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

СППИ: запреты – не гарантия безопасности продуктов

АКТУАЛЬНО

16

**Натуральные пищевые** добавки: с E или без E?

стр. **23**  Какао в продуктах на молочной основе

стр.

ПРАКТИКУМ ----

**26** 

## MANE приобретает у компании Schaller бизнес функциональных смесей и добавок

ТРЕНЛ

MANE, ведущий мировой производитель парфюмерных композиций, пищевых ароматизаторов и ингредиентов, объявляет о по-

купке бизнеса пищевых добавок и функциональных смесей для мясопереработки австрийской компании Schaller с целью расширения своего присутствия в сфере добавок для мясоперерабатывающей промышленности.

Одним из основных направлений деятель-

ности компании Schaller является производство широкой ассортиментной линейки ингредиентов и добавок для мясоперерабатывающей промышленности. Компания является одним из лидеров в сегменте комплексных функциональных смесей, осуществляя поставки в страны Восточной Европы, а также в Российскую Федерацию.

MANE является экспертом в области мясопереработки и занимает ведущие позиции в мясо-

**«Мон'дэлис Русь» отложила открытие завода** Компания «Мон'дэлис Русь» приняла решение сдвинуть открытие завода в Новосибирске на год. Это связано с изменением макроэкономической ситуации и снижением покупательской активности в России, сообщает РБК. О планах инвестировать 110 млн долл. в строительство нового завода в компания объявила весной прошлого года. По проекту, производственная мощ-

перерабатывающей промышленности в Европе, располагая производственными площадками, экспертными Центрами и экспе-



риментально-исследовательскими лабораториями. Приобретение компании Schaller послужит расширению профессиональной компетенции и укрепит лидирующие позиции MANE на рынке мясопереработки в Европе.

Отдел технологии и продаж венского офиса компании Schaller будет интегрирован в команду MANE Австрия, а отделения Schaller в России, на Украине и в Казахстане переводятся под руководство соответствующих реги-

ональных юридических структур MANE.

Торговый дом MANE – семейное предприятие, ведет свою историю с 1871 года.

Будучи представленной в более чем 30 странах мира, располагая 43 экспериментально-исследовательскими лабораториями и 25 производственными площадками, компания MANE развивается и лидирует благодаря технологическим инновациям в области экстракции на-

туральных ингредиентов, инкапсуляции, а также комплексным решениям по вкусоароматике и функциональным добавкам.

Команда профессионалов Экспертных Центров MANE по мясопереработке разрабатывает и предлагает своим заказчикам из Европы, Африки и Ближнего Востока комплексные технологические решения, которые учитывают индивидуальные пожелания клиентов и особенности их производственных условий.

#### КОМПАНИИ. УПОМИНАЕМЫЕ В НОМЕРЕ:

,	
АГРИН1, 28	Балтийская Группа19
Агробиотех4	Биокор34
Азбука вкуса24	Восход50
АКВАНОВА РУС3	Дальняя мельница50
Амурагроцентр 4	Де-Густо5
Арла Фудс Артис3	Продолжение на стр. 49 ▶
	Продолжение на стр. 49

## ность предприятия составит 50 тыс. тонн продукции в год. ИД «Формула» СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Бизнес хлебопекарной и кондитерской индустрии

стр.35

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



октябрь-ноябрь 2015

Официальное издание Союза Производителей Пищевых Ингредиентов



### OCTPO!

**Василий Величковский**, председатель Совета директоров



Средний российский потребитель сегодня не готов к повседневному потреблению здоровых продуктов, не воспринимает их всерьез. Чтобы изменить ситуацию, необходимо менять пищевое поведение в целом, а это длительный процесс, 10–20 лет.

## **B HOMEPE:**

Российские новости	3
Зарубежные новости	6
Новости компаний	
Актуально	.14
Тренд	
Практикум	
Актуально. Прямая речь	
Инновации	.31
Выставки и конференции	.30
Новый ассортимент	.32
Бизнес хлебопекарной и	
кондитерской индустрии	.35
Тренд	.36
Актуально. Правила игры	.42
Мировой опыт	.45
Практикум	.48
Выставки и конференции	.50
В помощь технологу	.54

## ЧИТАЙТЕ В НОМЕРЕ

#### ОТ РЕДАКТОРА



#### Популистское законотворчество

Техническое регулирование - основополагающая часть регулятивных отношений государства и бизнеса. В феврале этого года закончился переходный период по вступлению в действие главных технических регламентов Таможенного союза (ЕАЭС) в сфере безопасности пищевой продукции - «О безопасности пищевой продукции», «Пищевая продукция в части ее маркировки», «О безопасности упаковки», «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и др. Однако некоторые вопросы применения технических регламентов остались нерешенными, и еще продолжается работа по совершенствованию и оптимизации документов в области технического регулиро-

Некоторые фракции Государственной Думы также пытаются включиться в эту работу и выступают с законотворческими инициативами. Например, депутаты от фракции ЛДПР и партии «Родина» внесли в Думу законопроекты по изменениям в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ФЗ «О защите прав потребителей», которые должны запретить применение ряда пищевых добавок, ГМО, пальмового масла и изменить их маркировку на упаковке.

СППИ имеет свое мнение в отношении данных законотворческих инициатив, считая их «вопиющими и неквалифицированными». Это мнение также поддерживают ведущие отраслевые Союзы и Ассоциации пищевой промышленности (читайте на стр. 16-19).

Надеемся, что депутаты Государственной Думы очень внимательно, с привлечением квалифицированных экспертов, отнесутся к данным законопроектам и не пойдут на поводу у этих популистских инициатив.

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

АКТУАЛЬНО
Юбилей - не повод расслабляться
СППИ: запреты - не гарантия безопасности продуктов16
ТРЕНД
Злейн Драменд. Питание и здоровый процесс старения
Натуральные пищевые добавки: с Е или без Е?
Как «грязное» становится «чистым». Современные
натуральные консерванты
Валерий Елхов. Рынок мороженого демонстрирует
стабильность
ПРАКТИКУМ
Современные аспекты производства мороженого
Какао в продуктах на молочной основе
АКТУАЛЬНО. Прямая речь
Пищевые волокна Bio-fi – новый продукт
компании «АГРИН»
ВЫСТАВКИ И КОНФЕРЕНЦИИ
Контроль биопленки бактерий в пищевой индустрии30
инновации
M. Ziarno, D. Zareba, F. Devlieghere, J. Decatelle. Натуральная
антимикробная защита пищевых продуктов SEA-i $^{\circ}$ 31
НОВЫЙ АССОРТИМЕНТ 32

Бизнес кондитерской и
хлебопекарной индустрии 33
<b>ТРЕНД</b> Фи <mark>нтрий Панков.</mark> Российский рынок кондитерских изделий: состояние и перспективы развития
Изменения на российском рынке орехов40
АКТУАЛЬНО. Правила игры  Елена Солдатова, Татьяна Савенкова. Вопросы соответствия  фактического ингредиентного состава  маркировке кондитерских изделий
Париса Рысева. Практическое применение требований ГР ТС и нормативной документации при производстве шоколадных изделий: проблемы, опасения и пути решения44
мировой опыт
Екатерина Татаринова. Безглютеновые продукты: рост популярности во всем мире45
ПРАКТИКУМ Слоеные изделия: секрет безупречного вкуса48
<b>ВЫСТАВКИ И КОНФЕРЕНЦИИ</b> Modern Bakery Moscow 201650
iba вдохновляет отрасль
В ПОМОЩЬ ТЕХНОЛОГУ  Нормирование пищевых ингредиентов при производстве некоторых видов кондитерских изделий53

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

#### **Contents**

TOPICAL
Anniversary – not a reason to relax
Bans – not a guarantee of product safety
TREND
Elaine Dramend. Nutrition and healthy aging
Dietary supplements: with E or no? As a «dirty»
becomes «clean». Modern natural preservatives
Valery Elkhov. Ice cream market shows stability
WORKSHOP
Modern aspects of the production of ice cream
Cocoa for milk-based products
INTERVIEW
Dietary Fiber Bio-fi – new product of «AGRIN» 28
EXHIBITIONS & CONFERENCES
Control of biofilm bacteria in the food industry $\ldots$
INNOVATIONS
M. Ziarno, D. Zareba, F. Devlieghere, J. Decatelle. Natural
antimicrobial protection food SEA-i $^{\circ}$
NEW DRODUCTS 22

industry
TREND Dmitry Pankov. Russian confectionery market: state and development prospects
REGULATION  Elena Soldatova, Tatiana Savenkova. Questions matching the actual composition of ingredient labeling confectionery 4  Larisa Ryseva. The practical application of the regulatory documents in the manufacture of chocolate products: challenges, concerns and solutions

**Special Supplement** 

**Business confectionery and baking** 

documents in the manufacture of chocolate products: challenges, concerns and solutions
WORLD EXPERIENCE Catherine Tatarinova. Gluten-free products: the growing popularity around the world
WORKSHOP Puff pastry: the secret of impeccable taste
Modern Bakery Moscow 2016
FOR TECHNOLOGISTS  Normalization of food ingredients in the manufacture

## РОССИЙСКИЕ НОВОСТИ

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

#### В Подмосковье построен завод по производству натуральных наноразмерных ингредиентов

Компания «АКВАНОВА РУС» запустила в Московской области (г. Дубна) завод по производству мицеллированных форм натуральных пищевых ингредиентов, биологически активных веществ, антиоксидантов, красителей, экстрактов и консервантов. Потребителями продукции станут предприятия практически всех сегментов пищевой промышленности (кондитерская, масложировая, молочная, рыбная, мясная), а также косметические и фармацевтические предприятия.

АО «АКВАНОВА РУС» – это совместное предприятие ОАО «РОСНАНО», ООО «Кима Лимитед» и немецкой компании AQUANOVA AG.

«Общий объем инвестиций на осуществление проекта оценивается приблизительно в 800 млн руб. Общая площадь нового предприятия, в которое будут входить производственный, научно-технологический и испытательный центры, около 1,5 тыс. кв. м», – говорится в со-

общении пресс-службы Мининвестиций Московской области. Инвестиции со стороны «РОСНАНО» составили 365 млн руб.

Новое производство – высокотехнологичное, компактное и полностью автоматизированное, со штатом сотрудников 15 человек. Производствен-

ная площадка спроектирована с учетом требований международных стандартов ISO, GMP и HACCP.

Технологическое оборудование изготовлено «под ключ» в Германии по запатентованной технологии.





В основе проекта лежит трансфер технологии немецкой фирмы AQUANOVA AG, позволяющей заключать активные органические вещества в нанокапсулы (мицеллы) диаметром в 30 нанометров. Более рациональное использование доро-

гостоящего натурального активного вещества позволяет заметно уменьшить его долю в конечном продукте при сохранении не только нужного качества, но и увеличении биодоступности. В результате существенно снижается себестоимость конечной продукции.

По оценкам аналитиков, российский рынок пищевых ингредиентов составляет около 2,5–3 млрд долл. При этом, 80% рынка приходится на импорт. Российские компании имеют серьезный потенциал роста за счет импортозамещения в этой сфере.

Завод в Дубне будет выпускать широкий ряд

мицеллированных форм натуральных пищевых ингредиентов, биологически активных веществ, а также косметических и фармацевтических добавок, разработанных и запатентованных AQUANOVA AG. В стартовый год «АКВАНОВА РУС» планирует произвести несколько сотен тонн ингредиентов для различных отраслей промышленности и выйти на показатель выручки порядка 300 млн руб. Планируется, что в ближайшие пять лет выручка увеличится в 3 раза.

В числе первых клиентов завода уже есть крупнейшие российские компании, а также ведущие предприятия Белоруссии и Казахстана.

### В Подмосковье откроется предприятие по переработке какао

Американская компания Transmar Group, один из крупнейших в мире поставщиков какаопродуктов, намерена уже в этом году расширить присутствие в России.

По словам руководителя европейского подразделения компании Питера Джонсона, Transmar Group намерена открыть в подмосковном г. Озеры новую фабрику. Предприятие рассчитано на производство 24 тыс. тонн масла какао и тертого какао в год. Эти ингредиенты будут приводить в форму, пригодную для изготовления шоколада. Фабрика начнет работать в полном режиме уже в этом году.

В течение примерно полугода на предприятии планируется также запустить дополнительную производственную линию для изготовления какао-порошка. «У нас остается еще достаточно пространства и для дальнейших вложений, — отметил

Питер Джонсон. – Завод сосредоточится исключительно на российском рынке, который является вторым по величине рынком шоколада в мире».

По информации на сайте Transmar Group, российское

представительство компании было открыто в 2010 году. Как следует из данных базы СПАРК, в 2014 году компания «Трансмар трейд» получила выручку 140 млн руб. и чистый убыток в 11 млн руб.

Как отмечает Bloomberg, приняв решение об открытии завода, компания сделала ставку на долгосрочный спрос в России: объем всего рынка шоколада в стране оценивается в 7,3 млрд долл., а в период с 2003 по 2013 год объемы потребления шоколада в стране ежегодно увеличивались. В 2014 году эти показатели снизились, но руководство компании Transmar Group надеется, что они вернутся на прежний уровень.

#### Запущено новое производство сливочного крема

В рамках нового совместного проекта европейского концерна Arla Foods и российского холдинга «Молвест» на Калачеевском молочном заводе в Воронежской области осуществлен запуск новой линии по производству сливочного крема, который предназначен

для использования в кондитерском производстве и в сегменте HoReCa. Крем подходит для приготовления десертов – чизкейка, парфе, тирамису, различных соусов и суши.

Проектная мощность новой линии – до 9 тыс. тонн крема ежегодно. По словам генерального директора ООО «Арла Фудс Артис» (дочерней компании Arla Foods в России) Михаила Ляско, объем капитальных вложений Arla Foods в новое производство составил 120 млн руб.



Новый продукт будет изготавливаться в России по датской технологии на передовом европейском оборудовании, что обеспечит полное соответствие высоким стандартам качества, заявляют представители компании. С этой целью Arla Foods будет осуществлять постоянный контроль на всех этапах производства. Это не первый проект Arla Foods в Воронежской области, с февраля 2014 года на Калачеевском заводе компания уже производит полутвердый сыр.

## РОССИЙСКИЕ НОВОСТИ

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

#### Российские мощности по переработке сои продолжат расти



В исследовании «Российский рынок соевых бобов и продуктов переработки: итоги сезона 2014/15 и старт 2015/16 МГ», подготовленном ИА «АПК Информ», представлены новые производства в этой отрасли.

Среди наиболее крупных реализованных проектов сезона 2014/15 отмечено открытие завода в Самарской области, которое состоялось во второй половине сезона. Завод специализируется на производстве экструдированной сои, мощность предприятия – 720 тонн в сутки.

В октябре 2014 года был запущен завод по переработке сои в Амурской области, его мощность – 200 тонн в сутки. Также в сезоне 2014/15 состоялось открытие соеперерабатывающего предприятия мощностью 72 тонн

в сутки в Белгородской области на базе ЗАО «Краснояружская зерновая компания».

В долгосрочной перспективе (2015–2018 годы) мощности по переработке сои продолжат увеличиваться. В ближайшие годы будет реализовано еще несколько крупных проектов.

Компания «Соевые протеиновые продукты» планирует построить завод по глубокой переработке сои в ст. Павловская Краснодарского края, продукция которого сможет заменить импортную. Производственная мощность завода – переработка не менее 198 тыс. тонн сои в год. Планируется выпускать 40 тыс. тонн соевого масла, 2 тыс. тонн соевого лецитина, 32 тыс. тонн соевого концентрата, 50 тыс. тонн соевого изолята, 15 тыс. тонн пищевой клетчатки, 70 тыс. тонн соевой мелассы.

До конца 2015 года в Приморском крае компания «Агробиотех» планирует открыть завод по переработке сои мощностью 750 тонн в сутки с дальнейшим расширением к 2018 году до 1 млн тонн в год.

Агрохолдинг «Юг Руси» собирается строить комплекс по глубокой переработке сои и других масличных культур на Дальнем Востоке. Мощность нового предприятия составит 3 тыс. тонн в сутки. Однако сроки реализации проекта на данном этапе не разглашаются.

ООО «Амурагроцентр» на конец 2016 года – начало 2017 года в Амурской области запланировало запуск завода по глубокой переработке сои годовой мощностью 240 тыс. тонн. Строительство начато в августе 2015 года

Сезон 2014/15 для протеиновой соевой продукции характеризовался ростом производства. По оценке ИА «АПК Информ», данный показатель составил 2,83 млн тонн соевой белковой продукции (+12,4%).

Последние несколько сезонов в России наблюдается планомерное увеличение объемов производства соевого шрота, жмыха, а также экструдированной сои, что обусловлено постоянным ростом внутреннего потребления данных продуктов.

## Китайская компания построит в Томской области завод по производству сухого молока



Весной текущего года РФ и КНР создали фонд объемом в 2 млрд долл. для инвестиций в АПК. В России уже реализуется целый ряд совместных с КНР инвестпроектов в этой отрасли. В Омской области это так называемая «Пекинская программа». В Томской области китайский инвестор вложит 50 млрд руб. в проект в молочной отрасли, в котором предусмотрено строительство завода по производству сухого молока.

Меморандум о взаимопонимании и сотрудничестве между администрацией Томской области и «Китайско-российской компанией по развитию сельского хозяйства» был подписан в октябре в Москве, сообщает The DairyNews. В документе зафиксированы намерения китайской компании в долгосрочной перспективе построить в Томской области завод по производству сухого молока мощностью 50 тыс. тонн в год.

«С приходом на территорию области китайского инвестора мы формируем фонд для создания производств, в частности в молочной отрасли, - отметил губернатор региона Андрей Кнорр после подписания меморандума. - Проекты планируется реализовать на разных основах - путем открытия собственных производств китайской стороной и создания совместных предприятий. Это также дает возможность решать вопросы реанимации многих обанкротившихся хозяйств».

## Минсельхоз РФ намерен ввести специальную маркировку продуктов с заменителем молочного жира

Производителей молочных продуктов могут обязать указывать на упаковке наличие в составе заменителей молочного жира, в том числе на основе пальмового масла, сообщают «Ведомости». Надпись «Продукт содержит пальмовое масло» должна быть сделана четким шрифтом крупного размера черным цветом на белом фоне в рамке и должна занимать не менее 30% упаковки.

Об этом сказано в проекте решения Совета Евразийской экономической комиссии об изменениях в техрегламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции». Документ разработан Минсельхозом РФ. Если в молочном продукте содержится заменитель молочного жира, это должно быть указано в наименовании продукта с приведением процентной доли, следует из проекта решения, должен быть указан и способ обработки. Изменения вступят в силу через полгода после принятия документа.

Заменители молочного жира производятся на основе пальмового масла. По данным Росстата, импорт пальмового масла в первом полугодии 2015 года вырос на 18%. В июне импорт вырос на 64% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года.

Однако Роспотребнадзор не отмечает роста объемов ввоза пальмового масла. В настоящее время нет оснований говорить об увеличении объемов ввоза в Россию пальмового масла, заявила глава Роспотребнадзора Анна Попова, сообщило агентство РИА-Новости.

«По данным таможенной службы, в 2013 году в РФ было ввезено 746,5 тыс. тонн пальмового масла, в 2014 году – 706,3 тыс. тонн, за 6 месяцев текущего года – 257,5 тыс. тонн. Для того чтобы говорить, что идет увеличение ввоза пальмового масла, оснований никаких нет», – отметила А. Попова. При этом она добавила, что потребление данной продукции в России более



чем в 2 раза ниже, чем в европейских странах.

«Если говорить о потреблении пальмового масла, то сегодня россиянин потребляет на душу населения порядка 5 кг пальмового масла в год, тогда как в Европе данный показатель составляет около 11 кг», – добавила глава Роспотребнадзора.

По ее словам, Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) пришла к выводу, что употребление пальмового масла не несет риска для здоровья. «Другой вопрос, что производитель должен честно сообщить на упаковке о его наличии», – пояснила А. Попова.

## РОССИЙСКИЕ НОВОСТИ

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

## В Липецкой области появится крупный производитель пектина

В Центральном федеральном округе появится крупный производитель пектина, сообщает Саndynet.ru. В Липецкой области ООО «Долгоруковское молоко» в 2016 году наметило строительство инновационного завода, который будет производить до 50 тонн пектина в сутки, сообщил глава Долгоруковского района Константин Моргачев.

По его словам, компания «Долгоруковское молоко» перепрофилировала молочный завод под производство пектина. После долгих лабораторных испытаний на предприятии уже изготовили 1 тонну пробной партии высококачественного пектина, сырьем для которого послужил сухой свекловичный жом с сахарного завода Ельца. На сегодняшний день мощностей предприятия хватит для производства 5 тонн пектина в сутки.



«Сейчас предприятие нарабатывает клиентскую базу, и если у инвесторов не будет проблем с продажами, то в следующем году начнется второй этап проекта, который предусматривает строительство в районе современного пектинового завода. Мы уже активно подыскиваем место для будущего инновационного предприятия», поделился планами Константин Моргачев.

Первоначально инвестиции в расширение производства могут составить до 600 млн руб., не считая покупки и установки дорого импортного оборудования.

ООО «Долгоруковское молоко» в 2012 году выкупило обанкротившийся местный молзавод, провело там модернизацию, установив линию по производству молочной продукции. Однако, по словам господина Моргачева, бизнес не пошел – сказалась очень серьезная конкуренция на этом рынке. В связи с чем руководством компании и было принято решение перепрофилировать предприятие.

### На Алтае откроют фабрику по выпуску заквасок

В Алтайском крае на базе старой биофабрики по производству заквасок для молочной продукции планируется создать обновленное предприятие. Пред-

варительная сумма инвестиций в проект – 180 млн руб., сообщает ТАСС.

«Сыродельная отрасль работает на 90% на импортных заквасках. Оценочный объем потре-

бления заквасок на территории края – 6 млн долл. В перспективе, после того как будет обновлена лаборатория, мы могли бы порядка 60% от этой суммы зарабатывать сами», - сказала руководитель управления по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям Алтайского края Татьяна Зеленина, отметив, что в прошлые годы завод закрывал около 20-30% потребности в заквасках алтайских сыроделов. Ранее биофабрика, где производились закваски для региональных предприятий, располагалась на базе одного из молокоперерабатывающих заводов в Барнауле. Однако в прошлом году завод был ликвидирован, а оборудование и коллектив фабрики принял на своей площадке Сибирский НИИ сыроделия (Барнаул). На данный момент решается вопрос об оформлении в долгосрочную аренду помещения для завода. После этого, по словам представителей управления пищевой и перерабатываю-

коммерческий инвестор начнет реализацию своего проекта. «Первоначальная стоимость проекта – 180 млн руб. Сколько вложит в перспективе инве-

щей промышленности,

стор – пока неиз-

вестно. Необходимо обновлять ассортимент, технологии. Для Алтайского края, где развито сыроделие, это очень актуально», - подчеркнула Зеленина. Всего производством сыров в Алтайском крае занимаются 37 предприятий. Их мощность по переработке сырого молока на начало 2015 года составила 2,4 млн тонн в год. По количеству произведенного продукта регион стабильно занимает первое место в России: каждый седьмой килограмм сыра – из Алтайского края. В 2014 году был достигнут исторический максимум: алтайские производители сделали 72 тыс. тонн сыра и сырных продуктов – это на 10 тыс. тонн больше, чем в 2013-м. Сейчас в регионе производятся все виды сыров: твердые, полутвердые, мягкие, рассольные и плавленые. Более 70% алтайских сыров вывозятся за пределы региона, в том числе за рубеж.

#### В России могут создать госфонд сухого молока

Правительство рассматривает вопрос о создании госфонда сухого молока по примеру госфонда зерна для улучшения положения на российском молочном рынке, заявил вице-премьер Аркадий Дворкович. «Коллеги предлагают ввести такие же принципы, как по зерну. Т.е. ввести интервенции на сухое молоко, с тем чтобы поддерживать цены в определенном интервале. Такой международный опыт есть, но это требует ресурсов... Насколько эффективно будет часть денег перенаправить на эти цели или лучше их все-таки использовать для поддержки проектов молочной индустрии - здесь выбор именно в этом. Пока еще не решили», - отметил Дворкович в интервью РИА «Новости».

В апреле Национальный союз производителей молока предлагал ввести коридор с минимальной и максимальной ценой на молоко в связи с прогнозом резкого снижения стоимости сырья на российских фермах. «Союзмолоко» предлагало создать в России интервенционный фонд для закупок сухого молока.

Глава Минсельхоза Александр Ткачев в июне предлагал рассмотреть вопрос ограничения ввоза сухого молока в Россию. По данным Минсельхоза, производство молока в сельскохозяйственных организациях России увеличилось в январе-июле на 187 тыс. тонн (+2,2%) в годовом выражении.

## **НОВЫЕ** производства

- ОАО «Хорское» открыло в Хабаровском крае молокоперерабатывающий завод мощностью 730 тонн в год. Инвестиции в новое предприятие составили 32 млн руб.
- 000 «Лебедянский», подконтрольное ООО «Пепси-Ко Холдингс», до конца года намерено запустить в работу завод в Бердске, строительство которого началось еще в 2007 году. В оснащение предприятия вложен 1,1 млрд руб. Кроме различных соков, в рамках бердского завода планируется запуск производства чипсов.
- Danone открыла цех по выпуску продуктов для детского питания на Кемеровском молочном заводе. Инвестиции в проект составили 700 млн руб. За последние 3 года в реконструкцию предприятия вложено 2 700 млн руб. Сегодня комбинат является крупнейшим за Уралом переработчиком молока.
- АПК «Камский» завод по производству колбасных изделий строится в Набережных Челнах. Реализация проекта пройдет в 4 этапа до 2017 года. Общий объем необходимого финансирования в строительство и оборудование составит 3,2 млрд руб. Мощность предприятия составит 130 тонн мясной продукции в сутки.
- Сернурский сырзавод открыл цех детского питания для производства творога из козьего и коровьего молока. Общая стоимость проекта 38 055 тыс. руб. Производственная мощность цеха — 1200 кг творога в смену.
- «Де-Густо» откроет в Северной Осетии производство джема мощностью до 1,5 тонн джема за одну смену. Общий объем инвестиций составит 438,5 млн руб.
- «Курское молоко» планирует ко второй половине 2016 года запустить новый цех с линиями по производству творога и твердого сыра мощностью 6 тонн творога и 10 тонн сыра в сутки.

#### ЗАРУБЕЖНЫЕ НОВОСТИ

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

#### Учредитель:

ИД «Формула»

тел.: +7 (496) 522-40-45, +7 (915) 334-70-03 sales@bfi-online.ru www.bfi-online.ru

Генеральный директор 000 «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 soltanovich@bfi-online.ru

Арт-директор Леонид Краевский Корректор Марина Чуланова

#### Информационные партнеры:

#### Международная компания стратегических исследований рынка Furomonitor International

Офис по Центральной и Восточной Европе Jogailos Street 4, Vilnius LT-01116, Lithuania тел.: +370 5 243 1577, факс: +370 5 243 1599 indoeuromonitor.lt, www.euromonitor.com

#### Центр инвестиционно-промышленного анализа и прогноза

Тел. : +7(495) 545-72-39 mail@centripap.ru, www. centripap.ru

Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-29480 от 13 сентября 2007 г.

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

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

Мнение авторов не всегда совпадает с точкой зрения редакции.

Редакция не несет ответственности за достоверность рекламных материалов.

#### Журнал распространяется во всех регионах России

#### по подписке

• персональной адресной рассылкой

alfimov@viniti.ru, www.informnauka.com

• подписка за рубежом:

000 «Информнаука» Россия, 125190, Москва, ул. Усиевича, д. 20 тел.: +7(495) 787-38-73, факс: +7(499) 152-54-81

Aгентство Nasha Pressa SIV Hannover GmbH Tel.: +49 (241) 515 8760 Fax: +49 (241) 168 6907 E-mail: abo@nasha-pressa.de

www.nasha-pressa.de

Подписной индекс в объединенном каталоге «Пресса России» - 41555.

#### БЕСПЛАТНО

- по пищевым производствам отрасли, соответствующей тематике СПЕЦИАЛЬНОГО ПРИЛОЖЕНИЯ
- на специализированных выставках, конференциях и семинарах

## Мировой спрос на подсолнечный лецитин в несколько раз превышает предложение



С каждым годом на мировом рынке растет спрос на подсолнечный лецитин, так как многие компании задумались над безопасной альтернативой соевому лецитину. Основной причиной этого интереса является то, что подсолнечный лецитин не является ГМ продуктом.

Несмотря на то что на подсолнечный лецитин существует большой спрос, предложение этого продукта на мировом рынке по-прежнему незначительно. Основными поставщиками этого продукта могли бы стать страны Черноморского региона, и в первую очередь Украина, которая является основным производителем и экспортером подсолнечного масла в мире.

Однако производство лецитина в Украине все еще не налажено и в структуре производства подсолнечного масла по-прежнему превалирует сырое, необработанное масло.

Поэтому на данный момент Украина является не поставщиком дорогостоящего лецитина, а поставщиком сырья – фосфатидного концентрата или, другими словами, жидкого лецитина. Да и объемы поставок совсем незначительны – около 10–12 тыс. тонн в сезон, сообщает «УкрАгроКонсалт».

#### На мировом рынке ингредиентов для выпечки лидируют европейские производители

По прогнозу экспертов американской компании Research and Markets, приведенному в ис-

следовании «Baking Ingredients Market», мировой рынок ингредиентов для выпечки (ферменты, эмульгаторы, жиры и шортенинги, разрыхлители, консерванты, красители, ароматизаторы и др.) достигнет 13,1656 млн

долл. к 2019 году. В последние годы европейский регион доминирует на этом рынке.

Ведущими игроками в исследовании названы такие компании, как Royal DSM (Нидерланды), Associated British Foods (Великобритания), Cargill (США) и Kerry Group

(Ирландия).

## Мировой рынок пищевых добавок достигнет 40 млрд долл. к 2021 году

В отчете о компании Transparency Market Research отмечается, что в 2014 году глобальный рынок пищевых добавок составил 31,43 млрд долл. Об этом пишет Agro2b.ru. Специалисты прогнозируют, что рынок, совокупные темпы роста которого составят 3,4% с 2015 по 2021 год, достигнет 39,85 млрд долл. через шесть лет.

Сегментами рынка являются вкусовые добавки и усилители вкуса, подслащивающие вещества, ферменты, красители, эмульгаторы, продовольственные консерванты и заменители жира.

Стимулом для роста рынка пищевых добавок является рост продовольственной отрасли и отрасли напитков, увеличение спроса на функциональные

пищевые добавки вследствие повышения заботы потребителей о своем здоровье и отказа от искусственных пищевых добавок в пользу природных пищевых добавок.

Рост урбанизации и изменение образа жизни стимулируют спрос на полезные и обогащенные продукты.

Существует тенденция отказа от искусственных добавок в пользу природных. Однако отчет отмечает, что искусственные пищевые добавки все еще лидируют на рынке частично по причине того, что в развивающихся экономиках использование искусственных добавок все еще является приемлемым. Природные добавки в десять раз дороже искусственных и имеют более короткий срок годности.

## Применение белковых ингредиентов в мире увеличивается

По данным исследовательской компании Innova Market Insights, в мире использование белковых ингредиентов в рецептурах новых продуктов, выпущенных на рынок, увеличивается. В первом полугодии 2015 года использование белка при создании новых продуктов выросло на 5,7% по сравнению с аналогичным показателем 2014 года. В первом полугодии 2015 года чаще всего белком обогащались хлебобулочные изделия – 22% всех новых разработок. При этом среди всех белковых ингредиентов больше всего использовался сывороточный протеин в различных формах (65% запусков новых продуктов). Наибольшие темпы роста применения среди протеиновых ингредиентов в этот период имели: гороховый белок (11%) и сывороточный протеин (4%). Использование соевого белка снизилось на 4%, пшеничного белка – на 8%.

## Растет популярность безглютеновых продуктов

Интерес потребителей к безглютеновым продуктам продолжает расти во всем мире. По данным компании Innova Market Insights, доля продуктов, не содержащих глютен, составила 10% от всех новых продуктов, выпущенных на рынок в течение 12 месяцев до конца апреля 2015 года. В США безглютеновые изделия особенно популярны, в этой стране их доля составляла 18% среди новинок, запущенных в этот период.

Чаше всего безлютеновые продукты создаются в сегментах хлебобулочных и крупяных изделий, а также снеков – 21% среди всех новых продуктов и напитков. В США этот показатель составляет 43%.

В этот период на мировом рынке в сегменте хлебобулочных изделий среди новых продуктов доля безглютеновых составила 9%, в сегменте печенья – 8%.

На рынке снеков также отмечается относительно высокая доля запуска новых безглютеновых продуктов – в среднем 13% в глобальном масштабе, но в США этот показатель в данный период достиг 42%.

#### ЗАРУБЕЖНЫЕ НОВОСТИ

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

## Омега-3 жирные кислоты: сегмент детского питания станет самым быстрорастущим



По данным исследовательской компании Transparency Market Research (TMR), объем мирового рынка жирных кислот омега-3 в 2014 году составил 2786,2 млн долл.

В исследовании ТМR отмечается, что движущей силой развития мирового рынка жирных кислот омега-3 является рост понимания пользы для здоровья этого ингредиента. Учитывая расширение области применения омега-3, ожидается, что рынок будет показывать значительный рост.

Согласно прогнозу экспертов ТМR, в период с 2015 года по 2021 год данный рынок будет ра-

сти высокими темпами – в среднем на 15,2% в год и достигнет к концу прогнозного периода 7499,5 млн долл.

Крупнейшими сегментами применения жирных кислот омега-3 являются сегменты БАД и функциональных пищевых продуктов. Также в последнее время значительный рост показывает сегмент смесей для детского питания. В ближайшие годы этот сегмент станет самым быстрорастущим на рынке.

На глобальном рынке омега-3 по объему потребления лидирует Северная Америка. Согласно прогнозу, в ближайшие годы самый быстрый рост продемонстрирует Азиатско-Тихоокеанский регион, что связано с ожидаемым ростом доходов населения.

В исследовании отмечено, что на высококонкурентном рынке омега-3 успешно работают такие компании, как Croda, Pronova, Omega Protein, Lonza, Aker BioMarine, Martek Biosciences, Axellu, BASF, DSM, EPAX, GC Rieber Oils и BioProcess Algae.

## Мировой рынок гуммиарабика превысит 800 млн долл. к 2019 году



По данным Researchandmarkets. com, мировой рынок гуммиарабика, согласно прогнозам ведущих экспертов, достигнет 800,3 млн долл. к 2019 году. В 2014 году наибольший уровень потре-

бления гуммиарабика наблюдался на рынках стран Северной Америки, вторым по объему потребления был европейский рынок. По экспертной оценке, латиноамериканский рынок в ближайшем будущем станет самым быстрорастущим в мире в связи с быстрым увеличением потребления гуммиарабика на рынках развивающихся стран, таких как Бразилия и Аргентина. Кроме того, растущее осознание многофункциональности гуммиарабика и его пользы для здоровья также будут способствовать в дальнейшем росту его популярности.

### Популярность высокобелковых молочных продуктов растет

Продукты категории «Управление весом», по прогнозам экспертов, станут особенно востребованы в сегменте молочных продуктов. В первую очередь к таким продуктам относятся молочные изделия с повышенным содержанием белка.

По данным исследовательской компании Innova Market

вых высокобелковых молочных продуктов стабильно растет, особенно в категории йогуртов. В 2014 году среди всех новых молочных продуктов, запущенных на рынок, 7% новинок позиционировались как имеющие повышенное содержание белка.

Insights, в мире создание но-

## Мировой рынок натуральных пищевых красителей достигнет 1,7 млрд долл. к 2020 году

Мировой рынок натуральных пищевых красителей, по прогнозам экспертов из исследовательской фирмы MarketsandMarkets, достигнет 1,7 млрд долл. к 2020 году, 20% этого рынка – это красители для напитков.

Популярность здоровых про-

дуктов, в том числе с максимальным применением натуральных ингредиентов, растет во всех регионах мира. Более 70% потребителей в Америке готовы платить более высокую цену за продукты и напитки на основе натуральных ингредиентов.

В Азиатско-Тихоокеанском регионе и Латинской Америке также наблюдается эта тенденция. Все увеличивается число пищевых продуктов, в произ-

водстве которых искусственные красители заменяются натуральными.

В недавнем исследовании компании MarketsandMarkets отмечается, что в индустрии напитков натуральный краситель карамельный колер использует-



ся наиболее широко. Второй по популярности натуральный краситель в мировом производстве напитков – препараты на основе каротиноидов.

## В Северной Америке расширяется применение инулина

Изучение рынка пищевых продуктов Северной Америки, проведенное исследовательской компанией Innova Market Insights, показало, что выпуск новых продуктов, обогащенных различными пищевыми волокнами, в 2015 году увеличился. В первом полугодии 2015 года было представлено на 8% больше новинок с добавлением пищевых волокон, чем за аналогичный период в 2014 году. Наибольшее ко-

личество продуктов с пищевыми волокнами создается в сегменте зерновых продуктов. Для обогащения в этом году чаще всего применяется инулин. Частота использования инулина выросла на 23% по сравнению с прошлогодним показателем, резистентных декстринов и мальтодекстринов – также на 23%, овсяного волокна – на 10%. Частота использования полидекстрозы сократилась на 40%.

## ФАО: цены на пальмовое масло опустились до шестилетнего минимума



Мировые цены на пальмовое масло упали до самого низкого за последние шесть с половиной лет уровня в результате снижения импортного спроса, особенно со стороны Индии и Китая, и в связи с ожиданием роста объемов производства, сообщает The DairyNews со ссылкой на материалы ФАО.

В целом среднее значение Индекса цен на растительные масла ФАО снизилось в августе до 134,9 пункта, что на 12,7 пункта (8,6%) ниже его июльского значения, и достигло самого низкого уровня с марта 2009 года. Это затяжное снижение индекса отражает, главным образом, развитие событий на рынке пальмового масла, считают эксперты ФАО. Дополнительное понижательное давление на цены на пищевые растительные масла оказывают также такие факторы, как прогнозируемые большие объемы поставок сои в 2015-2016 году, падение цен на нефть и опасения в связи с замедлением экономики Китая.

## НОВОСТИ КОМПАНИЙ

#### ЦИФРЫ И ФАКТЫ

**«Солнечные продукты»** расширили линейку В2В-продукции заменителем масла какао. Саратовский жировой комбинат за-



вершил тестирование заменителя масла какао (ЗМК), по результатам которого продукт был рекомендован к производству. В сентябре предприятие холдинга «Солнечные продукты» уже вышло на производственный объем ЗМК, равный 100 тонн в месяц, и осуществляет первые поставки ингредиента производителям кондитерской продукции.

Заменитель масла какао лауринового типа, разработанный инновационным центром холдинга «Солнечные продукты», предназначен для промышленного использования при производстве твердых глазурей для мучных кондитерских изделий (рулетов, бисквитов, печенья, пирожных), кондитерских плиток, глазурей для мороженого и творожных сырков, кремов на растительных маслах, шоколадных изделий, глазури, корпусов шоколадных конфет и кондитерских начинок.

«Последовательное расширение ассортиментного портфеля В2В-сегмента – часть нашей долгосрочной стратегии. Мы стремимся предоставить клиентам комплексный набор ингредиентов и услуг технологического сопровождения, чтобы обеспечить максимально эффективное и удобное взаимодействие с нами», – отметила Наталья Корой, директор В2В-направления холдинга «Солнечные продукты».

■ Russaroma (Комбинат химико-пищевой ароматики), входящая в «Феникс-групп» Якова Ерошевского, которая производит пищевые ароматизаторы, за



последний год почти вдвое увеличила продажи своей продукции, сообщают «Новости СПб». Завершив модернизацию производства в 2013 году, в которую было вложено 1 млрд руб., после падения рубля компания оказалась в крайне выгодном положении по сравнению с основными конкурентами – американскими и европейскими импортерами пищевых добавок – и сумела значительно увеличить свою долю на рынке (его объем оценивается в 43 млрд руб.), потеснив иностранных производителей.

По словам гендиректора компании Алексея Белова, по итогам 2014 года ее оборот вырос с 700 млн примерно до 1,2 млрд руб. «Рост продаж в 2014 году по сравнению с 2013 годом был примерно 40%, в 2015-м планируем увеличить его еще на 30%, – говорит Алексей Белов. – Здесь сыграло и падение рубля, и рост пищевой промышленности. Ну и события на Украине повлияли: например, с уходом из России Roshen его доля рынка была замещена «Объединенными кондитерами», а это наш ключевой покупатель».

По словам аналитика ИК «ФИНАМ» Тимура Нигматуллина, объем российского рынка пищевых микроингредиентов по итогам 2015 года составит около 200 млрд руб., показав прирост более 10% к 2014 году в рамках импортозамещения на рынке продовольственных товаров. «Ароматизаторы сформируют более четверти рынка в денежном выражении», - уверен эксперт. При этом доля отечественных производителей в общем объеме рынка невелика - всего 6%, но имеет отчетливые тенденции к росту за счет переориентирования российской пищевой промышленности на более дешевые компоненты.

■ Mitsubishi станет вторым по величине акционером Olam International. Как сообщает Wall Street Journal, японский конгломерат Mitsubishi Corp. приобретет 20% акций сингапурского трейдера Olam International Ltd. Стоимость сделки составит 1,53 млрд сингапурских долл. (1,1 млрд долл. США).

В частности, Olam выпустит 332,73 млн новых акций для Mitsubishi, что составит 12% от

сделки. Еще 8% акций Mitsubishi приобретет у учредителей Kewalram Chanrai Group.

По окончании сделки Mitsubishi станет вторым по величине акционером Olam после Temasek Holdings Pte. Ltd., который владеет контрольным пакетом акций (51,4%).

■ Barentz International, международный дистрибьютор пищевых ингредиентов, приобретает New Skyport – поставщика специальных ингредиентов для пищевой индустрии питания в Китае.

В компании заявили, что это логичный шаг в интенсивном расширении Barentz International. Китай является очень интересным рынком с населением в 1,4 млрд человек, быстро растущим средним классом, и высоким спросомм на специальные пищевые ингредиенты в связи с ростом потребительского спроса на все более сложные пищевые продукты и напитки.

Китайские потребители, отмечают в Barentz, все больше и больше озабочены здоровым питанием и качеством пищевых продуктов, что создает хороший рынок для высококачественных специализированных пищевых ингредиентов.

New SkyPort занимает лидирующие позиции на рынке пищевых ингредиентов в Китае. Компания имеет штаб-квартиру в Шанхае и четыре филиала по всему побережью. New SkyPort поставляет ингредиенты для кондитерских изделий, продуктов здорового питания и БАД по всей территории Китая.

■ Frutarom продолжает серию приобретений компаний на рынке ароматизаторов в рамках своей стратегии интенсивного роста, покупая 79% акций испанской компании Nutrafur, стоимость которой оценивается в 14,5 млн долл. (13,1 млн евро). Это десятое приобретение Frutarom в этом году.

Nutrafur специализируется в области исследований, разработки, производства, продаж и маркетинга специальных натуральных растительных экстрактов для пищевой, фармацевтической и косметической промышленности. Продажи Nutrafur за 12-месячный период, закончив-

шийся в июне 2015 года, составили приблизительно 13 млн долл.

■ Novozymes планирует запустить новый научно-исследовательский центр в Дании. Компания приобретает участок 140 тыс. кв. м в Люнгбю, в 13 км к северу от Копенгагена, где планирует



построить новый центр для исследования и развития бизнеса.

«Это инвестиции в будущее, новый центр станет краеугольным камнем наших глобальных исследований, – сказал Пер Фалхолт, исполнительный вице-президент по R & D в Novozymes. – Novozymes развивает инновации, и этот центр будет способствовать укреплению нашего роста путем разработки новаторской биотехнологии».

Примерно 14% выручки Novozymes инвестируется в исследования ежегодно, что позволяет создавать и развивать более 100 новых продуктов, которые используются по всему миру. Более 20% сотрудников Novozymes (6,5 тыс. человек) работают в области исследований и разработок, в Дании этим занято 2,7 тыс. человек. Ввод в эксплуатацию нового инновационного центра, как ожидается, состоится в 2018 году.

■ Barry Callebaut, ведущий мировой производитель высококачественных шоколадных и какаопродуктов, и GarudaFood Group, один из крупнейших производителей пищевых продуктов и напитков в Индонезии, объявили о подписании соглашения о долгосрочной поставке шоколадных ингредиентов в Индонезию.

В соответствии с условиями соглашения Barry Callebaut будет поставлять 10 тыс. тонн шоколадных компонентов в год на бисквитную фабрику GarudaFood в г. Гресик (провинция Восточная Ява) и в ближайшие три года значительно увеличит поставки. Реализация этого соглашения начнется в середине 2016 года.

## НОВОСТИ КОМПАНИЙ

#### ЦИФРЫ И ФАКТЫ



■ Компания «Дукат», российский производитель пищевых ингредиентов, запустила новую производственную площадку, что позволит компании предложить клиентам передовые продукты.

Новое производство значительно увеличивает производственные возможности компании, учитывающие требования и пожелания клиентов, позволяет расширить базу для развития, что усилит позиции компании «Дукат» на рынке ингредиентов.

«Основная цель проекта предложить российскому рынку идеальные аналоги европейских продуктов, создать высокий уровень обслуживания клиентов. Новая площадка значительно расширила ассортимент начинок, наполнителей, ингредиентов для декора. Для клиентов сократились сроки выполнения заказов, мы можем не только быстрее реагировать на их потребности, но выстроить последовательные, надежные поставки, что немаловажно для нашей системы сотрудничества с клиентами», - говорит руководитель департамента продаж сети филиалов М.В. Жадаев.

Новое производство отражает строгие стандарты качества и безопасности, решает производственные недочеты с помощью сбалансированного подбора оборудования, автоматизации всех производственных этапов, уникальных наработанных рецептур ингредиентов нового поколения.

Многолетний опыт производства и передовые технологии позволяют продукции компании «Дукат» полностью соответствовать качеству европейских производителей.

■ ГК «ЭФКО», крупнейший холдинг на рынке масложировой продукции России и один из ве-

дущих производителей продуктов питания, заняла 99-ю строчку в рейтинге «200 крупнейших частных компаний России-2015» по версии журнала Forbes, улучшив свои позиции по сравнению с 2013 годом сразу на 16 строчек.

Ведущий деловой журнал Forbes опубликовал ежегодный рейтинг «200 крупнейших частных компаний России–2015». Основным показателем, по которому ранжируются компании, является выручка, полученная ими в 2014 году.

Так, по итогам 2014 года суммарная выручка участников рейтинга выросла более чем на 13,8% и составила 27,2 трлн руб.

По итогам 2014 года консолидированная выручка ГК «ЭФКО» увеличилась до 61,4 млрд руб. Рост выручки составил 22,3%, что лучше темпов роста суммарной выручки круп-



нейших компаний – участниц рейтинга на 8,5% и свидетельствует о высокой эффективности  $\Gamma K \ll \Im \Phi KO$ » и ее менеджмента.

Чистая прибыль Группы по итогам 2014 года удвоилась и выросла до 857 млн руб.

По итогам 2014 года компания занимает первое место на рынке промышленных жиров, второе – на рынках майонеза, бутилированного подсолнечного масла на рынке экспорта подсолнечного масла, входит в ТОР-5 на рынке переработки подсолнечника и на рынке кетчупов.

■ Nactis Flavours, французский производитель вкусоароматического сырья и ингредиентов, инвестирует 8 млн евро в течение ближайших трех лет в строительство нового R & D центра в Bondoufle и оптимизацию основных производственных участков.

Группа Nactis Flavours в рамках своей стратегии роста намерена увеличить продажи до 100 млн евро к 2018 году. Приобретение в декабре 2014 года компании Robertet Savoury позволило значительно усилить позиции на рынках Европы и США.

Инвестиции будут направлены в первую очередь в модернизацию предприятий в городах Bondoufle, Yssingeaux и Schoten (недалеко от Антверпена, Бельгия). Ранее, в 2013-м и 2014 году, около 1 млн евро было вложено в производство в г. Chartre, которое специализируется на отгонке эфирного масла и химическом синтезе ароматизаторов. В Bondoufle будет построен R & D центр для распространения передового опыта и экспериментальной отработки образцов продукции на пилотных установках.

■ Archer Daniels Midland объявила о приобретении Eatem Foods Company, которая разрабатывает и производит вкусоароматические продукты несладких пикантных вкусов.

Компания ускоряет переход от поставщика ингредиентов к поставщику готовых комплексных решений, систематически создавая и приобретая новые мощности с целью удовлетворить широкий потребительский спрос, сообщило руководство



компании WILD Flavors, принадлежащей ADM и являющейся специализированным бизнес-дивизионом по ингредиентам.

Еатет, которая была основана в 1983 году, базируется в г. Вайнленд, шт. Нью-Джерси. Ежегодные доходы компании в среднем составляют 40 млн долл. Новость о последней покупке стала очередной в ряду многократных объявлений компании о новых приобретениях, включающих новое научно-исследовательское предприятие, на которое компания возлагает большие надежды и которое поможет развитию бизнеса WILD Flavors.

Бизнес ADM WILD Flavors следует плану повышения доходности, включающему расширение портфеля продуктов, создание бренда, улучшение структурной мощности и расширение географии. Это идеальный пример того, как ADM помогает компании WILD Flavors достичь цели принести прибыль акционерам, используя дополнительные возможности роста.

■ Caldic, голландский дистрибьютор и производитель пищевых ингредиентов и химических веществ, завершил приобретение скандинавской компании R2 Group - поставщика пищевых ингредиентов и химических растворов для производства продуктов для здоровья и средств личной гигиены. Компания заявила, что соглашение подчеркивает стремление Caldic стать ведущим мировым поставщиком специализированных решений, удовлетворяющих спрос местных клиентов, и что приобретение также усиливает фокусирование Caldic на инновационных решениях в ее текущей деятельности в странах Северной Европы.

■ ААК, один из ведущих мировых производителей специализированных жиров, приобрел 51% акций индийской масложировой компании Катапі. Объем производства компании составляет 100 тыс. тонн продукции в год.

Оставшиеся 49% акций компании будут по-прежнему принадлежать семье Чавла, и Пракаш Чавла останется главным испол-



нительным директором. Кроме того, по условиям сделки ААК может приобрести оставшиеся 49% акций компании в течение ближайших 3–7 лет.

Арне Франк, президент и генеральный директор ААК Group, заявил, что приобретение является неотъемлемой частью реализации программ компании, которое укрепит присутствие ААК в Индии – регионе с быстро растущей экономикой.

## НОВОСТИ КОМПАНИЙ

#### ЦИФРЫ И ФАКТЫ

■ Корпорация «СОЮЗ» за активное участие в организации и проведении военно-музыкального фестиваля «Спасская башня» была награждена Благодарственным письмом первого заместителя председателя Государственной Думы, председателя Общественного совета фестиваля Александра Жукова.

В обращении, адресованном президенту Корпорации Сергею Васильеву, он выразил «искреннюю благодарность Общественного совета Международного военно-музыкального фестиваля «Спасская башня» за поддержку и содействие в организации и проведении фестиваля в Москве на Красной площади», а также отметил, что вклад компании «во многом способствовал успеху этого мероприятия, единодушно отмеченному российскими и зарубежными средствами массовой информации, общественностью, зрителями и гостями фестиваля».

В течение многих лет Корпорация выступает официальным партнером «Спасской башни». Поддержка этого грандиозного международного события один из многочисленных проектов компании в социальной сфере. Работа с молодежью, развитие воинских традиций, популяризация отечественной культуры имеют первостепенное значение для трансляции позитивных ценностей, объединения населения и воспитания подрастающего поколения в контексте уважения к российской истории. Среди проектов компании - экскурсии для творческой молодежи в Московский Кремль, организация регулярного призыва новобранцев из Калининграда в Президентский полк, поддержка программы помощи ветеранам Великой Отечественной войны и многие другие инициативы.

Сочетание активной социальной позиции и передовых решений в производственной деятельности помогает компании занимать одно из лидирующих мест не только в отрасли, но и в международном деловом сообществе. Подтверждают этот статус многочисленные награды и премии престижных профессиональных конкурсов и благодарственные письма за реализованные проекты.

■ ГК «ЭФКО» вошла в ТОР-3 крупнейших компаний агропромышленного комплекса России. По версии рейтингового агентства «Эксперт РА», по итогам 2014 года ГК «ЭФКО» заняла 3-е место в рейтинге 50 крупнейших компаний агропромышленного комплекса России, 8-е место в рейтинге крупнейших компаний по объему реализации продукции в пищевой промышленности и 163-ю строчку в рейтинге «600 крупнейших компаний России RAEX-600».

На сегодняшний день рейтинг RAEX-600 является одним из наиболее репрезентативных рейтингов ведущих российских компаний, получивших признание как в России, так и за ее пределами. Суммарная выручка компаний из списка RAEX-600 в 2014 году достигла почти 1,6 трлн долл., составляя по отношению к ВВП 85,6%.

По итогам 2014 года консолидированная выручка ГК «ЭФКО» выросла по сравнению с 2013 годом на 22,3% до 61,4 млрд руб., чистая прибыль компании в 2014 году увеличилась на 107% и составила 857 млн руб.

■ Agrana Group, ведущий производитель сахара, крахмалов и фруктовых продуктов, в первой половине 2015/16 финансового года получила доход 1,2635 млн евро, что меньше аналогичного показателя прошлого года на



1,7%. Операционная прибыль (ЕВІТ) составила 68,7 млн евро (в прошлом году – 87,0 млн евро), что на 21,0% меньше прошлогодних данных. Такое значительное снижение произошло в результате устойчивой негативной ценовой ситуации на рынке сахара. Выручка в сегменте крахмала в первой половине 2015/16 года составила 352,7 млн евро, это несколько больше, чем в тот же период годом ранее.

Выручка в сегменте фруктовых продуктов увеличилась на 1,8% и составила 565,8 млн ев-

ро. В бизнесе фруктовых наполнителей выручка выросла примерно на 10% в результате увеличения объемов продаж и цен. В сегменте концентрированных фруктовых соков отпускные цены на концентрат яблочного сока резко снизились и, таким образом, доходы упали примерно на 20%.

ЕВІТ во всем сегменте переработки фруктов в этот период составил 31,2 млн евро, что на 7,4% меньше, чем годом ранее.

■ Givaudan, швейцарский производитель ароматизаторов, в первые девять месяцев 2015 года зафиксировал объем продаж в 3 млрд евро, что на 2,0% больше, чем за аналогичный период в



прошлом году. Наилучшие показатели наблюдались на развивающихся рынках.

Руководство Givaudan сообщило, что в период с 2010-го по 2015 год органический рост продаж составлял 4,5–5,5% в год.

■ DDW, производитель пищевых красителей, открыл второе предприятие в г. Луисвилле, США, которое будет производить специальные красители для пищевых продуктов и напитков для компаний в Северной Америке.

Новый завод будет выпускать красители в виде эмульсий, которые могут применяться при производстве напитков, супов, мороженого, йогуртов, кондитерских и хлебобулочных изделий и др.

Помимо основной производственной площадки на предприятии также находятся экспериментальный цех, холодильные складские помещения и офисы.

■ Firmenich, швейцарский производитель ароматизаторов, объ-



явила хорошие результаты прошедшего 2015-го финансового года (FY15), несмотря на сложные рыночные условия. Объем продаж компании в прошедшем году превысил 3,0 млрд швейцарских франков (2,75 млрд евро). Продажи выросли на 3% в местной валюте и на 2,0% в швейцарских франках. Продажи увеличились во всех географических регионах.

■ ААК приобретает 70%-ную долю в Miyoshi Oils & Fats, чтобы укрепить свои позиции на японском рынке. В результате партнерства ААК и Miyoshi Oils & Fats создана новая компания ААК Miyoshi JP для деятельности на японском рынке.

Miyoshi Oils & Fats Со. была основана в 1921 году и традиционно работала на рынке жиров для хлебобулочных изделий. Компания, годовой доход которой составил около 360 млн долл. в 2014 году, имеет заводы, расположенные в акваториях портов Токио и Осака.

■ Cargill сообщает о повышении прибыли на 20% в 1 квартале 2015 года, пишет Thomson Reuters. В течение первого финансового квартала прибыль компании составила 512 млн долл., в прошлом году за этот период прибыль была в размере 425 млн долл.

Cargill успешно справилась с проблемами рынков сельскохозяйственных продуктов, колебаниями валюты и другой макроэкономической неопределенностью, заявило руководство компании. Дивизион Cargill по снабжению и переработке показал наибольшее повышение в течение квартала, отмеченного падающими ценами и слабым мировым спросом. Прибыль дивизионов по переработке сои усилилась на фоне рекордных урожаев в Северной Америке и Южной Америке, заявила Cargill.

Сегмент пищевых ингредиентов Cargill также показал пониженные квартальные результаты, ощутив давление от слабой прибыли сектора подслащивающих веществ и крахмалов, которые резко упали на фоне исторических минимумов цен на сахар, заявила компания.





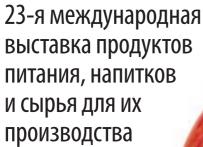






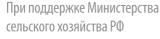
# **ПРОД ЭКСПО**

8-12 2016









**ЭКСПОЦЕ** 

Организатор:

Под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ

Россия, Москва, ЦВК «Экспоцентр»

www.prod-expo.ru

Проверенные рецепты для успешного бизнеса





ОСНОВАН В

## ШИРОКИЙ СПЕКТР АРОМАТИЗАТОРОВ И РЕЦЕПТУР ДЛЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ



российскому производству пищевых ароматизаторов





Возможность выпуска напитков с традиционным вкусом и минимальными затратами на ароматизацию 1 л:

- Лимонад
- Буратино

- Экстра-ситро
- Барбарис
- Крем-сода

195027, С.-Петербург, ул. Партизанская, 11 тел.: (812) 326-38-62, факс: (812) 224-26-17 www.khpa.ru info@khpa.ru





ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики» – крупнейшее в России предприятие, осуществляющее разработку, производство и поставку ароматизаторов для предприятий различных отраслей пищевой промышленности.

Производителям напитков мы можем предложить целую палитру ароматов — более 200 наименований — для производства любых напитков: на сахаре и низкокалорийных, безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольсодержащих, прозрачных и замутненных, газированных и негазированных, квасных, сокосодержащих, чайных.

В 2013 году разработана, документально оформлена, внедрена и сертифицирована система менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП) в соответствии с требованиями FSSC 22000, включающей в себя требования ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2010 и дополнительные требования FSSC 22000. Высокое качество выпускаемой продукции, бережное отношение к традициям, применение современных технологий в производстве и интеллектуальный потенциал сотрудников — все это обеспечивает нам стабильность и успех уже 80 лет. 30 июля 2015 года Комбинат получил Свидетельство о регистрации товарного знака Rusaroma.

Мы надеемся, что ароматизаторы ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики» (Санкт-Петербург) не только позволят расширить ассортимент производимой вами продукции, но и обеспечат увеличение ее рентабельности в современных условиях повышения цен.

Будем рады сотрудничеству, готовы оказать помощь в реализации ваших замыслов, способствуя их быстрому воплощению в привлекательных продуктах, поделиться с вами новинками ассортимента и технологическими разработками.

## Юбилей – не повод расслабляться Журнал «Бизнес пищевых ингредиентов» выпустил 50-й номер издания

Этот номер нашего журнала имеет 50-й порядковый номер. Это большое событие для нас – своеобразный юбилей. Все годы работы стремление издания было неуклонным: быть максимально полезным для участников рынка.

Журнал «Бизнес пищевых ингредиентов» уже девятый год на рынке. Все это время мы старались отражать на наших страницах все аспекты бизнеса, связанного с производством, дистрибуцией и применением ингредиентов для различных отраслей пищевой промышленности. Мы писали об актуальных проблемах, волнующих как поставщиков пищевых ингредиентов, так и производителей пищевой продукции.

И сегодня стратегия журнала остается прежней: обеспечивать участников рынка качественной объективной информацией и таким образам содействовать успешному бизне-

су поставщиков пищевых ингредиентов и производителей продуктов питания, создавать условия для их эффективного взаимодействия.

Почти девять лет вместе с вами мы говорим о трендах и инновациях в нашей отрасли. В дальнейшем мы постараемся сделать материалы на эти темы еще актуальнее и интереснее. Журнал по-прежнему будет представлять тенденции рынка, различные оценки перспектив развития рынка пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств. Мы как всегда будем публико-



Так всё начиналось... Первый номер журнала

вать мнения ведущих специалистов и экспертов индустрии пищевых ингредиентов и пищевой промышленности в рубриках «Тренд», «Прямая речь», «Круглый стол», «Начистоту» и др.

Журнал является официальным изданием Союза Производителей Пищевых Ингредиентов, это помогает нам приглашать для выступления на страницах журнала ведущих экспертов и специалистов отрасли, чье мнение особенно интересно и ценно для наших читателей. Наш журнал первым доносит до участников рынка пищевых ингредиентов мнение СППИ по

наиболее острым и важным вопросам.

В настоящее время законодательная база по техническому регулированию в области производства и оборота продуктов питания и напитков, в том числе в сфере безопасности и порядка оборота пищевых ингредиентов, все еще находится на стадии окончательного формирования. Именно поэтому статьи экспертов на эту тему в рубрике «Актуально. Правила игры» особенно интересны читателям журнала. Мы, безусловно, продолжим серию статей, касающихся вопросов технического регулирования.

Новостные рубрики журнала также по-прежнему

будут пополняться интересными актуальными материалами. Надеемся, что в наш адрес попрежнему будут приходить от вас сообщения с информацией о важных событиях, произошедших в жизни вашей компании. Мы рады будем ее опубликовать. Именно ваше участие в формировании материалов журнала позволяет получать читателям эксклюзивную информацию из первых рук. Мы будем рады, если представители компаний – участников рынка будут принимать самое активное участие в наполнении этих рубрик, присылая в адрес редакции свои статьи.

Все годы работы мы всегда чувствовали поддержку и наших партнеров, и наших читателей, с которыми существует хорошая обратная связь. Получая самые разные отзывы на статьи, мы убеждаемся, что журнал читают очень внимательно. Мы открыты к диалогу, ко всем мнениям редакция прислушивается и учитывает их в дальнейшей работе. С одной стороны, это держит нас в тонусе, не дает расслабиться, с другой – дает сильный стимул работать все лучше и лучше. За это мы всем благодарны.

Особую благодарность за сотрудничество с журналом хочется выразить Союзу Производителей Пищевых Ингредиентов, а также нашим авторам – авторитетным специалистам компаний, отраслевых НИИ, журналистам. Без их огромной работы журнал бы не состоялся.

И, конечно, огромное спасибо нашим партерам-рекламодателям, за эти годы в журнал предоставили рекламные материалы более 80 российских и зарубежных компаний. Мы признательны вам за это.

Юбилейный 50-й номер журнала сейчас в руках наших читателей, а над следующим 51-м уже идет работа. И пусть эта цепочка не прерывается. Мы надеемся, что в следующих номерах нашего издания вы также найдете много интересной и полезной информации.

По случаю выхода юбилейного номера в адрес редакции приходят поздравления. Большое всем спасибо за искренние приятные слова в адрес нашего издания.

До новых встреч на страницах журнала.

Редакция журнала «Бизнес пищевых ингредиентов»



**ЬИЗНЕС ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ** 

В НОМЕР

Группа «ЕВРОСНАБ»: начала работу лаборатој B HOMEPF

Союз Производителей Пищевых Ингредиентов сердечно поздравляет журнал «Бизнес пищевых ингредиентов», информационного флагмана отрасли ингредиентов, с выходом 50-го номера! Возможно кому-то эта цифра покажется не такой уж и большой по отношению к другим СМИ, но это почти десять лет работы, успеха, достойной и качественной работы по информированию участников продовольственного сектора о тенденциях и трендах, о законодательном поле в сфере технического регулирования, о требованиях безопасности и порядка оборота пищевых ингредиентов, оценке перспектив развития рынка пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

Поздравляем и желаем успехов, новых свершений и реализации планов!

Союз Производителей Пищевых Ингредиентов

ГК «НМЖК» рада поздравить журнал «Бизнес пищевых ингредиентов» с выходом 50-го юбилейного номера. Вот уже на протяжении многих лет мы плодотворно сотрудничаем с вашим изданием и всегда получаем удовольствие от совместной работы и ее ре-

«Бизнес пищевых ингредиентов» – это актуальная и интересная информация об изменениях рынка, его последних тенденциях и новинках.

Мы выражаем благодарность главному редактору журнала Оксане Сулиминой за профессионализм и качественный подбор материалов для публикации.

Желаем команде издания много новых интересных проектов, лояльных подписчиков и добросовестных рекламодателей.

ГК «НМЖК»

ГК «Союзснаб» сотрудничает с журналом «Бизнес пищевых ингредиентов» не первый год, и по случаю выпуска юбилейного 50-го номера мы рады выразить свою благодарность редакции за профессиональное освещение событий рынка пищевой промышленности. Для нас, как ведущего российского производителя пищевых ингредиентов, журнал является значимой и авторитетной площадкой для общения в среде профессионалов отрасли.

Желаем изданию процветания, высоких тиражей, новых подписчиков!

ГК «СОЮЗСНАБ»

Компания Nexira искренне поздравляет вас с этим значимым для вас юбилеем и желает вам новых креативных идей, значительного увеличения читательской аудитории и продолжительного успешного сотрудничества с текущими и новыми партнерами. Мы получаем огромное удовольствие от прочтения каждого номера вашего замечательного журнала, он стал для нас ежемесячной настольной книгой. На наш взгляд, вам удается охватить не только актуальные вопросы, тренды, проблемы рынка пищевых ингредиентов, российского и мирового законодательства в этой области, но и познакомить с текущими новостями компаний, новинками продуктов. Также хочется отметить «круглые столы» по той или иной тематике, всегда интересно узнать мнение коллег или почерпнуть для себя что-то новое. Читая ваши журналы, легко оставаться в курсе всех текущих событий рынка пищевых ингредиентов, а также невозможно пропустить профильные выставки, так как вы информируете о них заранее, а что еще важно, всегда публикуете результаты прошедших мероприятий и выставок. Кстати, выражаем Вам отдельную благодарность за публикацию фото нашего стенда в статье «Премьера Food Ingredients Russia в России прошла

Желаем вам работать как можно дольше и успешнее! С уважением и наилучшими пожеланиями!

Компания Nexira

ГК «Союзоптторг» с удовольствием поздравляет редакцию журнала «Бизнес пищевых ингредиентов» с очередной «вехой» на медийном пути!

Журнал «Бизнес пищевых ингредиентов» – очень полезное для нас издание, информативное и совершенно нерекламное, хотя в современных экономических ус ловиях без коммерческой составляющей, конечно, не обойтись. Однако вам мастерски удается делать каждый номер интересным и насыщенным, – дружно читаем всей компанией!

Отдельное спасибо вашим сотрудникам за внимание, приветливое, доброжелательное отношение, открытость. С вами очень приятно работать!

Желаем вам столь же активно и энергично развиваться и в будущем, снабжать нас актуальной информацией, рассказывать о жизни российского и мирового рынка ингредиентов, а также активнее заниматься своим Интернет-порталом, чтобы быть еще оперативнее и востребованнее.

Удачи и успехов!

ГК «Союзоптторг»

## СППИ: запреты – не гарантия безопасности продуктов



Союз Производителей Пищевых Ингредиентов (СППИ) имеет свое мнение в отношении законотворческой инициативы депутатов ГД РФ по ФЗ №-29 в виде проекта «О внесении изменений в статью 17 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и направил обращение к Председателю ГД ФС РФ С.Е. Нарышкину, поддержанное ведущими отраслевыми Союзами и Ассоциациями пищевой промышленности России, о недопущении к рассмотрению столь вопиющих и неквалифицированных проектов законов.

23 сентября 2015 года депутат фракции ЛДПР, член Комитета ГД по федеративному устройству и вопросам местного самоуправления, член трехсторонней комиссии по межбюджетным отношениям при Правительстве РФ, член Межпарламентской Ассамблеи ЕврАзЕС М.Н. Свергунова внесла в Думу законопроект по изменениям в статью 17 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», запрещающий применение ряда пищевых добавок, ГМО и пальмового масла.

Нет ничего проще, чем согласиться с тезисом, что каждый должен заниматься своим делом. Когда, например, Руководитель той или иной политической фракции выступает по геополитическим проблемам, то очевидно, что Он является специалистом в этой области и четко понимает то, о чем говорит. Мысли всегда ясные, направленность их прозрачна, тезисы аргументированы. Можно соглашаться с ними или нет, но в этой области Ему не требуются чьи-то советы или экспертные мнения - сам предмет изложения понятен и поэтому Он излагает то, что «сидит» у него внутри и не нуждается во внешней референции и «подсказках» со стороны.

Так и с законотворчеством. Законы должны разрабатывать те, кто понимает предметную область, которую эти законы собираются регулировать!

На что мы и просим обратить ваше внимание.

Член фракции ЛДПР в Государственной Думе М.Н. Свергунова подготовила проект изменений в Федеральный закон

№ 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», которыми предусмотрен запрет ряда пищевых добавок, пальмового масла и ГМО.

Вопросы безопасности и качества пищевых сырьевых компонентов и микроингредиентов, выпуск в обращение и оценка соответствия в Российской Федерации и ЕЭАС регулируются на уровне национального и международного законодательства, которое является одним из самых строгих законодательств в мире по регламентации применения пищевых добавок и ГМО. Требования к регламентации закреплены Техническими регламентами Таможенного союза и гармонизированы с регламентами ЕС и Codex Alimentarius. В этой связи необходимо заметить, что в проекте изменений ФЗ № 029, предложенном М.Н. Свергуновой, из 128 перечисленных пищевых добавок 26 никогда не были разрешены к применению в России! И посылы по тексту проекта вроде «большинство указанных пищевых добавок запрещены в развитых странах», «запрещенные практически во всех странах мира» и прочее, предполагают, что страны ЕС, БРИКС, ШОС, руководствуясь стандартами Codex Alimentarius, являются «неразвитыми» и не заботятся о здоровье своих граждан!

Например, запретить предлагается соли альгиновой кислоты (Е401, 402, 404). Альгиновая кислота – природный продукт, добываемый из бурых водорослей, используется как загуститель, но одновременно выводит из организма тяжелые металлы.

Или лимонная кислота (Е330), которая также является естественным продуктом, при-

меняется как регулятор кислотности, консервант и вкусовая добавка, разрешена к использованию во всех странах. О какой ядовитости, как следует из заявлений М.Н. Свергуновой, можно говорить? Более того, запретив лимонную кислоту, мы вынуждены будем закрыть свою кондитерскую промышленность и свернуть производство соков и безалкогольных напитков.

Краситель натурального происхождения – медные комплексы хлорофиллов и хлорофиллинов (Е141) извлекают из съедобных водорослей и некоторых растений с использованием разрешенных растворителей, после чего полученный экстракт разбавляют солями меди для устойчивости в кислых/щелочных средах. Что здесь «подозрительного»?

Или Е160 (кароитины, провитамин А, бета-каротин) – натуральные экстракты каротинов получают из моркови, пальмового масла, кукурузы, красного перца, персиков, абрикосов и крыжовника. Применяется в пищевой промышленности не только в качестве красителя, но и прекрасного антиоксиданта, являясь источником ретинола.

Или молочная кислота (Е270), применяется в качестве консерванта, предотвращая размножение и развитие болезнетворных бактерий и вредоносных грибков в пищевых продуктах. Сама по себе кислота молочная присутствует во всех кисломолочных продуктах, причем она образуется даже в тесте в процессе брожения. Кроме того, намеренно получить пищевой консервант Е270 можно путем сбраживания про-

В Российской Федерации и ЕЭАС одно из самых строгих законодательств в мире по регламентации применения пищевых добавок и ГМО. Требования к регламентации закреплены Техническими регламентами Таможенного союза и гармонизированы с регламентами ЕС и Соdex Alimentarius. Также необходимо заметить, что в проекте изменений ФЗ № 029, из 128 перечисленных Е 26 никогда не были разрешены к применению в РФ!

#### 19-я Международная выставка пищевых ингредиентов

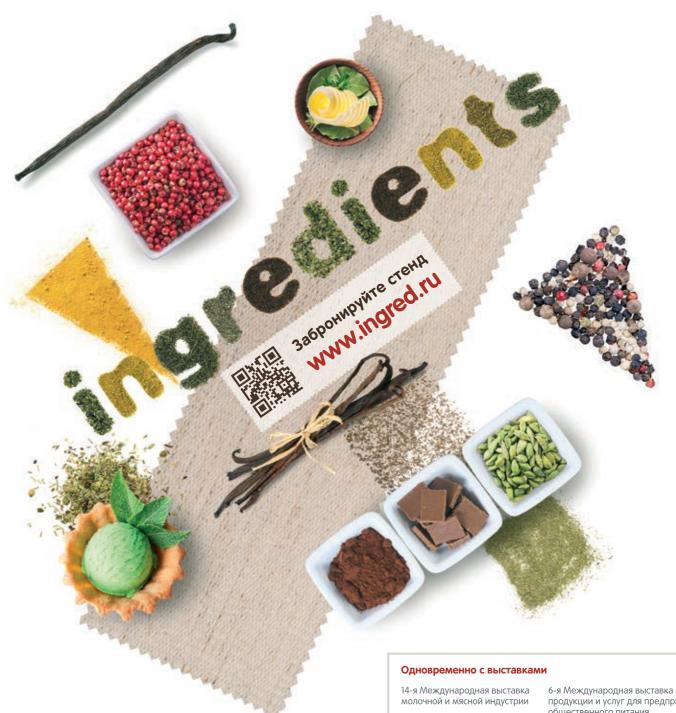
#### 1-4 марта 2016 года

МВЦ «Крокус Экспо» Москва, Россия



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

> 5 500 посетителей-специалистов из 65 регионов России

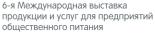


Организатор



При поддержке









дуктов молочного производства и растворов сахара при помощи молочнокислых бактерий. О какой «опасности» идет речь, как кислота может содержать ГМО, не имея по своей химической структуре никаких белковых остатков?!

По поводу многих пищевых добавок на уровне узких специалистов идут научные споры, отголоски которых доходят и до общественного сознания. Многое в этих спорах не имеет ничего общего со здоровьем, а определяется экономикой и провоцируется тривиальной конкурентной борьбой. Человеку, который не является специалистом в этой области, сложно разобраться в клубке противоречивых мнений, постоянно выплескивающихся в СМИ: и это вредно, и то вызывает аллергию. Но вредным может стать вообще любое вещество, если не знать меры и «пихать» его куда

Применение же каждой пищевой добавки регламентируется соответствующими нормативными документами, которые в нашей стране проходят экспертизу в Роспотребнадзоре и НИИ питания. Ничего опасного для здоровья к использованию в пищевой промышленности эти государственные учреждения не пропускают!

В целом вопрос о том, что пищевая продукция без микроингредиентов с индексом Е будет более безопасной для здоровья, сомнителен, так как не учитывает риски для здоровья граждан, связанные с преждевременной порчей конечной продукции (окислительной, микробиологической, в том числе и патогенными и условно-патогенными микроорганизмами, и прочее) с последующими алиментарными заболеваниями.

Производство основных групп современных продуктов питания, как традиционных, так и функциональных (обогащенных) продуктов, продуктов детского и диетического питания невозможно без применения микроингредиентов: пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, физиологически функциональных ингредиентов и целого ряда сырьевых компо-



нентов, например таких, как растительные масла, в том числе и пальмовое.

Пальмовое масло, по сути, является таким же растительным жиром, как оливковое, подсолнечное и другие растительные масла. Кроме этого, в составе пальмового масла есть большое количество жирных кислот, которые разрушают вирусы с липидной оболочкой, включая ВИЧ, различные патогенные бактерии и одноклеточные. Широкое применение в пищевой промышленности пальмовое масло получило благодаря высокой технологичности. При его промышленной переработке не образуются так называемые трансжиры - трансизомеры жирных кислот, потребление которых по рекомендациям ФАО ВОЗ во всех развитых странах ограничивается, так как они доказанно являются причиной ишемической болезни сердца, атеросклероза, рака молочной железы и простаты, а также многих других неинфекционных заболеваний. Более того, пальмовое масло составляет 58% от мирового пищевого потребления растительных жиров и никто ни в одной стране мира не собирается его запрещать. Вдумайтесь в эту цифру. Никто нигде не собирается его запрещать. Наоборот, потребление пальмового масла постоянно и повсеместно растет.

К слову, в проекте акцентировано внимание на температуре плавления пальмового масла – 42°С, согласно проведенным анализам, средняя температура плавления поступающего на пищевые производства пальмового

масла составляет 37–38°С и норматив, согласно стандартам, составляет 33–39°С, что с физиологической точки зрения никак не противоречит его усвоению в организме. Физико-химические показатели растительных масел, термины «плавление» и «температура плавления» к физиологии усвоения пищи никакого отношения не имеют.

Проблема применения пальмового масла в пищевой промышленности находится в чисто экономической плоскости, а на вопросах здоровья граждан только спекулируют. Являясь недорогим и технологичным сырьевым компонентом с высокими объемами потребления и доказанным уровнем полезности и безопасности, пальмовое масло постепенно вытесняет из производства пищевой продукции прежде всего гидрогенизированные маргарины.

Использование же пальмового масла недобросовестными производителями при фальсификации молочной продукции не может являться основаниями для принятия ограничительных мер к ингредиенту. Меры должны приниматься к недобросовестному производителю!

По вопросам безопасности и качества пальмового масла есть позиция Всемирной организации здравоохранения и Всемирной продовольственной организации, согласно стандарту которых (стандарт Codex Alimentarius) пальмовое масло и его фракции являются пищевым растительным маслом. Разъяснения по области применения этого сырьевого ингредиента, порядке его использова-

ния в производстве продуктов детского питания неоднократно приводили Минздрав России, Роспотребнадзор и НИИ питания.

Эти разъяснения должны быть хорошо известны в Государственной Думе, поскольку круглые столы и совещания по вопросам, поднятым в законопроекте М.Н. Свергуновой, проходили неоднократно.

К сожалению, для СМИ и «ярых законотворцев», падких на сенсации, ни реальные факты, ни официальные разъяснения, доказанные научными фактами, никогда не являются достаточными. Не попадают они и на интернетовские сайты, «пекущиеся» о нашем здоровье, и в социальные сети, «оповещающие» нас о нависшей опасности.

Похоже «не дошли» они и до автора проекта изменений в ФЗ № 29. Это понятно. Специалисту в области государственного и муниципального управления сложно и неинтересно копаться в реальных фактах пищевой химии. Да и малоперспективно. Куда выгоднее ухватить то, что будоражит общественное сознание. Но сразу возникает вопрос: неужели Комитет ГД по федеративному устройству и вопросам местного самоуправления решил все стоящие перед ним задачи, что позволяет его членам отвлекаться на другие проблемы? Тем более на те, понимание которых требует, по крайней мере, профильного образования или соответствующего опыта работы.

В целом проект документа составлен без учета действующего национального законодательства и международных обязательств Российской Федерации.

Ссылка в Пояснительной записке к проекту изменений на Госпотребстандарт Украины в отношении данных по последствиям употребления ГМО вообще вызывает не то что недоумение и непонимание, а искреннее возмущение! Тем более потому, что сама Украина не запретила применение продукции, изготовленной с использованием технологий генетических модификаций.

### АКТУАЛЬНО

Данные, приведенные в проекте, можно классифицировать как дилетантство и попытку дискредитации органов исполнительной власти РФ – ведь именно они допускают то, что автор интерпретирует как «преступным образом разрешены в применении на территории РФ», и заслуживают стать предметом судебного разбирательства, ибо в них прямое обвинение в адрес Роспотребнадзора (он формирует перечень разрешенных пищевых добавок) и Федеральной таможенной службы (пропускает продукцию на территорию страны)!

Так же безмерно жаль, что М.Н. Свергунова (член Комитета ГД по федеративному устройству и вопросам местного самоуправления, член трехсторонней комиссии по межбюджетным отношениям при Правительстве РФ, член Межпарламентской Ассамблеи ЕврАзЕС) не нашла времени и возможности ознакомиться с международным законодательством, условиями членства РФ в ВТО и соглашениями, заключенными в рамках Евразийского экономического сою-

за! Можно лишь предположить, что уровень квалификации не позволил автору в полной мере изучить вопрос, и данная законотворческая инициатива является популистской мерой, направленной на расшатывание такого важного сектора экономики РФ, как пищевая и перерабатывающая промышленность, и дестабилизацию внутреннего потребительского рынка!

Производство и выпуск в обращение продукции, упомянутой в проекте закона (пищевые добавки, растительные масла, в том числе пальмовое масло) регламентируется Техническими регламентами Таможенного союза. Введение ограничений на национальном уровне противоречит статье 53, п. 2. «Договора о Евразийском экономическом союзе», заключенного в г. Астане 29.05.2014:

«2. Продукция, в отношении которой вступил в силу технический регламент Союза (технические регламенты Союза), выпускается в обращение на территории Союза при условии, что она прошла необходимые процедуры оценки соответствия,

установленные техническим регламентом Союза (техническими регламентами Союза)».

Государства-члены обеспечивают обращение продукции, соответствующей требованиям технического регламента Союза (технических регламентов Союза), на своей территории без предъявления дополнительных по отношению к содержащимся в техническом регламенте Союза (технических регламентах Союза) требований к такой продукции и без проведения дополнительных процедур оценки соответствия».

Вступив во Всемирную торговую организацию, Россия присоединилась к Марракешскому соглашению, в соответствии с которым (п. 4 ст. XVI) государствам-членам предлагается гармонизировать национальное законодательство с международными нормами и правилами, в том числе Соглашением по применению санитарных и фитосанитарных мер (Agreement on the application of sanitary and Phytosanitary Measures; SPS Agreement), главным принципом которого является недопущение мер, приводящих к ограничению или дискриминации в международной торговле. В соответствии с подпунктом «а» пункта 3 Приложения А этого Соглашения документы Комиссии Кодекс Алиментариус являются основополагающими в части производства и оборота пищевой продукции и пищевых добавок.

Данное положение закреплено и Решением Комиссии Таможенного союза (№ 721 от 22.06.2011) «О применении международных стандартов, рекомендаций и руководств».

Российская Федерация в результате подобных популистских мер, как пример, лишилась своей микробиологической промышленности, а с ней и производства витаминов, что повлекло 100%ную зависимость от импорта в этой области лекарственных средств для людей, средств, необходимых в производстве кормов для животных. В силу этого профессиональному сообществу в заключение хотелось бы выразить надежду на преобладание научного подхода, профессионализма и нормы закона над подобными «опус-проектами».





#### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОЗДАНИЯ СТРУКТУРЫ ПРОДУКТА:

• ЖЕЛАТИН
• АГАР-АГАР
• СТАБИЛИЗАТОРЫ НА ОСНОВЕ
МИКРОКРИСТАЛЛИЧЕСКОЙ ЦЕЛЛЮЛОЗЫ,
АЛЬГИНАТА НАТРИЯ

для кондитерской и хлебопекарной отраслей: пектин, красители и красящие продукты, ароматизаторы, цитрусовые волокна, солодовые экстракты, концентрированные соки и пюре, фруктовые кусочки и пасты, сухой яичный белок, подсластители, консерванты, глазирователи, высокотехнологичные зерновые

...и еще более 1000 ингредиентов

ингредиенты с функциональными свойствами; улучшители для хлебобулочных изделий и т.д.

www.balticgroup.ru baltic-public@balticgroup.ru Санкт-Петербург: +7 (812) 320 76 77 Москва: +7 (495) 921 28 68

## Питание и здоровый процесс старения

Увеличение продолжительности жизни приносит вызовы, с которыми общество раньше не сталкивалось. Наряду с лучшим медицинским обслуживанием населению необходимо более целенаправленное лечебное питание.

#### Элейн Драменд,

кандидат наук, специалист по клиническим и технологическим исследованиям в компании Glanbia Nutritionals Customized Solutions

Согласно отчету ООН, количество людей старше 60 лет в мировом масштабе составляет 11,7% [1]. Однако в ряде развитых стран этот показатель выше, например, в США (28%), Японии (32,2%) и России (19%) [1]. Данное увеличение доли пожилого населения в Восточной Европе является отражением скорее пониженного показателя рождаемости, чем увеличения продолжительности жизни, тем не менее ожидается ее изменение в предстоящие годы. Среди стран бывшего Советского Союза, возможно, увеличение продолжительности жизни станет настолько существенным, что повлияет на здравоохранение и социальное обеспечение [2]. Большая продолжительность жизни приносит вызовы, с которыми мы раньше не сталкивались. Наряду с лучшим медицинским обслуживанием нам необходимо более целенаправленное лечебное питание.

#### 0 мышцах

Здоровое питание и регулярные физические нагрузки на протяжении всей жизни обеспечат Вам достижение преклонного возраста в хорошей форме. Но что же еще может быть сделано для тех, кто уже находится на этом этапе жизни? По мере старения центральной задачей должно стать воспрепятствование потере мышечной массы. Саркопения - это потеря мышечной ткани, являющаяся частью процесса старения. Данный процесс является причиной ухудшения общего состояния здоровья, так как влияет на очень многие биологические и социологические аспекты личности. Люди с хорошей мышечной массой могут быть более активными, что препятствует ожирению, болезням сердца и способствует сохранению костей крепкими и более стойкими к переломам. Одним словом, Вам необходимо сберечь свои мышцы!

Белок занимает центральное место в достижении данной цели. Но по мере нашего старения, особенно в очень преклонном возрасте, потребление и переваривание пищи, богатой протеином, затруднено. К счастью, добавки, содержащие белок, усваиваются достаточно хорошо.

Молоко, включенное в рацион, является превосходным источником белка, а когда необходимо сконцентрированное белковое питание, молочная сыворотка становится легко доступным уникальным источником жизненно необходимых аминокислот с высокой биологической ценностью. Пища, по природе своей богатая протеином, как правило, намного дороже, и поэтому добавки с концентрированными белками еще и позволят Вам экономично распоряжаться Вашими средствами

Наряду с цельными белками необходимы и полезны и отдельные аминокислоты. Аминокислоты с разветвленной боковой цепью (BCAAs), лейцин, изолейцин и валин, представляют собой незаменимые компоненты мышечных волокон. Механизм действия лейцина – это активация мишени рапамицина у млекопитающих, что содействует запуску синтеза белка, участвующего в построении мышечной массы. Изолейцин и валин служат источником энергии, которая активизирует весь процесс метаболизма. Основная часть аминокислот достаточно сложно усваивается вследствие их плохой растворимости и обычно суспензионного состояния раствора аминокислот, доставляемого в клетку. Для решения этой проблемы необходимо потребление продуктов высокого качества, содержащих аминокислоты с улучшенной растворимостью и быстрой усвояе-



Люди преклонного возраста часто страдают от саркопении и потери костной массы ввиду снижения двигательной активности и возможности вести активный образумения.

#### Здоровые крепкие кости

Безусловно, здоровая мускулатура нуждается в поддержке крепким костным остовом. Один только кальций не достаточен, наши кости нуждаются в ряде минералов для сохранения прочности скелета (магний, фосфор и калий). Интересно то, что наряду с белками молоко обеспечивает нас идеальным сочетанием данных минералов: это один из доводов в пользу минеральных добавок, полученных из молока. Для активного усвоения кальция необходим витамин D, а его лучшим источником является D3, вследствие его улучшенной биодоступности.

Выяснилось, что добавка с кальцием может вызвать его отложение на стенках наших кровеносных сосудов, способствуя атеросклерозу или ригидности артерий, что увеличивает риск сердечно-сосудистых заболеваний. Поэтому, хотя кальций несомненно является элементом, крайне необходимым для сохранения здоровых костей, он не может справиться в одиночку.

Есть витамин, который может ему помочь. В последние годы, этот витамин является ориентиром в обеспечении здорового развития и функционирования опорно-двигательной и сердечно-сосудистой систем.

Это витамин  $\rm K_2$  из группы витаминов  $\rm K$ , но нельзя его путать с витамином  $\rm K_1$ , который известен нам своими факторами свертываемости крови.  $\rm K_2$ , особенно образец МК-7, играет особую роль в активации определенных белков в крови, матриксного GLA-белка (MGP) и остеокальцина. После активации MGP имеет высокоаффинное состояние для связывания кальция. Таким способом он соединяется с кальцием в артериях, убирая его с артериальных стенок.



Здоровое питание - это решающий фактор в поддержании здорового образа жизни. Люди преклонного возраста часто уже не способны самостоятельно обеспечить себя сбалансированной, питательной пищей

Активизированный остеокальцин также связывает кальций и переносит его уже от MGP к костям туда, где он необходим. Масштабные исследования показали четкую связь между увеличением потребления К2-МК7 и снижением риска смертности от сердечно-сосудистых болезней [3]. Интервенционные исследования продемонстрировали влияние К2-МК7 на повышение плотности костей и одновременное понижение ригидности артерий у постменопаузальных женщин [4, 5].

#### Антиоксидантная поддержка

Кроме мышц, костей и сердеч-

но-сосудистой системы, каждая ткань в организме сталкивается с окислительным стрессом (ОС). Каждый день в нашей жизни нас атакуют проокислительные соединения и порождаемые ими свободные радикалы. Несмотря на то что природная антиоксидантная система организма оснащена защитными механизмами от свободных радикалов, этого может быть недостаточно. Такие особенности современной жизни, как загрязнение

окружающей среды, курение, стресс и алкоголь могут способствовать ОС. Это ведет к повреждению тканей, данный процесс может ускоряться, вызывая все более быстрое старение органов и тканей, приводя к раннему началу возрастных болезней. Это отражается на каждой системе организма и выражается в целой группе негативных явлений - от процессов ускорения атеросклероза, приводящего к сердечно-сосудистым заболеваниям, до дегенерации нейронов, приводящей к болезни Альцгеймера. Исходя из приведенных причин, стареющему населению будет чрезычайно

#### Обогащение пищи с необходимым результатом

Для пожилых людей усвоение необходимых питательных веществ осложнено по нескольким причинам: в целом более слабый аппетит, проблемы с полостью рта и желудком или затрудненное самообеспечение свежей пищей. Дефициты любого типа могут быть чрезмерно выражены у пожилых людей вследствие уже имеющейся более высокой склонности к заболеваниям. Следовательно, обогащение рациона пищевыми добавками может стать ключом к улучшению питания и состояния здоровья в стареющих популяциях.

Обогащение пищи в преклонном возрасте может стать эффективной основой для поддержания активности и ведения здорового образа жизни в последующие годы

полезно потреблебилогически активных добавок, содержащих антиоксиданты. Рецептуры добавок должны включать витамины А (β-каротин), С, Е, кофермент Q10, селен и такие полифенолы, как ресвератрол, птеростильбен и чайные полифенолы. Растительные ингредиенты, содержашие антиоксидантные соединения в высоких концентрациях, формируют функциональные добавки к специализированным продуктам питания.

Качество жизни пожилых людей конечно же зависит от множества факторов. Бедность не должна становиться препятствием для доступа к продуктам питания, содержащим добавки. В России заболеваемость сердечно-сосудистыми заболеваниями выше, а ожидаемая продолжительность жизни ниже, если сравнивать с соседними европейскими странами и США [7]. Это указывает на необходимость мониторинга и принятия мер по улучшению питания и состояния здоровья людей старше 65 лет. Доступ к свежим фруктам, овощам и высококачественным источникам белка часто ограничен, а пищевые добавки позволяют улучшить питание более широких масс пожилого населения. Любую пищу и добавки можно преобразовать таким образом, чтобы концентрация питательных веществ в них стала выше, чтобы они стали более аппетитными и приносили пользу, являясь источниками легко перевариваемого белка.

Для обеспечения лучшего питания пожилых людей мы должны думать о концентрации, биодоступности и усвояемости питательных веществ. Обогащение учитывает эти факторы и дает надежду сегодняшним пожилым людям и нам в будущем.

Список литературы

1. Доклад ООН «Старение населения Земли: 1950-2050 годы», 18.08.15. http://www. un.org/esa/population/publications/worldageing19502050/.
2. Гаврилов Н.С., Гаврилов Л.А.
Стареющие популяции: Россия/Восточная

Европа. / Международное руководство по демографии старения. / под ред. П.Уленберга. Нью-Йорк: Изд-во Шпрингер, 2009, c. 113-131

2009, с. 113-131. 3. Гелейнс и др. Потребление менахинона с пищей связано с понижением риска ишемической болезни сердца: исследование в Роттердаме // Журнал по вопросам питания, 2004, 134(11):3100-5. 4. Кнапен и др. Добавка менахинона-7 в низкой дозе в течение трех лет помогает снизить потерю костной ткани у здоровых постменопаузальных женщин // Международный журнал по вопросам остеопороза, 2013, 24(9):2499-507. 5. Кнапен и др. Добавка менахинона-7 уменьшает ригидность артерий у здоровых постменопаузальных женщин. Двойное слепое рандомизированное клиническое

исследование // Тромбоз и гемостаз, 2015, 113(5): 1135-44. 6. Сартор. Терапевтические мероприятия в отношении кишечной микрофлоры во время воспалительных кишечных болезней: антибиотики, пробиотики и пребиотики // Гастроэнтерология, 2004, 126: 1620-1633. 7. Турушева и др. Связь между анемией, физической работоспособностью, инвалидностью и смертностью среди пожилого населения в Северо-Западном регионе России // Исследование вопросов старения и клинической практики, 2015. 4(1): 34-43.





#### МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО – 2015»





#### 30 ноября – 2 декабря 2015 г.

#### ОРГАНИЗАТОРЫ:

- Министерство сельского хозяйства РФ
- ✓ Российский Союз пекарей
- ✓ Международная промышленная академия
- ✓ НИИ хлебопекарной промышленности

#### ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:

- ✓ Научно-исследовательского института питания
- ✓ Торгово-промышленной палаты Российской Федерации
- ✓ Российского Союза мукомольных и крупяных предприятий
- ✓ Союза производителей пищевых ингредиентов

#### ОСНОВНЫЕ ВОПРОСЫ КОНФЕРЕНЦИИ:

- ✓ Современное состояние и перспективы развития хлебопекарного рынка России
- 🗸 Ключевые инициативы Российского союза пекарей и приоритеты текущего периода. Потенциальные точки роста в отрасли
- Технический прогресс, как важнейший фактор инновационного развития хлебопекарного производства в России
- Наукоемкость отрасли или как эффективно внедрять научные достижения в производство
- Управление ассортиментом и продажами ключевые факторы роста прибыли
- Инновационные технологии и оборудование в хлебопекарном производстве: настоящее и будущее отрасли
- ✓ Техническое регулирование в отрасли, его особенности. Первые итоги применения технических регламентов. Стандарты как доказательная база требований технических регламентов
- ✓ Обеспечение безопасности и качества продукции на хлебопекарных предприятиях
- Требования санитарного законодательства Российской Федерации к хлебопекарной продукции
- ✓ Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий: приоритеты, правила, ошибки
- ✓ Современные решения в организации логистики на хлебозаводе
- ✓ Интеллектуальная собственность на хлебопекарном рынке России
- Квалифицированные кадры для отрасли и сотрудничество предприятий с профильными образовательными организациями

#### В ПРОГРАММЕ КОНФЕРЕНЦИИ:

- ✓ Пленарные заседания и тематические фокус сессии
- ✓ XV Международный Смотр качества хлеба и хлебобулочных изделий «Инновации и традиции» и Конкурс «Лучший инновационный пролукт гола»
- 🗸 Выставка фирм-производителей оборудования, ингредиентов, лабораторных приборов и упаковки
- ✓ Выставка продукции хлебопекарных предприятий участников Смотра
- ✓ Выставка-продажа научно-технической литературы
- Мастер-классы фирм-производителей сырья и приборов

## XV МЕЖДУНАРОДНЫЙ СМОТР КАЧЕСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ «ИННОВАЦИИ И ТРАДИЦИИ»

#### Задачи Смотра:

- Открытая демонстрация хлеба и хлебобулочных изделий; оценка уровня качества изделий, выпускаемых предприятиями Российской Федерации и других стран
- Анализ тенденций развития ассортимента
- Популяризация хлеба как основы здорового питания
- Реклама хлебобулочной продукции и поддержка хлебопекарных предприятий

**Образцы изделий** представляются в соответствии с номинациями Смотра

**Оценка качества изделий** производится на закрытой дегустации конкурсной комиссией Смотра по органолептическим показателям

**Результаты оценки качества** изделий отмечаются членами конкурсной комиссии Смотра в дегустационных листах отдельно по каждой номинации. Решение принимается на основании подсчета баллов и оформляется протоколом

**Предприятия-победители** Смотра награждаются золотыми, серебряными и бронзовыми медалями «За высокое качество продукции», а также дипломами, подтверждающими право владения медалью

**Награждение** предприятий-победителей Смотра пройдет **2 декабря 2015 г.** в Москве, в Международной промышленной академии на Торжественной церемонии с участием гостей и представителей средств массовой информации

#### НОМИНАЦИИ XV МЕЖДУНАРОДНОГО СМОТРА КАЧЕСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ «ИННОВАЦИИ И ТРАДИЦИИ»

- 1. Хлеб ржаной
- 2. Хлеб ржано-пшеничный
- 3. Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта
- 4. Хлеб народов мира (национальный хлеб)
- 5. Батоны из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта
- 6. Халы и плетенки
- 7. Слоеные хлебобулочные изделия
- 8. Сухари сдобные

(495) 959-66-86

- 9. Пироги с фруктово-ягодными начинками
- 10. Праздничные караваи и крендели

В РАМКАХ СМОТРА ВО ВСЕХ НОМИНАЦИЯХ СОСТОИТСЯ КОНКУРС «ЛУЧШИЙ ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ ГОДА»

С вопросами о программе конференции и номинациях смотра обращайтесь: (495) 959-66-91 Ильина Ольта Александровна, ilyina@grainfood.ru (495) 959-66-51 Иунихина Вера Сергеевна, iunikhina@grainfood.ru

С вопросами об участии и регистрации обращайтесь:

(495) 959-71-01 Масальцева Ольга Ивановна, masaltseva@grainfood.ru

(499) 235-40-68 Александрова Ирина Львовна, aleksandrova@grainfood.ru

Чибисова Елена Серафимовна, chibisovaelena@grainfood.ru

(495) 959-66-52 Ткаченко Ольга Петровна, maslova@grainfood.ru

## Натуральные пищевые добавки: с Е или без Е?

## Как «грязное» становится «чистым». Современные натуральные консерванты

Тенденция использовать натуральные ингредиенты усиливается с каждым годом. Покупатели обращают все больше внимания на наличие синтетических компонентов в пищевых продуктах. Когда речь идет о пищевых добавках, опасаются прежде всего Е-ингредиентов.

Специалистам очевидно, что наличие у продукта Е-кода не означает, что он не является натуральным. Возникает другой вопрос: всегда ли указанный на этикетке натуральный ингредиент действительно является таковым? Возьмем для примера два энергетических напитка: на этикетке первого указан экстракт гуараны, а на втором – кофеин. Казалось бы, в случае с экстрактом натуральность гарантирована, а вот кофеин может быть и синтетическим. В реальности ситуация может оказаться обратной: добавленный чистый кофеин будет натуральным, а экстракт гуараны – лишь имитацией. Считается, что в хроматограмме натурального экстракта должны присутствовать пики катехина и эпикатехина. Но что мы увидим, если смешаем синтетический кофеин с катехином и эпикатехином? По ВЭЖХ такой синтетический продукт будет выглядеть как натуральный экстракт гуараны. Как же отличить натуральное от синтетического? Наиболее действенным методом является изотопный анализ с использованием масс- и ЯМР-спектроскопии. Натуральное и синтетическое сырье отличаются по распределению изотопов в молекуле, прежде всего углерода: например, существуют разные виды глюкозы, отличающиеся распределением изотопов С13 в разных положениях молекулы. На основе специальных методов анализа можно точно определить происхождение сахара: свекловичный, виноградный или тростниковый. Таким образом, синтетическое вещество и натуральное различаются между собой. Их физиологическое воздействие на организм при этом может быть и одинаковым - оставим окончательные выводы за спе-

циалистами в области физиологии. Подчеркнем, однако, что декларирование натуральности пищевого продукта требует особого контроля происхождения всех ингредиентов!

В настоящее время в пищевой промышленности и косметике становится модным применение натуральных консервантов. Для их получения используются природные механизмы защиты от микроорганизмов – например, образование органических кислот и бактериоцинов, замедляющих скисание молока. Выращивание молочнокислых бактерий на питательной среде дает натуральный продукт с консервирующими свойствами. В химическом смысле он является «грязным», но с точки зрения этикетки это «чистый» натуральный консервант. Естественно, подобные консерванты содержат натуральную молочную кислоту Е270 и низин Е234, поэтому стремление вводить в рецептуры натуральные ингредиенты без Е-кодов порой означает отказ от использования лучших природных консервантов.

Компания АО «Омиа Алгол Рус» рада предложить своим клиентам качественное натуральное сырье как с Е-кодами, так и без них.

Одним из наших поставщиков является компания Galactic, которая производит молочную кислоту и ее соли, ферменты, пробиотики, а также низин и натамицин марки Galacin. Низин используется в качестве консерванта довольно давно, в том числе и отечественными производителями. Данное вещество является олигопептидом и вырабатывается молочнокислыми бактериями Lactococcus lactis. Низин весьма эффективен в отношении грамположительных патогенов типа Listeria, Clostridium, Bacillus,

Streptococcus. Существуют различные виды низина. Низин A и низин Z имеют в положении 27 разные аминокислоты: у A это гистидин, а у Z – аспарагин. Низин Z обладает большей проницаемостью и меньшей растворимостью при низких значениях рН. Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС) допускает использование низина в пищевых продуктах:

- пудинги из манной крупы или тапиоки и подобные продукты 3 мг/кг:
- сыры зрелые и плавленые – 12,5 мг/кг;
- творожные и сливочные сыры (тип «маскарпоне») 10 мг/кг.

При добавлении к низину молочной кислоты часто наблюдается их синергетический эффект и дополнительное действие против грамотрицательных бактерий.

Натамицин вырабатывается ферментативной реакцией с участием Streptomyces natalensis, имеет макролидную структуру и проявляет выраженное противогрибковое действие. ТР ТС ограничивает использование данного консерванта:

Натамицин (пимарицин, дельвоцид) (E235) для поверхностной обработки сыра, колбасы сырокопченой и полукопченой –  $1 \text{ мг/дм}^2 \text{ в}$  слое на глубину до 5 мм.

При сравнении двух вариантов применения – опрыскивание и погружение – первый вариант является более эффективным. Компанией Galactic разработан новый продукт, который представляет собой стабильную 4%-ную суспензию натамицина. Это значительно облегчает работу с данным консервантом.

В качестве пищевых консервантов могут также использоваться вещества растительного происхождения. Эфирные масла и экстракты

растений классифицируются как GRAS (generally recognized as safe). Компанией Productos Sur S.A. разработан ряд натуральных консервантов для продуктов с «чистой» этикеткой. Данные консерванты могут декларироваться как экстракты растений или натуральные ароматизаторы. Они эффективны в отношении как грамположительных, так и грамотрицательных бактерий. Микробиологические исследования показывают возможность применения консервантов Productos Sur S.A. как в сырых мясных продуктах, так и в готовых к употреблению. Так, введение натурального экстракта T-2N W при просаливании лосося впоследствии увеличивает сохранность копченого продукта. В образцах с высоким первоначальным содержанием Listeria spp (включая Listeria monocytogenes) по истечении 10 дней после упаковки количество бактерий уменьшается ниже предела обнаружения. Ингредиент также полезен для контроля Enterobacteriaceae. Использование продуктов компании Productos Sur S.A. позволяет исключить из рецептур фосфаты, нитраты, нитриты и синтетические антиоксиданты.

АО «Омиа Алгол Рус» имеет богатый опыт поставки натуральных ингредиентов на российский рынок. Наши технические специалисты всегда готовы участвовать в проектах, которые позволят сделать Вашу продукцию еще лучше и привлекательнее.

Компания «Омиа Алгол Рус» Тел. в Москве: +7(495) 786 63 30 Тел.: в Санкт-Петербурге: +7(921) 956 34 31 www.omyaalgol.com

## Рынок мороженого демонстрирует стабильность

Мороженое пользуется огромной популярностью во всем мире. В России мороженое – любимое лакомство для детей и взрослых. Всего в нашей стране сейчас действует около 300 предприятий, выпускающих мороженое.



#### Валерий Елхов,

генеральный директор Союза мороженщиков России

По последним данным госстатистики, за период с января по июль 2015 года в России выпущено 268 604 тонн мороженого, что составляет 99,3% по сравнению с аналогичным периодом 2014 года. Сравнительный анализ производства по регионам страны показывает устойчивую картину за последние три года в Уральском, Северо-Западном, Сибирском, Северо-Кавказском и Дальневосточном федеральных округах. В текущем году значительный прирост в объемах производства отмечен в Южном федеральном округе – на 24,4%, небольшой прирост – 2–4% в Северо-Кавказском, Приволжском, Уральском и Дальневосточном округах. В то же время текущий год оказался крайне неблагоприятным для Центрального федерального округа. По итогам 7 месяцев падение производства составило до 10%, а в отдельные месяцы достигало 30 и 40%. Падение, прежде всего, отмечалось в Московской области. Правда, к концу периода ситуация здесь несколько улучшилась, и тем не менее объем производства составил 93,7%. Многие эксперты связывают это с неблагоприятными погодными условиями, что кстати, подтверждает и статистика по Уральскому округу, где в прошлом году отмечалось серьезное падение продаж, а в этом году жарким летом объемы производства выровнялись. Наибольшие объемы традиционно произведены в Центральном (65 518 тонн), Сибирском (59 665 тонн), Приволжском (58 458 тонн) округах.

География размещения производственных мощностей отчетливо показывает наличие в них лидеров производства. Наиболее крупные объемы продукции выпущены в Московской области – 26 750 тонн, Омской – 22 237 тонн, Нижегородской – 20 565 тонн, Вологодской – 20 360 тонн, Новосибирской – 16504 тонны, Тульской области – 14680 тонн, Краснодарском крае – 14 548 тонн, Республике Татарстан – 12 935 тонн.

Готовя данный обзор, мы поинтересовались мнением руководителей фабрик мороженого и торгующих организаций об изменениях в продажах по сравнению с прошлым годом. Отмечено, что в Приволжском округе продажи выросли до 18%, в Южном, Северо-Кавказском, Сибирском, Уральском округах – до 10%. В свою очередь, в Центральном округе падение составило до 30%, а в Северо-Западном – до 20%. В Центральном округе это связывали с холодной погодой и неудачными местами продаж. В Северо-Западном округе объясняли это падением покупательской способности, экономией на дорогих видах мороженого. Так, Татьяна Кузнецова – начальник отдела маркетинга «Петрохолод. Мир мороженого» отмети-

#### В среднем россиянин съедает 2,6 кг мороженого в год

На протяжении последних четырех лет рынок мороженого демонстрировал положительную динамику. По данным компании MaksiOma, объем потребления мороженого в России в 2014 году составил 380 тыс. тонн, что составляет 2,6 кг мороженого на душу населения в год. Норма потребления мороженого, рекомендуемая Институтом питания, в настоящий момент существенно выше и составляет 8 кг в год. Уровень потребления мороженого в России в два раза ниже европейского и в три раза ниже американского.

Доля импортного мороженого на российском рынке в 2014 году составила около 4%. Основная доля импортного мороженого – 77% приходится на продукцию премиум-класса. В пятерке лидеров по импортным поставкам мороженого на российский рынок – Беларусь, Франция, Латвия, Швейцария и Украина.

Объем производства мороженого в России в 2014 году составил 378 тыс. тонн, что на 3% выше уровня 2013 года. В 2014 году было экспортировано около 3% произведенного в России мороженого. Более 95% экспорта поставляется в страны СНГ. В числе лидеров – Казахстан, Монголия и Беларусь.

ла, что снижение продаж связано не столько с неблагоприятными погодными условиями, сколько с макроэкономическими факторами. По ее словам, в условиях роста цен на продукты питания

потребитель стал сокращать суммы покупки и экономить на лакомствах, к которым относится и мороженое. В Южном округе положительная динамика связывалась с увеличением продаж более дешевой продукции.

Подтверждением тому, что спрос увеличился за счет предложений более дешевой продукции, является практически повсеместное увеличение продаж вафельных стаканчиков. К примеру, в магазинах «Дикси» с начала года доля продаж мороженого увеличилась в 2,5 раза, наибольшей популярностью у покупателей пользуется мороженое мелкой фасовки, его выбирают более 70% покупателей. Около трети из них покупают пломбир в вафельном стаканчике. В сети супермаркетов «Азбука вкуса» объем продаж стаканчика в июле вырост на 80% по сравнению с апрелем. В финской сети Prisma также лидером продаж является вафельный стаканчик, спрос на него в среднем увеличился в 2,5 раза.

Жаркая погода в ряде регионов России привела к росту потребления мороженого в подавляющем большинстве городов. Так, продажи в июне, по имеющимся оценкам, выросли, как минимум, на 20%. Многие фабрики работали в 2–3 смены.

В целом, подводя итоги, можно сказать, что рынок мороженого в России демонстрирует стабильность. Однако процессы в экономике страны, а также факторы, влияющие извне, могут негативно отразиться на рынке, прежде всего из-за роста цен на сырье и стоимости валюты. Думаю, что ко времени нашей отраслевой конференции в ноябре мы сможем дать более достоверный прогноз итогов 2015 года.



## Современные аспекты производства мороженого

В сентябре сотрудники ГК «ЭФКО», крупнейшего вертикально-интегрированного холдинга на российском рынке масложировой продукции, провели семинар «Современные аспекты производства мороженого с заменителем молочного жира и замороженных десертов с добавлением молока и молочных продуктов». Это уже сложившаяся традиция – проводить по окончании летнего сезона семинар для производителей мороженого. В этот раз мероприятие было организовано в рамках выставки World Food Moscow-2015.

В семинаре приняли участие производители мороженого и представители компаний из сопутствующих отраслей. Спикерами семинара выступили представители Союза мороженщиков России, ФГБНУ «ВНИХИ», ФГБНУ «ВНИМИ», СППИ, а также ведущие специалисты компании «ЭФКО».

В программе семинара были рассмотрены актуальные вопросы в области производства мороженого с ЗМЖ и замороженных десертов с добавлением молока и молочных продуктов:

- обзор современного состояния отрасли;
- технологические аспекты производства;
- современные методы контроля;
- ингредиенты, необходимые для производства.

Семинар был открыт приветственной речью зам. директора масложирового дивизиона компании «ЭФКО» Александра Алексеенко. Затем перед присутствующими выступил генеральный директор Союза мороженщиков России Валерий Елхов, который рассказал о современном состоянии отрасли мороженого в Российской Федерации и представил анализ последних семи месяцев текущего года: «За семь месяцев текущего года было произведено 268,6 тыс. тонн мороженого, что составляет 99,3% от значений 2014 года. В целом, можно сказать, что рынок мороженого в России демонстрирует стабильность. Однако процессы в экономике страны, а также факторы, влияющие извне, могут негативно отразиться на рынке, прежде всего из-за роста



цен на сырье и стоимости валюты». Также докладчик затронул вопрос использования заменителей молочного жира в производстве мороженого: «В настоящее время в нашей стране существует дефицит молока-сырья, который достигает 30%, примерно столько же составляет дефицит животных масел, недостаток которых могут восполнить растительные масла... По своему составу мороженое с заменителем молочного жира – полноценный молочный продукт. Кроме того, эти продукты сбалансированы по жирнокислотному составу: содержат меньше холестерина и насыщенных жирных кислот, а также повышенное количество полиненасыщенных жирных кислот».

Антонина Творогова, д.т.н., зам. директора по научной работе ФГБНУ «ВНИХИ», рассказала о влиянии составных компонентов на качество мороженого и замороженных десертов. К.т.н., зав. лабораторией технохимического контроля ФГБНУ «ВНИМИ» Елена Юрова выступила с докладом «Современные методы контроля производства мороженого и замороженных десертов, оценка и подтверждение качества готовой продукции». Знания и колоссальный практический опыт ученых, которыми они делятся в рамках семинаров компании «ЭФКО», всегда вызывают у слушателей огромный интерес – докладчиков буквально «засы-

пают» вопросами, назревшими в связи с конкретными производственными задачами и изменениями в нормативной документации.

Полина Семенова, к.т.н., исполнительный директор Союза производителей пищевых ингредиентов, представила слушателям доклад «Применение микроингредиентов в мороженом: особенности нормирования и законодательного регулирования». Она отметила, что важнейшим вопросом применения пищевых микроингредиентов является их безопасность, особенно учитывая, что мороженое и молочная продукция являются продуктами массового потребления.

Начальник бюро прикладных исследований ГК «ЭФКО» Алена Коноплева познакомила присутствующих с ассортиментом продукции компании для производства мороженого с заменителем молочного жира и замороженных десертов с добавлением молока и молочных продуктов и подчеркнула: «Компания «ЭФКО» не просто разрабатывает и продает специализированные жиры высокого качества, но и готова помогать партнерам в их стремлении выйти на новый уровень развития и эффективности производства за счет использования наиболее результативных и передовых решений. Для полноценной технологической поддержки мы располагаем собственным Центром прикладных исследований, в задачи которого входит разработка новых продуктов и комплексных решений, в том числе для отрасли мороженого. Это новые продукты с использованием заменителей молочного жира и других компонентов. Идеи, технологии, рецептуры – все это предлагает наша компания».

В завершение семинара присутствующим были вручены дипломы участников и памятный подарок - книга «Мороженое» Д. Гоффа и Р. Гартела (2-е рус. изд.), перевод с англ. под ред. д.т.н. А.А. Твороговой. В книге рассматривается широкий спектр вопросов производства и качества мороженого и замороженных десертов, начиная с химических, физических и инжиниринговых принципов производства и заканчивая дистрибуцией готовой продукции. Помимо технических и технологических аспектов в ней раскрыты важные практические моменты, необходимые всем, кто соприкасается с производством и дистрибуцией мороженого и замороженных десертов. Особенно тщательно авторы актуализировали информацию об ингредиентах и оборудовании, опираясь на новейшие разработки отрасли, в том числе разработки компании «ЭФКО» в части заменителей молочного жира для мороженого. На взгляд участников семинара, эта книга станет практическим пособием в ежедневной работе.

## Какао в продуктах на молочной основе

На протяжении многих столетий какао любят за его богатый вкус и аромат. Одним из первых способов сочетания какао с молочными продуктами стал рецепт горячего шоколада – взбитого в чашке молока с добавлением какао, меда и пряностей. Потрясающе вкусный напиток – как тогда, так и сейчас. Сегодня какао используется во множестве продуктов на молочной основе: горячих и холодных напитках, пудингах, фланах, мороженом и т.д.

Какао применяется главным образом для придания выраженного вкуса и цвета. В продуктах на молочной основе для этой цели можно использовать как шоколад, так и какао-порошок. Преимущество какао-порошка состоит в том, что его можно использовать там, где невозможно использовать шоколад. К примеру, в напитке трудно добиться стабилизации содержащего большое количество какао-масла шоколадного компонента — капли жира, как правило, остаются плавать на поверхности. В этом случае какао-порошок будет лучшей альтернативой, так как полностью растворяются в молоке.

Для максимального раскрытия вкуса, аромата и цвета какао производители применяют процесс алкализации, т.е. обработку алкализующими агентами. Алкализация впервые была применена Ван Гутеном в XIX веке с целью повышения растворимости какао-порошка в молоке или воде. С тех пор этот процесс был усовершенствован для достижения двух главных целей:

- получения широкого цветового спектра

   от светло-коричневого до черного,
   включая темные красноватые и средне-коричневые оттенки;
- получения яркого вкуса за счет усиления букета какао и уменьшения терпкости и горечи.

Также необходимо учитывать влияние уровня рН и степени алкализации какаопорошка на конечный результат. Уровень рН какао-порошка определяет его взаимодействие с другими ингредиентами в рецептуре и в итоге влияет на текстуру конечного продукта. Взаимодействие какао с продуктами на молочной основе связано с гораздо более сложными реакциями, чем большинство из нас может себе представить. Ученые среди прочего изучают то, как какао-частицы взаимодействуют с молочными белками, прикрепляясь к поверхности жировых шариков или воздушных пузырьков, или то, как алкализация какао-порошка влияет на стабильность продукта.

Еще одна важная характеристика какао — микробиология. Этот параметр является критическим для молочных продуктов, которые могут обсеменяться вследствие того, что не все микроорганизмы погибают во время термообработки, приводя к образованию спор. В

связи с этим некоторые виды какао-порошка гарантируют низкое спорообразование.

#### Какао в мороженом

Какао-порошок с содержанием жира 20–22% или 22–24% часто используют в мороженом для придания ему мягкого шоколадного вкуса. Даже сильно замороженный продукт, в который добавлено какао с высо-



ким содержанием жира, выгодно отличается насыщенностью вкуса, так как более высокое содержание жиров дает более мягкое и приятное ощущение во рту.

#### Какао в молочных напитках

Алкализация и рН какао-порошка влияют на процесс стабилизации молочно-шоколадных напитков. Какао-частицы взаимодействуют с молочными белками, и это взаимодействие особенно интенсивно, если какао-порошок подвергся сильной алкализации. Чем выше степень алкализации какао-порошка, тем сильнее взаимодействие и тем больше проникновение в продукт. Все это, вместе с каррагинаном, влияет на стабильность молочно-шоколадного напитка. Более темный



какао-порошок может нарушить стабильность продукта в период его срока хранения. Известны дефекты седиментации (оседания частиц), синерезиса (отделения воды) или образования «мраморности». Правильный выбор порошка имеет решающее значение, и помочь сделать такой выбор может специалист в этой области. Так, например, какао-порошок со средним и низким уровнем алкализации также может давать темный цвет и привлекательный шоколадный вкус, не влияя при этом на стабильность продукта.

#### Какао в десертах

Какао-порошки для использования в десертах также требуют внимания при выборе рецептуры. Например, если нужно изменить вкус десерта с мягкого шоколадного на насыщенный вкус какао, недостаточно просто взять другой какао-порошок. В зависимости от используемых стабилизирующих компонентов может также потребоваться корректировка рецептуры.

Очень показателен в этом смысле флан — пудинг из сгущенного молока, яиц и сахара. В рамках одной рецептуры пудинга, заменив натуральный какао-порошок на алкализованный, мы получим плотную структуру. При замене какао-порошка с высоким уровнем рН на более кислый получим мягкую и нежную текстуру.

Для создания насыщенного шоколадного вкуса рекомендуется использовать и сочетание настоящего шоколада и какао-порошка. Это открывает больше возможностей для творческих экспериментов со вкусом. Например, алкализованный какао-порошок даст не только более насыщенный цвет, но и приятную нотку какао во вкусовом букете продукта, уже содержащего шоколад.

### Страна происхождения какао — значение для молочной продукции

К подбору какао-порошков в молочных продуктах нужно относиться очень серьезно и деликатно.

Молоко способно раскрыть самые тонкие оттенки вкуса какао-порошка, в том числе и нежелательные. Какао разных стран про-







Рис. 1. Вкус какао-порошка в холодных напитках в зависимости от страны происхождения

исхождения, таких как Перу, Танзания или Гана, придаст молочным десертам или мороженому множество тончайших вкусовых оттенков: вкус сушеных фруктов и ириски, фруктовые нотки и вкус фундука или карамели, обжаренных злаков. Происхождение какао-порошка — важнейший фактор в создании уникального молочного десерта.

Понимание сложности взаимодействия какао с молочными продуктами позволяет создавать рецепты, подчеркивающие вкус и цвет конечного продукта без ущерба для его текстуры и структуры. Доверьтесь профессионалам в области какао-продуктов, и потребитель сосредоточится исключительно на восхитительном вкусе вашего продукта.

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

## Добро пожаловать в мир превосходного какао.



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

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



ПРЯМАЯ РЕЧЬ

# Пищевые волокна Bio-fi — новый продукт компании «АГРИН»

Компания «АГРИН» – многопрофильная производственная компания, давно и успешно работающая на рынке, выпускает широкий ассортимент молочных и молокосодержащих продуктов, а также ингредиенты для сектора В2В. Компания постоянно работает над созданием инновационных продуктов, что позволяет ей занимать лидирующие позиции на рынке. Председатель Совета директоров компании **Василий Величковский** рассказывает о перспективах нового продукта – натуральных пищевых волокнах Bio-fi.

## Компания «АГРИН» предлагает производителям пищевых продуктов новый ингредиент – пищевые волокна. Это необычный для вас сегмент рынка. Что подтолкнуло вас начать заниматься данным направлением?

Рынок ингредиентов для продуктов здорового питания имеет большой потенциал. Потребность в них постоянно растет. Продукты и ингредиенты, относящиеся к категории здорового питания, в долгосрочной перспективе успешны на рынке.

В нашем департаменте исследований и разработок под руководством главного технолога **Бармена Автандиляна** трудятся 40 научных сотрудников. Специалисты работают над созданием продуктов и технологий по различным направлениям, в том числе над созданием инновационных ингредиентов, использование которых привносит в продукт дополнительные полезные свойства.



Одним из таких ингредиентов стали натуральные пищевые волокна Bio-fi, которые можно применять для создания различных функциональных продуктов.



В дальнейшем мы планируем развивать это направление. В ближайшее время на рынке появятся уникальные разработки компании. Например, белково-жировые смеси для мучных кондитерских изделий, не содержащие трансизомеров жирных кислот, что также внесет свою лепту в оздоровление нации.

#### В чем заключается инновационность продукта? Чем отличается Bio-fi от других пищевых волокон, представленных на рынке?

Bio-fi – это целлюлозно-пектиновый комплекс на основе свекловичных волокон, содержание пектина в котором достигает 20%. Пектин, входящий в состав волокон Bio-fi, позволяет решать ряд функциональных и технологических задач при производстве широкого спектра пищевых продуктов. Сам технологический процесс может

упроститься, что немаловажно, особенно при больших объемах производства. Готовые продукты в процессе производства приобретают уникальные потребительские свойства, становятся полезными для здоровья.

То, что наш продукт содержит не только целлюлозу, но и большое количество пектина – основное выигрышное его отличие от остальных пищевых волокон, присутствующих на российском рынке и содержащих в основном целлюлозу. Надо отметить, что под видом пшеничной целлюлозы порой представлена целлюлоза древесная.

Кроме того, все процессы производства Bio-fi – очистка, отбеливание, дезинфекция – проводятся по надлежащим экологичным технологиям при строгом соблюдении стандартов. Это выделяет наш продукт среди других, зачастую не предназначенных для использования в пищевой промышленности.

## Какие именно свойства позволяют отнести продукт, обогащенный волокнами Bio-fi, к категории «здоровое питание»?

Изделия с Bio-fi обогащены клетчаткой и пектином, которые наделяют продукт функциональными пребиотическими свойствами. По мнению современных ученых-диетологов, такие пищевые волокна являются неотъемлемыми компонентами здорового питания. Пищевые волокна способствуют росту полезных микроорганизмов кишечника, улучшают его перистальтику. Кроме того, пектин адсорбирует тяжелые металлы, токсины, шлаки и другие вредные вещества, нормализуя обменные процессы в организме.

Именно такие свойства позволяют позиционировать готовый продукт, обогащенный пищевыми волокнами Віо-Гі, как «полезный для здоровья», что, безусловно, заинтересует современного потребителя. Это дает существенные преимущества компании-производителю при разработке маркетинговой стратегии продвижения продукта на рынке.

#### В каких отраслях можно использовать пищевые волокна Bio-fi?

Что касается сферы применения, наш продукт – универсальный ингредиент, он может быть востребован в различных областях пищевой промышленности. В первую очередь, он успешно применяется при производстве разнообразных мясных и молочных изделий.

#### АКТУАЛЬНО

#### ПРЯМАЯ РЕЧЬ

В мясоперерабатывающей промышленности Bio-Fi можно использовать при изготовлении различных колбасных и цельномышечных продуктов, рубленых полуфабрикатов, паштетов, консервов.

В молочном производстве – для творожных и сырных продуктов, йогуртов, разнообразных десертов. В кондитерском секторе применяется как для мучных, так и для сахаристых изделий. В производстве соусов – для кетчупов, аджик, майонезов и им подобных.

Единственное ограничение в применении данного продукта связано с тем, что Віо-fі имеет светлобежевый оттенок. Это затрудняет получение готового продукта идеально белого цвета.

## Какие технологические преимущества получает готовый продукт, обогащенный Bio-fi?

Действительно, продукт получает целый ряд положительных моментов. Качество и органолептические свойства готового продукта значительно улучшаются, это заметит не только профессиональный технолог, но, самое главное, требовательный потребитель.

Например, использование Віо-fi в мясных изделиях улучшает консистенцию, структуру и формуемость фарша, улучшает текстуру, пластичность и нарезаемость готовых мясных и колбасных изделий, обеспечивает равномерное распределение и прочное удержание влаги и жира в готовых изделиях и делает структуру фарша более нежной. При заморозке продукта пектин препятствует образованию крупных кристаллов, разрушающих структуру мяса, таким образом, значительно снижается вероятность синерезиса.

В производстве кондитерских изделий пастиломармеладной группы пищевые волокна используются как студнеобразователи; при изготовлении зефира — как стабилизаторы пенообразной структуры, готовая зефирная масса имеет более высокую дисперсность воздушных пузырьков. При производстве мучных кондитерских изделий пищевые волокна улучшают структуру теста, стабилизируют ее по всему объему.

При выпечке хлеба с дополнительным внесением волокон качество готового изделия улучшается по таким показателям, как объемный выход, пористость и сжи-



маемость мякиша, формоустойчивость. Кроме того, замедляется процесс черствения.

Кисломолочные и молокосодержащие продукты, обогащенные пищевыми волокнами, обладают отличными вязкостными характеристиками, имеют традиционный вкус и запах. Обогащение продуктов пищевыми волокнами препятствует образованию крупки, замедляет процесс синерезиса.

Такое действие клетчатки в процессе изготовления продукта обусловлено тем, что она имеет волокнистую структуру, нерастворима в воде, влага и жир связываются внутри волокон.

## Какие экономические выгоды приобретает производитель готового продукта, применяющий волокна Rio-fi?

Использование пищевых волокон при выработке любого рода изделий ощутимо снижает их себесто-имость, одновременно увеличивая выход готового продукта. Это особенно актуально в сложившейся экономической ситуации. Плюс ко всему, снижаются производственные потери, упрощается технологический процесс, что неоднократно подтверждалось в ходе наших собственных экспериментов.

## Как происходит разработка новых рецептур с пищевыми волокнами Bio-fi?

В компании функционирует отдел технологического сервиса, в котором работают опытные специалисты. Здесь разрабатывают уникальные рецептуры, в том числе по индивидуальным заказам клиентов.

При создании рецептуры учитываются все пожелания клиента и

особенности производства. Технологи выезжают на предприятия заказчика и внедряют разработки. Специалисты заказчика также участвуют в этом процессе. Как правило, если клиент готов к совместному творчеству, эффективность работы возрастает.

Кроме того, служба технологического сервиса имеет готовые стандартные рецептуры различных продуктов. Мы предлагаем клиенту наши предварительные варианты рецептур, которые потом отрабатываются и корректируются в реальных условиях производства заказчика.

Весь процесс, начиная с разработки рецептуры и заканчивая подготовкой опытных образцов и технологических решений, занимает не более двух недель.

Бывает так, что клиент берет у нас ингредиент и сам разрабатывает рецептуру.

Введение нашего продукта в технологический процесс нисколько его не усложняет, так как для этого не требуется никаких дополнительных операций. При производстве одних продуктов ингредиент вносится непосредственно в сухом виде, например, прямо в куттер, в других случаях желательна предварительная гидратация ингредиента.

#### А в других случаях?

Ингредиент выпускается в виде порошка разного фракционного состава – от 100 до 500 мкм. В зависимости от заявки клиента и вида продукта мы подбираем для рецептуры ингредиент необходимой крупности помола.

Где производится ваш новый продукт?

Предприятие расположено в Липецкой области, с. Долгоруково. Раньше на этом месте был молочный завод, который мы реконструировали и модернизировали. В настоящее время мощность производства – 10 тонн в сутки, мы планируем в дальнейшем его расширение и увеличение объема выпуска продукции.

Сырьем для производства является свекловичный жом. В процессе изготовления ингредиента после многостадийной экстракции жом подвергается механической очистке, сушке и измельчению.

## Сейчас на полках появляется все больше обогащенных клетчаткой продуктов. Как Вы считаете, каковы перспективы российского рынка пищевых волокон?

На мой взгляд, отечественный рынок пищевых волокон будет расти, как минимум, по двум причинам. Первая – экономическая. Как уже упоминалось выше, себестоимость готового продукта снижается за счет существенной влаго- и жироудерживающей способности волокна.

Вторая – функциональная. Популярность здоровых продуктов среди населения растет, поэтому обогащение продукта пищевым волокном – это стратегически верный ход.

## Высока ли конкуренция отечественного производителя с зарубежными компаниями на российском рынке функциональных ингредиентов в целом и пищевых волокон в частности?

Еще на старте этого проекта существовала реальная возможность подвинуть зарубежные компании на рынке пищевых ингредиентов, теперь такая возможность существенно возросла.

Курс доллара помог отечественным производителям в процессе импортозамещения. Несмотря на то, что конкуренция на рынке достаточно жесткая, сейчас удачное время для развития российского производства пищевых ингредиентов.

Подробная информация o Bio-Fi: e-mail: Bio-fi@agrin-f.ru, Bio-fi.prodagi@agrin-f.ru, тел.: +7(495) 627-77-13,

+7(495) 640-57-22

## Контроль биопленки бактерий в пищевой индустрии

Эффективный клининг и мониторинг чистоты производственных поверхностей предотвращает появление патогенных микроорганизмов и аллергенов в продуктах питания.

В Москве 14 сентября состоялась встреча специалистов по качеству и безопасности, а также по санитарному контролю на производствах с экспертами компаний 3М и Vikan A/S. Участники семинара узнали о международной практике в области гигиены и санитарии, которая поможет повысить эффективность производства на отечественных пищевых предприятиях.

Приглашенный спикер, ведущий специалист по гигиене компании Vikan A/S Дебра Смит, имеющая более чем 30-летний опыт работы в области исследования проблем пищевой безопасности, рассказала о научном подходе в клининге.

В связи с усилением контроля со стороны аудиторов за соблюдением требований НААСР и санитарной документацией все больше внимания уделяется превентивным мерам по снижению риска микробиологического заражения пищевых продуктов.

По словам Дебры Смит, клининг и мониторинг чистоты не только оборудования, но и производственных помещений важный шаг в построении системы и управления пищевой безопасностью. Согласно исследованиям компании Campden BRI пищевых цехов на предмет бактерии Listeria monocytogenes, уровень загрязнения оборудования был достаточно низким, в отличие от пола (17% риска позитивного результата) и сточных труб (25% риска). Однако главным «сборником» микроорганизмов стало уборочное оборудование – уровень риска составил 47%! Именно уборочный инвентарь, не соответствующий определенным требованиям и стандартам качества, является основным источником загрязнения.



«Проверить как инвентарь для уборки, так и производственные поверхности на соответствие санитарным нормам можно с помощью специальных приборов, например люминометром. Этот прибор способен в считанные секунды узнать уровень загрязнения. Принцип его работы заключается в определении уровня аденозинтрифосфата (АТФ) универсальной энергетической молекулы, находящейся во всех живых клетках: растительных, животных, бактериальных, а также дрожжах и плесени.

В основе методики количественного определения АТФ в образце лежит химическая реакция биолюминесценции (свечения)», – говорит микробиолог компании «ЗМ Россия» Лариса Белоус.

Также участники семинара узнали о новом быстром методе определения общего микробного числа всего за 24 часа с помощью тест-пластин.

В заключение Дебра Смит отметила важность введения на предприятиях протокола уборки.

По результатам исследований, достаточно всего 16 часов для образования биопленки, состоящей из бактерий, грибов, дрожжей и других организмов. Биопленка на поверхностях, соприкасающихся непосредственно с продуктами питания, негативно влияет на срок их хранения и ведет к образованию колоний опасных для здоровья бактерий. Среди всех инфекционных поражений около 65–80% вызываются бактериями, формирующими биопленки.

Применение эффективных чистящих и дезинфицирующих средств, проводимых через равные промежутки времени (4–8 часов), контролирует и ограничивает рост микробов. Однако

визуально чистые поверхности все же требуют проверки в виде экспресс-анализов. Например, люминометр позволяет в течение 1 минуты определить степень чистоты поверхности производственных линий на предприятии и предпринять, если необходимо, дополнительную дезинфекцию и мойку оборудования.

Комплексные меры, такие как введение протокола уборки, использование качественного и гигиеничного инвентаря, а также регулярный мониторинг чистоты производственного оборудования и помещений, позволят в разы повысить качество выпускаемой продукции на российских пищевых предприятиях.



## Натуральная антимикробная защита пищевых продуктов SEA-i®

#### доктор наук M. Ziarno, D. Zareba,

факультет наук о продуктах питания, Варшавский университет естественных наук-SGGW

#### проф. F. Devlieghere,

лаборатория пищевой микробиологии и консервации пищевых продуктов, Университет Гента, Бельгия,

#### J. Decatelle,

Bienca NV. Бельгия

SEA-i® является естественной ферментной системой, которая используется для подавления, повреждения или уничтожения микроорганизмов в процессе обработки сырья и полуобработанных пищевых про-

Потребители желают получить безопасные и высококачественные пищевые продукты с приемлемым сроком годности, но критически относятся к использованию искусственных, химических консервантов.

Рассмотрения в этой связи заслуживает решение, предлагаемое препаратами SEAi. SEA-i, основанное на лактопероксидазной системе (LPS), и может иметь бактериостатическое и (или) бактерицидное действие на различные микроорганизмы, в том

числе на бактерии и плесень. Данные препараты представляют собой смесь активных энзимов и их субстратов. Действие этих препаратов основывается на системе лактопероксидазы, то есть натуральной энзимной системе, оказывающей антибактериальное воздействие на пишевые продукты. Меха-

низм противомикробного действия этой системы включает деактивацию клеточных энзимов, интерференцию с белками клеточной мембраны, вызывающую её перфорирование или утрату электрохимического потенциала, что, в конечном итоге, влечет за собой замедление переноски аминокислот и сахаров. В результате наблюдается замедление развития клеток микроорганизмов или даже снижение их популяции.

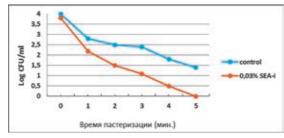
Согласно опрелелению Кодекса Алиментариус, SEA-і является вспомогательным средством при производстве, вследствие чего производитель освобождается от обязанности уведомлять о его содержании или наличии в готовом продукте. Была доказана короткоживущая натура активных компонентов, без какого-либо технологического эффекта на конечный продукт.

Сферы эффективного использования:

- сырое молоко, пастеризованное молоко, сливки, молочные напитки,
- сыр моцарелла, творог, свежий сыр, творожная масса
- жидкие яичные продукты.

Характерным, хотя отнюдь не единственным примером эффективного испоьзования SEA-і является сырое молоко.

Антимикробное действие SEA-i® при нагреве целого жидкого яйца, засеянного Salmonella spp. Синергия термообработки ферментативной активности



Влияние SEA-i® на изменение числа клеток Salmonella spp., засеянных в целое жидкое яйцо, хранящееся 8 ч при 7°С, а затем пастеризованное при 55°С.

В Варшавском университете естественных наук-SGGW были проведены подробные исследования действия SEA-і на сырое молоко.

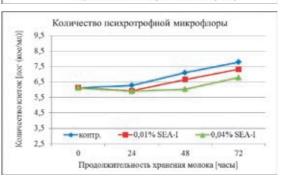
На приведенных диаграммах отображено влияние добавления препарата

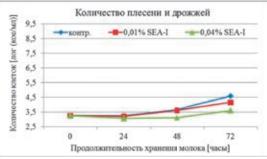
SEA-і F75 на выбранную микрофлору сырого молока: общее число микроорганизмов (30°С / 73 ч), количество плесени и дрожжей (25°С / 5 дней), а также количество клеток психротрофной микрофлоры (6,5°С / 10 дней). В данном исследовании препарат дозировался на двух уровнях, рекомендуемых производителем: 0,01 и 0,04% (100 и 400 м.д.). После добавления препарата SEA-i F75 сырое молоко содержалось без тепловой обработки в охлажденном состоянии, при температуре 6°С, на протяжении 72 часов. Опыты показали, что добавление препарата на уровне 100 м.д. имело статически существенное влияние на снижение общего количества микроорганизмов по сравнению с контрольной

пробой, наблюдавшееся на 48-м часу исследования.

На основании приведенных иследований делаем вывод, что использование естественного энзимного процесса в виде состава препарата SEA-і позволяет противодействовать развитию основных загрязняющих молоко микроорганизмов, благо-

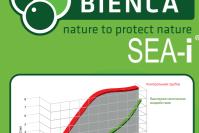






даря чему можно увеличить срок хранения сырого молока перед его переработкой.

Натуральная Ферментная Система для пищевой промышленности



Чистая этикетка – Технологическое вспомогательное средство

Защита широкого спектра продолжение срока годности

Натуральная

Стабильная и удобная система



За подробной информацией обращайтесь к нам: Тел.: +370 37 33 33 63 | indre@lavisa.lt ЗАО « Лависос концернас» | www.lavisa.lt

## **НОВЫЙ АССОРТИМЕНТ**

#### Компания «HaDO»

**Ханикомб** – карамелизированная посыпка, разработанная специально для производителей кондитерских изделий направления HoReCa.

Это хрустящий наполнитель, по вкусу напоминающий «сладкий петушок» из детства, но легкий и воздушный, размер гранул – 2–10 мм. По требованию клиента наполнитель может иметь разнообразные оттенки вкусов, например восточные, столь популярные в новом сезоне: имбирь, мак, корица, перец. «Ханикомб» можно глазировать белым или темным шоколадом.

Выше предложенные варианты крайне интересны и хорошо подойдут именно для кондитерских изделий направления HoReCa. Пирожные, булочки,



маффины, макароны, украшенные «ханикомб», не останутся без внимания конечного потребителя.

Также данный вид наполнителя отлично подходит и для мороженого.

Фасуется «ханикомб» в вакуумные пакеты с запайкой по 5 и 12,5 кг.

### **Компания Tate & Lyle Food Systems**

Новая линейка в ассортименте стабилизационных систем ХА-МУЛЬСИОН® — для производства различных типов термостабильных начинок и также гелей.

Новые системы предназначены для приготовления начинок длительного хранения го-



рячим способом. Новая линейка ориентирована не только на производителей B2B, но также доступна всем, кто хочет расширить свой бизнес и освоить новое направление деятельности или просто сократить затраты на производство кондитерских изделий путем снижения стоимости закупаемого сырья – начинок и гелей.

#### **Компания DuPont Nutrition & Health**

**Supro XT 221D** – изолированный соевый белок для использования в сухих смесях питательных напитков. По информа-



ции компании, продукт растворяется в воде за 9 сек., быстрее, чем все другие изолированные соевые белки, представленные на рынке.

Supro XT 221D разработан как ответ на жалобы потребителей по поводу комков и сложности перемешивать порошковые добавки.

Компания провела сенсорный анализ пищевого продукта, потребители сравнили формулу белковой добавки, сделанную с Supro XT 221D, с похожими формулами, сознанными с другими изолированными соевыми белками.

Потребители высоко оценили достоинства формулы Supro XT 221D, включая такие критерии, как запах, растворимость, вкусовые ощущения.

#### 000 «КПФ МИЛОРАДА»

**Фларабин** – новый продукт производства НПК «Медбиофарм» (Россия), экстракт из лиственницы Даурской с содержанием арабиногалактана  $90\pm10\%$ . Фларабин является биологически активным веществом. Действующее вещество арабиногалактан – растворимые пищевые волокна.

Продукты, обогащенные фларабином, обладают антиоксидантными свойствами, активизируют деятельность иммунной системы, нормализуют работу желудочно-кишечного тракта, улучшают микрофлору кишечника, идеально подходят для диеты, нейтрализуют активность пищевых канцерогенов.

Также фларабин может быть использован как загуститель, желирующий агент, стабилизатор.

Вместо лактозы может использоваться как подсластитель, наполнитель в производстве таблеток.

Состав продукта: растворимые пищевые волокна (арабиногалактан) – не менее 90%, дигидрокверцитин – около 2% (1–4%).

#### **Arla Foods Ingredients**

Nutrilac LowCal – новый функциональный молочный белок, раз-



работан, чтобы помочь компаниям создавать низкокалорийные, богатые клетчаткой густые и питьевые йогурты.

Ингредиент предлагается в двух формулах: один с белком сыворотки, другой – с белком сыворотки с добавлением пребиотического волокна.

Формула белка сыворотки позволяет компаниям производить густой йогурт, энергетиче-

ская ценность которого 36 ккал на 100 г продукта, или питьевой йогурт калорийностью 20 ккал на 100 г. Формула с волокном позволяет компаниям производить густой йогурт с содержанием 2% волокна и 5,8% белка в 47 ккал на 100 г или питьевой йогурт с 2% волокна и 4,4% белка в 37 ккал на 100 г.

С помощью Nutrilac LowCal можно производить густые и сливочные йогурты, которые не требуют добавления крахмалов.

#### ГК НМЖК



Жир жидкий К601 — предназначен для смазки подвижных частей оборудования, контактирующих с тестом в тестоделителях и ножей машин для нарезки хлеба (слайсеров). Жир представляет собой смесь растительных масел и не является продуктом нефтепереработки.

Продукт прошел успешное тестирование на кондитерских и хлебопекарных предприятиях страны и получил положительные отзывы от использовавших его производителей.

Способ применения K601. Жир заливается в специальные резервуары для смазки в тестоделителях и машинах для нарезки хлеба. Расход продукта зависит от марки используемого оборудования и условий конкретного производства.

Преимущества K601: увеличение срока службы оборудования (насосов систем подачи масла) и ножей хлеборезок, увеличение периода между остановками и чистками тестоделителей, сокращение потерь по сырью при формовании тестовых заготовок. Расход K601 при использовании на предприятии значительно меньше, чем обычных масел.

Жир расфасован в пластиковые ведра по 10 кг.

### Компания «Реттенмайер Рус»

SUPERCEL® MI 500 T – комплексный препарат на основе пищевых волокон с ацетатами и карбонатами для производства натуральных полуфабрикатов всех видов мяса. Отсутствие вкусоароматической составляющей в составе препарата делает ее универсальной в применении и дает возможность технологам на предприятии комбинировать с другими ингредиентами.

Ацетаты и карбонаты, входящие в состав SUPERCEL® MI 500 Т, делают готовый продукт более сочным и нежным, способствуют активизации мышечных белков и удержанию влаги, стабилизируют цвет, предотвращают отделение мясного сока во время хранения. А клетчатка, входящая в состав препарата, уплотняет готовый продукт, предотвращает отделение влаги при их хранении и снижает потери при термообработке конечного продукта. Используя данный препарат, мы увеличиваем выход продукта на 25% и соответственно снижаем себестоимость, а также улучшаем микробиологические показатели (подавляет негативные оттенки запаха и вкуса низкосортного сырья, приостанавливает порчу мяса и окислительные процессы в жиросырье, позволяет увеличить сроки хранения).

SUPERCEL® MI 500 Т производится в Германии фирмой J.Rettenmaier & Sohne (JRS). Компания JRS сегодня является мировым лидером в области производства пищевых волокон, а также компаундов на основе волокон.

ООО «Реттенмайер Рус» – представительство немецкой компании JRS на территории России. Команда «Реттенмайер Рус» готова оказать технологическую поддержку клиентам на всей территории РФ.

#### Компания TRANSFOODSERVICE

NUTRILAC® CH-4560 – функциональный белок, идеальное решение для производства твердых и полутвердых сортов сыра.

Nutrilac® CH-4560 на 100% является натуральным молочным



ингредиентом, созданным компанией Arla Foods Ingredients специально для увеличения выхода, ускорения процесса созревания, улучшения текстуры и имитации жира в сыре. Ключевое преимущество Nutrilac® CH-4560 — увеличение выхода сыра (до 15%) и сокращение времени созревания (до 50%), что позволяет производителю значительно экономить на сырье и хранении готового продукта, оптимизировав расходы на использование складских помещений.

Благодаря структуре белковых частиц Nutrilac® CH-4560 идеально подходит для замещения жира. Таким образом, сыр с Nutrilac® CH-4560 сохраняет такую же плотную структуру, пластичность и сливочный вкус, как и сыр с классической жирностью. Производственный процесс стандартизирован, благодаря чему достигается стабильность качества готового продукта между партиями.

Клиенты «Транс Фуд Сервис» уже оценили неоспоримые преимущества Nutrilac® СН-4560 в производстве различных видов сыра высочайшего качества.

В рубрике «Новый ассортимент» представлены новинки на рынке ингредиентов. Приглашаем компании принять участие в данной рубрике. Присылайте в редакцию (sales@bfi-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.



### НОВЫЙ АССОРТИМЕНТ

#### Фирма «Биокор»



Пищевые волокна «Граунд» Биокор (пшеничные/ржаные) – продукт, полученный путем экструзионной обработки отрубей, а затем размолотый.

Основная цель применения – обогащение продуктов питания пищевыми волокнами, придание им диетических и лечебно-профилактических свойств.

Для хлебобулочных изделий. Добавление до 15% «Граунда» увеличивает водопоглотительную способность муки на 9–10%, что позволяет улучшить показатели качества теста.

Для мучных кондитерских изделий. При изготовлении сахарного, затяжного печенья, пряников можно вносить «Граунд» до 10% к массе всего сырья. Отруби усиливают хрустящие свойства выпеченных изделий.

Для сахаристых кондитерских изделий. В кондитерских изделиях с низким содержанием влаги сохраняются хрустящие свойства отрубей. Введение «Граунда» позволяет снизить содержание жира и сахара в продуктах.

#### Компания «АРОМАРОС-М»

«Сливочная с карамельной нотой», «Молочная для йогурта», «Ароматическая с нотой ванили», «Ароматическая с нотой корицы» - вкусоароматические добавки для производства кондитерских изделий. В соответствии со своими названиями новые добавки формируют в готовом продукте вкус и аромат сливочной карамели (типа тоффи), сливочно-ванильный с легкой кислинкой, вкус ванили со сливочным оттенком и пряный вкус корицы. Рекомендуемые дозировки внесения: 0,1-0,3% к массе готового продукта. Новые добавки также корректируют нежелательные вкусовые оттенки и являются высокотехнологичными в применении.

При создании добавок специалисты используют только высококачественные ингредиенты, произведенные из сырья природного происхождения. Это гарантирует высокое и стабильное качество готовых продуктов.

#### Компания ТЕКСПРО

Морковная клетчатка от ТЕК-СПРО – производитель ком-



пания BOLTHOUSEFARMS (США). Использование морковной клетчатки в хлебобулочной промышленности благодаря ее высокой влагоудерживающей способности позволяет увеличить выход и разнообразить способы нарезывания для широкого спектра продукции, например, сдобных булочек, хлеба и т.п.

Использование морковной клетчатки также способствует улучшению качества замороженного теста и замороженных полуфабрикатов благодаря снижению уровня кристаллизации влаги.

На основании данных, полученных на Фаринографе, внесение 1% морковной клетчатки в продукты на основе дрожжевого теста позволяло внести дополнительно от 5 до 8% воды. Идеальная норма внесения клетчатки зависит от множества факторов: рецептуры, требуемой консистенции в готовом продукте, условий хранения и реализации, типа муки, а также ингредиентов, используемых в производстве.

Для получения оптимального результата рекомендовано использовать морковную клетчатку в дозировке 0,25–3% от общего веса муки. При производстве булочек для гамбургеров и хот-догов, булочек и изделий из теста на опаре рекомендуется внесение 0,5% морковной клетчатки и 3% воды поверх рецептуры.

1% морковной клетчатки необходимо использовать при производстве хлеба, французских багетов, бубликов, кексов, шоколадных тортов, маффинов, круассанов, изделий из слоеного теста, булочек с корицей, лепешек типа Тортилья, крекеров и печенья.

2% морковной клетчатки и дополнительно 12% воды поверх рецептуры можно использовать при производстве чиабатты, теста для пиццы, кексов (капкейков) и бисквитов.

Для кукурузных лепешек типа Тортилья внесение 4% морковной клетчатки позволяет вносить дополнительно 24% воды.

Прекрасное применение морковная клетчатка нашла в хлебобулочных изделиях с морковкой.

Данные дозировки не являются достаточными для вынесение на маркировку надписи «обогащен пищевыми волокнами».

Предельная дозировка морковной клетчатки составляет 5% от веса муки и будет соответствовать от 15000 ч/млн в качестве показателя ее концентрации в сыром тесте (бисквиты, тесто для пиццы, содержат 30% муки) и до 25000 ч/млн (мягкие хлеба и роллы, содержат 60% муки).

#### Компания Chr. Hansen

FruitMax® Pineapple 700 WSP и FruitMax® Papaya 700 WSP – инновационные красящие ингредиенты без Е-кода, которые придают хлебобулочным изделиям оттенки от желтого до оранжевого. По оценкам экспертов, такие оттенки наиболее востребованы в хлебопечении – доля рынка желто-оранжевых хлебобулочных изделий составляет почти 55%.

FruitMax® Pineapple 700 WSP и FruitMax® Papaya 700 WSP peкомендованы для использования в хлебобулочных изделиях, печенье, фруктовых наполнителях, кремовых начинках, особенно когда требуется легкость смешивания с другими порошками. Эти ингредиенты позволяют обеспечить простую маркировку конечного продукта, так как они содержат только один красящий ингредиент, не содержат ингредиентов, полученных из плодов пальмы, а также могут быть сертифицированы как кошерные, халяльные и вегетарианские. Продукты разработаны для придания светлых и ярких желтых и оранжевых оттенков различным продуктам. Интенсивность окрашивания зависит от используемых дозировок, типа конечного продукта и технологии его производства.

Новые красящие ингредиенты FruitMax® соответствуют требованиям FDA и Руководству ЕС по красящим ингредиентам и являются прекрасными альтернативами как искусственным красителям, так и идентичным натуральным (бета-каротин) и натуральным красителям в тех продуктах, где предпочтительно использование ингредиентов, не имеющих Е-кода.

### ЧПТУП «Хлебная компания»

«Дельбрюка» – активная заквашенная заварка со сроком хранения не менее 3 месяцев. Это новый патентованный продукт белорусского производства.

Закваска позволяет производить заварные хлеба по упрощенной технологии тестоведения, не теряя свойственный белорусскому хлебу особенный аромат. Применима при дискретной работе предприятия любой мощности. Вносится при приготовлении заварки.

«Хлебная компания» предоставляет все необходимые документы и образцы закваски, проводит пробные выпечки на производстве заказчика.

#### ГК «Союзоптторг»



ВАНИЛЬ – новая серия вкусообразующих ингредиентов, сразу пять (!) различных вкусов ванили (производитель Symrise, Германия), позволяющих производителям кондитерских изделий снизить себестоимость готового продукта без потери в качестве.

Новые ингредиенты являются водорастворимыми; разработаны для использования в составе зефира, выпечных изделий, глазурей.

# ид «Формула» специальное прилог Бизнес кондитерской и хлебопекарной индустрии

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

Изменения на российском рынке орехов

**ТРЕНД** .....

Безглютеновые продукты: рост популярности во всем мире

мировой опыт .....



#### Импорт мучных кондитерских изделий в Россию упал в три раза

Импорт мучных кондитерских изделий (в частности, печенья) в Россию в январе-апреле 2015 года упал в три раза до 5,9 тыс. тонн в натуральном выражении против аналогичного периода 2014 года, из-за девальвации рубля. Об этом сообщается в пресс-релизе Центра исследований кондитерского рынка (ЦИКР). При этом в апреле снижение поставок ускорилось.

Продолжающееся падение объемов импорта печенья и других мучных кондитерских изделий в основном является следствием резкого падения курса российской валюты и соответствующего роста внутренних цен на эту продукцию.

«Предпочтения российских потребителей смещаются в пользу отечественной продукции. К этому подталкивает и более быстрый рост цен на импортные мучные изделия из-за девальвации рубля, и в целом падение покупательной способности и смещение спроса в дешевые ценовые категории», - заявила исполнительный директор ЦИКР Елизавета Никитина.

#### На производство мучных кондитерских изделий кризис не влияет

Производство печенья и пряников оказалось наиболее устойчивым к кризисным явлениям на кондитерском рынке РФ. Выпуск мучных кондитерских изделий с длительными сроками хранения в январе-августе 2015 года вырос до 892,5 тыс. тонн, что на 7,4% выше показателей за аналогичный период 2014 года. При этом производство других видов кондитерской продукции за этот период сократилось: шоколада, шоколадных и сахаристых кондитерских изделий на 1,4% – до 1,03 млн тонн, в том числе производство шоколада и продуктов, содержащих какао, в упакованном виде упало на 21,4%. Производство тортов, пирожных и других изделий с коротким сроком хранения за этот же период сократилось на 16,1%

– до 230 тыс. тонн. Об этом сообщает пресс-служба Центра исследований кондитерского рынка (ЦИКР).

Как пояснили в ЦИКР, увеличение объемов производства печенья и других видов выпечки с длительными сроками хранения объясняется смещением потребительского спроса из более дорогих категорий в сторону более дешевой кондитерской продукции.

Снижение курса рубля в меньшей степени оказало негативное влияние на себестоимость производства различных видов выпечки с длительными сроками хранения, по сравнению с тем же шоколадом, в котором более 50% себестоимости складываются из цены импортных ингредиентов.

#### Потребление сладостей в России – одно из самых высоких в мире

Потребление кондитерских изделий в России выше, чем в других странах ЕАЭС. По данным Ассоциации предприятий кондитерской промышленности (АСКОНД), в 2014 году оно составило 22,8 кг на человека против 22,4 кг в 2013 году.

Структура российского кондитерского рынка в последние годы стабильна. Основную долю на нем занимают мучные кондитерские изделия (47% против 48% в 2013 году). На долю сахаристых кондитерских изделий приходится 10%, конфет в коробках -3%.

Кондитерский рынок стран ЕАЭС в 2014 году увеличился на 1,4%, до 3,9 млн тонн с 3,8 млн тонн в 2013 году. Основное место на нем занимает Россия. Рос-



кондитерский рынок в прошлом году достиг 3,26 млн тонн против 3,21 млн тонн в 2013 году.

В нашей стране в прошлом году увеличилось производство сладостей для внутреннего потребления до 2,993 млн тонн против 2,855 млн тонн в предыдущем году. При этом экспорт кондитерских изделий снизился на 24,2%, импорт на 15,7%.

## Российский рынок кондитерских изделий: состояние и перспективы развития

Российская кондитерская промышленность в отличие от большинства других пищевых отраслей в течение более десяти лет стабильно развивается, преодолевая трудности сегодняшней экономической ситуации с меньшими потерями. Но необходимо учитывать риски снижения спроса, так как кондитерские изделия не являются для потребителя жизненно необходимыми продуктами питания, и поэтому фактор покупательной способности основной массы населения остается одним из определяющих для динамики потребления, а значит, и производства данной продукции в стране.

#### Дмитрий Панков,

руководитель отдела исследований рынка Департамента консалтинга РИА «РосБизнесКонсалтинг»

Сегодня можно с уверенностью констатировать, что кондитерская промышленность достигла уровня развития, достаточного для полного удовлетворения запросов российского рынка в кондитерских товарах. Импортная продукция занимает сейчас не более 10% всего объема потребления кондитерских изделий в стране, что вполне сопоставимо с показателями рынков западных стран.

По оценке РБК, за первое полугодие 2014 года потребление в России кондитерских изделий

Объем потребления

тыс. тонн

3 064

4 000

3 500

3 000

2 500

2 000

1 500

1 000

500

кондитерских изделий,

практически не изменилось по сравнению с аналогичным периодом предыдущего года и составило 1310 тыс. тонн, показав прирост на 1%. При этом в течение нескольких предшествующих лет наблюдалась положительная динамика объема рынка. Так, например, в 2013 году потребление в России кондитерских изделий достигло 3 477 тыс. тонн, показав прирост на 4,4% к результатам 2012 года, чему способствовало значительное увеличение объемов отечественного производства кондитерской продукции. Наиболее активный рост за этот период показали шоколад и сахаристые изделия, выпуск которых увеличился почти на 10% к предыдущему году. Объем про-

Источник ► Poccтat, ФТС PФ, pacчeты PБК.research

10,0%

9,0%

8,0%

7,0%

6.0%

5,0%

4.0%

3,0%

2,0%

1,0%

0,0%

Темп прироста, %

изводства мучной кондитерской продукции, в свою очередь, показал прирост на 6,7% в 2013 году.

В структуре российского рынка кондитерских изделий мучная продукция и шоколад и сахари-





- При расчете темпа прироста использовались показатели за январь-май 2013 и 2014 годов,
 \*\* - Без учета данных по Беларуси и Казахстану

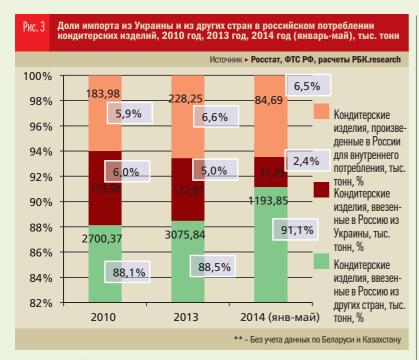
Темп прироста

стые изделия представлены примерно в равной степени. В январе-мае 2014 года на каждую из рассматриваемых категорий приходилось около половины его объема. В натуральном выражении объем потребления шоколада и сахаристых кондитерских изделий за этот период составил 654 тыс. тонн, мучных кондитерских изделий – 656 тыс. тонн. При этом последние показали прирост на 4,6% по сравнению с аналогичным периодом предыдущего года, в то время как потребление шоколада и сахаристых изделий снизилось на 2,3%.

В предыдущие годы, в свою очередь, рынок показывал положительный прирост по обеим рассматриваемым категориям. Так, в 2013 году потребление шоколада и сахаристых изделий увеличилось на 6,3% к 2013 году, составив 1 867 тыс. тонн в натуральном выражении. При этом доля данной категории продукции в объеме российского рынка кондитерских изделий достигала 53,7% в указанный период. Потребление мучных кондитерских изделий, в свою очередь, составило 1 610 тыс. тонн в натуральном выражении, занимая 46,3% объема рассматриваемого рынка.

Существенную часть российского кондитерского рынка занимают товары иностранного происхождения. Доля импортной продукции в потреблении рассматриваемых изделий в 2013 году составляла 11,6%, а в январемае 2014 года снизилась до 8,9%, что связано с отрицательной ди-

Динамика объема рынка кондитерских изделий в России, 2010 год - май



намикой объема ввозимых изделий из других стран. С 2013 года импорт кондитерских изделий в Россию начал показывать отрицательный прирост, а за период с января по май 2014 года снизился на четверть по сравнению с аналогичным периодом предыдущего года. При этом уменьшение доли иностранной продукции происходит за счет сокращения поставок из Украины. Если в 2013 году доля кондитерских изделий, ввозимых из этой страны, достигала 5% в объеме рассматриваемого рынка, то в январе-мае 2014 года сократилась примерно в 2 раза, до 2,4%.

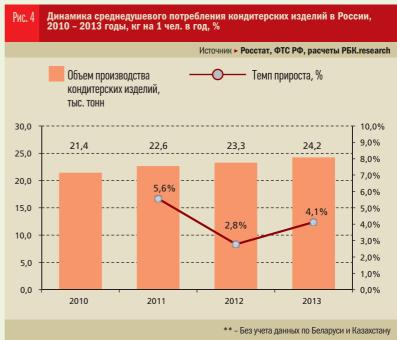
По данным 2013 года среднедушевое потребление кондитерских изделий в России составляло 24,2 кг на 1 человека в год и показало прирост на 4,1% по сравнению с 2012 годом. В предыдущие годы также наблюдалась положительная динамика по данному показателю. В разрезе по видам продукции 13 кг на 1 человека в год составляют шоколад и сахаристые кондитерские изделия, 11,2 кг на 1 человека в год приходится на мучную продукцию.

Потребление кондитерских изделий характеризуется сезонной спецификой. При этом самые высокие показатели потребления наблюдаются в октябре и ноябре. Наибольшему влиянию сезонности подвержен сегмент шоколада и сахаристых кондитерских изделий, в то время как для мучной продукции различия не столь заметны. Наиболее ха-

рактерным для МКИ является существенный спад объема рынка в январе, а период самого активного потребления приходится на месяцы с августа по декабрь.

Производство кондитерских изделий также характеризуется высокой сезонностью – наибольшие объемы выпуска кондитерских изделий приходятся на месяцы с сентября по декабрь с пи-





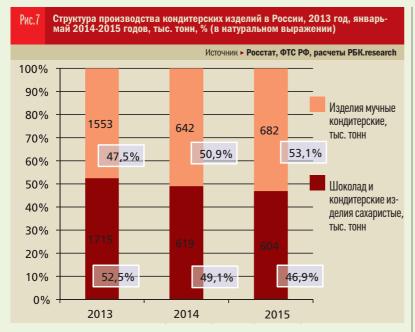
ковыми значениями в октябре. Для января характерно существенное снижение производства по сравнению с другими периолами года.

Согласно данным Федеральной службы государственной статистики в России в январе-мае 2015 года было произведено более 1 286 тыс. тонн кондитерских изделий, среди которых мучная продукция составила 53,1%, или около 682 млн тонн в натуральном выражении. Доля шоколада и сахаристых изделий, в свою очередь, за этот период составила 46,9% объема российского кондитерского производства, или 604 тыс. тонн в натуральном выражении. При этом за аналогич-

ный период 2014 года доли рассматриваемых видов продукции в объеме производства были примерно равны, а в 2013 году выпуск шоколада и сахаристых изделий и вовсе доминировал над производством мучной продукции. В 2013 году занимаемые ими доли составляли 52,5% и 47,5% соответственно.

В целом, отрасль показывает положительную динамику. В 2014 году объем российского производства рассматриваемой продукции достиг 3 386 тыс. тонн, увеличившись на 3,6% к предыдущему году. При этом с 2010 года производство кондитерских изделий в России характеризуется ежегодным приростом. Наи-





большее увеличение объема выпуска продукции наблюдалось в 2011 и 2013 годах, когда прирост достигал 5,8%.

Абсолютное большинство выпускаемых в стране кондитерских изделий производится с целью внутреннего потребления.

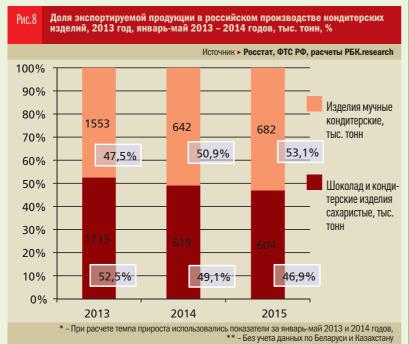
За период с января по май 2014 года доля экспортируемой продукции составила 5,3%, или 67,2 тыс. тонн в натуральном выражении.

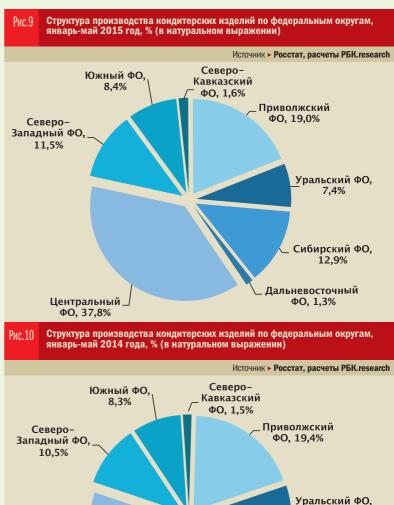
За аналогичный период 2013 года доля изделий, произведенных с целью экспорта, была несколько выше, составив 5,7%, или 68,4 тыс. тонн.

В разрезе по федеральным округам наибольшая доля российского производства конди-

терских изделий приходится на Центральный ФО. В январе-мае 2015 года она составила 37,8%, или 485,9 тыс. тонн в натуральном выражении. При этом по сравнению с аналогичным периодом предыдущего года выпуск кондитерской продукции предприятиями ЦФО снизился на 2,7%. При этом в целом можно видеть постепенное уменьшение доли данного региона в российском производстве рассматриваемых изделий. Так, еще в 2013 году на ЦФО приходилось 41,8% выпускаемой продукции.

В других федеральных округах, в свою очередь, наблюдается положительный прирост объемов производства. Наиболее активное увеличение выпу-





ска кондитерских изделий в 2015 году можно видеть в Северо-Западном, Северо-Кавказском и Уральском ФО. Прирост производства кондитерских изделий в этих регионах составил 11,9, 12,5 и 9,7% соответственно. В 2014 году в указанных ФО также наблюдалось увеличение объемов выпуска продукции более чем на 10% к предыдущему году. При этом в Северо-Кавказском ФО прирост в 2014 году достиг почти 15%. Указанный регион, однако, характеризуется крайне низкой долей в российском производстве кондитерских изделий (1,5%).

Центральный

ФО, 39,6%

Около 20% российского производства кондитерских изделий приходится на Приволжский федеральный округ. За январь-май 2015 года там было выпущено 244,6 тыс. тонн рассматриваемой продукции. Однако по сравнению с предыдущим годом прирост производства оказался небольшим и составил менее 1%. В предыдущие годы в указанном регионе также не наблюдалось существенного увеличения объема выпуска кондитерских изделий. Наибольший прирост был в 2012 году и составил 3,8%.

6.9%

Сибирский ФО,

12.7%

Дальневосточный

ФО, 1,2%

На Сибирский федеральный округ приходится 12,9% выпускаемой продукции. При этом регион характеризуется достаточно активной положительной динамикой. За январь-май 2015 года прирост производства по данному ФО составил 4%, а в 2014 году достигал 8,7%. Кроме того, заметное место в российском выпуске кондитерской продукции занимают Северо-Западный (11,5%), Южный (8,3%), Уральский федеральные округа (6,9%).

# Современный кондитерский рынок: качество как точка роста

В рамках 24-й международной выставки продуктов питания «WorldFood Moscow» 14 сентября 2015 года состоялась отраслевая сессия «Современный кондитерский рынок: качество как точка роста», организаторами которой выступили ВНИИ кондитерской промышленности, НИИ питания и СППИ. Мероприятие посетили более 80 специалистов кондитерской отрасли.

На сессии эксперты пищевой отрасли обсудили вопросы качества и безопасности продуктов питания, современных методов контроля и мониторинга в сфере их производства и обращения, а также их соответствие современным требованиям Технических регламентов. Эти темы стали особенно актуальными с введением санкционных мер на поставки некоторых видов пищевой продукции и ингредиентов. Кризисные явления, экономическая и политическая ситуация поставили предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, торговые сети в довольно сложную ситуацию не только в решении вопросов импортозамещения и насыщения рынка продукцией отечественного производства, но и в вопросах идентифика-

ции, оценки качества и выявлении фальсифицированной/контрафактной продукции. Один из центральных вопросов мероприятия – обоснование необходимости формирования качества кондитерских изделий на базе данных фунда-

ментальных и прикладных исследований в области производства ингредиентов и готовой продукции.

Основные подходы к организации правильного рациона питания, требования к качеству и безопасности при разработке кондитерских изделий нового поколения с заданными характеристиками осветил в своем докладе директор НИИ питания Виктор Тутельян. Он

представил слушателям схему глобальной системы контроля качества и безопасности пищевой продукции, с детализацией инструментальных методов. Руководитель отдела организации

санитарного надзора по гигиене питания Управления санитарного надзора Роспотребнадзора РФ Людмила Чикина рассказала об организации государственного контроля готовой продукции и представила результаты мониторинга качества кондитерских изделий.

вопросы обеспечения потребителей качественной продукцией, а также результаты неза-

Свой взгляд на местителем директора ВНИИ кондитерской промышленности, также в презентации была

представлена рыночная ситуация на кондитерском рынке.

Сферы ответственности про-

изводителей пищевой продук-

ции в условиях действующего

законодательства РФ и ЕЭАС

были обсуждены с аудитори-

ей Татьяной Савенковой, за-

Меры противодействия обороту фальсифицированной/контрафактной продукции на российском рынке были освещены в сообщении генерального директора Междуна-

родной ассоциации «Антиконтрафакт» Светланы Квасовой.

Требования сетевого ретейла к поставщикам кондитерской продукции были представлены в сообщении руководителя направления по пищевой безопасности и системам менеджмента качества компании X5 Retail Group Юлии Чавыкиной, в котором она осветила основные аспекты взаимодействия поставщиков и торговых организаций, подтверждения качества и безопасности при поставках продукции в торговые сети.

Особое внимание в рамках сессии было уделено соблюдению обязательных требова-

ний действующего законодательства при маркировании выпускаемой в обращение кондитерпродукции. Практические примеры маркирования изделий с использованием ингредиентов различного состава, а также ряда пищевых добавок, формирования наименования продук-

ции были представлены в сообщениях Елены Солдатовой (ВНИИ КП) и Полины Семеновой (СППИ).

Вопросы применения национальных и межгосударственных стандартов как основного инструмента контроля качества и идентнфикации продукции на кондитерских предприятиях были представлены в сообщении Екатерины Рагалевой (ВНИИ КП). Остроту вопросов стандартизации шоколадных изделий, проблемы и пути решения в данной сфере, а также практическое применение требований законодательства при выпуске в обращение шоколадных изделий представила в своем сообщении Лариса Рысева (ВНИИ КП).

Как слушателями, так и докладчиками была отмечена необходимость формирования единых подходов и решений в рамках ЕЭАС по обсуждаемым вопросам.



висимого общественного мониторинга продуктовой группы товаров, основные подходы к повышению качества и развитию «здоровой» конкуренции на рынке, основанной на доверии потребителей, представили заместитель руководителя АНО «Российское качество» Илья Лоевский и руководитель экспертного направления НП «Росконтроль» Андрей Мосов.

# **Изменения на российском рынке орехов**

В кондитерском и хлебопекарном производстве орехи – популярный востребованный ингредиент. Орехи придают изделию неповторимый изысканный вкус и текстуру, такой продукт часто относят к премиум-классу. Арахис, фундук, миндаль, фисташки, кешью, грецкий орех – вот далеко не полный список разновидностей орехов, которые присутствуют сегодня на российском рынке.

Конфронтация с Западом, эмбарго на миндаль и арахис из США и резкая девальвация рубля привели к снижению импорта орехов в Россию. Основная причина – резко возросшая себестоимость сырья. Сравнивая объемы поставок в первые пять месяцев (январь-май) 2015 года с аналогичным периодом 2014 года, можно отметить снижение почти на 40% по всем продуктам. Для российского потребителя закупочная стоимость орехов увеличилась в полтора-два раза, и растет она, как минимум, изза стремительного укрепления доллара, умноженного на коэффициент подорожания самого сырья.

#### Арахис

Импорт арахиса в январе-феврале 2015 года сократился на 20% по сравнению с аналогичным периодом прошлого года. Импорт арахиса из США за первые пять месяцев текущего года по сравнению с предыдущим сократился почти на 40%. Импорт арахиса в июне 2015 года составил около 8,5 тыс. тонн, а в июле – уже 9,5 тыс. тонн. И если сравнивать текущие данные с аналогичным периодом предыдущего года, можно предположить, что кризис российским закупщикам не помеха. Так, в июне 2014 года импорт арахиса насчитывает 7,3 тыс. тонн, а июльские объемы чуть перевалили отметку в 8,5 тыс. тонн. Таким образом, за 7 месяцев текущего года российские импортеры арахиса уже поставили порядка 52 тыс. тонн арахиса, что всего на 2% меньше, чем в прошлом году. Цена на арахис, являясь самой низкой в сравнении с другими ореха-



ми, помогает оставаться этому продукту наиболее доступным и желанным у производителей кондитерской промышленности и снеков. Основными экспортерами на российский рынок остаются Аргентина и Бразилия, доля которых составляет около 80% по итогам импорта в июле.

#### Миндаль

Резкие изменения произошли на российском рынке миндаля. Количество поставок за первые пять месяцев 2015 года, по сравнению с аналогичным периодом предыдущего года, сократилось на 90%. Учитывая тот факт, что основным поставщиком миндаля в Россию традиционно являлись производители из Калифорнии, то комментарии излишни. Импорт миндаля в первом полугодии 2015 года значительно снизился по сравнению с 2014 годом из-за того, что основным поставщиком этого ореха традиционно являлись США. Доля американского миндаля на российском рынке составляла около 90% всех поставок. За первые 7 месяцев 2014 года на территорию нашей страны было ввезено больше 10 тыс. тонн орехов, из них 9 871 тонн – из США. За аналогичный период в этом году импорт сократился на 80% и составил немногим больше 2000 тонн. За первые два месяца лета 2015 года поставки сократились почти на 57% по сравнению с аналогичным периодом предыдущего года. Для сравнения, если в июне-июле 2014 года общий объем миндаля на российском рынке составлял порядка 1640 тонн, то в 2015 году эта цифра снизилась до 932 тонн. В отсутствие поставок миндаля из США в этом году первенство по импорту ореха делят между собой ОАЭ, Чили, Германия, Эстония. И тут трудно не заметить новизну, так как вряд ли хоть кто-то видел миндальные деревья в ОАЭ, Германии или Эстонии. Принимая во внимание новый закон об уничтожении санкционной продукции, большая вероятность, что мы увидим дальнейшее снижение импорта миндаля.

#### Грецкий орех

Импорт грецкого ореха в 2015 году можно описать так - общими колебаниями от января к маю мы набрали минус 30% по сравнению с предыдущим годом. Однако в этом году падение импорта грецкого ореха не кажется уже таким катастрофичным. Если сравнивать объемы аналогичного периода годом ранее, т.е. с поставками 2013 года, можно сказать, «наскребли по сусекам», но это потрясение мы пережили в 2014 году, есть ли смысл возвращаться в прошлое? Поставки грецкого ореха в Россию в июне-июле 2015 года, по сравнению с аналогичным периодом предыдущего года, сократились на 20%, а общий объем импорта за 7 месяцев насчитывает около 360 тонн, что меньше более чем на 25% по сравнению с 486 тоннами в 2014 году. Основным поставщиком на российский рынок продолжает оставаться Чили. Этот импортер грецкого ореха в связи с отсутствием импорта из Украины увеличил свою долю, и теперь она составляет порядка 56%. Также стоит обратить внимание на поставки грецкого ореха из Китая, доля которого составляет около 26% с более чем 80 тоннами импортированного грецкого ореха из Поднебесной. На смену Украине в этом году также пришли Таджикистан и Кыргызстан.

#### Фундук

Ситуация с фундуком выглядит более оптимистично – поставки снизились, поставщики остались. Если в январе 2015 года снижение импорта фундука со-

ставило почти 45% по сравнению с январем 2014 года, то уже к марту разница сократилась до 15%, а в апреле-мае остановилась на отметке в 25%.

Основными поставщиками фундука в Россию являются Турция и Азербайджан. При этом, если в 2014 году явным фаворитом на российском рынке фундука был Азербай-

жан, то в этом году они с Турцией идут практически вровень. Поставки из Азербайджана за первые 7 месяцев 2015 года насчитывают 1367 тонн, что на 50% меньше, чем за аналогичный период прошлого года,

когда эта цифра достигала 2660 тонн. Импорт фундука из Турции в этом году также снизился, но не столь существенно – на 30% и составляет 1330 тонн. Общий процент снижения импорта на российском рынке фундука за первое полугодие составил 35%. В июне-июле этого года поставки турецкого фундука снизились на 44% по сравнению с прошлым годом, а поставки из Азербайджана остались на том же уровне.

#### Фисташка

Основными поставщиками фисташки в Россию последние несколько лет являются Иран и США. Правда, в этом году, вместе с США ушли и 60% поставок (доля США с января по май 2014 года), а импорт из Ирана сократился на 40% по сравнению с предыдущим годом. Таким образом, общими усилиями мы получаем сниже-

ние импорта в 2015 году почти на 75% за аналогичный период 2014 года. Поставки из Китая сократились на 25%, что в сумме, конечно, не дает значимых цифр, но в нынешних условиях играет существенную роль.

Общий объем импортных поставок фисташки в Россию за первые два месяца лета 2015

года составил 582 тонн, что на 57% ниже, чем

за аналогичный период предыдущего года. Однако в разрезе полугода отставание выглядит более катастрофично и достигает отметки в 70% – доля США

на российском рынке в 2014 году. Импорт из Ирана сократился на 27%, с 1 902 тонн в 2014 году до 1 389 тонн в 2015 г. А вот китайцы вдвое увеличили свою долю на российском рынке – с 46 тонн в 2014 году до 101 тонн в 2015 году.

Согласно статистике, в этом году Иран вновь стал самым крупным в мире производителем фисташек. По информации, обнародованной Рамазаном Руинтаном, директором департамента по производству фруктов умеренного климата и орехов в Иране, в этом году садоводы страны соберут около 258 тыс. тонн фисташек, что вновь сделает их лидерами на мировом рынке фисташек. В прошлом сезоне было собрано всего на 10 тыс. тонн продукции меньше, но Иран и тогда был первым. Иранские фисташки выращивают в 18 провинциях этого государства. Из всего собранно-





#### Кешью

Год мы начали с полной уверенностью в том, что «кризис кешью не помеха». В январе объемы поставок перевалили отметку в 25% по отношению к предыдущему году и даже шли на одном уровне с 2013 годом. Успех был стремительный, правда недолгий. Уже в феврале объемы сравнялись, а с марта мы наблюдаем снижение импорта кешью почти на 55%. Основным экспортером кешью в Россию по-прежнему является Вьетнам, он занимает практически 90% рынка. Местами можно разглядеть Индию и Бразилию, бороться с юго-восточным гигантом они не смеют, но свою нишу на российском рынке кешью все-таки заняли.

Поставки кешью из Вьетнама в июне-июле 2015 года по сравнению с аналогичным периодом предыдущего года сократились почти на 65%, с 1068 тонн в 2014 году до 373 тонн в 2015 году.

Общий объем импорта кешью за 7 месяцев текущего года насчитывает порядка 2 712 тонн, что на 35% ниже цифр, полученных годом ранее. Если оценивать количество вьетнамского ореха, на котором, по сути, держится рынок, то за первое полугодие 2015 года поставки снизились на 40%, с 4026 тонн в 2014 году до 2447 тонн в 2015 году. На втором месте среди поставщиков кешью на российский рынок -Индия, общее годовое количество орехов в 2014 году насчитывает около 337 тонн, из которых 128 тонн приходятся на первые 7 месяцев. Хотелось бы отметить, что за аналогичный период текущего года Индия поставила уже 187 тонн кешью, что превышает цифры прошлого года на 32%.

По материалам www.givemebid.com.

ПРАВИЛА ИГРЫ

# Вопросы соответствия фактического ингредиентного состава маркировке кондитерских изделий

Отличительная черта современного рынка – большой выбор предлагаемых товаров и услуг. Средством, призванным помочь потребителю разобраться в существующем многообразии, является информация о товаре.





**Елена Солдатова, к.т.н., Татьяна Савенкова, д.т.н.,** ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности

В жесткой конкурентной борьбе за покупателя производители и маркетологи используют различные и, к сожалению, не всегда законные и этичные приемы: подчеркивают, значительно преувеличенно, положительные качества товара, тщательно скрывают отрицательные, а иногда и просто обманывают. По данным Роспотребнадзора, случаи нарушений по маркировке встречаются более чем в 25% проверок (рис. 1).

Упаковка и маркировка продукта являются очень важными элементами маркетинга и

Рис. 1. Нарушения соблюдения техрегламентов

В легкой промышленности
Требований к маркировке
В производстве пищевой продукции
В отношении игрушек

Источник • Роспотребнадзор

убедительнейшим способом коммуникации производителя и потребителя, поэтому принципиально важным моментом является определение границ между допустимым преувеличением и ложной информацией (фальсификацией).

Каждый вид фальсификации имеет свои характерные способы подделки, в частности, при производстве кондитерских изделий наиболее распространенным видом фальсификации является качественная и информационная (рис. 2).

Ниже рассмотрены наиболее часто встречаемые нарушения в маркировке кондитерских изделий.

**Пример 1.** Наличие на упаковке кондитерских изделий указания «НИЗКОКАЛОРИЙ-НЫЙ» является информационной фальсификацией.

В соответствии с ТР 022/2011 к низкокалорийным относятся продукты с энергетической ценностью не более 40 ккал/100 г, а среди кондитерских изделий таких продуктов нет, следовательно, и указания на упаковке «низкокалорийный» быть не должно.

В случае если энергетическая ценность (калорийность) продукта будет снижена не менее чем на 30% относительно калорийности аналогичной продукции, на упаковке возможно указание «с пониженной калорийностью», но с приведением конкретного аналога.

Конкретный пример



**Пример 2.** Наличие на упаковке указания «БЕЗ САХАРА» в изделиях, приготовленных на фруктозе, глюкозе, патоке или инвертном сиропе и т.д. также является нарушением.

В соответствии с TP 022/2011 данное указание возможно только в маркировке продукта, в котором сумма моно- и дисахаридов составляет не более полграмма (0,5 г) на 100 г продукта.

В приведенном примере маркировка продукта содержит комплексную фальсификацию: вопервых, изделие содержит сахара (так как в его состав входят фруктоза и патока и, судя по калорийности изделия, в количестве, в десятки раз превышающем регламентируемые (0,5 г), а во-вторых, название «живые конфеты», также как и указание «Лакомство для здоровья» и «Полезно» неправомочно в изделиях с консервантами.

Конкретный пример





### АКТУАЛЬНО

#### ПРАВИЛА ИГРЫ

**Пример 3.** Использование в наименовании продукта компонента, не входящего в его состав. В случае, когда вместо определенного компонента используется ароматизатор, в наименовании продукта должно быть указано: «со вкусом» или «с ароматом».

Данное требование касается не только изделий, разработанных и выпускаемых предприятиями по своей документации (ТУ, СТО), но и традиционных ГОСТовских изделий, выпускаемых по унифицированным сборникам рецептур.

Таким образом, печенье «Земляничное» (рецептура № 71, Сборник рецептур на печенье. М., 1988), выпускаемое по ГОСТ 2451, в современной действительности должно иметь наименование «печенье сахарное с ароматом земляники».

Конкретный пример



**Пример 3а.** Частный случай предыдущего примера – использование более привлекательного обиходного наименования сырья. Любимый прием производителей тортов и пирожных – указание наименования «растительные сливки».

Наименования указанных на этикетке ингредиентов, должны быть приведены в соответствие с терминами и определениями соответствующих регламентов. Так, согласно регламенту на масложировую продукцию, данный вид сырья должен быть указан как крем на растительных маслах с перечислением всех входящих в его состав компонентов. Конкретный пример



**Пример 36.** Также частный случай предыдущего примера. Указание в маркировке продукции, приготовленной с использованием арахиса, термина «Ореховый».

В наименовании изделий, приготовленных с использованием арахиса, может быть указано «Арахисовое» или «С арахисом».

Конкретный пример

В наименовании изделий григотовленных на арахисе может быть указано «Арахисовое» или «С арахисом»

**Пример 4.** Нарушения, связанные с неверной расшифровкой состава изделия. В частности, указание в составе продукции составного компонента «жир специального назначения, маргарин, начинка фруктовая, комплексная добавка» и т.д. без указания перечня всех компонентов, входящих в его состав.

В соответствии с ТР ТС 022/2011 при указании состава продукта все многокомпонентные виды сырья (количество которых 2% и более) должны быть расшифрованы в соответ-

ствии с требованиями соответствующих регламентов и спецификациями поставщиков.

Большая часть данных нарушений связана с не расшифровкой или неверной расшифровкой состава маргарина и других модифицированных жиров.

Например, часто практикуемый производителями способ расшифровки состава жи-

ра специального назначения или маргарина как модифицированные растительные масла, является полуправдой и нарушением. Должен быть указан конкретный состав, с перечислением видов растительных масел, пище-

вых добавок и способа модификации. Так как из всех способов модификации только в результате гидрогенизации получается продукт, вызывающий недоверие у информированных потребителей и запрещенный в питании детей и подростков.

пример 5. Широко распространен в отрасли и относительно легальный способ обмана потребителя, когда в маркировке продукта делается акцент на присутствие ценного компонента, на-

пример, наименование «печенье масляное» или указание «приготовлено на сливочном масле», а по составу оказывается, что из общего содержания жира в продукте 99% — это маргарин и около 1% — сливочное масло.

При этом условия эффективного функционирования цивилизованного рынка хорошо известны, так в Кодекс Алиментариус установлено, что в случае, когда в маркировке продуктов делается особый акцент (словами, рисунком или графическим символом) на присутствие ценных и /или определяющих его характеристики ингредиентов, производитель указывает процентное содержание ингредиента рядом с наименованием или в перечне состава, возле соответствующего ингредиента.

Конкретный пример



Основным механизмом контроля достоверности и предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, является информация, которую изготовитель продукции предоставляет потребителю, поэтому для борьбы с фальсификацией, прежде всего, следует усилить государственный контроль за соблюдением выносимой на этикетку информации. Концентрация внимания только на контроле безопасности продовольствия снижает вероятность выявления фальсификации.

# Существенным недостатком процесса гидрогенизации является то, что он сопровождается образованием из природных, полезных для здоровья цис-изомеров ненасыщенных жирных кислот - транс-изомеров, отличающихся пространственным расположением групп относительно двойной связи. Их количества в частично гидрогенизированном жире могут достигать 60%



#### Список литературы

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
2. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
3. ТР ТС 024/2011 «На масложировую продукцию».
4. ГОСТ 2451–89 «Печенье. Общие технические условия».
5. Сборник «Рецептуры на печенье», М., 1987, 247 с.

ПРАВИЛА ИГРЫ

## Производство шоколадных изделий

# Практическое применение требований ТР TC и нормативной документации: опасения и пути решения

Техническое регулирование составляет огромный пласт регулятивных отношений государства и бизнеса. Это хорошо известный всем пакет нормативных документов: Технических регламентов (уже Таможенного союза – ТР ТС), ГОСТов, ТУ, СТО и др., необходимых для подтверждения соответствия пищевой продукции на стадии обращения по показателям безопасности и качества.

#### Лариса Рысева,

к.т.н., ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности



В течение последних лет ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности разработал ряд ГОСТов на шоколад (ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие Технические условия»), глазурь (ГОСТ Р «Глазурь. Общие Технические условия»), на конфеты (ГОСТ 4570-2015 «Конфеты. Общие Технические условия») и ГОСТов на методы определения идентификационных критериев и физико-химических показателей для подтверждения соответствия названной кондитерской продукции. Основное достоинство новых нормативных документов заключается в гармонизации их требований с требованиями международных стандартов и директив, в частности для шоколадной продукции это Codex STAN-87-1981 и Директива 2000/36 ЕС от 23.06.2000 «О какао и шоколадных изделиях, предназначенных для употребления в пищу».

Внедрение новых норм и требований для шоколадной продукции началось в 2007 году с ГОСТ Р 52821–2007 «Шоколад. Общие Технические условия», проходило сложно, а проблемы остаются и сегодня, хотя ГОСТ на шоколад имеет уже статус ГОСТа Таможенного союза. Основными остаются проблемы качественной фальсификации, включающие:

- Термины и определения;
- Несоблюдение критериев идентификации (как в «–», так и в «+»);
- Вкус и аромат;
- Степень измельчения (менее 92%);
- Сжатые эконом-технологии (существенное сокращение или отсутствие стадии конширования);
- Проблема фальсификации какао-продуктов, сухих молочных продуктов, масла какао и эквивалентов масла какао;
- Использование красителей (для шоколада темного, белого!!!);
- Ароматизаторы;
- Несоответствие истинной пищевой ценности, заявленной на этикетке.

А значит, как следствие, происходит нарушение требований ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

При подтверждении соответствия глазурей, а значит и глазированных конфет (ГОСТ 4570 «Конфеты. Общие Технические условия» вступает в действие с 01.01.2016 года), необходимо учесть следующее. На примере термина 3.1 «Какаосодержащая кондитерская глазурь»: кондитерская глазурь, в состав которой входит не менее 25% общего сухого остатка какао-продуктов.

Однако общий сухой остаток какао-продуктов (ГОСТ Р 53156–2008 «Методы определения содержания общего сухого

остатка какао в шоколадных изделиях» представляет собой сумму сухого обезжиренного остатка какао и масла какао. В этой связи для идентификации кондитерской, какаосодержащей, молочной кондитерской, жировой глазурей, идентификационным критерием которых является массовая доля общего сухого остатка какао, использовать согласно п. 7.11 метод определения массовой доли общего сухого остатка какао по ГОСТ Р 53156 не представляется возможным, так как жировая фаза обозначенных глазурей представляет собой смесь масла какао и различных жиров – заменителей масла какао. В данном случае расчет идентификационных критериев может быть осуществлен согласно действующим на предприятиях рецептурам, и нормируемые показатели могут быть внесены в действующую технологическую документацию как «полученные расчетным путем». Для расчета может быть использована методика ФГБНУ ВНИИКП «Методика расчета массовой доли какао продуктов в шоколаде, шоколадной массе, шоколадной глазури» от 22.12.2009.

## **Несколько слов** об опасениях

В настоящее время ведутся работы по подготовке Изменений № 3 к ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на шоколад и шоколадную продукцию. Работы выполняет Госстандарт Республики Беларусь с привлечением специалистов Белгоспищепрома, Белгосстандарта и РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию. При ассоциации

«АСКОНД» был создан Технический Комитет по техническому регулированию, возглавляемый директором ФГБНУ ВНИИКП академиком РАН Л.М.Аксеновой, осуществляющий взаимодействие с белорусской стороной. 25 июня 2015 года состоялась Коллегия евразийской экономической комиссии по рассмотрению проекта Изменений  $N^{\circ}$  3, подготовленного для публичного обсуждения. Технический Комитет на базе «АСКОНД», проработав материалы белорусской стороны, дал сводку замечаний и предложений Российской Федерации.

В Белгоспищепроме (г. Минск) 24 сентября 2015 года состоялось заседание Рабочей группы по обсуждению замечаний и предложений к проекту Изменений № 3 к ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на шоколад и шоколадную продукцию. Основные разногласия сторон касаются следующих вопросов:

- термины и определения на отдельные виды шоколада (например, экстрамолочный, шоколад-кувертюр, шоколад десертный и др.);
- идентификационные критерии шоколадной глазури;
- показатели безопасности и качества масла какао, какао-порошка;
- другие вопросы.

Работы по подготовке проекта Изменений № 3 к ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на шоколад и шоколадную продукцию продолжаются. Проект Изменений № 3 и протокол заседания Рабочей группы в г. Минске вывешен Разработчиком на публичное обсуждение.

## Безглютеновые продукты: рост популярности во всем мире

В последние годы интерес к продуктам, не содержащим глютен, растет во всех развитых странах мира. Глобальный рынок безглютеновых продуктов стремительно растет, с 2008 по 2012 год он увеличился на 28%.

Екатерина Татаринова,

специально для БПИ

Такой существенный рост мирового рынка безглютеновых продуктов объясняется не только увеличением числа больных целиакией. Это генетическое заболевание, при котором глютен (белок злаковых растений) в пищевых продуктах не переносится организмом. Больные целиакией должны на протяжении всей жизни соблюдать безглютеновую диету.

В Великобритании в 2011 году целиакия была диагностирована почти у 125 тыс. пациентов, в то время как общее количество болеющих оценивается в 600 тыс. По данным Национальной расчетной палаты по заболеваниям пищеварительной системы США, в Соединенных Штатах более 2 млн людей страдают целиакией, или приблизительно один из 133 человек.

В настоящее время доказано, что частота целиакии в Европе достигает 1% с незначительными различиями между странами.



Потребление безглютеновых продуктов в западных странах становится нормой жизни

Показатели распространенности заболевания в США в целом соответствуют общеевропейским и варьируют, по данным различных исследователей, от 1:57 до 1:250. Об увеличении частоты целиакии в последние годы свидетельствуют исследования, проведенные в странах Ближнего и Дальнего Востока, Южной

Америки,

и Новой Зеландии. Так, распространенность целиакии в Иране, Израиле, Сирии и Турции варьирует от 1:50 до 1:500. В Иране целиакия зафиксирована у 0,88% населения, в Турции – у 0,6%. Исследования, проведенные в северных штатах Индии, установили частоту заболевания около 0,7%. Распространенность целиакии в Египте достигает 0,53%,

0,6%. Высокая частота целиакии в Европе, Северной и Южной Америке, Австралии, Юго-Западной Азии и Северной Африке связана с генетическими факторами (наличием у населения характерных генов, определяющих предрасположенность к заболеванию), а также традиционно высоким потреблением пшеничной муки. В противоположность этому меньше случаев заболевания было зафиксировано на Дальнем Востоке (например, в Китае и Японии), где основным злаком в рационе питания является рис.

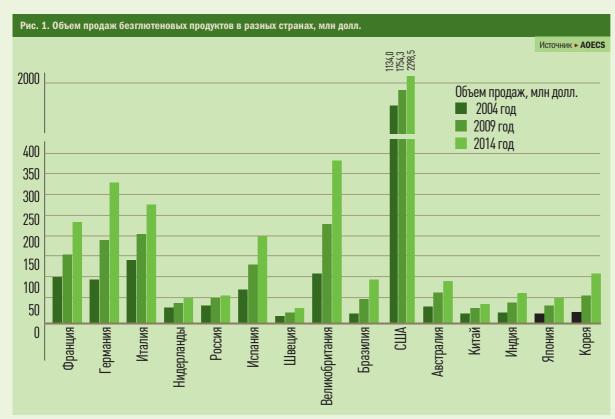
Четких данных в отношении распространенности чувствительности к глютену в настоящее время пока нет, в связи с тем что вопросы диагностики данной патологии до сих пор находятся на стадии обсуждения. Однако, по мнению большинства экспертов, частота данной формы непереносимости глютена значительно превышает распространенность целиакии.

Степень осведомленности о непереносимости глютена некоторыми людьми растет среди общественности и потребителей.

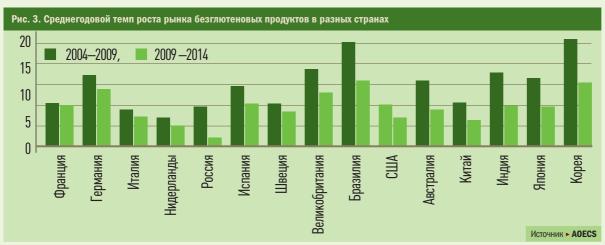


К 2018 году доля кондитерских и хлебобулочных изделий на рынке безглютеновой продукции составит 46%

## мировой опыт







Люди начали увлекаться безглютеновой диетой, это стало модно. Поэтому спрос на продукты, не содержащие клейковину, вырос в несколько раз. Как отмечают аналитики, огромным фактором роста заинтересованности ста-

ло то, что безглютеновые продукты считаются теперь более полезными, чем обычные. По мнению экспертов, потребители выбирают продукты без глютена не только как лучшие среди полезных продуктов, вкус которых так же хорош, как у обычной пищи, но и наряду с органическим питанием рассматривают их как необходимый атрибут здорового образа жизни. Кроме того, такой рацион питания иногда приветствуется и как очередной

способ похудения. Специалисты утверждают, что немаловажную роль в росте популярности безглютеновых продуктов сыграло появление широкого выбора таких продуктов, а также постоянное совершенствование их качества. Производство продуктов без глютена – достаточно сложная задача, его трудно чемлибо заменить, но сейчас существует множество комбинаций ингредиентов, которые можно для этого применять. Наиболее часто безглютеновые продукты выпускаются в сегментах зерновых, хлебобулочных продуктов и снеков. Аналитики компании Markets and Markets прогнозируют, что к 2018 году доля кондитерских и хлебобулочных изделий на рынке безглютеновой продукции составит 46%.

## Рынок США – крупнейший в мире для продуктов без глютена

Потребление безглютеновых продуктов в западных странах становится нормой жизни. Лидером на рынке безглютеновой продукции в настоящее время является Северная Америка, однако у Европы имеется большой потенциал в этой сфере. Согласно данным исследования компании Markets and Markets, рынок безглютеновой продукции в Северной Америке достигнет 6,2 млрд долл. к 2018 году.

По данным компании Innova Market Insights, в 2014 году среди новых продуктов и напитков, выпущенных на мировой рынок, 9% были продуктами, не содержащими глютен. А в США, крупнейшем в мире рынке продуктов без глютена, этот показатель достиг 17%.

Обширные исследования глобального рынка безглютеновых продуктов проводит Ассоциация европейских обществ целиакии (Association of European Celiac Societies, AOECS). Эта организация, созданная в Европе в 1988 году, представляет собой независимую некоммерческую структуру, включающую к настоящему моменту 39 обществ из 33 стран Европы, включая Украину и Россию. AOECS работает в кооперации с различными международными организациями, законодательными структурами, учреждениями пищевой Среди европейских стран наибольший уровень потребления безглютеновых продуктов в Великобритании (6 долл./чел), Италии (4,7 долл./чел.), Испании (4,3 долл./ чел.). В России этот показатель не превышает 0,5 долл./чел. в год.

промышленности. AOECS имеет статус наблюдателя в комитете по контролю за качеством продуктов питания Всемирной организации здравоохранения (Codex Alimentarius Comission FAO/WHO).

Рынок продуктов без глютена в США – крупнейший в мире. Объем продаж безглютеновых продуктов в этой стране в 2014 году, по оценке АОЕСS, составил 2298,5 млн долл. (рис. 1), при этом он вырос в два раза с 2004 года. В Европе наибольшие рынки в Великобритании (374,2 млн долл.) и Германии (324,0 млн долл.).

В России объем продаж безглютеновых продуктов оценива-

ется в 63,4 млн долл., это далеко до уровня продаж в странах – лидерах потребления, но больше, чем в Швеции (34,2 млн долл.) или Нидерландах (57,2 млн долл.).

По данным AOECS, наиболее популярны безглютеновые продукты в Соединенных Штатах, уровень потребления безглютеновых продуктов в этой стране в 2014 году достиг 7,1 долл./чел. (рис. 2). Среди европейских стран наибольший уровень потребления безглютеновых продуктов в Великобритании (6 долл./чел.), Италии (4,7 долл./чел.), Испании (4,3 долл./чел.). В России этот показатель не превышает 0,5 долл./чел. в год.

Среднегодовой темп роста рынка безглютеновых продуктов в разных странах различный (рис. 3), в период 2009–2014 годов в Европе он был на уровне 4–11%, в США – 5,6%, в Бразилии и Корее – более 12%. Но исследования рынка показывают, что в последние годы темп роста рынка данной категории продуктов падает во всех регионах. Если в 2004–2009 годах в Германии этот показатель составлял 13,7%, то в период 2009–2014 годов только 11,1%. В Великобри-

тании за аналогичный период среднегодовой

темп роста рынка снизился с 14,9 до 10,4%, в Бразилии – с 20,0 до 12,7%, в Корее – с 20,6 до 12,3%, в России – с 7,7 до 1,8%. Эти данные подтверждают, что пик роста интереса потребителя к безглютеновым продуктам прошел. По мнению экспертов, в ближайшие годы глобальный рынок безглютеновых продуктов будет увеличиваться скромными темпами.

По материалам Foodingredientsfirst.com, Stopgluten.info, Gluten-free.ru, Candynet.ru.



В России объем продаж безглютеновых продуктов оценивался в 63,4 млн долл. в 2014 году.



14-я Международная выставка оборудования и технологий для животноводства, молочного и мясного производств

### 1-4 марта 2016 года

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

Одновременно с выставками:



19-я Международная выставка пищевых ингредиентов



6-я выставка оборудования, продукции и услуг для ресторанов, кафе и лекарен



# Слоеные изделия: секрет безупречного вкуса

Известно, что слоеные изделия занимают лидирующие позиции на рынке хлебобулочных изделий на протяжении уже нескольких десятилетий. Кто из нас не любит побаловать себя вкусным свежевыпеченным круассаном или слоеным пирожком с начинкой, а от слоеного торта с кремом и ягодами отказаться просто невозможно.

Российские потребители полюбили слойку за воздушность ее структуры, нежность вкуса и кажущуюся низкокалорийность. На протяжении долгого времени этот сегмент рынка показывал устойчивый рост потребительского спроса, однако сегодня, в условиях непростой экономической ситуации, люди вынуждены более осмотрительно совершать покупки, обращая большее внимание на традиционные виды хлеба.  $\overline{B}$  этом контексте аналитики отмечают небольшое снижение спроса на кондитерские и слоеные изделия. Именно поэтому сейчас их производителям как никогда важно отстроиться от конкурентов за счет высокого качества и приемлемой ценовой категории своей продукции. Секретами приготовления безупречных слоеных изделий поделилась Светлана Жукова, инженер-технолог ГК «НМЖК».

## ► Каким бывает слоеное тесто? Какие виды слоеных изделий выделяют?

Сами слоеные изделия могут быть хлебобулочными (несладкая продукция, как правило, без начинки: булочки, слоеные конвертики, круассаны); кондитерскими (кремовые и фруктовые торты, пирожные, слоеное печенье с начинкой и без нее); кулинарными (пирожки и пироги со всевозможными начинками).

Однако следует понимать, что все слоеное тесто, которое используется для их приготовления, делится на два вида: бездрожжевое (пресное) и дрожжевое. Основным отличием слоеного дрожжевого от слоеного

бездрожжевого теста является подъем во время выпечки. Слоеное бездрожжевое тесто поднимается только за счет водяного пара, который за счет градиента давления между средой камеры и самой заготовки раздвигает слои теста относительно друг друга, в то время как маргарин выступает изолирующей прослойкой.

В случае дрожжевого теста формирование структуры готового изделия происходит как за счет образования пара, так и за счет выделения диоксида углерода в результате деятельности дрожжей.

Различаются слоеные изделия также и количеством слоев. Оно может быть небольшое – от 16 до 64 включительно (характерно для изделий из дрожжевого теста) и довольно многочисленное, так, в качественном бездрожжевом слоеном тесте чаще всего бывает от 64 до 256 слоев включительно.

#### ▶ В чем, на Ваш взгляд, залог хорошей выпечки из слоеного теста? В рецептуре, технологии или используемом оборудовании?

Все это, безусловно, очень важно. Но не стоит обделять вни-

манием и сами ингредиенты, используемые в процессе приготовления выпечки. Огромную роль играет мука, хлебопекарные свойства которой для приготовления теста должны быть максимально высокими. Для слоеных изделий мука должна содержать 28—32% сырой клейковины, в противном случае тесто при раскатке будет рваться, произойдет на-



рушение целостности жировой прослойки, а готовое изделие не приобретет достаточный подъем. Тем не менее опытные кондитеры знают, что невысокую эластичность муки можно восполнить за счет введения в рецептуру соли, пищевых кислот, улучшителей или сухой клейковины

Первоочередное значение имеет и качество жирового сырья, а также его правильная подготовка перед началом работы. Лучше всего использовать специальные маргарины для слоения с высоким индексом твердости жира, при этом марга-

рин должен быть достаточно пластичным, чтобы получить очень тонкие сплошные жировые пленки между слоями теста.

# • Существует ли универсальный маргарин, который подойдет всем без исключения технологам для приготовления слоеных изделий по используемым на их производстве рецептурам?

Сомневаюсь, что я удивлю кого-то из специалистов кондитерской отрасли, но ответ на этот вопрос - конечно, нет. Безусловно, в ассортиментном ряду маргаринов для слоеного теста многих производителей есть, если так можно сказать, классические продукты. Но идеально подобрать такой важный ингредиент для производства слоеных изделий, как маргарин, можно только учитывая все особенности и требования конкретного предприятия. Сюда входят и технология производства слоеных изделий, и рецептура выпечки, и используемое оборудование, а порой даже время года. В этой ситуации вполне понятно, что крупные предприятия нередко предпочитают использовать маргарин, индивидуально разработанный

под все их требования и условия.

#### • В чем преимущества использования маргаринов для слоеного теста перед другими жировыми ингредиентами?

Маргарин для слоеного теста предназначен для приготовления классических слоеных изделий, круассанов, замороженных слоеных



### ПРАКТИКУМ

полуфабрикатов из дрожжевого и бездрожжевого теста, а также для приготовления слоеных печений вида «Восточные сладости». Он не позволяет слипаться слоям теста на протяжении процесса многократного слоения и раскатки, выполняя функцию разделяющей пленки-барьера.

Добросовестные производители подобных маргаринов изготавливают их по ГОСТу из смеси высококачественных натуральных рафинированных, отбеленных и дезодорированных растительных масел и жиров.

В отличие от неспециализированных жиров маргарин для слоеного теста обладает необходимыми свойствами пластичности, а введение его в рецептуру оптимизирует соотношение между жировой и тестовой прослойкой, что позволяет получить изделие высокого качества.

Маргарин удобен при раскатывании слоев, уменьшает эффект крошливости в готовом изделии. При использовании этого продукта требуется незначительное количество муки на подпыл слоев. Маргарин остается пластичным при охлаждении между этапами раскатки и не вытекает при расстойке и выпечке изделий.

Слоеные изделия, приготовленные на основе специализированного маргарина, приобретают в процессе выпечки высокий подъем и четко выраженные тонкие слои, золотистый цвет, сливочный вкус и аромат.

Какова оптимальная технология приготовления слоеного теста?

Приготовление слоеного теста состоит из пяти операций: замес теста, подготовка маргарина (темперирование), прокатка теста с маргарином, разделка и выпеч-Слоистость теста достигается многократным раскатыванием и складыванием пласта теста, наличием между его слоями жировой прослойки. Для приготовления теста должна использоваться мука с сильной клейковиной. Также не стоит

забывать, что температура маргарина и температура теста, а также их консистенция должны совпадать. При очень высокой температуре теста маргарин становится слишком мягким, и слои теста слипаются уже при раскатывании. При низкой температуре маргарин теряет пластичность, в момент раскатывания маргариновая прослойка внутри теста разрывается, вместе с тем разрывая слои теста. В процессе выпечки такого изделия происходит выход пара в местах разрывов, изделие деформируется и теряет внешний вид. Поэтому для получения качественных изделий необходимо при раскатке контролировать температуру теста и маргарина – в идеале температура должна быть 16-18°С.

Первоочередное значение имеет и качество жирового сырья, а также его правильная подготовка перед началом работы. Лучше всего использовать специальные маргарины для слоения с высоким индексом твердости жира, при этом маргарин должен быть достаточно пластичным, чтобы получить очень тонкие сплошные жировые пленки между слоями теста.

### ИНДЕКС

#### КОМПАНИИ, УПОМИНАЕМЫЕ В НОМЕРЕ

1.1	
Долгоруковское молоко5	
Дукат9	
Италика Трейдинг50	
Калачеевский сырзавод3	
Камский5	
Кима Лимитед3	
Комбинат химико-пищевой	
ароматики 10, 12, 13	
Краснояружская зерновая компания4	
Курское молоко5	
Лебедянский5	
Лейпуриен Тукку50	
Милорада32	
Мон'дэлис Русь1	
HaDO32	
НМЖК32, 48	
Омиа Алгол Рус23	
ПепсиКо Холдингс5	
Петрохолод24	
Реттенмайер Рус33	
POCHAHO3	
Русская Трапеза50	
Санкт-Петербургский мельничный	
комбинат50	
Саратовский жировой комбинат10	
Саф-Нева50	
Сернурский сырзавод5	
Соевые протеиновые продукты4	
Солнечные продукты10	
Союз8	
Союзоптторг34	

аурас-Феникс	50
експро	34
ранс Фуд Сервис	33
рансмар трейд	3
, нигра	
Реникс-групп	10
лебная компания	34
орское	5
Иебекинский	
лашиностроительный завод	50
)фко	
ог Руси	4
·	
. = = = = = = = = = = = = = = = = = = =	
AK Miyoshi JP	8
AK	
NDM	9
grana Group	8
ker BioMarine	7
QUANOVA AG	
ırla Foods	
ırla Foods Ingredients	32, 33
ssociated British Foods	
xellu	
Barentz International	10
Barry Callebaut NL Russia	26
BASF	7
Bienca NV	
BioProcess Algae	7
Bolthousefarms	

Campden BRI	30
Cargill	6, 8
Chr.Hansen	34
Croda	7
Danone	5
Dawn Foods	50
DDW	8
Debag	50
DSM	7
DuPont Nutrition & Health	32
Eatem Foods Company	9
EPAX	
Fazer	50
Firmenich	8
Frutarom	10
Galactic	23
GC Rieber Oils	7
Givaudan	8
Glanbia Nutritionals Customized Solutions	20
Innova Market Insights	6, 7
J.Rettenmaier & Sohne	33
Kamani	
Kerry Group	6
Kewalram Chanrai Group	10
Lonza	7
MaksiOma	24
MANE	1
Markets and Markets	7, 45
Martek Biosciences	7
Martellato	50
Mecatherm	50

IVII W C	
Miyoshi Oils & Fats	8
Nactis Flavours	9
New Skyport	10
Novozymes	10
Nutrafur	10
Olam International	10
Omega Protein	7
Prisma	24
Productos Sur	23
Pronova	7
R2 Group	9
Research and Markets	6
Revent	50
Robertet Savoury	g
Rondo	50
Royal DSM	6
Russaroma	10
Schaller	1
Symrise	34
Tate & Lyle Food Systems	32
Temasek Holdings Pte. Ltd	
Trans Food Servis	33
Transmar Group	3
Transparency Market Research	6, 7
Vikan	
Wachtel	50
WILD Flavors	

## **Modern Bakery Moscow 2016**

С 14 по 17 марта 2016 года в ЦВК «Экспоцентр» в Москве пройдет Modern Bakery Moscow – 22-я международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынка.

#### Экспозиция

На выставке будет представлена вся цепочка производства продуктов хлебопекарного и кондитерского рынка - от ингредиентов и сырья до упаковки, включая оборудование для производства кондитерских изделий, жиры и масла, шоколад, муку, холодильную технику, дозировочное оборудование, оборудование для производства фастфуда, мороженого, макаронных изделий и пиццы, продукцию для оснащения кафе, магазинов и ресторанов, оборудование для профессиональной кухни и инвентарь и многое другое.

Традиционно Modern Bakery Moscow представляет масштабную экспозицию технологического оборудования для производства кондитерских и хлебобулочных изделий от крупнейших мировых поставщиков. На стендах ведущих производителей оборудования, таких как Debag, Mecatherm, Miwe, Revent, Rondo, Wachtel GmbH и многих других, демонстрируется широкий модельный ряд современных машин и оборудования. Практически все российские топ-предприятия по производству пищевого оборудования, такие как «Русская Трапеза», «Таурас-Фени-



кс», «Восход», «Шебекинский Машиностроительный Завод», «СЭМЗ», ежегодно принимают участие в Modern Bakery Moscow.

Помимо этого, на выставке будут широко представлены ингредиенты для производства кондитерских и хлебобулочных изделий. Участники выставки, такие как Dawn Foods, Fazer, Martellato, «Дальняя мельница», «Италика Трейдинг», «Лейпуриен Тукку», «Санкт-Петербургский мельничный комбинат», «Саф-Нева», «Унигра», демонстрируют на своих стендах трендовые продукты и актуальные решения для современного производства.

#### Деловая программа

При поддержке многочисленных партнеров на выставке будет организована платформа для обмена опытом и повышения квалификации.

В рамках деловой программы Modern Bakery Moscow 2015 было проведено свыше 20 мероприятий, на которых ведущие российские и зарубежные эксперты, представители отраслевых министерств, ведомств и ассоциаций выступили с докладами на актуальные темы

хлебопекарного и кондитерского рынка.

В 2016 году организаторы планируют уделить особое внимание мастер-классам и семинарам для профессионалов, а также расширить спектр обсуждаемых тем. Швейцарский Центр повышения квалификации Richemont продолжит обучение всех желающих кондитерскому и хлебопекарному мастерству в дни работы Modern Bakery Moscow 2016. В третий раз профессиональные и начинающие кондитеры поборются за главный приз на Международном конкурсе кондитерского искусства в различных номинациях.

#### **Цифры 2015**

В 2015 году за три дня продукцию, представленную 180 экспонентами из 17 стран, смогли посмотреть 11 084 профессиональных посетителя из 42 стран. Среди участников 110 российских и 70 международных компаний.

Выставка Modern Bakery Moscow дает возможность посетителям и участникам получить целостное представление о развитии отрасли, а также ознакомиться с тенденциями и новинками хлебопекарного и кондитерского рынков.







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

**14 - 17 марта 2016** ЦВК «Экспоцентр» Москва



www.modern-bakery.ru





## iba вдохновляет отрасль

В Мюнхене в 23-й раз прошла Международная выставка производства хлебобулочных, кондитерских изделий и снеков iba 2015.

iba – платформа для инновационных решений, которая обеспечивает полный обзор всех новых продуктов на рынке. Выставка представила самые успешные хлебопекарные и кондитерские компании от предприятий маленького и среднего объема производства до крупных заводов, а также рестораторов, владельцев кафе, розничных продавцов продуктов, профессионалов гостиничного бизнеса и поставщиков ингредиентов в одном месте в оптимальных условиях для сотрудничества и обмена опытом.

iba – ведущая международная выставка и самый важный смотр последних достижений для пекарей и кондитеров. Более 77,5 тыс. посетителей (на 10% больше, чем в 2012 году на прошлой выставке) из 170 стран смогли ознакомиться с широчайшим ассортиментом экспонатов, узнать о всемирно известных тенденциях, увидеть перспективу развития отрасли в следующие годы. В выставке приняли участие более 1,3 тыс. экспонентов, которые остались довольны работой на выставке.

В опросе посетителей более половины из них заявили, что заключили на iba договоры о покупке. В течение шести дней работы выставки были подписаны контракты на общую сумму 1,3 млрд евро. Благодаря большому

количеству заключенных сделок участники подвели положительный итог выставки: 87,4% фирм считают iba очень успешной.

Для большинства посетителей, приехавших из 170 стран мира, первым пунктом в списке дел на iba 2015 стоял поиск новинок. Согласно данным опроса, это желание было осуществлено: 95,2% опрошенных оценили этот пункт на «отлично» и «хорошо».

Профессиональную публику ожидали новые продукты и множество вдохновляющих моментов для ежедневной работы во всех разделах отрасли, в том чи-



Мастер-класс по приготовлению снеков

сле в производственном оборудовании, упаковке, логистике, сырье, энергоснабжении, гигиене, оборудовании торговых точек, снеках, кофе, маркетинговых концепциях. При этом іbа поразила посетителей полнотой ассортимента, который 1 309 участников из 57 стран представили в Мюнхене. Так, 95% опрошенных заявили, что выставляющи-



еся компании предоставили им полный обзор рынка в отрасли.

Хорошее настроение участников отразилось в их позитивных отзывах о выставке. Такие цели, как «Расширение клиентской сети» и «Поддержание существующих деловых отношений» были достигнуты на выставке практически полностью. Еще одним поводом для удовлетворенности выставкой стало высокое качество местных и международных посетителей. На вопрос о составе посетителей 85% компаний дали наилучшие оценки.

Полного одобрения, как со стороны участников, так и со стороны посетителей, заслужили новые разделы, впервые размещенные организатором выставки GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH на iba-2015. Так, новые специальные разделы «SnackTrendS» (87,7%), «COFFEEWORLD» и «Packaging Area» (81,7%) сразу же после премьеры удостоились оценок «хорошо» и «отлично». Посетители также одобрили новые путеводители «Ремесленный гид» и «Гид по снекам», позволяющие лучше ориентироваться в 12 выставочных павильонах.

Выставки считаются двигателем отрасли и дают убедительные прогнозы экономических тенденций. Если верить барометру, измерившему настроение посетителей іва, то ничто не стоит на пути положительного развития хлебопекарной отрасли, так как подавляющее большинство (82,6%) считают экономическое положение в этом сегменте экономики «хорошим и отличным». Таким образом, эта оценка стала значительно более обнадеживающей, чем на іва-2012 (75,7%).

## Соревнования пекарей iba-UIBC-CUP

В рамках выставки традиционно прошли соревнования пекарей iba-UIBC-CUP. В Международном конкурсе, в котором соревнуются лучшие специалисты своего дела со всего мира, участвовали команды из двенадцати стран – Перу, Франции, Нидерландов, США, Китая, Венгрии, Испании, Хорватии, России, Дании, Японии и Германии.

Ежедневно в командах по два человека друг против друга выступали представители четырех



Команда Японии на конкурсе пекарей

стран. Тема соревнования в этом году называлась «Цирк». Участники производили хлеб, мелкую выпечку и выпечку для вечеринок, изделия из слоеного дрожжевого теста (плундеры), а также один художественно оформленный образец.

Победителями кубка iba-UIBC-CUP стали пекари Нори-



Победители конкурса пекарей команда Японии

тоши Шибуя и Хикорацу Асай из Японии.

На втором месте Тим Боерс и Крис Хуюсман из Нидерландов, которые также победили в категории «Лучшие плундеры». Третье место и победу в номинации «Лучший хлеб» получили Баптист Гуэри и Антуан Ленафф из Франции. В номинации «Лучший художественный образец пекарного искусства» победили Роланд Тукач и Золтан Тако из Венгрии. Они, как и все остальные команды, оказались на четвертом месте.

Следующая выставка iba пройдет с 15 по 20 сентября 2018 года в Мюнхене.

# Нормирование пищевых ингредиентов при производстве некоторых видов кондитерских изделий

Качество и безопасность кондитерских изделий (КИ) регламентируется техническими регламентами Таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

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

- согласно ТД, т.е. максимальный уровень добавки в продукте определяется практикой его производства и обозначается: «согласно ТД» или GMP (в английских версиях международных нормативов);
- определение максимально допустимого уровня ввода микроингредиентов в пищевой продукт. Суммарное содержание пищевых добавок из всех источников поступления не должно превышать максимально допустимых уровней, установленных ТР ТС 029/2012.

Группа продукции Регламентация применения, максима	льное содержание в продукции
Кондитерские изделия	
<u>Приложение 6</u> . Гигиенические нормативы применения глазирователей	
Минеральное масло (средней и низкой вязкости, класс I) 905e	2 г/кг
Приложение 11. Гигиенические регламенты применения красителей	21/10
Азорубин (E122, Кармуазин), Красный очаровательный АС (E129), бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (C30) (E160e), бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (C30) этиловый эфир (E160f), Желтый «солнечный закат» FCF (E110), Желтый хинолиновый (E104), Зеленый S (E142), Зеленый прочный FCF (143), Индигокармин (E132), Кармин (E120, Кошениль), Коричневый НТ (E155), Куркумин (E100), Ликопин (E160d), Лютеин (E161b), Понсо 4R (E124), Синий блестящий FCF (E133), Синий патентованный V (E131), Тартразин (E102), Черный блестящий PN (E151) — по отдельно- сти или в комбинации	300 мг/кг Дозировка каждого из красителей Азорубин (E122) Желтый «солнечный закат» <i>FCF (E110), Коричневы</i> НТ ( <i>E155),</i> Понсо <i>4R (E124)</i> не должна превышать <i>5</i> мг/кг
<u>Приложение 13</u> . Гигиенические нормативы применения подсластителей	
Аспартам (E951) 2 г/кг для КИ со сниженной калорийностью или без добавления сахара (на основе крахмала, какао, сухофруктов)	1 г/кг для КИ без добавления сахара
Аспартам-ацесульфама соль (E962)— максимальный уровень по содержанию в продукте ацесульфама калия (AЦ), аспартама (AС) <sup>1</sup> Ацесульфам калия (E950)при использовании в производстве пищевой продукции аспартам-ацесульфама соли (E962), одной или в комбинации с аспартамом (E951) <i>и/шли</i> ацесульфамом калия (E950), максимальный уровень отдельных подсластителей (E950 и/или E951) не должен превышать установленных для них нормативов.	500 мг АЦ/кг (для КИ без добавления сахара); для КИ со сниженной калорийностью или без добавления сахара: - на основе крахмала — 1 г АЦ/кг, - на основе какао, сухофруктов — 500 мг АЦ/кг
Многоатомные спирты— полиолы: мальтит и мальтитный сироп (Е965), изомальтит (Е953), маннит (Е421), сорбит (Е420), ксилит (Е967), лактит (Е966), эритрит (Е 968)	Согласно ТД (для КИ на основе сухофруктов и крахмала со сниженной калорийностью или без добавления сахара)
Неогесперидин дигидрохалкон (Е959)	100 мг/кг (для КИ без добавления сахара); для КИ со сниженной калорийностью или без добавления сахара: - на основе крахмала — 150 мг/кг, - на основе какао, сухофруктов — 100 мг/кг
Неотам (Е961)	32 мг/кг (для КИ без добавления сахара) для КИ со сниженной калорийностью или без добавления сахара: - на основе крахмала — 65 мг/кг, - на основе какао, сухофруктов — 65 мг/кг
Сахарин и его соли натрия, калия и кальция (E954)— по отдельности или в комбинации в пересчете на сахарин	500 мг/кг (для КИ без добавления сахара) для КИ со сниженной калорийностью или без добавления сахара: - на основе крахмала — 300 мг/кг, - на основе какао, сухофруктов — 500 мг/кг
Стевиолгликозиды (Е960), стевия, порошок листьев и сироп из них, экстракты стевии	Согласно ТД
Сукралоза (Е955, трихлоргалактосахароза)	1 г/кг (для КИ без добавления сахара) для КИ со сниженной калорийностью или без добавления сахара: - на основе крахмала — 1 г/кг, - на основе какао, сухофруктов — 800 мг/кг

<sup>1-</sup> максимальный уровень в продукции для аспартам-ацесульфама соли (Е962) установлен по содержанию в них аспартама (АС) или ацесульфама калия (АЦ);

## В ПОМОЩЬ ТЕХНОЛОГУ

Группа продукции Регламентация применения, максима	льное содержание в продукции
Тауматин (Е957)	50 мг/кг (для КИ без добавления сахара; КИ на основе какао и сухофруктов со сниженной калорийностью или без добавления сахара)
<u>Приложение 15</u> . Гигиенические нормативы применения стабилизаторов, эмульгаторов, наполнителей и загустителей	
Гемицеллюлоза сои (Е426)	10 г/кг (для желированных КИ, кроме желе в мини-упаковках
Мыльного корня (Acantophyllum sp.) экстракт (отвар)	Согласно ТД
Солодкового корня (Glycyrrhiza sp.) экстракт	Согласно ТД
<u>Приложение 16.</u> Гигиенические нормативы применения усилителей вкуса и аромата	
Неотам (Е961)	3 мг/л (КИ на основе крахмала со сниженной калорийностью или без добавления сахара)
Сахаристые кондитерские изделия	
Приложение 3. Гигиенические нормативы применения антислеживающих агентов (антикомкователей)	
Диоксид кремния аморфный (E551), алюмосиликат (E559, каолин), алюмосиликат калия (E555), алюмосиликат кальция (E556), алюмосили- кат натрия (E554) бентонит (E558), силикат кальция (E552), силикаты магния (E553i, E553ii, E553iii) — по отдельности или в комбинации	Согласно ТД, кроме шоколадных (обработка поверхности)
Касторовое масло (Е1503)	500 mr/kr
Полидиметилсилоксан (Е900)	10 мг/кг, кроме шоколада
<u>Приложение 6.</u> Гигиенические нормативы применения глазирователей	
Поли-1-децен гидрогенезированный (Е907)	2 г/кг
<u>Приложение 7.</u> Гигиенические нормативы применения кислот и регуляторов кислотности	
Фумаровая кислота (Е297), фумарат натрия (Е365) — по отдельности или в комбинации в пересчете на фумаровую кислоту	1 г/кг
Приложение 8. Гигиенические нормативы применения консервантов	
Бензойная кислота (E210) и ее соли бензоаты: бензоат натрия (E211), бензоат калия (E212), бензоат кальция (E213) — по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную кислоту	1,5 г/кг
пара-Оксибензойной кислоты метиловый эфир (E218), пара-Оксибензойной кислоты метиловый эфир, натриевая соль (E219), пара-Оксибензойной кислоты этиловый эфир, натриевая соль (E215) (Парабены) — по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную кислоту	300 мг/кг
Сернистая кислота (диоксид серы E220) и соли: гидросульфит (бисульфит) калия E228, гидросульфит кальция E227, гидросульфит натрия E222, пиросульфит калия E226, сульфит кальция E226, сульфит натрия E221 — по отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы	50 мг/кг (на высокоглюкозной патоке)
Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты: натрия (E201), калия (E202), кальция (E203) — по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту 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	1,5 г/кг
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. 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	1,5 г/кг в т.ч. парабены, не более 300 мг/кг
<u>Приложение 11.</u> Гигиенические регламенты применения красителей	
Азорубин (E122, Кармуазин), Красный очаровательный АС (E129), бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (C30) (E160e), бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (C30) этиловый эфир (E160f), Желтый «солнечный закат» FCF (E110), Желтый хинолиновый (E104), Зеленый S (E142), Зеленый прочный FCF (143), Индигокармин (E132), Кармин (E120, Кошениль), Коричневый НТ (E155), Куркумин (E100), Ликопин (E160d), Лютеин (E161b), Понсо 4R (E124), Синий блестящий FCF (E133), Синий патентованный V (E131), Тартразин (E102), Черный блестящий PN (E151) — по отдельности или в комбинации	300 мг/кг Дозировка каждого из красителей Азорубин (E122), Желтый «солнечный закат» <i>FCF (E110), Коричневый</i> <i>HT (E155),</i> Понсо <i>4R (E124) не должна</i> превышать <i>50 мг/кг</i>
Серебро (Е174), Золото (Е175)	Согласно ТД, поверхность декоративных ингредиентов кондитерских наборов, тортов и т.п.
<u>Приложение 15</u> . Гигиенические нормативы применения стабилизаторов, эмульгаторов, наполнителей и загустителей	
Полиоксиэтиленсорбитаны (эфиры полиоксиэтиленсорбитана и жирных кислот, твины): полиоксиэтиленсорбитан (20) монолаурат (E432, твин 20), полиоксиэтиленсорбитан (20) моноолеат (E433, твин 80), полиоксиэтиленсорбитан (20) моностеарат (E435, твин 60), полиоксиэтилен (20) сорбитан (20) коностеарат (E436, твин 65) — по отдельности или в комбинации	1 г/кг
Пропиленгликольальгинат (Е405)	1,5 г/кг
Сахароглицериды (E474), эфиры сахарозы и жирных кислот (E473) — по отдельности или в комбинации Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, СПЭНы: сорбитан моностеарат (E491, СПЭН 60), сорбитан тристеарат (E492, СПЭН 65), сорбитан монолаурат (E493, СПЭН 20), сорбитан моноолеат (E494, СПЭН 80), сорбитан монопальмитат (E495, СПЭН 40), по отдельности или в комбинации Стеароил-2-лактилат натрия (E481), Стеароил-2-лактилат кальция (E482), по отдельности или в комбинации Фосфатидиловой кислоты аммонийные соли- (фосфатиды аммония, E442)	5 r/kr
Эфиры полиглицерина и жирных кислот (Е475)	2 г/кг
Эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот (Полиглицеринполирицинолят, E476) Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот (E477)	5 г/кг
Мучные кондитерские изделия (в т.ч. покрытые шоколадной глазурью)	

## В ПОМОЩЬ ТЕХНОЛОГУ

Группа продукции Регламентация применения, максима	льное солержание в пролукции
<u>Приложение 5.</u> Гигиенические нормативы применения веществ для обработки муки	льное водержание в продукции
<u>Цистеин и его соли — гидрохлориды натрия и калия (Е920)</u>	Согласно ТД
<u>Приложение 6</u> . Гигиенические нормативы применения глазирователей	our nation (A
Воск пчелиный белый и желтый (Е901), воск канделлильский (Е902), шеллак (Е904)	Согласно ТД
Воск карнаубский (Е903)	200 мг/кг
Минеральное масло (высокой вязкости) E905d	3 г/кг
<u>Приложение 7.</u> Гигиенические нормативы применения кислот и регуляторов кислотности	J I / NI
Алюмофосфат натрия кислый (E541) — только для сдобных изделий и бисквитов	1 г/кг в пересчете на алюминий
Приложение 8. Гигиенические нормативы применения консервантов	ттукі в пересчете на алыминии
Пропионовая кислота (Е280) и ее соли пропионаты:	2 г/кг (в т.ч. МКИ со сниженной калорийностью,
калия (E283), кальция (E282), натрия (E281) — по отдельности или в комбинации в пересчете на пропионовую кислоту	расфасованные, упакованные для длительного
Сорбиновая кислота (Е200) и ее соли сорбаты: натрия (Е201), калия (Е202), кальция (Е203) — по отдельности или в комбинации, в пересчете	хранения)
на сорбиновую кислоту	,
<u>Приложение 11.</u> Гигиенические регламенты применения красителей	
Азорубин (Е122, Кармуазин), Красный очаровательный АС (Е129), бета-апо-8'-Каротиновый альдегид (С30) (Е160е),	200 мг/кг
бета-апо-8'-Каротиновой кислоты (C30) этиловый эфир (E160f),	Дозировка каждого из красителей Азорубин (Е122),
Желтый «солнечный закат» FCF (E110), Желтый хинолиновый (E104), Зеленый S (E142), Зеленый прочный FCF (143), Индигокармин (E132),	Желтый «солнечный закат» FCF (Е110), Коричневый
Кармин (E120, Кошениль), Коричневый НТ (E155), Куркумин (E100), Ликопин (E160d), Лютеин (E161b),	HT (E155), Понсо 4R (E124) не должна превышать
Понсо 4R (E124), Синий блестящий FCF (E133), Синий патентованный V (E131), Тартразин (E102), Черный блестящий PN (E151) — по отдельности или в комбинации	50 mz/kz
	10 MF/KF <sup>2</sup>
Аннато экстракты (E160b, биксин, норбиксин)	IU MI / KI -
<u>Приложение 13.</u> Гигиенические нормативы применения подсластителей	17-/( MIIIA
Аспартам (Е951)	1,7 г/кг (для МКИ для диетического питания)
Аспартам-ацесульфама соль (E962) - максимальный уровень по содержанию в продукте: ацесульфама калия - АЦ, аспартама- АС Ацесульфам калия (E950)	1 г АЦ/кг (для МКИ для диетического питания)
Многоатомные спирты- полиолы:	Согласно ТД (для МКИ со сниженной калорийностью
мальтит и мальтитный сироп (Е965), изомальтит (Е953), маннит (Е421), сорбит (Е420), ксилит (Е967), лактит (Е966), эритрит (Е968)	или без добавления сахара)
Неогесперидин дигидрохалкон (Е959)	150 мг/кг (для МКИ для диетического питания)
Неотам (Е961)	55 мг/кг (для МКИ для диетического питания)
Сахарин и его соли натрия, калия и кальция (Е954) — по отдельности или в комбинации в пересчете на сахарин	170 мг/кг (для МКИ для диетического питания)
Сукралоза (Е955, трихлоргалактосахароза)	700 мг/кг (для МКИ для диетического питания)
Цикламовая кислота и ее соли цикламаты натрия и кальция (Е952) — по отдельности или в комбинации в пересчете на кислоту	1,6 г/кг (для МКИ для диетического питания)
<u>Приложение 15.</u> Гигиенические нормативы применения стабилизаторов, эмульгаторов, наполнителей и загустителей	
Полиоксиэтиленсорбитаны (эфиры полиоксиэтиленсорбитана и жирных кислот, твины):	3 г/кг
полиоксиэтиленсорбитан (20) монолаурат (E432, твин 20), полиоксиэтиленсорбитан (20) моноолеат (E433, твин 80), полиоксиэтиленсорбитан	
(20) моностварат (Е434 твин 40), полиоксиэтиленсорбитан (20) моностварат (Е435, твин 60), полиоксиэтилен (20) сорбитан тристварат	
(E436, твин 65)- по отдельности или в комбинации	
Пропиленгликольальгинат (Е405)	2 r/kr
Сахароглицериды (E474), эфиры сахарозы и жирных кислот (E473)- по отдельности или в комбинации	10 r/kr
Сорбитаны, эфиры сорбита и жирных кислот, СПЭНы: сорбитан моностеарат (E491, СПЭН 60), сорбитан тристеарат (E492, СПЭН 65), сорбитан монолаурат (E493, СПЭН 20), сорбитан моноолеат	
соройтан моностеарат (E491, Спэн 60), соройтан тристеарат (E492, Спэн 63), соройтан монолаурат (E493, Спэн 20), соройтан моноолеат (E494, СПЭН 80), сорбитан монопальмитат (E495, СПЭН 40), по отдельности или в комбинации	
Стеарилтартрат (Е483), стеарилцитрат (Е484) — по отдельности или в комбинации	4 r/kr
Стеароил-2-лактилат натрия (Е481), Стеароил-2-лактилат кальция (Е482), по отдельности или в комбинации	5 r/kr
Фосфатидиловой кислоты аммонийные соли (фосфатиды аммония, E442)	20 r/kr
Эфиры полиглицерина и жирных кислот (Е475)	10 r/kr
Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот (Е477)	5 г/кг

Согласно <u>Приложению 9,</u> «какао-продукты, шоколадные ингредиенты в кондитерских и других изделиях» относятся к продукции, при производстве которой использование красителей не допускается, за исключением случаев, указанных в приложениях  $10 \, \text{u} \, 11 \, \text{k} \, \text{TP TC } \, 029/2012$ .

Согласно <u>Приложению 18,</u> пищевая продукция, для которой установлены и перечень пищевых добавок, используемых «согласно ТД», и допустимые уровни их применения		
Для группы «Продукты из какао и шоколада»		
Лимонная кислота (Е330)	5 r/κr	
Лецитины, фосфатиды (ЕЗ22)	Согласно ТД	
Винная кислота (Е334)	5 г/кг	
Глицерин (422)	Согласно ТД	
Моно- и диглицериды жирных кислот (Е471)	Согласно ТД	
Эфиры глицерина и лимонной и жирных кислот (Е472с)	Согласно ТД	
Карбонаты кальция (E170), натрия (E500), калия (E501), аммония (E503), магния (E504) Гидроксид натрия (E524), калия (E525), кальция (E526), аммония (E527), магния (E528), оксид магния (E530)	70 г/кг от сухого обезжиренного вещества в пересчете на карбонаты кальция	
Гуммиарабик (Е414), пектины (Е440) — только при применении в качестве глазирователя)	Согласно ТД	

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup>- *общие* каротиноиды в пересчете на биксин или норбиксин

## ид «Формула»

# Бизнес пищевых ингредиентов

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

## открыта подписка на 2016 год

Стоимость годовой подписки (6 номеров)

▶ Печатная версия + электронная версия каждого номера в подарок!

3300 рублей

**▶ ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ** приходит на Ваш е-mail

раньше, чем типография начинает упаковывать тираж к отправке!

**2400** рублей

### Скидки

10% при оформлении подписки в ноябре

20% при оформлении 2 экземпляров подписки

**30%** при оформлении 3 экземпляров подписки

**40%** при оформлении 4 экземпляров подписки

**50%** при оформлении 5 и более экземпляров подписки

Ваши филиалы и дистрибьюторы будут Вам благодарны!

Просто и быстро оформить подписку можно по-разному:

- ▶ Запросить счет по телефонам
  - +7(496)522-40-45,
  - +7(915)334-70-03
- ► Скачать счет с нашего сайта www.bfi-online.ru, раздел «Подписка»
- ▶ Подписаться на Почте России через объединенный каталог «Пресса России». Подписной индекс 41555



В каждом номере специальное приложение по отдельной отрасли пищевой промышленности