

# Бизнес пищевых ингредиентов

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

№ 4(49) август–сентябрь 2015

Нужна ли покупателю чистая этикетка?

стр. 16

ТРЕНД

Рынок мучных кондитерских изделий длительного хранения

стр. 18

ИННОВАЦИИ

Modern Bakery Moscow – главное событие отрасли

стр. 28

ВЫСТАВКИ И КОНФЕРЕНЦИИ

Официальное издание Союза Производителей Пищевых Ингредиентов



## Cosucra открыла новый завод по производству ингредиентов из гороха



Торжественное открытие нового завода по производству ингредиентов из гороха состоялось в июне 2015 года в Бельгии. Это уже третья производственная площадка компании Cosucra, одна из которых производит инулин и фруктоолигосахариды из цикория под брендом Fibruline, а две другие,

включая только что открытую, специализируются на производстве высокоочищенного изолята горохового белка Pisane, гороховых волокон и крахмала. Дополнительная линия была построена, чтобы ответить на растущий спрос на белок гороха, являющийся для вегетарианцев идеальной альтернати-

вой животным белкам благодаря своему превосходному аминокислотному составу.

Инвестиции в строительство нового завода, по данным самой компании, составили более 30 млн евро. Процесс получения ингредиентов остается неизменным, но будет выполняться в соответствии с самыми последними требованиями в области безопасности пищевых производств и на основе новейших ноу-хау компании с акцентом на экологичность. Благодаря некоторым инновациям завод практически не воздействует на окружающую среду. В процессе производства не используются органические растворители, и экстракция полезных ингредиентов из зерен гороха осуществляется обычной водой. В России эти ингредиенты представляет компания «Нова-Продукт АГ».

## ОСТРО!

Сергей Обаськин, руководитель мясного направления компании NATUREX



На данный момент есть несколько причин, тормозящих полноценное развитие мясоперерабатывающей отрасли: сохраняющаяся тенденция зависимости от импорта сырья и нестабильного курса рубля, высокий банковский процент на получение кредитов для развития собственной сырьевой базы, высокая стоимость кормов.

стр. 42

## ГК «Солнечные продукты» открывает завод по производству соусов

Холдинг «Солнечные продукты» открывает завод по производству соусов в подмосковном Лыткарино, сообщает Fruitnews.ru.

Инвестиции в данный проект составят порядка 2 млрд руб. при запланированном объеме годового производства в размере 5 млрд руб. «Мы планируем построить завод, объем производства которого, с учетом перспектив роста к 2020 году, составит 110 тыс. тонн в год. В том числе и за счет новой для «Солнечных продуктов» линейки продукции», – сообщил президент холдинга Владислав Буров.

## КОМПАНИИ, УПОМИНАЕМЫЕ В НОМЕРЕ:

Авис.....	33	Амата.....	33
Агрона Фрут Московский регион.....	12, 28	Амурагроцентр.....	5
Агрин.....	28	Антес.....	32, 33
Агроимпэкс.....	28	Атлантис Пак.....	33
Агро-Тема.....	5	Балтийская Группа.....	29
Акашевская.....	36	Банг и Бонсомер.....	29
АККОНД.....	6	Батайская кондитерская фабрика.....	5
АКМЭ.....	32	Белореченское.....	5
Алев.....	6		
Алитет.....	28		

Продолжение на стр. 20

## В НОМЕРЕ:

Российские новости.....	5
Зарубежные новости.....	8
Новости компаний.....	10
Тренд.....	16
Актуально. Прямая речь.....	21
Инновации.....	22
Выставки и конференции.....	26
Новый ассортимент.....	34
Бизнес мясной индустрии.....	35
Тренд.....	38
Круглый стол.....	42
Актуально.....	46
Инновации.....	52
В помощь технологу.....	54

ид «Формула»

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Бизнес мясной индустрии

стр. 35

Журнал для тех, кто применяет, продает и производит ингредиенты для продуктов мясопереработки

## ОТ РЕДАКТОРА



### Год после введения санкций

Уже почти год Россия живет в новых рыночных условиях, которые обусловлены введением ограничения ввоза в нашу страну некоторых видов продуктов питания и сырья для их производства в ответ на введение экономических санкций стран Запада против России. Это в значительной степени повлияло на отечественный рынок продуктов питания и напитков.

По мнению экспертов, в первую очередь, это привело к резкому росту цен на сырье, как зарубежного, так и отечественного производства, что в итоге повлияло на цены готовых продуктов. Но в то же время, это стало стимулом для развития отечественного сельского хозяйства и создания программы импортозамещения. Об этом читайте в рубрике «Актуально. Круглый стол» (стр. 42-44).

В сложившейся ситуации вырос интерес производителей продуктов к новым пищевым ингредиентам для создания инновационных продуктов, что объясняется тем, что российские предприятия пытаются занять прилавки, освободившиеся вследствие эмбарго.

Особо востребованными стали ингредиенты, способствующие снижению себестоимости готовой продукции и повышению производительности. Грамотно используя такие ингредиенты, эту задачу можно решать без ущерба для вкусовых качеств и пищевой ценности продукции.

Кроме того, возросший курс евро и доллара подтолкнул многих производителей обратиться к отечественным компаниям – производителям пищевых ингредиентов с просьбой разработать аналоги импортных добавок.

В этом номере многие российские и зарубежные компании представляют инновационные ингредиенты для создания конкурентоспособной продукции: комплексные добавки для молочной продукции (стр. 22), пребиотики (стр. 24), эмульгаторы (стр. 48) и многое другое.

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

### ТРЕНД

**Наталья Тютюкова.** Нужна ли покупателю чистая этикетка? . . . 16

Рынок мучных кондитерских изделий длительного хранения: основные тенденции и перспективы развития. Решения компании «Пуратос» . . . 18

### АКТУАЛЬНО. Прямая речь

Мнение эксперта: продукт Carnipure™ – качество, надежность, значимость . . . 21

### ИННОВАЦИИ

**Марина Памшева.** ОМЕГА – новые разработки для молочной промышленности . . . 22

**Дмитрий Кокушков.** Галактоолигосахарид Bioligo 5700 IMF компании «Ingredion». Пребиотик высокого качества из натурального молочного сырья для создания Ваших инновационных продуктов для здорового и детского питания . . . 24

### ВЫСТАВКИ И КОНФЕРЕНЦИИ

Новые реалии на рынке потребителей масложировой продукции. . . 26

Modern Bakery Moscow – главное событие отрасли. . . 28

Премьера Food ingredients Russia в России прошла успешно . . . 31

«Агропродмаш-2015» – барометр отрасли с 20-летним стажем . . . 32

### СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

**Бизнес мясной индустрии . . . . . 33**

### ТРЕНД

**Мария Рекун.** Российский рынок колбасных изделий: отечественная продукция более 97%. . . . . 38

### АКТУАЛЬНО. Круглый стол

Российский рынок мясопродуктов: современные тенденции . . . . . 42

### АКТУАЛЬНО

**Анастасия Семенова.** Пищевые добавки в мясной продукции. Зло или необходимость? . . . . . 46

**Анна Мезина.** Обыкновенное чудо промышленного масштаба или применение пищевых добавок в мясоперерабатывающей промышленности . . . . . 48

### АКТУАЛЬНО. Правила игры

**Анастасия Семенова, Виктория Насонова.** О стандартах на мясные продукты . . . . . 50

### ИННОВАЦИИ

Длительный срок годности и «чистую этикетку» продуктам обеспечит натуральный консервант AiBi® от ГК «Союзснаб»! . . . . . 52

### В ПОМОЩЬ ТЕХНОЛОГУ

Нормирование пищевых ингредиентов в мясных изделиях . . . . . 54

## Contents

### TREND

**Natalia Tyutikova.** Whether the buyer clean label? . . . . . 16

Market flour confectionery long-term storage: the general trends and development prospects. Solutions of «Puratos» . . . . . 18

### INTERVIEW

Expert opinion: The product Carnipure™ – quality, reliability, relevance . . . . . 21

### INNOVATIONS

**Marina Pamsheva.** OMEGA – new developments for the dairy industry. . . . . 22

**Dmitry Kokushkov.** Galactooligosaccharides Bioligo 5700 IMF from Ingredion. Prebiotic high quality of natural raw milk to create innovative products for your health and baby food . . . . . 24

### EXHIBITIONS & CONFERENCES

The new realities of the market of consumers fat products . . . 26

Modern Bakery Moscow – the main event of the industry . . . 28

The premiere of the exhibition Food ingredients Russia was successful . . . . . 31

«Agroprod mash-2015» – a barometer of the industry with 20 years of experience . . . . . 32

### Special Supplement

**Business of meat industry . . . . . 33**

### ТРЕНД

**Maria Rekun.** The Russian market of sausage products: domestic production of more than 97% . . . . . 38

### DISCUSSION

The Russian market of meat products: modern trends . . . . 42

### TOPICAL

**Anastasia Semenova.** Food additives in meat products. The evil or necessity? . . . . . 46

**Anna Mezina.** Ordinary Miracle industrial scale or the use of food additives in the meat processing industry. . . . . 48

### REGULATION

**Anastasia Semenova, Victoria Nasonova.** The standards for meat products . . . . . 50

### ИННОВАЦИИ

The long shelf life and a «clean label» products provide a natural preservative AiBi® from «Soyuzsnab»! . . . 52

### FOR THE TECHNOLOGIST

Rationing of food ingredients in meat products . . . . . 54

## Что ВЫ знаете о коллагене?

### Для здорового и диетического питания

**Гидролизированный коллаген – универсальный функциональный ингредиент,** получаемый из костей, кожи, хрящей крупного рогатого скота.

Коллаген один из самых незаменимых белков для нашего организма.

Он обеспечивает здоровье кожного покрова (который на 70% состоит из белков), сухожилий, хрящей, костей, суставной ткани.

**Из девяти незаменимых аминокислот, необходимых для здоровья человека, гидролизированный коллаген содержит восемь!**

Естественные потери коллагена необходимо регулярно пополнять вместе с пищей.

**Гидролизированный коллаген в порошке** - наиболее эффективная и удобная для человеческого тела форма получения этого белка: молекулы коллагена специальным образом расщеплены путём гидролиза, за счёт чего очень быстро попадают в кровь, обогащая весь наш организм.

Как и молочный белок, гидролизированный коллаген является так называемым «быстрым» белком: уже через полчаса после попадания в желудок он всасывается и проявляет свои питательные свойства.

**Коллаген полезен и эффективен для самых разных целевых аудиторий:**

- молодые люди, ведущие активный образ жизни
- девушки, женщины, следящие за своей внешностью, стройностью фигуры
- потребители всех возрастов, интересующиеся здоровым питанием, натуральным составом продуктов, диетами
- спортсмены
- люди старшего возраста, контролирующие содержание углеводов и массу тела

**Очень широкий диапазон применений:**

- спортивное питание: белковые смеси, коктейли, коллагеновые напитки
- снеки из злаков, орехов, семян с низким содержанием сахара
- кондитерские изделия с высоким содержанием белка, низким содержанием жира и углеводов
- низкокалорийные десерты
- молочные продукты (йогурт, творог, молочные коктейли)
- безалкогольные напитки: соки, растворимый чай, энергетические напитки
- мясные продукты с повышенным содержанием белка

Коллаген подходит для включения в состав уже имеющихся в вашем ассортименте продуктов для повышения их полезности, питательности.

**Технологи ГК «Союзоптторг» помогут вам откорректировать рецептуры и подобрать наиболее эффективную дозировку коллагена, внести изменения в производственный процесс.**

**ГК «Союзоптторг» предлагает вам говяжий гидролизированный коллаген Gelco /Колумбия/.**

Сертифицирован по международным стандартам (B.S.E.-free сертификат, Халяль, Кошер, ISO, HACCP).

**Сделаем ваши продукты полезнее!**

# 19-я Международная выставка пищевых ингредиентов

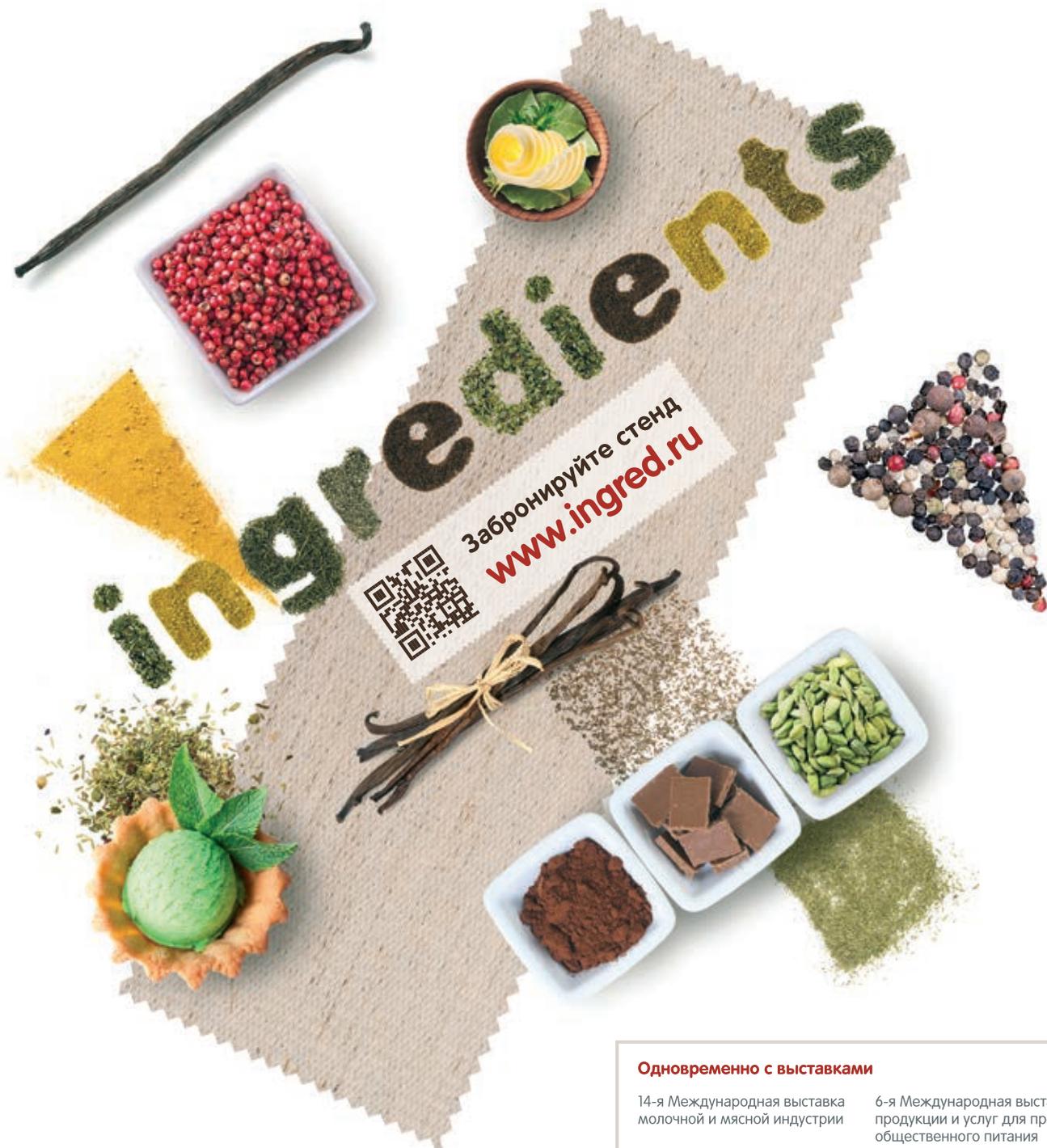
1-4 марта 2016 года

МВЦ «Крокус Экспо»  
Москва, Россия

**ingredients**  
RUSSIA

Выставка Ingredients Russia –  
эффективный инструмент увеличения  
продаж и расширения географии бизнеса

> **5 500** посетителей-специалистов  
из **65** регионов России



#### Одновременно с выставками

14-я Международная выставка  
молочной и мясной индустрии

6-я Международная выставка  
продукции и услуг для предприятий  
общественного питания



Организатор



+7 (495) 935 7350  
ingredients@ite-expo.ru  
www.ingred.ru

При поддержке



## Экспорт клейковины из России превышает импорт

По данным компании BusinesStat, в течение последнего года (с марта 2014 года по февраль 2015 года) Россия являлась чистым экспортером клейковины, т.е. из страны больше вывозили продукции, чем ввозили в нее. За этот период объем чистого экспорта составил 40,12 тыс. тонн клейковины.

В этот период преобладающая доля российских поставок клейковины направлялась в Норвегию – 80,5% общего объема поставок из страны. В натуральном выражении в Норвегию было завезено 34,83 тыс. тонн продукции. Второе место по объему российского экспорта, заметно отставая от лидера, занимали США – 10,3% поставок (4,44 тыс. тонн). В Турцию было экспортировано 2,65 тыс. тонн российской клейковины, что соответствовало 6,1% общих поставок.



В этот период основным поставщиком российской клейковины на зарубежные рынки была компания ООО «Каргилл», на долю которой приходилось 93,0% общего объема поставок. В натуральном выражении компания экспортировала из страны 39,6 тыс. тонн готовой продукции. Второе место по данному показателю, сильно отставая от лидера, занимало ООО «Агро-Тема», на долю которой приходилось 4,9% совокупного экспорта из страны, что соответствовало 2,09 тыс. тонн продукции. Третье место по объему российских поставок заняло ООО «Гранэкспорт» с долей 1,5%. В натуральном выражении компания вывезла из страны 0,65 тыс. тонн готовой продукции.

## В Амурской области строят завод по глубокой переработке сои

В Амурской области начинается строительство завода по глубокой переработке сои, сообщает Oilworld.ru. Предприятие будет выпускать масло, шрот кормовой, шрот соевый пищевой и лецитин. Завод станет «якорным» резидентом территории опережающего развития «Белогорск» в Амурской области, сможет перерабатывать 240 тыс. тонн бобов в год.

«Сначала первая очередь завода по глубокой переработке сои планировалась в объеме переработки в 165 тыс. тонн в год, но мы переоценили рынок, и по новым подсчетам завод будет перерабатывать 240 тыс. тонн бобовых в год», – сообщил генеральный директор ООО «Амурагроцентр» Александр Сарапкин на международной выставке-ярмарке «Амурэкспофорум-2015» в Благовещенске. Он также сообщил, что основным источником инвестиций, на которые будет строиться завод, являются собственные средства. «Плюс кредит банка в 800 млн рублей, благодаря поддержке правительства области нам удалось получить кредит всего под 11% годовых. Срок окупаемости проекта – пять лет, – сказал Сарапкин. – При стопроцентной загрузке производства завод будет выпускать 200 тыс. тонн продукции в год. География продаж – вся Россия, сегодня мы («Амурагроцентр») продаем шрот на Урал и в Сибирь, с

вводом завода по глубокой переработке сои, наверное, это будет еще европейская часть России».

Сарапкин также сообщил, что в планах и строительство второй очереди завода по производству изолированного соевого белка. По его словам, после ввода второй очереди завод сможет производить изолированный соевый белок, объем которого должен закрыть четверть рынка России.

«Сегодня рынок по производству изолированного соевого белка полностью занят иностранными производителями, после ввода второй очереди завода мы надеемся получить 1/4 российского рынка», – подчеркнул Сарапкин. Новый завод должен заработать в конце 2016 – начале 2017 года.

ООО «Амурагроцентр» – один из крупнейших переработчиков зерновых и бобовых культур на Дальнем Востоке, элеваторы «Амурагроцентра» расположены по всей территории Амурской области, в год здесь перерабатывают 160–180 тыс. тонн сои, выпускают соевое масло, шрот.

По словам министра по развитию Дальнего Востока Александра Галушки, объем инвестиций в ТОР «Белогорск» – 1,452 млрд руб., из них 95% – это частные инвестиции. Одним из трех резидентов этой ТОР является завод по глубокой переработке сои.

## Россельхознадзор снял ограничения с ряда поставщиков молочных ингредиентов

Россельхознадзор принял решение с 17 августа 2015 года отменить временные ограничения и разрешить поставки ряда молочных ингредиентов с 29 предприятий Новой Зеландии по производству молока и молочной продукции, сообщает The DairyNews. Крупнейшим поставщиком этой продукции является Fonterra.



Ограничения на поставки молочной продукции из Новой Зеландии были введены еще в 2013 году в связи с обнаружением ботулинического токсина в молочной продукции ряда предприятий этой страны.

С 17 августа Россельхознадзор разрешил поставку таких ингредиентов как обезжиренный молочный жир, концентрат сывороточного белка и концентрат молочного белка. «Эти ингредиенты являются высоко востребованными, и практически не производятся на территории Российской Федерации», – пояснили в пресс-службе ветеринарного ведомства РФ.

## НОВЫЕ ПРОИЗВОДСТВА

- **ООО «Кубанская кормилица»** запустит в Динском районе Краснодарского края еще одно кондитерское производство в 2016 году. Инвестиции в проект составят 130 млн руб. С выходом на проектную мощность предприятие увеличит объем выпускаемой продукции до 2,5 тыс. тонн в год.
- **«Симбирский Артизан»** – новый завод по производству шоколада – открылся в Ульяновске. Фабрика будет производить какао, шоколад и сахаристые кондитерские изделия по бельгийской технологии.
- **СХОАО «Белореченское»** планирует запустить линию по производству сыров. Сейчас предприятие ведет закупку оборудования. Выпуск первой продукции рассчитывают осуществить уже через полгода.
- **«Богатырь»**, кондитерская фабрика, запустила высокотехнологичную, современную линию по производству карамели. В проекте приняли участие известные европейские компании: Chocotech, Euromec, Аста.
- **Новый молокозавод** открылся в г. Новокузнецке. Строился завод один год, инвестиции составили 78 млн руб. Производительность нового предприятия – 7 тонн готовой продукции в сутки.
- **«Волжанка»**, кондитерская фабрика в Ульяновской области, возрождается. Полный пакет акций фабрики выкуплен Старооскольским кондитерским холдингом «Славянка» Белгородской области.
- **«Курское молоко»** планирует ко второй половине 2016 года запустить новый цех с линиями по производству творога и твердого сыра. Речь идет о линиях мощностью 6 тонн творога и 10 тонн сыра в сутки под брендами «Куряночка» и «Белая слобода».

## НОВЫЕ ПРОИЗВОДСТВА

- **«Красная Заря»**, ивановская кондитерская фабрика, возобновляет производство после трехлетнего перерыва из-за финансовых сложностей прежнего собственника. Фабрика будет выпускать вафли, помадные и шоколадные конфеты и другую продукцию.
- **Myllyn Paras** открыла новый завод по переработке зерновых в Домодедовском районе Московской области. Инновационное оборудование и мощности нового завода позволят производить более 25 тыс. тонн готовой продукции (зерновых хлопьев и каш быстрого приготовления) в год.
- **«АЛЕВ»** в Ульяновске запустил производство детского питания под торговой маркой «ФрутоНяня». Производство творага для питания детей от 3 месяцев под данной торговой маркой осуществляется по заказу компании «Прогресс».
- **«Кубанская долина»** планирует построить на территории Ставропольского края вторую очередь завода полного производственного цикла по переработке плодоовощной продукции. Мощность предприятия, в которое будет инвестировано 2,2 млрд руб., составит 113 млн условных банок консервов ежегодно.
- **«Роял-групп»**, турецкая компания, построит в Кемеровской области сыроваренный завод производственной мощностью до 1 тонны сыров в сутки.
- **«АККОНД»**, кондитерская фабрика, запустила новое производство бисквитных десертов. Общие инвестиции, вложенные в увеличение производства десертов и открытие новой линии, составляют около 200 млн руб. Создано около 70 рабочих мест.

## Производство крахмала растет

По данным маркетингового исследования компании GRC, в России в период с 2010 по 2014 год объем производства крахмала увеличился на 35%. Отрицательная динамика наблюдалась только в 2013 году, когда производство крахмала несущественно сократилось – менее 0,1%.

Большая доля производства крахмала на российском рынке – это крахмал немодифицированный. В последние 5 лет объемы производства данного вида крахмала существенно выросли. Так, в 2014 году рост составил почти 1,5 раза по отношению к 2010 го-

ду. Доля модифицированного крахмала с 2011 года не превышала 8%.

Максимальный объем производства немодифицированного крахмала приходится на Центральный федеральный округ – более половины. На территории данного округа расположено около 20 предприятий в 10 регионах. Четверть российского крахмала производится в Южном федеральном округе. На остальные округа приходится около 9% общего объема производства крахмала в России.

## В Курской области появится производитель ингредиентов для кондитерских фабрик

Курское ЗАО «Мегакон» планирует возвести в Щигровском районе Курской области производство повидла мощностью 20 тыс. тонн, а также построить кондитерскую фабрику мощностью 18 тыс. тонн изделий в год. Общий объем инвестиций в проекты – около 1,7 млрд руб., сообщает «Коммерсантъ». Первую очередь, рассчитанную на выпуск повидла, за 350 млн руб. компания намерена запустить в эксплуатацию уже в 2017 году.

По словам гендиректора компании Александра Коронелли, в качестве сырья для изготовления повидла предполагается использовать яблоки, груши, сливы, смородину, вишню и клубнику. Планируется производить около 70 наименований продукции. Общая стоимость проекта может составить 1,75 млрд руб., 850 млн руб. из которых – собственные средства. Проект планируется реализовать в три очереди. Первая должна включать цеха по переработке плодово-ягодного сырья, а также производству полуфабрикатов и ингредиентов для кондитерской промышленности мощностью 20 тыс. тонн в год. Они могут быть пущены уже в 2017 году, объем вложений оценивается в 350 млн руб., 250 млн руб. из которых – собственные средства. Вторая очередь предполагает строительство кондитерской фабрики мощностью 18 тыс. тонн в год, которое должно начаться в 2016 году. Выход фабрики на проектную мощность ожидается в 2019 году. Ее проектная стоимость – 785 млн руб.



Третья очередь включает возведение цеха производства тары и упаковки из натурального сырья для кондитерской продукции мощностью 60 млн единиц в год. Начало строительства запланировано на 2018 год, завершение – на 2020-й. Общая стоимость очереди – 350 млн руб.

Руководство компании «Мегакон» подчеркивает, что будущий завод будет многопрофильным предприятием. Уже запланирован выпуск следующей продукции: джемы, сухие фруктовые порошки, технологические ингредиенты, широко применяемые на производстве соковых предприятий и кондитерских фабрик, повидло. В планах компании освоить переработку яблочных и свекловичных выжимок. Также руководство фирмы прогнозирует ежегодный объем производственных мощностей – порядка 30 тыс. тонн готового продукта. Собственная сырьевая база позволит обеспечить завод всей необходимой для работы плодовоовощной продукцией.

## Российский рынок продуктов здорового питания превысит 54 млрд руб. в 2016 году

В России продажи продуктов здорового питания интенсивно растут последние несколько лет. По сообщению организаторов выставки Vitafoods, рынок функционального питания, витаминов и биологически активных добавок (БАД) в Российской Федерации, по прогнозам, возрастет на 30% за 5 лет с 2011 года до 2016 года – до 54,7 млрд руб. в 2016 году против 42 млрд руб. в 2011 году.

## Россия снизила импорт какао-бобов

Кондитерские предприятия России резко снизили импорт какао-бобов. Одной из основных причин является значительный рост цен на них, сообщает Candynet.ru.

По данным ФТС, за 4 месяца этого года импорт какао-бобов составил 8,7 тыс. тонн против 19,2 тыс. тонн за аналогичный период прошлого года. Стоимость импорта снизилась с 65,6 млн долл. в прошлом году до 28,5 млн долл. в этом году.

Как поясняют эксперты Центра исследований кондитерского рынка, основной причиной падения импорта является резкий рост мировых цен на какао-бобы. В свою очередь их подорожание связано с неожиданно низким урожаем в Гане, являющейся вторым производителем какао-бобов в мире после Кот-д'Ивуара.

По разным оценкам, в текущем сезоне (2014/2015 сельхозгод) сбор какао-бобов может быть на 30% меньше, чем прогнозировалось ранее. Госкомпания Ганы Cособод оценивала текущий урожай в 1 млн тонн против около 900 тыс. тонн в предыдущем сезоне.

По оценкам Ecobank, производство какао-бобов в Гане может сократиться на 25% в этом году, до 700 тыс. тонн, из-за вспышки грибковых заболеваний растений при отсутствии необходимых фунгицидов.

Российская кондитерская отрасль сильно зависит от импортного сырья. По данным Центра, цены на шоколад за год выросли более чем на 50%. Бюджеты российских регионов могут в 2015 году недополучить более 4 млрд руб. налогов от продаж шоколада.

## Российский рынок маргаринов и спецжиров увеличился на 7,5% в 2014 году

Общая емкость российского рынка маргаринов и спецжиров (включая производство рафинированного пальмового масла) в 2014 году составила 1,2 млн тонн, увеличившись на 7,5% по сравнению с показателем 2013 года, отмечается в исследовании компании ID-Marketing. В структуре российского рынка маргариновой продукции почти 52% в натуральном выражении приходится на специальные жиры.

Доля спецжиров на российском рынке маргариновой продукции выросла с 2011-го по 2014 год на 2%.

Объем производства спецжиров в 2014 году, по оценке ID-Marketing, превысил отметку в 730 тыс. тонн, а рост составил 10,9%. Крупнейшим производителем в сегменте специальных жиров выступает ГК «Эфко», занимающая более половины рынка. Основные конкуренты компании – Корпорация «Союз», компания Cargill и холдинг «Солнечные продукты».

В общей структуре рынка маргариновой продукции в 2014 году импорт составил 9%, при этом в сегменте жиров данный показатель имеет наибольшее значение – 13,5%. В прошлом году импорт маргарина и спецжиров в Рос-

сию снизился на 8,6%, составив 127 тыс. тонн. Частично сокращение импорта было обусловлено существенной девальвацией российского рубля в 2014 году, а также кризисной ситуацией на Украине, которая является важным торговым партнером России, в том числе в сегменте маргариновой продукции и спецжиров.

В структуре импорта в Россию среди спецжиров ведущее положение занимает кондитерский жир (включая альтернативы какао-масла). В частности, в 2014 году ввоз кондитерского жира составил более 70% совокупного объема импорта. В сегменте маргарина основная доля приходится на продукцию для промышленной переработки.

Объемы импорта маргарина в 2014 году снизились на 24%. При этом импорт продукции в сегменте заменителей молочного жира упал на 35,2%. Объемы поставок кондитерского жира, напротив, увеличились к уровню 2013 года на 4,4%. В частности, ввоз в Россию заменителей масла какао в 2014 году вырос на 9,8%, а импорт эквивалентов какао-масла снизился на 3,9%.



В сегменте маргарина, поставляемого в РФ, в 2014 году ведущей страной-производителем стала Украина – ее доля в импорте составила 68,3%. В сегменте кондитерского жира лидируют Малайзия, Индонезия и Швеция с долями, соответственно, 27,9, 25,9 и 23,6%. В сегменте заменителей молочного жира тройку лидеров составляют Италия, Украина и Китай, которым принадлежит, соответственно, 26,9, 12,8 и 11,9% импорта.

В поставках кондитерского жира в 2014 году топ-5 иностранных производителей представлен следующими компаниями: AarhusKarlshamn (Швеция-Дания), Pt. Musim Mas Group (Индонезия), Cargill Inc. (США), P GEO Edible Oils sdn. bhd. (Малайзия) и IOI Group Loders Croklaan (Нидерланды).

## В Зауралье планируют построить завод по глубокой переработке зерна

В Курганской области планируют построить завод по глубокой переработке зерна при участии фирмы BFHS-Hilfsdienstleistung und Service Gesellschaft mbH (Германия), сообщает «Зерно Он-лайн». BFHS – общество с ограниченной ответственностью, которое занимается содействием в реализации различных проектов. Строительство завода по глубокой переработке зерна в Варгашином районе планируется совместно с ОАО «Сбербанк» и ЗАО «Кургансемена». Для строительства завода в районе определен земельный участок общей площадью около 20 га.

Губернатор Курганской области Алексей Кокорин подчеркнул, что Курганская область заинтересована в этом проекте, так как один из главных приоритетов в экономике региона – сельское хозяйство.

«Со стороны Правительства области будут предприняты все усилия для того, чтобы данный проект реализовать, – отметил губернатор. – Поддержка будет оказана и со стороны муниципалитета, на чьей территории вы будете строить производство».

## Правительство допустило ограничение использования пальмового масла в пищевых продуктах



Правительство рассматривает варианты ограничения использования пальмового масла при производстве пищевых продуктов, сообщает РИА «Новости» со ссылкой на заявление вице-премьера Аркадия Дворковича.

Он уточнил, что на эту тему уже даны соответствующие

поручения, но они пока «неоднозначны». «Там есть разные идеи, от разных людей. Кто-то говорит об ужесточении стандартов, кто-то просто о прозрачности, об ответственности за нераскрытие информации о содержании пальмового масла в определенных продуктах», – рассказал он.

Вице-премьер отметил, что власти, в частности, рассматривают запрет использования пальмового масла в детских товарах, то есть «в продуктах, которые прежде всего детьми используются», – пояснил он.

## Российские кондитеры просят отменить ввозные пошлины на какао-продукты

Ассоциация предприятий кондитерской промышленности (АСКОНД) направила в Минэкономразвития письмо, в котором обосновывается необходимость отмены ввозных пошлин на какао-продукты, которые в необходимом количестве не производятся в РФ.

Согласно письму, в 2014 году кондитерская отрасль России импортировала более 116 тыс. тонн какао-продуктов. Кроме того, было ввезено 60,89 тыс. тонн какао-бобов для переработки. «Таким образом, при общей потребности отрасли в закупках какао-продуктов в пересчете на какао-бобы в объеме 206,15 тыс. тонн только 29,5% (60,89 тыс. тонн) было ввезено в виде какао-бобов, остальные 70,5% – в виде какао-продуктов», – поясняется в письме.

Импорт какао-продуктов облагается пошлиной в 3–5%.

В письме указано, что девальвация рубля, ограниченное предложение ряда ингредиентов, рост инфляции существенно ухудшили положение кондитерских предприятий. Большинство из них прогнозирует в этом году снижение продаж более чем на 15% и высокую вероятность получения убытков. Совокупный отраслевой показатель прибыли до налогообложения может упасть более чем на 20 млрд руб., подсчитали в ассоциации.

В связи с этим АСКОНД просит рассмотреть возможность отмены ввозных таможенных пошлин на какао-продукты, что снизит затраты на производство, позволит предприятиям находиться в пределах положительной рентабельности, укрепить позиции на экспортных рынках и расширить долю на рынке отечественной продукции.

## 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 мате-

риалов, содержащихся в издании, допускается

только с письменного разрешения редакции.

Мнение авторов не всегда совпадает с точкой

зрения редакции.

Редакция не несет ответственности за достовер-

ность 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

Тел.: +49 (241) 515 8760

Факс: +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 семинарахБум продаж безглютеновых продуктов в Европе  
продолжится

Рынок безглютеновых продуктов в Европе продолжит расти, аналитики Mintel прогнозируют увеличение объема продаж еще в течение нескольких лет.

В настоящее время рынок продуктов без глютена в Великобритании оценивается в 365 млн фунтов стерлингов, в Италии – 250 млн фунтов стерлингов, в Германии – 54 млн фунтов стерлингов. Тем не менее суммарно рынок ЕС не превышает объема американского рынка, в США продажи безглютеновых продуктов оцениваются в 8,8 млрд долл. Однако в США к безглютеновым относят все продукты,



не содержащие глютен, а не только специализированные, отмечают эксперты Mintel.

«Несмотря на то что некоторые эксперты предсказывают замедление роста рынка безглютеновых продуктов в Европе, это вряд ли произойдет, по крайней мере в ближайшие четыре года. Так, в Великобритании данный рынок вырастет более чем на 500 млн фунтов стерлингов к 2019 году. При этом в США рынок безглютеновых продуктов увеличится на 60% в течение следующих 12 месяцев», – отмечает Давид Яго, директор по инновациям Mintel в Великобритании.

## Производство СОМ в ЕС вырастет на 8% в 2015 году

По данным Европейской комиссии, в связи с продлением российского эмбарго существенно снизился экспорт сыра из ЕС несмотря на попытки диверсифицировать географию поставок. Дополнительные объемы молока перерабатываются в СОМ и масло, сообщает The DairyNews.

Согласно прогнозу Европейской комиссии, в 2015 году производство СОМ в ЕС вырастет почти на 8%. Несмотря на то что с января по апрель 2015 года производство молока было ниже прошлогоднего показателя, существенные объемы молока были направлены в производство СОМ для поставок на зарубежные рынки.

Тренд на увеличение производства сухого молока только усилится в оставшиеся месяцы 2015 года. Сухие молочные продукты, произведенные в ЕС, конкурентоспособны на мировом

рынке, особенно на фоне падения курса евро. В первые четыре месяца 2015 года выросли экспортные поставки в Египет, Пакистан, Японию, Филиппины, Бангладеш, Вьетнам, Таиланд и Мексику. В то же время экспорт по одному из самых важных направлений, в Алжир, упал на 26%. Экспорт в Китай снизился на 50% по сравнению с прошлым годом, что отразилось прежде всего на Германии и Франции. Только Новая Зеландия смогла сохранить объемы поставок молочной продукции в Китай.

Ожидается, что в 2015 году экспорт СОМ достигнет 760 тыс. тонн, на 17% больше, чем в прошлом году. В связи с ростом производства СОМ вырастут и складские запасы, однако к декабрю 2015 года, по данным Европейской комиссии, уровень запасов не превысит показателей прошлого года.

В Европе снижается использование крахмалов  
в новых продуктах

По данным исследовательской компании Innova Market Insights, в странах Западной Европы использование крахмалов в рецептурах новых продуктов, выпущенных на рынок, снижается. В 2014 году применение крахмалов в новинках уменьшилось на 0,4% по сравнению с показателем 2013 года. Чаще всего крахмал используется при изготовлении соусов (8%). Лидером сре-

ди крахмалов на рынке Западной Европы в 2014 году стал модифицированный кукурузный крахмал, однако он не вошел в топ-5 крахмалов, имеющих самые высокие темпы роста использования. Наибольшие темпы роста применения в новых продуктах были у модифицированного рисового крахмала (+80%) и модифицированного крахмала маниоки (+55%).

Объективный взгляд  
на урожай миндаля  
2015 года

Совет Производителей Миндаля штата Калифорния опубликовал прогноз урожая миндаля на сезон 2015–2016. Всего в садах площадью более 360 тыс. гектаров планируют собрать почти 817,2 тыс. тонн миндаля. Расчеты были выполнены по заказу Совета Производителей Миндаля штата Калифорния специалистами Калифорнийского офиса Национальной аграрной службы статистики (NASS/CFO) Министерства сельского хозяйства США (USDA).

«В этом году в прогнозе были учтены небывалые и продолжительные трудности, с которыми приходилось сталкиваться производителям калифорнийского миндаля в ходе их борьбы с засухой», – прокомментировал прогноз Майк Мейсон, представитель компании, специализирующейся на производстве и переработке миндаля, и по совместительству председатель Совета Производителей Миндаля штата Калифорния.

## Повышен прогноз производства пальмового масла

Аналитическая компания Oil World (Германия) повысила оценки мирового производства пальмового масла в сезоне 2014/15 до 71,2 млн тонн против 71,1 млн тонн согласно предыдущей оценке, сообщает «УкрАгроКонсалт».

В сезоне 2013/14 мировое производство пальмового масла составило 69,5 млн тонн. Повышены оценки производства пальмового масла в Индонезии – до 32,4 млн тонн против 32,2 млн тонн ранее.

Оценки производства в Малайзии, наоборот, снижены – до 19,4 млн тонн против 32,2 млн тонн. Экспорт пальмового масла в мире в сезоне 2014/15 достигнет 44,6 млн тонн против 44,5 млн тонн по предыдущей оценке.

## Переработка какао в Кот-д'Ивуаре упадет в этом сезоне

Переработка какао в Кот-д'Ивуаре, главном мировом производителе какао, по прогнозам, понизится в этом году, поскольку увеличенный экспортный налог ударил по небольшим перерабатывающим предприятиям, на сектор оказывают давление другие неблагоприятные условия, отмечено в исследовании Ecobank. Об этом сообщает Oilworld.ru.



Общая переработка какао в Кот-д'Ивуаре прогнозируется на уровне 500–540 тыс. тонн, что ниже по сравнению с рекордным максимумом в 570 тыс. тонн в прошлом сезоне и намного ниже правительственной цели в 1,7 млн тонн.

Спад деловой активности переработчиков отражает неблагоприятные условия, оказывающие давление на сектор, особенно изменения финансового режима два года назад, которые привели к 25%-ному увеличению экспортного налога, сообщил Ecobank. В рамках реформ 2012 года Кот-д'Ивуар отменил 20-летнюю налоговую льготу для местных переработчиков. На фоне жалоб местных переработчиков правительство выделило половину промежуточного урожая этого года и начало договариваться о новых налоговых льготах в сезон-2015/16.

Спад деловой активности переработчиков отражает неблагоприятные условия, оказывающие давление на сектор, особенно изменения финансового режима два года назад, которые привели к 25%-ному увеличению экспортного налога, сообщил Ecobank. В рамках реформ 2012 года Кот-д'Ивуар отменил 20-летнюю налоговую льготу для местных переработчиков. На фоне жалоб местных переработчиков правительство выделило половину промежуточного урожая этого года и начало договариваться о новых налоговых льготах в сезон-2015/16.

Однако Ecobank сообщил, что переговоры о новом стимулировании прекратились, вызвав пессимизм переработчиков, утверждающих, что неопределенность препятствует инвестициям в дополнительные мощности и может привести к застою в секторе.

Главным переработчиком Кот-д'Ивуара является швейцарская Barry Callebaut, крупнейший мировой производитель промышленного шоколада, владеющий приблизительно 27,5% рынка переработки в стране. Другие компании занимают меньшие доли рынка: Cargill – 17%, ADM – 12%, Semoi и сингапурская Olam – по 10%.

Ecobank заявил, что приобретение компанией Olam компании ADM, которая прекратила заниматься переработкой в этом сезоне, может в дальнейшем сократить общие уровни переработки, поскольку остается неясным, сохранит ли Olam производственное предприятие ADM.

## В Турции растет производство фисташек



Около 84% мирового производства фисташек обеспечивают три государства. Лидером среди них считается Иран. США и Турция пока ведут борьбу за второе место. Турецкие фисташки принято считать более вкусными, хотя их сложнее очищать. Крупнейшим турецким регионом выращивания фисташек является

юго-восточная провинция Шанлыурфа.

Президент Союза сельскохозяйственных палат Турции Семзи Бейрактар заявил о росте производства фисташек в Турции, сообщает Fruitnews.ru. После этого отраслевые специалисты сделали вывод, что цены на эти орехи должны наконец-то упасть. В последние два года стоимость фисташек на рынке была слишком высокой. Причиной этого был чрезвычайно маленький урожай в 2014 году – всего лишь около 80 тыс. тонн.

В этом году урожай обещает быть довольно крупным – примерно 150–160 тыс. тонн.

## Минздрав США полностью запретит трансжиры

Управление по контролю за продуктами и лекарствами США (FDA) реализовало свое предложение по эффективному запрету искусственных трансжиров в широком диапазоне продуктов от попкорна из микроволновки до замороженной пиццы, заявив, что они повышают риск сердечно-сосудистых заболеваний, сообщает Oilworld.ru.

Согласно новым регулирующим положениям FDA, частично гидрогенизированные масла, которые, как было доказано, повышают «плохой» холестерин ЛПНП, будут считаться пищевыми добавками, которые не могут использоваться без разрешения FDA.

Регулирующие положения вступят в силу в течение трех лет, давая время компаниям или изменить состав продуктов, исключив частично гидрогенизированные масла, или подать заявку на получение разрешения FDA использовать их в особых случаях.

После трехлетнего периода адаптации никакие частично гидрогенизированные масла не будут добавляться в продовольственные продукты, если на это не было получено разрешения FDA.

Согласно FDA, новые регулирующие положения коснутся жиров, добавляемых в продовольственные продукты, независимо от того, продаются ли они в продуктовом магазине, ресторане, пекарне или в другом месте, произведены ли внутри страны или импортированы. Положения, однако, не относятся к естественным трансжирам, находящимся в некоторых продуктах животного происхождения, таких как мясо и молочные продукты.

В соответствии с действующим законодательством, пищевые добавки не могут использоваться, если не были утверждены заранее FDA или общепризнаны безопасными.

## Мировой рынок сухой сыворотки показывает снижение

Рынок сухой сыворотки на спаде, тенденции связаны с общим глобальным молочным кризисом, сообщает ИА «Инфагро». В Европе продавцы не наблюдают улучшения ситуации. Несмотря на сниженные объемы производства в последнее время, запасы остаются все так же высокими. Заметно обострилась конкуренция на внешних рынках, и продавцы вынуждены идти на дальнейшее снижение цен.

Как и ранее, заметно отличаются цены предложений по продукту производства США, более того, тут также сохраняется тенденция заметного удешевления товара.

Основное давление на цены в регионе оказывают существенные излишки товара – производство еще достаточно актив-



но, а спрос – слабый. Возможно, сниженные до нового уровня цены поспособствуют увеличению интереса к дешевой сыворотке в ближайшее время и ценовой стабилизации в перспективе.

## Растет применение витаминов при создании новых продуктов

Применение витаминов при создании новых продуктов и напитков увеличивается. По данным исследовательской компании Innova Market Insights, с 2013 года во всем мире использование витаминов в рецептурах новых продуктов выросло на 12%. В 2014 году наибольший рост включения витаминов

в новые рецептуры наблюдался при создании хлебопекарных продуктов (+17%). Чаще всего в продуктах и напитках применяется витамин С. В прошлом году среди всех витаминов наблюдался наибольший рост применения следующих витаминов: В<sub>7</sub> (+108%), витамина К (+52%) и холина (+54%).

■ **Chr.Hansen** в сотрудничестве с Университетом Копенгагена и Техническим Университетом



Дании открыла метод производства карминов путем ферментации. Первые патенты на новую технологию были опубликованы в середине июня 2015 года.

Кармин – устойчивый натуральный красный пигмент, который широко применяется в производстве продуктов питания и напитков. Метод производства основан на культивировании колоний кошенили. Для получения одного килограмма кармина необходимо вручную собрать 100 тыс. особей кошенили, что существенно влияет на высокую себестоимость этого натурального красителя.

Специалисты компании Chr. Hansen совместно с учеными датских НИИ раскрыли сложные процессы получения кармина в природных условиях. Полученные знания и современные биотехнологии позволили произвести кармин с применением инновационного метода ферментации. Держателем патента на новый метод ферментации будет компания Chr. Hansen.

Sees de Jong, генеральный директор компании Chr.Hansen, отметил: «Новый метод производства принципиально меняет правила игры. Мы ожидаем, что новая технология сделает производство кармина менее затратным и, тем самым, снизит барьеры в технологии производства натуральных красителей в целом. Потребуется несколько лет для оптимизации нового метода получения ферментированного кармина и его коммерческого производства. Однако уже сегодня можно с определенностью сказать, что Chr.Hansen открыл уникальные возможности для

развития бизнеса натуральных красителей».

■ **Лианозовский молочный комбинат** запустил новую линию по переработке сыворотки. Об этом со ссылкой на пресс-службу Правительства Москвы сообщает The DairyNews. На новом оборудовании комбинат способен перерабатывать до 400 тонн сыворотки.

«Эта продукция пойдет в первую очередь для производства наших молочных продуктов, таких как «Имунеле». И конечно же, избытки (мы планируем, что их будет достаточно много) мы будем поставлять в хлебопекарни, в мясную и кондитерскую промышленность», – прокомментировал Олег Семенищев, начальник цеха сырьевого обеспечения Лианозовского молочного комбината».

Открытие новой линии посетил глава Москвы Сергей Собянин. «Сегодня уже на рынки поставляется 90% именно отечественных продуктов. Благодаря таким технологическим лидерам, как Лианозовский молочный комбинат, буквально за два года запускается третья мощная линия», – сказал мэр города.

■ **Ingredion** приобретает компанию Kerr Concentrates – американского производителя натуральных фруктовых и овощных концентратов, пюре и эссенций за 100 млн долл. Kerr Concentrates имеет две производственные площадки, расположенные в г. Салеме, штат Орегон, США.

«Kerr – это прибыльная компания с обширным портфелем специализированных ингредиентов, придающих продукту добавленную стоимость, что позволит расширить наш ассортимент ингредиентов для создания продуктов, полезных для здоровья, и продуктов с чистой этикеткой. Kerr производит натуральные ингредиенты из фруктов и овощей, которые повышают потребительскую привлекательность продуктов и все чаще пользуются спросом у клиентов», – сказала Айлин Гордон, генеральный директор компании Ingredion.



■ **Группа «Благо»** увеличила производство ингредиентов для молочной промышленности на Евдаковском МЖК. По итогам I полугодия ЕМЖК, главным акционером которого является Группа «Благо», увеличил производство заменителей молочных жиров в 4,5 раза. С января по июнь 2015 года было произведено 9 тыс. тонн данного вида продукции. За аналогичный период в прошлом году было произведено 2050 тонн ЗМЖ.

Генеральный директор ЕМЖК Юрий Штанцель напрямую связывает рост производства с повышением качества заменителей молочных жиров: «Евдаковский МЖК использует конкурентные свойства перетерифицированных жиров для повышения качества производимых продуктов, получая заменители молочного жира с улучшенными технологическими характеристиками по сравнению со стандартными рецептурами, в том числе повышенной пластичностью. Это неминуемо влечет за собой рост продаж».

■ **Puratos Group** ведет строительство завода по производству ингредиентов, в который планирует вложить более 7 млн евро. Компания ТОВ «Пуратос Украина», входящая в состав международной группы Puratos, планирует построить в Одесской области завод по производству ингредиентов для хлебобулочных и кондитерских изделий.

Эксперты группа Puratos видят потенциал в развитии отрасли и намерены инвестировать в строительство инновационного завода более 7 млн евро. Работы уже активно ведутся, запуск производства планируется в ноябре 2015 года. Завод будет оснащен новейшим оборудованием и технологиями, будут установлены линии по производству маргарина, начинок и сухих смесей. Очень важно, что все производство со-

ответствует концепции заботы о природе (environmentally friendly economy). До 40% произведенной на заводе продукции планируется поставлять на экспорт.

■ **Givaudan**, один из крупнейших в мире производителей вкусоароматики, открыл новое производство ароматиза-



торов несладкой группы в Китае, в г. Наньтун. Инвестиции в предприятие составили 48 млн евро. Новое производство отвечает самым высоким мировым стандартам в области пищевой промышленности, в том числе самым строгим принципам в отношении присутствия аллергенов, а также имеет расширенные возможности по защите окружающей среды и безопасности.

По словам коммерческого директора Givaudan по Азиатско-Тихоокеанскому региону Монилы Котари, «открытие нового завода поддерживает глобальную стратегическую инициативу Givaudan по развитию бизнеса в быстро развивающихся рынках, таких как Китай. Эти рынки имеют огромный потенциал в связи с продолжающейся урбанизацией и ростом располагаемого дохода населения. Потенциал рынка вкусоароматики Китая оценивается в 1 млрд евро».

Пуск производства официально осуществил главный исполнительный директор Givaudan Жиль Андриер.

■ **ADM** приобретает переработчика орехов в г. Модесто, штат Калифорния. Завод в Модесто обеспечивает пастеризацию паром, обжаривание, сортировку, резку, измельчение и упаковку орехов. Как и предприятие ADM в городах Лоди и Стоктон, завод может обрабатывать широкий спектр орехов, в том числе миндаль, кешью, бразильские орехи, пекан, фисташки, фундук, грецкие орехи и макадамиию.



**Инновационные технологии создания вкуса и аромата!**

[www.faberon.ru](http://www.faberon.ru)

Тел.: (495) 775-00-10  
(495) 775-00-11

■ **Naturex** поддерживает своих клиентов в расширении инноваций. Компания создала всемирную сеть прикладных лабораторий SPRING labs для изучения безграничных возможностей по включению природных ингредиентов в пищевые продукты и напитки.

SPRINGlab – это уникальная сеть, посвященная разработке натуральных продуктов, созданная, чтобы способствовать осуществлению конфиденциальных проектов для содействия сотрудничеству и решению конкретных вопросов с учетом индивидуальных решений.

Сеть SPRINGlab состоит из 7 региональных прикладных лабораторий, расположенных по всему миру.

■ **АДМ** увеличивает бизнес подсластителей в Китае, приобретая биотехнологическую компанию Meiwēiyuan – частного производителя крахмалов и подсластителей. Предприятие расположено недалеко от г. Ухань в центральной китайской провинции Хубэй. Данная сделка подлежит утверждению регулируемыми органами, АДМ надеется завершить сделку в ближайшее время.

АДМ также объявила, что она подписала меморандум о взаимопонимании с правительством округа Ханчуан, провинции Хубэй, согласно которому правительство поддерживает инвестиции АДМ и ее

дальнейшее расширение в регионе.

■ **Barry Callebaut** открыла свой первый инновационный центр по какао-продуктам в Азиатско-Тихоокеанском регионе. Новый центр оснащен самым современным оборудованием, там установлены демонстрационная кухня, малая производственная линия и оборудованы дополнительные рабочие пространства. Инвестиции в центр составили 200 тыс. долл.

Центр будет способствовать расширению предложений Barry Callebaut для промышленных клиентов, предоставляя им концепцию развития продуктов, возможность устранения неполадок и сенсорную оценку продуктов и ингредиентов. Кроме того, центр предлагает техническую помощь и обучение специалистов в области производства и исследований какао-продуктов. Центр расположен в г. Пасир Гуданг в штате Джохор, Малайзия, рядом с одним из крупнейших заводов по переработке какао Barry Callebaut в Азиатско-Тихоокеанском регионе.

Также компания открыла свою первую Академию шоколада в столице Японии Токио. Это 19-й учебный центр Barry Callebaut в мире и четвертый в Азиатско-Тихоокеанском регионе после центров в Мумбаи (Индия), Шанхае (Китай) и Сингапуре. Новая Академия шоколада станет центром об-

учения, диалога, обмена техническими навыками и информацией по всем вопросам, связанным с шоколадом и какао-продуктами.

■ **Symrise** приобретает компанию Flavor Infusion – поставщика натуральных ингредиентов для производства напитков в Северной Америке. Штаб-квартира Flavor Infusion расположена в Калифорнии. По словам руководства компании, данное приобретение укрепляет позиции Symrise в сегменте ароматизированной воды и натуральных напитков.

«Рынок ароматизированной воды, чая, спортивных и энергетических напитков сегодня находится на подъеме, особенно в Северной Америке, – говорит д-р Хайнц-Юрген Бертрам, генеральный директор Symrise. – Наше последнее приобретение – это еще один стратегический шаг для того, чтобы заработать на растущей осведомленности потребителей о продуктах для здоровья и хорошего самочувствия, в частности, на растущем спросе на ароматизированную воду и натуральные безалкогольные напитки».

Flavor Infusion с момента своего основания в 2004 году значительно выиграла от положительной динамики развития рынка напитков в США, который, по оценкам экспертов, растет от 5 до 7% в год. Компания разработала диверсифици-

рованный портфель собственных баз напитков и формул.

Flavor Infusion имеет оборот около 10 млн долл.

■ **Frutarom** планирует достичь объема продаж в 1 млрд долл. к 2018 году. Хольгер Риененспергер, один из руководителей компании Frutarom, рассказал о планах компании на ближайшее время. Он отметил, что за последние пять лет компания потратила до 50 млн долл. на покупку отдельных компаний – производителей вкусоароматических продуктов по всему миру. «Наш оборот сегодня составляет 850 млн долл., и мы хотели бы расширить наше присутствие в сфере производства ингредиентов для функциональных продуктов. Компания Frutarom, которая в настоящее время имеет более 2500 сотрудников в Европе, Латинской Америке и Австралии, в рамках реализации своей стратегии роста планирует продолжать приобретения и готова покупать до 10 новых предприятий в год», – сказал Хольгер Риененспергер. «С каждым новым приобретением мы значительно увеличиваем нашу клиентскую базу и ассортиментный портфель, – пояснил он. – Это очень быстрый способ наращивания присутствия компании на мировом рынке. Мы движемся в направлении достижения оборота в 1 млрд долл., мы увеличили наше присутствие на рынке пищевых ингредиентов на 50%».

■ **«Сады Придонья»** завершает строительство нового завода в Саратовской области. Предприятие компании будет специализироваться на переработке выращенных в области яблок в соковый концентрат. Местом его нахождения является Ртищевский район региона. Монтаж всего надлежащего оборудования осуществляют иностранные специалисты из швейцарской фирмы Bucher Unipreclin AG.



■ **«Агрона Фрут Московский регион»** отмечает юбилей. 10 лет назад в 2005 году в городе Серпухов Московской области был заложен современный завод по производству фруктовых наполнителей. К этому времени «Агрона Фрут» уже являлась мировым лидером в этой отрасли, производя фруктовые наполнители на более чем 40 производственных площадках по всему миру. На сегодняшний день компания имеет 56 заводов, фруктовые наполнители, вышедшие с производственных линий «Агрона Фрут», находятся в каждом третьем стаканчике йогурта.

«Агрона Фрут Московский регион» начала свою деятельность в молочной отрасли, производя наполнители для йогуртов, творожков и других кисломолочных продуктов. За 10 лет компания стала лидером на этом рынке и расширила свою деятельность в других направлениях, предлагая фруктовые и нефруктовые наполнители для мороженого, выпечки, предприятий фудсервиса.

■ Хоботовское предприятие **«Крахмалопродукт»** увеличило выпуск продукции на 70%, сообщает Sandynet.ru. Предприятие, расположенное в Первомайском районе Тамбовской области, производит крахмальную патоку, сухой кукурузный крахмал, кукурузный зародыш и кукурузный глютен.

В первой половине текущего года «Крахмалопродукт» уда-

лось на 70% нарастить производство продукции. Такой скачок стал возможен за счет обновления оборудования на более передовое и, соответственно, применения более современной технологии, что не преминуло отразиться на качестве изделий производителя.

Сырьем (кукурузой) хоботовский завод традиционно обеспечивают аграрные предприятия Краснодарского края, Ростовской, Волгоградской, Воронежской областей и тамбовские производители.

■ **«Лейпуриен Тукку»** приняла активное участие в встрече-семинаре «Ржаной хлеб – условие для правильного развития детей», который прошел 9 июля в г. Клин Московской области на ба-



зе ОАО «Клинский хлебокомбинат». Семинар был предназначен для руководителей и преподавателей образовательных учреждений, а также представителей компаний, отвечающих за питание детей в школах и детских садах.

Участникам семинара рассказали о полезных свойствах ржаного хлеба и о необходимости его введения в рацион питания ребенка. Ведь только в ржаном хлебе содержатся все 50 необходимых человеку питательных веществ и микроэлементов, в том числе витамины группы В, а также витамин Е и клетчатка. Включая в рацион питания ребенка продукты с высоким содержанием клетчатки, например, несколько кусочков хлеба с цельным зерном ржи в день, можно полностью удовлетворить потребность растущего организма в клетчатке!

В завершении мероприятия всех участников ждала дегустация новинок от хлебозавода и собственных разработок компании «Лейпуриен Тукку» с использованием продуктов на основе различных цельных злаков, полезных для здоровья детей и взрослых.

■ **Магнитогорский молочный комбинат** запускает линию по переработке сыворотки. Генеральный директор комбината Иосиф Вильгаук на конференции «Состояние молочной отрасли Челябинской области» в рамках IV Автопробега «Дорогу молоку!» рассказал о планах открытия линии по переработке сыворотки в 2015 году, сообщает The DairyNews. «В этом году мы запускаем линию по переработке сыворотки мощностью 150 тонн», – сообщил Иосиф Вильгаук.

■ **Givaudan**, один из лидеров на мировом рынке ароматизаторов, открыла новый, лучший в своем классе технический центр и офис в центре Токио. Инвестиции в новый центр составили 12,7 млрд долл. В центре на площади 4 тыс. кв. м размещены лаборатории, отделы продаж, маркетинга и снабжения. Компания Givaudan впервые в Японии в новом центре сможет предложить своим клиентам полный спектр технических услуг, включая создание и применение ароматизаторов, научные исследования и др. В новом центре будут проводиться работы во всех сегментах пищевого рынка, в том числе в области создания новых решений для производства соленых, сладких, молочных продуктов и напитков.

■ **Azelis** открывает в Праге новую прикладную лабораторию по применению современных ингредиентов при изготовлении продуктов питания. Лаборатория будет сотрудничать с клиентами компании – производителями продуктов питания и напитков в Чешской Республике, Словакии и Венгрии.

Новая лаборатория предоставит научные разработки с использованием специальных пищевых ингредиентов от ведущих мировых производителей для поддержки клиентов компании.

■ **Cargill** расширяет производство на предприятии по выпуску шоколада и какао-продуктов в г. Мускрон, Бельгия, инвестируя в модернизацию фабрики 35 млн евро. Это позволило удвоить производственные мощности по выпуску молочного жидкого шо-

колада, шоколадных капель и пластинок, безлактозного шоколада.

Производство шоколада в Мускроне было открыто в 2003 году, на нем работают 150 человек. Cargill также управляет другими шоколадными предприятиями в Бельгии, Бразилии, Канаде, Кот-д'Ивуаре, Франции, Германии, Гане, Индонезии, Нидерландах, Великобритании и США.

■ **FMC Health and Nutrition** и «Балтийская Группа» в конце июля провели технологический семинар в Стамбуле. Целью трехдневной насыщенной программы было представление новейших разработок и инновационных технологических решений в сфере производства сыров и других молочных продуктов.

FMC Health and Nutrition – мировой лидер и эксперт в области гидроколлоидов. Именно поэтому знания, полученные участниками семинара, значительно приблизили их к решению технологических задач по созданию желаемой структуры конечных продуктов, стабильной в течение всего срока хранения.

Лекционная часть мероприятия в полной мере охватила темы, актуальные для производителей: мировые тенденции в молочной промышленности, особенности использования стабилизаторов в производстве плавящихся и сливочных сыров, молочных напитков, сливок, сметаны и молочных десертов.

Организаторы семинара предоставили компаниям-участникам все условия для безотлагательного применения полученной информации на практике. Практическая часть мероприятия прошла в Инновационном центре FMC Health and Nutrition на пилотном оборудовании. Участники семинара сами на пилотном оборудовании смогли произвести выработку плавленого пастообразного сыра, детского сыра, кулинарных сливок и сливок для кофе по рецептурам с использованием стабилизаторов марок Gelcarin и Avicel. Там же, в Инновационном центре, участники провели анализ и дегустацию полученных образцов, а также познакомились с образцами промышленных продуктов, выпускаемых турецкими и европейскими компаниями.

## ЦИФРЫ И ФАКТЫ

■ **Barry Callebaut**, швейцарская шоколадная корпорация, покупает активы американского переработчика миндаля American Almond Products Co. Объявление о сделке было сделано вскоре после того, как в мае 2015 года цены на миндаль достигли исторического максимума.

Новым приобретением Barry Callebaut продолжает выполнение своих стратегических планов по развитию и росту присутствия в смежных с шоколадным сегментом категориях пищевых ингредиентов. Так, с 2012 года компания уже владеет испанской ореховой фирмой La Morella Nuts.

Выручка American Almond в 2014 году составила 15,9 млн долл., а производство ореховой продукции превысило 2 тыс. тонн. Фабрика компании расположена в Нью-Йорке, район Бруклин. American Almond является одним из лидеров в секторе артизанальных ингредиентов на основе орехов и компонентов для производителей шоколада, выпечки, мороженого и напитков.

■ **ADM** инвестирует крупные средства в развитие перерабатывающей инфраструктуры Бразилии. Генеральный директор компании ADM Хуан Р. Лучиано объявил о заключении соглашения с президентом Бразилии Дилмой Русеф о вложении крупных инвестиций в развитие перерабатывающей инфраструктуры страны, сообщает Ark-inform.

Компания намерена инвестировать около 2,4 млрд долл. в строительство новой фабрики по производству протеина в г. Кампу-Гранди, штат Мату-Гросу. Еще 7 млрд долл. будут направлены в развитие терминала компании ADM, расположенного в порту Сантос, г. Сан-Паулу. Также, в рамках вышеуказанной договоренности, терминал будет находиться в распоряжении компании еще ближайшие 20 лет.

Ранее компания ADM уже вкладывала средства в развитие инфраструктуры в Бразилии. Так, в августе 2014 года компания начала проведение операций в порту Баркарена (штат

Пара), инвестируя в данный проект около 200 млн долл. Таким образом, объем проводимых операций возрастет до 6 млн тонн против текущих 1,5 млн тонн. Данный терминал находится в совместной собственности с компанией Glencore.

**Frutarom Industries Ltd.** продолжает реализацию своей стремительной стратегии роста и покупает 60% доли в уставном капитале компании Sonarome Private Ltd. за 17,2 млн долл. (общая стоимость компании оценивается в 28,6 млн долл.) для укрепления своих позиций в Индии и Африке.

Sonarome, основанная в 1981 году, занимается разработкой, производством и маркетингом ароматизаторов. Продажи Sonarome быстро растут в последние годы, в 2014 году они достигли 12 млн долл. Основное производство компании находится в г. Бангалоре, Индия, кроме того, Sonarome активно работает в 20 африканских странах, в частности, в Нигерии, Южной Африке, Эфиопии, Кении и Мозамбике. Африканские страны также являются ключевым целевым рынком в стратегии роста Frutarom.

Также Frutarom объявила о еще одном приобретении – покупке 95% уставного капитала канадской компании BSA за 35,6 млн долл.

BSA имеет производственную площадку в Монреале, в компании работает около 140 человек. Основные направления деятельности компании – разработка, производство и реализация несладких вкусовых решений, которые включают смеси приправ и функциональные ингредиенты для пищевой промышленности, с особым акцентом на производстве мясосопроductов и полуфабрикатов. Продажи BSA в 2014 году (за 12 месяцев, закончившихся в августе 2014 года) достигли примерно 34 млн долл.

Кроме того, BSA имеет совместное предприятие в Индии, в котором 10% принадлежит местным партнерам. Деятельность BSA в Индии будет содействовать укреплению позиций Frutarom на растущем индийском рынке.



## SUPERCEL®

Пищевые волокна  
в мясных продуктах



ООО РЕТТЕНМАЙЕР РУС



Природные  
волокна

Business Unit Food  
115280 Moscow, Russia

[www.rettmaier.ru](http://www.rettmaier.ru)



**MODERN  
BAKERY  
MOSCOW**

22<sup>-ая</sup> Международная специализированная выставка  
для хлебопекарного и кондитерского рынка

**14 - 17 марта 2016**

ЦВК «Экспоцентр»

Москва



[www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)



messe frankfurt



O/W/P

## ЦИФРЫ И ФАКТЫ

■ **ГК ПТИ** в этом году приняла в свои ряды известного австрийского технолога Георга Грубера. На российском рынке Георг работает с 1998 года, и за 17 лет он приобрел репутацию высококлассного специалиста, способного успешно внедрять европейские традиции в специфические условия российских производств. Георг в компании ПТИ возглавляет один из ключевых отделов – R&D (исследований и развития). Специалисты отдела R&D проводят широкий спектр важнейших мероприятий не только по проведению контроля качества, но и разработке и внедрению новых технологий и рецептур на производство. Под руководством Георга команда R&D разработала несколько смесей специй и пряностей, одна из которых – продуктовая линейка специй премиум-класса Maestro для дорогого сегмента мясопродуктов. Основой являются натуральные специи и пряности, прошедшие специальную обработку. Композиции составлены с учетом мирового опыта и адаптированы к вкусовым предпочтениям российского потребителя.

Эта линейка включает широкий спектр продуктов от традиционных ГОСТовских до признанных европейских специалитетов.

■ **Cargill** подписал соглашение с ФМС о приобретении пектинового бизнеса, в том числе производственной площадки в г. Милаццо, Сицилия (Италия). Пектин является ключевым компонентом портфеля текстурирующих ингредиентов, и Cargill стремится развивать это направление.

Завод в Милаццо – это высокоспециализированное производство пектина, предприятие располагается в середине цитрусовых садов в районе Тирренского моря в Сицилии. С 1990 года объект производит высококачественный пектин, в качестве сырья в основном использует свежую цитрусовую кожуру. Предприятие оснащено современным оборудованием по мойке и сушке кожуры, высокотехнологичную линию по производству пектина и лабораторию контроля качества.

Сделка подлежит утверждению регулируемыми органами и, как ожидается, будет завершена в те-

чение ближайших нескольких месяцев.

■ **ГК «Союзоптторг»**, лидер по объему импорта агара в Россию, заключила договоры о долгосрочном сотрудничестве с компаниями Algas Marinas и Agarac, крупнейшими производителями агара в Чили.

В 2014 году ГК «Союзоптторг» заняла первое место по продажам агара на российском рынке: ее доля составила, по различным оценкам, 65–75% в денежном выражении. Ожидается, что с расширением своего ассортимента чилийских агаров (уже много лет компания – эксклюзивный дистрибьютор агара Proagar) ГК «Союзоптторг» еще более упрочит позиции. Ведь качество и универсальность чилийского агара отлично известны отечественным кондитерским предприятиям, и этот ингредиент всегда пользуется высоким спросом, особенно в сезон.

■ **BASF** по итогам деятельности в первом полугодии 2015 года подтвердил прогноз своих экспертов: незначительно увеличены

продажи, прибыль EBIT осталась на уровне 2014 года. За первые 6 месяцев 2015 года продажи выросли на 3% по сравнению с аналогичным периодом предыдущего года и составили 39,1 млрд евро, несмотря на незначительное снижение продаж в сегменте химикатов.

Операционная прибыль (ЕБИТ) до учета специальных статей составила около 4,1 млрд евро, что примерно соответствует уровню первого полугодия 2014 года.

Курт Бок, председатель Совета директоров BASF SE, отметил: «По итогам 2015 года мы ожидаем чуть более медленного роста мировой экономики и промышленного производства, чем прогнозировали 6 месяцев назад. Однако, несмотря на сохраняющиеся высокие риски, мы придерживаемся нашего прогноза показателей компании: мы планируем завершить год успешно и увеличить продажи в текущих непростых и быстро изменяющихся условиях. Мы стремимся к тому, чтобы операционная прибыль (ЕБИТ) до учета специальных статей осталась на уровне предыдущего года».

## 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.



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: +7 921 956 34 31  
[www.omyaalgol.com](http://www.omyaalgol.com)



# Нужна ли покупателю чистая этикетка?

Еще два года назад маркетинговые исследования потребительских предпочтений показывали, что для российского потребителя важно, чтобы продукт был натуральным и полезным для здоровья, и только потом называлась цена как фактор, влияющий на решение о покупке. Заставили ли рост инфляции и снижение покупательской способности больше уделять внимание ценам на продукты? Безусловно, да – массовый потребитель стал больше отдавать предпочтение продукции низкого ценового сегмента. Но наряду с этим россияне не готовы покупать продукты в ущерб своему здоровью. Несмотря на сильный экономический фактор, для россиян ингредиентный состав имеет немаловажное значение при выборе продуктов.

Наталья Тютникова,  
ООО «Хр.Хансен»

По данным исследований компании Nielsen, российские покупатели ориентированы на продукты по доступным ценам (58%), сделанные из натуральных ингредиентов (44%), и товары, помогающие вести здоровый образ жизни (31%). При этом даже на фоне ощущаемого роста цен на продукты питания (на 25–30%) за последние три года россияне значительно увеличили потребление некоторых натуральных продуктов, в первую очередь – кисломолочных продуктов, традиционно относящихся к натуральным и полезным для здоровья: творога (50%), кефира (11%), йогуртов (21%).

Вместе с трендом здорового и натурального питания получило свое развитие понятие «Чистая этикетка» (Clean label). Этот тренд появился сравнительно недавно, но он очень быстро завоевывает признание среди потребителей – в России более 20% новинок позиционируются как продукты категории Clean Label.

Что подразумевает чистая этикетка? Для производителей продуктов питания – это определенный вызов, поскольку никакой регламент не дает определений или правил, которым она должна отвечать. В этом вопросе рынок идет от запросов потребителей – именно они определили, какая информация о продукте для них важна.



Первое, что качественно характеризует продукт, – его ингредиентный состав. Было установлено, что 84% российских потребителей уделяют этой информации пристальное внимание, причем с каждым годом покупатели становятся более осведомленными о пищевых ингредиентах и их свойствах. Рост числа таких покупателей впечатляет – если в 2011 году ингредиентный состав изучали только 3% покупателей, то

в 2013-м эта цифра уже составила 78%. Как отмечают исследователи, ингредиентный состав – второй по важности фактор при выборе продукта после цены. Отмечается постоянный рост числа покупателей, которые видят прямую зависимость между тем, что они едят, и здоровым образом жизни – чем больше в составе продукта натуральных ингредиентов, тем меньше искусственных добавок, тем более он полезен. Полностью натуральные продукты – вне всякой конкуренции для россиян. И в связи с этим чистая этикетка считается определенным сигналом о пользе продукта для здоровья.

Для покупателей важно, чтобы информация об ингредиентах была прозрачной и понятной – покупатели не только хотят понимать, что они едят, но и получать подтверждения правильности своего выбора. Поэтому в ближайшей перспективе продукты, состав которых понятен и узнаваем потребителями и включает ингредиенты, которые они видят у себя на кухне, будут более привлекательны. Состав продуктов должен быть коротким, простым, минимально переработанным и не должен включать ингредиенты, которые звучат как «химические». Как пример реализации тренда «Чистая этикетка» – традиционные кисломолочные продукты, состав которых – молоко и закваска; традиционные маложиристые йогурты без фруктовых наполнителей, которые рассма-

*Самые приемлемые для российского потребителя – натуральные красители и ароматизаторы, далее по значимости следует отсутствие ГМО и продукты, обогащенные кальцием. Также среди приемлемых ингредиентов – сывороточный белок, сахар и глюкоза, аскорбиновая кислота, растительные жиры (когда речь не идет о молочных или мясных продуктах) и натуральный крахмал.*

триваются как здоровая альтернатива майонезу и другим жирным соусам.

Какие же ингредиенты наиболее узнаваемы покупателями? Как было сказано ранее, в первую очередь те, которые можно встретить на собственной кухне, – как ни парадоксально, но в связи с этим получает некоторую индугенцию сахар – он более приемлем для среднестатистического покупателя, чем подсластитель/сахарозаменитель химического происхождения. На втором месте те ингредиенты, вокруг которых много разговоров и обсуждений в СМИ, в их числе красители и ароматизаторы (искусственные и натуральные), усилители вкуса, крахмал, консерванты.

Но узнать – не значит признать для себя приемлемым. Самые приемлемые для российского потребителя – натуральные красители и ароматизаторы, далее по значимости следует отсутствие ГМО и продукты, обогащенные кальцием. Также среди приемлемых ингредиентов – сывороточный белок, сахар и глюкоза, аскорбиновая



кислота, растительные жиры (когда речь не идет о молочных или мясных продуктах) и натуральный крахмал.

Теперь собственно о самой чистой этикетке – какая информация и как должна быть на ней размещена, чтобы послы о натуральности продукта был воспринят покупателем?

Что касается размещения информации на упаковке продукта, больше внимания уделяется тому, что написано на лицевой (фронтальной) части – в первую

очередь потому, что это первое, что бросается в глаза и наиболее просто для прочтения – 72% покупателей всегда читают то, что написано на лицевой этикетке. Поэтому лучшее место для такой информации, как «без искусственных добавок», «натуральный», «без ГМО» – фронтальная этикетка.

Что касается информации о составе продукта – это ингредиенты, которые покупатель видит на собственной кухне, простой/короткий ингредиентный

состав без Е-кодов, отсутствие ингредиентов с «химическими» названиями, а также минимально обработанные/переработанные ингредиенты.

Для потребителей также важно, чтобы «фронт» и «тыл» этикетки по своей информации максимально соответствовали, не противоречили друг другу внезапным и щедрым присутствием искусственных усилителей вкуса, консервантов, Е-кодов и различных «химических» ингредиентов. Чем больше натуральных ингредиентов в составе, чем меньше искусственных добавок, тем больше продукт воспринимается как полезный.

Сегодня производители не могут полагаться только на известность своих торговых марок: как показывают исследования, ингредиентный состав для российского потребителя важнее известности бренда. И наоборот – честное отражение состава продукта усиливает лояльность покупателя к бренду.

По материалам  
опубликованных исследований  
компаний Mintel, Nielsen, Ingredion.

**CHR HANSEN**

*Improving food & health*

Натуральные красители  
и красящие ингредиенты  
Chr.Hansen

- Натуральное происхождение и отличная красящая способность
- Полный спектр оттенков для производства кондитерских изделий, фруктовых наполнителей, напитков, выпечки
- Соответствие ожиданиям потребителей в отношении «здоровых» ингредиентов, полученных из натуральных источников
- Устойчивость к воздействию света и высоких температур
- Региональная сервисная поддержка и профессиональные рекомендации по применению

Информационную и технологическую поддержку вам окажут специалисты компании Chr.Hansen  
+7 495 221 05 06  
www.chr-hansen.ru



# Рынок мучных кондитерских изделий длительного хранения. Основные тенденции и перспективы развития.

## Решения компании «Пуратос»

Рынок хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий традиционно является одним из самых крупных сегментов пищевой промышленности в России.

**Тимур Дормидонтов,**

менеджер по разработкам и инновациям,

**Надежда Прокофьева,**

ведущий бренд-менеджер, компания  
«Пуратос»

### Обзор рынка и тенденции в производстве

Объем производства кондитерских изделий в России по итогам 2014 года составил 3,4 млн тонн, что на 4% превышает значение 2013 года. В 2014 году динамика производства сахаристых кондитерских изделий была положительной, однако темпы роста сократились по сравнению с 2013 годом (+1%), а вот темпы роста производства мучных кондитерских изделий в 2014 году были довольно высокими (+7%) к уровню 2013 года, что составило 49% от общего объема производства кондитерских изделий (КИ) (в 2013 году – 39%), на долю сахаристых КИ приходится 51%. Несмотря на некоторое снижение темпов роста кондитерского рынка в 2015 году, эксперты уверены, что в России культура потребления сладкого только начинает формироваться, а спрос на кондитерские изделия высокого качества в ближайшее время будет только расти.

В структуре российского рынка кондитерских изделий в натуральном выражении около 38% занимают мучные кондитерские изделия (МКИ) длительного хранения, 30% – сахаристые КИ, содержащие шоколад, и 21% – сахаристые КИ без шоколада. Доля МКИ недлительного хранения составляет 11% от



объема потребления в натуральном выражении.

Рынок полнится инновациями, связано это, в первую очередь, с тем, что производители, уходя от традиционного производства, ищут новые рынки сбыта. Подавляющее большинство компаний стремится к динамическому развитию, а именно к выходу на федеральный и даже международный уровень. Поскольку устоявшиеся технологии ограничивают логистическую карту сбыта, все больше производителей обращают свое внимание на сегмент мучных кондитерских изделий длительного хранения (МКИ ДХ в дальнейшем). В связи с этим развивают направление разнообразных тортов и пирогов, коврижек и кексов, которым не страшны длительные перевозки.

Все больше компаний вырабатывают собственную стратегию действий на рынке путем полного

отказа от использования традиционных рецептов. Выпуск уникальной в своем роде продукции полностью оправдывает себя, поскольку все оригинальное пользуется спросом.

### Сегментация и особенности мучных кондитерских изделий длительного хранения

Среди кондитерских изделий длительного хранения можно условно выделить две большие группы, которые отличаются по физико-химическим и органолептическим показателям. К первой группе можно отнести различные виды печенья (в структуре отечественного производства мучных кондитерских изделий занимает долю 39%), сохранность которых во времени определяется, в основном, низким показателем влажности и качеством используемого сырья. Благодаря своему рецептурному составу такие изделия в меньшей степени

подвержены микробиологической порче.

В последние десятилетия производство и потребление печенья резко выросло и приобрело высокую популярность. Причины данного явления очевидны:

- простота рецептуры и технологического процесса производства;
- адаптивность технологического процесса к различному оборудованию;
- устойчивость реологических свойств готового продукта в процессе упаковки, хранения и реализации;
- неприхотливые условия хранения, транспортирования и реализации;
- широкий ассортимент;
- длительный срок годности, даже в неспециализированной упаковке.

В качестве же побочных факторов этого роста появились такие явления, как перенасыщенность рынка, жесткая конкуренция, низкая маржинальность.

В сложившейся ситуации вторая группа МКИ длительного хранения чувствует себя более свободно, осознавая свои конкурентные преимущества. Речь идет о кексовых и бисквитных изделиях, срок годности которых традиционно не превышал 15 суток (на торты и пирожные приходится 19%, сегменту вафель принадлежит 14%, сегментам пряников – 12%, рулетов – 9%, восточным сладостям и кексам принадлежат одинаковые доли – 3%).

На сегодняшний же день производители выводят на рынок кексы,

рулеты, бисквиты, торты, пирожные и комбинированные изделия, условия хранения и сроки годности которых достигают 6 месяцев при комнатной температуре! Эти изделия отличаются мягкой и влажной текстурой, развитой пористостью выпеченного полуфабриката, сочностью. Очевидно, что разработка подобных продуктов требует серьезных инвестиций времени, средств и знаний.

Если разобраться подробнее, то весь процесс создания мучного кондитерского изделия длительного хранения состоит из трех основных направлений:

- сохранение микробиологической чистоты готового изделия;
- замедление физико-химических процессов в продукте;
- выполнение первых двух пунктов без ухудшения органолептических свойств.

Подобные задачи, хоть и являются непростыми, но достаточно успешно и часто реализуются квалифицированными технологами предприятий. Накопленный опыт позволяет с определенной точностью прогнозировать сроки годности разрабатываемого продукта уже на первых стадиях процесса.

### Подводные камни

Логично, что, используя только основное и традиционное сырье кондитерской промышленности, задачу создания МКИ ДХ решить невозможно. Для этих целей используется широкий ассортимент пищевых добавок, выполняющих функции консервантов, влагоудерживающих агентов, стабилизаторов и пр. Однако наличие в составе продукта большого количества Е-компонентов негативно влияет на его имидж, и, следовательно, на отношение потребителя к нему. Многим подобный продукт кажется вредным для здоровья, и они стараются избегать их длительного употребления.

Низкий уровень пищевой грамотности населения зачастую приводит к непониманию целевого назначения продукта и, как следствие, к разочарованию в нем. Например, молодая семья, собираясь на дачу, видит на этикетке привычного дачного лакомства (например, бисквитного пирога с начинкой) огромное количество пищевых добавок, решает отказаться от него в пользу какого-нибудь «более натурального» йогуртового десерта. Однако последний предназначен для хране-

ния в холодильной камере, и вполне может начать портиться во время пути на дачу. Результат – потраченные впустую деньги и неприятности с пищеварением. Имидж самого продукта, как и его производителя, может серьезно пострадать.

Так каким же образом можно донести до потребителя мысль о том, что продукция длительного хранения – это не яд, напичканный химией и призванный истребить человечество? Ведь все пищевые добавки, вносимые при производстве таких продуктов, одобрены для использования в пищевой отрасли. Возможно, необходимо понимать, что те изделия, которые сохраняются при комнатной температуре в течение долгого периода, это не продукты ежедневного потребления. Скорее, это вспомогательный элемент современного питания, который позволяет утолить голод или порадовать себя лакомством в те моменты, когда получить свежий продукт затруднительно (прогулка, поездка на дачу или пикник, отсутствие условий для хранения свежеприготовленной еды, недостаток времени для ее приготовления и пр.). Главное, чтобы потребитель понимал структуру системы питания, и именно производители могут сыграть важную роль в повышении пищевой грамотности населения.

Ведь если разобраться, то мучные кондитерские изделия длительного хранения выполняют очень важную функцию. Это значимый сегмент рынка, который позволяет заполнить нишу сладостей в нестабильных экономических условиях, таких как:

- удаленность рынка сбыта;
- периодический характер потребления;
- периодический характер производства;
- сезонность;
- специфика логистики и реализации;
- географическая специфика потребления и пр.

И именно подобными мотивами руководствуется большинство производителей, нацеленных на расширение своего ассортимента с помощью МКИ ДХ. В последнее время таковых становится все больше, и все чаще специалисты-технологи обращаются за информацией и помощью в международные компании, ожидая получить конкретные инструкции и методики в вопросе продления свежести и сроков годности кондитерских изделий.



### Решения компании «Пуратос» для МКИ ДХ

Получив огромное количество запросов по этой теме, компания «Пуратос» провела серьезное длительное исследование, которое должно помочь производителям создать продукт, востребованный на рынке, в кратчайшие сроки. Результатом данного исследования стала серия обучающих семинаров «Решения компании «Пуратос» для мучных кондитерских изделий длительного хранения», а также Технические Условия «Легенда» (24 рецептуры на торты и пирожные со сроком годности 1 месяц и более).

В программу семинаров, как и принято в «Пуратос», была включена дегустация изделий, приготовленных по рецептурам ТУ «Легенда». Каждый вид тортов и пирожных был представлен в двух вариантах – сразу после приготовления и со сроком хранения 1 месяц. Участники семинара были приятно удивлены, что изделия даже с таким сроком годности выгодно отличаются насыщенностью вкуса, потрясающей мягкостью, сочностью и нежностью, без признаков черствения и усыхания. Несомненно, подобные продукты еще не очень широко представлены на нашем рынке, они смогут усилить позиции «долгосрочки» и помочь производителям освоить новый сегмент. Также многие отметили, что представленные образцы разработаны с учетом разносторонних вкусовых предпочтений наших потребителей.

Все рецептуры, представленные в ТУ «Легенда», созданы и отработаны специалистами «Пуратос», а также протестированы на соответствие ТР ТС в аккредитованных лабораториях. Полученный результат оказался настолько востребованным, что многие производители

начали отработки предлагаемых изделий на своих предприятиях уже в первые дни после выхода ТУ!

Очевидно, что представленные рецептуры включают в себя оптимальный набор ингредиентов, необходимых для сохранения микробиологической чистоты и органолептических показателей в течение длительного срока. Конечно же, это и консерванты, и влагоудерживающие агенты, и стабилизаторы, и улучшитель свежести на базе эмульгаторов и ферментов (инновационный продукт «Акти-Фреш РО 14»). Эти ингредиенты позволяют добиться высокого качества и сохранности изделий во времени. Улучшитель свежести «Акти-Фреш РО 14», являясь лидером по эффективности в своей группе, оказывает колоссальное влияние на замедление скорости черствения выпеченных полуфабрикатов и на их реологические свойства (мягкость, упругость, эластичность). Функциональность «Акти-Фреш РО 14» подтверждена золотой медалью в номинации «Инновационный продукт. Разработка» на конкурсе «Ингредиент года – 2013» по результатам тестов СППИ.

Технология приготовления представленных изделий построена таким образом, что производители могут создавать их на существующем оборудовании, без дополнительных инвестиций. Торты и пирожные согласно ТУ «Легенда» можно производить как ручным методом, так и полуавтоматизированным, в зависимости от условий каждого производства. Таким образом, разработчики «Пуратос» попытались учесть возможности всех категорий производителей – от небольших до самых крупных.

Понимая все сложности, которые встречают наши клиенты в своей деятельности, мы стараемся работать, опережая запросы, заглядывая в будущее, ориентируясь на потребности покупателей. Создавая и укрепляя традиции современной кондитерской промышленности, мы стараемся передать все свои знания и опыт нашим партнерам и предложить им только самое лучшее. Миссия компании «Пуратос» – помогать пекарям, кондитерам и производителям шоколада быть успешными в бизнесе!

**Сайты компании «Пуратос»:**  
[www.puratos.ru](http://www.puratos.ru),  
[www.puratos.com](http://www.puratos.com)

Березовый мир .....	28	Лейпуриен Тукку .....	12	Таурас Феникс .....	33	Bucher Unipeptin AG .....	12	Matimex.....	33
Берта .....	28	Лианозовский молочный комбинат ..	10	Тверской завод пищевого .....		Buhler.....	33	Mecatherm .....	28
Благо .....	10	Лонза .....	21	оборудования .....	33	BusinessStat .....	5	Meyn .....	33
Богатырь .....	5	Лофинк Спайс Р .....	32	ТЕКСПРО .....	29	Cargill .....	7, 9, 11, 12, 15	Milkylab .....	32
В.А.М.-Москва .....	33	Магнитогорский молочный .....		Техно ТТ .....	30	Cemoi .....	9	Mintel .....	8, 16
Волжанка .....	5	комбинат .....	12	Техтрон+ .....	32	Chr.Hansen .....	10	Miwe .....	28
Воронежпродмаш .....	33	Мегакон .....	6	Туллар .....	36	Cocobod .....	6	Modacor .....	28
Восток-Техно .....	33	МЕТРО Кэш энд Керри .....	30	Фаберон .....	11	Cosucra .....	1	Mondial Forni .....	28
Восход .....	33	Микобор .....	32	Фазер Миль & Миксес.....	29	Cosucra .....	29	Myllyn Paras .....	6
Вымпел .....	33	Микояновский мясокомбинат .....	39	Файн Ингредиентс.....	29	Dawn Foods .....	28	Naturex .....	1, 11, 31, 43
Гагарин-Останкино .....	36	Мит Профи .....	31	Фармконтракт .....	28	Daxner .....	28	Nielsen .....	16
ГЕА Групп .....	33	Молмаш .....	33	Фесто-РФ .....	33	Debag .....	28	Novozymes .....	12
Георг Полимер .....	33	Мясные ингредиенты .....	32	Флоттвет Москва .....	33	Diosna .....	28	Nutricia .....	24
Гигамаш .....	33	Мясопродукты .....	36	Фудсистемс .....	24	ECL Limited .....	32	Olam .....	9
Гольфстрим .....	33	Неос Ингредиентс .....	28	Фурмановское .....	36	EMF .....	33	Omya Algol .....	31
Грань .....	27	Нижегородский хлеб .....	28, 33	Хр.Хансен .....	16, 17	Faberon .....	11	Omya .....	15
Гранэкспорт .....	5	НМЖК .....	48	Царицыно .....	39	Fazer .....	28	Padovani .....	33
ГФК-Русь .....	42	НоваПродукт АГ .....	1, 41, 42	Цвет .....	33	Ferrostal .....	33	PGEO Edible Oils sdn. bhd.....	7
Дальняя мельница .....	28, 30	Нотис .....	33	ЦСБ-Систем .....	33	Firmenich .....	29	Poly-Clip System .....	33
Дилайт .....	29	Омега Фуд .....	22, 32	Черкизовский .....		Flavor .....	32	Profod .....	32
Долгов и К .....	36	Омиа Алгол Рус .....	15, 29	мясоперерабатывающий завод .....	39	FMC .....	15	PS mako .....	28
Дуно-Техник .....	32	Останкинский .....		Шоколенд .....	33	Food Excellence Specialist Sdn .....	31	Pt. Musim Mas Group .....	7
Дымовское колбасное производство ..	39	мясоперерабатывающий комбинат ..	39	Шур Флексиблс Рус .....	33	Fritsch .....	28	Puratos .....	10
Дэлли .....	28	Пак Ихражат А.Щ. .....	29	Эфко .....	7, 26	Frutarom .....	11, 12, 32	Raps .....	32
Евродон .....	36	Палсгаард Р .....	27	Эффективные системы упаковки ..	33	G.Mondini .....	32	Regis .....	32
Евротекс .....	32	ПауэрБар .....	21	Юреал .....	35	Gelco .....	29	Revent .....	28
Единство .....	33	Петербургский мельничных .....		Ярмарка ППИ .....	32	Gerhard Schubert.....	33	Richemont .....	28
ЕМЖК .....	10	комбинат .....	28	=====		Givaudan .....	10, 12, 21	Rondo .....	28
Ингредико .....	32	Пищепропродукт .....	28	AarhusKarlshamn .....	7	Glencore .....	13	Rousselot .....	31
Инициатива .....	32	Полен Фуд .....	29	ADM .....	9, 10, 11, 13	Good Food .....	28	Schaller .....	33
Инокс маркет .....	28	Промфуд .....	32	Agarpac .....	15	Hartmann .....	33	Schmucker .....	32
Ипокс Рус .....	33	Протеин Плюс .....	28	Aichinger .....	28	Heuft .....	28	Schröter .....	33
Иртыш .....	33	ПТИ .....	15	Algal .....	15	Holkoff .....	32	Schrutka-Peukert .....	28
Италика-Трейддинг .....	30	Пуратос .....	10, 18, 29	Algal .....	15	Hydrosol .....	32	Serac group .....	32
Камоци Пневматика .....	33	Реттенмайер Рус .....	13	Algol .....	15	Ice Group .....	32	SFK .....	33
Каргилл .....	5	РНТ .....	33	Algal .....	15	Imbarex .....	32	Sollich .....	28
Карья Фудс .....	28	Рондо .....	30	Alltex .....	33	Index-6 .....	32	Sonarome Private.....	13
Кизельманн Рус .....	33	Роял-групп .....	6	Almi .....	32	Ingredion .....	10, 16, 24	Swiss Flavours .....	32
Клиньский хлебокомбинат .....	12	Русконд .....	33	American Almond Products .....	33	Innova Market Insights .....	8, 9	Symrise .....	11
Колбасы и специи .....	32	Русская Трапеза .....	33	Anneliese Backtechnik .....	28	Ishida Europe.....	32	Tate & Lyle .....	41
Колви .....	33	Рыбтехцентр .....	32	Aromsa .....	31	J4 .....	28, 33	Thermohran Engineering.....	32
Комитет по продвижению клюквы ..	29	Сады Придонья .....	12	Azelis .....	12	JRS .....	13	Tipiak .....	31
Компо .....	33	Сандвик .....	33	Baader .....	33	Kerr Concentrates.....	10	TNA Europe .....	32
КондитерХаус .....	33	Сбербанк .....	7	Bang&Bonsomer .....	32	Kerry .....	32	Toolbox .....	28
Копвест Сервис .....	33	Силд Эйр Каустик .....	33	Barry Callebaut .....	9, 11, 13	Koroleva Technologies.....	32	Treif .....	33
Красная Заря .....	6	Симбирский Артизан .....	5	BASF .....	15	La Morella Nuts .....	13	Unigra .....	28
Крахмалопродукт .....	12	Слава .....	33	Bear Mühlen & Behälter .....	28	Leipurin Tukku .....	28	Van Meer .....	33
Крио Фрост .....	32	Сладкие технологии .....	33	Begarat .....	28	Lesaffre .....	28	Vikan .....	33
Крист .....	32	СМЭГ Раша .....	30	Bemer Ladenbau GmbH & Co. KG .....	28	Liberecke' Strojimi.....	28	Wachtel .....	28
Крона .....	28	Солнечные продукты .....	1, 7	BFHS-Hilfsdienste-und Service .....		Lipsia .....	33	Weber .....	33
Кропоткинский завод МИССП .....	33	Солнце Юга .....	29	Gesellschaft mbH .....	7	Loders Croklaan .....	7	Wiberg .....	32
Кубанская долина .....	6	Союзопторг .....	3, 15, 29, 43	Bhd Nanuva Ingredients .....	31	Maja .....	33	Wiesheu .....	28
Кубанская кормилица .....	5	Союзснаб .....	29, 44, 52	Boccard .....	32	Marel .....	33	Winkler+Dünnebier .....	28
Кургансемена .....	7	Стойленская нива .....	27	Brabender .....	28	Martellato .....	28	Zaltech .....	32
Курское молоко .....	5	СЭМЗ .....	28	BSA .....	13	Materne Industries .....	31	Zeppelin Reimelt .....	28



Скидка 10%

VIP code: AS2343BPI

**Забронируйте  
ваш стенд  
сейчас**

**Vitafoods™**  
**Россия и СНГ**



Выставка Функциональных Ингредиентов и Продуктов  
Здорового Питания, Биологически Активных Добавок

26–28 октября 2015

Центр Международной Торговли, Москва, Россия

Vitafoods в России и СНГ – это высококлассное специализированное мероприятие, посвященное рынку производителей, поставщиков и потребителей ингредиентов и сырья для биологически активных добавок, спортивного, диетического и функционального питания и напитков в России и других странах СНГ.

+7 495 232 6852

events@adamsmithconferences.com

www.adamsmithconferences.com

Приглашаем посетить стенд Lonza на выставке «Vitafoods Россия и СНГ» 26–28 октября 2015 года Стенд №G10, Центр Международной Торговли, Москва.

# Мнение эксперта: продукт Carnipure™ – качество, надежность, значимость

В 2015 году отмечается 30-летие продукта Карнипур™, изготавливаемого компанией «Лонза». Улла Фрейтас, глава глобальной группы по диетологии компании «Лонза», рассказывает о свойствах L-карнитина – основного вещества продукта Карнипур™, и его значении для поддержания здоровья и хорошего самочувствия.

► Здравствуйте, Улла! Напомните, пожалуйста, нашим читателям о биохимической роли L-карнитина в организме человека.

Основная функция L-карнитина – транспортировка активированных длинноцепочечных жирных кислот из цитозоля клетки в митохондрии, где происходит выработка энергии из жиров. Имеются два независимых исследования у людей с применением стабильных изотопов, которые показывают, что прием пищевой добавки Карнипур™ может повысить окисление жирных кислот. Это измеряется с помощью приема меченых жирных кислот и последующего продукта распада, меченного CO<sub>2</sub>, присутствующего в выдыхаемом воздухе.

► По мнению экспертов спортивного питания, в течение многих лет L-карнитин показывает неубедительные результаты в отношении его воздействия на контроль веса. Каково Ваше мнение?

Ожидания по поводу ингредиентов, входящих в продукты для контроля веса, всегда очень высоки. L-карнитин не является чудодейственным средством, благодаря которому без каких-либо изменений в образе жизни жировая ткань начнет таять. Тем не менее исследования со стабильными изотопами, упомянутые выше, и другие результаты в области контроля веса показывают, что прием добавки Карнипур™ может поддерживать программы контроля веса в сочетании с низкожировой диетой, а также упражнениями. Например, в одном исследовании с участием около 100 человек с избыточным весом сравнивали влияние



Улла Фрейтас присоединилась к компании «Лонза Лтд.» в качестве диетолога в 2003 году. В группе по маркетингу и продажам пищевых компонентов «Лонза» она исполняла различные функции в области научного сопровождения, маркетинга, продаж, стратегического развития бизнеса и ИС. В настоящее время Улла является ведущим техническим специалистом по пищевым компонентам «Лонза», применяемым в продуктах для человека. Во время учебы г-жа Фрейтас работала в качестве внештатного сотрудника по диетологии в компании «ПауэрБар», занимаясь образованием потребителей и торгового персонала. До прихода в «Лонза» она временно работала у производителя ароматизаторов «Givaudan».

низкокалорийной диеты в сочетании только с упражнениями с аналогичной диетой, упражнениями плюс L-карнитин; во второй группе наблюдалась определенная потеря веса. В другом небольшом испытании в Японии анализировали важность мотивации и информирования на темы здоровья и образа жизни и здоровья в сочетании с препаратами Карнипур™. Было обнаружено, что люди, которые получали Карнипур™ плюс определенное обучение на тему здоровья, наряду с участием в программе контроля веса, были наиболее успешными в таковой.

► Есть ли научные исследования, демонстрирующие роль L-карнитина

в восстановлении после тренировок? Как их использовать?

Да, имеются. «Лонза» поддержала ряд исследований в США с целью пролить свет на эту новую парадигму. Испытуемых просили выполнять некоторые физические упражнения, вызывающие окислительный стресс. Наблюдали за маркерами пуринового катаболизма, образованием свободных радикалов и разрушением мышечной ткани после приседаний; проводили наблюдения после трех недель приема Карнипура™ тартрата по сравнению с плацебо.

В период с 2001 по 2010 год этой группой было опубликовано девять рецензируемых научных статей, которые показали, что Карнипур™ тартрат может снижать маркеры окислительного стресса не только у здоровых мужчин студенческого возраста, но и у мужчин и женщин поколения бэби-бумеров. Предлагаемый механизм действия связан с эндотелием: L-карнитин, как предполагается, обладает сосудорасширяющим эффектом, за счет которого больше питательных веществ и кислорода доставляется в эндотелий, и свободные радикалы удаляются быстрее. Это, в свою очередь, может приводить к улучшенному восстановлению после физической нагрузки.

► Оставим метаболизм жиров в стороне. L-карнитин, вероятно, будет полезен для людей с митохондриальными проблемами – хронической усталостью и фибромиалгией? Благодаря центральной роли в обмене веществ L-карнитин действительно обладает широким спектром преимуществ не

только для здоровых людей, но и при различных заболеваниях, некоторые из которых сопровождаются более или менее выраженным дефицитом L-карнитина. Наше внимание сосредоточено на изготовлении Карнипура™ для здоровых людей, и мы рекомендуем пациентам всегда консультироваться с врачом перед приемом любого типа лекарств.

► Какие формы L-карнитина наиболее эффективны в организме человека?

Большинство научных исследований проводится с использованием L-карнитин L-тартрата, так как это идеальное производное для использования в пищевых добавках. Элементарный L-карнитин довольно гигроскопичен и, следовательно, лучше подходит для использования в жидкой среде. «Лонза» выпускает кристаллический Карнипур™ и Карнипур™ тартрат. С точки зрения биодоступности оба вещества сопоставимы, так как Карнипур™ тартрат диссоциирует на L-карнитин (68%) и L-винную кислоту (32%) в растворе без какого-либо влияния на другие свойства. В прошлом мы провели исследования всасывания целого ряда различных производных L-карнитина, и кривая концентрации в плазме после приема не показала серьезных различий между ними.

По материалам журнала FSN, июль/август 2015, www.fsnmag.com

000 «Лонза Рус», Россия, 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11, стр.11 Тел.: +7 (495) 721-23-39 contact.ru@lonza.com

# ОМЕГА – новые разработки для молочной промышленности

Группа компаний ОМЕГА – российский производитель ингредиентов для пищевой промышленности, мы разрабатываем и производим высококачественные ингредиенты, которые предоставляют возможность производителям продуктов питания достичь необходимых потребительских качеств, сформировать яркий и насыщенный вкус и аромат, в том числе значительно улучшить органолептические показатели готового продукта. Основным ассортиментом выпускаемой продукции составляют комплексные пищевые добавки и вкусоароматические смеси для мясной, рыбной, пищевого концентрата, масложировой, молочной и кондитерской промышленности. Предприятие оснащено производственными лабораториями и техническим центром для адаптации и разработки смесей.

**Марина Памшева,**

руководитель отдела развития ГК ОМЕГА

Достигнув серьезных высот в производстве и реализации ингредиентов мясного направления, в 2014 году ГК ОМЕГА начинает



разработку коллекции комплексных пищевых добавок нового поколения для молочной продукции. Уже в январе 2015 года ГК ОМЕГА выводит добавки на рынок, показывая свои инновационные разработки практически для всех видов кисломолочной продукции.

Продукция ГК ОМЕГА сразу заняла достойное место у производителей молочной отрасли. Всего через пару месяцев хитами продаж становятся следующие продукты: комплексная добавка для увеличения выхода творога и творожного продукта «Оммилк-Т» и комплексная добавка для сметаны и сметанного продукта «Оммилк-С».

Такое развитие событий было вполне предсказуемо, сегодня молочный рынок диктует производителям необходимость не только снизить себестоимость готового продукта, но и не потерять его качество. Как раз эти две

задачи и решает комплексная пищевая добавка «Оммилк-Т».

Так, при выработке натурального творога с м.д.ж. 5% кислотнo-сычужным способом увеличивается выход готового продукта до 350–400 кг с 1 тонны смеси! При производстве творожного продукта с м.д.ж. 28–32% выход увеличивается до 850 кг с 1 тонны смеси.

При этом функциональная смесь «Оммилк-Т» обеспечивает рассыпчатую структуру творога, гарантирует чистый вкус без посторонних оттенков, а также позволяет получить термостабильный готовый творожный продукт. Не требует изменения технологической схемы производства, вносятся по технологии растворения СОР.

Также приятно отметить, что в марте 2015 года на выставке пищевых ингредиентов INGREDIENTS RUSSIA-2015, в от-



раславом конкурсе «Ингредиент года» в номинации «Инновационный продукт: разработка» комплексная добавка «Оммилк-Т» была удостоена серебряной медали.

Комплексная добавка для сметаны и сметанного продукта

«Оммилк-С» дает возможность сокращения СОР на 3,5% в рецептуре. Обеспечивает получение готового продукта с плотной глянцевой структурой, которая не меняется при механическом воздействии. Предотвращает синерезис, позволяет проводить высокую температуру пастеризации. Дает полноту вкуса без постороннего оттенка.

Приглашаем Вас посетить наш стенд на выставке «Агропродмаш-2015» и продегустировать наши новинки! Мы подготовили востребованную на молочном рынке коллекцию комплексных добавок для сырных продуктов типа Филадельфия, Маскарпоне и т.п.

Но мы не собираемся останавливаться на достигнутом, и еще до конца 2015 года ГК ОМЕГА порадует своих клиентов новыми разработками!



# OMEGA

МЫ СОЗДАЕМ ВКУС®

**АГРОПРОДМАШ  
2015**

5 – 9 октября  
ЭКСПОЦЕНТР  
Стенд № 1 С 65  
Павильон № 1

**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

**ГРУППА КОМПАНИЙ «ОМЕГА»:**  
ТЕЛ. +7 (495) 777- 42 -98, E-MAIL: [INFO@OMEGA-TECH.RU](mailto:INFO@OMEGA-TECH.RU)



**ОМЕГА - НЕВА - Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**  
**ОМЕГА - ЮГ - Г. КРАСНОДАР**  
**ОМЕГА - СИБИРЬ - Г. НОВОСИБИРСК**

**[WWW.OMEGA-TECH.RU](http://WWW.OMEGA-TECH.RU)    [WWW.OMEGA-RUS.COM](http://WWW.OMEGA-RUS.COM)**



# Галактоолигосахарид Bioligo 5700 IMF компании Ingredion

Пребиотик высокого качества из натурального молочного сырья для создания Ваших инновационных продуктов здорового и детского питания.

Дмитрий Кокушков, к.м.н.  
ООО «Фудсистемс»

Родиной понятия «физиологически функциональные продукты питания» является Япония, которая в 1989 году приняла закон об улучшении питания. Новые положения закона были направлены на то, чтобы помочь продвигать в производство продукты питания, нацеленные на решение серьезных проблем со здоровьем. Японское правительство позиционирует функциональное питание как альтернативу медикаментозной терапии и определяет его как Food for Specific Health Use (FOSHU). В настоящее время продукты, содержащие бифидобактерии и лактобактерии (пробиотики), как и компоненты, способствующие их нормальному росту и жизнедеятельности (пребиотики), относят к продуктам функционального питания.

Несмотря на то что термин «пребиотики» вошел в медицинскую терминологию в середине 90-х годов XX века, по существу это важное и нужное направление научных исследований начитывается без малого 50 лет, и у истоков его стоит австрийский педиатр F. Petuely.

Согласно определению, данному Gibson и Roberfroid, к пребиотикам относятся углеводы, которые не подвергаются ферментативному расщеплению и не всасываются в верхних отделах пищеварительного тракта, но ферментируются микрофлорой толстого кишечника, вызывая тем самым активный и селективный рост полезной микрофлоры.

Ключевым моментом в характеристике пребиотиков является их селективная ферментация полезными для человеческого ор-

ганизма представителями кишечной микрофлоры, к которым в первую очередь относятся бифидобактерии и лактобактерии. Эти бактерии впервые были выделены в 1899 году Henry Tisser – учеником И.И.Мечникова. А в 1905 году И.И.Мечников принял первую попытку использовать бифидобактерии в лечебных целях.

Галактоолигосахариды (ГОС) – это неперевариваемый углевод, в природе содержащийся в грудном молоке и некоторых растениях: луке, чесноке, соевых бобах, цикории, топинамбуре, и важнейший представитель семейства пребиотиков. Однако содержание в растениях галактоолигосахаридов незначительное, а экстракция из растительных источников крайне затруднена. В этой связи в мире распространение получила технология производства галактоолигосахаридов из молочного сырья – лактозы.

Галактоолигосахариды, как натуральный пищевой ингредиент, благотворно влияют на организм человека, стимулируя быстрое размножение бифидобактерий и молочнокислых бактерий в толстом кишечнике.



Наряду с этим, ГОСы также не позволяют вредным бактериям прикрепляться и задерживаться на стенках кишечника.

Галактоолигосахариды, как уже говорилось, – это естественные компоненты грудного молока. Поскольку галактоолигосахариды содержатся в грудном молоке, то добавление их в смеси для искусственного вскармливания представляет собой наиболее физиологически правильный путь повышения количества полезной микрофлоры – бифидобактерий и лактобацилл в кишечнике детей, находящихся на искусственном вскармливании.

Вообще же группа олигосахаридов грудного молока – это очень сложные по своему стро-

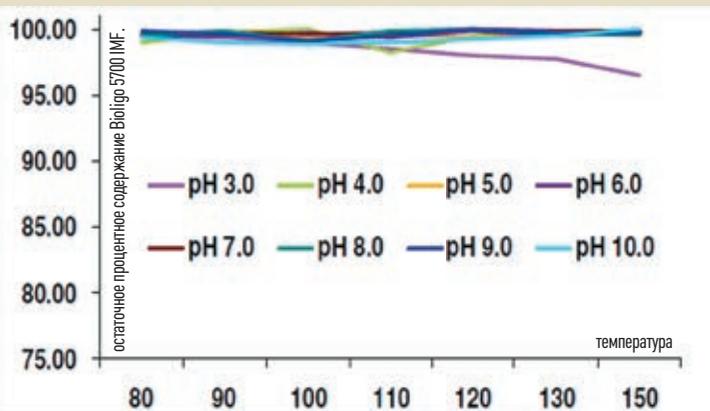
ению молекулы. Но так как в составе молекул олигосахаридов грудного молока преобладают остатки галактозы, то основным компонентом детских адаптированных смесей с пребиотиками являются галактоолигосахариды. Например, голландская компания Nutricia смесь пребиотиков-олигосахаридов в своих адаптированных смесях «Нутрилон 1», «Нутрилон 2» и «Нутрилон Омнео» доводит до соотношения: 90% галактоолигосахаридов и 10% длинноцепочечных фруктоолигосаха-

ридов. Соотношение двух названных компонентов подобрано с учетом того, чтобы распределение молекул по размерам максимально соответствовало таковому в грудном молоке. Только в таком случае эффект от применения в адаптированной молочной смеси пребиотиков будет в наибольшей степени соответствовать воздействию, которое оказывает на организм ребенка грудное молоко, и не приведет к повышению осмолярности продукта. Эффективность смесей с пребиотиками олигосахаридами для искусственного вскармливания, а именно их пребиотические свойства были продемонстрированы в ходе нескольких клинических испытаний, проведенных Voeft и другими авторами в 2002 году. В смесь для искусственного вскармливания недоношенных детей добавлялись олигосахариды. Клинический эффект от применения такой смеси у детей из опытной группы был очень близок к пока-

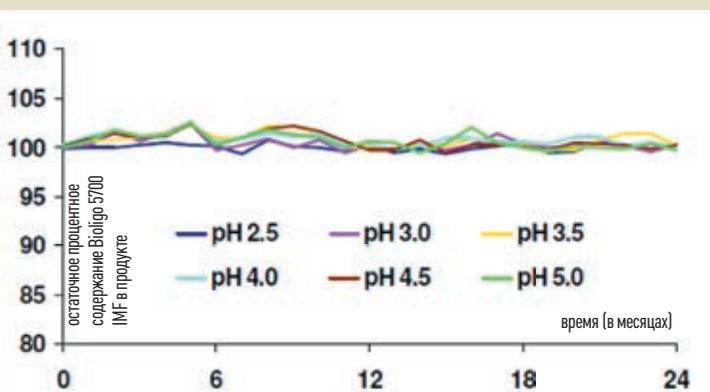


**Рис. 1.** Структура галактоолигосахаридов и общий принцип их получения из лактозы при помощи фермента  $\beta$ -галактозидазы. Степень полимеризации GOS DP от 2 до 6. У 40% GOS Bioligo 5700 IMF DP больше 4.

График, демонстрирующий температурную устойчивость растворов Bioligo 5700 IMF с различными уровнями pH



График, демонстрирующий стабильность количественного содержания Bioligo 5700 IMF в готовых продуктах питания с различными исходными уровнями pH в течение сроков их годности



зателям детей из группы сравнения, получавших грудное молоко.

Помимо этого, галактоолигосахариды также способствуют лучшему усвоению эссенциальных (жизненно важных) элементов, таких как кальций, магний, фосфор, снижают сывороточный холестерин, повышают клеточный иммунитет, а также способствуют синтезу витаминов и витаминоподобных веществ В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, никотиновой и фолиевой кислот полезной кишечной флорой.

Галактоолигосахариды снижают тяжесть и проявления пищевой аллергии, помогают поддерживать микрофлору кишечника в здоровом состоянии, предохраняя его от инфекций, а также нормализуют кишечную перистальтику.

Пребиотический эффект наблюдается при ежедневном употреблении более 2,5 г галактоолигосахаридов, при этом около 5 г необходимы для эффективной работы желудочно-кишечного тракта.

Для производителей функциональных продуктов, продуктов детского, диетического, спортивного питания галактоолигосахариды открывают широкие возможности эффективного применения в производстве большого количества продуктов здорового питания. На сегодняшний день в мире галактоолигосахаридами обогащается детское питание, фруктовые соки, безалкогольные напитки, молочные продукты, мороженое, сухие завтраки, корма для животных и т.д.

С технологических позиций галактоолигосахариды известны как хорошо водорастворимые карбогидраты с низкой энергетической ценностью (1,8 ккал/г), низким гликемическим индексом (около 27%), устойчивые к воздействию высоких температур и низким уровням pH, причем как в процессе производства, так и при последующем хранении готового продукта. Это имеет важное значение при использовании галактоолигосахаридов в кислых продуктах (фруктовые

соки) или в продуктах, которые необходимо длительно выпекать (кексы, сладости).

Все вышеперечисленные функциональные свойства присущи новому продукту **Bioligo 5700 IMF** от компании **Ingredion**. Например, если сравнивать с фруктоолигосахаридами, то **Bioligo 5700 IMF** на порядок более устойчивы к воздействию высоких температур и условиям низких pH.

Таким образом, благодаря повышенной устойчивости **Bioligo 5700 IMF** к технологическому процессу нет необходимости добавлять дополнительную дозу олигосахаридов в продукт для того, чтобы компенсировать функциональные потери в течение всего периода хранения и реализации продукта. Кроме того, **Bioligo 5700 IMF** показывает значительно лучшие качества, влияющие на вкус и текстуру продукта, по сравнению с фруктоолигосахаридами и инулином. **Bioligo 5700 IMF** усиливает сливочный вкус

молочных продуктов, придает сладость продукту при замене сахарозы и не дает негативного эффекта, такого как неровность поверхности или образование пленки.

Исследования показывают, что совершенно естественный для организма человека с младенчества пребиотик галактоолигосахарид является наиболее подходящим функциональным ингредиентом для создания диетических йогуртов, молочных продуктов и детского питания. Более того, **Bioligo 5700 IMF** имеет европейский стандарт Infant milk formula-IMF, что говорит о высочайшем стандарте качества и безопасности, это делает продукт пригодным для применения в производстве продуктов для детей с самого раннего возраста.

**Bioligo 5700 IMF** может добавляться на всех этапах производственного цикла. Следует подчеркнуть, что положительный вкусовой эффект **Bioligo 5700 IMF** оказывает не только на молочные продукты, но также и на фруктовые соки (в частности, усиливает вкус свежей апельсиновой цедры и снижает показатели окисления). Благодаря своему сладковатому вкусу (1/3 от сладости сахара) и низкой энергетической ценности **Bioligo 5700 IMF** может успешно применяться в качестве сахарозаменителя.

Новые рекомендации ВОЗ (Всемирной Организации Здравоохранения), основанные на последних научных данных, а также повсеместное снижение качества современных продуктов, неблагоприятная экологическая обстановка и хронический стресс заставляют людей задуматься о безопасном, качественном, полезном и здоровом питании. Функциональные продукты с натуральными компонентами, такими как **Bioligo 5700 IMF**, – пример правильного решения этой проблемы.

**ООО «Фудсистемс», г. Москва, дистрибьютор компании Ingredion по ингредиентам для здорового и детского питания**

**Тел.: 8(495) 665-6389; E-mail: a.zhukov@biofoodsystems.com**



Пример использования галактоолигосахаридов в детском питании

# Новые реалии на рынке потребителей масложировой продукции

ГК «ЭФКО» в конце мая провела научно-практический семинар «Новые реалии на рынке потребителей масложировой продукции». Три крупных семинара (кондитерский, хлебопекарный и молочный), проводимые компанией ежегодно, объединились в этом году в одну масштабную научно-практическую конференцию.

Мероприятие проходило в одном из лучших отелей побережья Черного моря в шаговой доступности от Олимпийского парка, что было очень удобно и для деловой программы семинара, и для культурного досуга. В семинаре приняли участие более 250 представителей из Москвы, Санкт-Петербурга, Кабардино-Балкарии, Татарстана, Чувашии, Адыгеи, Белгородской, Брянской, Волгоградской, Воронежской, Ивановской, Калининградской, Калужской, Кемеровской, Курской, Ленинградской, Московской, Нижегородской, Омской, Пензенской, Пермской, Ростовской, Рязанской, Тамбовской, Тверской, Томской, Тульской, Самарской, Свердловской, Саратовской, Челябинской и Ярославской областей, Алтайского, Ставропольского, Краснодарского краев, а также партнеры компании из Беларуси, Украины, Узбекистана, Азербайджана.

В первый день мероприятия работала секция «Тенденции рынка и нормативное регулирование», в ходе которой прозвучало восемь докладов ведущих специалистов из ГК «ЭФКО», ФГБНУ «НИИ питания», ВНИИ сертификации, Малазийского Совета производителей пальмового масла, Ассоциации производителей и потребителей масложировой продукции и др.

На второй день семинар продолжил работу в секциях по трем отраслям – кондитерской, хлебопекарной и молочной, каждая из которых проходила в отдельном зале и имела свою особенность.

**Ирина Боровик**, руководитель направления отдела хлебо-булочных и кондитерских изделий ООО «Палсгаард Р»: «Такое участие для нас очень полезно,



*во-первых, у нас есть возможность познакомиться с новыми разработками «ЭФКО», так как нам тоже необходимо лучше ориентироваться в ассортименте для решения различных технологических задач. Во-вторых, это повод близко и плодотворно пообщаться с производителями, при этом происходит обмен опытом и понимание реальных потребностей. В-третьих, это позволяет расширить профессиональный кругозор, поскольку на семинаре всегда выступают специалисты с интересными информативными лекциями, поэтому мы всегда с удовольствием принимаем участие в семинарах «ЭФКО». Хочется отметить удачный эксперимент в объединении трех отраслей в один семинар, так как есть компании, работающие в двух или даже трех отраслях. Также очень приятно осознавать постепенно растущий интерес в области производства безглютеновых изделий, для разработки ассортимента которых ГК «ЭФКО» провела большую исследовательскую работу».*

Секция молочного направления затрагивала две основные темы: «Аспекты производства и реализации молоко-содержащих продуктов и спредов» и «Технологические аспекты использования ЗМЖ в производстве продуктов масложироделия и сыроделия». Четырнадцать докладов прозвучало в рамках данной секции, среди них были доклады ученых из ФГБНУ «ВНИМИ», ФГБНУ «ВНИИМС», ведущих специалистов ГК «ЭФКО» и других представителей отрасли.

Технологи «ЭФКО» предложили производителям расширить ассортимент выпускаемой продукции, поделившись своими новыми разработками, направленными на совершенствование органолептических свойств спредов и сырных продуктов за счет применения новых пищевых ингредиентов и регулирования технологических параметров производства. Доклады специалистов компании сопровождалась дегустациями предложенных новинок. Кроме того, были продемонстрированы примеры упаковочных решений.

Ключевым событием секции стало подведение итогов конкурса качества «Инновации в традициях». На конкурс были представлены образцы растительно-жировых спредов и сырных полутвердых продуктов с использованием заменителей молочного жира ГК «ЭФКО». Дегустационная комиссия изучила зашифрованные образцы, оценивая органолептические свойства продукции, а также внешний вид упаковки и маркировку товара. Председатель дегустационной комиссии **Елена Топникова**, к.т.н., зам. директора по научной работе ФГБНУ «ВНИИМС», так подвела итог конкурса: «Любое производство – это сложный и «живой» процесс, поэтому качество одного и того же продукта день ото дня может отличаться. В этом и состоит задача технолога – добиться стабильности продукта, умело управляя рычагами воздействия на его качество в процессе производства».

В состав комиссии также вошли: д.т.н., зав. лабораторией стандартизации, метрологии и патентно-лицензионных ра-

бот ФГБНУ «ВНИМИ» Ирина Макеева; д.т.н., зав. отделом физической химии ФГБНУ «ВНИИМС» Ольга Лепилкина и ведущие технологи ГК «ЭФКО», имеющие квалификацию «Эксперт-дегустатор молочной продукции».

Победители конкурса были отмечены дипломами и ценными подарками, которые станут хорошим подспорьем в работе лабораторий предприятий-конкурсантов.

«Технологические аспекты производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Модернизация, современные технологии и ингредиенты» – так называлась секция для хлебопеков. Она также включала 14 лекций, среди докладчиков – представители ГК «ЭФКО», Европейского института упаковки, ученые ФГБНУ «НИИ питания» и др.

Кенди-бар для производителей хлебопекарной отрасли стал стильной и заметной деталью секции: мучные кондитерские и хлебобулочные изделия на основе маргарина ГК «ЭФКО» не только украсили зал, но и стали вкусным комплиментом от организаторов. Представленные сладости участники секции могли взять с собой в специальных пакетиках, чтобы поделиться частичкой радости со своими родными и коллегами.

Кроме того, участникам были предложены две дегустации мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, в том числе и из альтернативных видов муки.

**Ирина Белова**, начальник кондитерского цеха ООО «Грань»: «Были представлены разработки изделий из ржаной

и гречневой муки. Видно, что технологи «ЭФКО» работают, ищут новые пути и направления, которые могут заинтересовать нас – партнеров».

**Татьяна Федык**, руководитель производственной службы АПК «Стойленская нива»: «Я встретила здесь такую человечность и заботу о каждой мелочи, которые создавали нам, участникам семинара, комфорт: начиная от организованного трансфера и заканчивая дождевиками, взятыми на случай дождя во время экскурсии в Красную Поляну. Несмотря на мой многолетний опыт работы, я узнала много нового о маргаринах во время лекций, о его разнообразии и различных свойствах, от которых зависит качество и выход продукции! Лекции Елены Улезько и Ольги Хлопонинной (ГК «ЭФКО»)



мы слушали, затаив дыхание. Я очень благодарна этим лекторам за то, что они расширили наши познания и наше представление о маргаринах. Уже сейчас с уверенностью хочу сказать, что



полученные на этом семинаре знания станут поводом для более тесной работы с компанией и расширения сфер нашего сотрудничества. Также хочу отметить дегустации, которые

даны и инновации» и «Направления развития рынка кондитерских изделий, совершенствование нормативной базы».

**Газибег Магомедов**, д.т.н., профессор, зав. кафедрой технологии кондитерского производства ВГУИТ: «Мы привыкли называть друг друга клиентами, в результате неформального общения на таких мероприятиях происходит взаимное проникновение, клиенты становятся знакомыми, товарищами, друзьями, а через это – более открытыми, появляется большая ответственность за принимаемые решения. Есть возможность проконсультировать друг друга по вопросам, которые волнуют, которые необходимо решать с коллегами и единомышленниками. В целом это дает дальнейший импульс для развития».

Узнать о новинках жиров компании «ЭФКО», познакомиться с новыми рецептурами вафель и конфет можно было не только на лекциях, но и во время дегустаций, которые стали практическим подтверждением теоретического материала. Кроме того, участники получили рекомендации о том, какой из жиров компании наиболее подходит для того или иного кондитерского изделия. Кульминацией работы секции стала дегустация конфет премиум-класса, а шоколадный фонтан, подготовленный организаторами, добавил мероприятию праздничного настроения.

Дополнительным источником приятных впечатлений от мероприятия стали экскурсии в горнолыжный курорт «Красная Поляна» и Олимпийский парк. ■



считаю для себя очень полезными, – понравилась слойка с ржаной мукой и кексы. Все увиденное и услышанное на мероприятии вызывает большое уважение».

Для многих участников конференции объединение работы трех семинаров одновременно было интересным и полезным – участники могли выбирать, на какую секцию или дегустацию пойти, какой доклад будет полезнее послушать.

Кондитерская отрасль «лидировала» по количеству докладов, представленных в секции, их было 17: это лекции ученых ФГБНУ «ВНИИКП» и ВГУИТ, технологов и разработчиков ГК «ЭФКО», а также представителей сопутствующих производств отрасли. Рассматривались две основные темы: «Производство кондитерских изделий. Тради-

# Modern Bakery Moscow – главное событие отрасли

В апреле 2015 года в ЦВК «Экспоцентр» с успехом прошла 21-я международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков России и стран ближнего зарубежья Modern Bakery Moscow.

На выставке были представлены российские и зарубежные компании – поставщики оборудования, технологий, сырья и ингредиентов для хлебопекарной и кондитерской отрасли. В выставке приняли участие 110 российских и 70 международных компаний.

За три дня продукцию, представленную 180 экспонентами из 17 стран, смогли посмотреть 11 084 профессиональных посетителя, более чем две трети из которых – руководители высшего и среднего звена.

Гости выставки имели возможность ознакомиться с технологическими новинками, обменяться информацией о последних тенденциях и событиях отрасли.

Выставка прошла при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ, Департамента торговли и услуг города Москвы, Торгово-промышленной палаты РФ, ведущих отраслевых ассоциаций России: Ассоциации отраслевых союзов АПК России (АССАГРОС), Российского союза хлебопекарной промышленности, Союза производителей пищевых ингредиентов, Союза



мороженщиков России, Российской ассоциации «Росчайкофе», а также Международной промышленной академии, отраслевых НИИ – ФГБНУ НИИ хлебопекарной промышленности и ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности и ведущих пищевых вузов страны.

Ежегодно экспозицию выставки формирует значительное число зарубежных компаний, и 2015 год не стал исключением. Компании из Австрии, Бельгии, Германии, Испании, Италии,

Португалии, Турции, Франции, Чехии, Швеции и других стран представили свою продукцию на Modern Bakery Moscow 2015. Среди них ведущие мировые поставщики технологий и оборудования – компании Rondo, Mecatherm, Debag, Fazer, J4, Leipurien Tukku, Liberecke' Strojirni, Miwe, Mondial Forni, Revent и многие другие.

Традиционно в выставке принимают участие ведущие производители Германии, такие как Aichinger, Anneliese Backtechnik,

Bear Mühlen & Behälter, Berner Ladenbau GmbH & Co. KG, Brabender, Daxner, Fritsch, Heuft, PS mako, Sollich, Schrutka-Peukert, Toolbox, Wachtel, Wiesheu, Winkler+Dünnebier GmbH, Zepelin Reimelt и др.

Компании, поставляющие разнообразные ингредиенты для кондитерских и хлебопекарных предприятий, составляли значительную часть экспозиции. Свои новейшие разработки на выставке демонстрировали ведущие игроки рынка пищевых ингредиентов – российские и зарубежные фирмы. Свою продукцию представляли такие российские компании, как «Агроимпэк», «Алитет», «Агрин», «Берта», «Дальняя мельница», «Дэлли», «Инокс маркет», «Крона», «Карья Фудс», «Нижегородский хлеб», «Петербургский мельничный комбинат», «Пищепропродукт», СЭМЗ и др.

На объединенном стенде Союза производителей пищевых ингредиентов компании – члены СППИ представляли свою продукцию: компании «Агрона Фрут Московский регион», «Березовый мир», «Неос Ингредиентс», «Протеин Плюс» и др.



Российские представительства известных европейских фирм также приняли участие в выставке – компании Lesafre, Leipurin Tukku, Modecor и Martellato (фирма «Дилайт»), Unigra.

Свою продукцию демонстрировали компании из США (Dawn Foods, Комитет по продвижению клюквы США), из Турции («Пак Ихражат А.Щ.», «Полен Фуд»), из Финляндии («Фазер Миль & Миксес»).

Деловая программа выставки была насыщенной и очень интересной. Выставка является гармоничной средой для проведения значимых профессиональных мероприятий.

Программа отражала актуальные потребности производителей хлебобулочных и кондитерских изделий. Вопросы применения пищевых ингредиентов при производстве кондитерских и хлебопекарных изделий активно обсуждались на мероприятиях выставки.

Большой интерес у специалистов вызвал семинар «Пищевые ингредиенты: вкусно, полезно, технологично», организованный Союзом производителей пищевых ингредиентов.

Ведущие компании – производители микроингредиентов и сырьевых компонентов представили слушателям новинки, инновации и технологии их применения для хлебобулочных и кондитерских изделий, а также были рассмотрены технологические и научно-практические аспекты применения функциональных добавок и смесей, ферментов и ароматизаторов, жиров специального назначения.

Открывая семинар, **Алексей Нечаев**, д.т.н., проф., президент Союза производителей пищевых ингредиентов, приветствовал слушателей и подчеркнул важность проведения такой обширной деловой программы в рамках выставки.

О ключевой роли использования ингредиентов в модели

управления инновационной деятельности предприятий рассказала участникам семинара **Татьяна Савенкова**, д.т.н., проф., заместитель директора ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности, вице-президент СППИ.

Современным трендам на мировом рынке кондитерских изделий и возможностям их реализации в российских условиях с использованием инновационных ингредиентов был посвящен доклад **Яны Петыш**, директора по маркетингу ЗАО «Балтийская Группа».

Вопросы обогащения хлебобулочных изделий натуральными ингредиентами были раскрыты в докладе технолога по инновациям и разработкам ЗАО «Пуратос» **Полины Сысоевой**.

На семинаре прозвучало много докладов о технологических свойствах различных классов пищевых ингредиентов. О пролонгации сроков годности кондитерских изделий с примене-

нием инновационных ингредиентов рассказала **Манана Ткешелашвили**, к.т.н., директор НИИ прикладных исследований инновационных технологий и качества пищевых продуктов при РЭУ им. Г.В.Плеханова.

Применению ингредиентов компании BENEО для создания хлебобулочных и кондитерских изделий диабетического назначения был посвящен доклад **Алексея Метелева**, руководителя направления ингредиентов для кондитерского и хлебопекарного производства ООО «Банг и Бонсомер».

Инновационные ингредиенты для мучных кондитерских изделий от ГК «Союзснаб», позволяющие решать задачи улучшения качества изделий и снижения себестоимости, представила в своем докладе **Лариса Полозова**, отраслевой технолог кондитерского направления ГК «Союзснаб».

Инновационные ингредиенты для кондитерских и хлебо-



Отличительная особенность выставки Modern Bakery – большое количество мастер-классов



Семинар «Пищевые ингредиенты: вкусно, полезно, технологично» был организован Союзом производителей пищевых ингредиентов. В президиуме – Т. В. Савенкова и А. П. Нечаев

булочных изделий представили на семинаре ведущие специалисты компаний «Протеин Плюс», «Березовый мир», «Неос Ингредиентс», «Агрона Фрут Московский регион».

Традиционно в рамках выставки прошла Школа современного хлебопека и кондитера – экспресс-курс повышения квалификации по применению ингредиентов в инновационных технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий. Школа была организована Союзом производителей пищевых ингредиентов (СППИ), Московским государственным университетом пищевых производств с привлечением крупнейших специалистов отрасли, ведущих отраслевых институтов: НИИ хлебопекарной промышленности, ВНИИ кондитерской промышленности и НИИ питания. Слушатели получили сертификат ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств» и СППИ о прохождении обуче-

ния по программе «Применение ингредиентов в инновационных технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий. Законодательная база».

Во второй раз в рамках выставки прошло Пленарное заседание «Хлебопекарная и кондитерская промышленность: проблемы и перспективы развития», семинары «Пекарня XXI века: развитие концепта и бизнеса» и «Новейшие технологии и оборудование в производстве глазури для мороженого», который был организован в сотрудничестве с Союзом мороженщиков России.

В дни выставки был проведен седьмой Международный хлебопекарный форум, в программу которого вошли следующие мероприятия: Всероссийский конкурс «Лучший Хлеб России – 2015», а также симпозиум «Хлеб – основа здорового питания», симпозиум «Практика применения технических регламентов при производстве хлебобулочных изделий». ФГБНУ

ВНИИ кондитерской промышленности был организован практический семинар «Маркировка кондитерских изделий: актуальные вопросы практического применения обязательных требований «первого» пакета технических регламентов ЕАЭС» с участием специалистов кондитерской отрасли и НИИ питания, в рамках которого были рассмотрены современные требования к составу и маркированию кондитерских изделий в России и за рубежом, обсуждены проблемы фальсификации и идентификации кондитерской продукции на российском рынке. Особое внимание было уделено практическим примерам выполнения требований ТР ТС 022/2011 и нарушениям маркировки состава, влияния расчета рецептур с учетом отклонений физико-химических показателей, например, по влажности, на достоверность информации, выносимой на упаковку изделия.

В рамках выставки прошел Третий Евразийский Форум «Хлеб и здоровье планеты», на котором обсуждались вопросы инновационных технологий хлебопечения в решении проблем импортозамещения и многие другие.

Впервые была организована научно-практическая конференция «Формирование конкурентного потенциала хлебопекарных предприятий в условиях экономических вызовов» совместно с НИИ хлебопекарной промышленности по skуре с привлечением международных экспертов.

Ярким событием выставки стал «Конкурс кондитерского

искусства», который был проведен в этом году во второй раз при поддержке Школы Шоколада и Sweet Art. Призы победителям Конкурса предоставила компания Dawn Foods, предлагающая широкий ассортимент качественных ингредиентов, смесей и готовых замороженных продуктов. Спонсором номинации «Лучшее изделие из шоколада» выступила компания «МЕТРО Кэш энд Керри».

Отличительная особенность выставки Modern Bakery – большое количество мастер-классов, которые технологи компаний проводят и на своих стендах, и в специально отведенных местах. Все дни работы выставки проходили обучающие семинары специалистов ведущего в Швейцарии Центра повышения квалификации по хлебопекарному и кондитерскому мастерству Richemont.

Ежедневные презентации, на которых были продемонстрированы ноу-хау компании в сфере кондитерского и шоколадного дела, охватывали три темы: хлеб, выпечка, торты. Спонсорами мастер-классов стали компании «Дальняя мельница», «Италика-Трейддинг», «Рондо», «СМЭГ Раша», «Техно ТТ», Diosna, Good Food, Lesaffre, Miwe.

Посетители и участники выставки интенсивно и плодотворно провели все дни работы выставки, ознакомились с новинками и тенденциями в хлебопекарной и кондитерской индустрии, завязали новые деловые контакты и нашли новые пути расширения своего бизнеса в России. 



# Премьера Food ingredients Russia в России прошла успешно

Известная во всем мире выставка пищевых ингредиентов Food ingredients впервые прошла в России с 27 по 29 апреля 2015 года.

Fi Global – сетевой бренд, под эгидой которого выставки проходят по всему миру. За 25 лет проект зарекомендовал себя как один из самых эффективных по данной тематике.

По исследованиям выставочного научно-исследовательского R&C, рынок пищевых ингредиентов в России является относительно молодым, но активно развивающимся и инвестиционно привлекательным, с объемом около 2,5 млрд евро в год. Ориентируясь на данный потенциал, в 2015 году проект вышел на российский рынок с помощью выставочного оператора ВО «РЕСТЭК».

Food ingredients прошла на одной площадке с фармацевтической выставкой IPhEV&CPhI Russia. В 75-м павильоне ВДНХ собрались представители 61 компании из 10 стран мира, среди которых экспоненты из России, Франции, Индонезии, Китая, Турции, Сербии и других стран. Общая площадь экспозиции составила более 2204 кв. м.

В выставке приняли участие такие известные на рынке компании, как Nexira, Materne Industries, Omya Algol, Tipiak, Aromsa, Rousselot, Food Excel-



lence Specialist Sdn. Bhd, Nanuva Ingredients.

Торжественная церемония открытия выставки прошла совместно с международным форумом и выставкой в сфере фармацевтики и биотехнологий IPhEV&CPhI Russia. С приветственным словом ко всем собравшимся обратился Виктор Дмитриев, генеральный директор АРФП, генеральный директор ВО «РЕСТЭК» Игорь Кирсанов и вице-президент по маркетингу и продвижению ГК «Фармконтракт» Ольга Залеских.

Представитель компании UBM Наташа Берроу подчеркнула, что данная экспозиция необходима отрасли и уже вызвала интерес у зарубежных и российских производителей.

В экспозиции Food ingredients Russia были представлены ингредиенты для мясных и молочных изделий, для кондитерского и хлебопекарного производства, пищевые красители, подсластители, ингредиенты для продуктов здорового питания, БАДы, растительные экстракты, семена, специи и приправы, пищевые добавки и другие ингредиент-

ты для пищевой промышленности.

Важная часть экспозиции была посвящена Health Ingredients – ингредиентам, повышающим пользу продуктов питания, а также тем составляющим, которые помогают сохранить людям красоту и здоровье.

В деловую программу Food ingredients Russia вошли тематические сессии, дискуссии и круглые столы по следующим темам: «Законодательные и практические аспекты применения пищевых добавок в мясной промышленности», «Формирование и развитие кластеров в пищевой промышленности», «Еда и лекарство: функциональные ингредиенты».

Организаторы отмечают успешный запуск проекта: реализованы многие задачи, намечены перспективы развития, получены положительные отзывы от участников и посетителей-специалистов.

Следующая выставка пищевых ингредиентов Food ingredients Russia состоится весной 2016 года в Москве.

Официальный сайт проекта [www.fi-russia.ru](http://www.fi-russia.ru).



# «Агропродмаш-2015» – барометр отрасли с 20-летним стажем

Все отрасли пищепрома, более 700 экспонентов из 30 стран Европы, Азии и Америки, 20 тысяч посетителей из 60 стран – крупнейшая российская выставка пищевой и перерабатывающей промышленности «АГРОПРОДМАШ-2015» в 20-й раз объединит специалистов 5–9 октября 2015 года в Москве, в «Экспоцентре» на Красной Пресне.

Выставка проводится ЗАО «Экспоцентр» при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ и Министерства промышленности и торговли РФ, под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ.

По данным Общероссийского рейтинга, утвержденного Торгово-промышленной палатой Российской Федерации и Российским союзом выставок и ярмарок, «Агропродмаш» признана «Лучшей выставкой России» во всех номинациях по тематике «Пищевая промышленность: оборудование и ингредиенты».

Сегодня, в контексте взятых страной курса на импортозамещение, выставка обретает особое значение. «Агропродмаш» дает масштабную картину рынка новейшего оборудования, технологий и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности. И тем самым способствует решению ключевых задач – модернизации материально-технической базы пищевых производств, повышению продовольственной безопасности страны и росту конкурентоспособности отечественного продовольствия.

Посетители «Агропродмаш», 53% которых составляют руководители предприятий и 27% – инженеры и технологи, отмечают оптимальный формат выставки. Экспозиция



демонстрирует оборудование для всех этапов производства: от технологий, ингредиентов, машин до упаковочных и логистических решений, холодильного оборудования, контроля качества. То есть, приходя на выставку, специалисты имеют возможность решить все технологические вопросы, встретиться с производителями и поставщиками оборудования и ингредиентов, подобрать оптимальные решения для своего бизнеса. Как результат, 78% экспонентов и 91% посетителей полностью удовлетворены результатами работы на «Агропродмаше», по результатам опроса ВЦИОМ, проведенного в 2014 году.

Для удобства и повышения эффективности работы посетителей и экспонентов вы-

ставка организована по салонному принципу. Тематические салоны демонстрируют оборудование и ингредиенты для всех 30 отраслей пищевой промышленности.

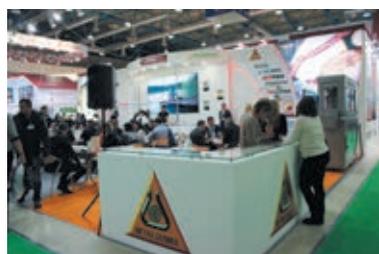
Участие в юбилейной выставке подтвердили все ключевые игроки рынка – экспоненты «Агропродмаш» предыдущих лет. Ожидаются и премьеры: появляются участники из новых регионов. Некоторые зарубежные компании в 2015 году намерены занять стелды большей площади по сравнению с предыдущим годом.

В рамках национальных экспозиций будут представлены Германия, Дания, Индия, Китай.

В Салоне оборудования для переработки мяса, птицы посетители увидят таких круп-

ных игроков рынка, как Weber, Alltex, Maja, Baader, Treif, Poly-Clip System, «Единство», «Антес», «Атлантис Пак», «Компо», Matimex, Marel, Begarat, Schaller, Schröter, Hartmann, EMF, Meyn, SFK, Lipsia. После некоторого перерыва на выставку возвращаются компании, в их числе «Сибтэкс», а также появляются новые – «Мит Профи», «Крио Фрост», «Евротекс» и др. Хорошо представлено оборудование для переработки рыбы и морепродуктов, в числе ключевых участников – «Инициатива», «Антес», «Техтрон+», «Дуко-Техник», НПО «Рыбтехцентр».

Расширяется география экспонентов Салона ингредиентов, в числе премьер выставки отечественные компании «Ингредико», «Профуд», «АКМЭ», «Ярмарка ППИ», «Микобор», а также «Лофинк Спайс Р» (Raps), компании из Перу (Imbarex), Латвии (Swiss Flavours). Впервые участвовавшие в прошлом году с собственными стендами Wiberg и Holckoff расширят свое присутствие и составят костяк экспозиции наряду с Almi, «Крист», «Омега Фуд», Zaltech, Frutarom, Regis, Profood, «Слава», РНТ («Вымпел»), Hydrosol, «Колви» и др. Возвращаются на выставку Kerry, Bang&Bonsomer, «Мясные ингредиенты», «Колбасы и специи».



Экспозиция Салона кондитерского и хлебопекарного оборудования выставки «Агропродмаш» представит компании из Германии, Италии, России, Чехии, Швейцарии, Болгарии, Беларуси. Наравне с ведущими европейскими производителями кондитерского и хлебопекарного оборудования усиливают свое присутствие компании из Турции. В числе экспонентов «Восход», «Сладкие технологии/Шоколенд», «Русконд», Gerhard



стик», «Русская Трапеза», «Таурас Феникс», «Шур Флексиблс Рус», «Камочи Пневматика», «Нотис», «Георг Полимер», Koroleva Technologies. Будут и новые участники, среди которых Serac group, Schmucker, TNA Europe, «Эффективные системы упаковки», «Амата» и др. О положительной динамике развития салона свидетельствует не только статусный состав участников, но также расширение спектра демонстрируемого оборудования и технологий. В



числе основных требований, предъявляемых сегодня к упаковке – экономичность и узнаваемость, что задает круг практических задач для инженеров и маркетологов. В результате растет предложение в сегменте машин для упаковки в газомодифицированной среде, позволяющей увеличить сроки хранения, повысить гарантии качества пищевых продуктов и упростить логистику.

Актуальным и востребованным обещает быть салон оборудования для одного из наиболее перспективных секторов пищевой промышленности – производства молочной продукции. Выставка представит производителей из Италии, Германии, Болгарии, Сербии, Нидерландов, Швеции, Испании, Китая и др. В числе экспонентов такие компании, как Index-6 LTD, Milkylab, «Флоттвет Москау», «Цвет», «ЦСБ-Систем». Солидно представлено участие российских компаний, предлагающих оборудование для переработки молока: «Авис», «Воронеж-продмаш», «Гигамаш», «Кизельманн Рус», «Кропоткинский завод МИССП», «Молмаш» и др. Продолжением и дополнением темы станет Салон «Производство напитков. Розлив», участие в котором подтвердили «Фесто-РФ», «Ипокс Рус», «ГЕА Групп»,

Thermohran Engineering, Ice Group, Vossard и др.

Достойные экспозиции представят салоны «Холодильное и морозильное оборудование», «Оборудование для консервирования. Переработка овощей и фруктов», «Автоматизация производства», «Промышленная санитария, уборочное оборудование. Напольные покрытия» и др. В целом, все тематические салоны имеют хорошие показатели, экспозиция выставки, при-



знанной профессиональным сообществом барометром отрасли, формируется масштабная, представительная, интересная.

На выставке «Агропродмаш» продолжит работу проект «Экспоцентр» – за выставки без контрафакта», направленный на уменьшение случаев экспонирования контрафактных товаров. На специальном стенде участников и посетителей выставки будут консультировать высокопрофессиональные юристы, информируя о существующей практике и возможностях правовой защиты объектов интеллектуальной собственности, оказывать юридическую помощь в поиске путей разрешения конфликтных ситуаций в области нарушения исключительных прав.

Кроме того, выставка позволит решить кадровые вопросы. В Центре подбора персонала, организуемом ЗАО «Экспоцентр» и кадровым агентством «Афина», предприятия пищевой промышленности смогут разместить информацию о ва-

кансиях, соискатели – свои резюме, а также получить бесплатные консультации.

Выставку сопровождает масштабная деловая программа. В числе ключевых тем 2015 года – импортозамещение в мясной отрасли, инновационные технологии в молочной промышленности и в сфере переработки овощей и фруктов, в кондитерской и хлебопекарной отрасли, а также практические решения по повышению энергоэффективности



производств и оптимизации издержек. Ожидаются и премьерные мероприятия, в частности конференция «Как построить завод», организуемая Информационным агентством The Dairynews, предложит решения по техническому оснащению молокоперерабатывающих предприятий, разработке продуктовой линейки, расскажет, как с нуля создать сырное производство и, используя сыровотку, превратить отходы в доходы. В ходе семинара, проводимого Vikan A/S (Дания), британские и российские эксперты поделятся передовыми знаниями в области гигиены пищевых производств. С деловой программой можно ознакомиться на официальном сайте выставки [http://www.agroprod mash-expo.ru/ru/programm/business\\_program/](http://www.agroprod mash-expo.ru/ru/programm/business_program/)

**20-я международная выставка «Оборудование, машины и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности» представит новейшие технологические решения 5-9 октября 2015 года в Москве, в ЦВК «Экспоцентр».**

Подробнее о выставке: [www.agroprod mash-expo.ru](http://www.agroprod mash-expo.ru).

Специалисты могут получить бесплатный билет, зарегистрировавшись на официальном сайте выставки <http://www.agroprod mash-expo.ru/ru/visitors/tickets/>

Schubert, Ferrostal, «Сандвик», «Гольфстрим», Buhler, Padovani, J4, «Иртыш» и др. Кроме того, экспозиция порадует посетителей новыми компаниями: «В.А.М.-Москва», «Восток-Техно», «Кондитер-Хаус», «Копвест Сервис», Van Meer, «Нижегородский хлеб», Тверской завод пищевого оборудования «ТвЗПО» и др.

Салон упаковочных решений представит стенды основных игроков рынка упаковки. Как обычно, посетители смогут встретиться с ключевыми европейскими производителями – из Германии, Италии, Австрии. Усиливают свое присутствие на выставке фирмы из Турции. На сегодняшний день подтвердили свое участие такие компании, как ECI Limited, Ishida Europe, G.Mondini, «Силд Эйр Кай-

### Компания «Солнце Юга»



**Мука рисовая** – изготовлена по обновленной технологии. В процессе производства сырье проходит цикл, в результате которого готовая мука может применяться в пищевой промышленности без длительной термообработки. В условиях активного импортозамещения рисовая мука становится все более востребована как натуральный пищевой загуститель и заменитель крахмала.

Рисовая мука сегодня широко применяется в различных отраслях пищевой промышленности. В 2013/2014 году, согласно статистике, применение рисовой муки выросло в производстве колбасных изделий на 18%, кондитерских начинок и десертов – на 24%, молочных продуктов – на 15%, детского питания – на 36%.

### Компания «Файн Ингредиентс»

**TasteGem™** – новое эффективное вкусоароматическое решение для продуктов со сниженным содержанием сахара от компании Firmenich. Технология TasteGem™ позволяет улучшить вкус напитков, молочных изделий и соусов со сниженным содержанием сахара.

TasteGem™ – натуральные вкусоароматические решения, минимизирующие негативные последствия использования



интенсивных подсластителей. Технология включает в себя эксклюзивные высокоэффективные ароматизаторы и экспертизу Firmenich в модификации вкуса, сочетание которых позволяет добиться отличного результата. При использовании ароматизаторов TasteGem возможно снижение содержания сахара до 30% без изменения вкусовых характеристик конечного продукта.

TasteGem™ – это натуральный ароматизатор, позитивно воспринимаемый потребителями; это значительно улучшенный общий вкусовой профиль продукта, исключение из рецептуры интенсивных подсластителей.

Он может использоваться в сочетании с натуральными подсластителями для снижения калорийности продукта.

Основной функцией ароматизаторов линейки TasteGem является улучшение вкуса и вкусовых свойств продуктов, в которых они используются.

### Компания АО «Омиа Алгол Рус»

**ProDough Adagio™ F** – молочная кислота естественного брожения в порошкообразной форме, новая разработка компании Galactic – ведущего производителя молочной кислоты и лактатов.

В качестве разрыхлителей обычно используются вещества, которые разлагаются с выделением углекислого газа или смеси солей угольной кислоты с кислотами или кислыми солями. Во многих случаях технологически удобнее работать с сухими органическими кислотами.

ProDough Adagio™ F представляет собой белый мелкодисперсный подвижный порошок без запаха со слабым кислым вкусом; хорошо совместим со всеми остальными ингредиентами при приготовлении теста. Совместное использование ProDough Adagio™ F с бикарбонатом натрия позволяет обеспечить равномерный подъем теста при выпечке за счет контролируемого выделения углекислого газа. Такой



разрыхлитель можно использовать и для теста, которое перед выпечкой подвергается дополнительному охлаждению и замораживанию. Следует отметить, что молочная кислота обладает антибактериальными свойствами, что важно при работе с тестом и его хранении.

Отсутствие фосфатов в смеси ProDough Adagio™ F и бикарбоната натрия позволяет получать конечный продукт с их пониженным содержанием и улучшенным вкусом: пицца, кексы, панировочные сухари, печенье и т.д.

### ГК «Союзоптторг»

**Гидролизированный коллаген Gelco** – новый функциональный ингредиент в ассортименте ГК «Союзоптторг». С его помощью можно существенно повысить полезность и питательность выпускаемых продуктов, сделать их привлекательнее для современного потребителя.

Гидролизированный коллаген экстрагируется из волокон соединительной ткани животных; в частности, в ассортименте



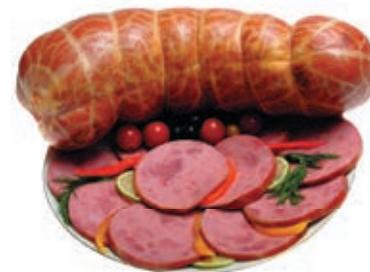
ГК «Союзоптторг» коллаген, получаемый из говяжьих шкур, сертифицированный по стандартам Халаль, Кошер.

Гидролизированный коллаген рекомендуется для включения в состав самых разных продуктов: спортивного питания, снеков, кондитерских изделий, молочных и мясных продуктов, безалкогольных напитков.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором Gelco в России и странах СНГ.

### Компания «ТЕКСПРО»

**Мит Ферментум 100** – ферментный препарат, используется в качестве неспецифиче-



ской технологической добавки для мясоперерабатывающей промышленности. В составе: мальтодекстрин, трансглутаминаза пищевая высокой степени очистки. Используется как улучшитель структуры и текстуры в мясных продуктах: сосиски, вареные и полукопченые колбасы, деструктурированные ветчины с большим выходом готового продукта. Повышает эластичность фарша и способность мясных продуктов к нарезанию. Отлично подходит продуктам, нарезаемым слайсером.

Выпускается компанией «ПроМиксТек» (Россия) по заказу компании «ТЕКСПРО» с ноября 2014 года.

В рубрике «Новый ассортимент» представлены новинки на рынке ингредиентов. Приглашаем компании принять участие в данной рубрике. Присылайте в редакцию ([sales@bf-online.ru](mailto:sales@bf-online.ru)) информацию о своей новой продукции. Рубрика не является рекламной. Редакция оставляет за собой право выбора материалов для публикации из всех присланных в наш адрес.

# Бизнес мясной индустрии

Журнал для тех, кто применяет, продает и производит ингредиенты для продуктов мясопереработки

Российский рынок колбасных изделий

ТРЕНД

стр.  
38

Пищевые добавки в мясной продукции. Зло или необходимость?

АКТУАЛЬНО

стр.  
46

## Половина россиян сократили потребление колбасных изделий

Согласно выводам исследования РБК.research, рост потребительских цен на продукты питания оказал существенное влияние на потребителей колбасных изделий. Только 50% опрошенных россиян отметили, что в последнее время они не сократили покупки колбас и колбасных изделий. Доля тех, кто ответил, что стал за последнее время покупать колбасные изделия чаще, чем раньше, и вообще составила значение менее 1%, т.е. в рамках погрешности выборки.

Таким образом, результаты социологического опроса вновь подтвердили гипотезу о том, что российский розничный рынок находится в условиях стагнации,



которая рискует перерасти в затяжной кризис. Так, 38% опрошенных потребителей колбас отметили, что они были вынуждены сократить потребление колбас и колбасных изделий в связи с возросшими ценами. Еще 16% отметили, что сокращение их потребления было связано с падением доходов.

Получается, что главным фактором конкурентоспособности производителей на российском рынке колбасных изделий является цена продукта. В условиях роста цен и падения доходов населения возможен переход к покупке более дешевых видов колбасных изделий даже в ущерб качеству продукции для значительной, порядка 50%, части потребителей.

## В ближайшие 5 лет ожидается увеличение производства мясных консервов

По данным компании Business-Stat, российский рынок мясных консервов характеризуется преобладанием продукции собственного производства. С 2010-го по 2014 год доля импортной продукции на рынке не превышала 1,3% от объема предложения.

Последние несколько лет объемы производства мясных консервов в России остаются стабильными. Рост цен на мясо и мясную продукцию в 2014 году с одновременным сокращением покупательской способности привел к сокращению потребления мяса. Как следствие, был зафиксирован рост потребления мясных консервов – одного из самых недорогих видов мясопродуктов.

В 2014 году цена производителей мясных консервов выросла на 14,5% по сравнению с ценами 2013 года и составила 135,5 руб. за кг готовой продукции. Это произошло в результате роста цен на сырье. Рост цен на мясо в первую очередь обусловлен введением запрета на ввоз продукции из стран ЕС, США, Канады, Австралии и Норвегии.

В 2015–2019 годах ожидается увеличение объемов производства мясных консервов в России в среднем на 4% в год. Для ряда категорий населения они станут альтернативой свежему мясу, цены на которое значительно вырастут.

## Рынок замороженных полуфабрикатов показывает рост

Эксперты компании «Маркет Аналитика» оценивают емкость отечественного рынка замороженных полуфабрикатов в 2014 году в 1,97–2,11 млн тонн. К наиболее емким сегментам замороженных полуфабрикатов эксперты относят следующие сегменты:

- *пельмени/блинчики/вареники*. Эта продукция занимает 27–28% рынка, в 2014 году объем сегмента составил 554 тыс. тонн.
- *полуфабрикаты из мяса птицы* – самый динамичный сегмент замороженных полуфабрикатов. Он сохраняет высокий темп роста – 4–8%. В 2014 году

объем сегмента составил 492 тыс. тонн;

■ *мясные замороженные полуфабрикаты*. В 2014 году объем составил 451 тыс. тонн (без учета пельменей).

Российский рынок мясных замороженных полуфабрикатов имеет хорошие предпосылки к росту. Положительная динамика сегмента готовых блюд, темпы роста которого составляют 20–25% в год, а также высокий уровень привлекательности этой продукции для потребителя позволят мясным замороженным полуфабрикатам оставаться востребованными.

ПФ ЮРЕАЛ

### «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ФИРМА ЮРЕАЛ»

Производим комплексные смеси специй для мясной промышленности «Юримикс» для всех видов колбас, деликатесов, рассолов и других пищевых продуктов.

#### ОПТОВЫЕ ПРОДАЖИ ИНГРЕДИЕНТОВ

- из Китая (изолят, сухие овощи, пищевая химия)
- из Германии (щепы, ножи, ароматы)
- Вьетнам, Индия, Филиппины (пряности).

#### ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ ПАРТНЕРОВ!

344019, Россия, г.Ростов-на-Дону, ул. Налбандяна, 54/46;  
тел.: (863) 251-96-09; 291-46-95. www.yureal.ru  
E-mail: rostov@yureal.ru

142030, Россия, Московская обл., Домодедовский район с.Ям,  
ул.Брестская 32. тел./факс: (499) 400-03-51;  
E-mail: roco@yureal.ru

ООО «СПЕЦИИ ДОНА»

■ **В Костромской области**, в Макарьевском районе, строится мясокомбинат. Предполагается, что все работы будут выполнены в течение второго полугодия 2015 года, сообщает администрация региона. Сейчас ведется монтаж оборудования. В проект инвестором вложено более 20 млн руб.



Мощности предприятия позволят перерабатывать до 450 тонн сырья ежегодно. Готовая продукция будет реализовываться не только в Костромской области, но и за ее пределами.

■ **В Калининградской области** ООО «Фурмановское», входящее в состав ГК «Долгов и К», при поддержке Россельхозбанка построило новый мясоперерабатывающий комплекс.



Проектная мощность комплекса по переработке составляет 15–19 тонн/сутки говядины и 15 тонн/сутки свинины. Общий объем инвестиций банка – 636 млн руб. Средства направлены на строительство производственных объектов и приобретение оборудования.

Ввод комплекса в эксплуатацию обеспечит беспереывное круглогодичное производство мяса, колбасных изделий и мясных полуфабрикатов в объеме до 10 тыс. тонн в год. Реализация проекта позволит заполнить локальный рынок качественным охлажденным мясом и снять зависимость области от импортных поставок, придаст импульс развитию экономики региона, а также будет способствовать созданию дополнительных рабочих мест.

■ **В Ингушетии**, в п. Эжакево, крупнейший мясоперерабатывающий комбинат введут в эксплуатацию в 2015 году. Стоимость строительства составляет около 500 млн руб. На комбинате будут выпускать порядка 100 наименований продукции, в том числе различные колбасные изделия, полуфабрикаты, пельмени и т.д.

■ **В Южной Осетии** холдинг «Евродон» начинает строительство мясоперерабатывающего завода.

Проект осуществляется с помощью Инвестиционного агентства, созданного в Москве для привлечения инвестиций в Южную Осетию. При реализации того или иного проекта предприниматель должен внести 10% его стоимости. По 45% – средства Инвестагентства и одного из российских банков, выдаваемые под 10% годовых.

На развитие реального сектора экономики республики в Инвестпрограмме 2015–2017 годов предусмотрено более одного миллиарда рублей.

Церемония закладки первого камня под строительство объекта приурочена к празднованию Дня республики 20 сентября.

■ **В Набережных Челнах** холдинг «Тулпар» намерен инвестировать около 200 млн руб. в организацию производства мясной продукции и других продуктов. Завод будет расположен в промышленном парке «Развитие».

Компания планирует реализовать проект в первом квартале 2017 года. Предприятие будет выпускать пельмени и другие виды мясной продукции.

■ **В Республике Марий Эл**, в г. Волжке, птицефабрика «Акашевская» построит новый мясокомбинат. По предварительным планам после выхода на проектную мощность завод будет



выпускать 150 тыс. тонн продукции ежегодно.

Важно, что реализация данного проекта позволит открыть около 1,5 тыс. рабочих мест. Это закроет потребность в занятости трудоспособного населения Волжска и других населенных пунктов Марий Эл.

■ **В Костромской области**, в Галичском районе, будет построено предприятие по глубокой переработке мяса и производству мясопродуктов. Новое производство возведут на земельном участке в 15 гектаров, который находится у деревни Богчино Галичского района.

■ **В Еврейской автономной области**, в Биробиджане, открылся высокотехнологичный завод по переработке мяса марки «Бридер».



По словам временно исполняющего обязанности губернатора Александра Левинталя, завод будет обеспечивать дальневосточников качественной продукцией и за пределами Еврейской автономной области. «Как мне рассказали, объемы производства увеличатся с 300 до 900 тонн продукции в месяц, она будет распространяться от Забайкалья до Приморского края. У завода есть сертификаты европейского качества, а это значит, что у нас в области появилось производство очень высокого уровня», – сказал Левинталь по итогам посещения завода.

■ **В Смоленской области**, в г. Гагарин, мясоперерабатывающий завод «Гагарин-Останкино» возобновил работу. Смоленский областной суд заменил приостановку деятельности ООО

«Гагарин-Останкино» на штраф в размере 250 тыс. руб. Предпри-



ятие работает в обычном режиме. В июне в отношении мясокомбината было возбуждено производство об административном правонарушении в связи с нарушением ветеринарно-санитарных правил утилизации биологических отходов.

■ **В Ненецком автономном округе**, в Нарьян-Маре, ОАО «Мясопродукты» потратит на модернизацию производства 148 млн руб., которые поступят из окружного бюджета. Программа поэтапной модернизации мясокомбината в рамках окружной программы перспективного развития предприятия на 2011–2017 годы предусматривает реконструкцию основных цехов и вспомогательных производств, приобретение современного технологического оборудования для производства колбасных изделий и консервов.

В настоящее время на территории предприятия уже началось строительство низкотемпературного холодильника емкостью 500 тонн. Чуть позже подрядчики приступят к реконструкции колбасно-кулинарного цеха с вентиляцией и кондиционированием.

■ **В Ханты-Мансийском автономном округе**, в Нижневартовском районе, будет построен новый колбасный завод, который будет выпускать полуфабрикаты, колбасы и сосиски. Завод сможет перерабатывать до 400 тонн мяса в год.



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

[www.agroprod mash-expo.ru](http://www.agroprod mash-expo.ru)

# АГРО ПРОД МАШ

5—9  
октября 2015

20 ЛЕТ  
ВМЕСТЕ  
К УСПЕХУ



## «АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2015»

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



**ВЫСТАВКА №1  
В РОССИИ\***

\* Согласно Общероссийскому рейтингу  
выставочных мероприятий 2012–2013 гг.  
Подробнее о рейтинге – на сайте [www.exporating.ru](http://www.exporating.ru)

Реклама 12+

Организатор:



При поддержке:

Министерства сельского хозяйства РФ

Под патронатом:

Торгово-промышленной палаты РФ

Генеральный  
информационный  
партнер:



Информационный  
партнер:



Официальный  
интернет-партнер:



# Российский рынок колбасных изделий: отечественная продукция более 97%

Мясоперерабатывающая промышленность – одна из основных и динамично развивающихся пищевых отраслей. Рынок колбасных изделий – ведущий сектор мясной отрасли.

Мария Реун,  
специально для БПИ

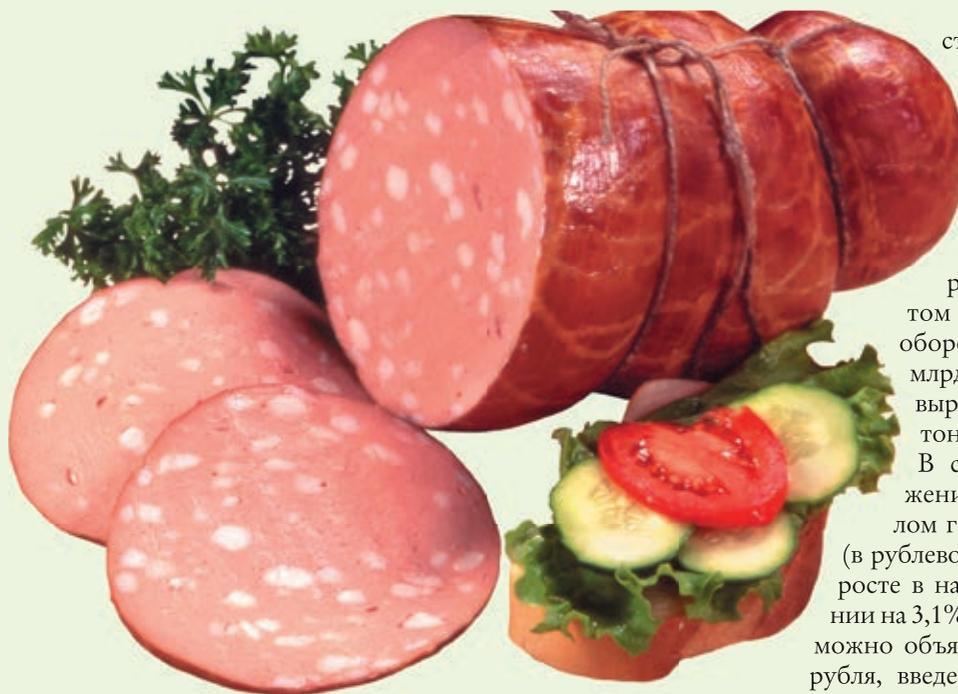
## Рост потребления колбасных изделий

Последние пять лет в нашей стране отмечается относительно устойчивый спрос на колбасную продукцию. По данным ИА «Крединформ», в 2014 году потребление колбас на душу населения в России составило 17,6 кг, наибольший уровень потребления зафиксирован в наиболее населенных и экономически развитых регионах. По прогнозам экспертов, рост потребления ожидается на уровне 4,5–6,5% в ближайшие 5–7 лет.

Каждая товарная группа колбасной продукции имеет свою целевую аудиторию и специфику развития. К продукции ежедневного спроса относят сосиски, сардельки, вареные колбасы и т.п. Деликатесы и сырокопченые колбасы являются продукцией периодического потребления, спрос на нее растет в праздничные дни.

Спрос на продукцию невысокой ценовой категории существенно превышает уровень спроса на дорогую деликатесную продукцию, и, по прогнозам экспертов, эта тенденция в ближайшем будущем будет усиливаться вследствие подорожания колбасных изделий в связи с девальвацией рубля и введением продовольственного эмбарго.

Сегодня наибольшим спросом пользуются фаршированные колбасные изделия, на них приходится, по оценке ИА «Крединформ», около 64% рынка. По мнению экспертов, постепенно будет происходить изменение потребления на рынке колбасных изделий. С ростом доходов населения спрос будет смещаться в сторону более дорогих колбасных изделий: копченых колбас и мясных деликатесов.



Структура отечественного рынка колбасной продукции в натуральном выражении включает следующие сегменты: колбасы вареные – 29% общего производства, копченые – 24%, сосиски – 16%, колбасы полукопченые – 12%, варено-копченые – 9%, сардельки – 5%, сырокопченые – 2% (рис. 1). К числу прочих колбас, доля которых составляет 3% рынка, относят кол-

Рис. 1. Структура отечественного рынка колбасной продукции (в натуральном выражении)



Источник ▶ ИА «Крединформ»

басы ливерные, сыровяленые, сырокопченые мажущейся консистенции, а также хлеба колбасные, зельц и сальтисон.

## Стабильное производство

Внутреннее производство вносит максимальный вклад в предложение колбасных изделий на российском рынке. Последние пять лет наблюдается стабилизация российского производства колбасных изделий. Темпы роста/спада варьируют в пределах 2–3,5%, что свидетельствует о достаточно стабильном спросе со стороны населения на продукцию отечественных производителей. По прогнозам экспертов, объем внутреннего производства колбасных изделий в нашей стране будет увеличиваться на 4–6% на протяжении 5–7 лет.

По данным ИА «Крединформ», в 2014 году суммарный объем внутреннего производства колбасных изделий составил 2,5 млн тонн, что на 3,12% больше, чем в 2013 году, при том что темпы роста внутреннего производ-

ства по итогам 2013 года демонстрировали отрицательную динамику и сократились на 2,4%.

В 2014 году объем российского рынка колбас (с учетом внешнеторгового оборота) составил 1161 млрд руб. в денежном выражении и 2541 тыс. тонн – в натуральном. В стоимостном выражении рынок в прошлом году вырос на 26,5% (в рублевом эквиваленте) при росте в натуральном выражении на 3,1%. Подобный разрыв можно объяснить девальвацией рубля, введением продовольственного эмбарго и как следствие – ростом цен на сырье.

По оценке ИА «Крединформ», объем производства фаршированных колбасных изделий увеличился в 2014 году на 5%. Объем внутреннего производства копченых колбасных изделий, напротив, по итогам прошлого года сократился на 0,24%.

В исследовании «Рынок вареных колбасных изделий: прогноз до 2017 года» компании Intesco Research Group отмечается, что производство вареных колбасных изделий в 2014 году на 2,8% превысило результат предыдущего года. В целом, по оценкам аналитиков, российскими мясоперерабатывающими предприятиями было выпущено 1,6 млн тонн вареных колбасных изделий. В 2014 году в России на долю вареных колбас пришлось более половины всего объема производства продукции данного типа. Вторую по величине группу составили сосиски (28,5%). Замыкали тройку сардельки, доля которых в объеме выпуска составила 8,2%.

На объем потребления вареных колбас сильное влияние ока-

зывает экономическое благосостояние населения. Так, с ростом покупательской способности в 2010–2011 годах доля этого сегмента в структуре потребления колбасных изделий стала уменьшаться, а потребление полукопченых колбас, напротив, увеличилось. Тенденция к росту спроса на «докторскую», как правило, наблюдается в периоды экономического спада за счет той части потребителей, которая начинает экономить на дорогостоящих мясных продуктах. Такой смены потребительских предпочтений можно ожидать в 2015 году.

Кроме увеличения объемов производства для российского колбасного рынка характерно постоянное расширение ассортимента. Многие мясоперерабатывающие предприятия налаживают выпуск специализированных продуктов для конкретных целей или групп населения: халяльные, кошерные и постные колбасы, снеки и колбаски в удобной упаковке для быстрого перекуса в дороге или на работе, сосиски для жарки на гриле и т.д.

### Лидеры рынка

В ближайшие годы развитие рынка колбасных изделий в России будет опираться на усиление роли крупных региональных и более мелких местных производителей. Это будет негативно влиять на деятельность производителей-гигантов, заставляя их трансформироваться и подталкивать к переделу рынка.

По сведениям, содержащимся в базе данных ГЛОБАС-и Информационного агентства «Крединформ», на рынке производителей мясной продукции работает около 1400 компаний с суммарным оборотом 565 млрд руб. Это обстоятельство говорит о высокой степени фрагментированности рынка.

В 2013 году суммарный оборот топ-10 российских производителей колбасных изделий составил 43,3 млрд руб., увеличившись по сравнению с показателем 2012 года на 20%.

В десятку лидеров вошли такие столичные компании, как ОАО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат», ОАО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод», ЗАО «Микояновский мясокомбинат», ОАО

**В 2014 году потребление колбас на душу населения в России составило 17,6 кг, наибольший уровень потребления зафиксирован в наиболее населенных и экономически развитых регионах. В ближайшие пять лет рост потребления ожидается на уровне 4,5–6,5%.**

«Царицыно», ООО «Дымовское колбасное производство».

### Импорт сокращается

Рынок колбасных изделий в нашей стране в основном представлен продукцией отечественных предприятий. Доля импорта в общем объеме внутреннего производства составляет не более 2–3%.

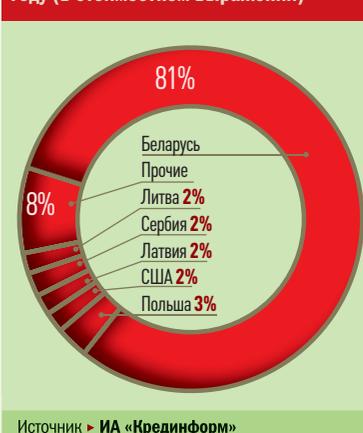
За 2014 год импорт колбасных изделий на территорию России сократился, по оценке ИА «Крединформ», объем импорта в натуральном выражении снизился на 4% по сравнению с уровнем 2013 года и составил приблизительно 50 тыс. тонн. Отрицательную динамику можно объяснить введением запретительных санкций на импорт некоторых видов продукции в августе прошлого года. При этом за счет девальвации рубля объем импорта в стоимостном выражении вырос по сравнению с 2013 годом на 53% и составил 9669 млн руб. (курс на конец 2014 года).

Крупнейшим импортером колбасной продукции на территорию России остается Беларусь. При этом, воспользовавшись политической и экономической ситуацией, она смогла упрочить свои позиции на российском рынке. Так, по итогам 2014 года доля белорусского импорта составила 81% в стоимостном выражении против 57% годом ранее (рис. 2).

### Казахстан – основной экспортер колбасной продукции

Объем российского экспорта колбас и колбасных изделий невелик по отношению к объему производства. По оценке аналитиков Intesco Research Group,

Рис. 2. Страны – поставщики колбасной продукции в Россию в 2014 году (в стоимостном выражении)



в 2014 году он составил 36,5 тыс. тонн, или 98 млн долл. Это на 2% меньше объема экспорта 2013 года.

В структуре экспорта преобладают колбасные изделия массового потребления: вареные, варено-копченые, полукопченые колбасы, сосиски и сардельки. Пользуется спросом и российская сырокопченая колбаса благодаря длительным срокам хранения. В то же время экс-

порт ливерных колбас и паштетов развит в меньшей степени.

Основным потребителем колбас российского производства является Казахстан. Его доля в общей структуре экспорта колбасных изделий составляет 93% в натуральном выражении. В исследовании «Рынок колбас и колбасных изделий: прогноз до 2017 года» компании Intesco Research Group также отмечается, что продукция российской мясоперерабатывающей отрасли экспортируется еще в несколько стран. К ним относятся, в первую очередь, Абхазия, Азербайджан, Таджикистан и Беларусь.

Российский колбасный рынок активно развивается в течение последних десяти лет, благодаря постоянно растущему спросу на продукцию. Отечественные и зарубежные игроки оценивают российский рынок колбасных изделий как перспективный, в связи с чем рынку присуща сильная конкуренция. Отдельно стоит отметить немаловажную особенность экономики рынка колбасных изделий – один из самых высоких показателей быстрой оборачиваемости в российской пищевой промышленности. ■





# 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](http://www.prod-expo.ru)

**Проверенные рецепты  
для успешного бизнеса**

18+  
реклама



## Компания «НоваПродукт АГ»



**Swelite®** – гороховые волокна производства компании Cosucra, Бельгия. Гороховые волокна все еще являются новинкой в мясной отрасли, однако, обладая существенно большим функционалом, чем пшеничные или соевые волокна, эта новинка уже несколько лет назад получила признание у европейских производителей.

Swelite® имеет рекордную способность связывать воду – до 1:12, что делает его идеальным средством для снижения себестоимости мясной готовой продукции и замороженных полуфабрикатов. При этом добавление гидратированных волокон в рецептуру в количестве 5–10% не только не увеличивает потери при термической обработке, но и сохраняет устойчивость изделий к замораживанию/размораживанию, а также обеспечивает прекрасные вкусовые качества готовой продукции. Swelite® связывает воду как губка и высвобождает ее только при сильном механическом воздействии, т.е. во время пережевывания.

Swelite® является натуральным эмульгатором – стабилизирует воду и жир в соотношении 1/5/5 при холодном и 1/6/6 при горячем смешивании. В колбасных изделиях Swelite® снижает степень неравномерности качества мясного сырья (действует как буфер для различных видов/сортов мяса), стабилизируя конечный продукт, а также может выступать как полная или частичная замена соевым белкам.

В мясных, куриных и рыбных полуфабрикатах Swelite® позволяет сохранить форму изделий при обжарке, контр-

олирует потери при жарке и делает изделия более сочными. Добавление Swelite® в фарш делает его менее липким, что позволяет повысить производительность оборудования.

В мясных начинках для пельменей, блинчиков, буррито и других аналогичных продуктов Swelite® устраняет синерзис, обеспечивает увеличение стабильности продукта, улучшение внешнего вида продукта, улучшение текстуры (менее водянистая, более мясистая).

Swelite® обладает нейтральными цветом и вкусом. Ингредиент производится в Бельгии из традиционных сортов гороха, не содержит ГМО. Горох, в отличие от сои или пшеницы, не входит в список аллергенов, поэтому с использованием Swelite® можно создавать Clean Label продукты. Продукт сертифицирован Кошер и Халяль.

Компания «НоваПродукт АГ» предлагает весь ассортимент компании Cosucra на российском рынке.

## Компания Tate & Lyle

**ФРИМУЛЬСИОН® RUMCM 15** – новая стабилизационная система для деликатесной и ветчинной продукции. Дозировка системы ФРИМУЛЬСИОН® RUMCM 15 относительно невысокая, она составляет 4,5 кг на 100 л рассола. Эта стабилизационная система идеально подходит для деликатесов, производимых из карбоната, окорока, а также для в/к деликатесов из мяса птицы. Отсутствие вкусоароматической составляющей и красителей в составе системы ФРИМУЛЬСИОН® делают ее универсальной в применении и дают огромное поле для творчества технологам на производстве. А возможность получить выход готового продукта до 165% определяет экономическую обоснованность использования системы ФРИМУЛЬСИОН® RUMCM 15. Хорошая растворимость, отсутствие осадка и низкая вязкость рассола обуславливают технологическую простоту применения.

## TATE & LYLE

Оптимальная рецептура  
обеспечит быстрый  
успех на рынке



Добро пожаловать на Tate & Lyle Food Systems

Мы являемся ведущим производителем индивидуально подобранных стабилизационных систем для пищевой промышленности.

Вам необходимы новые идеи, быстрые и надежные решения? Наши специалисты, обладающие обширными знаниями и многолетним опытом в области разработки оптимальных рецептов, помогут Вам создать и успешно вывести на рынок новые и привлекательные продукты.

Мы стремимся обеспечить Вашим продуктам более высокую рентабельность и конкурентоспособность.

За подробной информацией обращайтесь к нам:  
тел. +7 495 269 25 01, +7 495 269 25 02  
e-mail: info.moscow@tateandlyle.com

[www.yourfoodsystems.com](http://www.yourfoodsystems.com)

© 2015 Tate & Lyle

# Российский рынок мясопродуктов: современные тенденции

Продукты мясопереработки традиционно занимают значительное место в рационе российских семей. Средний объем потребления данного вида продукции составляет 31 кг на домохозяйство в год, при этом в среднем такая продукция покупается почти 40 раз в год, отмечено в исследовании компании «ГФК-Русь».

Структура отечественного рынка мясопродуктов остается стабильной в последние годы. Колбасные изделия и сосиски/сардельки/шпикачки традиционно были и остаются наиболее популярными продуктами – в 2014 году на долю этих катего-

рий приходилось, соответственно, 50 и 31% рынка в натуральном выражении. Доля мясных деликатесов составила 14%, а категория «зельцы/ливер/паштеты» занимает не более 5% рынка в натуральном выражении.

В последнее время российский потребительский рынок мясной гастрономии демонстрирует негативный тренд. В прошедшем 2014 году, по сравнению с предыдущим годом, по данным «ГФК-Русь», объем потребления этой продукции сократился на 4,4% в натуральном выражении. Причинами снижения объемов потребления мясной гастрономии

послужили уменьшение частоты покупок и переключение покупателей с мясной гастрономии на другие продукты, что связано в первую очередь со снижением покупательной способности населения. Кроме того, наметился переход потребителей на более «здоровые» категории-заменители, например на натуральное мясо птицы.

Поэтому, несмотря на традиционность потребления продуктов мясопереработки в нашей стране, в текущей экономической ситуации, когда падают доходы населения, эксперты не ожидают значимого увеличения

объема потребления данной категории продукции в ближайшее время.

Ведущие специалисты компаний, работающих на рынке ингредиентов, высказывают свое мнение о том, как повлияло продовольственное эмбарго, введенное год назад, на отечественный рынок продуктов мясопереработки, какие тенденции сегодня наблюдаются на этом рынке, какие инновационные решения предлагают поставщики ингредиентов производителям мясопродуктов для создания конкурентоспособной продукции.

**Сергей Обаськин,**  
руководитель мясного направления  
компании NATUREX



Основой мясной отрасли является поголовье скота и птицы, от количества которого напрямую зависит внутреннее производство продуктов мясопереработки. Введение продовольственного эмбарго Правительством РФ в ответ на введение экономических санкций стран Запада против России неблагоприятно отразилось на объемах производства продуктов мясопереработки во втором полугодии 2014 года, падение составило 20% по средневзвешенным показателям. Не секрет, что значительная часть сырья поступала к нам в том числе из стран ЕС: Дании, Испании и Германии. Пришлось срочно перезаключать контракты на поставку сырья со странами Латинской Америки, Китая.

Для решения данной проблемы кроме диверсификации поставок сырья многие производители увеличили расходную часть бюджета на инвестирование в строительство и приобретение птицефабрик, свинокомплексов и комплексов по выращиванию крупного рогатого скота.

На данный момент есть несколько причин, тормозящих полноценное развитие мясоперерабатывающей отрасли: сохраняющаяся тенденция зависимости от импорта сырья и нестабильного курса рубля, высокий банковский процент на получение кредитов для развития собственной сырьевой базы, высокая стоимость кормов.

Одним из важных критериев при выборе продуктов питания является их натуральность. В случае с мясными продуктами потребитель ожидает появления на полках магазинов большего числа продуктов с «чистой этикеткой», где в составе будут указаны только натуральные ингредиенты.

Растет число покупателей, которые внимательно вчитываются в этикетки, чтобы выяснить, насколько полезна еда. Современный покупатель отдает предпочтение продуктам, безопасным для здоровья, поэтому его выбор будет падать

на продукты с маркировкой «не содержит консервантов и искусственных красителей», «натуральный продукт», «эко» и т.д. Производители продуктов мясопереработки откликаются на данную тенденцию, поэтому начинают активно использовать в производстве натуральные красители, натуральные антиокислители, загустители.

Российский покупатель хочет покупать мясную продукцию, произведенную из натуральных ингредиентов, которые не наносят вреда здоровью и сохраняют его гастрономические свойства.

Не секрет, что содержащиеся в мясе полезные вещества, в частности животный белок, являются основой хорошего иммунитета и отличным «строительным материалом» для костей, мышц и суставов. Кроме того, жиры животного происхождения являются уникальным источником жирорастворимых витаминов и полиненасыщенных жирных кислот. Однако то, сколько полезных веществ и витаминов получит организм, напрямую зависит от способа обработки и приготовления мясопродуктов.

Одним из инновационных решений для сохранения свежести и высокого качества мясопродуктов является исполь-

зование натуральных антиокислителей. Наиболее известным из данной линейки – это экстракт розмарина, стандартизированный по карнозолу и карнозиновой кислоте – наиболее эффективным жирорастворимым фенольным дитерпенам. Они в первую очередь демонстрируют активность в нейтрализации свободных радикалов, которые образуются при окислении полиненасыщенных жирных кислот. Например, в линейке компании «Натурекс» есть различные формы экстракта розмарина. Водорастворимая форма применяется для растворения его в рассоле и инъектирования мясной продукции, в виде порошка – для прямого внесения в фарш. Дезодорируемая и рафинируемая форма используется в продуктах, где вкус и цвет розмарина не желательны.

Для увеличения эффективности натуральных антиокислителей также разработаны смеси на основе экстракта розмарина с использованием других типов антиокислителей. Например, экстракт ацеролы, стандартизированный по аскорбиновой кислоте, или экстракт зеленого чая, содержащий полифенолы.

Использование в рационе питания качественных мясных продуктов – залог успеха для

улучшения качества жизни человека и ее продолжительности.

**Сергей Юшков,**  
руководитель отдела ингредиентов компании «НоваПродукт АГ»



Как это ни удивительно, но в течение всей первой половины 2015 года мы фиксируем рост интереса производителей мясных продуктов к новым пищевым ингредиентам. Объяснить этот факт, наверное, можно тем, что российские предприятия пытаются занять прилавки, освободившиеся вследствие эмбарго.

Если говорить о тенденциях на отечественном рынке продуктов мясопереработки, то это, прежде всего, постоянная работа над себестоимостью, повышением производительности. Грамотно используя вспомогательные ингредиенты, эту задачу можно и нужно решать без ущерба для вкусовых качеств и пищевой ценности продукции.

Помимо справедливой цены, потребитель хочет, чтобы продукт был удобным в употреблении, т.е. либо уже готовым, либо легко готовящимся за 10–15 минут (например, дома после работы). У людей остается не так много времени в течение рабочей недели, чтобы развивать свои кулинарные способности. Все еще мало мясных продуктов, которые можно было бы приготовить на работе в микроволновой печи. А это ведь большой рынок!

Потребители становятся все более разборчивыми в том, что касается состава продукта. Теперь многие знают, что есть такое понятие, как CLEAN LABEL, т.е. ЧИСТАЯ ЭТИКЕТКА – без Е-добавок, без консервантов, без аллергенов, ГМО и, конечно же, без са-

мой главной «страшилки» нашего покупателя – без сои. Все больше людей хотят потреблять продукты без глютена и без лактозы. Причем характерно, что большинство из них совсем не страдают непереносимостью пшеничного белка или молочного сахара, но все равно считают такие продукты более полезными для своего здоровья. Поэтому мясные продукты, имеющие такие преимущества, завоевывают свои места в корзине покупателя.

Для решения этих задач искать ингредиенты приходится пока еще в Европе. Увы, даже большинство отечественных функциональных смесей для мясных продуктов в основном производят из импортируемых составляющих. Китайские поставщики тоже не дремлют, но по многим позициям предлагают пока аналоги, уступающие по органолептическим или функциональным свойствам.

Из того ассортимента, который представляет наша компания, для мясной отрасли интересны два ингредиента – волокна и белок из гороха. Их поставляет бельгийская компания Cosucra, использующая в своем производстве традиционные сорта желтого гороха, выращенные в Евросоюзе.

Бельгийские гороховые волокна являются новинкой в мясной отрасли, однако обладают существенно большим функционалом, чем пшеничные или соевые волокна. В зависимости от схемы применения и дозировки, гороховые волокна могут снизить себестоимость изделий, сохранив качество, стабилизировать колбасные изделия при использовании разносортного мяса, облегчить формуемость полуфабрикатов, снизить потери и сохранить их размер и форму при обжарке, улучшить внешний вид, повысить сочность, удержать влагу при заморозке и разморозке.

Гороховые волокна, не являясь Е-добавкой, выполняют функцию влагоудерживающего компонента с рекордной гидратацией до 1:12 и натурального эмульгатора, поскольку стабилизируют эмульсии животного или растительного жира в воде. В отличие от пшеничных, горо-

ховые волокна не содержат глютена.

Изолят горохового белка долгое время поставлялся в Россию в недостаточных объемах из-за ограничения производственных возможностей. В этом году эта проблема была полностью решена. В июне состоялось открытие компанией Cosucra второго завода по переработке гороха стоимостью 30 млн евро. Теперь этот уникальный ингредиент снова доступен в России.

Изолят горохового белка может быть добавлен, чтобы корректировать или увеличить содержание белка при одновременном повышении общей стабильности продукта. Обладает эмульгирующими свойствами: позволяет получать устойчивые эмульсии с животным или растительным жиром как в холодной, так и в горячей технологии. В колбасных изделиях гороховый белок увеличивает текстурированность, не придавая продукту липкой текстуры. В паштетах и спредах он придает уникальную нежную и кремообразную текстуру. Гороховый белок также может быть использован для усиления подрумянивания продуктов, что позволяет сокращать время их запекания.

Горох – это традиционно используемый в России продукт питания, и поэтому он доброжелательно воспринимается покупателями, не входит в список основных аллергенов и является тем самым Clean-Label ингредиентом.

**Александр Беспалов, руководитель товарного направления «Гастрономические ароматизаторы» ГК «Союзоптторг»**



В условиях запрета на ввоз ряда иностранных продуктов, про-

должающегося роста цен и снижения реальных заработных плат потребители вынуждены переходить к более простой и дешевой пище. В этой связи растет спрос на такие продукты, как пельмени, тушенка, мясные снежки, которые позволяют сохранить ощущение потребления мяса, но при этом экономить деньги.

Хочу заметить, что спрос на перечисленные мясосодержащие продукты и так интенсивно растет, что обусловлено другой тенденцией – ускорением темпов жизни, популярностью «еды на ходу», снекофикацией.

Среди тенденций, присутствующих сегодня на рынке продуктов мясопереработки, можно отметить рост числа запусков продуктов типа наггетсов, продуктов быстрого приготовления с кусочками мяса, мясных снежков. Появляется все больше запросов на ароматизацию маринадов. Наблюдается рост спроса на более дешевые виды мяса: свинина и курица преобладают над говядиной.

Продукты быстрого приготовления сегодня покупают чаще, чем продукты, требующие кулинарной обработки и использования дополнительных ингредиентов (масла, специй).

ГК «Союзоптторг» сегодня успешно внедряет на целом ряде российских мясоперерабатывающих предприятий вкусообразующие ингредиенты. Это концентрированная ароматика Symrise для продуктов мясопереработки и мясных специй. С ее помощью удастся обеспечить естественный, натуральный, глубокий профиль вкуса, яркие мясные ноты. Причем дозировки ингредиентов очень низкие – 0,03–0,05%.

И в нашем распоряжении очень широкий ассортимент вкусов: например, есть даже отдельная серия, передающая только вкусы говядины: вареная, жареная, ростбиф, гриль...

С таким богатым арсеналом наши технологи могут воплотить пожелания клиентов до мельчайших нюансов. Специалисты ГК «Союзоптторг» разработали также рецептуры для ароматизации маринадов, так как нам поступает все больше подобных запросов.

Ольга Чурсина, отраслевой технолог ГК «СОЮЗСНАБ»



Запрет на ввоз сырья в Россию в 2014 году «ввел в шок» многих производителей – большинство из них работают на импортном, так сказать, блочном сырье, которое приходит из разных стран Европы: Германии, Дании, Канады, Франции. Конечно, основными крупными поставщиками для нашей страны являются Бразилия и Аргентина, не попавшие под санкции. Однако вышеперечисленные европейские страны также играли немаловажную роль в поставке сырья в Россию. К чему привели санкции? В первую очередь к тому, что резко выросли цены на сырье отечественного производства, что в итоге повлияло на цены готовых продуктов, но в то же время стало неким толчком для развития собственного животноводства.

В плане ингредиентов также произошли некоторые изменения на отечественном рынке. Во-первых, под запретом оказался ввоз некоторых ингредиентов, в составе которых имеется животный белок. Во-вторых, возросший курс евро и доллара подтолкнул многих производителей мясной продукции обратиться к отечественным компаниям – производителям пищевых ингредиентов с просьбой разработать аналоги импортных добавок. Так началась программа по импортозамещению и, конечно же, кто был готов к этому, имел запас сырья для производства ингредиентов, оказался «на коне».

По состоянию на май 2015 года, согласно приведенной исследовательскими компаниями статистике, рынок мясопереработки выглядит следующим образом.

В отрасли производства мяса и мясопродуктов по итогам января-мая 2015 года наблюдается положительная динамика – по сравнению с прошлым годом рост составил 12%. При этом за год мы отмечаем положительную динамику в производстве всех видов мяса. Производство говядины выросло на 24% по сравнению с майским уровнем 2014 года. Производство свинины увеличилось на 16%, а объем производства птицы вырос за год на 10%. Рекордными темпами растет в России производство альтернативных видов мяса, в частности, мяса кроликов, зайцев и конины. Так, по сравнению с прошлым годом, кролиководы нарастили производство мяса на 28%, а производство конины увеличилось на 37%. С начала года динамика производства данных видов мяса также положительная и составляет, в среднем, 35%.

Промышленное производство колбасных изделий выросло. Так, по итогам апреля 2015 года объем их производства составил 199 тыс. тонн, что на 2% или 4,1 тыс. тонн выше показателя за предыдущий месяц. С начала текущего года также отмечается положительный прирост производства – на 8% или на 15 тыс. тонн.

Однако с прошлого года промышленное производство колбасных изделий в России демонстрирует спад – на 12% или на 26 тыс. тонн меньше, чем в апреле 2014 года. Объем производства изделий мясных кулинарных также упал относительно прошлого года на 6% (на 0,4 тыс. тонн) и составил 7,15 тыс. тонн в апреле текущего года. За месяц сокращение производства данной товарной группы составило 15% или 1,2 тыс. тонн. С начала года производство мясных кулинарных изделий сократилось на 14% или на 1,2 тыс. тонн.

В плане ингредиентов зарубежные компании смогли стабилизировать свое положение на отечественном рынке. Но при этом цены держатся на достаточно высоком уровне, и по прогнозам экспертов рынка, до декабря 2015 предполагается повышение цен, что во многом зависит от курса доллара и евро.

Основная задача всех производителей и мясных изделий, и пищевых ингредиентов – остаться на плаву, удержать объемы выпускаемой и продаваемой продукции. Конечно, в таких обстоятельствах наблюдается жесткая конкуренция. Что касается ингредиентов, то в первую очередь производителям интересны ингредиенты, с помощью которых можно снизить себестоимость продуктов, при этом сохранив качество на высшем уровне.

Во-вторых, на рынке появляются интересные продукты, например крахмалы, на основе которых производят белково-жировые эмульсии, не используя стабилизаторы, при этом влаговязывающая и жирудерживающая способность этих крахмалов на очень высоком уровне. И это просто крахмалы, которые по цене гораздо дешевле различных стабилизаторов в 3–4 раза. Эксклюзивным дистрибьютором таких продуктов на рынке будет ГК «СОЮЗСНАБ» с 1 октября 2015 года.

В-третьих, маркировки «натуральный», «не содержащий

искусственных добавок» уже прочно ассоциируются у потребителей с пользой для здоровья, здоровым образом жизни, качеством и безопасностью пищевых продуктов. В России данная тенденция с каждым годом все более выражена, что побуждает и вдохновляет производителей искать натуральные решения для своих продуктов. В частности, натуральные мясные полуфабрикаты уже представлены в широком ассортименте на полках супермаркетов. В ГК «СОЮЗСНАБ» представлен большой ассортимент натуральных ингредиентов, среди которых последней разработкой является добавка – продукт естественного сбраживания сахаров с помощью лактобактерий, пропионовых и уксуснокислых микроорганизмов. Добавка используется для подавления роста аэробных спор, плесени и других микроорганизмов в продуктах питания.

Рынок ингредиентов не стоит на месте, а развивается, чтобы быть полезным и нужным производителям мясопродуктов. ■

**XVIII МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА**  
**АГРОКОМПЛЕКС**

**8 9 10**  
**ОКТАБРЯ 2015**

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ТЕХНИКА И ОБОРУДОВАНИЕ.  
УДОБРЕНИЯ. СЕМЕНА.  
САДОВО-ОГОРОДНЫЙ ИНВЕНТАРЬ.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ, ФАСОВКИ, УПАКОВКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ.

г. Калининград, ул. Октябрьская, 3а  
Тел.: +7 (4012) 34-11-06, 34-10-95  
inna@balticfair.com

ВЦ "Балтик-Экспо"



# **15-я международная конференция «МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ–2015»**

**28–29 октября 2015 года,**

**Санкт-Петербург, Гостиница «Россия»**

## **Организаторы:**

- Всероссийский научно-исследовательский институт жиров;
- ООО «Центр-Продукт».

## **Тематика конференции:**

- Фундаментальные, прикладные, поисковые исследования и разработки предприятий и организаций в области технологических процессов, машин, оборудования, приборов, охраны труда и техники безопасности, расширение ассортимента новых видов товарной продукции, энергосберегающие технологии;
- Инновационные разработки в области производства и переработки растительных масел, маргаринов, майонезов, соусов, спредов, пищевых добавок, специальных жиров, растительных белков;
- Евразийский экономический союз. Прогноз развития масложировой отрасли.

## **В программе конференции:**

- Пленарные заседания, круглые столы;
- Презентация оборудования, деловые переговоры, неформальное общение;
- Дегустационный конкурс масложировых продуктов «Премия ВНИИЖиров»;
- Выставка–продажа отраслевой научно-производственной литературы;
- Культурно-развлекательная программа.

## **Дополнительная информация:**

**[www.vniifats.ru](http://www.vniifats.ru)**

**e-mail:[market@vniig.org](mailto:market@vniig.org)**

**тел./факс:+7(812)712-12-16; тел.+7(905)207-78-63**

# Пищевые добавки в мясной продукции. Зло или необходимость?

Анастасия Семенова, д.т.н., проф.,  
ГНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»



Современный потребитель столкнулся с присутствием пищевых добавок в продуктах питания сравнительно недавно. В России лишь в 1997 году был разработан и введен в действие государственный стандарт ГОСТ Р 51074–97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», требования которого стали обязывать изготовителей выносить на этикетку информацию о составе продукта и об используемых пищевых добавках. С тех пор прошло 19 лет – срок исторически сравнительно небольшой, но все-таки...

Казалось бы, потребители должны были по достоинству оценить новые законодательные требования, обеспечивающие их право знать информацию о всех рецептурных компонентах продукта, и должны были привыкнуть к наличию сведений о содержании в продуктах питания индексов Е. Однако этого не произошло. Более того, сегодня все чаще и чаще мы слышим с экранов телевизоров, читаем в газетах и в интернете статьи о том, что «раньше колбасу делали без добавок, а теперь там одна химия».

Справедливости ради стоит сказать, что очень обидно за науку химию и очень стыдно за нашу безграмотность. Мы почему-то забываем все, чему нас учили в средней и высшей шко-

ле. А химия – это не зло, это наука о природе, о веществах и их превращениях. Все тела, в том числе и наш организм, состоят из химических веществ. Вода, кислород, углекислый газ, сахар, крахмал, поваренная соль и прочее – все это примеры веществ. И это основы среднего образования, которые сегодня школьникам начинают преподавать в 5 классе.

Для нормального развития и функционирования организма человека требуется поступление с пищей в определенных количествах множество разнообразных по химической природе веществ – белков, жиров, углеводов, витаминов, микро- и макронутриентов. Одна из основных проблем потребления пищевых продуктов состоит в том, что мы до сих пор не научились питаться в соответствии со своими физиологическими потребностями. Еще ученые древности предупреждали: ложка – лекарство, кружка – яд, то есть все дело в количестве! Сегодня потребители глубоко убеждены, что их здоровью, прежде всего, угрожают индексы Е, а не чрезмерное потребление жиров, углеводов, алкоголя, не недостаток микроэлементов и витаминов, не гиподинамия и отсутствие активного образа жизни.

В отношении пищевых добавок с индексами Е за прошедшие 19 лет уровень информированности населения остался нулевым. Потребители не знают о том, что практически все пищевые добавки – это вещества, которые содержатся в пище естественным образом, причем широко распространены в самых различных продуктах. Так, глутаминовая кислота и ее производные (Е620–...) входят в состав животных и растительных белков, аскорбиновая, лимонная, яблочная, винная кислоты – типичны для фруктов, ягод, овощей. В растительной пище присутствуют каротины



и флавоноиды (Е160), которые используют в качестве пищевых красителей и т.д.

Эти вещества, применяемые в соответствии с законодательными нормами и технологической практикой, безвредны для нынешнего и последующих поколений. Гигиенические нормативы внесения пищевых добавок представляют собой количества, минимум в сто раз меньше безопасных доз потребления, не способных оказывать вред здоровью человека. Тем не менее, сегодня в большинстве своем потребители уверены, что в колбасе «одни добавки», что производители «сыпят их ведрами, не зная никакой меры, чтобы не класть мяса» и что, если сделать колбасу без добавок она будет полезнее и вкуснее.

В этом году по инициативе одного из научно-популярных каналов на мясоперерабатывающем производстве был поставлен такой эксперимент. Изго-

товили вареную колбасу «Докторская» по ГОСТ Р 52196–2011 с пищевыми добавками, разрешенными для применения (контрольный образец). По такой же рецептуре, но исключив все пищевые добавки, имеющие индекс Е, изготовили аналогичную колбасу (опытный образец). Вместо нитритной соли (Е250) использовали обычную поваренную соль, вместо комплексной пищевой добавки, содержащей пищевые фосфаты (Е450), глутамат натрия (Е621) и аскорбиновую кислоту (Е300) – лишь молотые пряности. После изготовления отобрали образцы для органолептической оценки и химических исследований.

Контрольный образец, изготовленный по всем требованиям стандарта, обладал органолептическими характеристиками, хорошо известными всем потребителям – равномерный розовый цвет на разрезе, упругая консистенция, мясной аромат с нотой ветчинности и пряно-

Таблица 1. Результаты исследований вареной колбасы «Докторская»

Показатель	Образцы	
	Колбаса, изготовленная без добавок с индексом Е	«Докторская» по ГОСТ Р 52196–2011 с добавками Е250, Е621, Е450
Массовая доля глутаминовой кислоты, %	2,333±0,350	2,606±0,391
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %	0,329±0,002	0,463±0,003
Массовая доля нитрита, %	–	0,00289±0,00005

стей, хорошо выраженный вкус вареной колбасы «Докторская», изготовленной из свинины, говядины, яиц и молока.

Опытный образец колбасы разительно отличался от контрольного. Отсутствие в его рецептуре пищевых добавок полностью лишило его привычных потребительских характеристик. Колбаса была серого цвета, консистенция достаточно плотная, при разжевывании менее эластичная, волокнистая, «ватная». Полностью отсутствовали мясной вкус и аромат. Вкус свинины и говядины, яиц и молока не ощущались, как будто колбасу сделали не из мяса. По вкусу больше напоминало продукт из соевого белка и мяса птицы. При одинаковой закладке поваренной соли образец воспринимался как пресный, без приятной солености во вкусе. По результатам дегустации опытный образец был признан не соответствующим требованиям стандарта. Вряд ли потребители купили бы вообще такую «Докторскую», но даже если бы кто-то и купил ее один раз случайно, то точно бы не пришел за такой колбасой снова.

Конечно, может быть для некоторой части потребителей полезность продукта для здоровья важнее. В связи с этим в контрольном и опытном образце были определены массовые доли глутаминовой кислоты, общего фосфора и нитрита натрия (табл. 1).

Анализ полученных данных показал, что разница в содержании глутаминовой кислоты в опытном и контрольном образцах колбасы составила лишь 0,272% (или 0,272 г/100 г продукта). Эта величина была в пределах погрешности метода определения данного показателя и не могла быть признанной существенной.

В соответствии с гигиеническими нормативами ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» максимальная норма применения глутаминовой кислоты и глутаматов составляет 10 г/кг продукта (или 1 г/100 г), т.е. в опытном образце следовало бы ожидать более существенного снижения

массовой доли глутаминовой кислоты (примерно до 1,6%). Однако этого не произошло в силу того, что технологическая практика применения усилителей вкуса и аромата в мясной промышленности существенно меньше, чем норма, установленная законодательством.

Было также отмечено, что в контрольном образце, изготовленном с глутаматом натрия E621, массовая доля глутаминовой кислоты была на уровне ее содержания в исходном мясном сырье (свинине и говядине); примерно на 20% ниже, чем в мясе цыпленка; в 2 раза ниже, чем в зеленом горошке, и почти в 4 раза ниже, чем в сыре типа пармезан. Вряд ли такое снижение массовой доли глутаминовой кислоты в колбасе за счет исключения E621 из рецептуры может иметь значение при достаточно высоком содержании этой аминокислоты и во многих продуктах питания, и в пищевом рационе человека в целом.

Исключение пищевых фосфатов (E450) привело к тому, что массовая доля общего фосфора в опытном образце снизилась лишь на 0,134%. В контрольном образце величина этого показателя была на уровне сырого говяжьего стейка, например, из мраморного мяса. Внесение пищевых фосфатов обеспечивает, главным образом, получение желаемой консистенции вареной колбасы, за счет стабилизации функционально-технологических свойств фарша. И хотя, в целом, избыток фосфора в питании человека вреден как в детском, так и в пожилом возрасте, необхо-

димо отметить, что данное снижение за счет исключения E450 не будет иметь существенного значения, если в рационе наряду с мясными продуктами потребляется достаточное количество молочной продукции, богатой кальцием. Прежде всего, в структуре питания важен баланс кальция и фосфора.

Остаточное содержание нитрита натрия (при уровне его внесения около 8–10 г/100 кг мясного сырья и при норме в продукте – не более 0,005%) составило в контрольном образце, изготовленном с использованием этой пищевой добавки, менее 0,003%. В опытном образце, выработанном без E250, соответственно, нитрит натрия обнаружен не был. Однако именно исключение нитрита натрия являлось причиной столь радикального изменения потребительских характеристик колбасы. Если бы в рецептуре опытного образца была бы сохранена эта пищевая добавка, различия в цвете, аромате и вкусе образцов колбасы были бы не настолько значительны.

Проведенный эксперимент наглядно показал, что количество пищевых добавок, используемых для изготовления колбасных изделий согласно законодательным нормативам и технологической практике, минимально, но необходимо для получения продукта с необходимыми потребительскими характеристиками.

В последнее время с усилением конкуренции и под давлением публичного мнения о вреде индексов E изготовители стали активно искать пути производства мясной продукции с «чи-

стой» этикеткой. При этом, наметилось две тенденции:

- одни производят безвкусную колбасу серого цвета, просто исключив все индексы E из рецептуры;
- другие пытаются заменить индексы E в рецептуре на какой-либо пищевой ингредиент, не имеющий буквы E.

И в том и в другом случае не решается главный вопрос – обеспечение безопасности продукции при промышленном производстве.

В отношении глутамата натрия и пищевых фосфатов ГОСТ Р 52196 допускает их применение в целях управления качеством колбас, но их использование не является обязательным. Напротив, применение нитрита натрия строго обязательный элемент технологии вареных колбасных изделий, так как E250, помимо формирования органолептических характеристик продуктов, необходим для обеспечения их микробиологической безопасности. Нитрит натрия контролирует развитие микрофлоры при посоле мяса, подавляя гнилостные и патогенные микроорганизмы, а также образование микробных токсинов. В целях гарантированного обеспечения безопасности в течение сроков годности продукции, приведенных в тексте стандарта, исключение нитрита натрия не допустимо.

Тем не менее заманчивая идея иметь «чистую» этикетку без индексов E заставляет многих изготовителей искать альтернативу E250. В качестве таких «заменителей» нитрита предлагаются овощные порошки из моркови, сельдерея, свеклы, шпината, содержащие нитраты. Однако их применение имеет существенный недостаток – отсутствует возможность гарантированного уровня содержания нитратов из-за существенного влияния различных факторов, начиная от региона и сроков культивирования, сортов, агротехники, освещенности в период вегетации и пр. В зависимости от особенностей овощных культур и периода сбора содержание нитратов в овощах и продуктах их переработки различается в десятки и сотни раз. Это нашло отражение даже в гигиенических регламен-

*В отношении пищевых добавок с индексами E за прошедшие 19 лет уровень информированности населения остался нулевым.*

*Потребители не знают о том, что практически все пищевые добавки – это вещества, которые содержатся в пище естественным образом, причем широко распространены в самых различных продуктах.*

тах. Например, в свежем салате латук, выращенном в защищенном грунте в период с 1 октября по 31 марта массовая доля нитратов не должна превышать 4500 мг/кг продукта (0,45%), а в арбузах и продуктах из них предельная норма содержания нитратов – не более 60 мг/кг (0,006%).

Кроме этого, овощные порошки в процессе хранения быстро окисляются, имеют ограниченные сроки годности, могут оказывать влияние на pH продукта. Содержащийся в них нитрат может восстановиться до нитрита только микробиологическим путем, т.е. под действием нитратредуцирующих бактерий. Таким образом, использование овощных соков и порошков вызывает огромное количество технологических проблем, связанных с риском получения дефектов качества и снижения безопасности мясной продукции.

В мясных продуктах, изготовленных с добавлением нитратов, нормируется максимальный уровень их содержания – 250 мг/кг (0,025%), при этом остаточное количество нитритов также не должно превышать 50 мг/кг (0,005%). Основная проблема замены пищевых добавок с индексом E на пищевые ингредиенты сложного состава состоит, прежде всего, в обеспечении гигиенических и технологических норм внесения требуемых веществ и порядка осуществления производственного контроля за соблюдением норм по предельному содержанию остаточных количеств этих веществ в готовой продукции. Кроме этого, большой проблемой является возможное наличие в пищевых ингредиентах других веществ, чье присутствие может изменять свойства мясных систем. Проблематичным с позиции соблюдения прав потребителей является и неинформирование о целях внесения подобных ингредиентов, заменяющих по функциональному действию нитриты и нитраты.

Основная проблема замены индексов E на пищевые ингредиенты, содержащие в своем составе такие же химические вещества, состоит в следующем:

- содержание активных веществ в данных ингредиентах, как

правило, не стандартизировано и/или недостаточно для получения необходимого технологического эффекта и/или может изменяться в процессе их хранения и использования;

- применение таких пищевых ингредиентов в большинстве случаев приводит к значительному увеличению себестоимости готового продукта при одновременном усложнении задач по стабилизации его качества;

- в научных публикациях по данной теме не рассматриваются вопросы, связанные с контролем содержания нитритов, нитратов и прочих химических веществ в случаях так называемой «чистой» этикетки у производителя, т.е. законодательные аспекты обеспечения безопасности продуктов питания с «чистой» этикеткой отсутствуют;

- не рассматриваются вопросы этики производства продуктов с «чистой» этикеткой в отношении соблюдения прав потребителей на получение достоверной информации о свойствах и составе приобретаемой продукции.

Современные направления исследований по созданию продуктов питания с «чистой» этикеткой во многом предопределяются маркетинговыми целями и отношением потребителей, плохо информированных по вопросам законодательных и научных основ безопасного применения пищевых добавок. На этом фоне, к сожалению, абсолютно забывается, что в каждой стране есть традиционные технологии продуктов, в которых практики применения пищевых добавок с индексами E не существовало. Это различные паштеты, ливерные колбасы, жареные колбасы, сырые колбаски для жарки, полуфабрикаты из мяса, зельцы, студни, холодцы, продукты в желе и пр.

#### Литература

1. Семенова А.А., Насонова В.В., Лебедева Л.И., Веретов Л.А. Безнитритные колбасы – перспективный сектор мясных продуктов // Все о мясе, 2012, № 4, с. 5.
2. Семенова А.А. О технологической практике применения пищевых добавок в мясной промышленности // Все о мясе. 2009, № 1, с. 17-24.
3. Семенова А.А., Насонова В.В., Веретов Л.А. Грядущие перемены: посолочные смеси взамен нитрита натрия // Мясные технологии. 2012, № 4, с. 30-33.

# Обыкновенное чудо промышленного масштаба или применение пищевых добавок в мясоперерабатывающей промышленности

Современное производство продуктов питания находится под воздействием нескольких важных факторов: с одной стороны, потребитель требует продукцию стабильно высокого качества, с другой стороны, хочет получить это качество по доступной цене. В таких условиях поддерживать на высоком уровне все органолептические и вкусовые показатели продукта не так-то просто. Острая конкуренция заставляет производителей искать выход из сложившейся ситуации. Часто получить необходимые результаты помогает применение пищевых добавок и в частности, эмульгаторов.

**Анна Мезина,**  
ведущий менеджер по управлению  
брендами департамента маркетинга  
весовой продукции АО ТД «НМЖК»



Эмульгаторы – это пищевые добавки, предназначенные для создания и/или сохранения од-

нородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте. Их применяют для уменьшения пограничного натяжения между двумя несмешивающимися фазами (вода и жир) и, в зависимости от химического строения, с целью обеспечить стабильное распределение воды в жире или жира в воде.

Благодаря своим свойствам эмульгаторы применяются в мясоперерабатывающей промышленности для:

- повышения стабильности мясной эмульсии;
- снижения риска образования бульонно-жировых отеков;
- использования в рецептурах большего количества жирового сырья, в том числе легкоплавкого;

- улучшения консистенции, нарезаемости и товарного вида готовой продукции;
- увеличения срока хранения за счет повышения стойкости готовой продукции к воздействию неблагоприятных факторов;
- снижения потерь массы при термообработке;
- стабилизации качества готового продукта от партии к партии при использовании неоднородного мясного сырья;
- устранения привкуса жира.

В качестве эмульгаторов при производстве вареных колбас, сосисок, сарделек, ливерных колбас и паштетов используют, как правило, моно и диглицериды жирных кислот, этерифицированных лимонной или молочной кислотами. В данном случае они обеспечивают тонкое распределение жира, стабилизацию и предупреждение образования жировых отеков, благотворно влияя на такие свойства колбас и паштетов, как консистенция и вкус. При выработке ливерных колбас и паштетов их также используют для обеспечения эмульгирования и диспергирования жира в фарше, выравнивания колебаний качества сырья, оптимизации технологического процесса и уменьшения осадения желе. При этом в «холодных» эмульсиях (вареные колбасные изделия) обычно применяют моноглицериды дистиллированные, а в «горячих» эмульсиях (паштеты, ливерные колбасы) – композицию моноглицеридов лимоннокислых и моноглицеридов дистиллированных. Рекомендуется вносить эмульгаторы в смесь на начальном этапе фаршесоставления вместе с сухими компонентами, равномерно распределяя их по поверхности. Часто моноглицериды применяются в составе смесей, которые уже содержат композицию из соевых продуктов, аскорбиновой кислоты, ароматизаторов, красителей и т.д.

Для производства различной продукции в мясоперерабатывающей промышленности, конечно, используются не только эмульгаторы, но и другие пищевые добавки. На протяжении последнего десятилетия особенно популярными стали добавки на основе лактата натрия.

Пищевая добавка E325 (лактат натрия) используется при производстве продуктов питания в качестве регулятора кислотности, влагоудерживающего агента и синергиста антиокислителей. Получают лактат натрия нейтрализацией молочной кислоты, образовавшейся в результате брожения сахаристых веществ. Раствор лактата натрия – это вязкая сиропообразная жидкость от желтого до светло-коричневого цвета с соленым привкусом.

Лактат натрия подавляет рост болезнетворных бактерий в продуктах переработки мяса, поэтому используется для увеличения срока годности. E325 не оказывает бактерицидного действия, а лишь замедляет рост и размножение бактерий, также он улучшает органолептические свойства готового продукта – вкус, цвет, текстуру, увеличивает выход. Следует помнить, что лактат натрия увеличивает соленость готового продукта, поэтому при его применении необходимо сократить дозировку соли примерно на 0,2%.

Несмотря на свое название, лактат натрия не содержит молочного белка, поэтому люди, страдающие аллергией на молочные продукты, могут не опасаться этой добавки.

Другой элемент, используемый в мясоперерабатывающей промышленности, – молочная кислота.

Молочная кислота представляет собой прозрачную жидкость без мути и осадка, обладающую слабым, характерным для молочной кислоты запахом и кисловатым вкусом. Это натуральный продукт, который может рассматриваться как биологически безопасный, поскольку является метаболитом обмена веществ организма человека, животных и растений.



Молочная кислота характеризуется высокими диффузионными свойствами, умеренной подкисляющей способностью, сильным антимикробным действием, способностью регулировать pH и текстуру продукта, обеспечивает самую низкую скорость инверсии сахарозы по сравнению с другими пищевыми кислотами.

Молочную кислоту применяют в производстве мяса и мясопродуктов благодаря ее высоким диффузионным свойствам, антимикробному действию, способности пластифицировать белки, ускорять созревание мяса, регулировать pH и вкус. Обработка мяса и мясных продуктов водными растворами молочной кислоты, обеспечивает содержание pH на уровне 4,0–5,4, способствует образованию на поверхности, пропитанной кислотой, защитного слоя от 5 до 20 мм, препятствующего развитию гнилостных микробов.

На российском рынке предлагается пищевая добавка, которая представляет собой буферную смесь водных растворов лактата натрия (E325) и молочной кислоты (E270), соединяющая в себе функциональные особенности этих двух элементов.

Это добавка бактериостатического действия, подавляющая рост различных микроорганизмов – аэробных и анаэробных, в том числе спорообразующих, она, безусловно, эффективна для ограничения роста микроорганизмов, вызывающих порчу мяса (молочнокислые бактерии, *Brochthrix*, *Pseudomonas* и др.), патогенных и условно патогенных видов (*Yersinia*, *Staphylococcus*, *Lysteria*, *Escherichia*, *Salmonella*, *Clostridium* и др.).

Применение добавки способствует торможению процессов окислительной порчи, снижению остаточного содержания нитри-

та натрия, снижению потерь при термообработке и хранению готовой продукции, препятствует отделению влаги из продукта при вакуумировании.

Таким образом, мы можем говорить о перспективности использования подобной добавки при приготовлении мясной продукции различных видов:

- при приготовлении фарша для всех видов фаршевых изделий (полуфабрикатов, вареных, полукопченых, варено-копченых, ливерных колбасных изделий, паштетов). Добавку вносят на последней стадии приготовления, за 1–2 минуты до окончания процесса куттерования или перемешивания, после внесения всех рецептурных компонентов;
  - при производстве цельномышечных или реструктурированных мясных продуктов (копчено-вареных, варено-копченых, копчено-запеченных, запеченных продуктов, ветчинных изделий и т.п.) такую добавку целесообразно вносить в составе рассолов
  - для замачивания колбасных оболочек. Натуральные кишечные оболочки после предварительной обработки (промывания) помещаются в раствор подобной добавки на 3–5 минут, а затем проливаются тем же раствором.
- Также применение смеси лактата натрия и молочной кислоты эффективно при поверхностной обработке различных поверхностей для повышения санитарно-гигиенического состояния производства и может осуществляться для обработки:

мясного сырья в тушах, полутушах, четвертинах, отрубках. Мясное сырье подвергают однократной обработке непосредственно перед разделкой;

режущих инструментов, оборудования для нарезки и поверхности столов.

Оборудование и рабочие поверхности столов подобным раствором рекомендуется обрабатывать в течение смены через каждые 2–4 часа. После обработки такой пищевой добавкой не требуется дополнительная промывка водой, так как препарат не оставляет запаха и не влияет на органолептические характеристики продуктов.

# О стандартах на мясные продукты

Прошло чуть более года после введения в действие Технического регламента Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Конечно, за такой небольшой промежуток времени сложно сформировать исчерпывающий перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе будет обеспечиваться соблюдение требований Технического регламента, но такая работа активно ведется в соответствии с планом государственной стандартизации. Для предприятий и потребителей, несомненно, представляют интерес актуальные вопросы стандартизации требований к качеству мясной продукции.

**Анастасия Семенова, д.т.н.,  
Виктория Насонова, к.т.н.,  
ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»**

На базе ВНИИМП действует Технический комитет ТК-226, который является органом Росстандарта, в составе комитета работают не только специалисты института, но и представители федеральных ведомств, органов исполнительной власти, НИИ питания и других научных организаций. В работе ТК-226 принимают участие также представители отрасли и торговых сетей. С образованием Таможенного Союза в ТК-226 вошли также представители от органов исполнительной власти государственных.

В России мясная продукция, вырабатываемая по межгосударственным и национальным стандартам (ГОСТ, ГОСТ Р), имеет особый статус и пользуется наибольшим доверием и спросом у потребителей. Российские стандарты на мясную продукцию – это, прежде всего, стандарты на традиционную продукцию высокого качества, изготовленную из мяса различных видов животных высших сортов (с низким содержанием жировой и соединительной тканей), без применения соевый белков, с минимально необходимым количеством пищевых добавок, без которых невозможно достичь требуемых потребительских свойств продуктов.

В последние годы вопрос о применении пищевых добавок в ГОСТах волнует многих потребителей. К сожалению, благодаря средствам массовой информации, у многих сложилось мнение, что сегодня традиционная мясная продукция якобы ис-

порчена пищевыми добавками. Однако это не так.

Согласно законодательным актам для мясной продукции разрешены около 100 пищевых добавок, имеющих индекс Е. В мясоперерабатывающей практике технологическую значимость имеют только около 40 пищевых добавок. Однако во всей ГОСТовской продукции не наберется и 20 индексов Е. Для сравнения в международных стандартах Кодекс Алиментарийс на мясные продукты (а таких стандартов разработано очень немного) перечислены 23 пищевых добавки с индексами Е.

Но это не значит, что потребитель встретит все 20 добавок в одной колбасе. Для каждого вида мясных продуктов применяется своя технология и, соответственно, используются лишь отдельные пищевые добавки, формирующие качество и безопасность готовой продукции.

Для изготовления большинства колбасных изделий и продуктов из мяса обязательным атрибутом хорошо налаженной технологической практики является применение фиксатора окраски нитрита натрия (Е250) и стабилизатора цвета аскорбиновой кислоты (Е300). Предельная норма остаточного содержания нитрита натрия в России (0,005%) в 5 раз ниже, чем в Европе и США (0,025%). В рецептуре продукта его количество составляет около 7,5 г на 100 кг мясного фарша. Внесение аскорбиновой кислоты обеспечивает правильное протекание реакции цветообразования – ее присутствие исключает образование канцерогенных нитрозоаминов при тепловой обработке и, таким образом, обеспечивает безопас-

ность продуктов. Другие, приведенные в стандартах пищевые добавки, предназначены для стабилизации качества и обеспечения сроков годности продуктов. Это, главным образом, пищевые фосфаты, соли органических кислот и экстракт розмарина. Если производители располагают возможностью переработки мясного сырья стабильного качества и выпуска продукции с минимальными сроками годности, то они могут отказаться от применения этих пищевых добавок.

Общим правилом при разработке стандартов на мясную продукцию остается запрет на применение красителей, ароматизаторов, каррагинанов, камедей, загустителей, эмульгаторов, растительных белков, в том числе и их гидролизатов, клетчатки, модифицированных крахмалов и пр. ГОСТовская мясная продукция не должна содержать эти пищевые добавки и ингредиенты в своем составе.

Очень часто изготовители мясной продукции задают вопрос – почему в ГОСТах не предусмотрено применение красителей? При рассмотрении необходимости включения в ГОСТ тех или иных пищевых добавок разработчики стандартов исходят из общих принципов их применения, один из которых – использование пищевой добавки не должно подменять технологический эффект, который может быть достигнут без ее применения. Для достижения требуемого цвета мясной продукции используется нитрит натрия (Е250). Дополнительное введение в рецептуры пищевых красителей не требуется, так как рецептуры ГОСТовской продукции предусматри-

вают использование хорошего мясного сырья, содержащего миоглобин в достаточном количестве, чтобы прореагировать с нитритом натрия. Кроме этого, ни один пищевой краситель красной гаммы не дает аналогичного оттенка цвета, как при использовании нитрита.

Есть ГОСТовские продукты, вырабатываемые вообще без применения пищевых добавок. На такие продукты стоит обратить внимание маркетологов, как на продукцию без Е-индекса или продукцию с «чистой этикеткой». Речь идет, прежде всего, о жареных колбасах, вырабатываемых по межгосударственному стандарту ГОСТ 31501–2012. До 2010 года в России по ГОСТ 16351–86 выпускалась только одна безнитритная колбаса – «Украинская жареная». Учитывая любовь потребителей к жареным колбасам, ВНИИМП разработал 9 новых рецептур, включая «Свиную», «Баранью», «Русскую», «С луком», «С печенью» и др. Каждая из этих жареных колбас имеет свой неповторимый вкус и аромат и отвечает требованиям современного потребителя: без пищевых добавок, в том числе без нитрита; продукт максимально приближен к продуктам домашнего изготовления, потребляется как в охлажденном, так и в разогретом виде.

В настоящее время пересмотрены и введены в действие стандарты практически на все колбасные изделия. ГОСТ Р 52196–2011 «Изделия колбасные вареные» распространяется на конкретные наименования вареных колбас, сосисок, сарделек, шпикачек, колбасных хлебов. Всего 37 наименований – на все вкусы потребителя. Из них «классикой»

российского колбасного производства являются такие изделия, как колбасы «Докторская», «Молочная», «Говяжья», «Любительская», «Телячья», «Диабетическая», «Русская», «Чайная»; сосиски «Молочные», «Русские», «Сливочные», сардельки «Свиные», шпикачки «Москворецкие», колбасный хлеб «Ветчинный» и др.

С 1 июля 2013 года на полукопченые колбасы был введен межгосударственный стандарт ГОСТ 31785–2012 «Полукопченые колбасы», который является аналогом российского стандарта 2009 года на данную группу мясной продукции. Он включает 29 наименований полукопченых колбас. Из них 11 наименований были разработаны в советский период и входили в ГОСТ 16351–86. Это такие полукопченые колбасы, хорошо известные потребителям, как «Краковская», «Одесская», «Охотничьи колбаски», а также новые наименования с оригинальными рецептурами, учитывающими современные потребительские предпочтения – «Венгерская», «Алтайская», «Застольная», «Пикантная», «Уральская», «Ростовские колбаски» и др.

Учитывая интерес к производству, переработке и потреблению конины, разработаны и введены в действие национальные стандарты на колбасные изделия из этого вида диетического мяса, обладающего высокой пищевой и биологической ценностью. Это ГОСТ Р 53587–2009, который распространяется на вареные колбасы из конины («Донская», «Бурятская», «Кавказская», «Татарская», «Казанская») и ГОСТ Р 53591–2009 на полукопченые колбасы из конины («Любительскую», «Домашнюю», «Ароматную», «Восточную»).

Сравнительно недавно впервые в России обрели свой стандарт и ливерные колбасы – ГОСТ Р 54646–2011. В стандарт вошли 10 наименований, в том числе «Яичная», «Старомосковская», «Славянская», «Владимирская», колбаски «Нежные». Все ливерные колбасы по ГОСТ Р 54646 являются продуктами мясными, а не мясосодержащими. Они обладают высокой пищевой ценностью, в том числе богаты микроэлементами.

Еще один стандарт – ГОСТ Р 54670–2011 «Колбасы кровяные» – был разработан впервые на данную группу продукции. В новый стандарт включены 9 наименований кровяных колбас: «Ассорти», «Закусочная», «Языковая», «Пикантная», «Сеченская», «Кашанка», «Городская», «Монастырская», «Степная». В пищевом отношении – это очень вкусные и ценные продукты, богатые полноценными белками и железом. Однако в настоящее время кровяных колбас в России производят крайне мало из-за того, что предприятия практически перестали заниматься сбором пищевой крови. Кровь убойных животных – это высокоценное побочное сырье. Организация ее сбора, как и других видов побочного сырья, обеспечивает возможность повышения рентабельности производства.

ГОСТ Р 55456–2013 «Сырокопченые колбасы» действует чуть больше года и при его пересмотре был существенно расширен ассортимент с целью возможности выпускать колбасы с применением стартовых культур. При разработке данного стандарта исходили из необходимости сохранения традиционного способа производства сырокопченых колбас и возможности использования современных технологий. При этом необходимо было соблюсти и право потребителей на получение достоверной информации о продукте. В связи с этим, стандарт распространяется на:

- колбасы, изготавливаемые без применения стартовых культур – «Брауншвейгская», «Московская», «Еврейская», «Любительская», «Туристские колбаски», «Суджук», «Особенная», «Сервелат», «Советская», «Столичная», «Свиная», «Невская», «Российская», «Сервелат коньячный», «Зернистая», «Минская», «Майкопская»;
- колбасы, изготавливаемые с применением стартовых культур – «Брауншвейгская полусухая», «Московская полусухая», «Еврейская полусухая», «Любительская полусухая», «Туристские колбаски полусухие», «Суджук полусухой», «Особенная полусухая», «Сервелат полусухой», «Советская полусухая», «Столичная полусухая», «Свиная полусухая», «Невская

полусухая», «Российская полусухая», «Сервелат коньячный полусухой», «Зернистая полусухая», «Минская полусухая», «Майкопская полусухая» и т.д.

С 1 января 2016 года вступает в действие еще один стандарт на очень интересную группу колбасных изделий – ГОСТ 20402–2014 «Колбасы вареные фаршированные». По этому стандарту производители смогут производить следующие колбасы – «Ветчинная», «Ореховая», «Деликатесная», «Люкс», «Языковая», «Экстра», «Слоеная», «Прессованная». В основе производства этих колбас лежит технология вареных изделий, но отличительной особенностью является создание при формировании фарша особого рисунка на разрезе за счет подбора разного сырья. Фаршированные колбасы изготавливают из говядины, свинины и телятины с минимальным применением пищевых добавок. Как и для всех колбас, для них обязательными для применения являются только нитрит натрия (в виде нитритно-посолочных смесей) и аскорбиновая кислота или ее соль – аскорбинат натрия. Остальные пищевые добавки, предусмотренные стандартом, – пищевые фосфаты (в количестве до 0,3%); лактаты (до 3%); глутамат натрия (до 0,07%) и ацетат натрия (до 0,3%) могут применяться на усмотрение производителя продукции, в зависимости от технологических и сырьевых возможностей.

Отдельным направлением в стандартизации является работа над стандартами вида общих технических условий (ОТУ). Разработка таких стандартов позволит внедрить единую классификацию мясной продукции в каждой группе и определить возможные рецептурные ингредиенты при производстве продукции. В настоящее время Институтом подготовлены два таких проекта – стандарт вида ОТУ на вареные колбасные изделия и стандарт вида ОТУ на сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия.

Первый стандарт будет распространяться на мясные и мясосодержащие вареные колбасные изделия, за исключением вареных колбасных изделий для детского питания. В подготовленном проекте стандарта предусмотрена

классификация всех вареных колбасных изделий в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре, без учета воды, добавленной на потери при термической обработке. В отношении пищевых добавок будет предусмотрено общее требование – пищевые добавки (в том числе коммерческие формы), ароматизаторы и комплексные пищевые добавки, используемые для производства колбасных изделий, должны быть разрешены для применения в производстве мясной продукции и по показателям безопасности соответствовать требованиям ТР ТС 029/2011 или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Второй стандарт будет распространяться на мясные сырокопченые и сыровяленые колбасы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Планируется, что оба стандарта вида ОТУ войдут в Перечень стандартов к Техническому регламенту ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» и будут применяться в целях идентификации продукции.

Обо всех текущих новостях в области стандартизации мясной продукции читатели могут узнать со страниц сайта ([www.vniimp.ru](http://www.vniimp.ru)).

В заключение, нельзя не отметить повышенное внимание, уделяемое сегодня государством к качеству продуктов питания. Разработчики стандартов на мясную продукцию, как и в советское время, стоят на страже интересов российских потребителей и сохраняют высокий уровень качества отечественной мясной продукции. ГОСТовская продукция, по-прежнему, остается эталоном российского качества. Благодаря сети Интернет, ГОСТы сегодня стали доступны и понятны каждому потребителю, что нельзя сказать о технической документации (ТУ, СТО), о которых потребителю ничего не известно и которые продолжают оставаться коммерческой тайной изготовителя. В связи с этим доверие потребителей к продукции по ГОСТам будет сохраняться и укрепляться. ■

# Длительный срок годности и «чистую этикетку» продуктам обеспечит натуральный консервант AiVi® от ГК «СОЮЗСНАБ»!



В настоящее время без консервантов сложно представить себе пищевую промышленность, в частности, продукты питания с продолжительными сроками хранения. Консерванты – это пищевые добавки, которые повышают сроки годности продукции, защищая их от микробиологической порчи.

Консерванты способны оказывать непосредственное воздействие на микробиальную клетку путем нарушения в ней нормальных ферментативных процессов, синтеза белков, разрушения клеточных мембран. Также задачей консервантов является изменение pH, снижающее жизнеспособность патогенных микроорганизмов.

Ко всем веществам, применяемым в пищевой промышленности в качестве консервантов, существуют очень жесткие требования. Они должны оказывать губительное действие на микроорганизмы, но при этом быть безвредными для человека, т.е. не образовывать при разложении токсичных соединений в организме, а также не оказывать ощутимого влияния на органолептические показатели продукта при взаимодействии

с материалом технологических емкостей.

Список консервантов, разрешенных к использованию при производстве пищевых продуктов в Российской Федерации, представлен препаратами, включенными в группу с индексами E200–E290. Именно эти коды E смущают потребителей, как и химическое происхождение многих консервантов. Все большее количество покупателей перед покупкой продуктов тщательно изучают этикет-

ку и, обнаружив в составе продукта букву E, отказываются от него в пользу альтернативного – не содержащего ингредиентов с кодами E.

Но возможно ли производство продуктов с «чистой этикеткой» и удовлетворительными для розничной и сетевой торговли сроками годности? Учитывая актуальные потребительские предпочтения, специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» взяли за решение данной задачи. Результатом исследовательской работы стал уникальный продукт – комплексная

пищевая добавка «Консервант натуральный AiVi® 1.01».

Уникальность добавки заключается сразу в нескольких факторах:

- в состав добавки входят компоненты исключительно натурального происхождения, т.е. добавка не маркируется кодом E;
- высокие консервирующие свойства (защита от большинства санитарно-показательных микроорганизмов и иной нежелательной микрофлоры);
- антиокислительный эффект;
- широкий спектр применения в пищевой промышленности (мясная, хлебопекарная, масложировая отрасли).

Принцип производства консерванта AiVi® основан на сбраживании сахаров питательной среды производственно-ценными штаммами молочнокислых, пропионовокислых и уксуснокислых микроорганизмов, в результате чего в среде накапливается большое количество органических кислот и бактериоцинов, являющихся отличными ингибиторами роста нежелательной микрофлоры. Получаемый в результате такого процесса продукт безопасен для человека, не содержит в своем составе



**Таблица 1. Результаты испытания сосисок в полимерной упаковке, произведенных с комплексной пищевой добавкой «Консервант натуральный AiVi® 1.01», на чистоту микробиологических показателей в процессе хранения**

Этапы	Показатель	КМАФАнМ, КОЕ/г	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	БГКП	S. aureus	Сульфитредуцирующие клостридии
	Норма по НД	Не более 1×10 <sup>3</sup> КОЕ/г	Не допускается в 25,0 г	Не допускается в 1,0 г	Не допускается в 1,0 г	Не допускается в 0,1 г
	Дата анализа	Результаты				
Начало	04.02.2015	менее 100	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
Хранение при +4 °С	19.02.2015	400 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	24.02.2015	600 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	03.03.2015	400 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	10.03.2015	200 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	16.03.2015	100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	24.03.2015	200 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	04.04.2015	300 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	09.04.2015	1,1×10 <sup>3</sup> КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
Продукт снят с хранения (общий срок годности 60 суток)						

ГМО, ГММ и аллергенов. Комплексная пищевая добавка «Консервант натуральный AiBi® 1.01» выпускается как в порошкообразной, так и в жидкой форме, что удобно для производителей при выборе консерванта с целью применения в конкретном технологическом процессе производства продукта.

По результатам проведенных клинических и производственных испытаний, а также по многочисленным отзывам производителей продуктов питания комплексная пищевая добавка «Консервант натуральный AiBi® 1.01» демонстрирует высокие показатели по увеличению сроков годности мясных продуктов, хлебопекарных изделий, майонезов и кетчупов.

### Пример 1.

В ходе лабораторных экспериментов, проводимых на сосисках в полимерной упаковке под вакуумом, удалось достичь сохранения продукта по всем значимым показателям согласно ТР ТС 021/2011 в течение 60 суток при дозировке комплексной пищевой добавки «Консервант натуральный AiBi® 1.01» (сухая) – 1% от массы фарша (табл. 1).

### Пример 2.

Использование комплексной пищевой добавки «Консервант натуральный AiBi® 1.01» в карбонаде варено-копченом в количестве 1% продлевает срок годности деликатеса на 1/3 срока годности контрольного образца без добавки (табл. 2).

### Пример 3.

Проведены исследования работы комплексной пищевой добавки «Консервант натуральный AiBi® 1.01» на окорочке курином варено-копченом. Исследования показали полное соответствие норме всех микробиологических показателей деликатеса с добавкой на протяжении 29-30 суток. При этом необходимо отметить, что контрольный образец, произведенный из того же самого сырья, но без натурального консерванта AiBi®, с самого начала не соответствовал норме по показателям КМАФАнМ. (табл. 3).

Проведенные испытания показали, что использование комплексной пищевой добавки «Консервант натуральный AiBi® 1.01» позволяет производителям выпускать более

качественную безопасную пищевую продукцию с «чистой этикеткой», тем самым значительно повышая ее потребительскую привлекательность. Оптимальные дозировки внесения и стоимость добавки, не превышающая стоимость синтетических консервантов, делают использование натурального консерванта AiBi® экономически выгодным и перспективным.

**Центральный офис  
ГК «СОЮЗНАБ»  
143405, Россия,  
МО, г. Красногорск,  
Ильинский тупик, д. 6  
Тел.: (495) 937-87-37  
(многоканальный)  
Факс: (495) 937-87-20  
e-mail: mail@ssnab.ru  
www.ssnab.ru**

**Таблица 2. Результаты испытания карбонада, произведенного с комплексной пищевой добавкой «Консервант натуральный AiBi® 1.01», на чистоту микробиологических показателей в процессе хранения**

Образцы	Показатель	КМАФАнМ, КОЕ/г	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	БГКП	Сульфитредуцирующие клостридии
	Срок хранения	Результаты			
Мясной деликатес карбонад в/к с Гелеоном 189 М-К с комплексной пищевой добавкой «Консервант натуральный AiBi® 1.01» (сухой) в дозировке 1%	8 суток	менее 100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	15 суток	менее 100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	22 суток	менее 100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	29 суток	менее 100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	36 суток	5,1×10 <sup>3</sup> КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	Продукт снят с хранения (общий срок годности 29–30 суток)				
Мясной деликатес карбонад в/к с Гелеоном 189 М-К - контрольный образец	8 суток	100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	15 суток	менее 100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	22 суток	5,5×10 <sup>5</sup> КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	29 суток	3,8×10 <sup>5</sup> КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	36 суток	3,7×10 <sup>5</sup> КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	Продукт снят с хранения (общий срок годности 16–17 суток)				

**Таблица 3. Результаты испытания окорочка варено-копченого, произведенного с комплексной пищевой добавкой «Консервант натуральный AiBi® 1.01», на чистоту микробиологических показателей в процессе хранения**

Образцы	Показатель	КМАФАнМ, КОЕ/г	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы	БГКП	Сульфитредуцирующие клостридии
	Срок хранения	Результаты			
Окорочок куриный в/к с комплексной пищевой добавкой «Консервант натуральный AiBi® 1.01» (сухой) в дозировке 1%	8 суток	100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	15 суток	менее 100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	22 суток	менее 100 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	29 суток	500 КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	36 суток	9×10 <sup>3</sup> КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	Продукт снят с хранения (общий срок годности – 29–30 суток)				
Окорочок куриный в/к с Гелеоном 189 М-К, контроль	8 суток	2,2×10 <sup>3</sup> КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	15 суток	5,2×10 <sup>4</sup> КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	22 суток	9,1×10 <sup>3</sup> КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	29 суток	1,8×10 <sup>4</sup> КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	36 суток	8,1×10 <sup>5</sup> КОЕ/г	Не обнаружено в 25,0 г продукта	Не обнаружено в 1,0 г продукта	Не обнаружено в 0,1 г продукта
	Продукт снят с хранения (общий срок годности – не годен с самого начала хранения)				

# Нормирование пищевых ингредиентов в мясных изделиях

Продукция мясоперерабатывающей отрасли пользуется высоким спросом у потребителей, ее качество и безопасность регламентируется техническими регламентами Таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной 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».

Из 240 пищевых добавок с Е-индексами, допущенных для применения в мясной промышленности, лишь 107 представляют какой-либо технологический интерес, при этом в стандартах Кодекс Алиментариус на мясные продукты предусмотрено применение только 23 пищевых добавок, а в национальных стандартах – не более 17.

При производстве мясной продукции технологическую целесообразность имеет применение около 54 пищевых добавок, обозначаемых Е-индексами,

которые относятся к следующим функциональным классам:

- фиксаторы окраски (Е249–Е252) – в России используют только нитрит натрия для производства колбасных изделий и готовых продуктов из мяса, имеющих характерный розово-красный цвет; применение нитрита натрия обеспечивает цвето- и ароматообразование, но самое главное – гарантирует микробиологическую безопасность продукции, при этом позволяет подавить не только рост патогенных микроорганизмов, но и образование токсинов (например, ботулина);
- стабилизаторы, эмульгаторы, загустители – общее количество добавок этой группы, допущенных для применения в мясной промышленности (а в этой группе большинство добавок не имеет ограничений по видам пищевых продуктов) составляет более 40 Е-индексов. Технологическое значение для изготовления мясных продуктов имеют следующие пищевые добавки: Е401, Е402, Е406, Е407, Е410, Е412, Е415, Е425, Е450–Е452, Е460, Е461, Е466, Е470–Е472;

- консерванты – Е200–Е202, Е210–Е212, Е214, Е215, Е218, Е219, Е223, Е224, Е235, Е260, Е262, Е265, Е266, Е270 – их применение предусмотрено только для поверхностной обработки сырокопченых и сыровяленых колбас, в паштетах или в составе желе, если продукт изготавливается в желе;
- антиокислители и их синергисты – Е300, Е301, Е304–Е312, Е315, Е316, Е319–Е322, Е325–Е327, Е330, Е331, Е339, Е340. Из этого списка наиболее широкое практическое применение в мясной промышленности нашли аскорбиновая кислота и ее производные Е300, Е301, Е315, Е316, что связано с их способностью подавлять образование канцерогенных нитрозоаминов при тепловой обработке; на втором месте – соли молочной кислоты (главным образом Е325, Е326), способные тормозить развитие микробиологической порчи; также перспективно применение цитрата натрия (Е331) взамен пищевых фосфатов и антиокислителей Е306–Е309 для продукции со сроками годности свыше одного месяца;

- усилители вкуса и аромата. Пищевые добавки этой группы нельзя признать технологически необходимыми для производства мясопродуктов, т.е. такими, без которых действительно невозможно их изготовить. Но все же в ряде случаев применение этих добавок технологически обосновано в целях достижения определенного уровня качества мясных изделий, особенно когда они изготавливаются из замороженного мясного сырья, из мяса со слишком низким содержанием жировой и соединительной ткани. Из добавок этой группы наиболее важное технологическое значение для мясопродуктов имеют Е621, Е627, Е631. Национальные стандарты в качестве усилителя вкуса и аромата разрешают использование только глутамата натрия Е621;
- красители – Е100, Е120, Е124, Е128, Е150, Е160, Е162, красный рисовый – используются только при изготовлении мясных продуктов, вырабатываемых по техническим условиям, в национальных стандартах не разрешены.

## Гигиенические нормативы применения пищевых добавок для производства мясной продукции (ТР ТС 029/2012, приложение 4, 8, 10, 15, 16, 18, 20, 25)

	Пищевая добавка	Мясная продукция	Максимальный уровень в продукции
<b>Приложение 4</b> Гигиенические нормативы применения антиокислителей	Бутилоксианизол (Е320, БОА, ВНА), Бутилокситолуол (Е321, «Ионол», БОТ, ВНТ), трет.-бутилгидрохинон (Е319, ТБГХ, ТВНҚ), Галловой кислоты эфиры (галлаты): пропилгаллат (Е310), октилгаллат (Е311), додецилгаллат (Е312) – по отдельности или в комбинации	Мясо сушеное	БОА – 200 мг/кг, ТБГХ – 200 мг/кг Галлаты – 200 мг/кг (на жир продукта)
	Изопропилцитратная смесь (Е384)	Мясо и птица (убойных и диких животных и птицы): мясо свежее, измельченное; мясные продукты (куском, нарезанные, измельченные) консервированные (в т.ч. соленые) и сушеные без тепловой обработки	200 мг/кг
	Изоаскорбиновая (эриторбовая) кислота (Е315), изоаскорбат натрия (Е316) – по отдельности или в комбинации, в пересчете на изоаскорбиновую кислоту	Мясные продукты из измельченного мяса, фарша, ветчинные изделия, пресервы, консервы	500 мг/кг
	Экстракты розмарина (Е392), в пересчете на сумму карнозола и карнозиновой кислоты	Мясо сушеное, Мясные и рыбные продукты (кроме мяса сушеного и сухих (вяленых) колбас), Сухие (вяленые) колбасы	150 мг/кг 150 мг/кг (на жир продукта) 100 мг/кг
<b>Приложение 8</b> Гигиенические нормативы применения консервантов	Бензойная кислота (Е210) и ее соли бензоаты: бензоат натрия (Е211), бензоат калия (Е212), бензоат кальция (Е213) – по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную кислоту	Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)	Согласно ТД

<b>Приложение 8.</b> Гигиенические нормативы применения консервантов	Нитрат калия (E252), нитрат натрия (E251) — по отдельности или в комбинации в пересчете на NaNO <sub>3</sub> (остаточные количества)	Колбасы и мясные продукты соленые, вареные, копченые; консервы мясные	250 мг/кг
	Нитрит калия (E249), нитрит натрия (E250) — по отдельности или в комбинации в пересчете на NaNO <sub>2</sub> (остаточные количества)	Колбасы и мясные продукты сырокопченые, соленокопченые, вяленые; колбасы вареные и другие вареные мясные продукты; консервы мясные	50 мг/кг
	пара-оксибензойной кислоты метиловый эфир (E218), пара-оксибензойной кислоты метиловый эфир, натриевая соль (E219), пара-оксибензойной кислоты этиловый эфир (E214), пара-оксибензойной кислоты этиловый эфир, натриевая соль (E215) — «парабены» — по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную кислоту	Желе, покрывающие мясные продукты (вареные, соленые, вяленые), паштеты; Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)	1 г/кг Согласно ТД
	Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты: натрия (E201), калия (E202), кальция (E203) — по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту	Желе, покрывающие мясные продукты (вареные, соленые, вяленые), паштеты; Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)	1 г/кг Согласно ТД
	Сорбиновая кислота и сорбаты (E200, E201, E202, E203) в комбинации с бензойной кислотой и бензоатами (E210, E211, E212, E213) — по отдельности или в комбинации, в пересчете на соответствующую кислоту	Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)	Согласно ТД
	Сорбиновая кислота и сорбаты (E200, E201, E202, E203) в комбинации с «парабенами» (E214, E215, E218, E219) — по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую и бензойную кислоты, соответственно	Желе, покрывающее мясные продукты (вареные, соленые, вяленые), паштеты Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)	1 г/кг Согласно ТД
	Сорбиновая кислота и сорбаты (E200, E201, E202, E203) в комбинации с бензойной кислотой и бензоатами (E210, E211, E212, 213) и «парабенами» (E214, E215, E218, E219) — по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую и бензойную кислоты, соответственно	Вяленые мясные продукты (поверхностная обработка)	Согласно ТД
<b>Приложение 10.</b> Пищевая продукция, в производстве которой допускаются определенные красители	Сосиски, сардельки, вареные колбасы, паштеты, вареное мясо	Куркумин (E100); Кармины (E120); Сахарный колер (E150a, b, c, d); Каротины (E160a); Экстракт паприки, капсантин, капсорубин (E160c); Красный свекольный (E162, бетанин); Красный рисовый	20 мг/кг 100 мг/кг Согласно ТД 20 мг/кг 10 мг/кг Согласно ТД Согласно ТД
	Свинные копченые и вяленые колбасы, в т.ч. с перцем (тип «Чоризо», «Сальчичон»)	Кармины (E120); Понсо 4R (E124); Красный рисовый	200 мг/кг 250 мг кг Согласно ТД
	Сосиски с содержанием зерновых и бобовых более 6%; изделия из измельченного мяса («городское мясо») с содержанием зерновых, бобовых и овощей более 4%	Красный очаровательный АС (E129); Кармины (E120); Сахарный колер (E150a, b, c, d)	25 мг/кг 100 мг/кг Согласно ТД
<b>Приложение 15.</b> Гигиенические нормативы применения стабилизаторов, эмульгаторов, наполнителей и загустителей	Фосфорная кислота (E338) и пищевые фосфаты: фосфаты аммония (E342), калия (E340), кальция (E341, 542), магния (E343), натрия (E339); пирофосфаты (E450), трифосфаты (E451); полифосфаты (E452); добавленный фосфат (по отдельности или в комбинации) в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Мясные продукты, за исключением необработанных и мясного фарша	3 г добавленного фосфата на 1 кг мясного сырья 8 г общего (добавленного + естественного) фосфата на 1 кг мясного сырья
	Камедь кассии (E427)	Мясные продукты, обработанные термически	1,5 г/кг
	Сахароглицериды (E474), эфиры сахарозы и жирных кислот (E473) — по отдельности или в комбинации	Мясные продукты, обработанные термически	5 г/кг в пересчете на жир
<b>Приложение 16.</b> Гигиенические нормативы применения усилителей вкуса и аромата	Неогесперидин дигидрохалкон (E959)	Мясные продукты	5 мг/кг
<b>Приложение 18.</b> Пищевая продукция, для которой установлены как перечень пищевых добавок, используемых «согласно ТД», так и допустимые уровни их применения	Ацетаты калия (E261); Ацетаты натрия (E262); Аскорбиновая кислота (E300); Аскорбат натрия (E301); Аскорбат кальция (E302); Лактат натрия (E325); Лактат калия (E326); Лимонная кислота (E330); Цитраты натрия (E331); Цитраты калия (E332); Цитраты кальция (E333)	Рубленое мясо и мясной фарш в сыром виде, фасованные	Согласно ТД
<b>Приложение 20.</b> Допустимые уровни содержания биологически активных веществ в пищевой продукции за счет использования растительного сырья и ароматизаторов из растительного сырья	Метилэвгенол (4-аллил- 1,2-диметоксибензол) <sup>1</sup> Сафрол (1-аллил-3,4- метилendioксибензол) <sup>1</sup>	Мясные полуфабрикаты и мясные продукты, включая мясо домашней птицы и дичь	15 мг/кг (л)
<b>Приложение 25.</b> Гигиенические нормативы применения вспомогательных средств с другими технологическими функциями	Додецилбензолсульфоновой кислоты натриевая соль (моющие и очищающие средства)	Мясо и птица	2 мг/кг

<sup>1</sup> — только для пищевой продукции, полученной с использованием ароматизаторов из растительного сырья

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](http://www.bfi-online.ru)
- **на почте**, подписной индекс 41555 в объединенном каталоге «Пресса России»

