

Бизнес пищевых ингредиентов

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

№ 1(64) февраль – март 2018

Олег Радин: будущее – за глубокой переработкой зерна

стр. 32

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

Топ-5 трендов 2018 года на пищевом рынке от Innova Market Insights

стр. 30

ТРЕНД

Найдите новых поставщиков на выставке Ingredients Russia 2018

стр. 38

ВЫСТАВКИ И КОНФЕРЕНЦИИ

Официальное издание Союза Производителей Пищевых Ингредиентов



ОСТРО!

Сергей Юшков, ООО «НоваПродукт АГ»



Растительные протеины являются важнейшим компонентом в питании вегетарианцев и веганов, могут удовлетворить требования в белке при условии потребления разнообразной растительной пищи, и обеспечивают энергетические потребности.

стр. 32

«Эфко» строит завод по производству ферментов

Группа «Эфко» до конца 2018 года рассчитывает запустить первое крупное российское производство ферментов для выпуска пищевой продукции. Компания в течение года планирует построить в Белгородской области профильный завод стоимостью 470 млн руб. За счет него «Эфко» планирует полностью



закрывать внутренние потребности России в ферментах для глубокой переработки яйца и стать доминирующим игроком на этом рынке, годовой емкостью около 4 млрд руб.

Завод планируют построить у села Малобыково Красногвардейского района Белгородской области. Предприятие стоимостью 469,4 млн руб. должно будет выпускать ферменты для пищевой промышленности: фосфолипазу (7,8 тыс. тонн в год), иммобили-

зованную липазу (21 тыс. тонн) и химозин (25 тыс. тонн). Данная продукция используется при выпуске майонезов, хлебобулочных изделий, сыров, мясных продуктов, сиропов, соков и других напитков, а также бытовой химии. Ферменты позволяют ускорить технологические процессы и увеличить выход готовой продукции, а также повысить ее качество. Рынок ферментов – один из наиболее быстрорастущих в мире, сейчас Россия импортирует

90% объема потребления ферментов на сумму свыше 75 млн долл. (около 4 млрд руб.). При этом в сегменте высокотехнологичных ферментов, в том числе фосфолипазы А2, отечественное производство отсутствует, а весь экспорт приходится на голландских и японских производителей. На первом этапе основным потребителем фос-

фолипазы должны стать предприятия «Эфко» и сторонние производители, применяющие ферментацию желтка.

В перспективе, если удастся создать конкурентоспособный ферментный препарат липазы, его потребителями станут производители специализированных жиров и маргаринов. В поставках химозина будут заинтересованы производители сыров. Сейчас компания ведет активные научные разработки в этом направлении.

В Татарстане будет создан завод по глубокой переработке зерна

Компания «Грано Групп» планирует в 2018 году реализовать в Альметьевском районе Республики Татарстан инвестиционный проект «Создание завода по глубокой переработке зерна». В рамках проекта планируется организация производства патоки, соло-

да, глюкозно-фруктовых сиропов, готового комбикорма и т.д., сообщает районная администрация.

Общий объем инвестиций в проект составит 425 млн руб., в том числе 75 млн руб. собственных средств, информирует www.oilworld.ru.

В НОМЕРЕ:

Зарубежные новости	4	Выставки и конференции	36
Российские новости	6	Новый ассортимент	41
Новости компаний	12	Бизнес кондитерской и хлебопекарной индустрии	43
Инновации	19	Инновации	45
Тренд	30	Тренд	46
Прямая речь	32	Мировой опыт ..	50
Правила игры	35	Новый ассортимент ..	54

КОМПАНИИ, УПОМИНАЕМЫЕ В НОМЕРЕ:

Абрико	37	БЕКАР	39
Айдиго	37	Белкозин	14
Алкон	15	Бионова Рус	52
Альтернатива	41	БиотехРосва	33
Амилко	33	Благо	37
Астон	32	Воронежский	12
Балтийская группа ..	36	Гиорд	17, 36

Продолжение на стр. 41

ОТ РЕДАКТОРА



Российская экономика выходит из кризиса: кондитерский рынок как индикатор восстановления

По мнению аналитиков, российская экономика постепенно выходит из кризиса. В разрезе пищевых отраслей это наглядно демонстрируют показатели состояния кондитерской отрасли. В этом плане кондитерский рынок может служить индикатором развития пищевого сектора экономики страны.

Данные статистики показывают, что со второй половины 2017 года и в начале 2018-го в кондитерском рынке наметились серьезные позитивные сдвиги, и потребление сладостей в России начало заметно увеличиваться.

Среднедшевое потребление кондитерских изделий в нашей стране в конце 2017 года установилось на уровне 24,5 кг в год. Еще год назад этот показатель находился на уровне 23,8 кг в год. Резкий рост потребления сладостей связан в основном с улучшением потребительских настроений, замедлением темпов роста цен на кондитерские изделия до уровней ниже продовольственной инфляции и в целом восстановлением прежних объемов потребления населением пищевых продуктов.

По мнению экспертов, в 2018 году увеличение объемов потребления и производства кондитерских изделий, скорее всего, продолжится. Ожидается, в частности, что продолжит расти производство более дорогих видов шоколада и шоколадных конфет. Также, скорее всего, будет увеличиваться потребление тортов и пирожных.

В этом номере в специальном приложении «Бизнес кондитерской и хлебопекарной индустрии» представлены материалы о состоянии и перспективах развития российского кондитерского рынка в целом и отдельных его сегментов. Также представлены новинки ингредиентов для кондитерского производства.

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

ИННОВАЦИИ

Нехимическая антимикробная обработка растительного и животного сырья 19

Оптимальные свойства для функциональных ингредиентов 20

СЕРГЕЙ ЮШКОВ. Разработка комплексного состава растительных белков, имеющего полноценный набор аминокислот 22

МИРОВОЙ ОПЫТ

ДМИТРИЙ БУДЬКО. Растительный белок: рост спроса и предложения 28

ТРЕНД

Топ-5 трендов 2018 года на пищевом рынке от Innova Market Insights 30

АКТУАЛЬНО. Прямая речь

Олег Радин: будущее – за глубокой переработкой зерна 32

АКТУАЛЬНО. Правила игры

Поправки в технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» 35

ВЫСТАВКИ И КОНФЕРЕНЦИИ

«Продэкспо-2018»: 25 лет в авангарде продовольственного рынка 36

Найдите новых поставщиков пищевых ингредиентов на главной специализированной выставке Ingredients Russia 38

НОВЫЙ АССОРТИМЕНТ 41

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

Бизнес кондитерской и хлебопекарной индустрии 43

ИННОВАЦИИ

МАРИНА КОРОСТЕЛОВА. Фритюрный жир Oilmix от компании «ЭФКО» – новый продукт на рынке B2B . . . 45

ТРЕНД

Российский кондитерский рынок: восстановление после кризиса 46

Российский шоколадный рынок выходит из кризиса: растет импорт какао-сырья 48

МИРОВОЙ ОПЫТ

Мировой рынок орехов в сезоне 2017/2018: состояние и прогноз 50

Contents

INNOVATIONS

Non-chemical antimicrobial treatment of vegetable and animal raw materials 19

The optimum conditions for functional ingredients 20

SERGEY YUSHKOV. Development of a complex composition of plant proteins with a complete set of amino acids 22

WORLD EXPERIENCE

DMITRY BUDKO. Vegetable protein: the growth of demand and supply 28

TREND

Top 5 trends of 2018 in the food market from Innova Market Insights 30

INTERVIEW

Oleg Radin: the future lies in deep grain processing . . . 32

REGULATION

Amendments to the technical regulations of the customs Union of the EEU «On the safety of milk and dairy products» 35

EXHIBITIONS & CONFERENCES

Prodexpo-2018: 25 years at the forefront of the food market 36

NEW PRODUCTS 41

SPECIAL SUPPLEMENT

Business of confectionery and bakery industry 43

INNOVATIONS

MARINA KOROSTELEVA. Frying fat Oilmix from the company EFKO – new product in the B2B market 45

TREND

Russian confectionery market: recovery from crisis 46

Russian chocolate market is emerging from the crisis: growing imports of cocoa raw materials 48

WORLD EXPERIENCE

World nuts market in the season 2017/2018: status and forecast 50

Ингредиенты со всего мира!



- Олеорезины
- Эфирные масла
- Гуаровая камедь
- Масла citrusовых
- Стерилизованные специи
- Натуральные красители
- Микрокапсулированная продукция
- CO² экстракты



Plant Lipids (P) Ltd.



Lionel Hitchen Limited



Dabur India Limited

Учредитель:

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

Генеральный директор ООО «Формула»
Андрей Лиханов
likhanov@bfi-online.ru

Главный редактор журнала
Оксана Сулимина, канд. техн. наук
sulimina@bfi-online.ru

Директор отдела рекламы и подписки
Вероника Зинченко,
тел.: +7(962) 931-90-71
zinchenko@bfi-online.ru

Руководитель отдела распространения
Татьяна Солтанович
softanovich@bfi-online.ru

Арт-директор
Леонид Краевский
Корректор
Марина Чуланова

Информационные партнеры:

Международная компания стратегических исследований рынка
Euromonitor International
Офис по Центральной и Восточной Европе
Jogailos Street 4, Vilnius LT-01116, Lithuania
тел.: +370 5 243 1577, факс: +370 5 243 1599
info@euromonitor.lt,
www.euromonitor.com

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

- персональная адресная рассылка
- подписка за рубежом:

ООО «Информнаука»
Россия, 125190, Москва, ул. Усиевича, д. 20
тел.: +7(495) 787-38-73,
факс: +7(499) 152-54-81
alfimov@viniti.ru, www.informnauka.com

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

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

БЕСПЛАТНО

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

Применение объемных подсластителей стабильно увеличивается

Использование объемных подсластителей в производстве продуктов питания и напитков в последние годы в мировом масштабе постоянно увеличивается. По данным исследовательской компании Innova Market Insights, применение данных ингредиентов при разработке и запуске на глобальный рынок новых продуктов в первом полугодии 2017 года выросло на 3% по сравнению с

аналогичным показателем первого полугодия 2016 года.

Чаще всего объемные подсластители применялись при запуске новой кондитерской продукции, в этой категории в первом полугодии 2017 года рост использования данных ингредиентов составил 37%.

В новинках в этот период чаще всего использовались такие объемные подсластители, как сорбит (рост применения



66%), мальтит (+24%), ксилит (+10,2%), эритритол (+10,1%), сироп мальтита (+7%).

Мировой рынок функциональных пищевых ингредиентов будет расти на 6% в год



Компания Research and Markets в исследовании «Мировой рынок функциональных пищевых ингредиентов: анализ тенденций и прогнозы до 2022 года» представила прогноз развития основ-

ных сегментов данного рынка: витаминов, белков и аминокислот, минералов, пробиотиков, пребиотиков и пищевых волокон, каротиноидов, омега-3 и -6 жирных кислот и др.

Согласно прогнозам экспертов Research and Markets, мировой рынок функциональных пищевых ингредиентов будет расти в среднем на 5,5–6,0% в год до 2022 года.

Рост глобального рынка функциональных пищевых ингредиентов будет в первую оче-

редь обусловлен такими факторами, как увеличение числа хронических заболеваний, повышение осведомленности потребителей о состоянии здоровья и рост спроса на обогащенные продукты питания и напитки. Тем не менее, развитие мирового рынка функциональных пищевых ингредиентов, вероятно, будет сдерживаться такими факторами, как проблемы безопасности пищевых продуктов и уязвимость правил к сезонным изменениям.

Импорт пальмового масла в ЕС в 2017 году стал рекордным

Согласно данным аналитиков Oil World (Германия), за десять месяцев 2017 года импорт пальмового масла в страны ЕС-28 увеличился до рекордных 6,4 млн тонн, что на 450 тыс. тонн (+8%) превысило уровень закупок за аналогичный период предыдущего года, сообщает ukragroconsult.

Наибольший прирост импорта в этот период отмечался в Испании и Нидерландах. Более

умеренный рост закупок был характерен для Италии, Бельгии и Швеции, в то время как поставки пальмового масла в Германию и Великобританию снизились.

При этом более 54% экспорта в ЕС за первые десять месяцев 2017 года обеспечила Индонезия, отгрузившая в указанном на-



правлении 3,42 млн тонн пальмового масла. Доля Малайзии в общем объеме поставок снизилась на 22% – до 1,41 млн тонн.

Поставки пальмового масла из стран Центральной и Южной Америки выросли до рекордных 968 тыс. тонн, а из Папуа-Новой Гвинеи – до 0,5 млн тонн.

Темп роста мирового рынка каррагинана будет замедляться

Исследовательская компания Future Market Insights (FMI) прогнозирует, что рост мирового спроса на каррагинан замедлится. По данным исследования FMI «Carrageenan Gum Market: Global Industry Analysis and Opportunity Assessment», в ближайшее время мировое потребление каррагинана будет увеличиваться умеренными темпами – на 4,3% в год и к концу 2024 года достигнет 88 тыс. метрических тонн.

В настоящее время мировой рынок каррагинана оценивается в более чем 700 млн долл., согласно прогнозу, в стоимостном

выражении рынок будет расти на 4% в год и к концу 2024 года приблизится к 1 млрд долл.

Анализ мирового рынка каррагинана по регионам показал, что в Европе спрос на каррагинан повысится. В докладе отмечено, что на протяжении всего прогнозного периода в Европе будет сосредоточено более 35% доходов мирового рынка каррагинана. На Северную Америку и Азиатско-Тихоокеанский регион будет приходиться почти 50% всех мировых доходов глобального рынка каррагинана до 2024 года.

На Ближнем Востоке и в Африке ожидается наиболее медленный среднегодовой темп роста.



ЦИФРЫ И ФАКТЫ

Глобальный рынок стевии превысит 555 млн долл. к 2024 году

Мировой рынок стевии достигнет 556,7 млн долл. к 2024 году, отмечается в докладе Grand View Research. Рост использования стевии в сегменте напитков, особенно газированных, будет решающим фактором, определяющим развитие отрасли в ближайшие годы, считают исследователи.

Серьезные проблемы со здоровьем, связанные с потреблением сахара, и рост цен на сахар также влияют на предпочтения потребителей, которые все чаще выбирают продукты с различными альтернативами сахара.

Спрос на подсластители в течение последних нескольких лет сильно вырос. В исследовании отмечается, что значительный потенциал для роста применения стевии имеют такие сегменты пищевой промышленности, как производство конфет, выпечки, печенья, шоколада, безалкогольных напитков и джемов.

Использование стевии в сегменте напитков будет расти в среднем на 5,8% в год до 2024 года. Такой интенсивный рост обусловлен высоким потреблением продуктов и напитков,

содержащих стевию, потребителями, заботящимися о своем здоровье и больными сахарным диабетом. Повышение осведомленности потребителей о пользе стевии будет стимулировать рост рынка.

В последнее время стевия все чаще используется в изготовлении растительных лекарственных средств и тоников для пациентов, страдающих сахарным диабетом. Антибактериальным и противогрибковым свойствам листьев стевии еще предстоит реализовать свой потенциал, это будет оставаться основным фактором, влияющим на рост рынка в течение ближайших лет.

В Азиатско-Тихоокеанском регионе прогнозируется рост объемов производства продуктов со стевией в среднем на 5,7% в год до 2024 года. Это объясняется растущим спросом со стороны пищевой промышленности на развивающихся рынках, включая Китай и Индию. Кроме того, Южная Корея и Япония имеют более высокий показатель продвижения стевии, что имеет положительное влияние на отрасль в целом.

В 2018 году цены на пальмовое масло могут снизиться на 7%

Согласно данным исследования Reuters, в 2018 году мировые цены на пальмовое масло могут снизиться на 7% в сравнении с уровнем прошлого года, что будет обусловлено ростом до нового рекордного уровня производства в ключевых странах-производителях.

Так, по оценкам аналитиков, цены на пальмовое масло в т.г. могут снизиться до 2620 ринггитов/т против 2807 ринггитов/т в 2017 году. Что касается производства пальмового масла, то в Индонезии по итогам года данный показатель может достигнуть максимальных 37,8 млн тонн, в Малайзии – также рекордных 20,5 млн тонн.

Рост производства будет обусловлен, прежде всего, благоприятными погодными условиями, которые приведут к существенному росту урожайности масличных пальм, а также увеличению уборочной площа-

ди за счет роста количества достигших зрелости молодых растений.

При этом отмечается, что темп роста производства в январе-марте будет достаточно медленным и достигнет своего пика в третьем квартале.

Также аналитики отмечают, что помимо роста производства давление на цены будет оказывать и высокая конкуренция со стороны других растительных масел на фоне почти рекордного урожая основных масличных культур – сои, рапса и подсолнечника. При этом спрос со стороны ключевых импортеров (Индия и Китай), как ожидается, также будет ограничен, поскольку Индия может в большей степени переориентироваться на импорт других растительных масел, а Китай продолжит активно наращивать импорт сои для последующей переработки на внутреннем рынке.

SUPERCEL®
VIVAPUR®



Больше, чем здоровье!

.....

- Обогащение волокнами
- Польза для здоровья
- Снижение калорийности
- Функциональность

Пищевые
волокна

Компаунды

Функциональная
целлюлоза

Техническая
поддержка



J. RETTENMAIER & SÖHNE
GMBH + CO. KG



Fibers designed
by Nature

Отдел "Продукты питания"
Москва (Россия)

www.rettensmaier.ru
info@rettensmaier.ru



EXBERRY®

БЕЗОТКАЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ УСПЕХА? МЫ ИХ ВЫРАЩИВАЕМ!

Если речь заходит об окраске пищевых продуктов натуральными средствами, все большее количество технологов и производителей делают свой выбор в пользу альтернативных решений. EXBERRY® это окрашивающие продукты, изготовленные исключительно из растительного съедобного сырья, без искусственных добавок и органических растворителей. Мы гарантируем стабильные результаты, соответствующие требованиям завтрашнего дня. Более чем 30-летний опыт работы в этой сфере позволяет нам обеспечивать своим клиентам комплексную помощь на всех этапах окрашивания продуктов. В этом вы можете убедиться, посетив сайт

Перейти на
страницу
gnt-group.com

GROWING COLOURS

GNT

Нефтяники инвестируют в комплекс по глубокой переработке зерна

500 тыс. тонн в год составит мощность будущего комплекса по глубокой переработке зерна, который собирается построить в Татарстане «Татнефтехиминвест-холдинг». В дальнейшем мощность комплекса планируют поднять до 1 млн тонн, сообщает пресс-служба Минсельхоза РТ.

Проект комплекса входит в программу «Развитие биотехнологии в РТ на 2010–2020 годы», в разработке которой приняли участие ведущие специалисты Казани, Москвы и Санкт-Петербурга.

Благодаря комплексу в результате переработки станет возможным получение крах-

мала, клейковины, фруктово-глюкозного сиропа для пищевой промышленности. Также предприятие сможет получать топливный этанол.

Сейчас для строительства комплекса выбирают площадку. Скорее всего, предприятие будет создано в окрестностях Свяжска или Набережных Челнов, информирует Abercade.ru.



Правительство одобрило проект соглашения ЕАЭС о маркировке товаров

Правительство РФ одобрило проект соглашения Евразийского экономического союза о маркировке товаров средствами идентификации, соответствующее распоряжение опубликовано на сайте кабмина, передает The DairyNews.

«Подписанным распоряжением российской стороной одобрен проект соглашения Евразийского экономического союза о маркировке товаров средствами идентификации», – говорится в справке к документу. Цель соглашения – обеспечение законного оборота товаров в рамках ЕАЭС, защита прав потребителей и предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение.

Соглашение определяет общие правила функционирования системы маркировки товаров средствами идентификации в рамках ЕАЭС и устанавливает базовые подходы.

Также соглашением предусматривается распределение между Евразийской экономической комиссией и государствами ЕАЭС полномочий по формированию общей системы маркировки товаров в рамках ЕАЭС. Как отмечает кабмин, соглашение не будет препятствовать действию

существующих на дату вступления его в силу национальных систем маркировки.

Сообщается, что в отношении введения маркировки после вступления соглашения в силу будет установлен уведомительный порядок, который предусматривает заблаговременное направление государствами ЕАЭС уведомления о намерениях по введению национальной маркировки или предложения о совместном введении маркировки в ЕАЭС в целом, рассмотрение таких уведомлений или предложений другими государствами ЕАЭС, последующее введение маркировки государством-инициатором в одностороннем порядке или совместно с другими государствами ЕАЭС.

В соответствии с законодательством РФ соглашение после подписания подлежит ратификации, так как содержит правила, отличные от предусмотренных российским законодательством.

В октябре прошлого года премьер-министр России Дмитрий Медведев сообщил, что маркировку товаров из различных групп внутри ЕАЭС надо ускорить. По его мнению, это оздоровит рынок, и поможет бороться с контрафактом.

Россия ограничивает содержание трансжиров в масложировой продукции

В РФ с 1 января 2018 года до 2% ограничивается содержание трансжиров в масложировой продукции. Это предусмотрено техническим регламентом Таможенного союза на масложировую про-

дукцию и соответствует рекомендациям Всемирной организации здравоохранения.

До этого допускалось содержание трансжиров в мягких и жидких маргаринах до 8%, в твердых маргаринах и жирах специального назначения – до 20%.

Трансжиры образуются в процессе гидрирования растительных масел. В 90-х годах научные исследования показали, что потребление трансжиров негативно влияет на здоровье. Всемирная организация здравоохранения признала, что минимально безопасного уровня потребления трансжиров не существует, и призвала страны максимально ограничивать использование этих соединений.



ЦИФРЫ И ФАКТЫ

В России растет производство сухой сыворотки

В настоящее время слив сыворотки является одной из наибольших экологических проблем на российских молочных предприятиях. Между тем этот продукт обладает значительной пищевой ценностью – в нем может оставаться 50% сухих веществ молока, в том числе 95% лактозы, 20% белков и 10% молочного жира.

Отечественные переработчики сыворотки в основном сосредоточены на выработке сухой сыворотки и концентратов с длительным сроком хранения, которые используются как для производства молочных продуктов, в том числе детского и спортивного питания и плавленых сыров, так и для выпуска мясной и кондитерской продукции. Также из сыворотки возможно выделение лактозы, производство которой в России составляет лишь около 1 тыс. тонн в год.

Российские производители молока наращивают производство сухой сыворотки для собственных нужд. По итогам 2017 года, согласно оценке Института конъюнктуры аграрного рынка (ИКАР), оно должно составить 130 тыс. тонн – на 15% больше,



чем годом ранее. Но значительная часть сыворотки в нашу страну по-прежнему завозится, преимущественно из Белоруссии. Импорт в 2016 году составил почти 140 тыс. тонн.

По оценке экспертов, объем импорта сыворотки в Россию в денежном выражении в 2016 году составил 55 млн долл. (3,7 млрд руб. по среднегодовому курсу). При этом сохраняется и потенциал для экспорта сыворотки: Китай и Голландия в 2016 году импортировали по 500 тыс. тонн сухой сыворотки на 440 млн и 410 млн долл. соответственно, сообщает DairyNews.ru.

Импорт пальмового масла снижается

Россия в январе-ноябре 2017 года сократила импорт пальмового масла и его фракций на 4,9% в натуральном выражении по сравнению с показателем за аналогичный период предыдущего года – до 761 тыс. тонн, следует из материалов Росстата. За ноябрь объем импорта составил 67 тыс. тонн, что на 1,3% больше, чем в ноябре 2016 года, и на 8,4% меньше показателя октября прошлого года. Ввоз в страну кокосового, паль-



моядрового масел, масла бабассу и их фракций за 11 месяцев сократился на 20,5% – до 64,6 тыс. тонн. В ноябре импорт этих товаров составил 5,1 тыс. тонн, сократившись на 35,6% в годовом выражении, но увеличившись в 1,6 раза – в месячном.

По данным Росстата, импорт пальмового масла и его фракций в Россию в 2016 году сократился на 0,4% по сравнению с 2015 годом – до 885 тыс. тонн.

ФАС отклонила стратегию Минздрава по ЗОЖ

Федеральная антимонопольная служба (ФАС) отклонила проект стратегии Министерства здравоохранения России о формировании здорового образа жизни. Отзыв за подписью замглавы ведомства Андрея Кашеварова размещен на сайте ФАС. Помимо самого документа антимонопольная служба учитывала замечания Российского союза промышленников и предпринимателей (РСПП), экспертного совета при Правительстве, а также организации «Деловая Россия», сообщает РБК.

В проекте Минздрава по формированию здорового образа жизни (ЗОЖ) есть противоречия и неточности, недостаточно информации по уже выполненным проектам, пришли к выводу в ФАС. Антимонопольное ведомство попросило уточнить проект и провести исследования, насколько вредны вейпы и электронные сигареты.

Вместо запрета на продажу дешевых спиртосодержащих жидкостей, который

лоббирует Минздрав, ФАС предложила добавлять в них вещества, вызывающие рвотный рефлекс. Речь идет о дешевых средствах на основе спирта, которые могут использоваться не по назначению. По мнению антимонопольной службы, такой подход противоречит документам Таможенного союза и может искусственно ограничить конкуренцию. Запретила ФАС и устанавливать акцизы для сладких напитков и продуктов с высоким содержанием соли.

Пункт о пересмотре потребительской корзины, в которую Минздрав предложил добавить больше рыбы, овощей и фруктов, ФАС сочла бесполезным, поскольку это никак не повлияет на потребительские предпочтения населения.

В предложении Минздрава использовать только йодированную соль в организациях общественного питания и при производстве хлеба ФАС усмотрела ограничение конкуренции и ущемление интересов производителей нейодированной соли.



ОКРАШИВАНИЕ ЕДЫ ОКРАШИВАЮЩИМИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

Все больше и больше производителей отдают предпочтение EXBERRY®, эксперту № 1 в сфере окрашивающих пищевых продуктов. EXBERRY® не являются добавками, а представляют собой концентраты, изготовленные из съедобных фруктов, овощей и растений. Поэтому торговая марка EXBERRY® - именно то, что нужно для реализации стратегии «чистой этикетки».

Узнайте больше об окрашивании еды пищевыми продуктами.

Перейти на
страницу
gnt-group.com

GROWING COLOURS **GNT**



WorldFood
Moscow

27-я Международная выставка
продуктов питания

17-20 сентября 2018

Москва, ЦВК «Экспоцентр»



Организатор выставки
+7 (499) 750-08-28
worldfood@ite-expo.ru

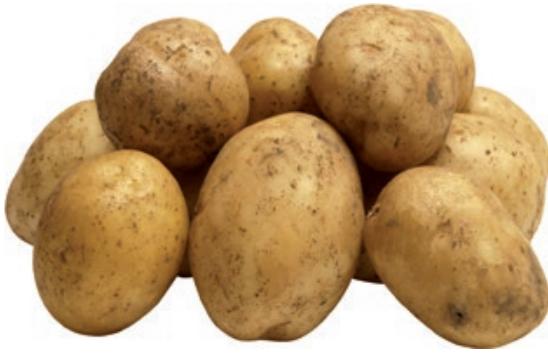
Забронируйте стенд

www.world-food.ru

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

Кластер по переработке картофеля на крахмал создадут под Новосибирском

Промышленный кластер по переработке картофеля, который будет производить в год более 100 тыс. тонн продукции на основе крахмала для пищевой, целлюлозно-бумажной промышленности и нефтедобычи, планируют создать под Новосибирском. Об этом сообщил врио губернатора Новосибирской области Андрей Травников. «В рамках программы по реиндустриализации экономики разрабатывается проект промышленного кластера по переработке картофеля. Общие инвестиции в проект составят не менее 12 млрд руб., срок окупаемости – не более пяти лет, достижение уровня импортозамещения – не менее 40%», – сказал Травников.



Кластер будет производить нативный крахмал и модифицированные крахмалы. По словам Травникова, ежегодно кластер сможет замещать импорт около 85 тыс. тонн продукции на основе модифицированного крахмала, 30–40 тыс. тонн продукции на основе немодифицированного крахмала, 25 тыс. тонн камеди.

Кластер планируется разместить рядом с городом-спутником Новосибирска Бердском на площади 17 тыс. га, сообщает Abercade.ru.

Молочную продукцию с растительными жирами начнут маркировать в июле

Новые правила маркировки молочной продукции, ужесточающие требования к содержанию в ней растительных жиров, в России вступят в силу в июле. Об этом сообщил министр сельского хозяйства России Александр Ткачев на съезде Национального союза производителей молока «Союзмолоко».

сти нарушителей закона. Они отделяются столь маленьким штрафом, что это никак не влияет на результат», – подчеркнул Ткачев.

Минсельхоз РФ разработал законопроект «Об усилении административной ответственности за нарушение требований технических регламентов, предъявляемых к пищевой продукции», который предусматривает увеличение штрафов за нарушение маркировки пищевой продукции до 200–400 тыс. руб. со 100–300 тыс. руб.

Документ также предусматривает увеличение административных штрафов в 1,5–2 раза. Для предприятий, нарушивших регламент, предусмотрено приостановление деятельности предприятия на срок до 90 суток, конфискация продукции и, в случае повторного нарушения, – оборудования для производства пищевой продукции.



Министр отметил, что для того чтобы решение заработало в полной мере, необходимо в несколько раз повысить штрафы за нарушения техрегламентов и правил маркировки. «Сегодня наша законодательная база не позволяет привлекать к адекватной ответственно-

Коллегия ЕЭК определила требования к пищевым добавкам

На коллегии ЕЭК были утверждены актуализированные перечни стандартов к техническому регламенту Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) взамен перечней стандартов, утвержденных решением Коллегии ЕЭК №258 от 2 октября 2012 года, сообщает сайт ЕЭК.

В Перечень стандартов №1 включены документы, устанавливающие нормы в отношении конкретных пищевых добавок (в том числе эмульгаторов, глазирователей, загустителей, стабилизаторов пищевых продуктов и т.д.). Также описаны условия использования и характеристики хлебопекарных порошков, разрыхлителя теста «Татымал», пищевой молочной кислоты, пищевой лимонной кислоты моногидрат, двууглекислого натрия, жидкого технического сернистого ангидрида, декстринов, картофельного крахмала, пищевого ага-

ра, ванилина, винной пищевой кислоты, пектина.

Для вновь принятых стандартов, включенных в перечень, в том числе устанавливающих требования к применению дигидрокверцетина, аскорбата натрия Е301, нитрата калия Е252, адипиновой кислоты Е355, полифосфата калия Е452(ii) и т.д., установлен срок применения – с 1 января 2019 года.

Перечень стандартов №2 содержит описание правил и методов проведения исследований, испытаний и измерений, необходимых для применения и исполнения требований техрегламента и проведения оценки соответствия объектов технического регулирования. Кроме того, в перечень №2 включены две аттестованные методики измерений с ограничением срока применения до 1 января 2020 года. До указанного срока планируется разработать и включить в перечень соответствующие межгосударственные стандарты.



МЯСО КУЛИНАРИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ МОРОЖЕНОЕ И ДЕСЕРТ ЗДОРОВЬЕ И ПОЛЬЗА

Штаб-квартира и производство:
Италия · Камподарсего (ПД) · виа Коломбо 34 · +39 049 920 14 96
www.chimab.it · chimab@chimab.it

Официальный дистрибьютер на территории России:
www.chimabvostok.ru · chimab@chimabvostok.ru
Новосибирск: +7 383 213 99 87 · Москва: +7 906 737 37 45 · Ростов-на-Дону: +7 960 453 89 99



НОВЫЕ ПРОИЗВОДСТВА

- **В Московской области**, в Истринском районе, будет построена и запущена в 2018 году роботизированная сыроварня. Инвестиции в проект – более 100 млн руб., из них более одной трети – поддержка регионального правительства. В сутки сыроварня будет перерабатывать до 30 тонн молока и изготавливать 3 тонны сыра.
- **В Московской области**, в Сергиево-Посадском районе, построят крупное предприятие, выпускающее сыровяленые колбасы по итальянской технологии. Объем инвестиций в строительство составит 150 млн руб. Строительство первой очереди закончится в 2018 году. Процесс производства колбас будет полностью автоматизированным.
- **В Белгородской области**, в Алексеевском районе, построят завод детского питания. Строительство запланировано на II полугодие 2019 года. Реализация проекта, предположительно, займет 7 лет. Максимальная мощность предприятия составит 1 тыс. тонн в сутки, однако начинать будут с 200 тонн в сутки.
- **В Калмыкии**, в Городовиковском районе, итальянские бизнесмены вложат около 1 млн евро в строительство сыроварни, которое началось в конце 2017 года. Сыроварня будет перерабатывать от 5 до 10 тыс. тонн молока в день.
- **В Санкт-Петербурге** фирма «Фудлайн» и новозеландская Fonterra Cooperative Group создают совместное предприятие, которое на первом этапе будет выпускать сливочное масло и сыр с использованием отечественного и импортного сырья. В перспективе планируется производить продукцию не только для внутреннего рынка, но и на экспорт.

Производство солода в стране увеличивается



По данным компании ID-Marketing, за 10 месяцев 2017 года производство солода в нашей стране выросло на 5,9% по сравнению с аналогичным периодом 2016 года. В частности, в регионах Центрального федерального округа, обеспечившего 66,6% производства, рост составил 6,7%. Основу внутреннего производства солода составляет ячменный солод – в

2016 году на его долю пришлось 97,4%.

Объем импорта солода (кроме солода в виде муки), без учета оборота со странами Таможенного союза, в январе–октябре 2017 года составил 56,7 тыс. тонн, увеличившись на 10,9% по сравнению с аналогичным периодом 2016 года. Основные поставки солода в РФ, по итогам 10 месяцев 2017 года, были из Дании. Второе место по поставкам солода занимала Германия, в тройке лидеров также была Финляндия. В 2016 году Финляндия лидировала по объемам поставок солода в Россию, обеспечив 26,1% от общих объемов.

Максимальный объем солода в Россию поставляет финская Viking Malt Oy (36% импорта в январе–октябре 2017 года).

Импорт солода из стран Таможенного союза в январе–октябре 2017 года составил 41,6 тыс. тонн, при этом 41,4 тыс. тонн приходится на поставки из Белоруссии.

По оценке экспертов ID-Marketing, емкость российского рынка солода за 10 месяцев 2017 года составила 1036,2 тыс. тонн, при этом на долю импорта в структуре рынка приходится 9,5%. Экспорт относительно объемов производства носит незначительный характер – всего 4,4%.

В Ингушетии заложены ореховые плантации

Министр экономического развития Республики Ингушетия Умалат Торшхоев рассказал о развитии проекта по выращиванию грецкого ореха в республике. «У нас есть большой проект, который называется «Ореховый сад». Он уже запущен, в

нем посажено 12 тыс. саженцев грецкого ореха», – приводит слова министра ТАСС.

По данным министерства, комплекс расположен на площади 177 га. На предприятии выращиваются высокоурожайный грецкий орех сорта «Чанд-

лер». В 2018 году будет высажено еще 5 тыс. саженцев грецкого ореха, а сбор первого урожая запланирован на 2020 год.

Власти Ингушетии планируют наладить поставки выращенных в Республике грецких орехов на экспорт.

Роспотребнадзор: необходимо создать стратегию качества в ЕАЭС

Роспотребнадзор считает необходимым создать стратегию качества продукции в ЕАЭС, об этом сообщила глава ведомства Анна Попова, выступая на форуме «Техническое регулирование как инструмент евразийской интеграции» в рамках Недели российского бизнеса.

«В прошлом году Российской Федерацией принята стратегия в сфере защиты прав потребителей, до этого – стратегия качества пищевых продуктов в РФ. Мне кажется, переход от требований обязательной безопасности к требованиям качества, безусловно, назрел. И, может быть, Евразийскому экономическому

союзу и коллегии подойти к разработке такой стратегии и такой концепции в рамках Евразийского экономического союза. Одномоментно это не сделать. Мы с вами отказались от обязательности ГОСТов там, где приняты технические регламенты. Мы с вами регулируем только безопасность, мы не регулируем качество. Общество требует, чтобы продукция была не просто безопасной, но и качественной. РФ здесь делает большие шаги, но нормативное регулирование в первую очередь должно быть на площадке Евразийского экономического союза. Поэтому я прошу рас-

смотреть мое предложение ... о том, что стратегия или концепция обеспечения качества всей продукции, не только пищевой, на площадке Союза должна быть создана Евразийской экономической комиссией и нам представлена», – сказала она.

Попова отметила, что Роспотребнадзор совместно с ФТС более полугодия ведет работу по изучению продукции одних и тех же брендов, которая завозится в РФ и которая производится и реализуется в Европейском союзе. «Мы, конечно же, видим элементы двойных стандартов. И с этим надо заканчивать», – добавила Попова.

Минсельхоз выступил против маркировки продуктов по системе «светофор»

В мае 2017 года Роспотребнадзор направил в ЕЭК поправки в техрегламент «Пищевая продукция в части ее маркировки». Согласно документу, в странах ЕАЭС должна появиться обязательная цветовая «метка» на продуктах питания. Она призвана сигнализировать о концентрации в продуктах сахара, соли и жиров, ко-

торые могут послужить причиной развития основных неинфекционных заболеваний.

В Минсельхозе выступили против обязательной цветовой маркировки продуктов питания по типу «светофор». Речь идет о горизонтальных полосах красного, желтого или зеленого цвета. Производители также не поддержали подобное деле-

ние товаров. Это может дезориентировать потребителя.



Минздрав планирует перевести общепит на йодированную соль

С 1 января 2019 года для приготовления пищи в ресторанах и кафе должна использоваться лишь поваренная соль, обогащенная йодом калия. В солонках на столах также должна быть насыпана йодированная продукция, другие виды соли в общепите исключены. Об этом сказано в поправках Минздрава в статью 15 закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов», сообщает iz.ru.

В документе также сказано, что йодированная соль должна использоваться при приготовлении блюд в образовательных и медицинских организациях, учреждениях культуры. Все они также обязаны покупать хлебобулочные изделия с йодированной солью. А розничные торговцы должны обеспечить наличие в магазинах обогащенной соли.

В пресс-службе Минздрава сообщили, что проект закона дорабатывается и вскоре будет направлен в Правительство. Цель – решить проблему йодного дефицита у граждан страны, уточнили в министерстве.

Йод важен для умственного развития человека. Россия – одна из первых стран мира, которая начала использовать обогащение соли йодом в профилактических целях. Сейчас многие европейские страны, США, Турция и другие используют лишь йодированную соль. Россияне, приезжая в них на отдых, даже не замечают разницы и могут не знать о том, что едят блюда с обогащенной солью.

Однако рестораторы уверены, что новые правила не помогут ведомству решить проблему йододефицита у населения.

Правительство РФ дало определение спиртосодержащей продукции

Кабинет министров РФ расширил перечень пищевой продукции, которая содержит спирт (более 0,5%), но не относится при этом к алкогольной. В список, утвержденный в 2012 году, входили напитки брожения (квас и т.п., с содержанием спирта от 0,5 до 1,2%), кисломолочные продукты, содержащие спирт, а также сырокопченые колбасы, мороженое, шоколад.

Теперь в перечень вошли также повидло, желе, фрукты (протертые с сахаром или дробленые), приправы, начинки, сиропы, пряности и натуральные ароматизаторы, передает РИА «Новости». А также остальная продукция, произведенная с использованием или без использования этилового спирта, с содержанием спирта более 0,5% объема готовой продукции.

Будет разработан закон о детском питании

Совет федерации планирует разработать закон об импортозамещении в производстве детского питания, сообщает rns.online. Уже сформирована рабочая группа с привлечением ведущих учёных, органов исполнительной власти, представителей регионов.

Правительство РФ уже создало межведомственную группу по вопросу импортозамещения детского питания. В группу вошли представители Минпромторга, Минэкономразвития, Минобрнауки, Минздрава и Роспотребнадзора.

Законопроект о производстве и обороте пищевой продукции для детского питания может быть внесен в Госдуму до конца весенней сессии. Об этом сооб-

щила заместитель председателя комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию Ирина Гехт. «Концепция закона есть. Мы в эту сессию должны будем его внести в Государственную думу», – сказала И. Гехт. В документе будут определены критерии детского питания.

Также сенаторами будет проведено заседание по вопросам функционального питания. «Сегодня в мире рынок функционального питания занимает 40–50%. У нас – меньше 1%. Мы планируем начать работу для того, чтобы стимулировать и поддерживать функциональное питание», – добавила парламентарий.



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ:

- КАРРАГИНАНЫ, СТАБИЛИЗАТОРЫ СТРУКТУРЫ
- АЛЬГИНАТ НАТРИЯ
- ПЕКТИН
- НАТУРАЛЬНЫЕ ЭКСТРАКТЫ СПЕЦИЙ
- КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
- КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
- СОЕВЫЕ ЖИВОТНЫЕ БЕЛКИ
- АНТИОКИСЛИТЕЛИ, КОНСЕРВАНТЫ
- ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ
- ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
- КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫХ НАЧИНОК



8-800-250-36-63 | 8-495-269-10-10 | SALES@OKPI.RU | WWW.OKPI.RU

ЦИФРЫ И ФАКТЫ



■ **Компания «Дёлер НФ и БИ»** на своем заводе в г. Лобня летом 2017 года запустила новую линию по производству термостабильных начинок, предназначенных, главным образом, для производства мучных кондитерских изделий. Ассортимент выпускаемых начинок включает разнообразные фруктовые, ягодные и десертные вкусы. Начинки обладают стабильно высокими технологическими и органолептическими показателями качества и вкусовыми характеристиками, универсальны в использовании и прекрасно интегрируются в любой производственный процесс.

■ **Компания «НЕО Кемикал»**, прямой поставщик пищевых ингредиентов от



крупнейших заводов-производителей, открыла новый офис и склад в Ростове-на-Дону.

Темп развития компании потребовал расширения географии присутствия. Задача нового подразделения – оперативное снабжение сырьём предприятий пищевой промышленности не только в Ростовской области, а также по всему Южному федеральному округу и Северо-Кавказскому федеральному округу. Для обеспечения качества хранения и оперативности отгрузок был выбран складской комплекс класса В+, который расположен в непосредственной близости от федеральной автомобильной трассы.

Подразделение в Ростове-на-Дону стало восьмым представительством «НЕО Кемикал» на территории Российской Федерации. Открытие нового офиса и склада позволит укрепить позиции компании на рынке пищевых ингредиентов, упростит логистику, позволит расширить географию поставок.

■ **Долгоруковская шоколадная фабрика** приступила к строительству предприятия по производству шоколадной глазури стоимостью 100 млн руб., сообщает www.konditerprom.ru.

Компания выкупила административное здание бывшего свеклопункта в Долгоруковском районе и сейчас занимает



ся его реконструкцией. Весной фабрика приступит к возведению производственных помещений модульного типа. Под строительство предприятия компания получила в аренду 3 га земли и планирует реализовать свой проект в течение трех лет.

В Липецкой области это уже второй проект строительства фабрики по производству шоколадной глазури. Подобное производство планирует построить в ОЭЗ «Липецк» компания «Инфорум». Правда, размер инвестиций в данный проект многократно выше, чем в долгоруковский, и составляет 1,8 млрд руб.

■ **ООО «Миранда»** в Северной Осетии начинает выпуск глюкозно-фруктозного сиропа, сообщает ТАСС. Об этом сообщил директор предприятия Алихан Ба-



гаев главе региона Вячеславу Битарову во время его визита на завод.

«На предприятии будем получать 300 тонн глюкозно-фруктозного сиропа в день, предназначенного для хлебобулочных и кондитерских изделий», – сказал Багаев. Как отметил глава региона, вся кондитерская промышленность республики использует этот продукт, но пока он завозится из-за пределов региона.

Завод «Миранда» занимается глубокой переработкой зерновых культур, он не имеет аналогов на Северном Кавказе. ООО «Миранда» производит глюкозный сироп, карамельную и мальтозную патоку. Продукцию экспортируют в США, Голландию, Турцию, Казахстан и в регионы России. На предприятии трудится 700 человек.

■ **ОАО «Щелковский молочный завод»** реконструирует комплекс по производству специй. В Главгосстройнадзор Московской области поступило извещение о начале реконструкции существующего комплекса по производству специй, при-



прав, пищевых добавок и соусов, расположенного в подмосковном Щелкове. Работы планируют завершить во втором квартале 2019 года, говорится в сообщении пресс-службы ведомства.

Реконструкция осуществляется за счет средств инвестора. Застройщиком выступает ОАО «Щелковский молочный завод». Плановое завершение работ – второй квартал 2019 года. «Реконструкцией предусмотрено расширение производственных площадей с заменой технологического оборудования, модернизация очистных сооружений. Общая площадь объекта составит 14709 кв. м», – сообщил начальник Главгосстройнадзора Руслан Тагиев, информирует giamo.ru.

■ **«Молвест»**, воронежский молочный холдинг, планирует вложить более 1 млрд руб. в модернизацию своего основного актива – комбината «Воронежский», третьего по объему переработки молока



в России. За эти средства предполагается наладить переработку до 1 тыс. тонн молочной сыворотки в сутки.

Проект должен быть реализован в течение 2018 года. Объем переработки сыворотки может составить от 800 до 1 тыс. тонн в сутки, сообщает DairyNews.ru.

Молочный комбинат «Воронежский» (без учета других предприятий «Молвеста») ежесуточно производит 350–450 тонн сыворотки, которую в отсутствие мощностей по хранению приходится сливать в очистные сооружения. По оценке экспертов, реализация проекта позволит производить до 23 тонн в сутки (7,82 тыс. тонн в год) сухой деминерализованной сыворотки. В случае ее продажи годовая выручка могла бы составить дополнительно 500–580 млн руб. при рентабельности 70–80% и окупаемости в три-четыре года.

НОВОСТИ КОМПАНИЙ

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

■ **«ЭКО РЕСУРС НАТЕК»** запустила производство пищевых красителей в Тбилиси (Грузия).

Новый производственно-складской комплекс стал третьей масштабной собственной площадкой по созданию красителей для всех отраслей пищевой индустрии. Ранее производственные комплексы компании «ЭКО РЕСУРС» были открыты в Луганске (2010 год) и Киеве (2016 год), идет строительство нового завода в Санкт-Петербурге.

Наличие собственного современного производства и оборудованного склада делает продукцию «ЭКО РЕСУРС» более доступной для пищевых предприятий в кавказском регионе и за его пределами благодаря сокращению транспортных издержек и срока доставки готовых пищевых красителей.

Развитие производственных мощностей – это один из ключевых приоритетов «ЭКО РЕСУРС», способствующий динамичному росту компании на постсоветском рынке пищевых ингредиентов.

■ **McCormick** присоединилась к Европейской ассоциации вкусоароматики (European Flavour Association, EFFA). По словам руководителя организации, это пополнение показывает динамизм Ассоциации, которая недавно избрала новый совет и повышает свой авторитет в области коммуникации и общественных дел отрасли.

Александр Мор, исполнительный директор EFFA, сказал: «Рад приветствовать McCormick в нашей ассоциации. Наша совместная деятельность будет способствовать продвижению миссии и целей ассоциации по всей Европе».

Николай Ермаков, вице-президент R&D McCormick в Европе, Африке и на Ближнем Востоке, заявил, что компания «гордится тем, что присоединилась к EFFA в качестве рядового члена. EFFA является признанной и влиятельной торговой ассоциацией на Европейском рынке, и мы считаем, что наш значительный мировой опыт в области науки и технического регулирования в области вкусоароматических компонентов будет полезен в реализации проектов EFFA».

■ **Solvay**, бельгийский производитель натурального ванилина, расширяет свои мощности по производству природного ванилина на 60 метрических тонн, чтобы идти в ногу с долгосрочными ожиданиями роста спроса на натуральные продукты питания, напитки и ингредиенты. Также компания внедряет новые продукты, модернизирует научно-исследовательские и инновационные платформы.

На новых мощностях будет организована полная прослеживаемость – от сырья до готовой продукции.

Инновационная платформа экспертного центра Vanil компании Solvay в Лионе, Франция, недавно была переведена в модернизированный, оборудованный комплекс. Он включает в себя совершенно новый экспериментальный завод, способный имитировать производство в полупромышленных масштабах, что увеличит возможности компании по разработке решений для оптимизации рецептур и составов продуктов.

■ **Fonterra** вложит 133 млн долл. в новом финансовом году для переработки дополнительного объема произведенного молока на заводах в Австралии, сообщает Dairy Reporter. Компания инвестирует 105 млн долл. в переработку 500 млн дополнительных литров и 28 млн долл. в модернизацию.

По словам управляющего директора Fonterra Австралия Рене Дедонкера, компания должна идти впереди растущего спроса. Дополнительные финансы также позволят работающим с компанией аграриям чувствовать себя в безопасности.

Fonterra делает ставки на производство таких молочных продуктов, как сыр, сыворожка, ингредиенты для функционального питания, а также сливочное масло. По оценке топ-менеджера, дополнительные инвестиции в перспективе позволят удвоить объемы перерабатываемого молока на заводах в Австралии.

Инвестиции также пойдут на поддержку продуктов для специального питания, цельного и обезжиренного сухого молока, которое идет как на местные рынки, так и на зарубежные площадки.

■ **Mane** заложила новый производственный объект в г. Пинху, провинция Чжэцзян, Китай. Это подтверждает приверженность компании продолжать инвестировать в быстрорастущие рынки, такие как Китай. Новая площадка значительно увеличит производственные мощности Mane, сохраняя лучшие в своем классе уровни обслуживания для своих клиентов в Китае и Корее. Общий объем инвестиций в предприятие составит 60 млн долл., это крупнейшие инвестиции Mane в Китае на сегодняшний день.

Новое предприятие будет располагаться на земельном участке площадью 66 тыс. кв. м, оно будет иметь очень высокую степень автоматизации и поддержки широкого спектра процессов. Ожидается, что новый производственный центр начнет свою деятельность в 2020 году.

Новый комплекс будет выпускать все ключевые формы продуктов компании, такие как пищевые вкусоароматические компоненты, ароматизаторы для средств по уходу за полостью рта, приправы. Также будет представлено несколько технологий инкапсуляции.



ЦИФРЫ И ФАКТЫ

■ **«Тереза-Интер»**, один из ведущих поставщиков ароматизаторов, ванилинов и красителей для пищевой промышленности, провел семинар для представителей компании в регионах России.

Участники семинара посетили производство, офис компании и познакомиться с новинками ассортимента, новыми идеями и разработками флейвористов компании. Все новинки – это ароматизаторы, отвечающие мировым трендам, адаптированные согласно запросам российского потребителя. Гостям рассказали о работе научного центра, а также обучили основным принципам дегустации ароматизаторов. На семинаре сотрудники компании «Тереза-Интер» рассказали о технических аспектах внедрения и использования ароматизаторов, ванилинов и красителей при производстве продуктов питания, а также организовали дегустацию различных видов кондитерских изделий, мороженого, соков, безалкогольных и слабоалкогольных напитков с использованием продукции «Тереза-Интер».

Опыт работы в пищевой промышленности научил нас следовать мировым трендам, поэтому в своей работе мы руководствуемся принципом постоянного улучшения, в соответствии с которым непрерывно адаптируем свою компанию к новым требованиям деловых партнеров, законодательства, научным исследованиям и ожиданиям рынка. Обмен информацией, мнение наших представителей – это площадка для постоянного совершенствования. В работе семинара приняли участия представители 10 крупных компаний из Регионов России. Мы заботимся о целостных отношениях сотрудников нашей компании и сотрудников наших партнеров, оказываем технологические услуги, непрерывно работаем над созданием своего делового имиджа и стараемся удовлетворить даже самые взыскательные вкусы и требования.

■ **Tate&Lyle**, мировой лидер инноваций в области концепций здорового образа жизни, подтвердила эксклюзивные права своего российского дистрибьютора «Нова-Продукт АГ» на поставки высокоочищен-



ного бета-глюкана из овса и концентрата овсяного белка со своего завода в Швеции. Производственная площадка по выпуску ингредиентов из овса была открыта Tate&Lyle в 2016 году в г. Кимстад, Швеция. На новом предприятии Tate&Lyle использует уникальный запатентованный процесс производства ингредиентов без добавления химических веществ. С его помощью из местного шведского овса будут получать ингредиенты высокой стоимости, такие как бета-глюкан и овсяный белок, которые используются в изготовлении широкого диапазона продуктов питания и напитков, в том числе сухих завтраков, смузи, выпечки, протеиновых батончиков и спортивных коктейлей.

■ **«Белкозин»**, Лужский завод по производству говяжьего коллагенового белка в Ленинградской области, запустил новую линию мощностью 150 тонн белка в месяц.

Площадь нового производства – 450 кв. м, мощность – 150 тонн белка в месяц, инвестиции в реконструкцию ООО «Белко-



зин» составили более 1 млрд руб., сообщает пресс-служба губернатора и правительства Ленинградской области.

Лужский завод считается одним из ведущих в России производителей говяжьего коллагенового белка, который используют в изготовлении колбасной продукции и мясных полуфабрикатов. Предприятие также производит медикаменты, ранозаживляющие и кровоостанавливающие препараты.

Заместитель председателя правительства Ленинградской области, председатель комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Олег Малащенко отметил, что «запуск нового производства усиливает позиции Ленинградской области в сфере импортозамещения и повышает долю экспорта региональной продукции за рубеж». Как отмечают в пресс-службе областного правительства, это единственное в России предприятие подобного профиля.

«Белкозин» также является одним из крупнейших экспортеров региона, он поставяет натуральную колбасную оболочку в 20 стран, в том числе в США, Францию, Чили, Бразилию, Аргентину, ЮАР, Казахстан, Армению.

■ **ООО «Донбиотех»**, завод по глубокой переработке зерна в г. Волгодонск Ростовской области, планирует запустить производство в 2018 году. «Мы первую часть завода в декабре 2017-го достроили, срок по второй части проекта – I квартал 2018 года. На запуск производства – еще полгода. Это связано со спецификой производства», – сказал инвестор проекта Вадим Варшавский, сообщает агентство ТАСС.



Изначально предприятие планировалось ввести в эксплуатацию в 2014 году, однако у него возникли проблемы с приобретением технологии в связи с действующими в отношении РФ экономическими санкциями.

Новое предприятие будет выпускать продукты глубокой переработки зерна – около 100 тыс. тонн лизина, около 20 тыс. тонн клейковины, 11 тыс. тонн крахмала и 95 тыс. тонн отрубей в год. Партнером проекта является компания Evonik Industries.

■ **Firmenich** приобретает Flavourome, производителя ароматизаторов в Южной Африке, который успешно обслуживает местный рынок с 1998 года. Благодаря этому приобретению Firmenich ускорит рост бизнеса в этом стратегическом регионе, получив прямой доступ к новым клиентам, при этом управляя собственным высокопроизводительным производством в Южной Африке.

«Регион к югу от Сахары с населением в 800 млн человек – стратегический рынок роста для Firmenich, – говорит Patrick Firmenich, Председатель Совета директоров Firmenich. – Поскольку Firmenich работает в Южной Африке в течение 30 лет, это приобретение является естественным продолжением нашей приверженности построению долгосрочных партнерских отношений с клиентами в регионе».



■ **ГК «Алкон»** планирует построить завод по глубокой переработке пшеницы в Пензенской области, сообщает РИА «Новости». Три крупнейших российских банка с государственным участием – Сбербанк, ВТБ и Россельхозбанк выразили заинтересованность в финансировании данного проекта. Также рассматривается возможное участие в программах софинансирования по линии НКО «Фонд развития моногородов».

Объем финансовых инвестиций в проект оценивается примерно в 12 млрд руб.

Годовая мощность предприятия, ввод в эксплуатацию которого запланирован на 2021 год, составит 275 тыс. тонн сырья.

Проектом предусмотрено производство лимонной кислоты и замещение импорта данной продукции в России.

■ **Корпорация Laun** открывает европейское представительство в Савоне, на северо-западном побережье Италии, для поддержки глобального роста продаж натуральных подсластителей. «Новый европейский офис и логистический центр в стратегическом месте позволит еще больше расширить продажи наших инновационных подсластителей на основе стевии и архата», – говорит Лука Пеннесстри, президент Laun Europe.

Корпорация Laun стала первым поставщиком плодов архата в Европе и первой направила ингредиенты из архата для аттестации в EFSA. Новый офис также позволит более упорядоченно сотрудничать с базирующимися в ЕС глобальными закупщиками продукции Laun.

■ **Barentz** приобретает сербского дистрибьютора функциональных белковых продуктов Soforebo. По словам руководства компании, приобретение позволит укрепить функциональный портфель белковых ингредиентов и расширить долю компании на рынке на Балканах.

Тьедо де Бур, основатель и бывший генеральный директор Soforebo сказал: «Слияние с Barentz открывает нам возможность продолжать расширять бизнес, который мы создали за последние 24 года, и мы очень довольны этой консолидацией».

■ **Lesaffre** приобретает контрольный пакет акций американской компании Envera.

В рамках своей стратегии расширения деятельности в сфере питания и здравоохранения компания Lesaffre объявила о приобретении мажоритарной доли в инновационной американской биотехнологической компании Envera. Основанная в 2004 году в Западном Честере, Пенсильвания, США, предпринимате-

лем-микробиологом Михаилом Матени, теперь исполнительным директором Envera, компания является полноправным поставщиком решений в области микробиологии, разрабатывает микробиологические продукты для различного применения.

Благодаря этой сделке компания Lesaffre расширяет свое присутствие на быстрорастущем рынке пищевых ингредиентов и в секторе здравоохранения. В июле 2017 года Lesaffre объявила об инвестировании в Intralytix – другую американскую биотехнологическую компанию, лидера в области технологий бактериофагов.

■ **Symrise** расширяет свои позиции на бразильском рынке с приобретением производителя ароматизаторов Citratus Fragrâncias, расположенного в Виньеду, недалеко от Сан-Паулу.

Компания Citratus Fragrâncias была создана 26 лет назад, она обслуживает бразильский рынок, в основном малых и средних клиентов. Продажи компании в 2016 году составили 12 млн долл.

Бразилия является двигателем роста в Латинской Америке. Благодаря данному приобретению Symrise станет лидером этого рынка для малых и средних клиентов. Компания выигрывает еще и от лучшего доступа к новым группам потребителей, дополнительных производственных мощностей и дальнейших поставок сырья.

■ **Brenntag** расширяет свой бизнес на рынке пищевых ингредиентов Великобритании, приобретая компании Kluman and Balter и A1 Cake Mixes. Предприятия специализируются на дистрибуции широкого спектра хлебобулочных ингредиентов, а также разнообразных хлебобулочных и кондитерских смесей.

Карстен Бекман, член правления и генеральный директор компании Brenntag в Европе, на Ближнем Востоке и в Африке (ЕМЕА), сказал: «С этим приобретением компания Brenntag значительно укрепит свое присутствие в Великобритании и Ирландии. Приобретенные компании предоставляют дополнительные услуги, которые прекрасно дополняют предложение Brenntag для клиентов, включая разработку новых продуктов и техническую поддержку, основанную на глубоком понимании требований рынка и тенденций».

Компании предлагают разнообразный ассортимент более 2000 ингредиентов, а также услуги в цепочке поставок хлебобулочных изделий.

Ожидается, что общий объем продаж в 2017 финансовом году составит около 77,5 млн фунтов стерлингов.



ДОБАВКУ ХОЧЕШЬ?



www.eco-resource.ru



■ **BASF** запустила специальный веб-сайт <https://nutrition.basf.com/en/Citral-plant.html> (доступен на английском языке) для информирования клиентов, участников индустрии и других заинтересованных лиц о прогрессе восстановительных работ на заводе по производству цитраля в Людвигсхафене. Из-за пожара на заводе, случившегося 31 октября 2017 года, концерн BASF вынужден был объявить форс-мажор на производстве всех ароматических ингредиентов на основе цитраля и изопренола, а также витаминов А и Е и некоторых каротиноидов. На данном сайте можно найти актуальную информацию о доступности продукции после запуска завода.

На сегодняшний день BASF подтверждает свое намерение запустить завод по производству цитраля в марте 2018 года. Ожидается, что процедура запуска займет несколько недель. После успешного старта производства цитраля все остальные продукты будут вводиться в производство поэтапно.

Доступность продуктов переработки подразделения ароматических ингредиентов BASF будет варьироваться в зависимости от вида. Производство начальных объемов примерно 80% продуктового портфеля начнется в течение 4–8 недель после запуска завода. Остальные продукты (в частности, ацетаты) поступят в производство позднее, но в кратчайшие сроки.

Мощности по производству витаминов А и Е в Людвигсхафене смогут заново начать свою работу только после восстановления поставок цитраля и соответствующих промежуточных ингредиентов. Ожидается, что поставка пищевых и кормовых

добавок, а также косметических ингредиентов (витамины А, Е, некоторые каротиноиды) из Людвигсхафена начнется через шесть-двенадцать недель после запуска завода по производству цитраля.

«Мы искренне сожалеем, что данный форс-мажор доставил серьезные неудобства многим нашим клиентам, – заявила Мелани Маас-Брюннер, президент подразделения питания и здравоохранения BASF. – Я могу их уверить, что налаживание всех процессов на заводе по производству цитраля в Людвигсхафене является нашим ключевым приоритетом. В то же время, мы хотим, чтобы наши клиенты и другие заинтересованные лица имели постоянный доступ к актуальной информации о том, что мы делаем и как идет прогресс восстановительных работ».

■ **ADM**, по информации источников, близких к компании, сделала предложение Bunge о сли-



янии бизнеса, что свидетельствует об изменении стратегии деятельности в масличном комплексе с целью приобретения больших мощностей для переработки сои. При этом еще несколько месяцев назад руководство ADM заявляло, что компания планирует сократить расходы в данном сегменте, сообщает Reuters.

Как уточняется, сосредоточение ADM на перерабатывающей деятельности направлено на повышение эффективности производства и является шагом для нивелирования последствий рекордных урожаев последних четырех лет, что значительно сократило доход компании от традиционных сфер бизнеса – закупок, продаж и поставки сельхозтоваров. При этом слияние с Bunge, по мнению руководства ADM, является единственным правильным решением в сложившейся ситуации.

В то же время, по мнению операторов рынка, наиболее уязвимым для ADM может стать расширение операционной деятельности в масличном комплексе в Бразилии, где 27% рынка по переработке в настоящее время контролирует Bunge, и лишь 10% – ADM.

■ **Avebe** с целью укрепления организации коммерчес-



ких продаж во всем мире после открытия офисов в Северной и Южной Америке и Азии расширила свое присутствие в Дубае и открыла там новый офис во время работы выставки Gulfood Manufacturing в ноябре 2017 года.

Главный коммерческий директор компании Алан Филдинг отметил: «Новый офис продаж позволит нам более эффективно реагировать на растущий спрос на ингредиенты из картофеля, применяемые для создания текстуры при создании здоровых продуктов питания. Мы укрепили наше глобальное техническое и торговое представительство, чтобы предоставить клиентам первую линию помощи и информировать их об использовании нашей продукции. Мы теперь имеем еще больше возможностей для налаживания прочных и взаимовыгодных отношений с нашими клиентами в регионах. Наше непосредственное присутствие позволяет нам реагировать на региональные рынки и воплощать последние тенденции в бизнес-возможности с добавленной стоимостью».

Патрик Кобуссен, директор по глобальным продажам Avebe, продолжает: «Продовольственные рынки на Ближнем Востоке, в Южной Азии и в африканских странах быстро развиваются, и потребители нуждаются в более специализированных продуктах. Дубай является деловым центром Ближ-

него Востока и расположен между Европой, Азией и Африкой. Это делает его идеальным местом постоянного роста продаж для Avebe как мирового лидера в сегменте ингредиентов из картофеля».

■ **Fazer** первая в мире начала выпускать хлеб со сверчками.



Такой хлеб выпекается и продается в избранных магазинах в Финляндии. Новинка называется Fazer Sirkkaleipä («Хлеб со сверчками Fazer»), сообщает unipack.ru.

Еда, изготовленная с использованием насекомых, – глобальная тенденция, которая дошла до Финляндии. Компания Fazer начала с прошлого лета разработку хлеба с насекомыми для ассортимента своих пекарен при магазинах в Финляндии. Запрет использования в изготовлении продуктов питания насекомых был снят Министерством сельского и лесного хозяйства Финляндии с 1 ноября 2017 года.

Сверчков перед использованием в хлебопечении сушат и размалывают, а затем добавляют в муку. Один «Хлеб со сверчками Fazer» содержит 70 сверчков. Сверчки легкие – они составляют 3% от общего веса продукта. «Хлеб со сверчками» – отличный источник белка. Насекомые также содержат полезные жирные кислоты, кальций, железо и витамин B12.

«Хлеб со сверчками Fazer» – это один из продуктов Fazer, в котором часть муки заменена другими питательными сырьевыми материалами. Такая же философия применена в хлебах Fazer, в которых одна треть муки заменена овощами и семенами.

Первая партия «Хлеба со сверчками Fazer» поступила в продажу 24 ноября 2017 года в Финляндии. У компании нет планов продавать «Хлеб со сверчками» в России.



■ **DSM** приобрела BioCare Copenhagen, что позволит компании расширить свой ассортимент пробиотических продуктов. Мировой рынок пробиотиков DSM оценивает как очень перспективный, он растет примерно на 7% в год.

Biocare Copenhagen – частная компания, основанная в 2012 году, специализирующаяся на пробиотиках и микробиологических продуктах с доказанной пользой для здоровья.

Biocare Copenhagen имеет дистрибьюторские соглашения с рядом поставщиков биологически активных добавок и фармацевтических компаний, реализует продукцию в более чем в 40 странах по всему миру.

■ **Frutarom Industries Ltd.**, одна из 10 крупнейших компаний в сегменте ароматизаторов и специальных натуральных ингредиентов, продолжает свою динамику приобретения и реализации быстрой и выгодной стратегии роста и покупает 99,96% акций польской Pollena-Aroma за 8,5 млн долл. (7,2 млн евро). Оборот продаж Pollena-Aroma за 12 месяцев, закончившихся в сентябре 2017 года, составил 5 млн долл. (4,5 млн евро). Pollena-Aroma, основанная в 1956 году, занимается разработкой, производством и маркетингом ароматизаторов и специальных ингредиентов для ароматерапии и натуральной косметики.

Frutarom углубляет и расширяет проникновение в растущие рынки Латинской Америки, укрепляет свое присутствие на бразильском рынке и делает двенадцатое приобретение в 2017 году. Frutarom покупает 51% акций бразильской компании Bremil, ведущего производителя решений для несладкой продукции, за 73 млн долл.

Продажи Bremil составили 47 млн долл. за 12-месячный период, закончившийся в октябре 2017 года.

Компания Bremil была основана в 1987 году в г. Пассо-Фундо в бразильском штате Риу-Гранди-Ду-Сул и сегодня занимает лидирующие позиции на бразильском рынке несладких решений с акцентом на мясные полуфабрикаты, готовые продукты и обработанное мясо. В ассортимент компании входят смеси приправ, маринады, ароматизаторы, покрытия, ингредиенты для создания текстуры, решения для защиты пищевых продуктов, а также функциональные решения для выпечных продуктов.

■ **Unilever, Givaudan и Ingredion** присоединились к исследованиям университета Wageningen по созданию стейка на растительной основе со вкусом и текстурой натурального мяса. Вегетарианский стейк создается из растительного белка (протеина сои, пшеницы, гороха, рапса или кукурузы), придавая ему слоистую, волокнистую структуру, которая соответствует внешнему виду и текстуре бифштека. Для этого используется инновационная клеточная технология, разработанная исследователями университета Wageningen.

Ожидается, что первая продукция появится в продаже в 2019 году.

По данным Euromonitor, в настоящее время рост продаж заменителей мяса измеряется двузначными цифрами в Германии, опережая показатели роста продуктов из натурального переработанного мяса. В период с 2015-го по 2020 год в Германии, как ожидается, ежегодный рост продаж заменителей мяса составит 12%, а аналогичный показатель для продуктов из натурального переработанного мяса останется на уровне 1%.

Мировые объемы продаж заменителей мяса увеличилось со 163 тыс. тонн в 2015 году до 183 тыс. тонн в 2016 году.

■ **Firmenich** приобретает Natural Flavors, Inc., частное предприятие по производству высококачественных органических аттестованных натуральных ароматизаторов. Штаб-квартира Natural Flavors размещена в Ньюарке, Нью-Джерси,

США. Natural Flavors признана пионером в области органических ароматизаторов, в том числе она разработала и запустила в производство в конце 1990-х первый органический ароматизатор в Северной Америке.

■ **Cargill и PURIS**, крупнейший североамериканский производитель горохового белка, подписали соглашение о создании совместного предприятия для удовлетворения растущего спроса во всем мире на растительный белок.

«При поддержке Cargill наши растительные ингредиенты становятся доступными для клиентов и потребителей в глобальном масштабе, – сказал президент PURIS Тайлер Лоренцен. – Наш основатель намеревался прокормить весь мир в 1986 году. Теперь это сбывается».

■ **Arla Foods** объявила о планах инвестировать 527 млн евро (655 млн долл.) в этом году для реализации своей стратегии роста до 2020 года. 50% инвестиций в 2018 году являются

целевыми проектами, направленными на рост продаж Arla Foods за пределами Европы, где самыми быстрорастущими стратегическими рынками роста компании являются Ближний Восток и Северная Африка, Китай и Юго-Восточная Азия, Африка к югу от Сахары и США.

Две трети инвестиций будут вложены в европейские производственные мощности, 266 млн евро (330,8 млн долл.) – в Дании, 82 млн евро (102 млн долл.) – в Великобритании, 78 млн евро (97 млн долл.) – в Швеции, 65 млн евро (80,8 млн долл.) – в Германии и 36 млн евро (44,7 млн долл.) – в других странах.

Arla Foods инвестирует более 100 млн евро (124,3 млн долл.) в новые технологические мощности для производства натуральных компонентов сывороточного протеина своей дочерней компании Arla Foods Ingredients. В Швеции еще 5 млн евро (6,2 млн долл.) будут инвестированы в увеличение мощности по переработке сыворотки в г. Falkenberg.

ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКИ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Ароматизаторы
- Пищевые красители (натуральные и синтетические)
- Стабилизаторы
- Интенсивные подсластители
- Усилители вкуса
- Агары, камеди
- Консерванты

www.giord.ru

Книги издательства «ГИОРД»

по пищевой промышленности

- Справочные издания
- Сборники рецептов
- Словари
- Монографии
- Учебники и учебные пособия
- ТР ТС

www.giord.info

Группа компаний «ГИОРД»
Санкт-Петербург, набережная Обводного канала, 207 Б
Тел.: (812) 449-92-20

ПРИГЛАШАЕМ ВАС НА ГЛАВНУЮ БИЗНЕС-ПЛОЩАДКУ
РОССИЙСКОЙ ПИВНОЙ ИНДУСТРИИ

ПИВО 

XXVII МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ
22-25 мая, 2018

г. Сочи, Гранд Отель «Жемчужина»

В РАМКАХ ФОРУМА:

22-24 мая

- Международная выставка «Пиво-2018»
- Фестивали традиционного и крафтового пива
- Международный конгресс производителей напитков
- Международный профессиональный конкурс пива, безалкогольных напитков, сырья и оборудования
- Технологические семинары для специалистов пивоваренной промышленности, круглые столы

25 мая

- Командные игры «День Пивонери»

Подробная информация на сайте: www.soud.ru

ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ

СОУД

СОЧИНСКИЕ ВЫСТАВКИ

+7(862) 262-26-93, 262-25-38

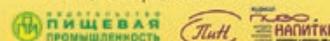
alf@soud.ru, inna@soud.ru,

soud.ru, beersochi.ru

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР:
СОЮЗ РОССИЙСКИХ ПИВОВАРОВ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПАРТНЕР:



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Пищевая индустрия

28-31
марта
2018

& HoReCa



Комплекс специализированных выставок

II Международный форум
«Пищевая индустрия»

- Пищевое и торговое оборудование
- Технологии и услуги для пищевой и перерабатывающей промышленности, сегмента HoReCa
- Современное хлебопечение

Одновременно пройдут:

Краевая ярмарка свежих продуктов «Весна»

Выставка «ЭкспоКлининг»



тел.: +7 (391) 22-88-611

г. Красноярск, МВДЦ «Сибирь» Авиаторов, 19

www.krasfair.ru



Нехимическая антимикробная обработка растительного и животного сырья

В конце 2017 года компания «ТЕКЛЕОР» открыла уникальный для России промышленный центр услуг по снижению микробной загрязненности продукции. В основе технологии – ускоренные электроны. Они проникают через упаковку, которая защищает продукты от последующего бактериального заражения, и уничтожают насекомых, микроорганизмы, дрожжи, плесени. Такая технология обработки отлично зарекомендовала себя при обработке упакованных сухофруктов, приправ, фиточаев, какао-бобов и т.п.; для уничтожения насекомых, личинок паразитов; снижения микробной загрязненности.

О технологии и перспективах ее применения рассказывает Управляющий ООО «ТЕКЛЕОР» **Сергей Будник**.



Технология обработки пищевой продукции ускоренными электронами известна довольно давно, еще с 60-х годов прошлого века. Ускорители электронов использовались в промышленном масштабе и в Советском Союзе для дезинсекции импортируемого зерна. Такая установка, например, была на Одесском портовом элеваторе. В течение многих лет на ней были обработаны миллионы тонн зерна, поставляемого из-за рубежа в СССР, и она защищала нашу страну от проникновения с импортируемым зерном вредителей запасов.

Сегодня в мире эксплуатируется несколько сотен таких центров общей производительностью более 1 млн тонн в год. Причем более половины центров расположены в США и Китае. Некоторым из них более 30 лет.

Какую продукцию обрабатывают таким способом?

Значительный объем обработанных продуктов сегодня приходится на специи, пряности, орехи, сухие овощи и фрукты, чаи и травы. Обрабатывают мясные полуфабрикаты, рыбу и морепродукты. Технология позволяет добиться практически нулевой микробной загрязненности, подавить развитие плесеней и дрожжей.

В случае свежих фруктов, овощей и зелени технология позволяет бороться с гнилостными бактериями без химической обработки и увеличить сроки их хранения. В яичном порошке таким образом борются с сальмонеллой.

Спектр продукции довольно обширен и включает более 200 наименований – технология достаточно универсальна.

Не становится ли продукция опасной после такой обработки?

Нет. Еще 80-х годах под патронажем МАГАТЭ (Международного агентства по использованию ядерной энергии), ФАО (Организации ООН по продуктам пита-



ния и сельскому хозяйству) и ВОЗ (Всемирной организации здравоохранения) Международная консультативная группа (ICGFI) проводила масштабные исследования и подтвердила, что это сегодня самый безвредный способ по сравнению

с альтернативными способами консервации (FAO/WHO 1980).

Применение обработки ускоренными электронами позволяет снизить применение консервантов, химических инсектицидов, избежать нежелательной термической обработки. Более 70 стран сегодня ее используют. В России сейчас совершенствуется нормативная база в этом направлении. Уже приняты и введены в действие ГОСТы по обработке пряностей, трав и приправ, свежей сельхозпродукции, мяса и полуфабрикатов, рыбы и морепродуктов.

Именно из-за технологических достоинств метода, его надежности, экономической эффективности в настоящее время в десятках стран мира проводится в разных масштабах (от нескольких тонн опытных партий продукта до непрерыв-



ной обработки десятков тысяч тонн однотипной продукции) обработка сельскохозяйственного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.

Возможно ли встраивание вашей технологии в технологическую цепочку производителя?

Да. Мы спроектировали и построили наш первый Центр как центр коллективного пользования, чтобы предприятия любого масштаба могли использовать его для обработки своей продукции. Продукция в конечной упаковке завозится в наш центр и следует дальше к рынкам сбыта в России и на экспорт.

Наша стратегия предусматривает тиражирование аналогичных центров в точках максимально близких к местам переработки и производства пищевой продукции.

Комментирует Исполнительный директор ООО «ТЕКЛЕОР» Олег Шилов.

Расскажите подробнее о вашем центре, как происходит обработка?

Центр рассчитан на поставку продукции автотранспортом и имеет 4 дока с уравнительными платформами под разную высоту кузова автомобиля. Поставляется продукция только в упакованном виде. Коробки с продукцией подаются с помощью конвейерной ленты в камеру, где они проходят обработку пучком ускоренных электронов. При необходимости осуществляется переворот упаковки, чтобы обеспечить равномерность обработки.

Длительность обработки составляет несколько минут. Есть 9 холодильных камер с независимыми температурными режимами от -2 до +8°C, а также «сухой» склад. Мы можем обрабатывать до 10 тонн в час в зависимости от режима обработки.

Участок под строительство мы выбирали с учетом удобной логистики для клиентов, и наш центр расположен на Киевском шоссе на границе Московской и Калужской областей, его площадь примерно 1,5 тыс. кв. м.

В заключение стоит заметить, что технология обработки пищевой продукции ускоренными электронами не является «волшебной». Она ни в коем случае не снижает санитарно-гигиенические требования к пищевым производствам, но качественно расширяет арсенал средств борьбы с микробной обсемененностью, насекомыми, паразитами и другими контаминантами.

ООО «ТЕКЛЕОР»
Тел.: +7(916) 840 48 21,
+7(4843) 86 80 40.
sales@teclor.com
www.teclor.com

Оптимальные свойства для функциональных ингредиентов



«Глатт Инженертехник» предлагает инновационные технологии для производства активных ингредиентов, улучшающих их потребительские свойства по желанию Заказчика.



Производители пищевых добавок порой сталкиваются со сложными задачами, когда требуется, чтобы пищевые добавки или продукты обладали определенными свойствами независимо от того, идет ли речь о технологических параметрах при их производстве, или об их целевом защитном свойстве, или об органолептической функции, или о пищевых свойствах, оказывающих влияние на психику человека.

В рамках международной выставки Ingredients Russia 2018 в Москве компания «Глатт» представляет технологии классического и струйного псевдооживления, которые используют процессы грануляции, агломерации, нанесения покрытия и инкапсуляции для целенаправленного влияния на

потребительские свойства пищевых продуктов.

С помощью этих технологий витамины или ферменты в

одном и том же процессе последовательно могут подвергаться грануляции распылением и покрываться защитной



оболочкой для формирования такого качества, как контролируемое высвобождение активного вещества. Агломерированные быстрорастворимые порошки, многие из которых частично состоят из гидрофобных компонентов, производятся с помощью этих процессов без расслоения на отдельные компоненты, хорошо растворимыми и с однородным гранулометрическим составом. Посредством грануляции распылением сушатся жидкие пищевые добавки и формируются необходимые для Заказчика размеры гранул.

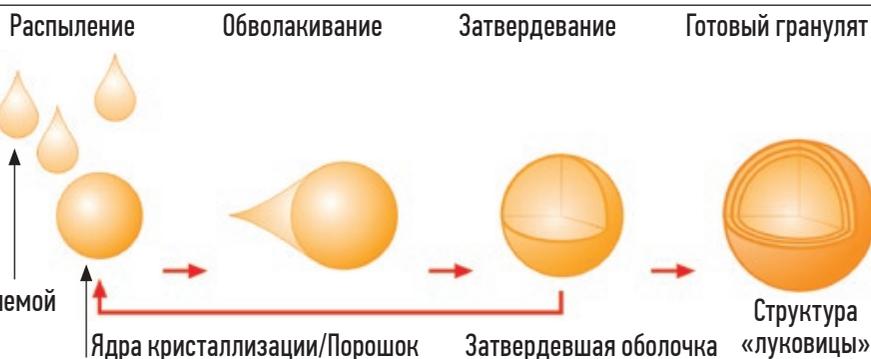
Ароматизаторы и эфирные масла также могут подвергаться грануляции распылением и инкапсулированию перед тем, как на их гранулы будет нанесен защитный слой, который придаст им дополнительную прочность при транспортировке, высокую стойкость при хранении, простоту и удобство при дозировании, а также поможет активному веществу высвободиться в заданное время.

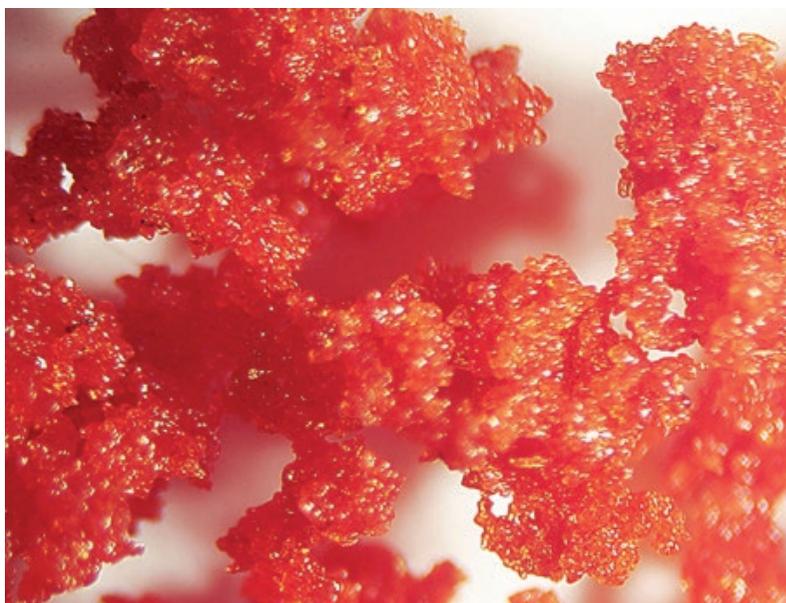
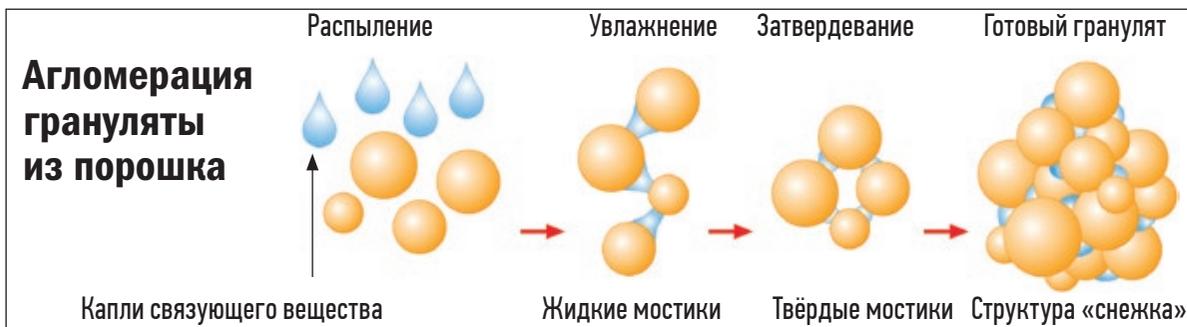
При этом важную роль играют правильный выбор и комбинация параметров процесса, поэтому компания «Глатт» предоставляет Заказчику различные услуги по консультированию и проведению испытаний, а также серии тестов на своих лабораторных и пилотных установках. Многофункциональные лабораторные установки типа ProCell LabSystem могут быть использованы Заказчиком как в технологическом центре «Глатт» в г. Веймаре, так и арендованы для проведения испытаний на территории собственного предприятия.

Кроме того, в технологическом центре в г. Веймаре име-

Грануляция распылением гранулы и пеллеты из жидкости

Капли распыляемой жидкости





ется разнообразное аналитическое оборудование.

Наряду с работами по индивидуальному планированию, конструированию и монтажу установок компания «Глатт» предлагает также широкий спектр инжиниринговых услуг, включая реализацию проектов «под ключ».

«Наши Заказчики обращаются к нам с различными вопросами и техническими заданиями, и для решения их задач мы вместе разрабатываем подходящую технологическую стратегию. «Глатт», прежде всего, является разработчиком технологических решений», – поясняет Алексей Злобин, директор по развитию бизнеса московского представительства компании «Глатт». «Мы разрабатываем и оптимизируем технологии для различных прикладных технологических задач и формируем затем концепцию установки или даже целой производственной линии «под ключ», которые решают поставленную Заказчиком задачу.

Наших Заказчиков мы сопровождаем до этапа пу-

ско-наладочных работ включительно и далее. В качестве альтернативы мы предлагаем также услуги по контрактному производству».

На своем стенде во время международной выставки Ingredients Russia 2018 в Москве «Глатт» продемонстрирует с помощью Augmented-Reality-Systemen свои компетенции и технологии, кроме того, на стенде можно будет познакомиться с различными образцами продуктов, произведенных на оборудовании компании «Глатт».



Лабораторная установка Procell Labsystem

О компании «Глатт»:

«Глатт Инженертехник ГмбХ» проектирует и реализует в международном масштабе проекты от расширения или модернизации существующих промышленных предприятий до строительства новых заводов.

В своей деятельности компания объединяет в единое целое профессиональные инжиниринговые услуги с фундаментальным технологическим ноу-хау.

В фокусе проектов компании находятся процессы, связанные с дизайном и инжинирингом частиц для разработки, оптимизации, функционализации и производства сыпучих материалов таких как порошки, грануляты и пеллеты для пищевой, комбикормовой, химической промышленности, а также процессов для выпуска стерильных и нестерильных лекарственных форм.

Международная группа компаний «Глатт» располагает глобальной сетью из более чем 2000 сотрудников. К услугам заказчиков многочисленные представительства по всему миру.

Предприятие «Глатт Инженертехник ГмбХ» находится в



Пилотная установка

Германии, в г. Веймаре, и располагает представительствами в Германии (Висбаден), Скандинавии, Франции, Швейцарии, Индии, США и России.

Представительство «Глатт Инженертехник» в России было открыто в 2000 году. На сегодняшний день в представительстве работают более 15 человек, в числе которых собственная проектная группа из высококвалифицированных инженеров. Усилиями группы в сотрудничестве с головным офисом в г. Веймаре реализуются проектные работы на территории РФ.

За время своего существования российский филиал «Глатт Инженертехник» реализовал много проектов, связанных как с фармацевтической отраслью, так и с пищевой и химической,



в том числе с такими гигантами промышленности, как компании «Лукойл», «Волжский оргсинтез» и многие другие. Наряду с коммерческой деятельностью представительство тесно сотрудничает с ведущими российскими вузами, такими как Станкин, РХТУ им. Д.И.Менделеева, где можно увидеть оборудование «Глатт» и проверить его в работе.

Представительство в РФ:
117630, Москва,
ул. Обручева,
д. 23, корп. 3,
т: +7(495) 787-42-89,
info@glatt-moskau.com
info.we@glatt.com

Другую информацию Вы сможете найти на нашем официальном сайте:
www.glatt.com
или www.glatt.ru

Разработка комплексного состава растительных белков, имеющего полноценный набор аминокислот

Белок является важнейшим компонентом питания, необходимым для поддержания здоровья и хорошего самочувствия. Этот макронутриент обеспечивает потребности человека в азоте, а также поставляет незаменимые аминокислоты, которые не могут синтезироваться организмом. Белок является главным структурным и функциональным компонентом органов, мышц, биологических жидкостей и гормонов.

Сергей Юшков,
ООО «НоваПродукт АГ»



С учетом риска загрязнения продуктов животноводства антибиотиками и гормональными препаратами, часто встречающейся в популяции непереносимости молочных продуктов, а также волнующих потребителей проблем этичного отношения к животным, становится всё более актуальным вопрос обогащения пищевых продуктов белками, полученными из растительных источников.

Согласно позиции Американской диетической ассоциации, надлежащим образом спланированные вегетарианские диеты, включая веганские диеты, являются здоровыми, адекватными по питательным веществам и могут обеспечить преимущества для здоровья при профилактике и лечении некоторых заболеваний. Хорошо спланированные вегетарианские диеты подходят для людей на всех этапах жизни, включая беременность, лактацию, младенчество, детство и

юность, а также для спортсменов.

Растительные протеины являются важнейшим компонентом в питании вегетарианцев и веганов, могут удовлетворить требования в белке при условии потребления разнообразной растительной пищи, и обеспечивают энергетические потребности. Спортсмены также могут удовлетворить свои потребности в белках, используя растительные диеты.

Исследования показывают, что ассортимент растительных продуктов, съеденных в течение дня, может обеспечить все незаменимые аминокислоты, адекватное удержание азота и его использование у здоровых взрослых людей. При этом с точки зрения здоровья, поддержания и роста мышечной ткани, спортивных результатов важно не только количество потребляемого белка в сутки, но и полноценность его аминокислотного состава (СКОР), перевариваемость, а также содержание ВСАА (аминокислот с разветвленной боковой цепью), способствующих росту мышц.

Тем не менее, не каждый источник белка содержит в должном количестве все незаменимые аминокислоты, необходимые для роста и развития, белки неодинаково биодоступны из различных источников пищи, биодоступность может меняться при обработке пищевых продуктов.

При оценке качества белка также важно учитывать

его происхождение, степень очистки и особенности процесса его получения, поскольку изоляты и концентраты белков могут содержать высокие уровни антипитательных факторов, естественно встречающихся в растениях (например, танинов, фитатов, ингибиторов трипсина, глюкозинолатов, изотиоцианатов, олигосахаров), либо образующихся во время процесса промышленной переработки сырья (например, D-аминокислоты, лизиноаланин), либо появляющихся при генетической модификации сельскохозяйственных культур (например, лектины сои). Отсутствие у поставщика документальных подтверждений контроля остаточного содержания антипитательных факторов и загрязняющих веществ, неполнота сведений о географическом происхождении растительного сырья, способе производства ингредиента, о применении растворителей и иных химических веществ в его производстве, может свидетельствовать о низкой культуре производства и существующем риске для потребителя.

Рекомендуемый уровень потребления белка

В питании взрослых

В докладе Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), касающемся требований к содержанию белка и аминокислот в питании взрослого человека, средняя суточная потребность в белке только для поддержания азотного обмена организма оценивается как 0,66 г белка на кг веса тела в день.

Поступающий с пищей белок непосредственно способствует поддержанию безжировой массы тела, что требует различных уровней потребления белка в разных возрастных категориях и уровнях активности. Дополнительная, более высокая потребность в белке существует у детей, спортсменов и лиц, ведущих активный образ жизни, испытывающих существенные физические нагрузки, у лиц пожилого возраста, а также при необходимости коррекции пищевого поведения у лиц с избыточной массой тела.

В питании детей

Как количество, так и качество потребляемого белка имеют

Таблица 1. Потребность в белке, г/кг массы тела в сутки

Возраст	Для поддержания основного обмена	Для роста организма	Всего
до 6 месяцев	0,66	0,46	1,12
от 1 до 2 лет	0,66	0,2	0,86
от 3 до 10 лет	0,66	0,07	0,73
от 11 до 14 лет	0,66	0,07	0,73
от 15 до 18 лет	0,66	0,04	0,7
от 18 лет и старше	0,66	0	0,66

ОТКРОЙТЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ВОЛОКОН КАК НИКОГДА ПРЕЖДЕ.



ПЕРЕНОСИМОСТЬ БОЛЕЕ ЧЕМ В
ДВА РАЗА ВЫШЕ¹



ПРИДАЕТ КРЕМООБРАЗНУЮ
ТЕКСТУРУ



ОБОГАЩЕНИЕ
ВОЛОКНАМИ

Откройте для себя преимущества всего ассортимента волокон Tate & Lyle на сайте tateandlylefibres.com.

TATE & LYLE

¹До 65 грамм в день растворимого волокна PROMITOR® хорошо усваивается организмом, что в два раза больше допустимой дневной нормы потребления инулина для большинства взрослых здоровых людей: Housez B et al., 'Evaluation of digestive tolerance of a soluble corn fibre'. J Hum Nutr Diet 2012, 25:488. Grabitske HA, Slavin JL: 'Gastrointestinal effects of low-digestible carbohydrates,' Crit Rev Food Sci Nutr 2009, 49:327.

Добавьте пользу овса:
Овсяный белок **PrOatein®** и Бета-глюкан **PromOat®**

Дистрибьютор в РФ: **НоваПродукт АГ, ООО**, тел. +7 (495) 225 56 55 доб 122, 124; ingredients@novaproduct.ru

важное значение для роста и развития детей, поскольку хорошо известно, что потребление белка во время этого этапа развития может оказывать влияние на здоровье в долгосрочном плане, в том числе влияя на состав тела.

Потребности в белке возрастают в периоды быстрого роста ребенка, что связано с увеличением массы тела и роста; кроме того, развитие мышц требует дополнительных аминокислот (см. табл. 1).

В питании спортсменов и людей, ведущих активный образ жизни

Доказано, что употребление белоксодержащих продуктов приводит к стимуляции синтеза мышечных белков. У молодых людей (в возрасте от 18 до 30 лет) добавление богатого лейцином высококачественного белка может увеличить развитаемость мышечной массы, вызванную упражнениями. Этот эффект наблюдается в большей степени, чем если производится только стимулирование упражнений.

Медицинские исследования сделали очевидным, что катаболизм и, следовательно, метаболический распад белков усиливаются при физических нагрузках. Доказано, что аэробные физические нагрузки продолжительностью в один час приводят к невосполнимому расщеплению 29 г белков организма атлета, если они носят умеренный характер, и 45 г, если нагрузки становятся более интенсивными.

По данным Американской диетической ассоциации, потребности в растительном белке для вегетарианцев-спортсменов составляют до 0,86 г на килограмм веса тела. Некоторые специалисты считают, что верхний предел даже более высокий – до 2 г на килограмм массы тела, особенно когда речь идет о пауэрлифтерах, бодибилдерах, либо о видах спорта, где необходима максимальная выносливость и требующих усиленной подготовки.

При столь высоких уровнях потребления растительных белков очень важным становится их подтвержденное происхождение, отсутствие в

Международная исследовательская группа PROT-AGE, организованная Обществом гериатрической медицины ЕС, рекомендовала людям старше 65 лет потреблять, как минимум, 1,0–1,2 г белка на кг массы тела в день для поддержания и восстановления безжировой массы тела и сохранения активности.

процессе производства загрязняющих продукт химических веществ и растворителей, а также качество очистки белковых концентратов от антипитательных факторов растений.

В питании пожилых людей

Ранее считалось, что пожилые люди не испытывают высокой потребности в белке ввиду малоактивного образа жизни. Актуальные данные свидетельствуют о том, что пожилым людям (в возрасте 65 лет и старше) может потребоваться больше пищевого белка, чем людям среднего возраста, чтобы поддерживать хорошее здоровье, предотвращать возрастные потери мышц и сохранять функциональность организма. Людям пожилого возраста также может потребоваться больше белка для компенсации состояний, связанных с хроническими и острыми заболеваниями, возникающих с возрастом. Поддержание массы скелетных мышц особенно важно в таких условиях, как ожирение, гиперлипидемия, сердечно-сосудистые заболевания (ССЗ) и диабет 2 типа из-за метаболической функции мышц в организме.

Международная исследовательская группа PROT-AGE, организованная Обществом гериатрической медицины Европейского союза, рекомендовала людям старше 65 лет потреблять, как минимум, 1,0–1,2 г белка на кг массы тела в день для поддержания и восстановления безжировой массы тела и сохранения активности. Кроме того, исследователи рекомендовали более высокие дозы (более 1,2 г/кг массы тела в день) тем, кто более ак-

тивен физически. Саркопения (снижение безжировой массы тела во время возрастной потери мышечной массы) может поставить под угрозу функциональные способности пожилых людей. Было показано, что добавление в рацион белка с высоким содержанием аминокислот ВСАА ослабляет мышечное истощение, что важно для профилактики саркопении. Поступающая в составе белковой пищи аминокислота лейцин может ослабить возрастные потери в мышечной массе и силе, и её адекватное потребление может быть особенно важным для сохранения функциональности организма с возрастом.

В питании лиц с избыточной массой тела

Ожирение по-прежнему является серьезной проблемой общественного здравоохранения во всем мире, и ситуация может быть улучшена за счет потребления белка с пищей.

Научные исследования показывают, что питание, богатое высококачественным белком, является одной из самых

успешных диетических стратегий, применимых для достижения ощущения сытости после приема пищи, и, таким образом, помогает поддерживать вес тела.

Было показано, что диеты с высоким содержанием белка успешно сохраняют безжировую массу тела во время периода снижения массы тела, а диеты с использованием заменителей пищи, которые обеспечивают более высокое потребление белка одновременно с умеренным уровнем жиров, помогают в поддержании веса, снижают тягу к различным закускам и увеличивают время до следующего приема пищи. Белок увеличивает ощущение сытости после приема пищи, стимулирует выделение эндокринных гормонов в желудочно-кишечном тракте и вызывает активацию чувствительных к питательным веществам областей мозга, которые усиливают насыщение.

Оценка полноценности и качества белков

Как известно, аминокислоты делятся на те, которые не могут быть синтезированы организмом (незаменимые или эссенциальные), и те, которые организм может синтезировать (заменимые или неэссенциальные). Полноценность пищевого белка по аминокислотному составу оценивают путём сравнения его аминокислотного состава с составом эталонного белка. В качестве эталонного принимают такой белок, аминокислотный состав которого полностью удовлетворяет потребности человека в

Таблица 2. Аминокислотный состав эталонного белка по данным ФАО/ВОЗ, 2013 год

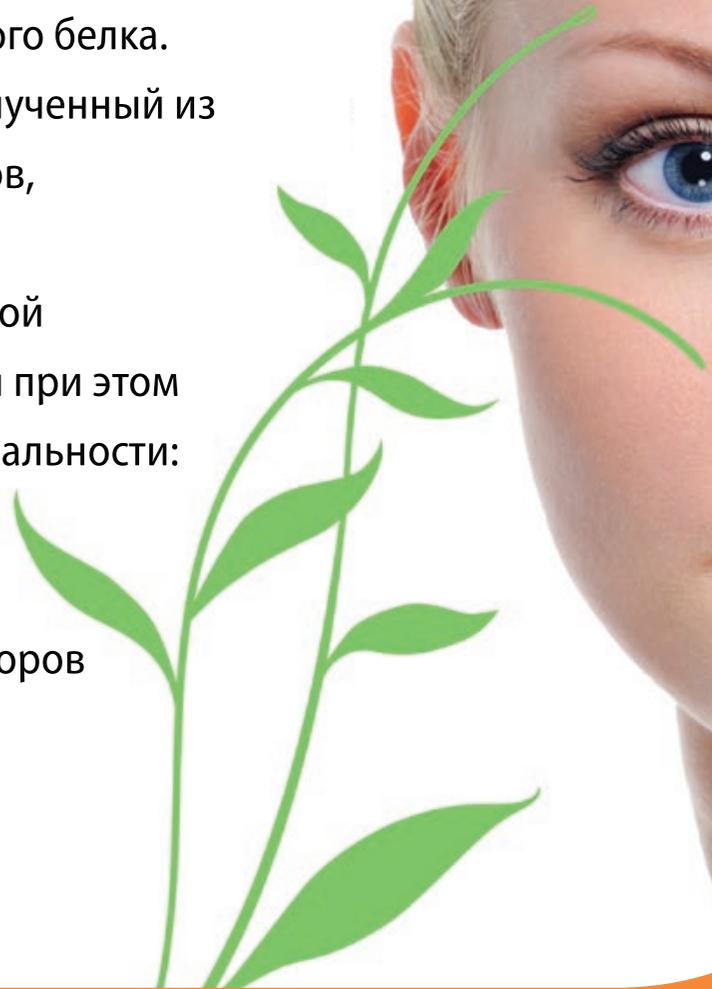
Аминокислота	Количество, мг/г белка	
	Дети (от 6 мес. до 3 лет)	Взрослые и дети старше 3 лет
Гистидин	20	16
Изолейцин	32	30
Лейцин	66	61
Лизин	57	48
Метионин и цистеин	27	23
Фенилаланин и тирозин	52	41
Треонин	31	25
Триптофан	8,5	6,6
Валин	43	40



Pisane® - высокоочищенный изолят горохового белка. Это натуральный растительный протеин, полученный из семян желтого горошка традиционных сортов, выращенных на территории Евросоюза.

Pisane® является эффективной альтернативой молочным белковым изолятам, обеспечивая при этом высокий уровень питательности и функциональности:

- высокое содержание белка
- высокая усвояемость 98%
- низкое содержание антипитательных факторов
- без глютена
- без аллергенов (таких как соя)
- не содержит холестерина и лактозы
- без ГМО



Индивидуальные решения для вас и вместе с вами

Компания COSUCRA - производитель натуральных ингредиентов с 1852 года. Совместно с эксклюзивным дистрибьютором в РФ и СНГ, компанией НоваПродукт АГ, COSUCRA осуществляет технологическую поддержку клиентов: внедрение новых ингредиентов в Ваше производство, с целью создания новых продуктов или улучшения существующих. Мы предлагаем реализацию Вашего проекта от идеи до запуска, от сырья к продукту!



ул. Солнечная, стр. 20, посёлок Минзаг,
п. Краснопахорское, г. Москва, 108828, Россия
тел.: +7 495 225 56 55; тел.: +7 915 001 32 40
тел.: +7 985 383 11 66
ingredients@novaproduct.ru
novaproduct.ru bionova-shop.ru

незаменимых аминокислотах. Наиболее актуальные данные приведены в докладе Продовольственного комитета Всемирной организации здравоохранения (ФАО/ВОЗ) за 2013 год (табл. 2).

Аминокислотный СКОР незаменимой аминокислоты – характеристика содержания определенной аминокислоты в белке относительно её содержания в эталонном белке. Рассчитывается аминокислотный СКОР путем деления количества определенной незаменимой аминокислоты в белке на количество этой аминокислоты в эталонном белке и умножения на 100%.

Если после произведения вычислений по каждой из незаменимых аминокислот получены значения больше или равны 100%, то белок признается полноценным, т.е. таким, который, при должном уровне суточного потребления, способен обеспечить организм необходимым количеством незаменимых аминокислот.

В случае же если какие-то незаменимые аминокислоты в белке имеют СКОР меньше 100%, то такие аминокислоты признаются лимитирующими для этого белка, а сам белок – неполноценным по этим аминокислотам. Наличие в белке лимитирующей незаменимой аминокислоты означает то, что такой белок рекомендуется употреблять в пищу в комбинации с другими белками, имеющими дополняющий аминокислотный профиль.

Довольно часто для оценки качества белка используют PDCAAS – метод корректировки аминокислотного скор с учетом усвояемости белка (Protein Digestibility-Corrected Amino Acid Score). Этот метод сравнивает содержание незаменимых аминокислот в источнике белка с эталонным значением для каждой аминокислоты на основе потребностей в питании и корректирует его с учетом перевариваемости белка. Этот метод также рекомендуется Комитетом Codex по растительным белкам.

В настоящее время ФАО/ВОЗ предложило использовать показатель DIAAS (Digestible Indispensable Amino Acid

Score), который корректирует аминокислотный СКОР с учетом усвояемости белка в подвздошной кишке. Однако показатель PDCAAS по-прежнему широко используется и более известен, чем DIAAS.

Планирование адекватной по аминокислотному составу белков вегетарианской диеты является достаточно сложной задачей. Незаменимая аминокислота лизин в большинстве растительных белков обнаруживается в гораздо меньшей концентрации, чем в продуктах животного происхождения. Кроме того, серосодержащие аминокислоты дефицитны в белках бобовых и плодов, а треонина, по сравнению с животными белками, недостаточно в злаках.

Целью настоящего исследования была разработка комплексного состава растительных белков, имеющего полноценный набор аминокислот, отвечающего требованиям к эталонному белку. Для решения этой задачи были выбраны гороховый белок и овсяный белок, поскольку они коммерчески доступны в качестве пищевых ингредиентов, поставляются на российский рынок изготовителями, предоставляющими надлежащие гарантии происхождения сырья, качества и безопасности производимых ими продуктов.

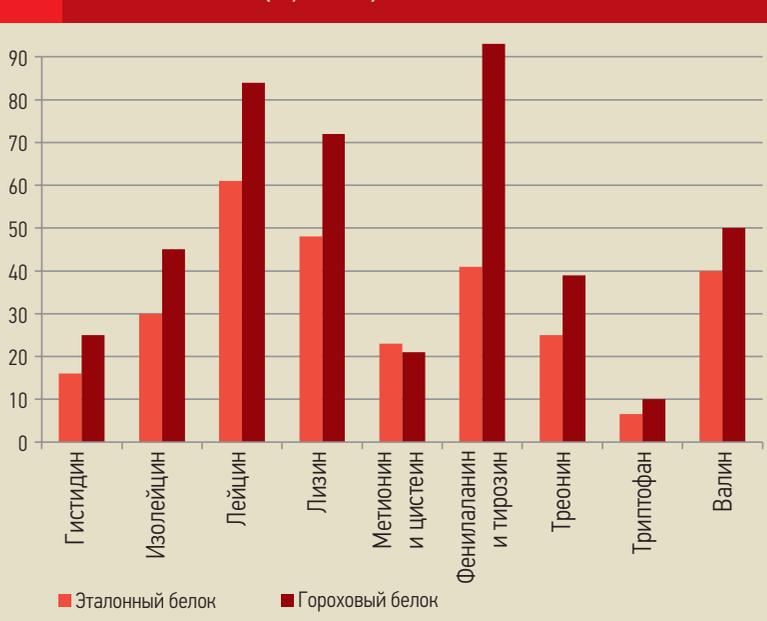
Характеристики изолята горохового белка

Изолят горохового белка имеет следующие характеристики:

- мягкий овощной вкус и запах;
- усвояемость 98%;
- среднее содержание белка – 81,7 г/100 г продукта;
- аминокислотный СКОР – 91%, лимитирующие аминокислоты – метионин и цистеин;

Научные исследования показывают, что питание, богатое высококачественным белком, является одной из самых успешных диетических стратегий, применимых для достижения ощущения сытости после приема пищи, и, таким образом, помогает поддерживать вес тела.

Рис. 1 Содержание незаменимых аминокислот в гороховом белке в сравнении с эталонным белком (мг/г белка)



кислоты – метионин и цистеин;

- содержит 18% ВСАА (аминокислоты с разветвленной цепью);
- имеет высокий уровень содержания незаменимой аминокислоты лизин;
- экстракция водой, не используются органические растворители.

Содержание незаменимых аминокислот в гороховом белке в сравнении с эталонным белком (мг/г белка) представлено на рис. 1.

Гороховый протеин содержит 8,7% аминокислоты аргинин, что выше, чем в любом другом источнике белка, в том числе в сое (7,6%), яичном белке (5,1%), казеине (3,8%) и сывороочном белке (2,3%). Аргинин играет важную роль в реализации потенциала мышц, поскольку помогает высвободить гормон роста, защищает клетки мышечной ткани от истощения.

Горох, в отличие от сои, практически не содержит изофлавонов. По данным исследований, употребление изолята соевого белка, содержащего изофлавоны, оказывает влияние на уровень тестостерона и поведенческие реакции. Использование в питании спортсменов-мужчин горохового белка позволяет исключить беспокойство по поводу отрицательного влияния изофлавонов.

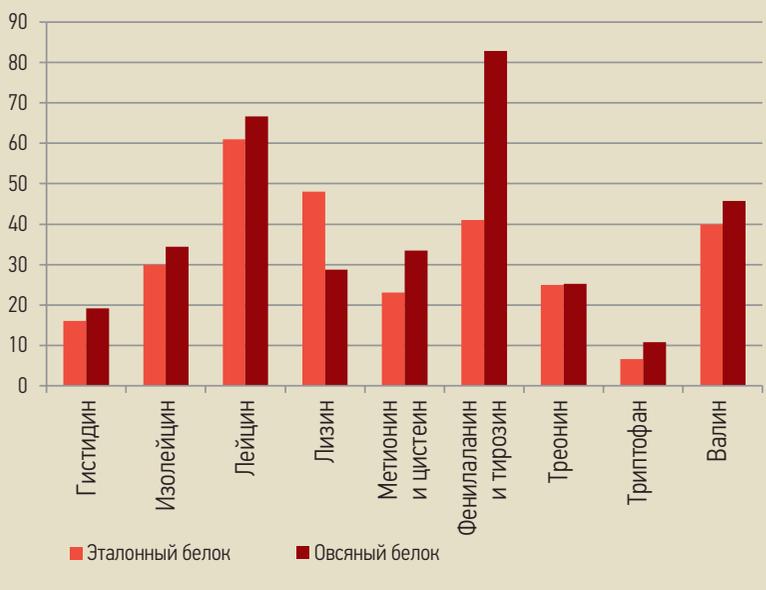
Горох не входит в список основных аллергенов и продуктов, имеющих какие-либо противопоказания, что позволяет людям, плохо переносящим те или иные продукты (например, лактозу/молоко, сою, глютен, орехи и т.д.), использовать гороховый протеин в своём питании в качестве безаллергенного источника белка.

Характеристики овсяного белка

Концентрат овсяного белка имеет следующие характеристики:

- мягкий зерновой вкус и запах;
- усвояемость 91%;
- среднее содержание белка – 54 г/100 г продукта;
- аминокислотный СКОР – 60%, лимитирующая аминокислота – лизин;
- содержит 19% ВСАА (аминокислот с разветвленной цепью);
- имеет высокий уровень содержания серосодержащих

Рис. 2 Содержание незаменимых аминокислот в овсяном белке в сравнении с эталонным белком (мг/г белка)



- аминокислот (триптофан и цистеин);
- содержит до 18% овсяного масла, богатого омега-6 жирными кислотами;
- содержит природные антиоксиданты – витамин Е (токоферолы) и авенантрамиды;
- содержит до 2% овсяного бета-глюкана;
- экстракция водой, не используются органические растворители.

Содержание незаменимых аминокислот в овсяном белке в сравнении с эталонным белком (мг/г белка) представлено на рис. 2.

Овсяный белок удовлетворяет почти всем требованиям к эталонному аминокислотному составу белка, за исключением лизина, лимитирующей аминокислоты в овсяном белке. Овсяный белок имеет больше каждой из незаменимых ами-

нокислот, чем пшеничный белок, содержит на 62% больше серосодержащих аминокислот (метионина и цистеина) и на 10% больше триптофана, чем гороховый белок.

Овсяный белок имеет высокое содержание ВСАА аминокислот, в том числе лейцина. Аминокислоты ВСАА – лейцин, изолейцин и валин составляют 14–18% от общего количества аминокислот, обнаруженных в белке скелетных мышц, и в связи с этим крайне необходимы для поддержания мышечного здоровья. Показано, что лейцин, наряду с изолейцином и валином, стимулирует синтез мышечных белков при употреблении белоксодержащего напитка. Повторное употребление после тренировки 20 г высококачественного белка, содержащего лейцин, обеспечивает макси-

мальный стимул для наращивания мышц в течение периода восстановления.

Уникальными компонентами овсяного масла, присутствующего в концентрате овсяного белка, являются авенантрамиды (амины антраниловой кислоты), представляющие собой группу алкалоидов, обнаруженных в овсе. Ряд исследований показывает, что эти натуральные вещества обладают противовоспалительными, антиоксидантными, антизудящими, антираздражающими и антиатерогенными свойствами.

Характеристики смеси овсяного и горохового белка

Исходя из данных, представленных на рис. 1 и 2, видно, что полноценность горохового белка лимитирована серосодержащими аминокислотами метионин и цистеин, в то время как овсяный белок имеет более чем достаточно серосодержащих аминокислот, но лимитирован аминокислотой лизин. Как показали расчеты, комбинацией этих двух белков можно добиться оптимального соотношения аминокислот, соответствующего требованиям к полноценному белку.

В табл. 3 представлены данные по составу аминокислот смеси, содержащей в равных долях овсяный и гороховый белок, а также аминокислотный скор такой смеси в сравнении с идеальным белком. Расчеты были произведены с учетом предоставленных в спецификациях данных о среднем содержании белка в ингредиентах.

Исходя из полученных данных, можно сделать вывод, что аминокислотный состав смеси, содержащей в равных долях овсяный и гороховый белки, не имеет лимитирующих аминокислот, и СКОР такой смеси полностью соответствует потребностям организма человека и требованиям ФАО/ВОЗ.

Комбинируя овсяный и гороховый белки, можно изготавливать пищевые продукты с превосходными вкусовыми характеристиками и высокой питательной ценностью. Такая смесь белков может быть использована в рецептурах проте-

иновых батончиков, в сухих завтраках и кашах, в хлебе, выпечке, печенье, в сухих смесях для спортивного питания или для снижения веса тела, в напитках, мороженом и т.п.

Данные продукты могут успешно применяться в питании спортсменов, в детском питании, продуктах питания для людей пожилого возраста, в пищевых продуктах для контроля аппетита и снижения массы тела.

Совершенно необязательным является одновременное использование горохового и овсяного белков в одном продукте. Возможен выпуск ассортиментной линейки продуктов, часть из которых обогащены гороховым белком, а другие – овсяным. К примеру, вкус горохового белка отлично сочетается с ореховым, шоколадным, ванильным и гастрономическими ароматами. Овсяный белок может сочетаться с любыми фруктовыми и ягодными вкусами. Такое раздельное использование двух белков в ассортименте позволит дать потребителям рекомендации использовать в течение дня несколько различных видов продукции одной торговой марки, что потенциально может увеличить продажи.

Литература.

Craig WJ1, Mangels AR. American Dietetic Association. Position of the American Dietetic Association: vegetarian diets // J Am Diet Assoc., 2009, Jul., 109(7):1266-82.
 Consultation FE. Dietary protein quality evaluation in human nutrition. FAO Food and Nutrition Paper 2013:1-66.
 Rodriguez NR, DiMarco NM, Langley S. Position of the American Dietetic Association, Dietitians of Canada, and the American College of Sports Medicine: Nutrition and athletic performance // J Am Diet Assoc., 2009, 109:509-27.
 Bauer J, Biolo G, Cederholm T, Cesari M, Cruz-Jentoft AJ, Morley JE. et al. Evidence-based recommendations for optimal dietary protein intake in older people: a position paper from the PROT-AGE Study Group // J Am Med Dir Assoc., 2013, 14:542-559.
 World Health Organization. Proteins and Amino Acids in Human Nutrition. WHO/FAO/UNU Expert Consultation. World Health Organ Tech. Rep. 2007, 935.
 Bauer J, Biolo G, Cederholm T, Cesari M, Cruz-Jentoft AJ, Morley JE. et al. Evidence-based recommendations for optimal dietary protein intake in older people: a position paper from the PROT-AGE Study Group // J Am Med Dir Assoc., 2013, 14:542-559.
 World Health Organization. Obesity and Overweight Fact Sheet: Version No. 311. August 2014.
 Lewis JL. The regulation of protein content and quality in national and international food standards // Br J Nutr., 2012, 108. Suppl 2:S212-221.
 Комиссия Таможенного союза. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки». Делавье Ф., Гундиль М. Пищевые добавки для занимающихся спортом. – М.: РИПОЛ-Классик, 2009. ISBN 978-5-386-01070-6.

Аминокислоты	Содержание аминокислот, мг/г белка		СКОР смеси белков, %
	Эталонный	Смесь белков	
Гистидин	16	22,7	142
Изолейцин	30	40,8	136
Лейцин	61	77,1	126
Лизин	48	54,7	114
Метионин и цистеин	23	26,0	113
Фенилаланин и тирозин	41	88,9	217
Треонин	25	33,5	134
Триптофан	6,6	10,3	156
Валин	40	48,3	121

Растительный белок: рост спроса и предложения

Одной из основных тенденций мирового пищевого рынка сегодня является рост потребления пищевых продуктов из растительного сырья на фоне снижения потребления продуктов животного происхождения. Это в первую очередь касается растительных белков.

Дмитрий Будько,
специально для БПИ

По мнению экспертов, рост популярности растительных продуктов питания, так называемый «эффект вегетарианства», является одним из ведущих современных трендов мирового рынка продуктов и напитков. Особую популярность в мире приобретают растительные продукты, богатые белком.

Растения – основной источник получения белка. Согласно данным ФАО, при средней потребности человека в белке 100 г в день фактически в мире производится на душу населения приблизительно 70 г белка, в том числе растительного – около 45 г и животного – 25 г.

По данным исследования компании Mordor Intelligence, объем мирового рынка растительных белков оценивался в 7,67 млрд долл. в 2015 году и, по прогнозам, он достигнет 10,12 млрд долл. к 2020 году.

Сегодня применение растительных белков в изготовлении продуктов наиболее развито в Северной Америке и Европе. В Северной Америке рынок растительного белка имеет наибольший объем по сравнению с другими регионами. Доля Азиатского-Тихоокеанского и других регионов на мировом рынке растительных белков незначительна. Однако, как прогнозируют эксперты Mordor, Азиатско-Тихоокеанский рынок имеет большой потенциал, он будет расти в среднем на 6,1% в ближайшие пять лет. Это регион с огромными возможностями для роста рынка растительного белка, так как там высокая плотность населения, доходы на душу населения растут, а система животноводства организована недостаточно.

Увеличение населения планеты, растущий спрос на белковые продукты, а также привлекательный аминокислотный профиль растительных белков ведут к росту спроса на растительные белковые ингредиенты. Это обусловлено такими факторами, как их легкая усвояемость, относительная дешевизна по сравнению с традиционными белковыми ингредиентами, а также этическими причинами.

Применение растительных белков при разработке новых продуктов и напитков на глобальном рынке увеличивается из года в год. По данным исследования компании Innova Market Insights, использование растительных белков в новинках на мировом пищевом рынке выросло на 12% в период с 2015-го по 2016 год. Наиболее широко растительные белки применяются в новинках хлебопекарных изделий, в 2016 году их использование в данной отрасли выросло на 30%. В наибольшей степени в новинках выросло применение белка из пшеницы (на 49,5%), сои (на 27,6%), гороха (на 8,1%), кукурузы (на 4,8%).

В пищевой промышленности наиболее широко растительные белки применяются в производстве хлебобулочных изделий и продуктов спортивного питания.

Изоляты растительных белков используются в основном в фармацевтической промышленности и в производстве спортивного питания. Текстурированные белки широко используют в мясоперерабатывающей промышленности в качестве заменителей традиционных белковых ингредиентов на основе мяса.

Мировой рынок заменителей мяса на основе растительного сырья стремительно растет. Пока на этом рынке доминируют продукты из сои, в 2014

году они занимали 68,2% рынка. Однако в связи с повышением спроса на продукты без сои и без глютена сегмент заменителей мяса из других растений в период до 2020 года будет расти быстрее данного рынка в целом, в среднем на 10,1% в год.

По данным исследования компании Allied Market Research, ожидается, что мировой рынок заменителей мяса достигнет 5,2 млрд долл. к 2020 году, среднегодовой темп роста рынка составит 8,4% до 2020 года. Значительную часть данного рынка, почти 40%, занимает Европа. Однако самый быстрый рост рынка заменителей мяса в период до 2020 года прогнозируется в Азиатско-Тихоокеанском регионе – в среднем 10,1% в год.

В мире растительные белки в промышленных масштабах получают в основном из бобовых и злаковых культур. Среди растений именно бобовые культуры лидируют по содержанию белка. Традиционно белок получают из сои. Объем мирового рынка соевых протеинов оценивается приблизительно в 2,5 млрд долл., при этом треть всего рынка (около 940 млн долл.) занимают США. Средний темп роста рынка соевых протеинов составляет 7–10% в год. Согласно прогнозам компании United Soybean Board, объем продаж соевых продуктов в ближайшие годы будет возрастать на 4,5% ежегодно.

В современной индустрии пищевых ингредиентов все чаще для получения белка используется еще одна бобовая культура – горох. Многие крупные международные игроки мирового рынка пищевых ингредиентов инвестируют в производство протеинов из гороха.

Компания Roquette объявила об инвестициях более 400 млн канадских долл. в созда-

ние крупнейшего на сегодняшний день завода по производству горохового протеина в г. Манитобе, Канада, что увеличит производственные мощности Roquette по производству гороховых белков и поможет удовлетворить растущий спрос потребителей на растительные белки во всем мире.

В начале 2018 года компания Cargill подписала соглашение с крупнейшим североамериканским производителем горохового белка PURIS о создании совместного предприятия, планируя вложить в это производство значительные инвестиции.

Из злаковых культур в качестве сырья для получения белка используют пшеницу, овес и другие культуры. Самый широко используемый белок данной категории – пшеничная клейковина. По данным BusinesStat, в ближайшие годы продажи клейковины в мире продолжат активно расти. В 2020 году они достигнут 1,87 млн тонн, что превысит значение аналогичного показателя 2015 года почти на 20%.

Еще один перспективный источник получения растительного белка – водоросли. По данным исследования компании Innova Market Insights, применение водорослей в производстве белковых продуктов выросло почти в два раза за 2016 год – с 7,20 до 14,26%. По мнению специалистов компании TerraVia, водоросли содержат более 60% белка с высокой усвояемостью, в который входят все незаменимые аминокислоты, а также пищевые волокна, полезные жиры и микроэлементы.

Мировой спрос на растительные белки увеличивается из года в год, наука и промышленность продолжает искать новые источники белка и эффективные технологии их получения.



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

27.02-02.03.2018

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»



Подробнее о выставке:
md-expo.ru

Одновременно с выставкой



21-я Международная выставка
пищевых ингредиентов



Организатор
Группа компаний ITE
Тел.: +7 (499) 750-08-28
e-mail:md@ite-expo.ru

Международная конференция

Генетические ресурсы растений и здоровое питание: потенциал зерновых культур

18–20 апреля 2018 года

Санкт-Петербург

Тематика конференции

- Органическое земледелие как стратегическое направление в производстве продовольственного зерна.
- Селекция зерновых культур на повышенное содержание энергетических, пластических и биологически активных нутриентов для производства функциональных продуктов питания.
- Проблемы и перспективы промышленной переработки зерна.
- Актуальные проблемы пищевой биотехнологии, нутрициологии и диетологии.
- Инновационные технологии производства продуктов питания на основе интеграции естественных технологий живых систем и производственных технологий.
- Современные технологии производства продуктов питания функционального и специализированного назначения на основе зерновых культур.
- Зерновые культуры в диетической стратегии при алиментарно-зависимых заболеваниях.
- Пищевые свойства зерновых культур и их использование в питании различных этносов.

Место проведения

ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики», Мегафакультет биотехнологий и низкотемпературных систем.

Санкт-Петербург, ул. Ломоносова, д. 9.

Сайт конференции

Подробная информация о порядке регистрации участников и правилах подачи тезисов докладов доступна на сайте конференции **www.foodlife2018.org**.

Оргкомитет конференции

r.loc@foodlife2018.org.

Топ-5 трендов 2018 года на пищевом рынке от Innova Market Insights

Исследовательская компания Innova Market Insights подготовила отчет о том, что, по мнению экспертов, станет пятеркой ведущих трендов в 2018 году на мировом рынке продуктов и напитков. В отчете отмечено, что растущая внимательность и информированность потребителей в наибольшей степени повлияет на развитие основных тенденций рынка.

По мнению аналитиков Innova Market Insights, растущая внимательность потребителей к продуктам, которые они приобретают, и их осведомленность о свойствах продуктов, положительно влияющих на здоровье, станут катализатором дальнейших изменений в способах производства, упаковки и маркировки пищевых продуктов.

В условиях беспрецедентно растущей сознательности относительно выбора продуктов питания четыре из десяти американских и британских потребителей увеличили потребление «здоровых продуктов», семь из десяти выразили желание знать и понимать состав продуктов, каждый пятый в США придает наибольшее значение «подлинным» ингредиентам, а факт соблюдения этических норм, указанных на упаковке, и вовсе оказывается решающим значением при выборе товара.

В свою очередь, как отмечено в докладе Innova Market Insights, продолжает развиваться тенденция доминирования категории better-for-you (лучшее для вас), чей уровень проникновения на рынок вырос с 42% в 2012 году до 49% в 2017 году.

«Сегодняшний потребитель демонстрирует высокий уровень осведомленности в отношении здорового образа жизни и состояния окружающей среды, – сказал Лу Энн Уильямс, директор по инновациям в Innova Market Insights. – Поэтому неудивительно, что потребители становятся все более внимательными к выбору продуктов питания, стремясь узнать, что входит в состав пот-

ребляемой ими пищи, на основании чего принимаются решения об укреплении здоровья, обеспечении хорошей экологии и в вопросах этики». «Осознанный выбор» возглавляет список важнейших трендов, которые будут формировать развитие мирового пищевого рынка в 2018 году, пред-



ложенный экспертами Innova Market Insights.

Данный список составляется компанией на основании глобальных разработок в области пищевой промышленности и производства напитков, а также исследований настроений потребителей, позволяющих выявить тенденции, которые с наибольшей долей вероятности будут влиять на пищевую промышленность и производство напитков в ближайшие годы и далее.

Итак, список топ-5 трендов на 2018 год от Innova Market Insights выглядит следующим образом.

Осознанный выбор

Сегодня потребители становятся более сознательными, чем когда-либо, в отношении ответ-

ственного принятия решений при выборе продуктов. Они все чаще хотят знать, из чего состоят продукты, которые они потребляют, и как они производятся. Данные исследования Innova Market Insights показывают, что каждый второй американский, британский и немецкий потребитель регулярно читает этикетки с составом продуктов, а также, что семь из десяти потребителей в США и Великобритании стремятся знать и понимать состав приобретаемых ими продуктов. В то же время растущий уровень внимания к этическим проблемам привел к тому, что в последние годы наблюдается рост требований по соблюдению этических норм при производстве продуктов питания и напитков, за период с 2011-го по 2016 годы этот рост составил в совокупности 44%.

Стремление к легкости

Поскольку потребители продолжают стремиться к более здоровому питанию, все большую популярность приобретает легкость с точки зрения содержания алкоголя, количества сахара, вкуса, консистенции или даже размера порций, хотя данная тенденция растет отнюдь не в ущерб популярности хорошо знакомых, качественных и более простых продуктов и блюд.

Обработка со знаком плюс

По мере того как растет интерес потребителей к натуральным способам обработки сырья для пищевых продуктов и минимальному вмешательству в процессе производства в его

натуральность, растет и доля продуктов, получаемых с использованием натурального брожения. Также увеличилась и популярность таких напитков, как чай и кофе, приготовленных холодным способом. Кроме того, разрабатываются новые, более естественные способы обработки.

Замкнутый цикл

Понятие замкнутого цикла производства все больше овладевает умами потребителей, которые ожидают, что компании и бренды будут вести более рациональную политику с точки зрения использования ресурсов посредством таких разработок, как безотходное производство и потребление, инновационные решения для обработки пищевых отходов, а также использование биологически разлагаемой и возобновляемой упаковки.

Кофейный и чайный вкусы на пике моды

Хотя для потребителей нового века и поколения Z кофе, несомненно, остается крайне модным напитком, чай совершает попытки отвоевать часть молодой публики у своего собрата. Используя вкусовые качества и эмпирические ассоциации кофе, а также репутацию чая, как здорового напитка, пищевая отрасль все чаще использует оба напитка в качестве ингредиентов и ароматов для продуктов, выходящих далеко за рамки горячих или холодных чайных и кофейных напитков. Это касается, например, таких продуктов, как энергетические батончики, йогурты и джемы.

СТЕНД № А201

ingredients



27.02 – 02.03. 2018
МОСКВА, КРОКУС ЭКСПО
ПАВИЛЬОН 3, ЗАЛ 13



ОМЕГА
МЫ СОЗДАЕМ ВКУС®

ОМЕГА

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ ОМЕГА ▪
УЛУЧШИТЕЛИ ▪ СГУЩЕННОЕ МОЛОКО
ФРУКТОВЫЕ НАЧИНКИ ▪ КРЕМА



Группа компаний ОМЕГА:

Т/Ф: +7 (495) 777-42-98

info@omega-tech.ru

www.omega-tech.ru

ОМЕГА-НЕВА- Санкт-Петербург

ОМЕГА-ЮГ- Краснодар

ОМЕГА-СИБИРЬ- Новосибирск



Олег Радин: будущее – за глубокой переработкой зерна

Президент ассоциации российских производителей крахмалопаточной продукции Олег Радин, выступая на ежегодной итоговой пресс-конференции ассоциации, подвел итоги прошедшего 2017 года и определил приоритетные задачи на 2018 год. В своем докладе на тему «Глубокая переработка зерна: перспективы, тренды, риски» он затронул такие актуальные вопросы, как перспективы развития отрасли глубокой переработки зерна в нашей стране, меры государственной поддержки индустрии, разработка отраслевых стандартов и другие важные темы. Приводим основные моменты выступления Олега Радина.



Хороший урожай зерна – победа отрасли

По оперативным данным Минсельхоза России по состоянию на 20 декабря 2017 года в целом по стране зерновых и зернобобовых культур намолочено 140,5 млн тонн зерна (в 2016 году – 125,8 млн тонн), при урожайности 30,5 ц/га (в 2016 году – 27,4 ц/га). С одной стороны, это победа для нашей отрасли, с другой – проблема для большинства сельхозтоваропроизводителей со сбытом зерна. На этом фоне тема глубокой переработки зерна в нашей стране стала еще более актуальной.

Наша отрасль – крахмалопаточная промышленность – частично касается этой темы, так как крахмал и его производные – это второй и последний передел зерна в крахмал, в глюкозно-фруктозный сироп, патоку и т.д. Мы полностью можем себя считать отраслью на начальном эта-

пе глубокой переработки зерна.

На сегодняшний день в России не существует самостоятельной отрасли глубокой переработки зерна. В связи с этим, решение проблемы переизбытка зерна представляется возможным путем строительства заводов по его глубокой переработке.

Для развития в нашей стране глубокой переработки зерна, конечно, необходимо строить новые заводы, прежде всего для переработки пшеницы и кукурузы. Тем не менее, здесь есть определенные проблемы.

Новые заводы – это должны быть или крупные предприятия, с огромными возможностями, либо небольшие предприятия, направленные на нишевые рынки, под определенный сегмент.

Мощность крупного предприятия по глубокой переработке зерна не должна быть менее 250–300 тонн в сутки. Строить завод с меньшей мощностью – нецелесообразно по экономическим соображениям.

Если обратиться к международной практике, например, к опыту США, то там эффективно работают огромные заводы, которые перерабатывают до 5 тыс. тонн зерна в сутки. Они производят колоссальную линейку продуктов – от нативных крахмалов до продуктов биотехнологии (сорбитол и т.д.). Такие заводы сразу ориентированы на

экспорт. С такими предприятиями легко насытить внутренний рынок, тем не менее, они априори нацелены на международную торговлю.

И нам тоже нужно задуматься на эту тему. Что лучше для нашей страны – иметь много маленьких предприятий или несколько крупных, которые бы насытили внутренний рынок и работали бы на экспорт.

Государственная поддержка

На мой взгляд, для развития отрасли глубокой переработки зерна в нашей стране необходимо решить следующие проблемы.

Во-первых, необходимо формирование позитивного тренда в умах регуляторов. Нужен политический курс государства по поддержке отрасли глубокой переработки зерна. В этом плане ассоциация активно работает с Минсельхозом.

Кроме того, необходимы государственные субсидии производителям в регионах (до 50%) на строительство производственной инфраструктуры (газ, вода, качественная электроэнергия, очистные сооружения, подъездные дороги). Это вопрос к региональным властям.

Также должно быть организовано субсидирование части затрат на сырье для производства продуктов глубокой переработки зерна. Есть законодательный механизм, когда нам,

как переработчикам, возмещают затраты на покупку сырья (на кукурузу и пшеницу). Но в регионах периодически не хватает денежных средств. Чтобы в дальнейшем развиваться, необходимо эти вопросы учитывать.

Также необходимо повышать уровень автоматизации и механизации предприятий. Должно быть организовано стимулирование закупки нового оборудования и обновления производственных фондов.

И еще одна глобальная проблема – кредиты в России очень дорогие, одни из самых дорогих среди стран БРИКС – у нас самая высокая процентная ставка. В стране нет дешевых длинных денег, а окупаемость предприятия по глубокой переработке зерна – 10 лет, и даже, возможно, больше. Это также сказывается на развитии отрасли.

Еще один острый вопрос – выравнивание конкурентных возможностей наших предприятий с международными экспортерами в рамках ВТО.

В 2018 году ассоциация планирует активизировать свою работу в направлении ВТО, для того чтобы выйти на экспортные рынки. Российским производителям необходимы преференции. Сегодня наши ввозные пошлины на крахмалопаточную продукцию достаточно низкие – на крахмал 5%, на патоку – 10%. Такие пошлины не защищают российский рынок. Это серь-

езный вопрос, его нужно обсуждать. В рамках ВТО сделать это сложно. Мы вступили в ВТО в статусе развитой страны и не можем устанавливать зеркальные пошлины по отношению к пошлинам других стран.

Я надеюсь, в этом вопросе возможны положительные сдвиги.

Российский рынок

2017 год был для крахмалопаточной отрасли неплохим. Не было коллизий с покупкой сырья, как в 2016 году, когда на зерно кукурузы с конца мая и в течение всего лета цена выросла с 8 тыс. руб. до 15 тыс. руб. за тонну. В тот период рынок крахмалопродуктов переживал трудности.

В целом, в 2017 году отечественный рынок крахмалопродуктов вырос. Так, рынок патоки увеличился на 10% больше, чем в 2016 году.

Однако в прошлом году цены снизились практически на все крахмалопродукты, в том числе и на патоку. Это, прежде всего, связано с падением цен на сахар. В 2017 году рынок сахара просел очень существенно. А крахмалопаточные предприятия стараются быть конкурентоспособными и вынуждены также снижать цену на свою продукцию.

В целом, за 10 месяцев 2017 года в нашей стране произведено 185 тыс. тонн нативного крахмала. В основном это кукурузный крахмал, картофельного крахмала выпускается не более 5–10 тыс. тонн.

На пшенице в стране работает только компания «Каргилл» (Тульская область). Это самое крупное предприятие в России по выпуску крахмалопродуктов, оно перерабатывает в сутки до 1000 тонн пшеницы и 1200 тонн кукурузы. Компания «Амилко» (Ростовская область) перерабатывает 600 тонн зерна в сутки, остальные заводы – меньше. Все предприятия, кроме «Каргилл», работают на кукурузе.

Российские предприятия крахмалопаточной отрасли расположены в Центральном и Южном регионах страны, за Уралом таких заводов нет.

Несколько слов об отдельных сегментах российского рынка крахмалопродуктов.

Нативным крахмалом наша страна себя полностью обеспечивает (почти на 100%), в этом сегменте эффективно работают достаточное количество производителей. И на нативный крахмал сейчас невысокий спрос. Поэтому с точки зрения внутреннего производства строить новые заводы по выпуску нативных крахмалов экономически нецелесообразно. Такие предприятия будут неконкурентоспособны.

Нативный крахмал из картофеля в нашей стране практически не производится, это экономически нецелесообразно, достаточно дорого. Для производства 1 тонны картофельного крахмала необходимо переработать 10 тонн картофеля, для сравнения – 1 тонну кукурузного крахмала получают переработкой 2 тонн зерна кукурузы. Кроме того, такие заводы работают не более 100 дней в году (3–4 месяца).

Но рынок картофельного крахмала есть, в ассоциацию постоянно поступают заявки на поставки нативного картофельного крахмала.

Картофельный крахмал – хорошее сырье для выпуска пищевых модифицированных крахмалов.

В Европе на производство крахмалопродуктов поступает пшеница, кукуруза и картофель приблизительно в равном соотношении – по 33–35%. Но в Европе производитель картофеля, в том числе технических сортов, как правило, является соучредителем завода по выпуску крахмала.

В России существует приблизительно 18 технических сортов картофеля для производства крахмала, но они практически не выращиваются. Переработчик должен заинтересовать фермера в выращивании таких сортов.

Нативный картофельный крахмал – интересный продукт на рынке. Он на 10–15% дороже кукурузного, широко используется в пищевой промышленности, из него получается хороший пищевой модификат.

На российском рынке присутствует картофельный крахмал из Беларуси. Все белорусские крахмалопаточные предприятия работают только на картофеле.

Другие направления производства крахмалопродуктов в нашей стране развиваются не очень активно. Так, глюкозно-фруктозные сиропы производят только два предприятия – «Ибредькрахмалпатока» (входит в ГК «Астон»), и пред-

приятие «Каргилл», которое занимает около 80% этого рынка.

Очень интересен, на мой взгляд, рынок пищевых модифицированных крахмалов. В настоящее время российский рынок – это на 80% импортная продукция. Как правило, это продукция крупных международных компаний, таких как Ingredion, Tate & Lyle, Roquette. Это крупные международные бренды, которые поставляют в Россию продукцию уже много лет.

Экспертный опрос отечественных производителей и потребителей (пищевые предприятия) крахмалопродуктов показал, что российские производители сегодня не готовы вкладываться в научные разработки, в НИОКР, в повышение качества своих продуктов.

Потребители отмечают, что продукция крупных международных компаний доступна по цене, имеет высокое качество, а сами компании оказывают технологическую поддержку – специалисты выезжают на предприятия и помогают доводить продукт до нужных кондиций.

Достаточно интересен рынок сухого кукурузного глютена, который является побочным продуктом крахмалопаточного производства. Эксперты оценивают российский рынок глютена (сухого кукурузного) приблизительно в 70 тыс. тонн. При этом наши предприятия производят около 30 тыс. тонн, остальное – это импорт, как правило, из Китая. Продукт интересен и имеет большие перспективы, в нашей стране пока он не очень раскручен.

Новые производства

Российский рынок крахмалопродуктов стабильно растет, планируют запуск новые производства, в том числе, которые готовы выпускать интересные импортозамещающие продукты.

Так, к концу 2018 года должно заработать новое производство компании «Нью Био» в Волгоградской области, которое будет производить линейку мальтодекстринов.



Компания «БиотехРосва» (Калужская область) – очень интересное предприятие, на мой взгляд, уникальное, они планируют производить продукты, которые не пересекаются ни с одним нашим заводом – определенные марки глюкозно-фруктозных сиропов, сорбитол и другую востребованную продукцию.

Крахмальный завод «Гулькевичский», который находится в Краснодарском крае, планирует начать производство мальтодекстрина весной 2018 года. По мнению руководства предприятия, заявленные мощности покроют 40% потребностей федерального рынка мальтодекстрина.

Компания «Амилко», одна из наиболее динамично развивающихся компаний на российском рынке крахмалопродуктов, планирует начать выпуск сухой кристаллической декстрозы.

Отраслевые стандарты

В российской крахмалопаточной отрасли недостаточное количество стандартов, в том числе на побочные продукты крахмалопаточного производства. Одной из задач ассоциации на 2018 год станет участие в работе по гармонизации стандартов с международными требованиями в рамках Евразийского экономического союза.

В настоящее время отечественные крахмалопаточные предприятия работают в основном по спецификациям. Как правило, показатели спецификации намного выше, чем в стандартах. Сегодня для работы необходимы стандарты, гармонизированные с требованиями международных документов.

В 2018 году через технический комитет по стандартизации ТК 250, который работает на базе НИИ крахмалопродуктов, ассоциация будет более детально заниматься вопросами стандартизации в рамках ЕАЭС.

Образовательный проект

В настоящий момент на заводах отрасли наблюдается проблема острой нехватки



технических специалистов. В 2018 году ассоциация «Роскрахмалпатока» планирует сформировать образовательный онлайн-проект по подготовке молодых специалистов среди выпускников и старшекурсников аграрных ВУЗов. По окончании обучения будет предусмотрена практика на заводах, входящих в состав ассоциации, с последующим трудоустройством для успешных кандидатов.

Сотрудничество с государственными структурами

Ассоциация «Роскрахмалпатока» тесно сотрудничает с Минсельхозом России, Минэкономразвития России и Минпромторгом России, Евразийской экономической комиссией. И эта работа будет продолжена. В 2018 году будет усилено взаимодействие с Российским Экспортным Центром и ФГБУ «Агроэкспорт» Минсельхоза России с целью расширения экспортных рынков продуктов крахмалопаточного производства.

В 2017 году ассоциация работала с Минпромторгом РФ, на базе этого министерства создана рабочая группа по поддержке отечественных производителей оборудова-

ния для глубокой переработки зерна. Сегодня уже есть некоторые успехи в работе.

Взаимодействие с международными организациями

В 2018 году ассоциация будет стремиться активно расширять карту контактов с международным сообществом в сфере глубокой переработки зерна, и в частности, с экспертами крахмалопаточной индустрии. В 2017 году в конференции ассоциации «Роскрахмалпатока» приняли участие эксперты ассоциации Starch Europe, которая представляет интересы производителей крахмалопродуктов стран Евросоюза. В 2018 году ассоциация планирует наладить партнерские отношения с организациями, работающими в области производства крахмалопродуктов в Китае и США.

Глубокая переработка зерна – современно и перспективно

Крахмалопаточная промышленность и в целом отрасль глубокой переработки зерна – перспективные современные направления развития перерабатывающей промышленности. Однако пока в нашей

стране эта отрасль не так привлекательна.

Необходимо повышать привлекательность бренда, как крахмалопаточной индустрии, так и отрасли глубокой переработки зерна в целом. Ассоциация «Роскрахмалпатока» будет проводить работу в этом направлении, чтобы в обществе закрепилось несомненное утверждение, что глубокая переработка зерна – это наше будущее.

Мировой тренд подтверждает важность данного тезиса. Во-первых, спрос на продукты переработки зерна, в том числе на крахмалопродукты, увеличивается пропорционально росту населения планеты. Растительные ресурсы планеты, в первую очередь зерновые культуры, – основной источник получения сырья для производства современных продуктов питания, которых для растущего населения Земли нужно все больше, и больше.

Во-вторых, в мире растет потребность не просто в продуктах питания, а в функциональных и специализированных продуктах питания. А в их создании важную роль играет применение разнообразных крахмалопродуктов. Это мировая тенденция. 

Поправки в технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

16 января на официальном сайте Евразийской экономической комиссии было опубликовано Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 10 ноября 2017 года о внесении предложенных Минсельхозом России изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)». Новые правила вступят в силу с 16 июля 2018 года. Эксперты АЦ MilkNews внимательно изучили документ и выделили основные изменения, которые затронут все предприятия отрасли.

■ Обновленный технический регламент взамен термина «молоко содержащий продукт» вводит наименование «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» под которым понимается продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных



продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира не более 50% от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающий использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20%.

■ В новой редакции технического регламента уточняется классификация молокосодержащих продуктов и ужесточаются требования к их маркировке. Из наименования таких продуктов должно быть

понятно, что они содержат заменители молочного жира. Поэтому вводится ряд новых терминов, например «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии плавленого сыра», «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок», «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога» и т.д. Минсельхоз отмечает, что данные поправки позволят потребителям различать продукцию с добавлением заменителей молочного жира и без них.

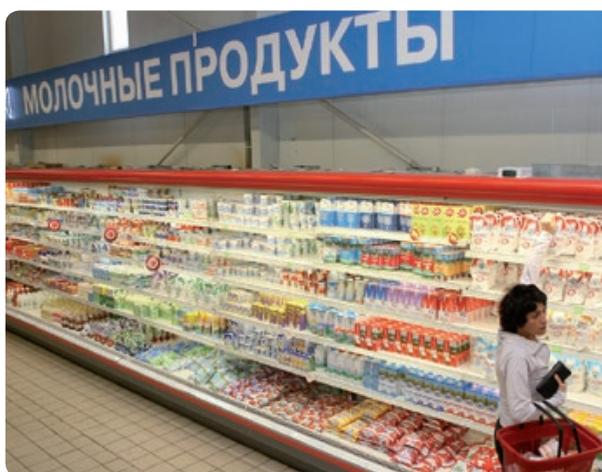
■ Согласно поправкам, размер шрифта наименования молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 2,5 мм. А в наименовании молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира слово «продукт» может быть заменено общетехническим термином, характеризующим консистенцию или структуру продукта (крем, паста, соус и т.д.).

■ На лицевой стороне упаковки молокосодержащей продукции, в отдельном поле, выделенном контрастным цветом, производители обя-

заны будут размещать надпись «Содержит растительные масла». Конкретных требований к оформлению и цветовой гамме этикетки и упаковки в новой редакции технического регламента нет, однако указывается, что размер шрифта не должен быть менее 3 мм. Если упаковка не позволяет использовать такой шрифт, то он должен быть максимально возможного размера.

■ В новой редакции технического регламента запрещается использование молочных терминов и понятий в фирменных наименованиях при маркировке молокосодержащих продуктов.

■ Продукцию, в составе которой есть немолочные жиры, нельзя будет называть «сырной» или «сыроподобной», а также использовать определения типа «сметанка», «маслище», «творожок» и т.п., которые могут ввести потребителя в заблуждение. Наименование мороженого с заменителем молочного жира должно теперь включать полное наименование «мороженое с заменителем молочного жира».



По материалам milknews.ru

«Продэкспо-2018»: 25 лет в авангарде продовольственного рынка

В феврале в Москве в ЦВК «Экспоцентр» с успехом прошла 25-я международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2018». Выставка организована АО «Экспоцентр» и проводится при поддержке Минсельхоза РФ, под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ.

Выставка «Продэкспо» впервые была организована в 1994 году в ответ на потребности рынка и ознаменовала начало новой эры потребления в нашей стране. Выставка «Продэкспо» за годы своего существования зарекомендовала себя как эффективная бизнес-площадка, способствующая расширению международной кооперации, сотрудничеству и взаимному обмену опытом с ведущими производителями из многих стран. Выставка служит платформой для выработки эффективных бизнес-решений. Полученные здесь информация и контакты помогают понять, что реально происходит на российском рынке, каков вектор его развития сегодня и на ближайшую перспективу, какие шаги следует предпринимать бизнесу в дальнейшем.

«Продэкспо» – самая крупная выставка России по размеру выставочных площадей, профессиональному интересу и охвату рынка. Сегодня проект впечатляет своими масштабами и входит в десятку крупнейших продовольственных смотров мира. На заре становления выставки российские компании составляли лишь одну шестую часть от общего числа участников, большую часть ассортимента представляли иностранные торговые марки. Сегодня 2/3 участников выставки – российские



производители и поставщики продуктов питания и напитков из всех регионов РФ, количество российских участников выставки увеличилось в двадцать раз. Всего за годы проведения масштабного продовольственного форума число экспонентов выросло более чем в пять раз, а площадь – в шесть раз.

В «Продэкспо-2018» приняли участие 2342 компании из 63 стран. Площадь её экспозиции превысила 100 тыс. кв. м. Национальные экспозиции представили 31 страна мира: Австрия, Азербайджан, Аргентина, Армения, Бразилия,

Венгрия, Греция, Доминиканская Республика, Индия, Иран, Испания, Италия, Китай, Латвия, Литва, Македония, Непал, Парагвай, Перу, Польша, Португалия, Республика Корея, Сербия, Турция, Узбекистан, Уругвай, Франция, Финляндия, Шри-Ланка, ЮАР.

В этом году Италия увеличила площадь экспозиции почти в два раза и представляет самую крупную национальную экспозицию площадью около 600 кв. м. Участие Бразилии выросло почти в пять раз. Армения будет представлена сразу двумя коллектив-

ными стендами. Впервые в истории в «Продэкспо» на национальном уровне участвуют Азербайджан, Грузия, Доминиканская Республика, Непал. Спустя год на выставку вернулись Вьетнам, Египет, Ливан, Норвегия, Эстония. Новые тематические экспозиции представляют Непал (чай), Грузия (вино). На «Продэкспо-2018» высокую активность проявили страны постсоветского пространства: Армения, Казахстан, Таджикистан. Самые масштабные экспозиции продемонстрировали белорусские компании, представленные во всех разделах выставки.





В выставке приняли участие более полутора тысяч российских производителей и поставщиков продуктов питания и напитков из всех регионов России.

На выставке широчайший выбор разнообразных продуктов и напитков со всего мира представили 28 тематических салонов.

На «Продэкспо-2018» традиционно были представлены не только разнообразные продукты питания и напитки, но и сырье, и ингредиенты для их производства. Среди экспонентов были отечественные и иностранные компании, а также общественные организации, занимающиеся продвижением сырьевых продуктов. В этом году на выставке число компаний, поставляющих пищевые ингредиенты, значительно увеличилось и многие из них были размещены в одном месте – в первом павильоне. Таким образом был сформирован небольшой салон ингредиентов «Продэкспо-2018».

Широкий спектр разнообразных ингредиентов для различных отраслей можно было увидеть на стендах мно-

гих фирм. Такие компании как «Балтийская группа», «Гиорд», «Иреваль», «Маком Рус», «Милорада», «Мона Ингредиентс», Очаковский комбинат пищевых ингредиентов, «Реттенмайер Рус», «Русхимсеть», «Союзоптторг», «Файн Ингредиентс», «Эрикрен Ру», Bang & Bonsomer, Lokas, Flavourart Italia и др. – поставщики высококачественных ингредиентов и сырья для разных отраслей пищевой промышленности, дистрибьюторы крупнейших мировых производителей ингредиентов, представили на выставке последние новинки ассортимента.

Костромской крахмалопаточный завод, Крахмальный завод Гулькевичский, Тамбовкрахмал и другие компании предлагали на выставке широкий ассортимент крахмалопродуктов для различных пищевых отраслей.

В салоне здоровых продуктов демонстрировались не только диетические и обогащенные продукты, но и сырье для их производства – натуральные заменители сахара (фруктоза, сорбит, стевия и др.), пищевые волокна и многое другое.

Также на выставке были представлены какао-продукты, кондитерские глазури, кондитерские пасты, их предлагали компании «Инфорум Какао», JВ Сосоа и др. Разнообразные начинки предлагали отечественные компании «Империя джемов» и др.

Традиционно широко на выставке демонстрировалась ореховая продукция. Разнообразные виды орехов и сухофруктов предлагали компании «Унитрон», «Солнце Востока» и многие другие.

Поставщики специй и приправ были представлены на выставке очень широко. Таковую

продукцию предлагали российские компании «Абрико», «Айдиго», «Сантус», «Спайс», «Фарсис» и др. Многие китайские компании, специализирующиеся на производстве и поставках специй, пряностей и сушеных овощей, демонстрировали на выставке свою продукцию.

В салоне масложировой продукции, помимо растительного масла и майонеза, были представлены специализированные жиры для различных пищевых отраслей. Продукция компаний Cargill, «Благо», «Солнечные продукты», «ЭФКО» вызвала большой интерес у посетителей выставки.

Выставку сопровождала насыщенная деловая программа, включающая в себя семинары, практикумы, конференции, круглые столы, посвященные обсуждению самых важных проблем, стоящих перед отраслью, и выработке путей для их решения.

Прошедшая выставка «Продэкспо-2018» показала, что в сегодня производители из самых разных регионов нашей страны стремятся максимально использовать возможность занять освободившиеся в результате санкций ниши на российском рынке. Российский рынок продуктов питания и напитков, безусловно, был и по-прежнему остается очень интересным и привлекательным для иностранных компаний. Выставка продемонстрировала ключевые тенденции продовольственной индустрии, что поможет участникам рынка определить главные мировые тренды развития продовольственного рынка и векторы расширения географии продаж.



Следующая 26-я выставка «Продэкспо-2019» пройдет с 11 по 15 февраля 2019 года в ЦВК «Экспоцентр».

Найдите новых поставщиков пищевых ингредиентов на главной специализированной выставке **Ingredients Russia**

27 февраля – 2 марта 2018 года в Москве, в МВЦ «Крокус Экспо», состоится 21-я Международная выставка пищевых ингредиентов **Ingredients Russia**.

Традиционно на выставке будут представлены ингредиенты и сырье для производства мясной, рыбной, молочной, масложировой, кондитерской, хлебобулочной и бакалейной продукции, алкогольных и безалкогольных напитков, для спортивного, здорового, детского питания, диетической и лечебно-профилактической продукции.

Следя последним тенденциям, в 2018 году на выставке будут также предложены экспонентами БАДы, пищевые добавки, суперфуды; физиологические функциональные ингредиенты.

В 2018 году в выставке примут участие более 150 поставщиков и дистрибьюторов пищевых ингредиентов из Австрии, Австралии, Белоруссии, Бельгии, Германии, Египта, Индии, Испании, Ирана, Китая, Польши, России. Более 20 компаний впервые примут участие в выставке.

Так, международная компания «Штерн Ингредиентс Россия» представит продукцию под торговыми марками: Hydrosol – стабилизирующие системы для молочных продуктов и мороженого, деликатесных и готовых блюд, мясных, колбасных и рыбных изделий; Mühlenchemie – улучшители муки; DeutscheBack – хлебопекарные и кондитерские ингредиенты; OlbrichtArom – ароматизаторы и натуральные фруктовые пасты; SternVitamin – витаминные и минеральные премиксы; SternLife – функциональные пищевые продукты;



Berg+Schmidt – кормовые добавки.

Специалисты компании «ОМЕГА» расскажут о новинках, комплексных пищевых добавках для кондитерского производства – зефирной смеси, позволяющей получить зефир на основе пектина; и мармеладной смеси, предназначенной для изготовления

желейного формового мармелада.

На стенде компании «НаДО» можно будет ознакомиться с фруктово-ягодными и овощными наполнителями, карамелью, кондитерскими гелями, посыпками для молочной и кондитерской продукции.

Компания «Джорджия» предложит посетителям боль-

шой ассортимент натуральных вкусоароматических ингредиентов линии «Баттер Грейнс» производства завода «First choice, Ing.», США, широкую линейку цитрусовых волокон завода «Fiberstar, Inc», США, продукцию завода «Basik Food Flavors, Inc», США, – гидролизат растительных белков.

Специалисты компании «Предо» расскажут о собственных разработках и производстве функциональных жировых смесей и спредов.

Испанская компания **Manipulados** представит готовые к использованию овощные продукты для производства замороженных полуфабрикатов, выпечки, соусов, продукции национальной кухни, производства мясных и рыбных консервов.

Компания «МЭТР» будет рада предложить посетителям маринады, соусы, пряности, специи, приправы, овощные пасты, пищевые добавки и наполнители под торговыми марками «MaitreFoods» и «Пряный путь».

Австрийская компания **AKRAS Flavours GmbH** представит российскому рынку натуральные ароматизаторы со вкусом ванили и чая Матча.

В выставке примет участие компания из Австралии – **The Product Makers**, производитель сухих ароматизаторов, эмульсий, вкусовых добавок, стабилизаторов для молочных продуктов и соков.

Компания «Ренко» представит молокосвертывающие



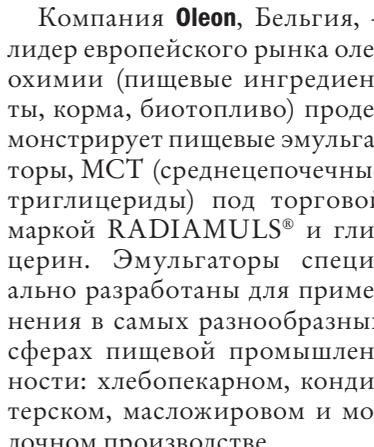
ферменты для производства сыров.

С экстрактами растительного и животного происхождения, пищевыми консервантами, аминокислотами и протеинами, пищевыми красителями и пигментами можно будет ознакомиться на стенде компании «Натуриг».

Компания «БЕКАР» предложит заквасочные культуры для кисломолочных продуктов и сыров, пробиотические культуры, защитные культуры и компоненты, молокосвертывающие ферменты, энзимы, красители, функциональные ингредиенты.

Крахмальный завод Гулькевичский и Светлоградский крахмалопаточный комбинат представят на своих стендах крахмал, патоку и другие ингредиенты.

Специалисты компании «Тушэ Флора» познакомят российских производителей продуктов питания и товаров для здоровья с продукцией японских компаний SHIMIZU CHEMICAL CORPORATION, Gunei Chemical Industry Co., Ltd NIKKO CHEMICALS Co., Ltd AMINO UP CHEMICAL.



Специалисты немецкой компании **Glatt** расскажут о комплексных технологических решениях по гранулированию жидкостей (например, подсластители, консерванты, текстураты), агломерации порошков (например, быстрорастворимые напитки, супы, натуральные экстракты ароматизаторов, травы и другие смеси), покрытию для функционализации частиц или инкапсуляции жидкостей для стабилизации чувствительных веществ (например, масла, ароматизаторы, ферменты, пробиотики).

Компания из Ирана **Shirin Asal** привезет образцы какао-порошка под торговой маркой AFRIGHANA, а также какао тертое и кокосовое масло.

В 2018 году выставка Ingredients Russia пройдет в одном зале с выставкой «Молочная и мясная индустрия». Подобный тандем способствует более эффективному использованию пространства и времени экспонентами и посетителями обеих выставок.

Посещение выставки даст вам возможность за 4 дня расширить список поставщиков пищевых ингредиентов; сравнить и найти наиболее выгодные условия закупок интересующей продукции; изучить новые предложения российских и зарубежных производителей и дистрибьюторов.

Дата проведения:
27 февраля – 2 марта
Место проведения:
Москва, МВЦ «Крокус Экспо», павильон 3, зал 13.
Получить бесплатный электронный билет можно на сайте выставки www.ingred.ru



21-я Международная выставка
пищевых ингредиентов

27.02-02.03.2018

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»



Организатор
Группа компаний ITE
+7 (499) 750-08-28
ingredients@ite-expo.ru



Генеральный
партнер

Получите электронный билет
www.ingred.ru



НПО «Альтернатива» (г. Саратов)

«Петритест» – микробиологические экспресс-тесты, предназначены для выявления всех энтеробактерий, которые подлежат контролю в рамках санитарно-микробиологических исследований.

С помощью такого теста можно обнаружить присутствие бактерий группы кишечной палочки (БГКП) в смывах с рабочих поверхностей, тары, оборудования, рук персонала, сырья, продуктов и пр.

Система разработана специально для использования на пищевых производствах, предприятиях торговли и общественного питания, учебных, дошкольных, школьных учреждениях и т.д. Первые результаты выявляются уже через 4 часа.

Виды «Петритестов»: тесты на общее микробное число; бактерии группы кишечной палочки; дрожжи/грибы; сальмонеллы; стафилококк; молочнокислые бактерии; остатки моющих средств.

Целевая аудитория НПО «Альтернатива» – производители кондитерских и хлебобулочных изделий, молока и кисломолочных продуктов, пива и безалкогольных напитков, мясной и рыбной продукции, масел и жиров, кулинарии.

Компания «Тэйт & Лайл»

ХАМУЛЬСИОН® – стабилизационные системы, с помощью которых, среди прочего, можно получить разнообразные молочные продукты на основе сыворотки.

Стремление потребителей к здоровому образу жизни является отличительной чертой современного мира, что обуславливает повышенный интерес к полезным продуктам

питания. Особенно ярко выражена данная тенденция в молочном сегменте.

В связи с этим производители молочной продукции активно расширяют свой ассортимент полезными йогуртами, творожками, но при этом часто недооценивают такой уникальный продукт как сыворотка.

Сыворотка отличается минимальным уровнем жирности, богата витаминами, белком, ценными микро- и макро-



элементами, что делает ее великолепной основой для выпуска самого широкого спектра полезных продуктов.

Специалисты компании «Тэйт & Лайл» разработали целую линейку молочных продуктов на основе сыворотки:

- разнообразные напитки на основе сыворотки с соком, фруктовым наполнителем, молоком, сливками, пахтой, творогом или йогуртом;
- пудинги на основе сыворотки с добавлением сливок или молока, с фруктовым наполнителем;
- десерты на основе сыворотки, желированные или аэрированные;
- спреды и бутербродные намазки на сыворотке и сметане, дрессинги.

Получить такое широкое разнообразие продуктов на основе сыворотки стало возможным благодаря применению стабилизационных систем ХАМУЛЬСИОН®, которые, независимо от концепции продукта – напитки, десерты, спреды или дрессинги – при использовании сыворотки, как составной части продукта, обеспечивают следующие преимущества:

- защита белка сыворотки во время термообработки для предотвращения коагуляции;
- достижение желаемого вкуса, особенно это касается про-

дуктов с содержанием жира 0%;

- регулировка текстуры, желеобразования или предотвращение синерезиса;
- создание структуры во взбитых продуктах, таких как, например, муссы.

Для поддержания полезного имиджа продуктов на сыворотке возможна замена сахара натуральными подсластителями, например, новой линейкой подсластителей на основе стевии от компании «Тэйт & Лайл».

Компания «Союзснаб»

Сладин Люкс – подсластитель нового поколения. Выпускается в виде сиропа, важное качество которого – отсутствие инверсии в готовых изделиях. Сироп является раствором моносахаров. Они не претерпевают изменений в продукции с высокой или низкой кислотностью и высокой температурой. Соответственно, не происходит изменения количества сухих веществ, как это бывает при работе на сахарозе, что ведет к стабильности органолептических показателей (цвет, вкус, аромат) в течение длительного времени хранения готового напитка.

За счет синергизма отдельных ингредиентов, входящих в состав сиропа «Сладин Люкс-8», сладость составляет 8 единиц на 1 единицу сахара, а благодаря тщательно подобранному соотношению компонентов не возникает «провалов» на начальном и последующих этапах ощущения сладости. Сироп «Сладин Люкс-8» очень удобно использовать в производстве различных низкокалорийных продуктов, так как для придания сладости требуется низкая дозировка, и энергетическая ценность повышается незначительно (от 0,1 до 2,3 ккал на 100 г). При этом в отличие от



большинства подсластителей сироп является натуральным продуктом.

При одинаковой сладости удельная стоимость сиропа «Сладин Люкс-8» ниже стоимости обычного сахара примерно в 1,4–1,5 раза. В среднем экономическая выгода при производстве лимонада составит более 1 руб. на 1 л готовой продукции.

Таким образом, используя сироп «Сладин Люкс-8», производитель ощутимо снижает затраты, уменьшая тем самым себестоимость напитка, при условии сохранения и даже улучшения качества готовой продукции для потребителя.

Компания «ЭКО РЕСУРС»

АКВАМИТ ОРГАНИК – линейка пищевых красящих продуктов, разработанная технологиями «ЭКО РЕСУРС», состоит из красящих экстрактов и



натуральных веществ без кода Е. Данный продукт – это революционный прорыв в индустрии здорового питания в производстве мясных изделий и колбас.

Красящие вещества АКВАМИТ ОРГАНИК позволяют получить привлекательный мясной продукт красных, красно-оранжевых или бордовых оттенков, сохранив при этом «чистую этикетку». На красящие вещества АКВАМИТ ОРГАНИК получен сертификат центра по аудиту и контролю «Халяль».

Натуральные красящие ингредиенты для мяса АКВАМИТ ОРГАНИК имеют широкий спектр применения в мясной промышленности. Они придают продукции натуральный аппетитный вид и при этом отвечают современным требованиям, ориентированным на экологичность, безопасность и натуральность происхождения.



Группа Компаний ПТИ

Оптимилк SM25 – комплексная пищевая добавка, используется в качестве стабилизатора при производстве консервов молочкосодержащих сгущенных с сахаром. Несмотря на то, что новая смесь появилась в перечне продуктов компании совсем недавно, она уже успела получить положительные отклики от предприятий отрасли.

Оптимилк SM25, разработана специалистами ГК ПТИ, соответствует основной современной задаче переработчиков – снижению себестоимости при сохранении высокого качества продукции.

Преимущества при работе с новинкой:

- снижение себестоимости готовой продукции;
- конкурентоспособная цена добавки;
- регулируемая вязкость готового продукта;
- небольшая дозировка (0,03–0,05% к массе готового продукта);

■ не влияет на вкусовые качества готового продукта.

Продукт молочкосодержащий сгущенный с сахаром с Оптимилк SM25 полностью соответствует требованиям ГОСТ.

Оптимилк SM25 является универсальным стабилизатором. Его можно использовать как по технологии смешения, так и по технологии производства продуктов молочкосодержащих сгущенных с сахаром путем испарения влаги в продукте.

Производитель Оптимилк SM25 – «Платинум Абсолют», производственная площадка ООО ГК ПТИ. «Платинум Абсолют» сертифицирован по ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и ISO 22002-1:2009.

Компания «МАКСИМУМ»



TG-MaxiLact – ферментный препарат, применение которого позволяет снижать себестоимость кисломолочных продуктов, творога, сыров.

При применении компонента в кисломолочных продуктах снижаются затраты на стабилизационные системы, кроме то-

го улучшаются реологические свойства продукта.

Применение фермента TG-MaxiLact при производстве творога позволяет увеличить содержание ценных сывороточных белков. При этом очищенная от белка сыворотка становится идеальным сырьем для дальнейшей переработки.

Важными факторами в пользу применения этого компонента являются: снижение себестоимости продукции за счет увеличения выхода творога на 15–35% в зависимости от исходного сырья, уменьшение нормы расхода сырья для творога до 7–4,5 кг/кг и для творожного продукта до 4–2,5 кг/кг в зависимости от жирности продукта.

ООО «КПФ «МИЛОРАДА»

KELCOGEL® – геллановая камедь производства компании CP Kelco. Многофункциональные ингредиенты компании CP Kelco играют ключевую роль в стабилизации белка и развитии оптимальной консистенции при изготовлении напитков.

Стабилизация белка в напитках – непростая задача. Производители реагируют на изменение предпочтений потребителей, что не может не затронуть мировой рынок белка. Поиск альтернативных растительных источников белка объясняется



ростом потребительского тренда обогащения белком, а также желанием производителей сбалансировать себестоимость готовой продукции. При составлении рецептур напитков производители сталкиваются с рядом задач. С одной стороны, необходимо удовлетворить запросы и предпочтения потребителей, но, с другой стороны, важно также учитывать возможности технологии и производственного процесса.

При решении таких задач разработчики продукции могут смело полагаться на многофункциональные ингредиенты компании CP Kelco.

Широкое портфолио ингредиентов CP Kelco поможет разработать высококачественный продукт независимо от уровня pH. Например, KELCOGEL® работает в любом диапазоне pH.

Геллановая камедь – полисахарид, производимый при помощи биоферментации, обеспечивает стабильное суспендирование нерастворимых компонентов (какао, минералы, фруктовая мякоть и др.), развивает легкие и чистые вкусовые ощущения.

ИНДЕКС

КОМПАНИИ, УПОМИНАЕМЫЕ В НОМЕРЕ

Глатт Инженертехник.....20	Мона Ингредиентс.....36	Собрание.....52	-----	Euromonitor.....17	Lesaffre.....15
Грано Групп.....1	МЭТР.....38	Солнечные продукты.....37	A1 Cake Mixes.....15	Evonik Industries.....14	Lokas.....36
Гулькевичский крахмальный завод.....33, 36, 39	NaDO.....38	Солнце Востока.....37	ADM.....16	Fazer.....16	Mane.....13
Делер НФ и БИ.....12	Натуринг.....39	Союзолпторг.....36	AKRAS Flavours.....39	Firmenich.....14, 17	Manipulados.....39
Джорджия.....38	НЕО Кемикал.....12	Союзснаб.....41	Allied Market Research.....28	Flavourart Italia.....36	McCormick.....13
Долгоруковская шоколадная фабрика.....12	НоваПродукт АГ.....1, 22, 25	Спайс.....37	Allied Market Research.....28	Flavourome.....14	Mordor Intelligence.....28
Донбиотех.....14	Нью Био.....33	Тамбовкрахмал.....36	Arla Foods.....17	Fonterra.....10, 13	Natural Flavors.....17
Золотой колос.....52	ОМЕГА.....31, 38, 54	Татнефтехиминвест.....6	Avebe.....16	FOOD ZAVOD.....54	Oil World.....4
Ибреевкрахмалпатока.....32	Орион.....52	ТЕКЛЕОР.....19	Bang & Bonsomer.....36	Frutarom.....17	Oleon.....39
Империя джемов.....36	Очаковский комбинат пищевых ингредиентов.....11, 36	Тереза-Интер.....14, 54	Barentz.....15	Future Market Insights.....4	Pollena-Aroma.....17
Инфорум Какао.....36	Полёт.....52	Тушэ Флора.....39	BASF.....16	Givaudan.....17	PURIS.....17, 28
Иреваль.....36	Предо.....38	Эйт & Лайл.....41	BioCare Copenhagen.....17	Glatt.....39	Research and Markets.....4
Каргилл.....32	ПТИ.....42	Унитрон.....37	Bremil.....17	GNT.....6, 7	Roquette.....28, 33
Конфектум.....52	ПУРАТОС.....54	Файн Ингредиентс.....36	Brenntag.....15	Grand View Research.....5	Shirin Asal.....39
Костромской крахмалопаточный завод.....36	Реттенмайер Рус.....5, 36	Фарсис.....37	Bunge.....16	ID-Marketing.....10	Soforebo.....15
Кураж.....52	Русхимсеть.....36	Фудлайн.....10	BusinessStat.....28, 43	Ingredion.....17, 33	Solvay.....13
Маком Рус.....36	Сажинский кондитерский комбинат.....52	Штерн Ингредиентс.....38	Cargill.....17, 28, 36	Innova Market Insights.....4, 28, 30	Symrise.....15
МАКСИМУМ.....42	Сантус.....37	Щелковский молочный завод.....12	CHIMAB.....9	Intralaytix.....15	Tate&Lyle.....14, 23, 33
Милорада.....36, 42	Светлоградский крахмалопаточный комбинат.....39	ЭКО РЕСУРС.....13, 15, 41	Chr.Hansen.....54	JB Cocoa.....36	TerraVia.....28
Миранда.....12	Сити Импекс.....3	Эрикрен Ру.....36	Citratus Frangancias.....15	JRS.....5	The Product Makers.....39
Молвест.....12		ЭФКО.....1, 37, 43, 45	DISCOVERY Research Group.....43	Kluman and Balter.....15	Unilever.....17
		Ясная Поляна.....52	DSM.....17	Layn.....15	United Soybean Board.....28
			Envera.....15		Viking Malt Oy.....10

Бизнес кондитерской и хлебопекарной индустрии

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

**Российский кондитерский рынок:
восстановление после кризиса****стр.
46**

ТРЕНД

**Российский шоколадный рынок:
растет импорт какао-сырья****стр.
48**

ТРЕНД

Российский рынок шоколадных кондитерских изделий к 2022 году превысит 745 тыс. тонн

По данным DISCOVERY Research Group, объем рынка шоколадных кондитерских изделий в России в 2017 году оценивается в 532 741,91 млн руб., что эквивалентно 685,38 тыс. тонн. Среднегодовые темпы роста с 2012-го по 2017 год в стоимостном выражении равнялись 11,8%. Темп роста в 2017 году составил 10,3%.

Объемы сегментов «Фасованный шоколад» и «Плитки шоколада» составили в 2017 году 217 865,57 млн руб. (380,91 тыс. тонн) и 132 319,57 млн руб. (153,14 тыс. тонн) соответственно.

Второе место занимает сегмент «Плитки шоколада». Его

объем в 2017 году сократился до 153,14 тыс. тонн,

Наибольший объем продаж шоколадных кондитерских изделий в России в 2017 году пришелся на крупнейшие компании – ООО «Объединенные кондитеры» и ООО «Марс». Их рыночная доля в стоимостном выражении в 2017 году составила 21,29% и 11,62% соответственно.

Согласно прогнозам экспертов DISCOVERY Research Group, объем самого крупного сегмента рынка «Фасованный шоколад» к 2022 году составит 395,85 тыс. тонн. Объем всего рынка к 2022 году предположительно увеличится до 746,64 тыс. тонн.

За пять лет производство мучных кондитерских изделий в России увеличилось на 21%

По данным компании BusinessStat, основной вклад в обеспечение отечественного рынка мучных кондитерских изделий вносит внутреннее производство. В период с 2013-го по 2017 год выпуск данной продукции в России вырос на 21% – с 1,55 млн до 1,88 млн тонн. Показатель демонстрировал рост ежегодно, наибольший прирост отмечался в 2014 году – на 7,6% относительно 2013 года.

Рост производства был обусловлен, во-первых, наращиванием экспортных поставок, что было выгодно на фоне обесценивания рубля по отношению к доллару.

Во-вторых, в связи с резким сокращением поставок из Украины, являвшейся ранее крупнейшей страной – экспортером мучных кондитерских изделий на российский рынок, возникли

предпосылки для импортозамещения и роста производства. Поставки украинских мучных кондитерских изделий в страну упали с 55,8 тыс. тонн в 2013 году до 0,85 тыс. тонн в 2017 году. Это явилось основной причиной снижения совокупного объема импорта России данной продукции с 125,7 тыс. тонн в 2013 году до 65,6 тыс. тонн в 2017 году.

Ожидается, что в ближайшие пять лет, до 2022 года, производство мучных кондитерских изделий в России продолжит расти на 1,7–3,9% в год. По мере стабилизации экономики динамика производства замедлится, и рост выпуска продукции будет в основном осуществляться за счет расширения ассортимента. В 2022 году объем производства мучных кондитерских изделий в России достигнет 2,14 млн тонн.

Производство кондитерских изделий в России выросло на 2,5% в 2017 году

По данным Росстата, производство всех видов кондитерских изделий в России в 2017 году выросло до 3,63 млн тонн, что на 2,5% больше объемов выпуска сладостей в 2016 году. Наилучшая динамика отмечается в сегменте шоколадных кондитерских изделий, объемы выпуска которых увеличились по сравнению с 2016 годом на 8% – до 710 тыс. тонн. Производство всех видов мучных кондитерских изделий,

как длительных сроков хранения (печенье, вафли, кексы, пряники, рулеты и так далее), так и недлительных (торты и пирожные) увеличился на 5,7% – до 1,85 млн тонн. Производство сахаристых кондитерских изделий в 2017 году сократилось почти на 3% – до 1,07 млн тонн, что соответствует показателям 2015 года. Об этом говорится в релизе Центра исследований кондитерского рынка.

**ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ
ЖИРОВ И МАРГАРИНОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»
+7 (47234) 77-100, +7 (980) 32-77-100, food@efko.ru, www.efko.ru

НЕ ПЕЧАТАЙТЕ

Выставка продуктов
питания и напитков

interfood
ST. PETERSBURG

17-19 апреля 2018

Санкт-Петербург,
КВЦ «ЭКСПОФОРУМ»

Забронируйте стенд

interfood-expo.ru



Найдите новых клиентов
из числа представителей
предприятий оптовой
торговли, независимой
и сетевой розничной
торговли, а также
предприятий общественного
питания Северо-Западного
региона России

Организаторы:



+7 (812) 380 60 04/00
food@primexpo.ru

12+

foodtech
KRASNODAR

20-я Выставка оборудования, материалов
и ингредиентов для производства
продуктов питания и напитков



**24-26
апреля
2018**

Краснодар
Конгрессная, 1
ВКК «Экспоград Юг»

foodtech-krasnodar.ru

Организатор



Оборудование для производства продуктов
питания

Оборудование для производства напитков

Ингредиенты для пищевых производств

Упаковочное оборудование и материалы.
Весовое оборудование

Холодильное оборудование

Комплектующие и материалы для пищевой
промышленности

Складское оборудование

Оборудование для предприятий
общественного питания, торговых сетей

По вопросам участия в выставке:

Анна Платонова

T +7 (861) 200-12-60

E platonova_a@krasnodarexpo.ru

Фритюрный жир Oilmix от компании «ЭФКО» – новый продукт на рынке B2B

В современном мире продукты, приготовленные во фритюре, становятся все более популярными, особенно в заведениях быстрого питания. Картофель фри, наггетсы, чебуреки, пончики – эти изделия уже давно стали неотъемлемой частью рациона питания. Высокий спрос на них обусловлен доступностью, приятным вкусом, простотой и быстротой приготовления.

Марина Коростелева,

менеджер по технологической поддержке продаж ГК «ЭФКО»

Однако в СМИ активно распространяется информация о вредности изделий во фритюре, в частности о том, что эти продукты обжариваются в масле, которое используется десятки раз и накапливает опасные канцерогены. Но эта информация не является достоверной, так как изготовители этих популярных лакомств пользуются маслом, специально предназначенным для многократной обжарки продуктов.

Под жаркой во фритюре понимают погружение пищевых продуктов в нагретое от 150 до 220°C масло и их обжаривание в течение 1–5 минут. После такой обработки изделия приобретают ровный золотистый цвет и тонкую хрустящую корочку. В заведениях общепита для жарки чаще всего используют специальные фритюрницы. В них предусмотрена проволочная сетка, на которую укладываются продукты. Благодаря этой сетке готовые лакомства можно быстро и легко извлечь, после чего освободить их от избытка масла. В основном во фритюрнице жарят овощи, мясо, птицу, рыбу, изделия из теста – чак-чак, хворост, пончики и т.д.

В процессе обжарки во фритюре происходит полное погружение продуктов в разогретый до нужной температуры жир. Если говорить о домашней кухне, то хозяйки для обжаривания продуктов используют подсолнечное масло и животные жиры. В промышленном производстве фритюрных изделий чаще всего используются очищенные растительные масла и специализированные фритюрные жиры.

При продолжительной жарке продуктов во фритюре качество масел изменяется: они темнеют, приобретают резкий неприятный запах, горький привкус, т.е. под-



вергаются окислению. Окисление масел – это взаимодействие кислорода, воздуха и жирных кислот. Скорость этого процесса, в первую очередь, зависит от химического происхождения и количественного соотношения жирных кислот, входящих в состав растительных масел. Чем больше двойных связей в молекуле масла, тем выше скорость его окисления.

Основным критерием, который отражает устойчивость масел к окислению, является перекисное число. Перекисное число показывает содержание в масле первичных продуктов окисления – перекисей и гидроперекисей. Оно является индикатором устойчивости масла к окислению.

Компанией «ЭФКО» были проведены исследования по устойчивости к окислению растительных масел. Для этого были отобраны образцы подсолнечного, пальмового масла и пальмового олеина (жидкой фракции пальмового масла), которые выдерживались при 65°C в течение 12 ч. В итоге, самый высокий показатель перекисного числа был у подсолнечного масла, что говорит о его низкой устойчивости к окислению. Результаты исследования представлены на рис. 1.

На скорость химических изменений, помимо природы масел, влияет и множество других факторов, в первую очередь, температура, повышение которой ускоряет окислительные процессы.

Большое значение имеет присутствие в масле антиоксидантов и прооксидантов, изменяющих скорость окислительных процессов. Антиоксиданты, присутствующие в масле, препятствуют окислительным процессам, прооксиданты – их ускоряют. К основным прооксидантам масел относят ионы тяжелых металлов, в частности, ионы меди, марганца и железа. Очень важно избегать присутствия этих металлов в конструкции фритюрницы.

Важно отметить, что фритюрный жир проходит специальную очистку и не имеет запаха и вкуса, он

совершенно прозрачен, его можно нагревать до 220°C. Изделия при такой температуре получаются равномерно обжаренными, и к тому же удерживают в себе нужное количество влаги. Профессиональные фритюрные жиры благодаря оптимально подобранному составу медленно расходуются, не впитываются в изделие и являются более экономичной альтернативой неспециализированным растительным маслам.

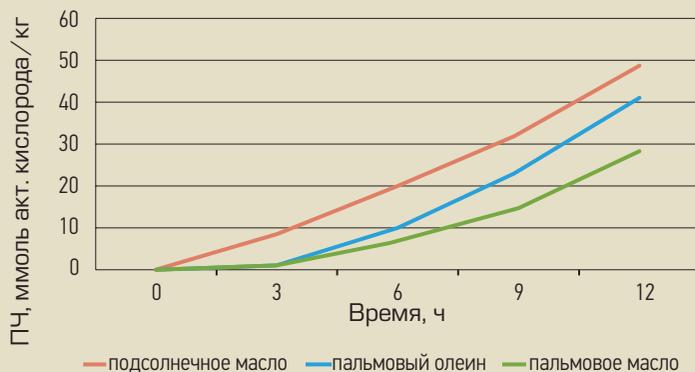
В 2017 году компания «ЭФКО» разработала специализированный фритюрный жир, который выпускается под торговой маркой Oilmix. Он не содержит транс-изомеров, произведен из высококачественных растительных масел и имеет жидкую консистенцию. Благодаря высокому содержанию насыщенных жирных кислот и входящим в его состав антиоксидантам фритюрный жир Oilmix можно использовать в несколько раз дольше обычного растительного масла. При жарке отсутствует пенообразование, жир имеет нейтральный вкус и запах, что обеспечивает отсутствие вкуса масла в готовых изделиях.

Так что же такое жир для фритюра? Это не просто специально разработанный масложировый продукт, предназначенный для работы во фритюре. Это продукт, который позволяет упростить технологический процесс, а именно:

- исключить пенообразование;
- увеличить время эксплуатации жира;
- добиться высокой экономической эффективности;
- исключить производственные потери;
- сократить расход масла.

Полный и объективный анализ показал, что правильное применение специализированного фритюрного масла позволяет добиться наилучшего соотношения цена/качество в готовых изделиях.

Рис. 1. Устойчивость к окислению растительных масел



Российский кондитерский рынок: восстановление после кризиса

Последствия кризисных явлений еще давали о себе знать в течение первого полугодия 2017 года. В первую очередь это сказывалось на стагнации потребления кондитерских изделий в России и, соответственно, показателях производства и продаж. Однако со второй половины года в этой области наметились серьезные подвижки, и потребление сладостей в России начало заметно увеличиваться.

Увеличению потребления кондитерских изделий в 2017 году в немалой степени способствовал резко снизившийся рост цен на сладости, а в отдельных случаях – даже падение цен на некоторые виды кондитерских изделий по сравнению с показателями прошлого года. Помимо этого, в связи с ростом потребления заметно увеличились объемы импорта кондитерских изделий. Также продолжается рост экспортных продаж кондитерских изделий, произведенных в России, причем наиболее заметный прирост продаж происходил в сегменте шоколадных кондитерских изделий.

В течение кризисных 2015-го и 2016 годов кондитерская отрасль в России переживала трудные времена, производителям приходилось подстраиваться под новые условия работы, менять структуру ассортимента и рецептуры, угадывая спрос, работать в условиях резкого роста цен на базовое кондитерское сырье, открывать для себя новые рынки и многое другое. Тем заметнее на этом фоне стали позитивные изменения 2017 года.

Потребление

Среднедушевое потребление кондитерских изделий в нашей стране в конце 2017 года установилось на уровне 24,5 кг в год на человека. Еще год назад этот показатель находился на уровне 23,8 кг в год на человека. Потребление сладостей стало резко расти со второй половины 2017 года. Это связано в основном с улучшением потребительских настроений,



замедлением темпов роста цен на кондитерские изделия до уровней ниже продовольственной инфляции и в целом восстановлением прежних объемов потребления.

Наиболее высокими темпами в 2017 году выросло потребление шоколадных кондитерских изделий, даже выше прогнозных ожиданий – до 5 кг в год на человека против 4,5 кг в конце 2016 года. Шоколадные кондитерские изделия остаются одними из наиболее популярных видов сладостей,

после почти двух лет экономии потребители стали возвращаться к своим прежним привычкам и увеличивать расходы на эти виды кондитерских изделий. Существенно на ситуацию повлиял предновогодний сезон, в который отмечался резкий всплеск спроса и даже ажиотаж вокруг шоколадных кондитерских изделий, что повлияло в целом на итоги года.

Мучные кондитерские изделия (длительных сроков хранения) во время кризисного пери-

ода были самыми востребованным видом сладкого у потребителей, в течение 2015-го и 2016 годов именно в этой категории был сосредоточен основной спрос. Потребление различного рода печенья, вафель, пряников в течение кризиса даже выросло. В 2017 году этот вид сладостей по прежнему лидировал по объемам потребления, однако оно почти не увеличилось по сравнению с прошлогодними уровнями. В конце 2017 года оно составляет 9,6 кг в год на человека в среднем, против 9,5 кг в год в конце 2016 года. Немного выросло в конце 2017 года и потребление тортов и пирожных – до 2 кг в год на человека, но продолжается стагнация в сегменте сахаристых кондитерских изделий, где суммарно потребление практически не изменилось и составило 7,9 кг (включая карамель) в год на человека.

Среднедушевое потребление кондитерских изделий в нашей стране в конце 2017 года установилось на уровне 24,5 кг в год на человека. Еще год назад этот показатель находился на уровне 23,8 кг в год на человека.

Розничные цены

Динамика роста цен на кондитерские изделия в России в течение 2017 года постепенно снижалась и достигла к концу года минимального с начала кризиса уровня. В частности, в ноябре 2017 года рост цен практически остановился и составил по отношению к ноябрю 2016 года 1,2%. Этот показатель даже ниже продовольственной инфляции в России. С начала 2017 года кондитерские изделия подорожали в среднем по стране на 0,7%.

Отдельные виды сладостей в России в 2017 году даже начали дешеветь, а цены на многие их виды добрались до максимальных отметок летом или осенью 2017 года и после этого начали снижение. Исключение пока составляют только категории тортов и пирожных, которые дорожают наиболее быстрыми темпами из всех видов сладостей. В числе дешевеющих видов кондитерских изделий: печенье, кексы, рулеты, шоколад, шоколадные конфеты, зефир, пастила и карамель.

Производство

По итогам 2017 года ожидается увеличение объемов производства кондитерских изделий в целом по стране на уровне 2,3–2,4%. Во многом этой динамике способствовало улучшение ситуации в сегменте шоколадных кондитерских изделий, восстанавливающейся вслед за ростом потребления этого вида сладостей, а также за счет увеличения экспортных продаж и естественного процесса импортозамещения, когда потребители отказывались от резко подорожавших импортных сладостей в пользу кондитерских изделий отечественного производства.

Также в 2017 году на кондитерском рынке сформировалась наиболее благоприятная среда для кондитеров за последние несколько лет – происходит заметный рост потребления, смещается спрос в пользу более дорогих видов сладостей с одной стороны. С другой – происходит значительное снижение цен на основные виды кондитерского сырья, что по-



В 2018 году увеличение объемов производства кондитерских изделий, скорее всего, продолжится. Ожидается, в частности, что продолжит расти выпуск более дорогих видов шоколада и шоколадных конфет. Также, возможно, будет расти потребление тортов и пирожных.

зитивно влияет на себестоимость производства.

В 2018 году увеличение объемов производства кондитерских изделий, скорее всего, продолжится. Ожидается, в частности, что продолжит расти производство более дорогих видов шоколада и шоколадных конфет. Также, возможно, будет увеличиваться потребление тортов и пирожных.

Экспорт и импорт

Скорее всего по итогам 2017 года будет побит рекорд 2016 года по поставкам российских кондитерских изделий на экспорт (в 2016 году Россия установила рекорд по объемам поставок сладостей на экспорт в натуральном выражении – всего было продано 406 тыс. тонн кондитерских изделий на сумму 898 млн долл.). В 2017 году ожидается, что рост экспортных поставок российских сладостей составит 1–1,5% по сравнению с 2016 годом. При этом экспортные продажи могут составить около 940–950 млн долл., что вплотную приближает показатели 2017 года к рекорду 2013-го, когда на внешние рынки было прода-

но сладостей на сумму более 1,1 млрд долл. На шоколадные

кондитерские изделия в продажах сладостей на экспорт приходится наибольшая доля – около 50%. На экспорт поставляется около четверти всех шоколадных кондитерских изделий, произведенных в России, в мире российский шоколад продается почти в 50 странах, от соседних Беларуси и Казахстана, до США, Германии или Австралии.

В течение 2017 года ситуация складывалась весьма благоприятно и для импортных кондитерских изделий благодаря коррекции курса рубля и росту потребления. По итогам года ожидается, что динамика роста поставок импортных сладостей составит около 30% по сравнению с показателями 2016 года, до примерно 250 тыс. тонн. Среди импортных сладостей наиболее востребованными на российском рынке являются шоколадные кондитерские изделия. Крупнейшими их поставщиками в Россию являются Германия и другие страны Евросоюза, а также Беларусь, Казахстан и Швейцария.

По материалам www.cikr.ru



FoodService
Siberia

Выставка оборудования и товаров для оснащения предприятий общественного питания

11–13.04.2018

Новосибирск, место проведения: МВК «Новосибирск Экспоцентр»



Организатор

ITE Siberia
тел: +7 (383) 363-00-63
факс: +7 (383) 363-79-01
itesiberia.ru

Забронируйте стенд

www.foodservice-siberia.ru

Российский шоколадный рынок выходит из кризиса: растет импорт какао-сырья

По данным Центра исследований кондитерского рынка, в 2017 году Россия увеличила импорт какао-сырья на 15%, больше всего выросли показатели ввоза в нашу страну какао-пасты и какао-масла, используемых в основном при производстве шоколада.

Экономический кризис последних лет сказался наиболее драматично именно на сегменте шоколада и шоколадных кондитерских изделий по сравнению с другими видами сладостей. Резкий рост рублевых цен на основное сырье для производства шоколада совпал по времени с пиковыми ценами в мире на какао-бобы и их производные из-за нескольких неурожайных сезонов в основных странах производства какао в Западной Африке. В результате себестоимость производства шоколада за один только 2015 год выросла более чем в полтора раза. При этом поставки какао-сырья в Россию за тот же 2015 год упали на 11% в целом, а поставки непосредственно какао-бобов – примерно на четверть. Розничные цены на шоколад в России по итогам 2015 года выросли почти на 40%, и потребление шоколада и шоколадных кондитерских изделий упало в России до одного из самых низких значений за последние шесть лет – 3,99 кг в год на человека.

После двух кризисных лет (2015 и 2016 годов) с начала 2017 года в России отмечается восстановление потребления шоколадных кондитерских изделий. В конце 2017 года оно составило в среднем около 5 кг в год на человека. Росту потребления в первую очередь способствовала стабилизация розничных цен на готовые шоколадные изделия – в конце 2017 года динамика цен на шоколад и шоколадные кондитерские изделия в отдельных случаях была даже отри-



цательной и в среднем не превысила даже 1%.

Такой динамике цен в России в первую очередь способствовали некоторое укрепление курса рубля и существенное снижение мировых цен на какао-бобы и какао-продукты. В конце прошлого года они находились на одном из самых низких уровней за последние 10 лет. Стоимость тонны какао-бобов на лондонской бирже в ноябре 2017 года держалась на уровне 1500–1600 фунтов стерлингов за тонну. Тогда как годом ранее она приближалась к отметке в 2450 фунтов за тонну. С декабря 2017 года мировые цены на какао-бобы еще

снизились, до 1350–1400 фунтов за тонну. По данным лондонской товарной биржи тонна какао-бобов 24 января 2018 года стоила 1364 фунта.

Поставки какао-сырья в Россию за 11 месяцев 2017 года выросли на 15,1% по сравнению с аналогичным периодом 2016 года и составили 164,6 тыс. тонн на сумму 537,4 млн долл. Это самый большой показатель ввоза какао-сырья с начала последнего кризиса. При этом немного изменилась структура импорта по видам сырья – уменьшилась доля ввоза какао-бобов, и выросли показатели импорта какао-пасты и какао-масла, ис-

пользуемых преимущественно при производстве шоколада. Поставки какао-пасты за 11 месяцев 2017 года выросли на 23% по сравнению с тем же периодом – до 38,1 тыс. тонн на сумму 135,3 млн долл., какао-масла на 14,2% – до 30,5 тыс. тонн на сумму 174,8 млн долл. Ввоз какао-бобов за этот же период вырос на 11,8% – до 48,1 тыс. тонн на сумму 123,2 млн долл., какао-порошка на 12,4% – до 46,1 тыс. тонн на сумму 99,9 млн долл.

Увеличение поставок сырья для производства шоколада и шоколадных кондитерских изделий в России началось одновременно с восстановлени-

ем потребления кондитерских изделий. Производители увеличивают как содержание какао-продуктов в готовых изделиях, так и в целом наращивают объемы их выпуска.

Две трети всех продаваемых в России шоколадных кондитерских изделий приходится на шоколадные конфеты (в коробках и вразвес). Оставшаяся треть остается шоколаду в плитках и батончиках с начинками или без них. Более 60% шоколада, предназначенного для российского потребителя, приходится на молочный. Доля темного и горького – около 35%, а белого – 5%.

В 2017 году немного изменилась структура импорта какао-продуктов по видам сырья – уменьшилась доля ввоза какао-бобов, и выросли показатели импорта какао-пасты и какао-масла, используемых преимущественно при производстве шоколада.

Конкуренция на российском рынке шоколада невелика: около 80% производства шоколадных изделий приходится на пять игроков, четыре из них – транснациональные корпорации и только один – российский холдинг.

За последний год Россия также интенсивно увеличила экспортные поставки шоколадных изделий – сейчас это самый крупный сегмент из всех конди-

терских изделий российского производства, поставляемый на внешние рынки. Около четверти всех произведенных в России шоколадных кондитерских изделий продается за пределами нашей страны.

Прошедший высокий предновогодний сезон конца 2017 года отличал ажиотажный потребительский спрос на сладости, тем более что шоколад и шоколадные кондитерские изделия наиболее востребованы у покупателей в это время года. К примеру, детские новогодние подарки на 80% состоят из шоколадных кон-

дитерских изделий. Так что пиковые объемы производства шоколадных кондитерских изделий приходятся как раз на октябрь-ноябрь и заметно снижаются уже в декабре.

«Восстановление и рост потребления шоколадных кондитерских изделий в России происходит уже не столько с точки зрения объемов, сколько за счет смещения в более дорогие категории, – говорит исполнительный директор Центра исследований кондитерского рынка Елизавета Никитина. – К примеру, происходит дальнейшее увеличение потребления непосредственно шоколада и увеличение доли расходов, приходящихся на него в потребительской корзине».

Последний год российские производители шоколада и шоколадных изделий значительно увеличили производство и эта положительная тенденция должна сохраниться и в 2018 году.

По материалам www.cikr.ru



Выставочная компания «СОУД» приглашает Вас принять участие или посетить

22-25 марта, 2018 года
Сочи, Гранд Отель "Жемчужина"

XX юбилейную специализированную выставку
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ



В РАМКАХ ВЫСТАВКИ ПРОЙДУТ:

Рыбный фестиваль «Сочи Fish Market»

Фестиваль уличной еды «Стритфуд»

«Франшиза Хаус»

- Здоровое питание • Фермерские продукты. Мясо и птица
- Молочная продукция • Бакалея • Безалкогольные напитки
- Полуфабрикаты • Кондитерская, консервная, хлебопекарная продукция и многое другое.

ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ
СОУД

+7(862)262-46-34, 262-31-79, 262-26-93
E-mail: vika@soud.ru, lena@soud.ru, Сайт: www.soud.ru

ПРОДУКТОВЫЙ МИР

18-21 АПРЕЛЯ 2018 ГОДА

ОРГАНИЗАТОР:
Всероссийское ЗАО «Нижегородская ярмарка»
ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:
- Министерства сельского хозяйства и продовольственных ресурсов Нижегородской области,
- Министерства промышленности, торговли и предпринимательства Нижегородской области

ПРИГЛАШАЕТ К УЧАСТИЮ В ВЫСТАВКЕ

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ВЫСТАВОЧНЫЕ РАЗДЕЛЫ:
ПРОДТОРГ – 2018

- Продукты питания;
- Пищевые ингредиенты, добавки, пряности.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
Технологическое оборудование для производства продуктов питания и напитков;
Холодильное оборудование;
Контрольно-измерительное и аналитическое оборудование;
Торговое оборудование, HoReCa;
Складская и производственная логистика.

ЭТИКЕТКА. УПАКОВКА. ВЕСОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОГРАММА ДЕГУСТАЦИОННЫХ КОНКУРСОВ

- «Кондитерские изделия»
- «Мясо и мясная продукция»
- «Соусы. Растительные масла»
- «Вода. Напитки. Соки»
- «Молочная продукция»

Нижегород, ул. Совнаркомовская, 13
(831) 277 55 87
helen@yarmarka.ru

vk.com/nizhegorodskaya_yarmarka
www.yarmarka.ru

Мировой рынок орехов в сезоне 2017/2018: состояние и прогноз

Орехи – популярный ингредиент при изготовлении различных видов кондитерской продукции и выпечки. Представляем прогнозы экспертов Министерства сельского хозяйства США о состоянии мировых рынков основных видов орехов в текущем сезоне. Эксперты ожидают в сезоне 2017/2018 рост мирового производства миндаля и фисташки, сокращение урожая и потребления грецкого ореха.

Миндаль

По данным Министерства сельского хозяйства США в сезоне 2017/2018 ожидается рост объема мирового производства миндаля на 6%, до рекордных 1,3 млн тонн. Основными странами-поставщиками остаются США, Австралия и страны ЕС. Мировое потребление миндаля также возрастет, по некоторым прогнозам до 1,2 млн тонн. Экспорт, в свою очередь, вырастет на 4%, до рекордных 766 тыс. тонн, за счет поставок в страны ЕС, Китай и Индию.

В США производство миндаля, по прогнозам, вырастет на 5%, до 1 млн тонн. При этом урожайность несколько снизится, хотя расширение площадей продолжится. Цветение садов продлилось из-за низких температур и сильных ливней. Дождь положительно сказался на состоянии деревьев после засухи, однако при этом уход за садами значительно осложнился. Экспорт миндаля из США составляет две трети объема производства, и, ожидается,

что он вырастет на 4%, до рекордных 675 тыс. тонн, при расширении поставок в ЕС и Индию. Объемы миндаля на складах возрастут до 183 тыс. тонн.

В Австралии производство миндаля вырастет почти на 10%, до рекордных 90 тыс. тонн, при увеличении площади и урожайности. Большая часть миндальных садов расположена в районе Риверина в Новом Южном Уэльсе, в районах штата Виктория, а также в районах Риверленд и Аделаида. Экспорт вырастет на 9%, до 60 тыс. тонн, благодаря спросу со стороны ведущих рынков ЕС и Индии.

В странах ЕС объем производства миндаля увеличится на 13%, до 103 тыс. тонн, при расширении посадок в Испании и Италии. Рост спроса составит 3%, что составляет около 300 тыс. тонн. Большая часть спроса формируется кондитерской промышленностью, где орехи используются как ингредиент.

В Индии, по прогнозам, импорт вырастет на 8% и до-

стигнет 95 тыс. тонн благодаря увеличению среднего класса. Пики спроса приходится на период с сентября по январь, когда производители используют больше миндаля в широком спектре товарных категорий, таких как снеки, напитки и кондитерские изделия.

В Китае растущий спрос на «здоровый перекус» увеличит импорт орехов на 7% – более чем на 100 тыс. тонн. Согласно исследованиям, китайские потребители в возрасте от 19 до 35 лет следят за своим здоровьем, ведут более активный образ жизни и поэтому предпочитают снеки с натуральными ингредиентами, включая миндаль и другие орехи.

Грецкие орехи

По прогнозам, мировое производство и потребление грецкого ореха в сезоне 2017/2018 будет на уровне чуть менее 2,1 млн тонн в год. Это обусловлено небольшими объемами производства в Китае и США. Мировой экспорт, в котором доми-

нирует доля США, вырастет на 6%, до 755 тыс. тонн. Объемы орехов на складах продолжают снижаться в течение трех после достижения максимума в сезоне 2014/2015.

В Китае производство грецкого ореха снизится на 6%, до 1 млн тонн, из-за неблагоприятных природных условий в ведущих регионах. Весенние заморозки в провинции Юньнань затронули многие сады. Из-за засухи в провинции Шаньси многие орехи осыпались. Урожаи из других регионов немного возрастут из-за расширения площадей посадок и благоприятной погоды. Импорт, по некоторым оценкам, резко возрастет, до 70 тыс. тонн, при стабильном спросе со стороны пищевой промышленности.

В США производство грецкого ореха снизится на 5%, до 590 тыс. тонн, поскольку расширение площадей не компенсировало низкие урожаи. Сезон начался с холодной погоды и дождей в зимние и весенние



месяцы. Среди проблем, с которыми столкнулись производители, отмечаются жара и насекомые-вредители. Ожидается, что потребление снизится на 21%, до 150 тыс. тонн, после скачка в 2016 году. На долю экспорта приходится значительная часть продукции, и, согласно прогнозам, экспорт вырастет на 3%, это превысит рекордную отметку 475 тыс. тонн, в первую очередь из-за восстановления поставок в Китай, Гонконг и Вьетнам. Ожидается, что конечные запасы будут сокращаться в течение следующих трех лет.

В странах ЕС производство грецкого ореха незначительно снизится, до 115 тыс. тонн. Во Франции и Румынии ожидается умеренное снижение, а в Испании урожай сохранится на прежнем уровне. Потребление останется почти неизменным после нескольких лет интенсивного роста. Розничный спрос вызван производством снежков, а промышленный – производством выпечки и кондитерских изделий. Импорт, как ожидается, вырастет на 3% – до рекордных 260 тыс. тонн.

В Чили производство грецкого ореха останется на уровне 120 тыс. тонн после скачка в 2016 году. Почти весь объем продукции уходит на экспорт. Основными рынками сбыта являются страны Европейского Союза и Турция.

В Украине, по прогнозам трейдеров, производство грецкого ореха вырастет на 5%, до 113 тыс. тонн, за счет повышения урожайности. Большинство грецких орехов производится небольшими частными

фермами, которые обычно не применяют удобрения или механические комбайны. Продукция направляется посредникам, которые перепродают партии на внутренние и зарубежные оптовые рынки. Производители не особо активно инвестируют в свои плантации. Площадь насаждения коммерческих садов неуклонно растет с 2009 года и сейчас составляет почти четверть общей площади всех садов грецкого ореха в стране. Ожидается постепенное восстановление экспорта в Китай и страны ЕС.

В Турции, согласно прогнозам, производство грецкого ореха снизится на 5%, до 58 тыс. тонн, поскольку урожаем пострадал от засухи, града и мороза в некоторых районах. Хотя грецкие орехи выращиваются по всей стране, импорт обеспечивает около двух третей внутреннего потребления и, как ожидается, вырастет на 5%, до 110 тыс. тонн. Грецкие орехи обычно используются при приготовлении десертов и кондитерских изделий, однако все чаще их покупают потребители, ориентированные на здоровое питание, в качестве снежков.

Фисташки

Мировое производство фисташки в сезоне 2016/2017 подскочило почти на 50% до рекордных 777 тыс. тонн. В результате налаженной системы поставок орехи стали более доступны, и мировое потребление увеличилось на 30%, до рекордных 672 тыс. тонн, а объемы запасов на складах выросли более чем в два раза и состави-



ли 128 тыс. тонн. Мировой экспорт вырос почти на 30%, до рекордных 371 тыс. тонн.

В США производство фисташки увеличилось более чем в три раза, до рекордных 407 тыс. тонн. Хороший урожай 2017 года – результат благоприятных погодных условий, в отличие от 2016 года, когда урожаем был очень низким. Увеличение площадей посадок отрицательно влияет на сроки созревания и качество: с большим количеством орехов ветки становятся тяжелыми, что приводит к неравномерному созреванию. Экспорт удвоился до рекордных 218 тыс. тонн при росте количества поставок на рынки Китая, Европейского Союза и Гонконга. Несмотря на рекордное потребление и экспорт запасы выросли до 116 тыс. тонн.

В Иране производство фисташки сократилось более чем на одну четверть, до 153 тыс. тонн. В результате меньшего

урожая потребление резко сократилось – до 13 тыс. тонн, а экспорт на 23% – до 144 тыс. тонн. Снизилось количество поставок в Китай, ЕС и Турцию.

В Турции хотя объем производства фисташки увеличился почти на 20%, до 155 тыс. тонн, почти вся продукция была направлена на внутренний рынок. Импорт остается стабильным.

В Китае импортные поставки фисташки увеличились на 65%, до 116 тыс. тонн. Шанхай и Пекин оставались ключевыми рынками для фисташек из США, тогда как другие крупные города предпочитали более конкурентоспособный импорт из Ирана.

Страны ЕС увеличили импорт фисташки на 26%, до 89 тыс. тонн. Большая часть объема, как отметили трейдеры, поступает из США.

По материалам www.givemebid.com,
www.fruitnews.ru





■ **ООО «Конфектум»** планирует построить в Белгородской области завод по производству жевательного зефира (маршмеллоу) стоимостью 225,3 млн рублей.

Проектом предусмотрено строительство производственного комплекса площадью не менее 2,8 тыс. кв. м на территории промышленного парка «Северный» и установка поточного производственного оборудования для производства жевательного зефира мощностью не менее 150 тонн в месяц.

В «Конфектуме» подчеркнули, что будут использовать местное сырье, а поставлять продукцию планируют не только на местный рынок, но и в другие регионы России, а также экспортировать за рубеж. Фабрику начнут возводить в этом году, к августу 2019-го «Конфектум» рассчитывает произвести на ней не менее 1,8 тыс. тонн жевательного зефира.

■ **Компания «Бионова Рус»** собирается открыть производство пастилы в Калининградской области. В планах компании – выпуск натуральной



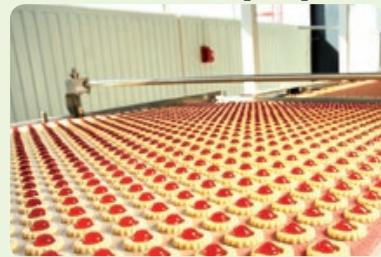
фруктовой пастилы на основе яблочного пюре из калининградского сырья. По данным регионального Минсельхоза, в области продолжается развитие промышленного садоводства: площадь плодово-ягодных насаждений составляет 811 гектаров, по программе развития садоводства их общая площадь

должна превысить одну тысячу гектаров.

Предприятие планирует выпускать до 140 тонн в месяц готовой продукции. Компания намерена за 5 лет расширить ассортимент до 30 позиций. Объем инвестиций оценивается в сумму порядка 200 млн руб.

■ **ООО «Орион Интернейшнл Евро»**, головная компания корейской группы «Орион» в России, построит новый завод в Тверской области. Инвестиции в новое предприятие составят более 4,7 млрд руб. Реализация инвестиционного проекта по производству кондитерских изделий позволит создать в регионе 300 современных рабочих мест. Планируется, что новый завод разместится на территории индустриального парка «Раслово». На первом этапе реализации проекта планируется запуск 7–8 производственных линий с различными видами кондитерских изделий.

■ **Компания «Золотой колос»** в Ростовской области в Аксайском районе планирует построить крупный кондитерский комбинат. Предприятие



будет выпускать булочки, пироги, торты, пирожные, печенье, пряники, мороженое и полуфабрикаты. Всего 30 тыс. тонн продукции в год или 80 тонн в сутки.

Инвестиции в проект составят 850 млн руб. Соучредитель сети ростовских кондитерских «Золотой колос» финансирует проект за счёт собственных средств, не прибегая к кредитам. В результате реализации проекта будет создано 1260 рабочих мест.

■ **ООО «Кондитерское предприятие «Полёт»** открыло новый производственный цех. Линия по выпечке овсяного печенья позволит выпекать 24



тонны продукции в сутки. Открытие нового цеха позволило создать на предприятии 45 дополнительных рабочих мест. В планах – открыть ещё одну современную производственную линию.

■ **«Ясная Поляна»**, тульская



кондитерская фабрика, планирует открыть новую линию для производства «Тульского пряника». Новая линия позволит в 2 раза увеличить объемы производства пряников. В результате реализации проекта производственные мощности по проекту составят 6350 тонн в год. На предприятии будет создано дополнительно 120 рабочих мест. Объем инвестиций в проект составит 628,5 млн руб.

После введения в строй новой линии дополнительные отчисления в бюджет Тульской области и федеральный бюджет составят 7,5 млн руб. в 2018 году и 22,5 млн руб. в 2019 году. Монтаж линии запланирован на третий квартал 2018 года.

■ **Кондитерский комбинат «Сажинский»** строит новые



цеха в Воронежской области, в Новой Усмани. Сейчас предприятие работает в тестовом режиме. Строительство объекта началось в 2016 году. Он по-

строен и оборудован в соответствии со всеми требованиями СанПиН, 80% оборудования – российского и белорусского производства. Предприятие максимально автоматизировано.

Кондитерскому комбинату «Сажинский» более 20 лет. Его основная специализация – производство и реализация мучных кондитерских изделий, в частности, пряников и печенья. Предприятие выпускает более 150 наименований продукции и поставляет ее во все регионы России, а также за рубеж. В прошлом году было запущено производство сушек. Современное оборудование обеспечивает полный контроль качества – как сырья на входе, так и готовой продукции.

■ **ООО «Собрание»** построит шоколадную фабрику в г.



Тутаеве Ярославской области. Инвестиции в строительство составят 300 млн руб. Фабрика, как планируется, заработает уже в этом году. Это даст региону около 450 рабочих мест. Проектно-сметная документация уже готова, сейчас происходит оформление для предприятия статуса резидента территории опережающего развития, что даст фабрике существенные налоговые льготы.

■ **«Кураж»**, кондитерская фабрика, расположенная в г. Ялуторовске Тюменской области, в июне 2018 года планирует запустить новый цех по производству цветной карамели. Стоимость инвестпроекта – более 100 млн руб. Новый цех даст примерно 20 новых рабочих мест. В настоящее время в ассортименте фабрики около сотни наименований продукции, которую завод поставляет в тридцать восемь регионов страны. Благодаря новому цеху показатели должны увеличиться.

ГЛАВНАЯ ОТРАСЛЕВАЯ ВЫСТАВКА «МИР КОНДИТЕРА-2018»

ФОРУМ «КОНДИТЕРСКАЯ ИНДУСТРИЯ - 2018»

Соорганизатор
ООО «Объединенные
кондитеры»

Организатор:
ООО «Кордон»



18-20 АПРЕЛЯ 2018 Г. РОССИЯ, Г. МОСКВА, ГОСТИНЫЙ ДВОР.

ТЕМАТИЧЕСКИЕ РАЗДЕЛЫ ВЫСТАВКИ:

- Кондитерская продукция (сахаристые и мучные изделия);
- Шоколад и шоколадные изделия;
- Выпечка и аксессуары;
- Хлебобулочные изделия;
- Ингредиенты для выпечки и тортов;
- Масла, жиры, яйца и яичные продукты;
- Сахар и подсластители;
- Фрукты и овощи, экологически чистые продукты;
- Пищевые ингредиенты, добавки, пряности;
- Чай, кофе, какао;
- Консервированные продукты, специи;
- Замороженные/охлажденные продукты, полуфабрикаты;
- Здоровое питание, рациональное питание, специальное питание, диетические и диабетические продукты;
- Пасты для кондитерских изделий;
- Охлажденные и замороженные десерты;
- Упаковка, материалы, подарочные коробки;
- Измерительные приборы, инструменты и посуда;
- Производственное и торговое оборудование;
- Профессиональная одежда и аксессуары;
- Специализированная литература.



20 АПРЕЛЯ 2018 Г.
после подведения итогов конкурса,
решением квалифицированного
жюри, победителям будет
вручен главный приз:

«ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР
РОССИИ-2018»



Партнеры



Инфопартнеры



ЖДЁМ ВАС НА НАШЕЙ ВЫСТАВКЕ! ПРИГЛАШАЕМ К УЧАСТИЮ И ПОСЕЩЕНИЮ!

Время работы выставки: 18-19 апреля 10:00-19:00ч. 20 апреля 10:00-16:00

Оргкомитет: ООО «Кордон»
Руководитель проекта: Аникина Гюзель

Тел.: +7 (495) 933-37-97
+7 (903) 501-69-03

E-mail: mk@kordon.ru
www.kordon.ru



www.kordon.ru

ГК «Омега»

Мармеладная смесь 998250 – комплексная пищевая добавка, предназначенная для изготовления желевого, формового мармелада. Смесь отличается простотой в использовании, что упрощает технологический процесс приготовления мармелада – одновременно смешиваются все компоненты. Дозировка смеси – 6%.

Применение смеси способствует быстрому студнеобразованию, созданию упругой и про-



зрачной консистенции. Готовый мармелад имеет ярко выраженный вкус, цвет и запах, характерные для данного продукта, без постороннего запаха и вкуса.

В состав смеси входят только натуральные компоненты. Постоянно стабильное качество, оптимальное соотношение цена/качество сделали продукт востребованным на рынке на протяжении многих лет. Готовый продукт имеет сравнительно невысокую цену и низкую калорийность, кроме того, он способен связывать и выводить токсины, соли тяжёлых металлов из организма.

Компания «ПУРАТОС»

ИЗИ ВИВАКЕЙК – концентрированная смесь для приготовления широкого ассортимента выпечных изделий. Данная смесь подходит для приготовления традиционного английского кекса с различными наполнителями (цукаты, орехи, сухофрукты), маффинов и масляных бисквитов.

Состав смеси: крахмал пшеничный, декстроза, разрыхлители, сыворотка сухая молочная, загустители, эмульгаторы, мука пшеничная, соль, консервант, ферменты.

Преимущества применения ИЗИ ВИВАКЕЙК:

- продукт экономичен в использовании (дозировка 10% к массе теста для приготовления кексов);
- позволяет использовать различные наполнители (сухофрукты, орехи, цукаты и пр.), они равномерно распределяются по всему объему изделия, не оседают;
- смесь очень удобна в работе, состав смеси позволяет за короткое время получить однородное технологичное тесто;
- готовое изделие имеет тонкий вкус, прекрасный объем и нежный аромат;
- содержит в составе комплексный улучшитель свежести для мучных кондитерских изделий – Акти-Фреш.

Упаковка – мешок 15 кг, хранение – 12 месяцев в заводской упаковке, в сухом прохладном



месте (не выше 25°C и относительной влажности воздуха 75%). Необходимо плотно закрывать упаковку после каждого использования.

ООО «Тереза-Интер»

Ваниль – новая серия натуральных ароматизаторов. Тенденцией последних лет является стремление потребителя питаться правильно: здоровая и полезная пища – это уже не просто фрукты и овощи, но и полезные кондитерские изделия. Производители стремятся к тому, чтобы включать в свои продукты больше натуральных ингредиентов. На протяжении последних лет требования к составу и этикетке продукции ужесточались. СМИ и Интернет, активно пропагандируя здоровый образ жизни, учат потребителей обращать внимание на состав продуктов питания, которые они приобретают. Натуральные ароматизаторы се-



рии «Ваниль», разработанные совместными усилиями французских и российских флейвористов, соответствуют принципам «чистой этикетки».

Ароматизаторы жидкие, в коллекции есть как жирорастворимые версии, так и водорастворимые.

Компания «Тереза-Интер» прошла сертификацию системы менеджмента качества и безопасности продукции, подтвержден Сертификат Соответствия ХАССП ИСО 22000.

Компания Chr.Hansen

FruitMax® – новая линейка жирорастворимых красящих ингредиентов без Е-кода, основанных на соках и экстрактах растений. Применяются для окрашивания продуктов с высоким содержанием жира, например, глазури и жировых начинок в соответствии с их вкусом и ароматом.

Данные ингредиенты полностью соответствуют требованиям ЕС к красящим ингредиентам, являются идеальным решением для сохранения «чистой этикетки» и вместе с тем



создания привлекательного для потребителя продукта.

В линейку включены желтый, голубой, коричневый и розовые оттенки, которые могут использоваться, в том числе, и в многослойных или комбинированных жировых продуктах, поскольку не мигрируют в соседние слои. Технологическим преимуществом новых красящих ингредиентов FruitMax® является и быстрое растворение в конечном продукте с сохранением ярких оттенков, а также возможность создания новых оттенков при смешивании.

Компания FOOD ZAVOD

Сытные начинки для пирогов и выпечки. FOOD ZAVOD – это производственный комплекс в Кирове, уникальный для России, первый производитель готовых начинок с увеличенным сроком годности без заморозки и консервантов.

В ассортименте представлено более тридцати готовых начинок: мясные и рыбные, куриные, овощные, из риса, из ветчины и сыра. Такое разнообразие ингредиентов и форм нарезки (кубик, брусок, рваные кусочки) предоставляет безграничные возмож-



ности для владельца выпечного производства. Кроме того, производитель охотно работает по рецептуре заказчика и может легко адаптировать линейку продукции под крупный проект, сезон или моду.

Использование готовых начинок в выпечном производстве позволяет экономить на оборудовании, площадях и персонале. Отпадает необходимость в отдельном мясном цехе, введении на производстве грязных и чистых зон (а значит, и дополнительных проверок). Начинки могут храниться 45 суток в обычной холодильной камере с температурным режимом 0...+4°C. Для контроля над складскими остатками и бесперебойного обеспечения начинками без постоянных крупных списаний невостребованного продукта компанией была разработана удобная фасовка (пакеты массой 1 кг) – можно использовать одну и ту же начинку в нескольких видах выпечки, что гарантирует 100%-ный выход продукта и минимизацию потерь. Использование готовых ингредиентов также позволяет располагать часть производства прямо на торговой точке, когда изделие выпекается при покупателе, что значительно повышает доверие потребителя.



**MODERN
BAKERY
MOSCOW**

12 – 15 марта 2018

ЦВК «Экспоцентр», Москва
Павильоны 7 и Форум

24^{-я} международная специализированная выставка
для хлебопекарного и кондитерского рынка



Сырье, ингредиенты
и добавки



Пищевые технологии
и оборудование

ПОЛУЧИТЕ БЕСПЛАТНЫЙ БИЛЕТ!

www.modern-bakery.ru

+7 495 649 87 75



Холодильное оборудование
и технологии



Упаковка, хранение
и транспортировка
пищевых продуктов



Оснащение ресторанов,
кафе и магазинов



Гигиена
производства



Услуги



messe frankfurt

ид «Формула»

Бизнес пищевых ингредиентов

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

открыта подписка на 2018 год

Стоимость годовой подписки (6 номеров)

▶ **печатная версия + электронная версия**
каждого номера в подарок!

3900 рублей

▶ **электронная версия** приходит на Ваш
e-mail раньше, чем типография начинает
упаковывать тираж к отправке!

2700 рублей



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