пищевого рынка прогнозируют постепенное укрепление и видоизменение данного трен-

да. Производители не просто модифицируют рецептуру продукта, избегая Е-индексов, – они делают этикетку более понятной для потребителя. Этого можно достичь как расшифровкой индексов Е (лимонная кислота вместо Е330, пектин вместо Е440 и т.д.), так и более тщательным подбором пищевых ингредиентов. Так, производители по всему миру все чаще отдают предпочтение красителям из натуральных источников и растительным экстрактам. Неудивительно, ведь с их помощью мож-

но не только добиться нужного оттенка, но и поддержать положительный имидж продукта. Такие красители, как куркумин, шпинат, паприка, соки бузины, свеклы, черной моркови и др., в составе конечного продукта воспринимаются потребителем положительно.

Несколько сложнее обстоит дело в том случае, если с помощью ингредиентов конечному продукту не только придастся вкус, цвет или аромат, но и решаются какие-либо технологические задачи. Зачастую в подобных ситуациях необходимость использования ингредиента вступает в противоречие с идеей «чистой» и «ясной» этикетки. Иногда эту проблему можно решить за счет популяризации ингредиента – так, например, микрокристаллическая целлюлоза в России воспринимается потребителями с определенной опаской, так как ассоциируется в большей степени с непищевыми отраслями. Между тем данный ингредиент производится из растительного сырья и активно используется в Европе, США, странах Азии для производства широкого спектра пищевой продукции: термостабильных начинок, десертов, молочных напитков и т.д. Более того, микрокристаллическая целлюлоза придает конечному продукту необходимую структуру, позволяя при этом сократить содержание жиров. Ана-

логичная ситуация с каррагинанами. Если о происхождении таких гелеобразователей, как пектин, агар или желатин, потребитель в достаточной мере осведомлен, то каррагинан – продукт для россиян зачастую новый и незнакомый. Между тем это гелеобразователь природного происхождения, получаемый при переработке красных морских водорослей методом экстракции, активно используемый производителями кондитерских и молочных продуктов во всем мире. Мировые лидеры в производстве гидроколлоидов отмечают внушительный потенциал российского рынка, на котором до сих пор популярны менее технологичные стабилизаторы с гораздо более «нездоровым» имиджем. В подобной ситуации задача производителя – обучать конечного потребителя, донося до него информацию о пользе и преимуществах тех или иных ингредиентов – повышая тем самым интерес и лояльность к конечному продукту.

Некоторые современные разработки в сфере пищевых ингредиентов существенно облегчают задачу производителя, позволяя одновременно решать технологические проблемы и не создавать при этом проблем с этикеткой. Ярким примером подобных продуктов могут служить различные виды зерновых ингредиентов.

Различные виды муки специального назначения позволяют решить целый ряд технологических задач при производстве мучных кондитерских изделий:

- создание рассыпчатой и хрустящей структуры сахарного и сдобного печенья;
- улучшение реологических характеристик теста (тесто хорошо поддается обработке и формованию);
- обеспечение стабильной вязкости кексового теста для организации процесса дозирования;
- равномерное распределение включений (фрукты, орехи, кусочки шоколада);
- создание более мягкой нежной структуры мякиша, замедление черствения кексов, маффинов, пряников, мягкого печенья;
- создает зернистую и сочную текстуру, имитируя миндаль-

ную муку в кексах, печенье, марципане и миндальных начинках, снижает себестоимость продукта;

- предотвращение миграции влаги из добавок (кусочки фруктов и т.д.) в изделие;
- снижение содержания жира в продукте до 30% с сохранением структуры.

При этом ингредиенты декларируются как «пшеничная мука», ничуть не «утяжеляя» этикетку продукта.

Рост спроса на снеки

Очевидной тенденцией является рост спроса и интереса со стороны потребителей к различным видам замороженных продуктов. И это не столько известные и популярные среди российских потребителей гастрономические полуфабрикаты (блинчики, котлеты, вареники и т.д.), сколько различные десерты и кондитерские изделия (замороженные фрукты и фруктовое пюре в шоколадной глазури, пирожные и др.). Интерес в данной сфере может представлять также такой сегмент, как замороженная выпечка и полуфабрикаты. В этом случае ингредиенты также могут помочь в создании более привлекательного и конкурентоспособного продукта: фруктовые кусочки и различные декоративные включения; стабилизаторы, обеспечивающие термостабильность начинки; функциональная мука и улучшители, обеспечивающие нежную пористую структуру, и т.д.

Если зачастую проявления тех или иных трендов на российском рынке несколько запаздывают, то такое явление, как снекификация уже становится привычным. Фактически, это рост спроса на снеки, переход от длительного процесса приготовления и приема пищи к упрощенной схеме «перекусов». Это проявляется и в росте спроса на продукцию в индивидуальной упаковке, в расширении ассортимента снеков, стирании границ между традиционными кондитерскими изделиями и снеками, появлении «полезных снеков». Оладушки, печенье, выпечка в индивидуальной упаковке, фруктовые снеки, батончики-мюсли – все это мы уже наблюдаем на прилавках магази-

нов. Конечно, нельзя отрицать негативного влияния кризиса, но все же, согласно мнению экспертов, можно с большой долей уверенности ожидать роста данного сегмента в этом году. Причина заключается, в том числе, в возможности сочетания сразу нескольких трендов в одном продукте: одновременно вкусный и полезный для здоровья продукт, который можно легко и быстро съесть на ходу. На рынке снеков наиболее четко прослеживается возрастающий интерес к фруктам и овощам как таковым и как к элементу здорового питания. При создании кондитерских и хлебобулочных изделий с фруктовыми вкусами все чаще используются концентраты фруктовых соков и пюре для того, чтобы иметь основания указать в наименовании вкус продукта – например, «клубничный» или «с клубникой», а не «с ароматом клубники». Кусочки фруктов и ягод постепенно вытесняют из рецептур измельченные высушенные фрукты или цукаты, характеризующиеся высоким содержанием сахара и, соответственно, высокой калорийностью. Все чаще производители используют желтые и красные красители из натуральных источников, т.к. не требуют нанесения предупреждающей надписи на этикетке «содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей». Растительные экстракты также могут заменить красители. Так, например, яблочный экстракт можно использовать в создании конфет нового поколения. Помимо пользы и натуральности яблочный экстракт позволяет окрасить продукт в любой оттенок золотисто-коричневой гаммы.

Используются при создании полезных снеков и иные ингредиенты, полученные из

фруктов, – такие как пектины и волокна. Свойства яблочного и цитрусового пектина, пищевых волокон на сегодняшний день настолько известны самым широким слоям населения, что обогащенные ими продукты воспринимаются потребителями как продукты, более здоровые и полезные, позволяющие обеспечить сбалансированное питание. Именно поэтому все чаще мы видим на рынке обогащенные

кондитерские изделия и снеки. Добавление тех или иных ингредиентов, воспринимаемых потребителем как полезные, повышает привлекательность конечного продукта. Помимо традиционных вариантов обогащения, таких как витамины, минералы, пищевые волокна, все чаще мы наблюдаем на рынке продукты, обогащенные омега-3 жирными кислотами или белками. Омега-3 является широко известным

ингредиентом и давно используется для обогащения различных видов продуктов питания и напитков. Но если раньше обогащение омега-3 ассоциировалось в большей степени с рыбьим жиром, то современные технологии производства пищевых ингредиентов позволяют использовать омега-3 и в кондитерских и хлебобулочных продуктах без какого-либо негативного влияния на вкус.

Комбинация льняной и пшеничной муки позволяет обогатить омега-3 такие продукты, как хлеб, печенье, шоколад, конфеты, вафли, пряники и т.д., при этом не усложняя производственный процесс. Не усложняет процесс производства и введение еще одного набирающего популярность ингредиента – концентрата молочных белков. Во всем мире неуклонно растет спрос на продукты, обогащенные белком. Причем если раньше подобные продукты в большей степени являлись нишевыми и были ориентированы прежде всего на спортсменов, то сейчас граница



между специализированными продуктами и традиционными кондитерскими изделиями размывается. Печенье и снеки с повышенным содержанием белка, фитнес-сладости – все чаще мы видим на рынке подобные продукты, ведь потребитель хочет быть более здоровым, активным и красивым, однако пока не готов кардинально менять привычки питания. В его рационе должно быть место лакомствам к чаю, десертам, небольшим сладким «вознаграждениям» за успехи. И задача производителя в этом случае – предложить инновационные кондитерские изделия, удовлетворяющие спрос, не уступающие по вкусу традиционным сладостям, но значительно более полезные.

Важность структуры продукта

Весьма любопытным является еще один тренд – повышение значимости структуры продукта. Если в последние годы наиболее простым способом расширения ассортимента и при-

влечения внимания потребителя было обеспечение разнообразия вкусовой гаммы, сейчас имеет значение не только вкус, но и структура изделия. Все чаще на этикетку продукта (порой даже в составе самого названия) выносятся такие характеристики, как мягкий/сочный, хрустящий, нежный, свежий, с жевательной структурой (chewy) и т.д.

Для потребителей важны не только новые вкусовые впечатления, но и ощущения при разжевывании. Очевиден также и тот факт, что добиться необходимой структуры можно только за счет использования соответствующих ингредиентов. Жевательные конфеты, желейные десерты, муссы и пудинги можно создать благодаря использованию тех или иных гелеобразователей – пектинов, каррагинанов, желатина. Более

того, именно они позволяют создать новые необычные формы продуктов – желейные ша-

рики, зефирные десерты, пасты и начинки, желейные напитки (жидкий мармелад) и т.д.

Пористую нежную структуру круассанов помогают создать хлебопекарные улучшители; мягкую и сочную структуру брауни можно получить благодаря использованию муки специального назначения, она же помогает придать хрустящие

свойства печенью, предотвращает черствение и продлевает свежесть продукта. Благодаря своим свойствам такая мука позволяет обеспечить распределение фруктовых кусочков и иных включений в тесте для получения более привлекательного конечного продукта. В свою очередь, использование

фруктовых кусочков и паст позволяет одновременно не только расширить вкусовую линейку, но и разнообразить внешний вид и структуру продукта: печенье-ежики, фруктовые батончики, снеки и т.д.

Изучая примеры воплощения тех или иных трендов на мировом рынке, мы зачастую задаемся вопросами: можно ли воплотить эти идеи в условиях российских реалий и как это можно сделать. Анализ общемировых тенденций позволяет рассмотреть возможные варианты создания уникальных концепций успешных товаров за счет использования различных инновационных ингредиентов от производителей с мировым именем. Воплотить в российскую реальность актуальные тренды помогут высококачественные ингредиенты, в числе которых красители, ароматизаторы и эфирные масла, фруктовые кусочки, пасты, соки, а также растительные и фруктовые экстракты, пищевые волокна, пектины, стабилизаторы и многое другое.



Международная выставка VIV Russia 2015

**МЯСНАЯ & КУРИНЫЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ & КОРОЛЬ
ИНДУСТРИЯ ХОЛОДА для АПК**

19-21 Мая
Москва, Крокус Экспо

САММИТ РУКОВОДИТЕЛЕЙ ОТРАСЛИ | 18 МАЯ, LOTTE HOTEL MOSCOW

FEED to MEAT

Организаторы:



Тел.: +7 (495) 797-8814 • Факс: +7 (495) 797-8816

E-mail: info@vivrussia.ru

www.vivrussia.ru • www.viv.net

Organized by:



Экструзия — вкусно, полезно, современно

Спрос на продукты здорового питания растет день ото дня, при этом потребитель обращает внимание не только на ингредиентный состав, но и на технологию, используемую для производства того или иного продукта. Компания Baker Perkins (Англия) является одним из старейших игроков на рынке оборудования для экструзии — технологии, широко применяемой для производства сухих завтраков и снеков на основе зерновых.

Экструзия представляет собой комплексный процесс обработки сырья, включающий в себя термическое и механическое воздействие. Рецептурная смесь (мука или крупа, вода и др.) продавливается при помощи шнека через корпус экструдера к блоку формовки, обычно состоящему из формовочных фильер и ножа. Предлагаемые Baker Perkins экструдеры SBX широко используются как для производства сухих завтраков, так и для снеков. Они являются ключевым элементом модульных систем Cereal Master и Snack Master, концепция которых позволяет поэтапно добавлять оборудование в линию, тем самым расширяя ассортимент производимых продуктов.

К примеру, в линию для сухих завтраков и снеков может быть добавлен модуль CoEx Master для производства ко-экструдированных продуктов — подушечек разной формы, трубочек или батончиков со сладкой или пикантной начинкой. В зерновой корпус можно

добавить начинку с контрастирующим вкусом и текстурой — подобный продукт с «добавленной ценностью» наверняка привлечет внимание покупателей.

Новые компании могут начать с производства традиционных прямоэкспандированных завтраков или снеков, таких как кукурузные колечки и завитки, палочки и звездочки. В дальнейшем линию можно будет дополнить не только оборудованием для ко-экструзии, но и установкой для сплющивания хлопьев, тостером, установкой для производства шредди, системой нанесения сиропа и сушилкой. Различные виды экструдированных хлопьев, в том числе мультизерновых, становятся все более и более популярными, замещая так называемые традиционные хлопья, для производства которых используются варочные аппараты.

Новой разработкой Baker Perkins является универсальный экструдер с удлиненным корпусом, в котором сочетаются функции варки зерна

с формовкой гранул для дальнейшего сплющивания. Ранее для этих операций предлагались две различные машины.

Для производства снеков Baker Perkins также предлагает ряд гибких решений, позволяющих дополнить ассортимент премиальными полезными для здоровья продуктами. Определенные технологии заимствуются из смежных отраслей — к примеру, экструдированные снеки из раскатанного теста формируются при помощи машины, изначально используемой для производства печенья, а затем выпекаются. Для взрывания пеллет предлагается использовать тостер, а не фритюр.

Компания Baker Perkins сохраняет свою лидирующую позицию на рынке производителей оборудования для сухих завтраков и снеков благодаря непрерывной работе по разработке новых продуктов и усовершенствованию оборудования и процессов. Сильные стороны Baker Perkins — это богатый технологический опыт,

высокий уровень инженерных решений, а также активная программа поддержки клиентов, которая включает в себя все этапы, начиная от проектирования и заканчивая запуском оборудования и послепродажным обслуживанием. Для поддержки разработки изначальной концепции принципиально важен инновационный центр компании, где ее клиенты могут проводить тестовые испытания, отработку рецептур и обучение персонала.

Также Baker Perkins предлагает оборудование для производства печенья и хлеба.

Компания Baker Perkins (Англия) совместно со своим представителем в России и СНГ компанией Rieckermann примет участие в выставке «Modern Bakery/Современное хлебопечение», которая пройдет в Москве в Экспоцентре на Красной Пресне с 22 по 24 апреля.

Более подробная информация на сайте: www.bakerperkins.com



Москва, 22-24 апреля
Экспоцентр на Красной Пресне
Павильон 2, Зал 2, Стенд 22C1.2



• Оборудование для производства различных видов печенья



• Оборудование для производства формового и подового хлеба



• Оборудование для производства традиционных и экструдированных сухих завтраков и снеков

Представительство в России и СНГ:
Rieckermann
Тел. +7 495 937 2297
www.rieckermann.com

 **Rieckermann**
Machinery & Industrial Equipment

Российский рынок шоколада и какао-сырья: сокращение импорта

Россия – один из наиболее перспективных развивающихся мировых рынков шоколадной продукции. По прогнозу Euromonitor, к 2016 году российский рынок шоколада достигнет 11,6 млрд долл.

Но экономический кризис, разразившийся в нашей стране, вносит коррективы в этот прогноз.

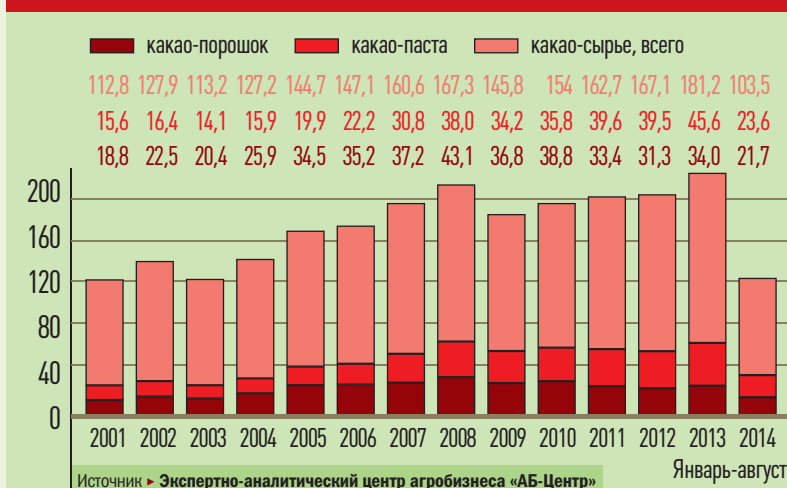


Шоколад – любимое лакомство во многих странах, потребление шоколада растет во всем мире. В Швейцарии уровень потребления шоколада составляет около 11 кг на человека в год, в Германии – более 9 кг. Россиянин в среднем съедает 5,3 кг шоколадных изделий в год. Это меньше, чем в ведущих западноевропейских странах, но больше среднего уровня потребления в восточноевропейских государствах – 2,75 кг шоколада и шоколадных кон-

фет на душу населения в год. Таким образом, Россия постепенно приближается к уровню потребления шоколадной продукции в странах Западной Европы, где данный показатель в среднем составляет около 8 кг/чел. в год.

Россия – один из наиболее перспективных развивающихся мировых рынков шоколадной продукции. По прогнозу Euromonitor, к 2016 году российский рынок шоколада достигнет 11,6 млрд долл.

Рис. 1. Объем импорта какао-сырья в Россию, тыс. тонн

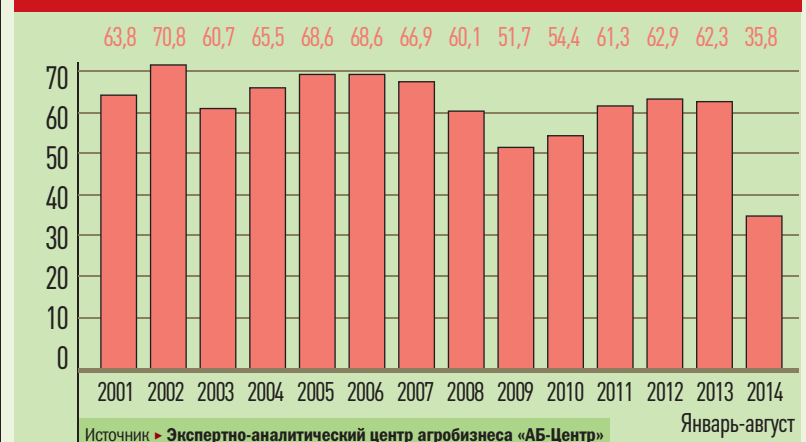


Но экономический кризис, разразившийся в нашей стране, вносит коррективы в этот прогноз. По данным последних исследований, импорт в Россию какао-продуктов – основного сырья для производства шоколада сокращается, следовательно, и отечественное производство шоколада уменьшается. Причина этого – резкое повыше-

ли возрастать. В 2013 году они превысили показатели 2008 года и составили 181,2 тыс. тонн (рис. 1). Стоимость импорта какао-сырья в Россию в 2013 году оценивается в 651,5 млн долл.

В 2014 году объем импорта какао-сырья в Россию оказался существенно ниже, чем в 2013 году. В январе-августе 2014 года импорт какао-сырья в

Рис. 2. Динамика импорта какао-бобов в Россию 2001–2014 годы, тыс. тонн

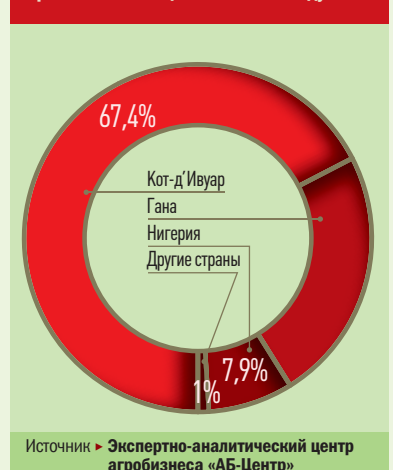


ние стоимости какао-продуктов и снижение покупательской способности населения.

Ретроспективный анализ динамики внешней торговли показывает устойчивое увеличение объемов импорта какао-сырья (какао-бобы, какао-порошок, какао-паста и какао-масло) в Россию в докризисный период 2004–2008 годов. В 2009 году в условиях мирового финансового и экономического кризиса объемы импорта существенно снизились. Рост мировых цен на какао-сырье, ослабление рубля к доллару в тот период привели к падению объемов поставок с 167,3 тыс. тонн до 145,8 тыс. тонн (по данным исследования «АБ-Центр»). Начиная с 2010 года поставки вновь ста-

Россию оценивается экспертами «АБ-Центр» на уровне 103,5 тыс. тонн общей стоимостью 434,9 млн долл. Причина сокра-

Рис. 3. Структура ввоза какао-бобов по странам-поставщикам в 2013 году



щения поставок – рост цен на какао-сырье и ослабление рубля. В октябре 2014 года средние цены на какао-бобы составили 3100 долл. за тонну (CIF Европа), что на 13,6% больше, чем в октябре 2013 года.

Какао-бобы

Объем импорта какао-бобов в Россию в 2013 году составил 62,3 тыс. тонн общей стоимостью 202,5 млн долл. По отношению к 2012 году объем импорта увеличился на 1,0% (рис. 2).

Основные поставщики какао-бобов в Россию в 2013 году – Кот-д'Ивуар (67,4% общего объема ввоза), Гана (23,7%) и Нигерия (7,9%). На другие страны пришлось около 1,0% поставок (рис. 3).

В январе-августе 2014 года импорт какао-бобов в Россию составил 35,8 тыс. тонн общей стоимостью 124,5 млн долл.

Какао-порошок

Импорт какао-порошка в Россию в 2013 году вырос по отношению к 2012 году на 8,5% до 34,0 тыс. тонн. При этом стоимость ввоза какао-порошка составила 107,3 тыс. тонн.

Основные поставщики какао-порошка в нашу страну (код ТН ВЭД 1805 – какао-порошок без добавок сахара или других подслащивающих веществ) в 2013 году: Германия (30,2% общего объема ввоза), Малайзия (21,6%), Нидерланды (16,6%) и Гана (8,0%). Также относительно крупные поставки осуществляли Испания, Франция, Кот-д'Ивуар, Турция и Индонезия.

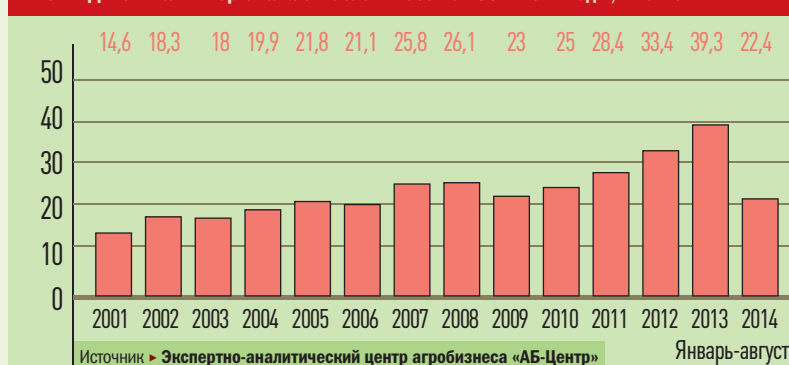
В январе-августе 2014 года импорт какао-порошка в Россию, по оценке «АБ-Центр», составил 21,7 тыс. тонн.

Какао-паста

Объем импорта какао-пасты в Россию в 2013 году составил 45,6 тыс. тонн (+15,6% по отношению к 2012 году) общей стоимостью 166,3 млн долл.

Ключевыми поставщиками какао-пасты в нашу страну в 2013 году были такие страны, как Кот-д'Ивуар (31,7% импорта), Гана (26,5%), Украина (17,0%), Германия (8,7%) и Нидерланды (5,1%). Также относительно крупные объемы им-

Рис. 4. Динамика импорта какао-масла в Россию 2001–2014 годы, тыс. тонн



порта какао-пасты поставлялись из США, Франции, Нигерии и Малайзии.

Импорт какао-пасты в Россию в январе-августе 2014 года составил 23,6 тыс. тонн. Стоимость поставок оценивается в 98,6 млн долл.

Какао-масло

Ввоз какао-масла в Российскую Федерацию в 2013 году составил 39,3 тыс. тонн (рис. 4). Ключевыми поставщиками какао-масла в Россию были следующие страны – Малайзия (40,2% общего объема ввоза), Индонезия (22,8%), Нидерланды (16,5%). Также относительно крупные объемы импорта поступали из Нигерии, Германии, Сингапура и Ганы (рис. 5).

Объемы поставок какао-масла в 2013 году стали рекордными за всю историю современной России. По отношению к 2012 году объем импорта какао-масла в Россию вырос на 17,7%, за 5 лет – на 50,8%, за 10 лет – в 2,2 раза. Такой рост связан с некоторым ослаблением мировых цен на какао-масло

Рис. 5. Структура ввоза какао-масла по странам-поставщикам в 2013 году



в 2013 году. В 2014 году цены на какао-масло из всех видов какао-сырья выросли наиболее ощутимо. Средняя стоимость ввозимого какао-масла в РФ в августе 2014 года составила 7636 долл. за тонну. Для сравнения, еще в начале года цены на какао-масло находились на уровне 5205 долл. за тонну.



Шоколадная продукция

Помимо какао-сырья, Россия также активно импортирует шоколад и прочие готовые пищевые продукты, содержащие какао (код ТН ВЭД 1806). Объем ввоза такой продукции в нашу страну в 2013 году составил 185,2 тыс. тонн общей стоимостью в 812,7 млн долл. Это второй наивысший показатель начиная, по крайней мере, с 2001 года. Рекордный объем ввоза был зафиксирован в 2012 году – 198,7 тыс. тонн.

В 2014 году снижение объемов импорта шоколада продолжилось, в основном за счет ограничений на ввоз шоколада из Украины, которая являлась ключевым поставщиком этой продукции в Россию.

В январе-августе 2014 года по отношению к аналогичному периоду прошлого года импорт шоколада и прочих готовых пищевых продуктов, содержащих какао, в Россию снизился на 19,9%.

Экспорт шоколада и прочих готовых пищевых продуктов, содержащих какао, из России в последние годы постоянно растет – отечественная кондитерская промышленность становится все более конкурентоспособной как на внутреннем, так и на мировом рынке.

Объем экспорта шоколада и прочих готовых пищевых продуктов, содержащих какао, из России в 2013 году достиг рекордных отметок в 170,5 тыс. тонн – объем сопоставим с показателями импорта аналогичной продукции. По отноше-

нию к 2012 году экспорт вырос на 18,3%, за 10 лет – в 3,5 раза. В январе-августе 2014 года экспорт шоколада и прочих готовых пищевых продуктов, содержащих какао, составил 91,7 тыс. тонн, что сопоставимо с показателями за аналогичный период 2013 года.

Российский шоколад экспортируется в более чем 20 стран мира. Ключевое направление экспорта шоколада и прочих готовых пищевых продуктов, содержащих какао, из России – Казахстан, куда в 2013 году было отправлено 32,6% всего объема внешних поставок. Второе место занимала Украина – 20,2%, на третьем месте Белоруссия – 10,2%.

По материалам Ab-centre.ru.

Эквиваленты масла какао – новые горизонты компании «ЭФКО»

Шоколад... Это слово нам знакомо с самого детства. Какую бурю положительных эмоций оно вызывает у нас только при одном его упоминании!

Каким бы ни был вид шоколада, неизменной составляющей остается жировая основа, а именно масло какао, которое и придает ему неповторимый вкус и аромат.

Андрей Предыбайло,

начальник отдела разработок и контроля производства специализированных жиров для кондитерской промышленности ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»

Какао-масло, по сути, является полуфабрикатом и используется в качестве жировой основы для производства шоколада и других кондитерских изделий. Именно какао-масло придает шоколаду определенную твердость, термоустойчивость и уникальные свойства плавления, что обеспечивается благодаря триглицеридному составу, который в основном представлен тремя типами симметричных триглицеридов: олеопальмитостеарином (POS), олеодистеарином (SOS), олеодипальмитином (POP).

Несмотря на всю уникальность свойств масла какао на сегодняшний день существует ряд факторов, которые вызывают определенные сложности при его использовании:

- нестабильность состава и свойств масла какао, связанная с сортом культуры, местом произрастания;
- высокая цена масла какао и ее подверженность сильным изменениям;
- нестабильность урожайности, приводящая к перебоям в поставках какао-бобов;
- сложность переработки какао-бобов.

По этим причинам многие производители зачастую предпочитают использовать жиры, являющиеся эквивалентами или заменителями какао-масла. Их использование в производстве различных видов глазурей позволяет в значительной мере не только снизить затраты, но



и в ряде случаев упростить технологический процесс.

Если говорить о заменителях масла какао (лауринового (CBS) и нелауринового (CBR) типов), то их использование при производстве кондитерских изделий в значительной мере упрощает технологический процесс, позволяет исключить процесс темперирования,

но при их использовании существуют ограничения по совместимости (смешиваемости) с маслом какао (для CBS – до 5%; для CBR – до 15–20%).

Особенно уникальны по своим свойствам эквиваленты, которые в большей степени приближены к маслу какао по триглицеридному составу и физико-химическим

свойствам. Такие особенности позволяют смешивать эквиваленты (СВЕ) с маслом какао в любых соотношениях, при этом не происходит образования эвтектических смесей. На рис. 1 представлены результаты по содержанию твердых триглицеридов в смесях, полученных на основе ЭМК «ЭКВИЛАД 0101-34» с маслом какао в различных процентных соотношениях. Как видно из графика, ЭМК «ЭКВИЛАД 0101-34» возможно смешивать с маслом какао в любых соотношениях без снижения твердости в полученной смеси. При использовании эквивалентов масла какао готовые кондитерские изделия обладают практически теми же структурными свойствами, что и при применении масла какао. В целом, использование эквивалентов масла какао позволяет не только значительно снижать стоимость, но стабилизировать и улучшить свойства получаемой продукции.

Компания «ЭФКО» имеет многолетний опыт разработки, производства и продаж жиров – заменителей масла какао, как лауриновой (CBS), так и нелауриновой (CBR) группы. Очередным этапом развития научно-производственного потенциала компании «ЭФКО» стало производство отечественного эквивалента масла какао марки «ЭКВИЛАД». Данный продукт имеет аналогичные свойства с маслом какао и открывает перед производителем кондитерских изделий следующие возможности:

- расширить ассортиментный перечень продукции;
- проводить смешивание с маслом какао в любых соотношениях, обеспечивая 100%-ную совместимость;



- снизить стоимость готовой продукции;
- получать готовую продукцию с более стабильными показателями по сравнению с маслом какао;
- снизить зависимость от импортных производителей эквивалентов масла какао.

Эквивалент масла какао «ЭКВИЛАД 0101-34» по физико-хи-

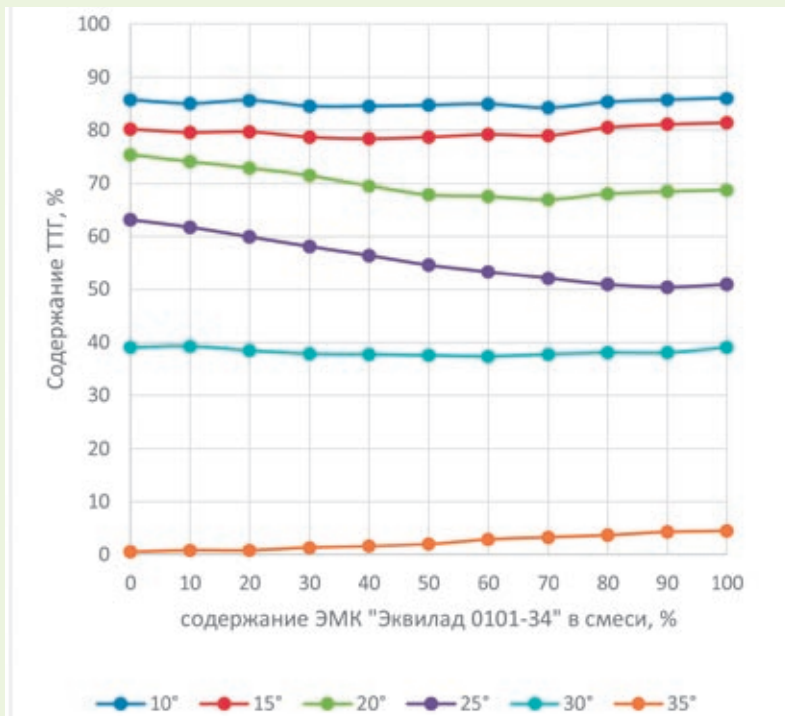


Рис. 1. Совместимость ЭМК «ЭКВИЛАД 0101-34» с маслом какао

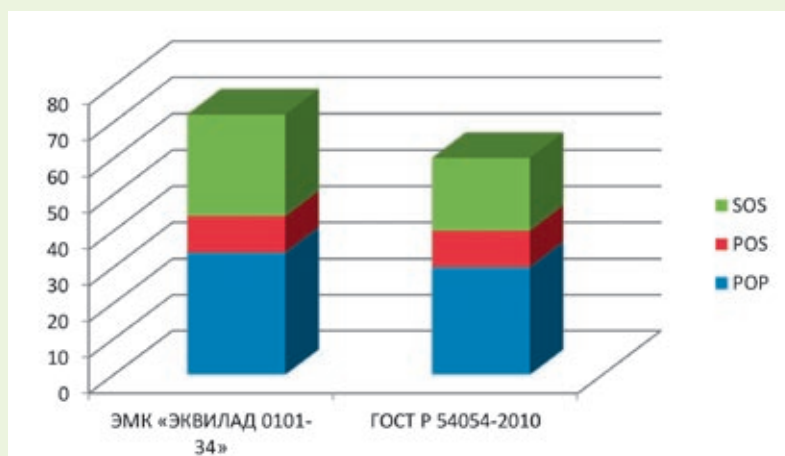


Рис. 2. Массовая доля 2-олеодинасыщенных триглицеридов, %, согласно ГОСТ Р 54054-2010, и требования компании «ЭФКО» к ЭМК «ЭКВИЛАД 0101-34»

Таблица 1. Требования по ТГГ, согласно ГОСТ Р 54054-2010, и требования компании «ЭФКО» к ЭМК «ЭКВИЛАД 0101-34»		
Показатель	Норма	
	ЭМК «ЭКВИЛАД 0101-34»	В соответствии с ГОСТ Р 54054-2010
Массовая доля твердых триглицеридов, %, при		
10 °С	Не менее 84	
15 °С	Не менее 79	
20 °С	Не менее 68	Не менее 65
25 °С	Не менее 55	Не менее 55
30 °С	Не менее 37	Не менее 32
35 °С	Не более 6	Не более 8



мическим показателям полностью соответствует требованиям ГОСТ Р 54054-2010 «Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа» и соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых распространяется на эквивалент масла какао:

- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Необходимо отметить, что эквивалент масла какао «ЭКВИЛАД 0101-34» производства ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» является первым и един-

ственным продуктом на российском рынке, произведенным по полному циклу с применением уникального высокотехнологичного оборудования по фракционированию. Наличие собственного оборудования по фракционированию дает возможность осуществления контроля качества нарабатываемых фракций, что гарантирует стабильность качественных показателей уже в готовом продукте.

Все масла, используемые при производстве эквивалентов масла какао марки «ЭКВИЛАД», проходят полный цикл рафинации, что обеспечивает высокую стабильность к окислению, прекрасные органолептические показатели и, как следствие, высокое качество готовых изделий, произведенных на основе данных жиров. Только использование современных технологий фракционирования, очистки и рафинации позволяет получать эквиваленты масла какао наивысшего качества. Компания «ЭФКО» в полной мере имеет все необходимые ресурсы и гарантирует стабильное качество своей продукции.



Использование какао-порошков в кондитерских изделиях

Какао

Слово «какао» вызывает в нашем воображении чудесные «домашние» образы – приготовление выпечки вместе с семьей, удовольствие, которое дарит чашка горячего какао в холодный зимний день. Нас мало интересуют технические параметры какао, вкусом которого мы наслаждаемся, но эти прекрасные моменты становятся реальностью благодаря науке о какао и стараниям экспертов, позволяющим получить оптимальные результаты при использовании какао для выпечки.

Какао и выпечка

Какао характеризуется вкусоароматическими и цветовыми свойствами. Эти особенности чрезвычайно важны при использовании какао для получения различных продуктов, а при правильном применении гарантируют наилучший результат в процессе изготовления выпечки. Необходимым условием является правильный баланс между основными ингредиентами в рецептуре – сахаром, мукой и жирами. При изготовлении выпечки важно помнить, что какао влияет не только на ароматические свойства изделия, но и на другие его параметры.

Происхождение

Процесс производства какао, как и всех прочих ингредиентов, начинается с выбора качественного сырья. Первая важная характеристика сырья – происхождение какао-бобов. Какао, получаемое из Западной Африки, славится своими яркими вкусоароматическими нотами, тогда как какао-бобы из центральноамериканского региона обладают более тонкими, сбалансированными фруктовыми нотами. Какао может иметь различные цветовые оттенки, относящиеся к коричневому спектру. Из какао-бобов, выращенных в Кот-д'Ивуар, получают какао-порошки от светло-коричневого до черного цвета, а из камерунских – красноватого цвета. Регион происхождения порошка определяет его уникальный аромат и цвет, при правильном применении можно получить продукты с уникальными вкусовыми характеристиками.

Следующий шаг – соблюдение правильной процедуры ферментации и высушивания какао-бобов, поскольку это играет важную роль в получении качественного аромата какао. Наконец, процедуры обжарки и алкализации оказывают наибольшее влияние на аромат и цвет какао, поэтому для полного раскрытия потенциала какао-бобов необходимы обширные знания и опыт.

Вкус и аромат

Алкализация – процесс, типичный для работы с какао. Он был изобретен голландским специалистом ван Хоутеном. Алкализация снижает кислотность и акцентирует ноту какао во вкусе изделия. Этот процесс также позволяет управлять цветом какао. Какао, не подвергавшееся алкализации, имеет бежевый цвет, тогда как алкализированный порошок может принимать темно-коричневый, красновато-коричневый или черный цвет. При этом необходимо уделять особое внимание параметрам процесса. Чрезмерно сильная алкализация приведет к появлению нужного темного цвета, но одновременно придаст продукту горьковатый привкус вместо аромата какао. Правильно используя какао различной степени алкализации, пекарь может получить яркие продукты с насыщенным вкусом и богатой палитрой цветов и ароматов.

В целом, кондитеры используют в своей продукции средне- и сильно алкализированные какао-порошки, которые позволяют получить яркий продукт с насыщенным вкусом и цветом какао. Это касается, в частности, пирожных «брауни» и шоколадных тортов – чем темнее продукт, тем более «шоколадным» он выглядит. Другой пример – шоколадный торт

«Прага», для которого необходим «красный» какао-порошок, чтобы изделие приобрело необходимый оттенок, и одновременно привнесло характерные нотки какао в его вкус.

Алкализация позволяет специалистам экспериментировать с порошками, придумывать новые концепции продуктов или оптимизировать/изменять текущие рецептуры. Благодаря такому творческому подходу к науке об использовании какао, рождаются продукты, способные удивлять потребителей, которых интересуют смелые, экспериментальные и неожиданные сочетания вкусов.

Разрыхление

Известно, что добавление какао-порошка в мучные кондитерские изделия активизирует разрыхление теста. Для активизации этого процесса необходима кислота и высокая температура. Степень алкализации какао-порошка существенно влияет на кислотность вашей рецептуры и меняет направление реакции разрыхления. Натуральный какао-порошок влияет на реакцию иначе, чем алкализированный, что выражается в большей или меньшей степени разрыхления. Это необходимо учитывать при выборе какао-порошка. Например, если в рецептуре заменить какао-порошок средней степени алкализации на сильно алкализированный, это не только отразится на вкусе и цвете, но и приведет к уменьшению объема торта или печенья, если никак не компенсировать данный эффект. Это еще один пример того, как какао-порошок оказывает глубокое влияние на свойства конечного продукта, и при наличии соответствующих специальных знаний

может помочь добиться лучшего результата.

Обезжиренный какао-порошок

Другие популярные бисквитные пирожные – «меренги» или «макароны». Это чрезвычайно сложные рецептуры, позволяющие получать премиальные продукты, в которых содержание жира крайне нежелательно. Структура этих изделий определяется белком, содержащимся в яйцах. Жиры (если таковые все же присутствуют в со-



Обезжиренный какао-порошок

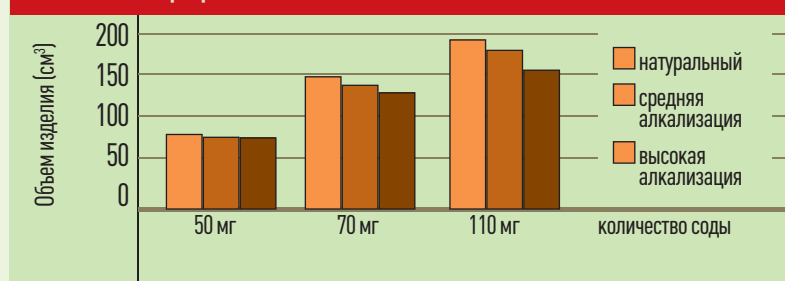
Какао-порошок высокой жирности

ставе), выполняют роль смазки, что приводит к ухудшению целостности структуры, и следовательно, уменьшению объема теста. Чтобы предотвратить снижение объема продукта на выходе, в нежные изделия добавляют обезжиренный какао-порошок (содержание жира менее 1%). Как показано на фотографии, если в одной и той же рецептуре заменить какао-порошок с высокой жирностью на обезжиренный, можно получить «меренги» красивой формы с красновато-коричневым оттенком, тогда как «меренги» с использованием какао-порошка высокой жирности имеют тусклый оттенок и меньший размер. Обезжиренный какао-порошок можно также использовать в диетических продуктах, для придания им шоколадного вкуса без повышения их калорийности.

Знание правил использования какао при изготовлении кондитерских изделий позволяет более творчески подходить к работе с рецептурами, не нарушая вкусоароматического баланса продуктов. Применяйте рекомендации проверенных экспертов какао, чтобы восхитить потребителей вкусом вашей продукции.

Barry Callebaut NL Russia
+7 499 922 19 30
www.barry-callebaut.com
www.bensdorp.com

Рис. 1. Влияние разрыхлителя на объем выпечки



Добро пожаловать в мир превосходного какао.



Превосходные характеристики какао-порошков Bendsorp открывают бесконечные возможности для создания новых продуктов. Воплощая Ваши идеи и превосходя ожидания, Bendsorp - Ваш рецепт успеха!

Барри Каллебаут НЛ Раша
Тел. +7 499 922 19 30
142300, Россия, Московская область,
г. Чехов, ул. Уездная, 18, стр.1
www.barry-callebaut.com - www.bendsorp.com


Bendsorp
a brand of
BARRY CALLEBAUT

Кондитерские изделия XXI века

Современному состоянию отечественного производства кондитерских изделий и перспективам его развития была посвящена Международная конференция «Кондитерские изделия XXI века», которая прошла в Международной промышленной академии в феврале 2015 года.



Кондитерская индустрия – одна из наиболее стабильных отраслей российской пищевой промышленности. В Российской Федерации работают около 1500 предприятий, выпускающих кондитерские изделия. Это и специализированные кондитерские производства, и отдельные участки на хлебобулочных и пищевых комбинатах. Кондитерская промышленность выпускает очень широкий ассортимент изделий (более 3000 наименований). Современное кондитерское производство сталкивается с определенным кругом проблем в области использования технологий, сырьевых компонентов, оборудования, продвижения и реализации продукции и т.д. Обсудить актуальные вопросы кондитерского бизнеса представители предприятий из многих регионов нашей страны собрались на Международной конференции «Кондитерские изделия XXI века».

Конференция была организована Ассоциацией предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД», ФГБНУ «ВНИИ кондитерской промышленности» и Международной промышленной академией при поддержке Минсельхоза РФ, ФГБНУ «НИИ питания», Союза производителей пищевых ингреди-

ентов, Национального фонда защиты потребителей.

На конференции были подведены итоги прошедшего года, рассмотрены актуальные вопросы развития кондитерской промышленности, проблемы технического регулирования в отрасли, научного обеспечения производства кондитерских изделий, обеспечения качества и безопасности кондитерских изделий.

Были обсуждены вопросы производства кондитерских изделий специализированного и функционального назначения, особенности применения пищевых ингредиентов, перспективы развития технической базы отрасли. Особое внимание было уделено теме производства кондитерских изделий в условиях импортозамещения.

О состоянии рынка кондитерских изделий стран ЕАЭС в контексте изменений в мировой экономике рассказал **Сергей Носенко**, президент Ассоциации предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД».

Роли кондитерских изделий в структуре питания населения России был посвящен доклад **Виктора Тутельяна**, директора ФГБНУ «НИИ питания».

Задачи научного обеспечения кондитерской отрасли на совре-



менном этапе представила в своем докладе **Лариса Аксенова**, директор ФГБНУ «ВНИИ кондитерской промышленности». Она подчеркнула, что научное обеспечение технологического развития кондитерской отрасли предопределено необходимостью повышения конкурентоспособности нашей продукции, как на внутреннем, так и внешнем рынке. Однако серьезной проблемой на этом пути для кондитерской отрасли, как и для ряда других, является недостаток отечественных сырьевых компонентов с заданными стабильными показателями качества. Недостающие ресурсы для обеспечения внутреннего рынка восполняются за счет импортных поставок. В связи с этим импортозамещение является безусловным императивом агропродовольственной политики России (именно об этом сказано в Доктрине продовольственной безопасности). Причем импортозамещение не является проблемой одной технологии или одного предприятия. Увеличение объемов производства и повышение конкурентоспособности должны быть обеспечены на каждом этапе технологической цепи – «от поля до прилавка». Важным направлением является прижизненное формирование заданных (в том

числе лечебно-профилактических) свойств кондитерских изделий. Преимущественное развитие в этом направлении будет иметь вертикальная интеграция товаропроизводителей, включающая в себя все технологические циклы «от поля до прилавка», а вернее «до потребителя», что и позволит обеспечить «систему прослеживаемости». «Прослеживаемость» является обязательной к исполнению, что законодательно прописано в Техническом регламенте Таможенного союза по безопасности пищевой продукции.

Инновациям в кондитерской отрасли было посвящено выступление **Татьяны Савенковой**, замдиректора по научной работе ФГБНУ «ВНИИ кондитерской промышленности». Она отметила, что в кондитерской отрасли России базовые инновации, создающие принципиально новые технологии и глубокие инновации, качественно развивающие уже существующие технологии, являются главным и наиболее эффективным инструментом технологического развития. Это не только одно из важнейших средств обеспечения на рынке значительных и долговременных конкурентных преимуществ, но и действенный выход из кризисной ситуации, а также надежный

инструмент завоевания позиций на зарубежных рынках. Понимание уникальных позиций и рыночных перспектив предприятия, выпускающего кондитерские изделия, обеспечивает смещение акцентов при разработке стратегии развития как последовательности решений, которые вписываются в основополагающей части бизнес-плана и являются основой инвестиционных проектов, так же как техническое задание для НИОКР. Анализ влияния рыночных механизмов экономики страны на развитие кондитерской отрасли показывает необходимость обеспечения конкурентоспособности продукции на внутреннем и внешнем рынках с ориентированием на запросы потребителей.

Импортозамещение – одна из стратегических задач российского АПК и способствует дальнейшему устойчивому развитию перерабатывающих отраслей наряду с инновациями, формированием инфраструктуры продовольственного рынка, модернизацией материально-технической базы, развитием малого бизнеса. Следует отметить, что для стимулирования замещения импорта российскими товарами применяется, в частности, таможенно-тарифное (пошлины) и нетарифное (квоты, лицензирование ввоза) регулирования, а также субсидирование и другие виды господдержки производств в России. Одним из результатов происшедшего в последние годы импортзамещения стало то, что производство кондитерских изделий, хлебобулочных изделий, безалкогольных напитков для внутреннего рынка к 2007 го-

ду было практически полностью перенесено в Россию.

Концептуальные аспекты модификации углеводного профиля кондитерских изделий специализированного назначения представила в своем докладе **Алла Кочеткова**, руководитель лаборатории технологии новых специализированных продуктов профилактического действия ФГБНУ «НИИ питания».

Ведущие специалисты ВНИИ кондитерской промышленности познакомили участников конференции с новыми научными работами в области кондитерских технологий.

Проблемы технического регулирования производства и реализации пищевых продуктов, активно обсуждались в рамках конференции. Некоторым вопросам практики применения ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» было посвящено выступление **Полины Семеновой**, исполнительно-



го директора Союза производителей пищевых ингредиентов.

На конференции большое внимание было уделено вопросам применения инновационных ингредиентов в производстве разнообразных кондитерских изделий. Ведущие специалисты компаний – производителей и поставщиков ингредиентов рассказали о своей продукции, используемой в кондитерском и хлебопекарном производстве.

Директор по маркетингу ЗАО «Балтийская группа» **Яна Петыш** рассказала о современных трендах на мировом рынке кондитерских изделий и возможности их реализации в российских условиях путем использования инновационных ингредиентов.

Руководитель лаборатории Комбината химико-пищевой ароматики **Елена Моисеева** представила коллекцию ароматизаторов для кондитерских изделий, применение которых, несомненно, улучшит вкусовые характеристики продукта.

Коммерческий директор Московского филиала ООО «Симрайз Рогово» **Андрей Буйнов** рассказал об ароматизаторах компании Symrise, в том числе о ванильном вкусе как ведущем в кондитерской индустрии.

Анализ возможных проблем в кондитерской отрасли при переходе на безтрансговые жиры согласно требованиям ТР ТС на масложировую продукцию представил в своем докладе **Юрий Султанович**, директор департамента исследований и развития ООО «ТД «Солнечные продукты».

Ассортимент промышленных маргаринов компании «ЭФКО»

без трансизомеров представила **Ольга Хлопонина**, начальник отдела ООО «КРЦ ЭФКО-Каскад».

О широком спектре специализированных жиров производства Евдаковского МЖК рассказала **Юлия Яковлева**, технолог отдела поддержки продаж ООО «ТД Евдаковский». Комбинат выпускает спецжиры для всех видов кондитерской продукции, а именно начиночные жиры для вафельных изделий, жиры для мучных кондитерских изделий, для конфет типа пралине, начинок конфет типа ассорти и конфет на основе полых вафель.

Во время конференции на стендах компаний CSM, Symrise, «ТРИЭР», ТД «Яблокофф», Комбината химико-пищевой ароматики можно было более подробно ознакомиться с представленными в докладах ингредиентами и продуктами, изготовленными с их применением.

В рамках конференции прошел Международный смотр качества кондитерских изделий, выпускаемых предприятиями Российской Федерации, стран Таможенного союза, СНГ и дальнего зарубежья. В дегустационную комиссию Смотра вошли ведущие специалисты отрасли.

Прошедшая конференция еще раз подтвердила свою репутацию прекрасной площадки для обсуждения наиболее актуальных проблем отрасли, объединяющей производителей кондитерских изделий, представителей отраслевой науки, профессионального образования, а также изготовителей оборудования и ингредиентов.



Салон Шоколада снова в Москве

Легендарный международный фестиваль Salon du Chocolat с успехом прошел в Москве с 4 по 8 марта 2015 года. Спустя семь лет Салон Шоколада возвратился в столицу обновленным. Помимо насыщенной программы, интересной широкому кругу посетителей, в рамках Салона были организованы мероприятия для профессионалов.



Интерес к шоколадной индустрии растет во всем мире. В 2013 году мировое потребление сладкого продукта впервые в истории превысило 4 млн тонн.

Сегодня Salon du Chocolat (в переводе с французского – «Салон Шоколада») – это бренд мирового уровня в шоколадной и кондитерской индустрии. Ежегодно в мире проводится около 20 салонов-фестивалей под этой легендарной маркой, каждое из которых собирает десятки, а иногда и сотни тысяч посетителей.

Основатели Салона Сильви Дус и Франсуа Жанте, как и много лет назад, остаются верны традициям. В 1994 году, когда проект был запущен впервые, они задумали Салон как площадку, на которой производители, авторы новых методик и технологий, поставщики сырья и оборудования, продавцы и потребители могли бы встретиться в неформальной обстановке. Таким был и таким остается Салон Шоколада по сей день, стремительно завоевывая новые города и страны.

Первые четыре Салона Шоколада проводились только в Париже. Однако интерес к событию в мире оказался настолько значительным, что с 1998 года Салон вышел за пределы Европы и впервые был проведен в Нью-Йорке, а в 2000 году – в Японии. С тех пор едва ли не каждый год Са-

лон открывается в новом городе. Сегодня это значительное событие проходит во многих городах Франции, Японии и Китая, а также в Швейцарии, Бельгии, Германии, Великобритании, Италии, Бразилии, Перу, Южной Корее, Египте, Ливане. За 20 лет 159 фестивалей Салона Шоколада в 29 городах мира посетило 6,4 млн человек, и теперь, после перерыва в 7 лет, Салон Шоколада снова вернулся в Россию.

Организатором главного шоколадного мероприятия 2015 года в России стала московская компания «Экологический стандарт» – один из главных идейных вдохновителей программы «Возрождение традиций производства русского шоколада». В Москве праздник шоколада проходил уже три раза – с 2006 по 2008 год включительно – и всегда получал восхищенные отзывы.

Московский Салон Шоколада стал ярким событием, на котором встретились и те, кто ежедневно работает с какао и шоколадом, и те, кто просто влюблен в ароматную сладость.

На площади более 5000 кв. м были представлены разнообразные участники, связанные с миром какао и шоколада, среди которых знакомые с детства отечественные марки, крупные и небольшие западные бренды,





страны – производители какао, прославленные специалисты отрасли, ремесленники ручного шоколада и даже производители шоколадной косметики.

В фестивале приняли участие более 50 профессионалов из России, Франции, Бельгии, Швейцарии, Мадагаскара, Колумбии и других стран. На мероприятии свои достижения демонстрировали как производители какао, оборудования, сырья и других ингредиентов, так и шоколатье и кондитеры, которые работают уже с готовым продуктом.

На выставке была представлена шоколадная и кондитерская про-

дукция производителей из России, Франции, Бельгии, Колумбии, Венгрии и других стран.

Салон открылся традиционным дефиле шоколадных платьев, созданных в Париже. В дефиле приняли участие многие известные персоны – звезды кино, политики и шоу-бизнеса.

В рамках фестиваля проходили различные мастер-классы и интереснейшие зрелищные мероприятия.

Основная миссия фестиваля – возрождение культуры производства продукта, считает организатор шоколадного праздника Евгений Тростенцов. «Мы не рассматриваем Салон Шо-

колада как отдельное мероприятие. Это составная часть большой программы по возрождению традиций производства российского шоколада, уникальная площадка для обмена опытом между лучшими европейскими мастерами и начинающими шоколатье в нашей стране. Россия должна попытаться вернуть лидирующие позиции в отрасли, какими они были до 1917 года, когда зарождались самые известные кондитерские империи – Эйнем, Ж. Бормана, Абрикосовых, которые начинали свой путь с кустарного ремесленного производства», – уверен Тростенцов.

В музейной зоне Салона размещалась экспозиция с редчайшими экспонатами, которые до этого нигде не выставлялись. Там выступали авторитетные эксперты с рассказами об истории русского шоколада, среди которых Евгений Тростенцов, автор Музея истории русского шоколада (М.И.Р. шоколада), историк, колллекционер, занимающийся возрождением традиций семейной кондитерской компании «Товарищество А.И. Абрикосова Сыновей Дмитрий Абрикосов».

Во время Салона проходила ежедневная дегустация блюд с шоколадом, сделанным по дореволюционным рецептам из книги Санкт-Петербургской шоколадно-конфетной фабрики М. Конради, изданной в 1861 году.

Помимо русского шоколада посетители Салона смогли продегустировать и приобрести французский шоколад молодой парижской марки Hugo&Victor, изделия лионского шоколадного дома Bernachon с полувековой династией.

В зоне Кондитерского шоу прошли мастер-классы для профессионалов и начинающих кондитеров и шоколатье. Оригинальными рецептами с белым шоколадом и цитрусами поделился французский кондитер Эммануэль Амона, мастер-класс по антикризисному шоколаду провел руководитель французского центра обучения шоколадному мастерству Chocolate Academy Вилфрид Ховела.

Также во время Салона работали мастерские по изготовлению шоколадных изделий для детей, выставка шоколадных скульп-





птур от Школы шоколада, вернисаж кулинарных картин Мюрьель Руссо-Овчинников, мастер-классы «Искусство жить по-французски» школы Сесиль Рог.

Огромный интерес вызвали мастер-классы и кулинарные шоу, организованные ведущими специалистами мировых лидеров рынка шоколада – компаний Barry Callebaut, Puratos, CasaLuker, Kudvic.

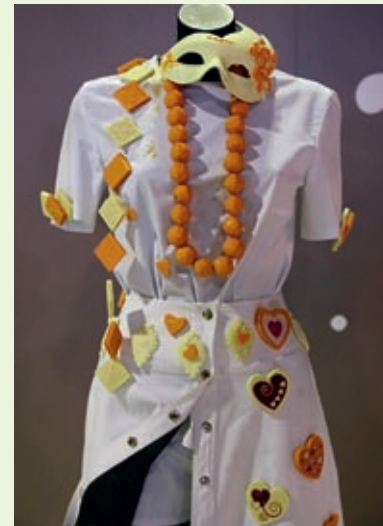


Шеф-шоколатье Академии Шоколада Barry Callebaut Дмитрий Черников провел трехчасовой мастер-класс «Корпусные и капсульные техники реализации шоколадных конфет, или секреты производства настоящих бельгийских бонбон».

Вилфрид Ховел, глава Академии Шоколада Barry Callebaut в Москве, выступил на конференции с докладом на актуальную те-

му «Антикризисный шоколад. Уникальные техники и соответствующие им гаммы шоколадной продукции».

Мастер-классы и выступления шоколатье компании Puratos Ольги Лыгиной и Александра Кустовинова научили на практике работать с инновационным методом «foodpairing», который является искусством сочетать в начинках вкус шоколада с таки-

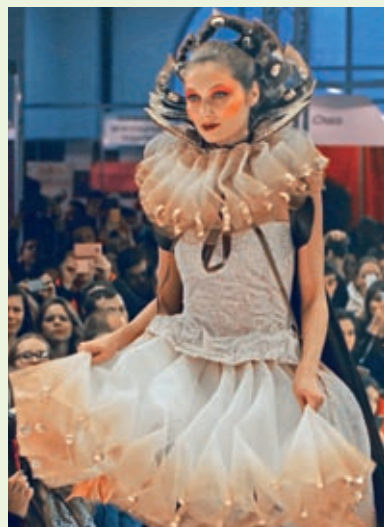


ми ингредиентами, как мясо, сыр, морепродукты, овощи. А также изготавливать традиционные бельгийские конфеты (пранлине): глазированные шоколадом трюфели с различными вкусами.

Не менее интересными оказались выступления основателя компании Kudvic Виктора Кудрявцева, которые были посвящены новому мировому течению bean to bar, «от боба к плитке», ведь он как никто другой смог поделиться новой философией и идеологией ремесленного шоколада, рассказать, как «ручной работы шоколад» может перевернуть жизнь.

Отдельным подарком для профессионалов стал круглый стол с Филиппом Бернашом, шоколатье легендарного дома Maison Bernachon в третьем поколении, во время которого у каждого участника был уникальный шанс получить авторитетные комментарии по поводу своей продукции.

Праздник шоколада удался на славу! ■



Нормирование пищевых ингредиентов в хлебе и хлебобулочных изделиях

Хлебобулочная продукция пользуется высоким спросом у потребителей, ее качество и безопасность регламентируется техническими регламентами Таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

При производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий применяется широкий спектр пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, а также функциональных ингредиентов в форме минорных биологически активных компонентов пищи (витамины, минеральные вещества, витаминоподобные и пр.). Регламентация применения пищевых добавок в ТР ТС 029/2012 представлена в двух формах:

- согласно ТД, т.е. максимальный уровень добавки в продукте определяется практикой его производства и обозначается: «согласно ТД», или «согласно ТИ», или «GMP» (в английских версиях международных нормативов);
- определение максимально допустимого уровня ввода микроингредиентов в пищевой продукт. Суммарное содержание пищевых добавок из всех источников поступления не должно превышать максимально допустимых



уровней, установленных ТР ТС 029/2012.

Существуют ограничения по применению пищевых добавок в отношении:

- сухих макаронных изделий в сухих макаронных изделиях (кроме безглютеновых и низкобелковых),
- не допускается использование веществ для обработки муки при изготовлении муки для розничной продажи (кроме специальных видов, блинная, для кексов),
- при производстве муки, а также хлеба (кроме упакованного для длительного хранения) не допускается использование консервантов.

Наиболее широко в хлебопекарном производстве применя-

- технологические вспомогательные средства (ферментные препараты);
- хлебопекарные улучшители;
- консерванты;
- стабилизаторы;
- эмульгаторы;
- наполнители и загустители;
- подсластители;
- комплексная пищевая добавка – смесь пищевых добавок, выработанная как товарная продукция. В состав комплексной пищевой добавки могут входить ароматизаторы, пищевое сырье, пищевые продукты и другие компоненты.

Для хлеба установлен перечень пищевых добавок, используемых согласно ТД, и допустимые уровни их применения (Приложение 18, ТР ТС 029/2012). К таким добавкам относятся: уксусная кислота; ацетаты калия, натрия и кальция; аскорбиновая кислота; аскорбаты натрия и кальция; аскорбилпальмитаты и стеараты; лецитины; фосфатиды; молочная кислота; лактаты натрия, калия и кальция; моно- и диглицериды жирных кислот; эфиры глицерина, уксусной и жирных кислот; эфиры моно-, диглицеридов жирных кислот и винной кислоты; эфиры глицерина, диацетилвинной и жирных кислот; эфиры смешанные – глицерина и винной, уксусной и жирных кислот.

Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства используются для создания различных групп улучшителей качества хлебобулочных изделий, позволяющих значительно повысить качественные характеристики хлеба и хлебобулочных изделий с позиций улучшения физико-химических показателей их качества, а также в целях регулирования процессов, протекающих при созревании полуфабрикатов хлебопекарного производства, при выпечке и хранении готовой продукции.



ются:

Таблица 1. Нормирование пищевых ингредиентов в хлебе и хлебобулочных изделиях				
	Добавка	Продукция	Максимальный уровень в продукции	
Красители		Хлеб	не допускается	
		Сдобные хлебобулочные изделия	200, 50, 10 мг/кг	
Консерванты				
	Пропионовая кислота и ее соли	Хлеб (пшеничный и ржаной) нарезанный и расфасованный	2 г/кг	
		Хлеб пшеничный расфасованный, кулич пасхальный и рождественский	1 г/кг	
	Сорбиновая кислота и ее соли	Хлеб, хлебобулочные изделия, в т.ч. со сниженной калорийностью, расфасованные, упакованные	2 г/кг	
	Сорбиновая кислота в комбинации с бензойной кислотой и бензоатами	Хлебобулочные диетические изделия лечебного и профилактического питания, за исключением продукции для детей	1,5 г/кг	
Стабилизаторы, эмульгаторы, наполнители и загустители				
	Агар, камедь акации, арабиногалактан, альгиновая кислота и ее соли, пектины, полидекстрозы, танины пищевые, хитозан, целлюлоза и др.	Хлеб и хлебобулочные изделия	Согласно ТД	
	Полиоксизтиленсорбитаны	Сдобные хлебобулочные изделия	3 г/кг	
	Гемицеллюлоза сои	Расфасованные сдобные хлебобулочные изделия	10 г/кг	
	Полиэтиленгликольальгинат	Сдобные хлебобулочные изделия	2 г/кг	
	Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, СПЭНЫ, сорбитан моноолеат, сорбитан монопальмитат		10 г/кг	
	Сахароглицериды, эфиры сахарозы и жирных кислот		10 г/кг	
	Стеароил-2-лактилат натрия, стеароил-2-лактилат кальция		Специальные сорта хлеба	3 г/кг
			Хлебобулочные изделия	5 г/кг
			Диетические изделия	2 г/кг
	Фосфорная кислота и пищевые фосфаты	Хлебобулочные изделия	20 г/кг	
	Эфиры полиглицерина и жирных кислот		10 г/кг	
	Эфиры пропиленгликоля		5 г/кг	
Подсластители				
	аспартам	Сдобные хлебобулочные изделия для диетического питания	1,7 г/кг	
	аспартам-ацесульфама соль		1 г АЦ/кг	
	Полиолы: мальтит и мальтитный сироп, изомальтит, маннит, сорбит, ксилит, лактит, эритрит, стевииолглюкозиды, стевия, порошок листьев и сироп из них, экстракты		Согласно ТД	
	Неогесперидин дигидрохалкон		150 мг/кг	
	Сахарин и его соли		270 мг/кг	
	Сукралоза		700 мг/кг	
	Цикламовая кислота и ее соли		1,6 г/кг	
Ферментные препараты				
	Ферментные препараты животного происхождения: α-амилаза, каталаза, липаза, пепсин, сычужный фермент, трипсин и др.		не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов	
	Ферментные препараты растительного происхождения: липоксигеназа, липозидаза, папаин, фицин и др.			
	Ферментные препараты микробного происхождения: α-амилаза, пектиназа, пектозаназа, протеаза, целлюлаза, целлобиаза, эстераза и др.	Хлеб и хлебобулочные изделия	не должны содержать жизнеспособные формы продуцентов, микотоксины, не должны иметь антибиотической активности	

Эффективность и успех применения хлебопекарных улучшителей определяется дифференцированным подходом к особенностям технологического процесса производства различных видов хлеба, колебаниям свойств основного сырья, а также необходимостью сохранения традиционных потребительских свойств хлебобулочных изделий, таких как вкус, аромат и др.

Кроме того, в настоящее время уже есть разработки новых улучшителей натурального происхождения, которые дополняют перечень используемых пищевых добавок и являются одновременно обогатителями или функциональными ингредиентами.

Композиционные составы улучшителей разрабатываются с учетом многих факторов: синергизм, совместимость компонентов и отсутствие инактивирующего (ингибирующего) действия, сохранность их активности и технологического эффекта в течение срока хранения, дисперсный состав, технологичность при дозировании и др.

Таблица 2. Добавки и технологические вспомогательные средства, применяемые в составе улучшителей			
Добавка	Область применения	Источники, значение	Технологический эффект
Аскорбиновая кислота E 300	Компонент улучшителей для хлеба и мелкоштучных изделий, а также хлебопекарных смесей	Содержится во фруктах, овощах и в крови. Аскорбиновая кислота — жизненно важный нутриент, ее дефицит вызывает цингу	Стабилизирует клейковинный каркас; повышает стабильность тестовых заготовок при расстойке; увеличивает объем изделий
Лимонная кислота E 330	Входит в состав улучшителей для хлеба	Содержится в лимонах, апельсинах, кислых фруктах. Играет важную роль в обменных процессах клеток всех организмов	Снижает ферментативную активность ржаной муки; улучшает хлебопекарные свойства муки; улучшает структуру мякиша
Уксусная кислота E 260	Входит в состав улучшителей для хлеба	Содержится в кислых фруктах и заквасках. Уксусная кислота известна с древнейших времен, образуется при брожении	Улучшает аромат готовых изделий; снижает ферментативную активность ржаной муки; защищает от плесневения за счет торможения развития некоторых микроорганизмов; продлевает свежесть; предотвращает картофельную болезнь
Молочная кислота E 270	Компонент улучшителей для хлеба и мелкоштучных изделий, а также хлебопекарных смесей	Содержится в заквасках, молочных продуктах (например, в йогурте), квашеной капусте, в мышцах	Снижает ферментативную активность ржаной муки; улучшает хлебопекарные свойства муки; улучшает структуру мякиша
Ацетат кальция E 263	Входит в состав улучшителей для хлеба и мелкоштучных изделий, в состав хлебопекарных смесей	Сопутствующее уксусной кислоте вещество, содержится во всех тканях растений	Предотвращает картофельную болезнь; регулирует способность биополимеров муки к набуханию; улучшает аромат готовых изделий; продлевает свежесть
Карбонат кальция E 170	Компонент улучшителей для хлеба и мелкоштучных изделий, а также хлебопекарных смесей	Содержится в минеральной и водопроводной воде (обуславливает ее жесткость), в накипи (вызывает отложения в трубах), в костях	Активирует ферменты муки; служит питанием для дрожжевых клеток; регулирует жесткость воды
Фосфат кальция E 341	Входит в состав улучшителей для хлеба и мелкоштучных изделий	Содержится в минеральной и водопроводной воде, в костях, молоке	Активирует ферменты муки; служит питанием для дрожжевых клеток; улучшает структуру мякиша; регулирует жесткость воды
Сульфат кальция E 516	Входит в состав улучшителей для хлеба и мелкоштучных изделий	Содержится в минеральной и водопроводной воде (одна из солей жесткости)	Регулирует жесткость воды и способность биополимеров муки к набуханию; активирует ферменты муки и дрожжи; улучшает структуру мякиша
Лецитин E 322	Компонент улучшителей для хлеба и мелкоштучных изделий, а также хлебопекарных смесей	Содержится в яичном желтке, во всех живых клетках. Лецитин жизненно важен для растений, животных и людей	Повышает стабильность теста при замесе, брожении и расстойке; увеличивает объем изделий; способствует формированию мелкой тонкостенной пористости мякиша; продлевает свежесть
Моно- и диглицериды жирных кислот E 471	Входят в состав улучшителей для хлеба и мелкоштучных изделий, в состав хлебопекарных смесей	Содержатся во всех растительных жирах, в свином сале (4–5%). Продукты расщепления жиров принимают участие в синтезе собственных жиров организма	Повышают стабильность теста; улучшают структуру мякиша; продлевают свежесть
Эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот E 472e	Входят в состав улучшителей для хлеба, мелкоштучных изделий и в состав хлебопекарных смесей	В природе не встречаются, но перевариваются организмом так же, как жиры. Получают из жира и низкомолекулярных пищевых кислот	Повышают стабильность теста; увеличивают объем изделий; улучшают структуру мякиша
Гуаровая камедь E 412	Входит в состав улучшителей для хлеба, мелкоштучных изделий и в состав хлебопекарных смесей	Растительный продукт. Мука из семян индийского гуарового кустарника (семейство бобовых)	Увеличивает связывание воды в тесте; улучшает структуру мякиша; продлевает свежесть
Стеароиллактат натрия E 481i	Булочка для гамбургеров и хот-догов, сдобные булочки, тостовый хлеб, хлеб для сэндвичей	Булочка для гамбургеров и хот-догов, сдобные булочки, тостовый хлеб, хлеб для сэндвичей	Повышает стабильность теста и увеличивает объем изделий; используется вместо E 472e, если нужно получить более нежный мякиш
Лактилат кальция E 482	Булочка для гамбургеров и хот-догов, сдобные булочки, тостовый хлеб, хлеб для сэндвичей	В природе не встречается, но полностью усваивается организмом	Повышает стабильность теста и увеличивает объем изделий; используется вместо E 472e, если нужно получить более нежный мякиш
Ферменты	Входят в состав улучшителей для хлеба, в состав хлебопекарных смесей	Содержатся в проросшем зерне, меде, пищеварительных соках и т.д.	Улучшают структуру теста; повышают подъемную силу дрожжей; способствуют получению хорошо разрыхленного мякиша

transfoodservice
bringing pleasure to food

ООО «ТФС» • 121007, Москва, Барклая 4, стр. 8, офис 423
Тел.: +7 495 775 8500 в Москве • +7 383 383 0688 в Новосибирске
info@transfoodservice.com • www.transfoodservice.com

Ваш сыр
наши решения

