

1,8%

Производство молока в РФ снизилось в прошлом году на 3,7% — до 30,7 млн тонн. По прогнозам Минсельхоза, в 2014 году ожидается небольшой рост объемов производства — до 30,9 млн тонн.



4-5 кг

На каждого россиянина в среднем приходится около 100 г майонеза в неделю, или около 4-5 кг в год. В европейских странах этот показатель колеблется от 1 кг до 2,5 кг на человека.



9,9 млн т

Производство молока в сельскохозяйственных организациях РФ за январь — август этого года достигло 9,907 млн тонн, увеличившись на 1,6% к уровню соответствующего периода 2013-го.

издается с сентября 2004 г.

www.sfera.fm

№ 4 (51) 2014

молочная сфера

Поворот молочных рек.

Куда течет школьное молоко?

6



26



34



40



44

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*

ПРОД ЭКСПО

9–13
февраля 2015

22-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ
ВЫСТАВКА ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ, НАПИТКОВ
И СЫРЬЯ ДЛЯ
ИХ ПРОИЗВОДСТВА



www.prod-expo.ru



Вместе к успеху!

При поддержке Министерства сельского хозяйства РФ

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



Организатор

ЭКСПОЦЕНТР
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ВЫСТАВКИ И КОНГРЕССЫ
МОСКВА



18+

Реклама

Молочные продукты – надежная упаковка

Автоматически продуктивнее.

FCA 160

Максимальная надежность
благодаря централизованной
смазочной системе

Универсальный – калибры от
38 до 160 мм

Надежное, гигиеническое
клипсование для длительного
срока хранения продукта

Проще упаковка, дешевле
перевозка и хранение

НОВИНКА!



Спрашивайте на сайте

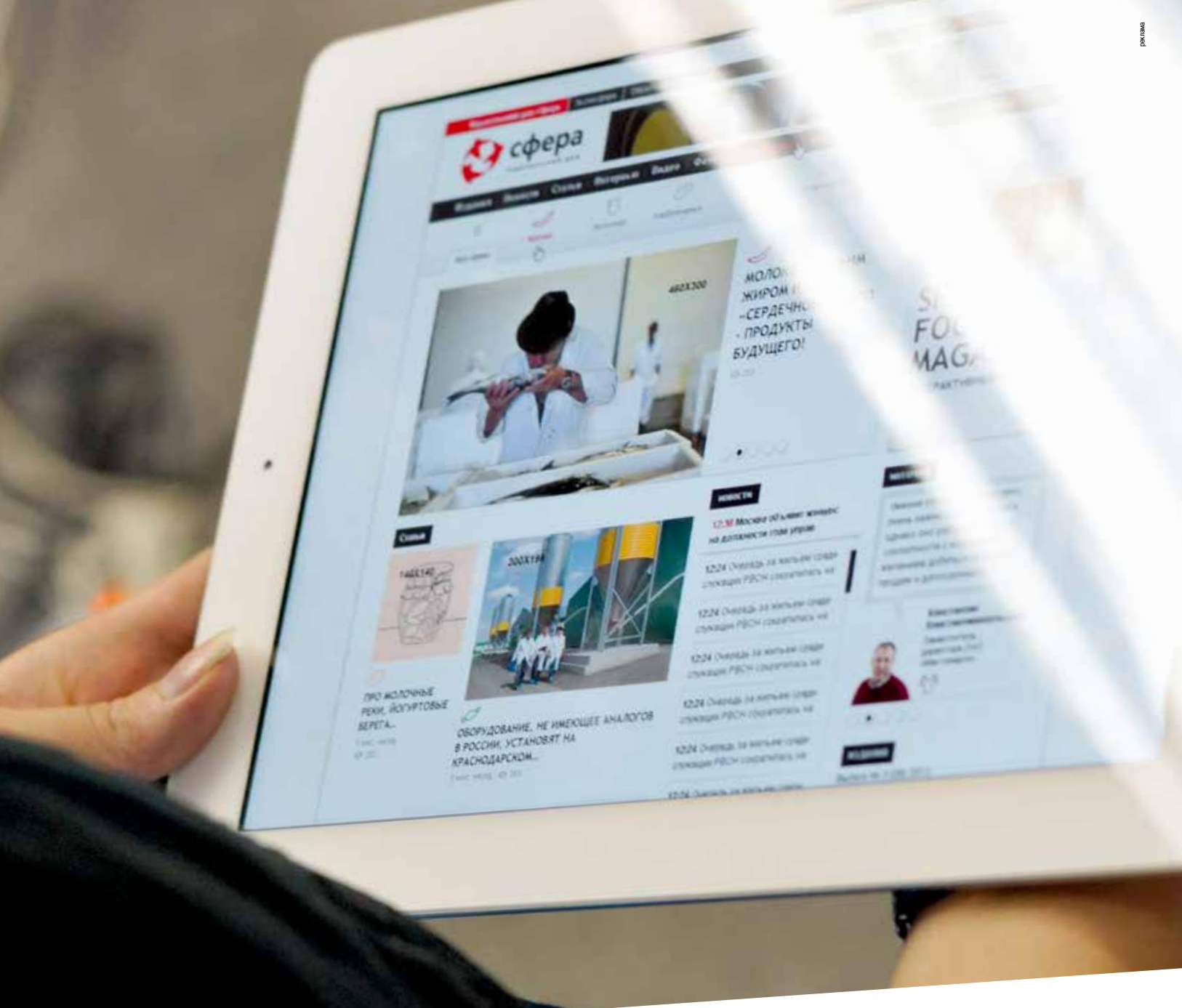
www.polyclip.com/5308

лидерство • новаторство • надежность



ООО Поли-клип Систем • Tel. +7 495 2294670 • polyclip@polyclip.ru
www.polyclip.com

poly-clip®
SYSTEM

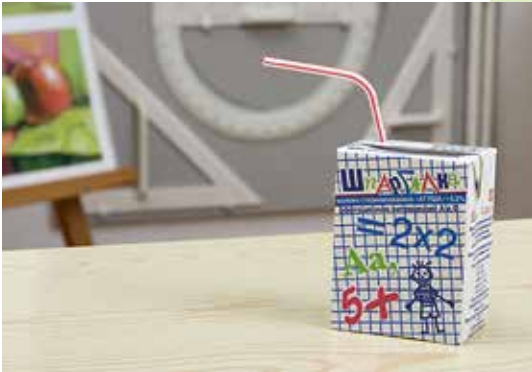


sfera.fm

food market news

содержание

	отрасль	14	
Мировой рынок молока и молочных продуктов		22	
	исследование		Еда для самых маленьких 26



Социально значимая программа «Школьное молоко» начала реализовываться в России в 2005 году и с каждым годом охватывала новые регионы страны, получая поддержку областной администрации и привлекая внимание все большего числа местных производителей и переработчиков молочной продукции, оценивших потенциал сегмента детского и школьного питания.

6

тема номера	Поворот молочных рек. Куда течет школьное молоко?	6	компании /события и факты	Новости	32
	Комбинирование молока со школьниками	9	фоторепортаж	Евдаковский масложировой комбинат: 80 лет успешной работы	34
отрасль /события и факты	Новости	14	женские правила	Татьяна Гришаева: «Я делаю свое дело и этим живу»	40
	Проблемы и перспективы отрасли обсудили на конференции в Сочи	16	в полях	Сергей Чеснов: «Умение импровизировать важно не только для актера, но и для продавца!»	44
	Рекордное количество посетителей на World Food Moscow	19	производство /события и факты	Новости	47
/от первого лица	Стабилизация на российском молочном рынке	20		АПМ: у агропромышленного рынка большой потенциал	48
/тенденции	Мировой рынок молока и молочных продуктов	22	/оборудование	Наночистота в переработке сыросток	50
/исследование	Еда для самых маленьких	26		Гибкость. Скорость. Эффективность	53
industry /research	Food For The Little Ones	26		Увеличенный срок хранения молочных продуктов	54
инфографика	20 крупнейших стран-импортеров и экспортеров	30			

Увеличенный срок хранения молочных продуктов	производство	47
	ингредиенты	54

Особенности рационов питания детей	58
---	----



О том, что от выбора жира во многом зависит качество и срок хранения продуктов питания, в состав которых он входит, знает любой технолог. Специалисты Евдаковского масложирового комбината (ЕМЖК) рассказали нам о специфике производства жиров для молочной, кондитерской и хлебопекарной отраслей пищевой промышленности.

34

/оборудование	Оптимизация производства при использовании установок мембранной фильтрации	55		Заменители молочного жира: развеиваем мифы	62
	Как исключить ошибки при нанесении этикеток?	56	/санитария и гигиена	Спецодежда для сотрудников: готовые решения	64
/ингредиенты	Особенности рационов питания детей	58	консалтинг /экспертиза	Грустная сказка об «Адыгейском» сыре	65
	Функциональные молочные белки – традиции и инновации	60			

молочная сфера

№4 (51) 2014

Информационно-аналитический журнал для специалистов молочной, масложировой индустрии

Зарегистрирован в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (РОСКОМНАДЗОР).

Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77 - 46399 МОЛОЧНАЯ СФЕРА 31.08.2011 г.

Адрес редакции:
Россия, 199034, Санкт-Петербург,
Большой проспект В. О., д. 18 лит. А,
БЦ «Андреевский Двор», оф. 358,
тел./факс: +7 (812) 70-236-70,
www.sfera.fm

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

Директор по продажам
и маркетингу:
Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm

Менеджер
по административным вопросам:
Лариса Цораева
l.tsoraeva@sfera.fm

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антимова
n.antipova@sfera.fm

Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Татьяна Путинцева
t.putinzeva@sfera.fm

Дизайн инфографики:
Нина Слюсарева

Корректор,
литературный редактор:
Лариса Торопова

Иллюстрации в номере:
Тимофей Яржомбек и Нина Кузьмина

Журнал распространяется
на территории России и стран СНГ.
Периодичность – 4 раза в год.

Использование информационных
и рекламных материалов журнала

возможно только с письменного
согласия редакции.

Все рекламируемые товары имеют
необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком **P**,
публикуются на коммерческой основе.

Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 30.10.14.
Тираж: 5 000 экз.





Виктория Загоровская,
редактор журнала
«Молочная сфера»
editor@sfera.fm

Пробудить интерес ребенка

В России давно и много говорят о необходимости поднять потребление молока, особенно среди детей школьного возраста.

Укрепить культуру потребления молока и вызвать к нему интерес помогают различные праздники и соревнования, посвященные этому продукту. Так, наряду с одноименной программой, в ряде регионов России ежегодно отмечается День школьного молока. Например, в октябре при поддержке администрации Ленобласти праздник был организован в Тосно. Главными гостями стали ученики начальных классов, которых ждало театрализованное представление «Сказка о молоке», увлекательные конкурсы, где ребята представили рисунки и поделки о молоке, коровах и здоровом образе жизни, а также подарки.

Ежегодно День школьного молока отмечает Республика Удмуртия. Кроме того, с 2010 года в школах Ижевска и Сарапула реализуется экологическая промо-кампания «Пакеты, сдавайтесь» по сбору использованной упаковки из-под «школьного молока» и направлению ее на дальнейшую переработку.

Молочный квест для учеников первых – четвертых классов прошел 31 мая в Красноярске. Спортивное праздничное событие было посвящено сразу двум детским праздникам: Международному дню защиты детей и Всемирному дню молока, которые отмечаются ежегодно в один день – 1 июня. Соревнования имеют познавательный аспект. Дети в игровой форме, отвечая на вопросы аниматоров и выпол-

няя шуточные задания, легче усваивают полезный материал: информацию о здоровом питании, свойствах молока, его производстве, обработке, хранении и пользе этого незаменимого продукта. Всемирный день молока принято отмечать во многих странах. К нему приурочены кампании по пропаганде потребления молока, национальные спортивные и интеллектуальные конкурсы, молочные фестивали, выставки достижений в молочной индустрии, тематические лекции и семинары.

Однако традиция празднования Всемирного дня молока в России пока не имеет широкого распространения. При этом тема его популяризации сегодня стоит особенно остро. Среднестатистический россиянин в год потребляет почти вдвое меньше молока и молочных продуктов, чем житель развитой европейской страны. Тем важнее повысить пищевую грамотность населения и пропагандировать включение молока в обязательный рацион детей и школьников.

Эту ответственность в полной мере осознают и производители. Так, в августе компания «МосМедынагропром» в очередной раз организовала автопробег «Дорогу Молоку». В рамках просветительских мероприятий ГК «Галактика» устраивает праздники, интерактивные уроки и экскурсии в форме квеста на собственное производство, позволяющие узнать о пользе молока в игровой форме.

С целью популяризации молока среди детей школьного возраста интересное решение воплотили в этом году

в Омской области, присоединившейся к программе «Школьное молоко». Молоко предлагается первоклассникам три раза в неделю в удобной и красивой упаковке наподобие одноразовых стаканчиков с соком. К производителям продукции для проекта «Школьное молоко» (а следом и «Школьный кисломолочный напиток») предъявляются повышенные санитарные требования. Одно из них – возможность использования одноразовой трубочки, для того чтобы дети не могли попасть руками в стаканчик с молоком и тем самым занести в него бактерии. Особые требования относятся и к дизайну упаковки: она должна быть яркой, возбуждать у детей интерес и аппетит.

Молоко для детей дошкольного и школьного возраста в индивидуальной асептической упаковке с трубочкой выпускает и ГК «Галактика». Кстати, здесь интересен опыт Швеции. В школах этой страны стоят молочные автоматы по типу тех, что наливают чай и кофе. И за последние годы в Швеции значительно сократилось количество заболеваний, связанных с недостаточным употреблением молока, и, что особенно радует взрослое население этой страны, дети стали пить меньше газированных и энергетических напитков. «Нам ничто не мешает поставить такие же автоматы и поить детей молоком. Но для этого надо предусмотреть данную меру в бюджетах, которые выделяют регионы на питание школьников», – говорит председатель правления Национального союза производителей молока Андрей Даниленко.

2,5%

Тема номера

ПОВОРОТ МОЛОЧНЫХ РЕК.

Куда течет школьное молоко?



Автор:
Виктория Загоровская

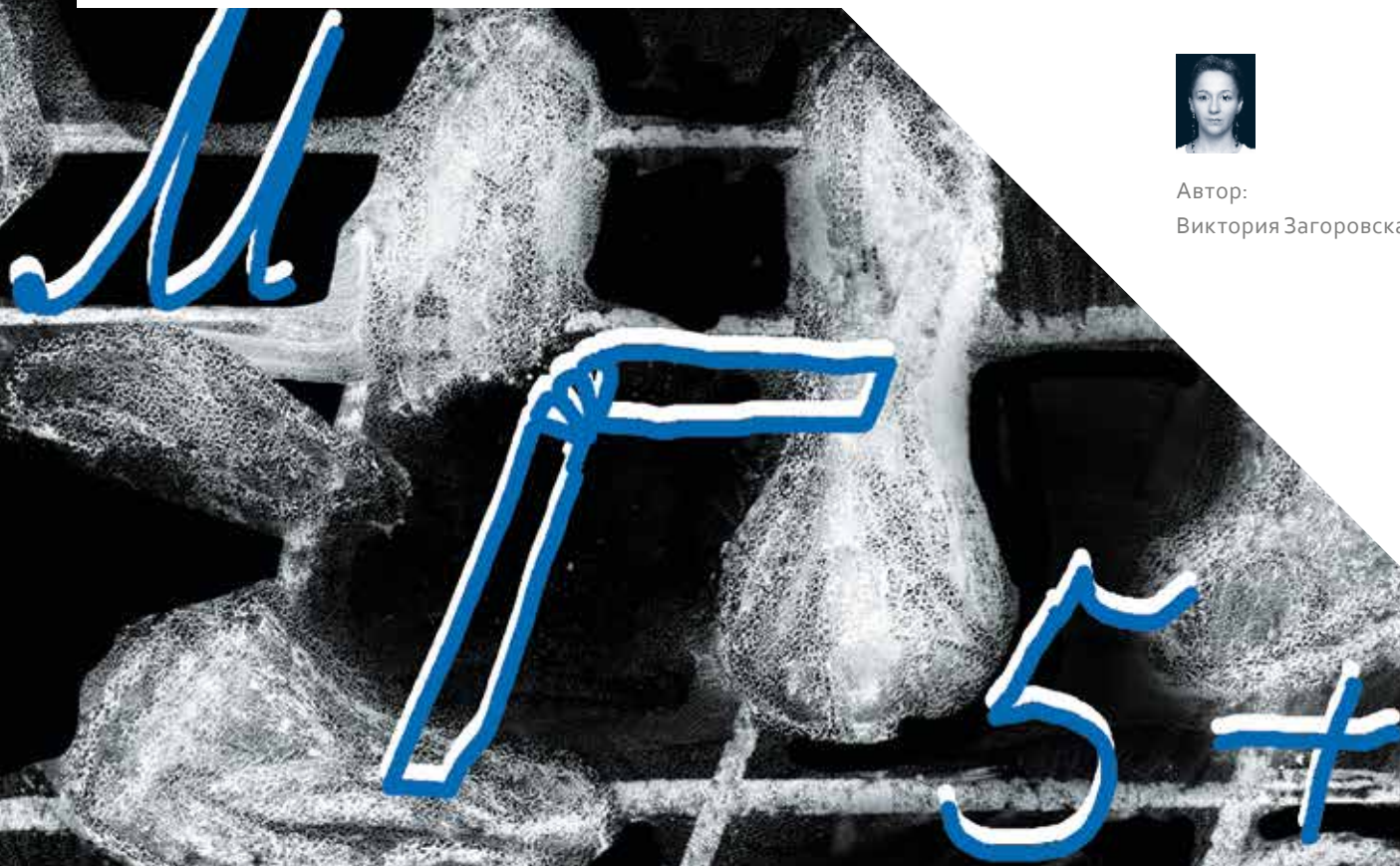


Иллюстрация: Тимофей Яковлев



Социально значимая программа «Школьное молоко» начала реализовываться в России в 2005 году и с каждым годом охватывала новые регионы страны, получая поддержку областной администрации и привлекая внимание все большего числа местных производителей и переработчиков молочной продукции, оценивших потенциал сегмента детского и школьного питания.

Перечислять полезные свойства молока нет надобности, хотя его повсеместное включение в рационы питания детей и подростков имеет и отрицательные стороны. К сожалению, неукоснительного выполнения современной школой всех требований по безопасности пищевой продукции, а также осуществления жесткого контроля за соблюдением условий транспортировки и хранения ждать не приходится. Кроме того, совершенно не представляется возможным учесть индивидуальные особенности и вкусовые предпочтения каждого подростка.

Вместе с тем, по данным Роспотребнадзора, общая заболеваемость детей в возрасте до 14 лет с 2000 года выросла на 26,6%, а в возрастной категории 15-17 лет – на 97,8%. Доля хронической патологии в структуре различных нарушений здоровья среди детей всех возрастов превышает 30%. Одна из причин связана с тем, что в настоящее время, при серьезных учебных нагрузках, подрастающие россияне недополучают биологически полноценное питание, в том числе молоко, в состав которого входят белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, аминокислоты и витамины.

Без молока не представляется рацион питания детей, так как именно этот продукт оказывает заметное влияние на физическое и интеллектуальное раз-



Социологический опрос, проведенный среди омских школьников, показал, что только 48% учащихся регулярно употребляют молоко и кисломолочные продукты, а 6% и вовсе не включают их в свое меню.

витие. Одним из его полезных компонентов является витамин B12, который содержится в молоке в избытке. Для нормального функционирования мозга он незаменим, возможно, это и стало главным аргументом для внедрения социально значимого проекта «Школьное молоко» в России.

«Школьное молоко» – старейшая международная инициатива по оздоровлению детей школьного возраста, которая уже более 70 лет действует во многих странах мира: Германии, Польше, Чехии, Румынии, Китае, Турции, США, Канаде, Австралии и других. «Вообще программа „Школьное молоко“ началась в 20-х годах прошлого века в Великобритании, в то время была

«Школьное молоко» – старейшая международная инициатива по оздоровлению детей школьного возраста, которая уже более 70 лет действует во многих странах мира.

ГК «Галактика» с 2009 года поставляет на льготных условиях ультрапастеризованное молоко для детей дошкольного и школьного возраста «Большая кружка».

экономическая депрессия, было много бедных семей, которые недокармливали детей, поэтому решили давать молоко в школе, чтобы дети могли хотя бы так гарантированно питаться и восполнить силы, компенсировать пропущенный завтрак. С тех пор программа стала очень популярной, ее эффективность с точки зрения укрепления здоровья детей и развития молочной отрасли оценили во многих странах мира», – рассказывает один из руководителей проекта «Школьное молоко», представитель компании Tetra Pak Юлия Ласица.

В нашей стране программу реализует Российский союз предприятий молочной отрасли (РСПМО) при поддержке Министерства образования и науки РФ, Министерства здравоохранения РФ, Министерства сельского хозяйства РФ, Общественной палаты РФ и ряда субъектов. Рекомендованная Всемирной организацией здравоохранения и агентством ООН по продовольствию и сельскому хозяйству (FAO), программа одобрена Институтом питания РАМН. Ее цель – укрепление состояния здоровья школьников при помощи дополнительного ежедневного потребления 200 мл молока.

В рамках реализации проекта разработана Концепция национальной программы «Школьное молоко», утвержден ГОСТ Р 52783-2007 «Молоко питьевое для дошкольного и школьного питания» и минимальные ежедневные нормы его потребления учащимися.

Научно-исследовательский институт детского питания РАМН осуществляет разработку нутриентно-сбалансированных рационов питания школьников с учетом использования расширенного ассортимента продуктов промышленного производства. К экспертизе рационов привлечены комбинат питания «Экопродукт» и Ямкинский молочный завод. Разработки Института детского питания внедрены более чем на 60 предприятиях по переработке молока.

В 2005 году в Гатчинском районе Ленинградской области был проведен

В 2008 году агропромышленное предприятие «МосМедынагропром» ввело в эксплуатацию завод «Школьное питание» с мощностью переработки до 110 тонн молока в сутки.

Для многих участников проекта очевидной стала взаимосвязь безопасного питания в школах с развитием местной пищевой промышленности и экономики.

первый пилотный проект, в результате чего учащиеся начальных классов 28 школ стали бесплатно получать молоко. В сентябре 2006 года был принят областной закон «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...», согласно которому каждый ученик первых – четвертых классов имеет право на ежедневное получение 200 мл молока. Финансирование осуществляется за счет регионального бюджета: на реализацию программы «Школьное молоко» в 2014 году предусмотрено почти 93 млн рублей, на 2015 год запланировано увеличение финансирования до 95 млн рублей.

Надо сказать, что основные механизмы финансирования программы – это, как правило, использование средств федерального, регионального или муниципального бюджетов, а также финансирование за счет средств родителей школьников или спонсоров, в качестве которых обычно выступают производители молочной продукции.

Так, ГК «Галактика» с 2009 года предоставляет на льготных условиях ультрапастеризованное молоко для детей дошкольного и школьного возраста «Большая кружка», произведенное по специальным стандартам, в школы Петербурга и Ленинградской области, а также организует праздники, интерактивные уроки и экскурсии на собственное производство.

В Москве, Белгородской, Ростовской, Калининградской, Вологодской, Нижегородской, Саратовской, Амурской и Воронежской областях, в Краснодарском, Ставропольском и Красноярском краях, в республиках Дагестан и Удмуртия специально для выпуска «Школьного молока» были модернизированы молочные предприятия. Например, в Белгородской области в связи с отсутствием необходимых производственных мощностей вначале было решено поставлять в школы пастеризованное молоко и кисломолочные продукты с ферм и частных предприятий. Но после нескольких случаев отравления

детей администрацией области выделено финансирование на закупку линии асептического розлива, и сегодня школьники получают молоко в санитарно-безопасной упаковке, произведенное на комбинате «Авида».

В Вологодской области основным поставщиком является ФГУП «Учебно-опытный молочный завод» МГМХА им



По состоянию на сентябрь этого года, программа «Школьное молоко» внедрена в 46 регионах страны и охватывает 2,8 млн учеников начальных классов.

Н.В. Верещагина». В Удмуртии производство «школьного молока» организовано на крупнейшем местном предприятии – «Сарапул-молоко». Поставщик молока в школы Ростовской области – группа компаний «АЛЛ».

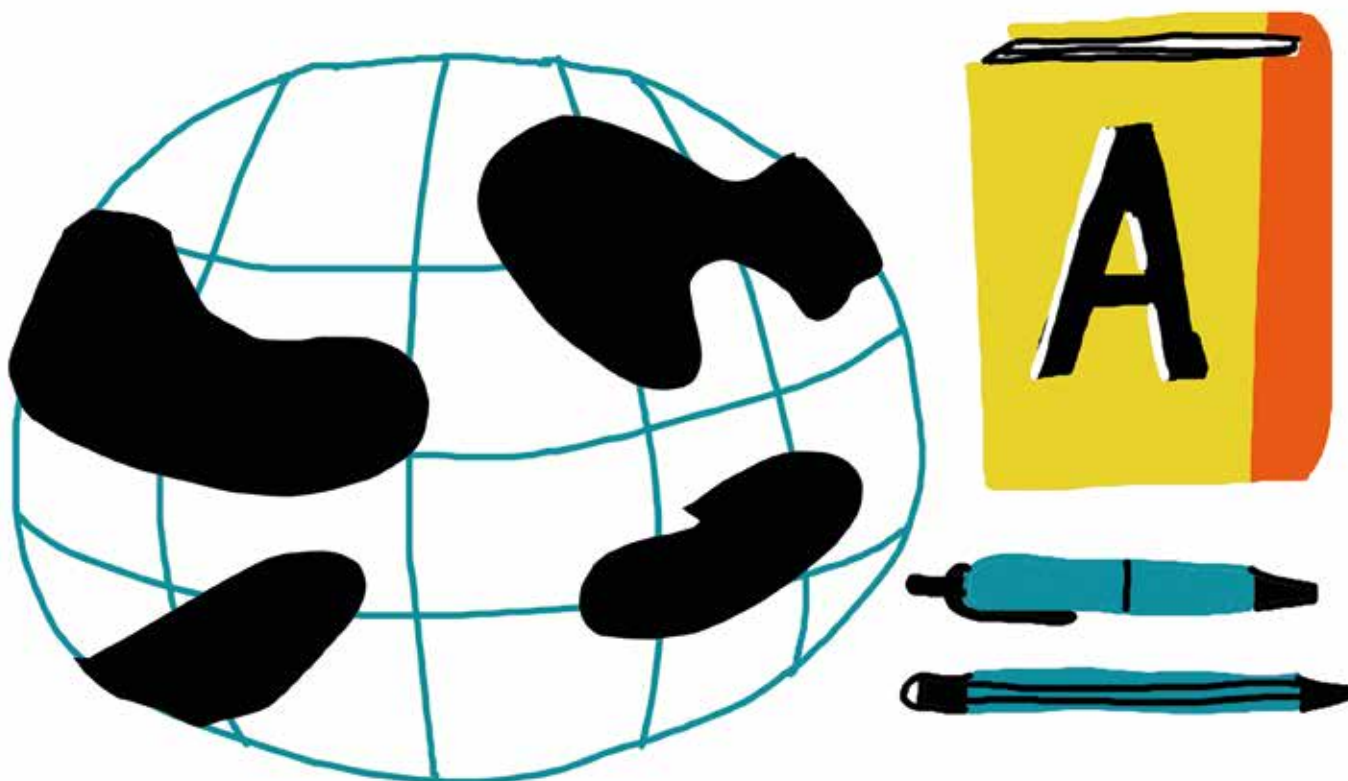
В 2008 году агропромышленное предприятие «МосМедынагропром» ввело в эксплуатацию завод «Школьное питание» с мощностью переработки до 110 тонн молока в сутки. Продукция выпускается под товарным знаком «Большая перемена», ассортимент включает в себя более 70 наименований. Завод, обеспечивающий общеобразовательные учреждения Москвы и Калужской

области молочными продуктами, стал первым, специализирующимся на производстве школьного питания.

Для многих участников проекта очевидной стала взаимосвязь безопасного питания в школах с развитием местной пищевой промышленности и экономики. Но главное – было доказано положительное влияние молока на самочувствие школьников. «У школьников, которые потребляют данный продукт на регулярной основе, заметно улучшается физическое самочувствие, – отмечает **Валентина Семенова, консультант РСПМО, разработчик программы «Школьное молоко»**. – Молоко снижает риск развития анемии, кариеза, болезней бронхолегочной системы и органов пищеварения, отдельных патологий опорно-двигательного аппарата, функциональных расстройств нервной системы и дефицита веса. Такие результаты показал мониторинг состояния здоровья школьников Удмуртии, Белгородской, Воронежской и других областей, которые задействованы в проекте». Например, согласно исследованию, которое в 2006-м – 2012 годах проводили власти Удмуртии, в начальных классах региона до 89% выросла доля здоровых учеников, имеющих лишь незначительные функциональные отклонения.

По состоянию на сентябрь этого года, программа «Школьное молоко» внедрена в 46 регионах страны и охватывает 2,8 млн учеников начальных классов. При этом примерно в половине субъектов используется молоко, обогащенное витаминами и микроэлементами.

Имеющиеся положительные результаты реализации проекта позволяют говорить об эффективности программы «Школьное молоко», направленной на формирование положительного отношения детей к молочным продуктам и, как следствие, на увеличение уровня потребления молочного белка, кальция, витамина B12 среди учеников младших классов, а также объясняют рост интереса производителей к этому сегменту рынка. **МС**



Автор:



Владимир Новиков,
заместитель заведующего научно-
исследовательской лабораторией ФИБКП
ВИЭСХ Россельхозакадемии

Комбинирование молока со школьниками

Цивилизация на планете Земля идет по извилистой дороге прогресса. Например, в настоящее время большая часть мирового сообщества признает уникальность каждого человека в единстве с его собственной наследственностью. Наследственность включает в себя и предрасположенность к усвоению какой-либо пищи.

Теоретически это понятно и неопровержимо, тогда как на практике такое утверждение нередко игнорируется. Как обстоит дело с молочными продуктами для детей (возраст до 18 лет)? Это тоже требует внимательного рассмотрения. Разработанный научным

учреждением ГОСТ Р 52783-2007 на молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста – не иконопись, которой следует некритично (иррационально) восхищаться и поклоняться, опираясь единственно на верование в созданное собою же.

В этом месте полезным будет известный прием обращения к азбучным истинам. То, что человек относится к классу млекопитающих, означает, прежде всего, определенное его взаимодействие с каким-то типом пищи, установленное самой природой. Млекопитание здесь относится к первичному вскармливанию беспомощных ново-

рожденных особей. При этом природой предопределено следующее:

1. С новорожденным детенышем полностью совместимо молоко его матери, притом безо всякой обработки. Соответственно, для телянка, ягненка, козленка, крольчонка и т. д. наилучшим питанием в первый период жизни также будет молоко материнских особей их вида.

2. Период кормления ребенка молоком биологически определен как адаптивный для постепенной подготовки к другим типам пищи: растительной, животной. Это примерно год, максимум – два, за которые не только появляются зубы для измельчения пищи,

но и кишечник малыша заселяется сотнями видов различных бактерий (главным образом, полезных), помогающих усваивать питательные вещества из всех продуктов, которые будут в него поступать всю последующую жизнь.

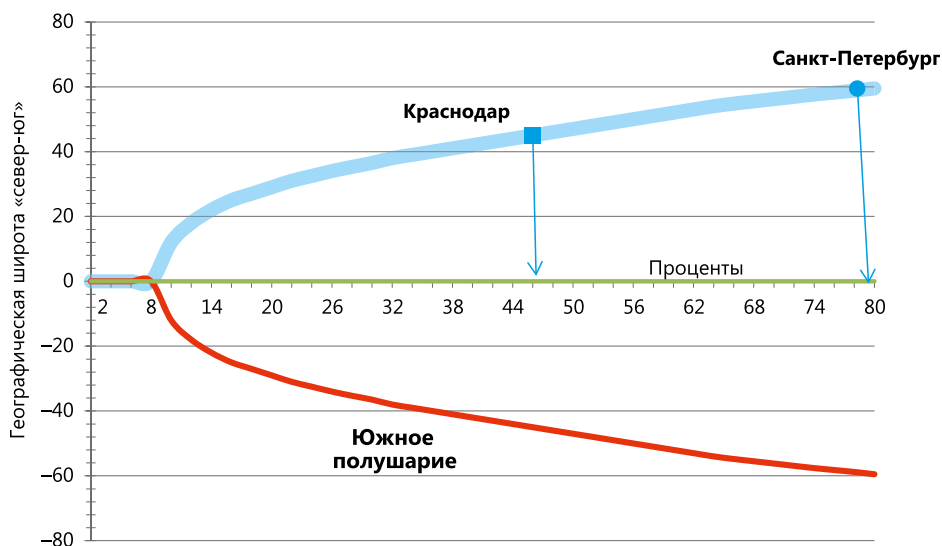
Природные механизмы сопряжения организмов с пищей формировались долгие миллионы лет, поэтому действие таких биологических механизмов неопровержимо. Это ничуть не мешает просвещенному человечеству издавать тысячи нормативных актов и прочих документов, поддерживающих те или иные представления людей об оптимальном питании. Другими словами, есть объективные природные алгоритмы, а есть человеческие представления об их действии. В числе этих представлений присутствует и утверждение «молоко полезно всем детям». Попробуем немного разобраться в бесспорности данного фундамента.

Дети разных народов

Территория нашей страны настолько обширна и населена различными народами, что материал для пищевых исследований остается лишь черпать всеми доступными информационно-аналитическими инструментами.

Для начала совершим мысленный экскурс в давнее многотысячелетнее прошлое. Энергию для своей преимущественно физической деятельности люди получали аналогично другим видам млекопитающих из доступных растительных и животных продуктов, формируемых климатическими условиями прямо в местах проживания древних племен. Разумеется, буйная растительность свойственна территориям, расположенным ближе к экватору. Но ведь там солнце одновременно и людей обогрело намного интенсивнее, так что требования организмов к калорийности пищи с содержанием в ней белков и жиров были существенно ниже, а питаться доступными плодами растениеводства – намного проще. Соответственно, за тысячелетия адаптация пошла разными дорожками: у южных народов – к растительной пище, в том числе острой, для стимулирования выделения повышенных количеств желудочного сока с гашением жизнедеятельности микробов, поступающих в организмы при малой тепловой обработке листьев, стеблей и плодов. Необходимые макро- и микроэлементы вместе с витаминами входили в организмы в достаточных количествах без специальных диет.

Рисунок 1. Доля животной пищи в общем количестве калорий



В противоположность этому варианту питания северные народы вынуждены были расходовать существенно больше энергии на преодоление сурового климата. Именно нелегкие жизненные обстоятельства вынудили их потреблять более концентрированную животную пищу: мясо, жир, молоко. На секунду вспомним, что в молоке присутствует более 160 различных полезных веществ, а также витамины. Надо ли говорить, что пищеварительная система северян за тысячелетия неизбежно выстроилась соответствующим образом под их усвоение? Исследования буквально последних лет дали цифровую оценку соотношений растительной и животной пищи, потребляемой населением разных стран мира в зависимости от географической широты (рисунок 1).

Здоровье животных и человека в естественных условиях обуславливаются не стерильностью (самый жуткий и преступный миф в питании нашего времени!), а обилием полезных микробов в среде. В наших же распространенных представлениях – наоборот, стерильность продуктов питания стала постепенно доминировать. Соответственно, таблетки антибиотиков признаются лучшими друзьями для излечения и при самолечении граждан, хотя такие таблетки уничтожают в тонком кишечнике всех подряд, в зависимости от принимаемого внутрь количества. И мало кого смущает общее название группы антибиотиков, состоящее из «анти» – против и «био» – живое. Так происходит повсеместно.

Отрезок жизни с обязательным потреблением молока

Сохраняя свою принадлежность к классу млекопитающих, человек считает себя разумным. Однако в отношении млекопитания ведет он себя довольно странно. Если в природных условиях на земле детеныши всех остальных млекопитающих потребляют молоко от своих матерей в теплом свежайшем виде и в бактерицидной фазе, то люди в последние полтора столетия ушли из соображений безопасности совершенно в другую сторону – прекращение потребления парного молока и переработка его в иные виды продуктов. С этой точки зрения, питьевое молоко от заводов по ГОСТ Р 52090-2003 – не совсем тот продукт, под который природой «сконструирован» человеческий организм, работающий в две стадии. Первая стадия – расщепление поступивших внутрь пищевых субстанций на исходные составные части, переходящие в кровеносную систему. Легче всего такому расщеплению поддаются белки и жиры молока, гораздо сложнее – молочный сахар. Вторая стадия – собирание из полученных таким образом составных частей неких укрупненных «кирпичиков», полезных далее для строительства и ремонта собственного организма.

Здесь просто необходимо кратко повторить общеизвестное. Состав коровьего молока: вода – 87,5%, жир – в среднем 3,5%, белок – 3%, лактоза (молочный сахар) – 4,7%, минеральные соли – 1%. Образуя питательная водная

эмульсия небольших количеств жиров, белков, углеводов и солей, приправленная витаминами, ферментами, микроэлементами и другими веществами, всего (повторимся) более 160 наименований. Но на первом месте по содержанию сухих веществ в молоке устойчиво находится углевод лактоза – дисахарид со специфическими свойствами. Энергия лактозы довольно значительна, но вначале ее надо высвободить путем расщепления на два простых сахара: глюкозу и галактозу. В организме человека работу «раскалывания» выполняет фермент лактаза, выработка которого изменяется прежде всего в зависимости от возраста людей (рисунок 2).

Как видим, природа обеспечила хорошее усвоение натурального молока детьми в их грудном и дошкольном периоде. Эта же генетическая программа принудительно переключает организмы детей школьного возраста на питание иными продуктами растительного и животного происхождения. В том числе, изготовленными из молока с помощью различных полезных микроорганизмов, которые преобразуют исходный материал в другие продукты питания, не рассматриваемые в данной статье.

Следующий факт, вытекающий из вышесказанного: взрослое население стран мира усваивает питьевое молоко в различной степени не только по географическим признакам, связанным с пропорциями между растительной и животной пищей, но также по причинам трудности расщепления лактозы сформировавшимся организмом (рисунок 3). Поэтому ни в коем случае нельзя примитивно переносить пищевые привычки и продуктовые пропорции из других стран в огромную Россию, где совокупная реакция на молоко человеческих организмов в регионах различается в разы, что выделено красным цветом на показанной гистограмме. И программы по «школьному» молоку просто обязаны учитывать подобные различия, чем в настоящее время также пренебрегают не одни местные органы власти, но и специалисты по производству продуктов питания.

К слову сказать, даже Институт детского питания, разработавший программу бесплатного обеспечения школьников порциями молока, нигде не упоминает о непереносимости лактозы. Дана лишь обтекаемая формулировка в части реализации программы «с учетом региональных особенностей». Попробуйте догадаться, что под этим подразумевается.

Рисунок 2. Возрастное снижение наличия фермента лактазы у людей

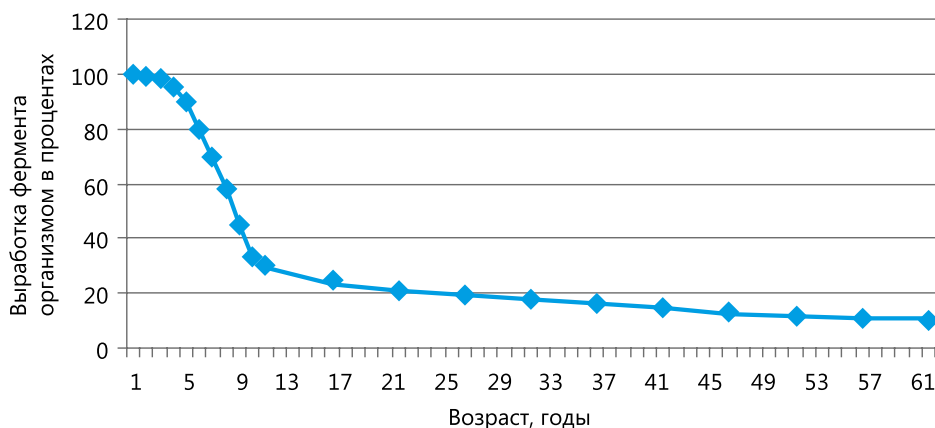
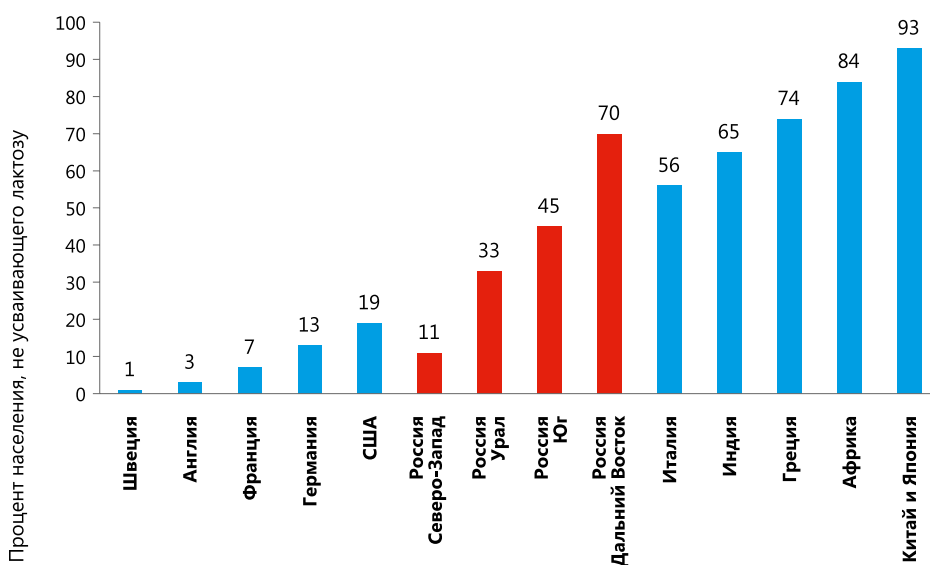


Рисунок 3. Непереносимость молока (по лактозе) населением разных стран мира



Причины и следствия стерилизации молока

Наш ученый со шведской родословной Густав Антонович Кук известен всем специалистам по обработке молока. Около 70 лет назад он создал научно обоснованную и признанную во всем мире теорию пастеризации, в которой доказательно предупредил всех о необходимости минимизации теплового воздействия на этот термолабильный живой продукт. На основе его рекомендаций за более чем полувековой период в разных странах было создано и работает гигантское количество теплообменного оборудования. А вот в России чем дальше продвигаются во времени, тем сильнее «жарят» молоко

и снижают его природный полезный потенциал, действуя прямо противоположно рекомендациям нашего же технического классика.

Вершиной негативных явлений при термообработке является так называемое «школьное» молоко, инициированное Швецией вследствие почти поголовного положительного восприятия молока всем детским и взрослым населением благодаря специфичному набору генов в их организмах (см. карту переносимости лактозы, синий цвет). Прекрасно усваивают молоко англичане, датчане, чуть хуже – финны, французы, немцы. Но в России, даже в ее европейской части, ситуация существенно иная, что видно по цветовой

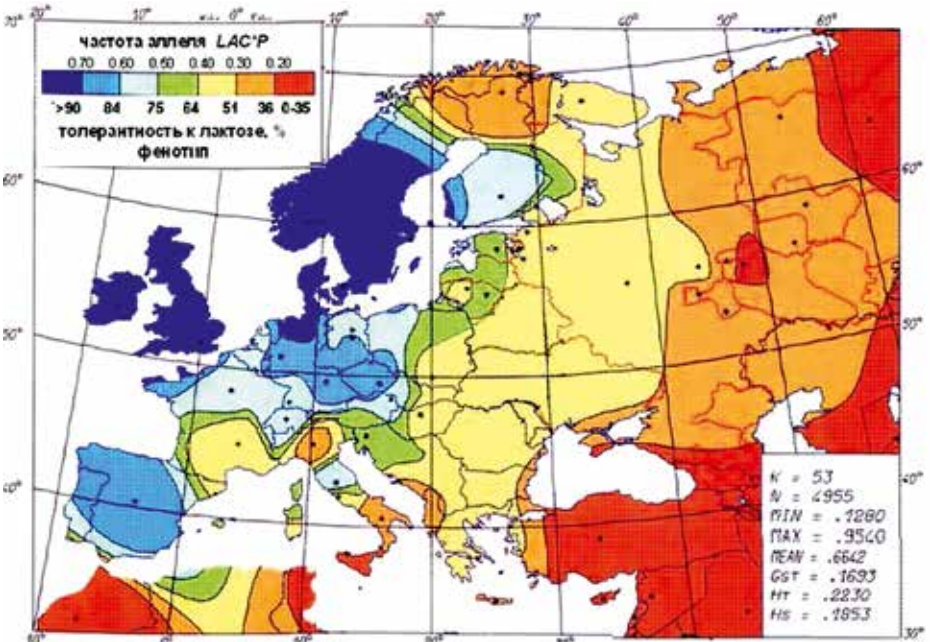
гамме пространств, отображенных на карте. Взглянем восточнее – там еще проблематичнее. Притом генетику нашего населения не исправит за ближайшие 100 лет никакая внедряемая насильно (пусть и с благородными целями) программа питания.

То, что называют «школьным» молоком, – это стерилизованный при +140 °С исходный продукт с денатурированными в нем (уже не природными) белками – альбумином и глобулином. В процессе температурной стерилизации происходят изменения, отраженные в таблице 1.

В российском увлечении с 2005 года грандиозной программой доведения до каждого учащегося «школьного» обогащенного добавками молока забывают о двух принципиально важных фактах. Первый факт: альбумин и глобулин в натуральном молоке без обработки стимулируют развитие иммунитета организма, в который попадают и первоначально слегка его раздражают вплоть до выработки иммунных ответов, тогда как стерилизация уничтожает полезные иммунно-тренировочные функции и в целом меняет структуру молока на молекулярном уровне. Общее правило «нет тренировки – нет укрепления организма» работает неумолимо. Увлечение стерилизацией пищи породило и такой факт: ослабление иммунной системы человека в 2,5 раза произошло всего за последние три десятилетия XX века, что привело к существенному снижению сопротивляемости человеческого организма болезням, росту количества мутаций и генетических дефектов. Получается так: несмотря на все достижения науки и социально-экономические успехи, мы в череде сменяемых поколений массово выращиваем себе на будущее все более хилое потомство. Но одновременно с этим ждем от него более впечатляющих по значимости и быстрых во времени результатов.

Разные добавки к уже стерилизованному молоку могут провоцировать аллергию, потому что не все из них вписываются в физиологию пищеварения человека. Жесткий пример, иллюстрирующий данный пункт: новорожденных телят ученые поили свежесвыдоенным молоком, только до начала поения его стерилизовали тут же при указанных высоких температурах, а затем вновь охлаждали до температуры тела. Как правило, несознательные телята игнорировали все научно-производственные рекомендации с подписями и печатями, откидывая копыта

Частота переносимости/непереносимости молочного сахара лактозы



Источник: Козлов А. И., Балаковская Е. В., Нурбаев С. Д., Балаковский О. П., Геногеография первичной гипоплазии в популяциях Старого Света. Генетика, 1998, 34 (4): 551-561

Таблица 1. Изменения в ходе промышленной стерилизации молока

Компоненты	Явления, происходящие в процессе стерилизации	Результат стерилизации
Вода	Поднятие температуры	Без изменений
Жиры	Незначительный гидролиз, частичная дестабилизация жировой эмульсии	вытапливание части жира
Белки	Денатурация (β-лактоглобулина, иммуноглобулинов и альбумина сыворотки крови) с разворачиванием глобул и выделением сульфгидрильных групп S-H, коагуляция, понижение термоустойчивости	осадок на пластинах, рост вязкости, появление вкуса кипяченого молока
Углеводы	Взаимодействие с белками и аминокислотами с образованием нерастворимых меланоидинов (побурение)	изменение цвета, вкуса и запаха молока, повышение кислотности
Минеральные соли	Снижение количества ионов кальция за счет перехода их в коллоидный фосфат кальция, нарушение общего солевого баланса	образование молочного камня, блокировка сычужной свертываемости
Витамины	Разрушение части витаминов (тиамина, аскорбиновой кислоты, B12)	снижение витаминной ценности
Ферменты	Потеря активности, в первую очередь амилазы, каталазы, фосфатазы, нативной липазы	понижение биологической ценности молока
Макро- и микроэлементы	Поднятие температуры	Без изменений

на третий-четвертый день после начала потребления молока, признанного людьми в официальном порядке безопасным и полезным. Людей выручает лишь то, что в отличие от телят они не ограничиваются единственно молоком и съедают помимо него множество иных растительных и животных продуктов, включая свежие, без обработки. В общем и целом получается, что детскими организмами из стерилизованного молока извлекаются упоминавшиеся многочисленные элементы, которые сложно набрать при разбалансированном

питании в ограниченном наборе продуктов большинства российских семей. Позитивное химическое воздействие набора этих элементов на детей, безусловно, есть, что и принимается за абсолютно положительный биологический результат внедрения именно этой программы. Опять ошибочно принимается одно за другое, но различия настолько тонкие, что редко кто дает себе труд разобраться в них. Тем более продвижение программы «школьное молоко» стимулируется денежным наполнением, с которым в целом по стране сейчас туговато.

Мимолетный взгляд через окно в Европу

Приводимые выше рассуждения более относятся к теоретическому рассмотрению проблемы. Практически же, например, французской фирме Senoble при реализации стратегии расширения потребительского рынка пришлось вначале пройти через многолетнее увлечение стерилизацией молока с полугодовым его хранением, как юношеским курением, чтобы повзрослеть и вполне осознанно бросить такое увлечение. К началу XXI века руководство и специалисты фирмы осознали противоречивость ухода от природы в противоположную сторону, после чего перешли к выпуску биологически ценных (значит, более дорогих) натуральных продуктов, пастеризованных при минимально необходимых температурах с оптимальной выдержкой по времени обработки.

Сейчас общепринятое европейское питьевое молоко – это пастеризованный по теории Г.А. Кука продукт со сроком хранения преимущественно 36 часов. Имеются и варианты продленного хранения пастеризованного молока до пяти суток. А российские производители почему-то тянутся к уже пройденному Европой и США этапу высокотемпературной обработки по ужесточенному принципу «поджарим на всякий случай». Отечественный спрос на пастеризованное и стерилизованное молоко находится в примерной пропорции общих объемов 3:1, но торговля из собственных выгод от «долгоиграющего» молока нередко предлагает прямо противоположное соотношение 1:3, насильно заполняя полки стерилизованным товаром пониженной биологической ценности, зато выдерживающим полугодовой срок хранения. Никто не способен определить, сколько по времени будет продолжаться вывернутая у нас наизнанку ситуация с кондициями питьевого молока, в том числе для школьников.

Если обратиться к фольклору, то в русских сказках нередко встречаются упоминания о живой и мертвой воде, а также дождевой воде из копытца. Проводя аналогию с молоком, можно с высокой долей уверенности сказать: парное аналогично живой воде, стерилизованное и на основе сухого молока – мертвой, пастеризованное ближе к третьей категории. А какое пить, каждый совершеннолетний гражданин решает по мере информированности об этих

вариациях и критерию персонального выбора по признаку качества, а не исключительно одной дешевизны. Детей в этом случае лишают и осознания двусмысленной ситуации с питанием, и личного выбора только на том основании, что они имеют небольшой возраст и тем более не могут отличить безопасное от полезного. В этих различиях



Настроения сразу после революции 1917 года

путаются даже опытные специалисты, что уж там говорить о детях!

В древней Индии невежество гражданина относили к числу трех самых главных добродетелей, ибо такими людьми намного легче управлять. Осмелимся нарушить хотя бы эту иностранную традицию в процессе анализа российской программы «школьное молоко».

Допустим, что мы начали неумолимо и каждодневно поить всех детей молоком в течение десяти школьных лет. А так ли бесспорен длительный эффект от формирования привычки к пожизненному млекопитанию? Современная наука проследила физиологическое состояние людей в разных странах, отличающихся повышенной долей персонального потребления молочных продуктов в течение нескольких десятилетий. При этом статистически обработанные результаты не показали заметного снижения сердечно-сосудистых заболеваний у любителей молока перед теми, кто не употребляет его в заметных количествах. Уверенным долгожительством перед другими согражданами отличались только сыроеды. Именно твердый сыр с незначительным содержанием в нем лактозы и бактериально переработанным белком-казеином обеспечил накопительный (кумулятивный) эффект ощутимого удлинения индивидуальной продолжительности жизни.

Выводы

Общий уровень развития науки и техники наряду с распространением знаний о ценности того или иного молочного продукта в России на сегодняшний день таков, что границы между безусловно полезным и просто безвредным продуктом размыты до степени неразличимости перехода одного в другое. Польза не тождественна безопасности, а ГОСТ Р 52783-2007 на «школьное молоко» никак не устанавливает границу между определением пользы и определением безопасности, заботясь только о последней в пределах допустимого полугодового срока хранения такого молока даже при комнатной температуре после розлива в малообъемную упаковку.

Выходит, положение с питанием школьников объективно далеко неотягивает до оптимального состояния. Отсюда возникает потребность в направлении заметных пищевых переколов хотя бы посредством обеспечения растущих организмов своеобразным физиологическим многокомпонентным раствором – молоком.

Другая цель поголовного приучения малых граждан к молоку – это формирование потребительских привычек, декларируемых как привитие навыков здорового питания. На деле это не совсем так, даже если отвлечься от факта принудительного подпитывания молоком тех ребят, кто его не переносит по генетическим причинам и не ощущает укрепления здоровья именно от наличия этого пункта в питании. То есть ясно поставленная общая цель затмевает своей величиной малоприятные локальные препятствия на пути ее достижения. С этой своей вершины взрослые люди просто не видят, как минимум, трети общей численности детей, никак не вписывающихся в объекты достижения цели.

Так что не надо в благородном порыве укрепления физического здоровья подрастающего поколения публично рвать на себе виртуальную тельняшку и принуждать поголовно всех пить выданную им порцию молока, сопровождая старинным заклинанием: «Пейте дети молоко – будете здоровы!». Может, все-таки начать с выявления тех, кто воспринимает молоко безусловно без отрицательных последствий? А биологически «немолочным» школьникам выдавать, например, по такой же упаковке витаминизированных соков, не пытаясь, подобно логике известного в мифах Древней Греции разбойника Прокруста, насильно вталкивать таких детей в программу «школьное молоко». **МС**



Аграрии просят добавить бюджетных денег

В правительстве продолжают споры по поводу объемов дополнительного финансирования госпрограммы по развитию агропромышленного комплекса. Минсельхоз пытается добиться, чтобы на будущий год из федерального бюджета было выделено 77 млрд рублей в дополнение к ранее утвержденным 170 млрд рублей.

В октябре Минсельхоз представил премьер-министру Дмитрию Медведеву проект госпрограммы развития агропромышленного комплекса (АПК) страны до 2020 года с учетом дополнительного финансирования. Однако если Минсельхоз считает, что только в 2015 году на реализацию госпрограммы необходимо выделить из бюджета страны 77 млрд рублей, то Минфин настаивает на 20 млрд. Аграрное министерство уверяет, что предлагаемый им объем дополнительного финансирования позволит сельхозпроизводителям увеличить в будущем году свои мощности в условиях продовольственного эмбарго, введенного Россией в отношении США, Канады, ЕС, Норвегии и Австралии.

Если Минфину удастся отстоять дополнительное выделение из бюджета 20 млрд рублей, такое решение может оказаться невыгодным для молочной отрасли. В действующей версии госпрограммы на нее из бюджета в 2015 году предусмотрено 24 млрд рублей, что ниже показателей прошлых лет. Так, в 2013 году молочникам выделялось 32,7 млрд рублей, в 2014 году – около 25 млрд.

В следующем году на возмещение части ставки по инвестиционным кредитам для производителей молока планируется направить 11,8 млрд рублей, еще 5 млрд могут быть выделены на субсидирование реализованного молока. Ранее Минсельхоз информировал регионы, что предварительный объем суммарных субсидий на товарное молоко не превысит 1,9 млрд рублей. Тогда курирующий аграрную отрасль вице-премьер Аркадий Дворкович давал поручение, чтобы уровень субсидирования не оказался ниже объемов 2014 года. Если дополнительное финансирование на 2015 год не превысит 20 млрд рублей, то на субсидии придется сверх утвержденных лимитов около 3 млрд. Суммарный объем господдержки для тех, кто реализует молоко, составит 5 млрд рублей, что ниже уровня 2014 года (около 8 млрд).

По расчетам председателя правления ассоциации «Союзмолоко» Андрея Даниленко, в условиях сокращенного финансирования к 2020 году объем производства не превысит 30 млн тонн, при том что объем потребления к этому времени вырастет на 15% (до 46 млн тонн). Следовательно, утверждает господин Даниленко, уровень самообеспеченности страны молоком к 2020 году упадет с 75% до 65 – 67%.

kommersant.ru



Литва начала экспорт молока в Беларусь

Литва начала поставки молока в Беларусь, сообщила газета Lietuvos zinios со ссылкой на заместителя председателя Литовской сельскохозяйственной палаты Бронюса Маркаускаса.

По его словам, поскольку Россия запретила импорт сельскохозяйственных и пищевых продуктов из Литвы, литовские молочники начали экспорт в Беларусь. «Тысячи тонн были вывезены за каких-то три недели. Этот процесс начался в середине сентября», – сказал Б. Маркаускас, отметив при этом, что темпы молочного экспорта пока медленные из-за задержек с расчетами.

Он также сообщил, что литовские молочные кооперативы ведут поиск партнеров в Беларуси для дальнейшей переработки молока. «Пока мы ищем партнеров, которые бы могли пастеризовать молоко. Ведем переговоры с переработчиками. После ввоза молока из Литвы, Польша белорусы могут производить продукты и экспортировать их в Россию. Это для них может стать золотой жилой», – сказал Маркаускас.

interfax.ru

Советские бренды не станут общими

Правительство России не поддержало предложение передать советские бренды в общее пользование. Законопроект, предлагающий внести поправки в статью Гражданского кодекса, регламентирующую использование товарных знаков, был внесен в Госдуму группой сенаторов еще в феврале.

Документ предусматривает право любой российской компании, которая во времена СССР производи-



ла «продукцию под обозначением, тождественным товарному знаку или сходным с ним до степени смешения», использовать этот бренд на условиях безвозмездной лицензии вне зависимости от того, кому этот знак принадлежит сейчас.

В пояснительной записке авторы инициативы пояснили, что обеспокоены обострением конкурентной борьбы с использованием товарных марок, которые получили широкую известность в советское время и свободно применялись многими отечественными предприятиями для маркировки продукции. Речь идет о таких товарных марках, как шоколад «Аленка», конфеты «Ласточка» и «Птичье молоко», вафли «Артек», пиво «Жигулевское», водка «Столичная», плавленые сырки «Янтарь» и «Дружба», папиросы «Беломорканал», сигареты «Прима» и т. д.

Однако в правительстве решили, что подобная инициатива ограничивает права правообладателей товарных знаков и не отвечает принципам разумной стабильности и последовательности правового регулирования, а также «не учитывает нормы международного законодательства в сфере прав интеллектуальной собственности».

sostav.ru



В Азербайджане массовый падеж скота

Государственная служба ветеринарного надзора Азербайджана предпринимает меры по локализации и ликвидации вируса нодулярного дерматита крупного рогатого скота в Сабирабадском районе.

Местные фермеры сообщили о падеже скота и распространении заболевания с конца сентября, хотя в конце августа служба ветеринарного контроля заявила о контроле над ситуацией и окончательном предотвращении распространения болезни. В начале октября отмечался падеж скота и в зонах объявленной ранее локализации эпидемии.

Заболевание было зафиксировано ближе к лету в Агдашском, Биласуварском, Джалилабадском районах, а затем перекинулось в ряд прикуринских районов. Болезнь было охвачено несколько тысяч голов крупного рогатого скота, из которых несколько десятков погибло, а остальные поддались лечению. Хотя Минсельхоз закрывал ряд рынков в зоне эпидемии, но полностью гарантировать перемещение зараженного скота или продажу его мяса нелегко.

В ветеринарной службе считают, что вирус проник в Азербайджан из Ирана, где ранее было отмечено его распространение. Специалисты утверждают, что в СССР и в постсоветских странах вирус не фиксировался. По данным Международного эпизоотического бюро нодулярный дерматит расширяет зону своей циркуляции по направлению на север, что вызывает большое опасение ветеринарных служб России.

Ученые отмечают, что болезнь начинается повышением температуры тела до 40°C и выше. Затем появляются водянистые истечения из глаз, вялость, отказ от корма, слюнотечение, скованная походка и прогрессирующее исхудание. Исследования показывают, что летальность зараженного скота колеблется в пределах 4 – 95%.

Впервые болезнь была зарегистрирована в Центральной Африке в 1929 году. В настоящее время она встречается в 19 странах Африки. Новой она стала для Турции и Ирана.

armtoday.info



Фермерские рынки заменят импорт

В Подмоскovie планируют открыть мини-рынки, на которых будет продаваться сельхозпродукция исключительно от местных производителей. До 2019 года таких торговых точек будет насчитываться около сотни.

На реализацию проекта рассчитывают выделить колоссальную сумму – 8 млрд рублей, причем средства будут внебюджетные. В настоящее время уже сформирован пул инвесторов, который подмосковные власти будут привлекать через конкурсные процедуры.

Для фермеров такие рынки очень удобны. Они будут располагаться в непосредственной близости к производителям, и «цепочка» окажется короче. Это позволит избе-

жать «помощи» перекупщиков, из-за которых взлетают цены. «Если новые торговые точки будут создаваться за счет внебюджетных средств, то, скорее всего, это будут деньги самих крестьян, для которых строятся рынки. А мясо и молоко в этом случае обойдутся покупателям гораздо дороже. Любое начинание, если оно внебюджетное, означает, что за все заплатят покупатели», – говорит директор совхоза.

Непонятно вот еще что: каким образом инициаторы этой идеи обойдут закон? Ведь существует постановление правительства РФ, есть органы местного самоуправления, которые утверждают расположение торговых мест. Если они утверждены, то заниматься торговой деятельностью на определенной территории разрешено. Если нет, то для открытия нового мини-рынка нужно написать постановление главе поселения и выполнить необходимые действия, которые предписаны законом.

argumenti.ru



Молочные продукты против диабета

До последнего времени принято было считать, что жир молочных продуктов не особенно полезен для здоровья, поскольку по своему происхождению он является животным. Но ученые обнаружили, что молоко и продукты из него снижают риск развития диабета, сообщается на портале Health-ua.org.

Медики призывают с осторожностью относиться к молочным продуктам по той причине, что они содержат жир животного происхождения, в котором много плохого холестерина, материала для «строительства» бляшек на стенках артерий. Считается, что диета, богатая животными жирами, увеличивает опасность появления избыточного веса, а значит, и сахарного диабета 2-го типа.

Однако шведские ученые утверждают, что регулярное, но умеренное потребление жирных молочных продуктов снижает риск развития этого опасного эндокринологического заболевания. Сотрудники центра по изучению диабета при университете города Лунд на протяжении 14 лет наблюдали группу жителей страны в возрасте от 45 до 74 лет численностью почти 27 тыс. человек. Испытуемые регулярно сообщали ученым о том, какие продукты питания пре-

обладают в их рационе; всех участников также регулярно подвергали медицинским обследованиям.

На протяжении 14 лет в этой группе было выявлено 2860 случаев сахарного диабета 2-го типа. Анализ статистики заболеваемости диабетом в группе и сравнение этих данных с информацией о характере питания участников показали, что регулярное потребление молочных продуктов было связано со снижением риска развития диабета на 23%. Такая связь проявлялась при потреблении не менее восьми условных порций молочной продукции ежедневно. Одна такая порция равна 200 г цельного молока или 20 г твердого сыра или 25 г сметаны или 7 г сливочного масла.

Опасность появления диабета уменьшалась только при потреблении молочных продуктов, содержащих жир, – обезжиренные продукты влияния на риск развития диабета не оказывали.

foodnewsweek.ru

Корова-рекордсменка из США

Корова из американского штата Иллинойс, высота которой в холке составляет 6 футов 4 дюйма (1 м 94 см), признана самой крупной в мире и попала в Книгу рекордов Гиннесса, сообщает Associated Press.

Корова-рекордсмен по кличке Блосом принадлежит американке Пэтти Хэнсон, которая взяла ее еще теленком. Сейчас корове 13 лет, и она весит около двух тыс. фунтов (свыше 900 кг).



Мысль о Книге рекордов Гиннесса появилась у хозяйки после того, как ветеринары несколько раз обратили ее внимание на необыкновенно большой размер животного. Начиная с конца мая хозяева начали вести фото- и видеодневник, в котором фиксировали вес животного. В конце августа семью Хэнсон оповестили о том, что их корова признана самой высокой в мире. С тех пор Блосом стала знаменитой. К Хэнсонам постоянно приезжают гости, желающие увидеть это «чудо».

«Когда я надеваю на нее поводок с бубенчиком, она уже знает, что время идти и приветствовать гостей. Мне нравится, что Блосом заставляет людей улыбаться», – говорит владелица коровы-рекордсменки.

ria.ru



www.zip-i.ru

Современные

технологии

контроля качества

**Экспресс-тесты
для определения
антибиотиков в молоке**
(ГОСТ Р 53774-2010)



не требует инкубатора

Высококчувствительный тест:

- *простой
 - *надежный
 - *точный
 - *быстрый
- (время измерения 5 мин.)

119270, Москва, Лужнецкая наб., 2/4, корп. 37
E-mail: moloko.zip-i@mail.com

(495) 785-87-40



Событие:

**Всероссийская научно-практическая конференция
«Проблемы и перспективы развития молочной отрасли России в условиях Таможенного союза и ВТО»**

Дата:

22–26 сентября 2014 года

Место проведения:

г. Сочи

Организатор:

Российский союз предприятий молочной отрасли (РСПМО)

Количество участников:

350 человек из 55 субъектов России, Беларуси, Казахстана, Молдовы, Италии и Швеции

Цель:

выявление проблем, обобщение практического опыта и выработка перспективных решений в вопросах развития молочной отрасли России в условиях Таможенного союза и ВТО для обеспечения продовольственной безопасности страны



Организованная в рамках мероприятия выставка познакомила специалистов с достижениями агропромышленного комплекса, новинками оборудования и технологий, достижениями в лабораторном контроле продукции, упаковке.



Проблемы и перспективы отрасли обсудили на конференции в Сочи

В Сочи с 22 по 26 сентября прошла Всероссийская научно-практическая конференция «Проблемы и перспективы развития молочной отрасли России в условиях Таможенного союза и ВТО», организованная Минсельхозом России и Российским союзом предприятий молочной отрасли.

Конференция проведена с целью выявления проблем, обобщения практического опыта и выработки перспективных решений в вопросах развития молочной отрасли России в условиях Таможенного союза и ВТО для обеспечения продовольственной безопасности страны.

В мероприятии приняли участие 350 человек из 55 субъектов России, Беларуси, Казахстана, Молдовы, Италии и Швеции: руководители и специалисты молочных и сельскохозяйственных предприятий, представители федеральных органов власти, контролирующих организаций, научного сообщества и общественных организаций, эксперты органов по подтверждению соответствия продукции, представи-

тели торговых фирм, производители оборудования, ингредиентов и упаковочных материалов.

В ходе конференции выступили с докладами и сообщениями более 50 человек, проведены круглые столы, обсуждения и дискуссии. Освещены вопросы нормативного обеспечения и отраслевого законодательства России и Таможенного союза, качества и безопасности молока и молочной продукции, экономики отрасли и молочного животноводства, проблемы введения технических регламентов Таможенного союза, в том числе ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», инновации в области технологии переработки, использовании нового оборудования, ингредиентов и упаковки.

Организованная в рамках мероприятия выставка познакомила специалистов с достижениями агропромышленного комплекса, новинками оборудования и технологий, достижениями в лабораторном контроле продукции, упаковке.

На конкурс молочной продукции было представлено 164 образца от 46 предприятий из 26 регионов России, стран Таможенного союза и Молдовы. Он проводился в соответствии с утвержденным положением по типу «закрытая дегустация», с привлечением авторитетных независимых экспертов-дегустаторов в области качества молочной продукции. По итогам вручены Гран-при, медали и дипломы лауреатов конкурса в 18 номинациях.

Участники конференции поддерживают основные стратегические приоритеты государственной политики в области развития сельского хозяйства и перерабатывающей отрасли, направленные на повышение эффективности их развития. Вместе с тем они отметили, что в настоящее время сохраняется ряд проблемных вопросов, связанных с разработкой программы развития молочной отрасли России, нормативно-правовыми, организационными, технологическими аспектами деятельности предприятий. Так, участники мероприятия решили, что положение о создании саморегулируемой отраслевой организации (СРО), установленное в проекте программы развития молочной отрасли России, не является обоснованным и целесообразным, создает дополнительные искусственные барьеры в свободном обороте продукции, увеличивает коррупционную составляющую, приводит к стагнации, подтолкнет к введению института лицензирования нелегализуемой до настоящего времени области деятельности, передает приоритет в разработке основных правил и мер технического регулирования под эгиду крупных транснациональных компаний и, как следствие, создаст угрозы национальной продовольственной безопасности страны.

Для решения данных вопросов специалисты предлагают следующее.

Органам федеральной исполнительной власти и контролирующим организациям:

1. Оказывать всестороннюю поддержку отечественным предприятиям с целью повышения объема производства сырого молока и повышения его качества и безопасности, в том числе в соз-



На конкурс молочной продукции было представлено 164 образца от 46 предприятий из 26 регионов России, стран Таможенного союза и Молдовы. По итогам вручены Гран-при, медали и дипломы лауреатов конкурса в 18 номинациях.

дании лабораторий по контролю качества молока от каждой коровы.

2. Создавать режим наибольшего благоприятствования для деятельности отечественных предприятий молочной отрасли с целью наращивания производительности и увеличения конкурентоспособности продукции на рынке Единого экономического пространства.

3. Инициировать внесение изменений в российское национальное законодательство и ведомственные подзаконные акты в части приведения их в соответствие с документами Таможенного союза с целью обеспечения для российских производителей равных конкурентных условий на рынке ТС.

4. Оказывать поддержку отечественным производителям молока и молочной продукции при взаимодействии их с торговыми предприятиями в рамках реализации законодательства о торговле.

5. Принимать меры по предотвращению искусственно создаваемых бюрократических барьеров при свободном обороте молочной продукции в период перехода на новые технические регламенты Таможенного союза в период, установленный решениями ЕЭК.

Российскому союзу предприятий молочной отрасли:

1. Обратиться в Правительство РФ и федеральные органы исполнительной власти с предложением об исключении



В ходе конференции выступили с докладами более 50 человек, проведены круглые столы, обсуждения и дискуссии. Освещены вопросы нормативного обеспечения и отраслевого законодательства России и Таможенного союза, качества и безопасности молока и молочной продукции, экономики отрасли и молочного животноводства, проблемы введения технических регламентов Таможенного союза.

из проекта программы развития молочной отрасли России положения о саморегулируемой отраслевой организации (СРО), как создающей для отечественной промышленности дополнительные барьеры в свободном обороте продукции, усиливающей коррупционную составляющую в отрасли, что

представляет угрозу продовольственной безопасности страны.

2. В рамках взаимодействия с предприятиями-участниками союза, торговыми организациями и контролирующими органами осуществлять мониторинг практического внедрения технических регламентов ТС с целью обобщения проблем и выявления несоответствий в законодательстве.

3. Взаимодействовать с органами федеральной законодательной и исполнительной власти в части актуализации нормативной правовой базы молочной отрасли Таможенного союза и обратиться в органы федеральной власти (Минсельхоз РФ, Минэкономразвития РФ) и ЕЭК с предложениями:

3.1. Внести изменения в приказ МСХ РФ №281 в части исключения из объектов данного приказа готовой молочной продукции промышленного изготовления;

3.2. Внести изменения в ТР ТС 033/2013 в части включения в объекты регламента понятия «сыр творожный»;

3.3. Внести изменения в ТР ТС 033/2013 в части расширения списка регламентированных заквасочных культур для сыров, кисломолочных и сквашенных продуктов за счет защитных культур;

3.4. Внести изменения в ТР ТС 033/2013 в части определения к понятиям «вторичное молочное сырье» и «побочный продукт переработки молока», исключив из этих понятий белковые концентраты, включив их в понятие «молочный продукт»;

3.5. Внести изменения в ТР ТС 033/2013 в части отнесения молоко-содержащих продуктов к молочной продукции с соответствующим изменением подхода к их наименованиям, как противоречащее международной практике, стандартам Codex Alimentarius и искажающее статистические данные об уровне потребления молочных продуктов в странах Таможенного союза.

3.6. Пересмотреть установленное в ТР ТС 033/2013 определение понятия «молоко восстановленное» в части перечня используемого сырья для производства данного продукта.

5. В рамках функционирования межгосударственного и национального технического комитета по стандартизации ТК 470/МТК 532 «Молоко и продукты переработки молока» координировать актуализацию доказательной базы выполнения требований технических регламентов Таможенного союза – межгосударственных и национальных стандартов на молоко и молочную продукцию.

6. На регулярной основе проводить мероприятия по разъяснению актуальных вопросов технического регулирования и стандартизации молочной отрасли России и Таможенного союза.

Участники конференции с особым удовлетворением отмечают ее масштабность, новизну и проведение на высоком уровне, а также необходимость регулярной организации подобных мероприятий с целью доведения до специалистов отрасли актуальных вопросов законодательства и нормативного обеспечения в рамках деятельности Таможенного союза и действия технических регламентов в части безопасности и маркировки пищевых продуктов, инноваций в области переработки молока.

Эксперты выражают уверенность в том, что реализация предложенных рекомендаций послужит успешному развитию молочной отрасли. **МС**



Рекордное количество посетителей на World Food Moscow



Завершила свою работу 23-я Международная выставка продуктов питания и напитков World Food Moscow 2014, организованная группой компаний ITE. Выставка показала рекордное количество посетителей – за четыре дня с экспозицией ознакомились более 30 тыс. человек!

По сравнению с прошлым годом выставка не потеряла ни одного квадратного метра, отметил на открытии **региональный директор ITE по России Александр Шталенков**. На World Food Moscow 2014 свою продукцию продемонстрировали более 1600 компаний из 70 стран мира, а 42 страны подготовили национальные павильоны.



Сергей Лисовский, первый заместитель председателя Комитета совета Федерации Федерального собрания РФ по аграрно-продовольственной политике и природопользованию:

«Россия не только будет покупать продовольствие, но и экспортировать его».

Об интересе к выставке свидетельствует представительный состав зарубежных официальных делегаций. В церемонии открытия World Food Moscow 2014 приняли участие министр торговли и ремесел г-жа Нежда Харуш и министр сельского хозяйства Республики Тунис г-н Лясад аль-Ашаль, министр сельского хозяйства Республики Сербия г-жа Снежана Богосавлевич-Бошковиц, заместитель министра Аргентинской Республики по международным экономическим отношениям г-н Карлос Бьянко, заместитель министра сельского хозяйства и морского рыболовства Королевства Марокко г-н Мохамад Садики и другие высокопоставленные гости.

Официальные делегации стран, участвующих в выставке, подтвердили свои намерения о сохранении и дальнейшем увеличении объемов и ассортимента импортируемых в Россию продуктов питания.

С удовлетворением отметив расширение присутствия на выставке зарубежных партнеров и появление новых участников из Северной Африки и Южной Америки, **первый заместитель председателя Комитета Совета Федерации Федерального собрания РФ по аграрно-продовольственной политике и природопользованию Сергей Лисовский** выразил уверенность, что «Россия не только будет покупать продовольствие, но и экспортировать его».

Все дни работы выставки в шести павильонах на стендах участников шли интенсивные переговоры, презентации и дегустации продукции, обсуждение будущих контрактов. Деловые мероприятия в рамках выставки проходили при полных залах, интерес к докладам экспертов продовольственного рынка был огромный. **МС**



Владимир Лабинов:

«В условиях действующих экономических санкций многие предприятия, в особенности сыродельной промышленности, получают шанс освоить выпуск конкурентоспособных продуктов в возрастающих объемах».



Автор:



Владимир Лабинов,
канд. с.-х. наук, директор Департамента
животноводства и племенного дела
Минсельхоза России

Стабилизация на российском молочном рынке

Молочный рынок в России находится в состоянии активного развития. В сырьевом секторе обеспечивается замещение неизбежного падения производства молока в хозяйствах населения приростом его производства по индустриальным технологиям и более высокой продуктивностью молочного скота.

Так, за 2008 – 2013 годы введено, реконструировано и модернизировано 1579 объектов по молочному скотоводству. Увеличение среднего надоя молока на одну корову за 5 лет составило 627 кг, или 16,1% (с 3892 кг в 2008 году до 4519 кг в 2013-м).

Производство молока в 2013 году, по данным Росстата, уменьшилось на 3,9%, или на 1,2 млн тонн к уровню 2012-го, – до 30,5 млн тонн. Выполнение целевого индикатора «производство молока» в прошлом году составило 93,9% к плану.

Между тем, производство молока в сельскохозяйственных организациях за январь – август этого года достигло 9,907 млн тонн, увеличившись на 1,6% к уровню соответствующего периода 2013-го.

Устойчивый прирост производства обеспечивают Удмуртская Республика (+8% за 8 месяцев), Свердловская, Воро-

нежская, Кировская и Белгородская области. Снижение показателей допущено только в Московской области (–7,7%).

В 2014 году значительно увеличен выпуск молокоемких продуктов – сухого молока, сливочного масла, сыров. Сохраняется стабильный спрос на цельномолочную продукцию: за январь – август в пересчете на молоко, по данным Росстата, произведено 7 728,1 тыс. тонн. Объем выпуска питьевого молока составил 3 606,2 тыс. тонн, сливок – 71,8 тыс. тонн, йогуртов – 527,2 тыс. тонн, кефира – 77,6 тыс. тонн, ряженки – 146,8 тыс. тонн, сметаны – 368,9 тыс. тонн, моро-

женого – 331,6 тыс. тонн, сгущенных продуктов – 523,3 тыс. тонн, спредов – 87,8 тыс. тонн. Масла сливочного и масляных паст было выпущено 171,5 тыс. тонн, сыров и сырных продуктов – 310,2 тыс. тонн, творога – 250 тыс. тонн, сухого молока и сливок – 114,1 тыс. тонн, сухой сыворотки – 61,3 тыс. тонн.

Импорт цельного молока за январь – июль 2014 года достиг 230,6 тыс. тонн, увеличившись на 37,3 тыс. тонн по сравнению с соответствующим периодом 2013-го, в том числе из Республики Беларусь – 177,7 тыс. тонн (+12,3 тыс. тонн). Импорт сухого и концентрированного молока составил 107,9 тыс. тонн, сократившись почти на 43,6 тыс. тонн, в том числе из Республики Беларусь – 90,6 тыс. тонн, или –41,9 тыс. тонн по отношению к прошлогоднему показателю.

Средняя цена на российском рынке сырого молока за июль составила 18,7 руб. за кг, она снизилась по отношению к июню на 3,1%, но при этом уровень цены этого года на 24,5% выше прошлогоднего показателя.

К началу августа сформировалась устойчивая тенденция к снижению отпускной цены производителей на молочную продукцию. В последний месяц лета она упала до 18,42 руб./кг. В июле по отношению к июню на масло сливочное и сыры цена снизилась соответственно на 0,1 и 0,7%, на молоко увеличилась на 0,1%.

Такая же ситуация сложилась на потребительском рынке – снижение темпов роста цен на молочные продукты: в июле по отношению к маю их рост составил 0,3%. Это был самый низкий показатель за восемь месяцев 2014 года, что позволило сделать вывод о ценовой стабилизации на рынке.

Отмечу, что население сохраняет высокую лояльность по отношению к молочной продукции даже в условиях существенно выросших цен на потребительском рынке.

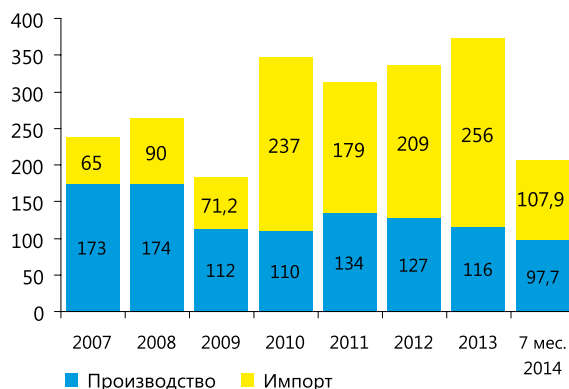
После введенных ограничений на ввоз молочных продуктов из ряда стран Евросоюза в зоне риска оказалась только одна товарная позиция – сыры, так как удельный вес европейского импорта в общем объеме потребления достигал 20%. В сложившейся ситуации формируется повышенный спрос на сыры отечественного производства, что неизбежно влечет дополнительную потребность сыроделов в ресурсах сырого молока.

В условиях действующих экономических санкций многие предприятия, в особенности сыродельной промыш-

Объем государственной поддержки молочного скотоводства из федерального бюджета, млн рублей



Объем рынка СЦМ и СОМ, тыс. тонн (данные по импорту: молоко сухое + концентрированное)



Импорт 2008	в т.ч. Р. Беларусь и Украина 91%
Импорт 2009	в т.ч. Р. Беларусь 82%
Импорт 2010	в т.ч. Р. Беларусь 67%
Импорт 2011	в т.ч. Р. Беларусь 83%
Импорт 2012	в т.ч. Р. Беларусь 86%
Импорт 2013	в т.ч. Р. Беларусь 82%
Импорт 7 мес. 2014 г.	в т.ч. Р. Беларусь 84%

ленности, получают шанс освоить выпуск конкурентоспособных продуктов в возрастающих объемах.

Уверен, что Россия в перспективе сохранит свой статус производителя широкого ассортимента традиционных кисломолочных продуктов, а молочное скотоводство обеспечит необходимые объемы производства высококачественного сырья для предприятий отрасли.

Осенью конъюнктура на рынке сырого молока будет определяться двумя факторами: сезонным повышением цен и растущим спросом со стороны сыроделов. В течение зимнего периода цена будет находиться на уровне прошлого года.

В настоящее время Минсельхоз России готовит изменения в Государственную программу развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013 – 2020 годы, которые предусматривают выделение всех направлений поддержки молоч-

ного животноводства в отдельную подпрограмму, что позволит защитить эти лимиты по целевому направлению их использования. Одновременно мы выходим в правительство РФ с предложениями о существенном увеличении объема финансирования этой отрасли, также разрабатываются новые формы государственной поддержки.

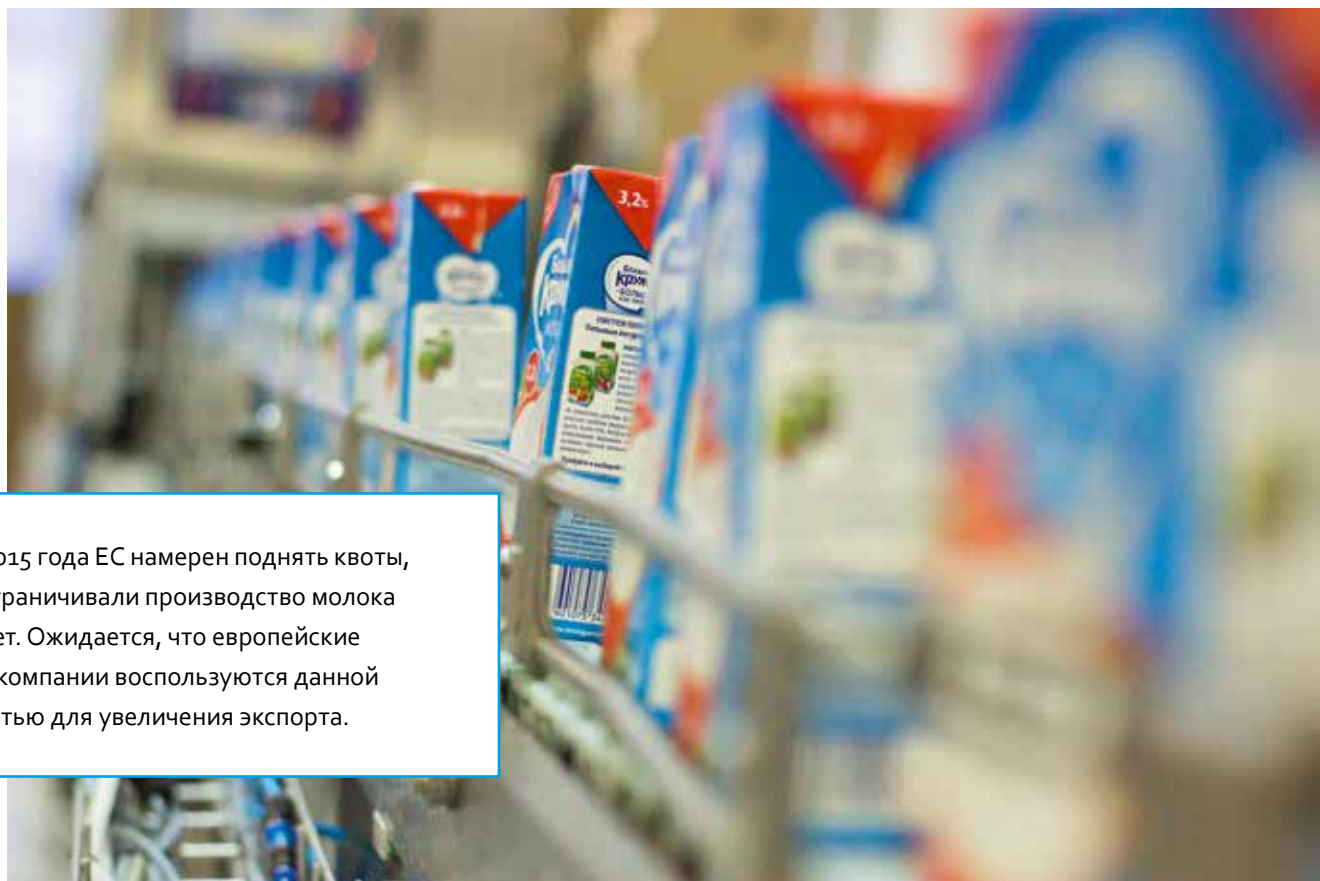
Поддержка молочного животноводства относится к числу приоритетных направлений в государственной аграрной политике. Инвестиционная активность в отрасли превышает запланированные ранее лимиты поддержки, и государство будет предпринимать все усилия для сохранения этой важнейшей тенденции в условиях крайне сложного формирования бюджета страны.

Объем господдержки молочного скотоводства из федерального бюджета в этом году составит 16 676 млн рублей, а в следующем по прогнозам увеличится до 34 539 млн. **МС**



Источник:

VII выпуск отчета
«Индекс рынка
молочных продуктов»
компании Tetra Pak



В апреле 2015 года ЕС намерен поднять квоты, которые ограничивали производство молока более 30 лет. Ожидается, что европейские молочные компании воспользуются данной возможностью для увеличения экспорта.

Мировой рынок молока и молочных продуктов

Мировое потребление молочных продуктов, в том числе молока, сыра и масла, как ожидается, вырастет на 36% в течение следующего десятилетия, достигнув эквивалента в более чем 710 млн тонн молока на 2024 год.

Увеличивающийся за счет роста благосостояния населения, а также процесса урбанизации в Африке, Азии и Латинской Америки спрос на молочные продукты, скорее всего, превысит предложение, создавая дефицит в течение следующих 10 лет, что, в свою очередь, почти неизбежно вызовет повышение цен.

В сочетании с изменением потребительских предпочтений и смещением

глобального демографического равновесия наша промышленность находится в болезненном состоянии трансформации. Компании, производящие молочную продукцию, все чаще стремятся получить доступ к более широкому мировому ландшафту, соответственно выходя за пределы своих внутренних рынков в поиске источников сырья или рынка сбыта. Этот новый взаимосвязанный мир, на наш взгляд, в равной мере представляет собой сложную, но в то же время хорошую возможность для развития глобальной индустрии.

Производители развитых рынков, которые ищут новые пути для удов-

летворения роста спроса на молочную продукцию в развивающихся странах, сталкиваются с зеркальной проблемой снижения потребления данной продукции на локальном уровне. В Европе и в Северной Америке, например, изменение образа жизни и новые диетические требования вызвали значительный сдвиг традиционных потребительских предпочтений. Продажи молока в США находятся на самом низком уровне за 30 лет, в то время как потребление белого молока в Западной Европе в течение последних трех лет упало на 0,8%.

Для поддержания жизнеспособного бизнеса на этих рынках, а также повы-

шения значимости сектора в целом производители молочных продуктов ориентируются на продукты с добавленной ценностью, которые предлагают улучшенные питательные свойства молока, вкус или другие компоненты для здорового образа жизни, в значительной степени привлекающие потребителя.

Данная категория включает в себя продукты, которые пользуются популярностью среди жителей развитых стран, все больше предпочитающих «перекусы», «дэскастинг» (в переводе с англ. «есть завтрак на работе») и потребление продуктов «на ходу», что создает возможности для инноваций как в разработке самой продукции, так и ее упаковки.

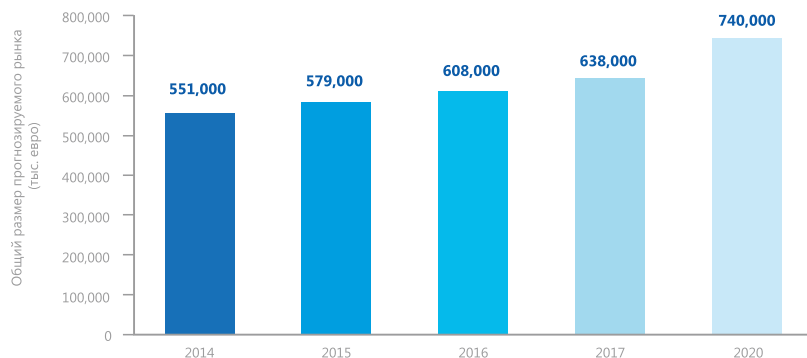
Между тем, быстро растущий спрос на сегмент базовой молочной продукции на менее развитых рынках создает для местных молочных компаний большой стимул к увеличению собственного производства. Для поддержания качества сырого молока эти компании обращаются к странам-экспортерам для установления сотрудничества. Однако в то время как конкуренция за сырое молоко становится все более ожесточенной, а традиционные страны-экспортеры достигают своих максимальных производственных мощностей, развивающиеся государства оказываются под давлением инвестирования в самообеспеченность производства. При этом, конечно, им необходимо решать проблемы, связанные с окружающей средой, природными ресурсами и наличием опыта.

Некоторые рынки уже выбрали для себя данную модель поведения. Например, несмотря на жаркий и сухой климат, более половины внутреннего потребления молочной продукции в Саудовской Аравии в настоящее время обеспечивается местным производством, которое также сумело создать прочную экспортную сеть в странах Ближнего Востока.

Параллельно с этим все больше компаний в развивающихся регионах ищут способы расширить ассортимент, добавляя ингредиенты (например, сок, хлопья, орехи и пр.), помогающие создать новые продукты и рецептуры.

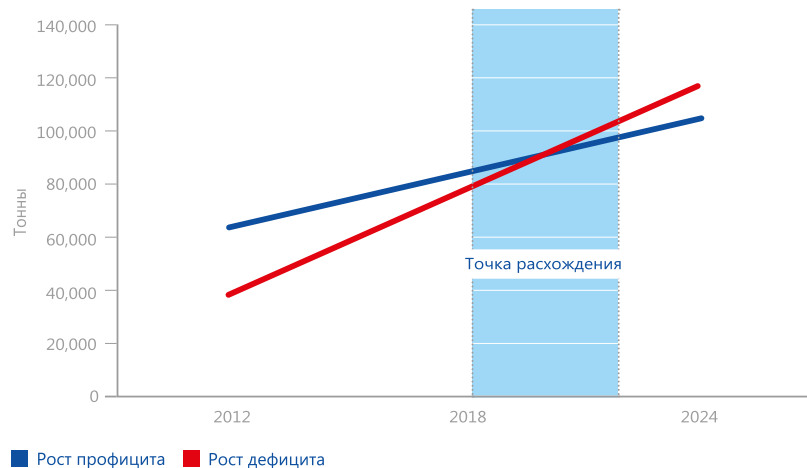
В целом, перспектива мировой молочной промышленности остается чрезвычайно привлекательной, особенно для компаний, которые способны удовлетворить как увеличивающийся спрос на развивающихся рынках, так и потребность в новых продуктах среди потребителей в своих развитых регионах.

Общие инвестиции в переработку молочного порошка



Источник: подразделение Cheese and Powder Systems Tetra Pak

Расхождение дефицита и профицита



Источник: Tetra Pak Research, 2014

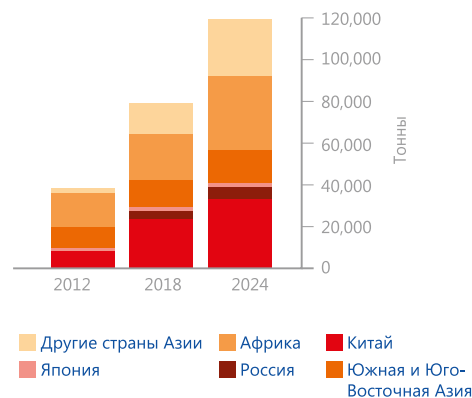


Предполагаемый профицит молока в основных экспортных регионах



Источник: Tetra Pak Research, 2014

Предполагаемый профицит молока в основных импортных регионах



Изменяющийся глобальный рынок

Глобализация со значительным влиянием на внутреннюю и международную торговлю в молочной промышленности ускорится в ближайшие годы, так как все больше потребителей стремятся включить молочные изделия в свой ежедневный рацион с целью укрепить здоровье качественными и доступными продуктами.

По прогнозам CAGR (комплексный годовое коэффициент роста), потребление белого молока за период с 2013-го по 2016 год будет расти в среднем на 1,8% в год, с 112 млрд до 223 млрд литров, и тем самым превысит показатель, наблюдаемый с 2010-го по 2013 год, в 1,2%.

Тем не менее, ожидается, что растущий спрос в Индии, Китае, странах Ближнего Востока и Африки вряд ли будет удовлетворен локально, так как по прогнозам экспертов производство на этих рынках увеличивается более медленными темпами. Более того, поставки из традиционных стран-экспортеров молока в течение следующего десятилетия не смогут поспевать за растущим спросом на молочную продукцию, тем самым создавая разрыв между спросом и предложением.

В этот период молочные компании продолжат использовать основные возможности для своего роста. Тем не менее, рост спроса на здоровые, питательные и «удобные» продукты вместе с сокращением поставок и впоследствии увеличением стоимости четко указывает на необходимость развития инноваций в производстве данной продукции.

Производство сырого молока: мировой рост

Следующее десятилетие создаст большие возможности для промышленности. Увеличение спроса ускорит глобализацию отрасли, что сделает сотрудничество и консолидацию в целях обеспечения устойчивых поставок молока и стабильной прибыли для производителей молочной продукции еще более важной, чем когда-либо.

В апреле 2015 года ЕС намерен поднять квоты, которые ограничивали производство молока более 30 лет. Ожидается, что европейские молочные компании воспользуются данной возможностью для увеличения экспорта, что в свою очередь повысит объем мирового молочного производства. Даже сегодня государства-члены ЕС начи-

нают превышать свои индивидуальные квоты по производству. Австрия, Германия, Дания, Польша и Кипр превысили свои квоты на 2012/2013 годы, за что были вынуждены платить штрафы ЕС.

Ожидается сокращение количества молочных ферм в регионе, однако размер хозяйств вырастет в попытке повысить производство молока в условиях консолидации. В результате этого в 28 странах ЕС ожидается увеличение производства сырого молока на 11% с 2012-го по 2023 год, причем наивысшие темпы роста предвидятся в таких странах, как Ирландия, Нидерланды, Франция и Польша.

Европейская молочная промышленность, однако, сталкивается с проблемой, связанной с тем, что производство молока в ближайшее время превысит свою перерабатывающую мощность. Европейская комиссия сообщила в мае 2014 года, что мощность переработки в Европе уже действует в точке насыщения. Таким образом, для того чтобы молочные компании смогли по-настоящему выиграть от расширения внутреннего предложения и роста спроса на мировом рынке, необходимы быстрые инвестиции в дополнительные мощности по переработке молока.

Между тем, такие лидирующие страны-экспортеры, как Новая Зеландия, Австралия и США, уже готовятся увеличить производство в целях удовлетворения растущего спроса в Азии и на Ближнем Востоке.

В то время как молочные компании реагируют на развитие производства, общий объем рынка оборудования для переработки сухого молока, как ожидается, за период с 2014-го по 2020 год может ежегодно расти на 5%, то есть за семь лет увеличится с 551 млн до 740 млн евро.

Спрос и предложение в течение следующего десятилетия

Производство молока, его стоимость и импорт постоянно растут в последние годы, чтобы удовлетворить растущий спрос в Азии, Африке и Латинской Америке.

Для обеспечения будущих поставок молочным компаниям на развивающихся рынках необходимо стремиться к сотрудничеству и консолидации с экспортерами из развитых стран.

Так как крупнейшие экспортеры молока в развитых странах достигают своих пределов в добыче и переработке

продукции, развивающимся странам, зависящим от импорта, следует больше инвестировать в повышение самодостаточности собственного производства. При этом они должны преодолеть проблемы, связанные с особенностями климата, ограниченной доступностью земельных и водных ресурсов, кормов и скота, а также экспертизой в области молочной промышленности.

Между тем, в стремлении расширить ассортимент молочной продукции и увеличить прибыль на каждый литр реализованного молока компаниям нужно будет воспользоваться инновационными методами в разработке новых продуктов и рецептур. Это может происходить за счет добавления в молоко других ингредиентов, таких как сок и зерновые, а также разработки альтернативы молока, например, молочной сыворотки.

В подтверждение того, как развилась ситуация, между 2011-м и 2013 годом глобальные поставки молока чуть опережали спрос. Тем не менее, к 2017 году ожидается, что поставки начнут отставать от спроса в значительной степени благодаря росту потребности на продукцию в Азии и Африке, где производство ограничено такими физическими факторами, как климат.

Глобальный импорт жидкого и сухого молока (за исключением стран ЕС), как ожидается, будет обусловлен востребованностью молочных продуктов в Китае в 2014 – 2024 годах. Это основано на быстро растущем спросе на внутреннем рынке и доверии к качеству импортируемой продукции. Китай готов удвоить долю в мировом импорте молочных продуктов в ближайшие десять лет. Тем не менее, ожидается, что в ближайшие годы в Китае в центр внимания попадет молоко местного производства, так как промышленность и правительство поощряют потребление местных молочных продуктов. Этот барьер может представлять будущий риск для рынков, которые в настоящее время в значительной степени зависят от экспорта молока в такие страны, как Китай.

В течение следующих десяти лет ожидается увеличение спроса, а также поставок на молоко и молочные продукты в Африке. Например, в Нигерии население должно вырасти на 20 миллионов человек к 2018 году, обеспечивая высокий потенциал для роста рынка. Несмотря на растущую уверенность в деловой сфере, высокие затраты и не-

надежность электроснабжения, слабая инфраструктура и увеличивающийся рост налогообложения могут привести к дальнейшей зависимости страны от импорта молока, особенно из стран ЕС.

Как ожидается, 20 крупнейших стран-импортеров молока составят 33% мирового импорта в 2024 году по сравнению с 27% в 2013-м.

Непостоянство цен будет продолжаться

Ряд факторов способствовал значительному росту цен на молоко в странах-импортерах за последние годы. Между 2000-м и 2011 годом стоимость производства молока выросла почти в три раза, в то время как ограничение в поставках, а также высокий спрос на молочную продукцию оказывают свое влияние.

В 2013 году цены в ЕС выросли с 34 евро за 100 кг до менее 40 евро, в то время как в Новой Зеландии за тот же период они подскочили почти на 10 евро. Для сравнения, цены в США были относительно стабильными в 2013 году, с незначительным ростом от 34 до 36 евро. Тем не менее, американский рынок наблюдал более значительные колебания цены в течение предыдущих трех лет.

Цены, как известно, трудно предсказать, учитывая значительные колебания на рынке. Погода, изменение климата и цены других товаров – все играет существенную роль в стоимости производства и переработки.

Поскольку за больший период в 2014 году цены упали, ожидать устойчивой тенденции не следует. Цены по прогнозам продолжат расти в течение следующих десяти лет, а спрос будет особенно увеличиваться в период сокращения поставок.

В то время как страны-экспортеры молочной продукции в течение следующего десятилетия будут стремиться удовлетворить спрос остальных стран мира, промышленности будет необходимо адаптироваться к происходящему на локальном уровне.

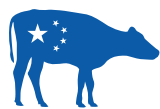
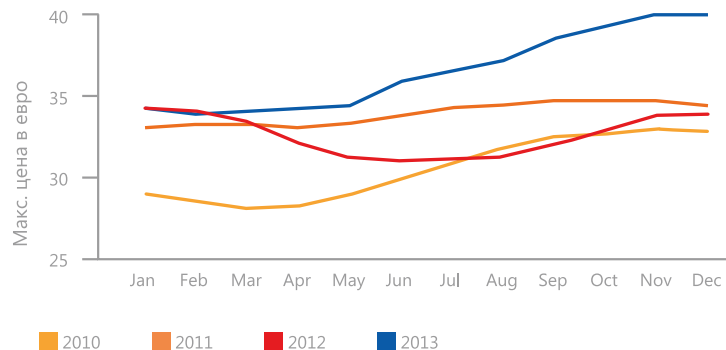
Развивающиеся потребительские предпочтения уже привели к снижению потребления молочной продукции на некоторых из крупнейших мировых рынков. Поэтому для отрасли важно сосредоточиться на производстве широкого спектра продукции, чтобы увеличить возврат прибыли сверх базовой стоимости сырого молока и обеспечить дальнейший успех присутствия на специфичных рынках. **МС**

Отпускные цены сельскохозяйственных производителей на молоко

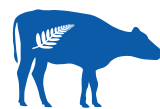
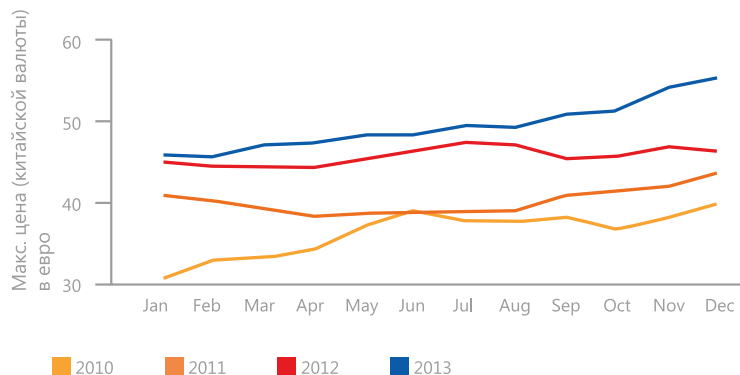
Несмотря на то, что цены на большую часть 2014 года снизились, последующей тенденции на снижение цен ожидать не стоит.



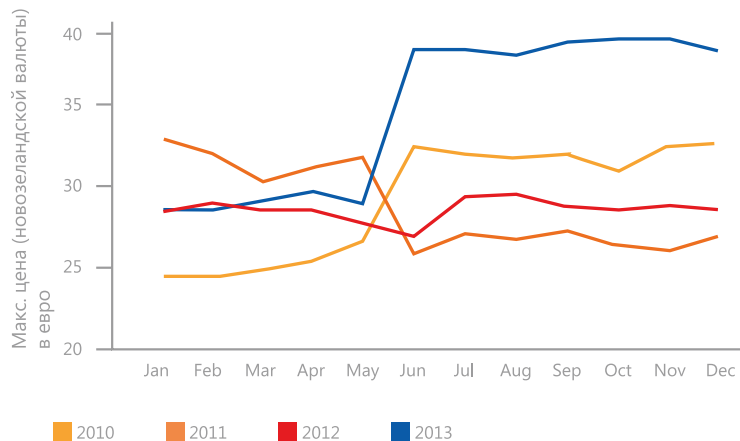
ЕС 28
€/100 кг



КИТАЙ
€/100 кг



НОВАЯ
ЗЕЛАНДИЯ
€/100 кг



Источник: Международная Сеть Сравнения Фермерских Хозяйств (МССФХ)

На пятерку лидеров приходится 86,8% рынка, а двум первым производителям – Nestle и Danone-Юнимилк – принадлежит почти половина общих объемов.



Авторы:

Анастасия Птуха,
генеральный директор
ГК Step by Step

Юлия Кулакова,
PR-менеджер
ГК Step by Step



Authors:

Anastasia Ptukha,
Step by Step company
group CEO



Julia Kulakova,
Step by Step company
group PR manager

Еда для самых маленьких

Food For The Little Ones

Детское питание – продукт, к которому всегда предъявляются повышенные требования. Согласно крылатому выражению «Все лучшее – детям», детская еда должна отвечать высочайшим критериям качества и полезности. Российский рынок имеет довольно широкий ассортимент, предлагая родителям различные виды и вкусы питания для их детей.

Рынок детского питания в России активно развивается, появляются новые компании-производители. Но они неизбежно сталкиваются с острой конкуренцией. При этом наблюдается консолидация игроков. На пятерку лидеров приходится 86,8% рынка, а двум первым производителям – Nestle и Danone-Юнимилк – принадлежит почти половина общих объемов.

На российском рынке детского питания присутствует как отечественная, так и импортная продукция. Среди иностранных компаний стоит выделить те, которые имеют в стране собственное производство:

- Nestle («Нестле Россия»);
- Nutricia («Нутриция»);
- ГК Danon-Юнимилк (10 компаний);
- Heinz («Хайнц – Петросоюз»).

Общий объем импорта в Россию в 2013 году составил почти 50 тыс. тонн, что в стоимостном выражении превышает 324 млн долларов. Основными импортерами продукции являются Словакия и Нидерланды, доля этих стран в совокупности составляет 38,24% в натуральном выражении. В стоимостном выражении на долю этих стран приходится 43,62%. На третьем месте с существенным отрывом находится Швейцария с долей 8,59% в натуральном выражении и 9,59% в стоимостном. Основными странами-производителями импорта для России являются Швейцария и Нидерланды. На долю этих стран приходится 47,95% всего импорта в натуральном выражении.

Наиболее высокой является цена импорта из Нидерландов, наименьшая цена импорта – из Испании. В среднем цена за килограмм составляет 6,5 доллара. Следует отметить, что продукты детского питания с самой низкой ценой из числа импортируемых в Россию производятся в Чаде: 3,13 доллара за килограмм. Наиболее дорогая продукция выпускается в Новой Зеландии – 24,58 доллара за килограмм.

Среди компаний-импортеров детского питания лидирует Nestle, на ее долю приходится 37% импорта в натуральном выражении и 40% – в стоимостном. В тройку лидеров также входят компании Nutricia и «Вимм Биль Данн». Стоит отметить, что компания Friso, которая находится на шестом месте по импорту в натуральном выражении, в стоимостном выражении поднимается на третью позицию с долей 9%. Самое дорогое импортное детское питание производит компания Nanny, самое дешевое – Bebevita.

Несмотря на то, что продовольственный рынок России переживает изменения в связи с экономи-

Таблица 1. Объемы экспорта и импорта, 2013 г.

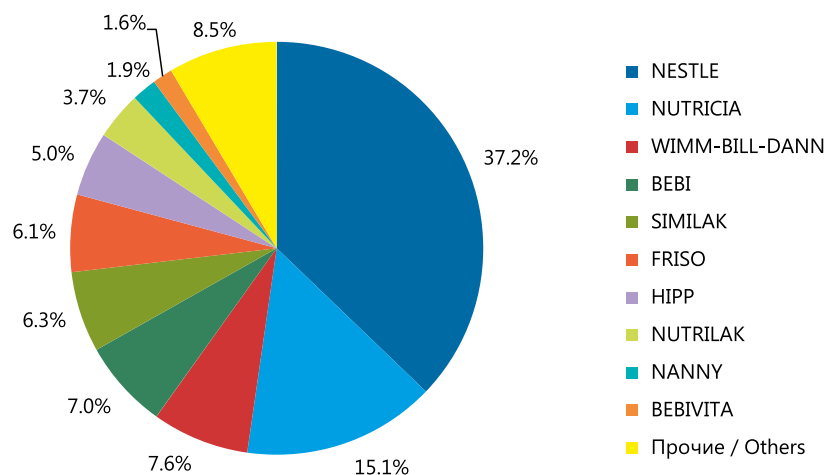
Table. Exports and imports volumes, 2013

Показатель / Value	Оборот внешней торговли / Export trade output			
	в натуральном выражении / In natural terms		в стоимостном выражении / In money terms	
	тонн / tons	%	тыс. USD / thousand USD	%
Экспорт / Exports	8 970	15	47 880	13
Импорт / Imports	49 893	85	324 527	87
Оборот / Output	58 863	100	372 407	100

Источник / Source: ГК Step by Step

Диаграмма 1. Основные фирмы-производители импортного детского питания (в натуральном выражении), 2013 г.

Diagram 1. Main companies producing imported children's nutrition (in natural terms), 2013



Источник / Source: ГК Step by Step

Children's nutrition is a product with constant high requirements. According to the proverb, "children need all the best", so food for children should satisfy the highest criteria of quality and usefulness. Russian market has quite a good assortment, offering different kinds and tastes of children's nutrition for their parents.

Children's nutrition market in Russia is developing quickly, with new manufacturers appearing. But they always face high competition. At the same time, consolidation of the market players is seen. 86.8% of the market belong to top five players, with almost a half of total volume belonging to top two manufacturers, which are Nestle and Danone-Unimilk.

86.8% of the market belong to top five players, with almost a half of total volume belonging to top two manufacturers, which are Nestle and Danone-Unimilk.

ческими санкциями, сегмент детского питания в целом и внешняя торговля в частности никак из-за санкций не пострадали. Детское питание не было включено в список продуктов, запрещенных к ввозу в Россию.

Общий объем его экспорта из РФ в 2013 году составил почти 9 тыс. тонн, что в стоимостном выражении равняется примерно 48 млн долларов. Основным экспортером продукции в 2013 году была Украина. Доля этой страны составила 48% в натуральном выражении и 41% в стоимостном. Значительная часть экспорта приходилась на Киргизию, на третьем месте Азербайджан.

Наиболее высокой является цена экспорта в Армению, наименьшей – в Монголию. Средняя цена за килограмм экспорта достигает 5,34 доллара. Основным производителем экспорта является фирма Nutricia, ее доля составляет 33,5% в натуральном выражении и 37,5% в стоимостном. В тройку лидеров также входят Nutrilak и Nestle. Наиболее дорогая продукция экспортируется компанией Similac, цена за килограмм – 10,42 доллара.

Уровень потребления детского питания в России все еще ниже, чем в Европе, но на протяжении последних лет он постоянно растет. Раньше малышей кормили детским питанием примерно до годовалого возраста, однако в последнее время его дают детям до трех лет и даже старше. У этой тенденции есть несколько причин. Во-первых, растущая занятость людей. Из-за работы и различной дополнительной занятости родители не всегда успевают готовить для детей домашнюю пищу. Во-вторых, детским питанием часто кормят из-за врачебных предписаний. Так, при некоторых недомоганиях педиатры советуют кормить ребенка монопродуктами, например пюре из одного компонента. Этот фактор объясняет одну из особенностей российского рынка – повышенный спрос на питание из одного компонента.

На потребительские предпочтения при выборе детского питания влияет множество факторов. Среди основных стоит назвать возрастные рекомендации, отсутствие консервантов и красителей, обогащенность витаминами и минеральными веществами, имидж марки, разнообразие ассортимента, цена.

За последние годы в России выросло и стало более привычным потребление детского питания для детей до трех лет. Это такие продукты, как печенье, творожки, специальный детский чай и питьевая вода. Расходы на детское питание занимают лидирующее место в структуре трат на детей в возрасте от 0 до 36 месяцев.

В России на одну покупку детского питания тратится примерно 120 рублей. В столице средний чек больше и составляет около 214 рублей. Также в Москве такие покупки совершаются чаще (около семи раз в месяц), из-за чего столичный рынок является особо привлекательным для компаний-производителей.

Лучшими торговыми марками детского питания по результатам опроса потребителей бы-

We can see both national and imported production on the Russian children's nutrition market. Among foreign companies, there are some having their local manufacturing inside the country:

- Nestle (Nestle Russia);
- Nutricia (Nutricia);
- Danone-Unimilk company group (10 companies);
- Heinz (Heinz-Petrosoyuz).

The total imports volume to Russia has reached nearly 50 thousand tons in 2013, which is more than 324 million dollars in money terms. Slovakia and Netherlands are the main importers, with their common share of 38.24% in natural terms. In money terms, the share of these two countries is 43.62%. Switzerland holds the third position, being far beyond with the share of 8.59% in natural terms and 9.59% in money terms. The main manufacturers of production which is imported to Russia are Switzerland and Netherlands. These two countries hold the share of 47.95% of all imports in natural terms.

Imported production from Netherlands has the highest price, the lowest one belongs to production from Spain. The average price per kilo is USD 6.5. It's worth noticing that the cheapest products for children's nutrition among the ones imported to Russia are produced in Chad, with the price of USD 3.13 per kilo. The most expensive production is made in New Zealand, costing USD 24.58 per kilo.

Nestle is the leader among companies importing children's nutrition with the import share of 37% in natural terms and 40% in money terms. Nutricia and Wimm-Bill-Dann are also among the top three. It's also worth noticing that FRISO, holding the sixth position in imports volume in natural terms, is the third in money terms with the share of 9%. The most expensive imported children's nutrition is produced by Nanny, the cheapest one is produced by Bebivita.

Despite the fact that Russian food market is changing now due to the economic sanctions, the children's nutrition branch and external trade haven't suffered from sanctions in any way. Children's nutrition wasn't included into the list of products which were banned in the Russian imports.

Its total exports volume from the Russian Federation in 2013 has reached nearly 9 thousand tons, which is equal to nearly USD 48 million in money terms. Ukraine was the main exporter of production in 2013. The share of this country has reached 48% in natural terms and 41% in money terms. The significant export share belonged to Kyrgyzstan, Azerbaijan held the third position.

The highest export price is to Armenia, the lowest one is to Mongolia. The average price per one kilo of exports is reaching USD 5.34. Nutricia is the main exports manufacturer, with the share of 33.5% in natural terms and 37.5% in money terms. Among the top three, there are also Nutrilak and Nestle. The most expensive production is exported by Similac, with the price of USD 10.42 per kilo.



Расходы на детское питание занимают лидирующее место в структуре трат на детей в возрасте от 0 до 36 месяцев.

Costs for children's nutrition take the leading position in the structure of costs for children from 0 to 36 months.

Таблица 2. Корзина детских товаров в целом (% по стоимости)

Table. The whole consumer's basket for children's goods (% of costs)

Наименование / Name	Возраст ребенка (в месяцах) / Child's age (months)			
	00-36	00-12	13-24	25-36
Детское питание / Children's nutrition	29,2	26,1	32,3	28,9
Подгузники / Diapers	21,8	30,6	18,7	10,5
Влажные салфетки / Wet towel wipes	3,2	4,2	2,7	2,6
Средства для стирки / Laundry agents	2,6	2,8	2,2	2,8
Ополаскиватели для тканей / Fabric rinsers	0,6	0,7	0,4	0,5
Косметика / Cosmetics	3,6	4,6	2,9	3,1
Аксессуары по уходу / Nursing accessories	1,5	2,7	0,9	0,5
Одежда, обувь / Clothes and shoes	27	20,7	28,7	36
Игрушки / Toys	10,2	7,2	11	14,9
Другое / Others	0,3	0,4	0,2	0,2
Всего / Total	100	100	100	100

Источник / Source: Step by Step

ли признаны Humana (DMK), «Тема» (Юнимилк), Heinz для детей (Heinz). В пятерку также вошли Friso (FrieslandCampina) и «Бабушкино лукошко» («Сивма»). По результатам проведенного ГК Step by Step интернет-анализа запросов, связанных с тематикой детского питания, в апреле 2013 года наиболее популярным брендом в России являлась «Малютка» (19,5% из пяти наиболее популярных брендов).

Отдельно стоит сказать о рекламе детского питания. Ее специфика во многом связана с ограничениями, накладываемыми законом РФ и международными рекомендациями, а также с самоограничениями некоторых компаний на рекламу детских товаров. Так, от производителя требуется информировать покупателей о возрастных предписаниях, необходимости консультации специалиста и отмечать приоритетность грудного вскармливания. Существует полный запрет на рекламу заменителей грудного молока и на сравнение молочных смесей с материнским молоком.

Чаще всего производителями детского питания используются такие инструменты продвижения, как печатная реклама в специализированных изданиях для родителей и рекламные сообщения в кабинетах педиатров. Реже чем в других сегментах детских товаров используются телевизионные ролики и рекламные щиты. **МС**

Children's nutrition consumption level in Russia is still lower than in Europe, but during the last few years it is growing constantly. In the past, kids were fed by children's nutrition until they were one year old, but now it is given for children aged three and even older. This trend has several reasons. The first one is people's growing occupation. Parents don't always have time to prepare homemade food for their children due to work and some additional occupation. The other reason is the fact that children's nutrition is given due to medical prescriptions. Thus, in the case of some health problems children's doctors advice to feed a child with mono-products, for example, with one-component purees. This factor explains one of the Russian market specifics – the increased demand in one-component nutrition.

There are many factors having influence on customers' choice. Among the main ones, there are age recommendations, lack of preservatives and flavours, enrichment with vitamins and minerals, the trade mark's image, assortment broadness and prices.

During the last few years, children's nutrition consumption for children under three years old has grown and become more common. Here, there are such products as cookies, flavoured curd, special children's tea and drinking water. Costs for children's nutrition take the leading position in the structure of costs for children from 0 to 36 months.

About 120 rubles are spent averagely in Russia when buying children's nutrition once. In the capitals, the average cheque is bigger and is about 214 rubles. At the same time, such purchases in Moscow are made more often (about seven times a month), that is why the capital's market is the most attractive for manufacturers.

The best brands of children's nutrition according to the consumers' survey were Humana (DMK), Tema (Unimilk), Heinz for children (Heinz). Among the top five, there are also Friso (FrieslandCampina) and Babushkino Lukoshko (Sivma). According to the web analysis of queries made by Step by Step company group in April 2013, the most popular brand in Russia as Malutka (19.5% from the top five popular brands).

Children's nutrition advertisement is worth noticing as well. Its specific depends much on limits by Russian law and international recommendations, and also with companies' self-limits for children's goods advertisement. Thus, the manufacturer must inform the customer about the age prescriptions, the necessity in professional consultation and notice the priority of breastfeeding. Breast milk substitutes advertisement and comparing infant formula to mother's milk are totally forbidden.

The instruments which are the most widely-often used among children's nutrition manufacturers are printed advertisements in special published editions for parents and advertisements in children's doctors' cabinets. TV clips and billboards are less used than in other branches of children's goods. **ДС**

Существует полный запрет на рекламу заменителей грудного молока и на сравнение молочных смесей с материнским молоком.



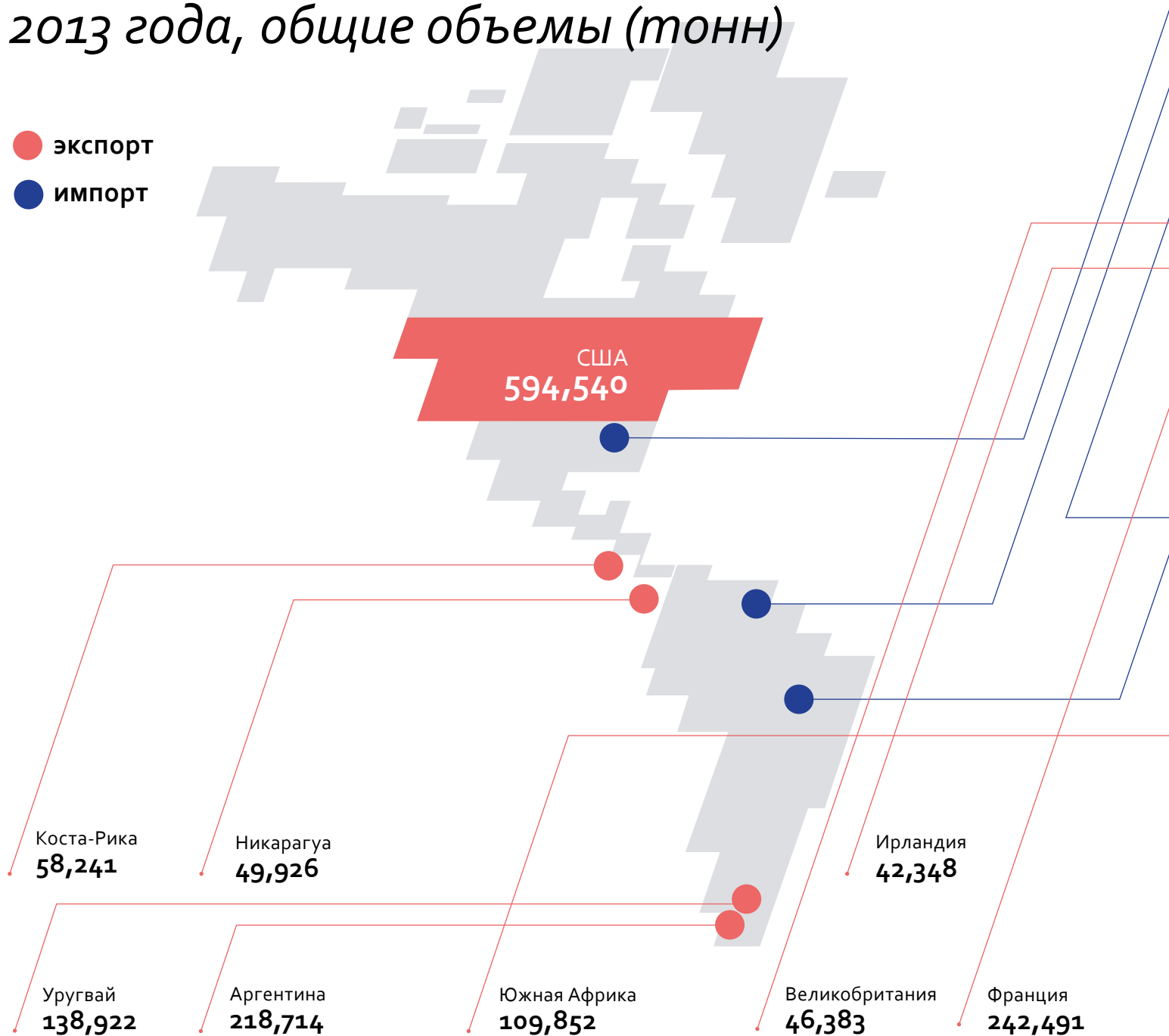
Breast milk substitutes advertisement and comparing infant formula to mother's milk are totally forbidden.

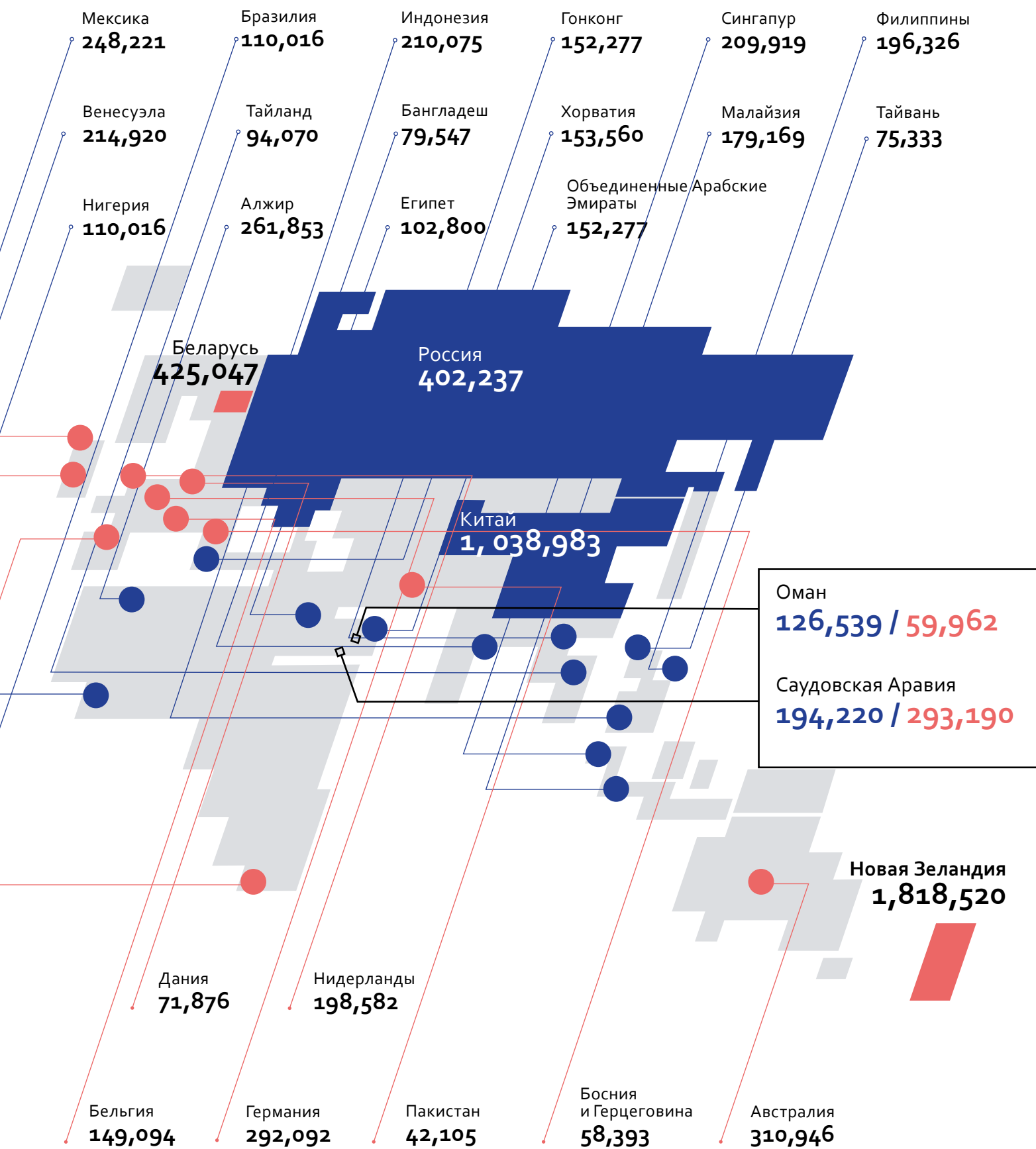


Молоко и сухое молоко

20 ключевых импортеров и экспортеров
2013 года, общие объемы (тонн)

● экспорт
● импорт







Данопе снижает продажи молока и кефира

Продажи низкомаржинальных продуктов Danone – молока и ферментированных продуктов, например, кефира, снизились в III квартале 2014 года на двузначное число процентов.

Тенденция наблюдается с конца 2013 года, когда начала расти цена на сырое молоко (к настоящему моменту – на 40%) и низкомаржинальные продукты стали производиться в убыток. В то же время продажи высокомаржинальных продуктов (йогуртов, напитков для повышения иммунитета, детского питания, творожков) росли от 5 до 15%, как следует из квартальной презентации Danone. На общий рост продаж в России влияют вывод новых продуктов (с начала 2014 года в ассортименте были, например, введенные двуслойные творожки Danissimo и «Активиа») и повышение отпускных цен.

Нехватка сырого молока, рост цен на него и, как следствие, убыточность производства вынудили Danone объявить, что с октября остановится работа молочного комбината в Смоленске (пока этого не произошло). Решение закрыть завод никак не связано с экономическими санкциями, говорил в сентябре представитель Danone. В этом году еще дважды объявлялось о закрытии заводов в России: в июне – об остановке производства на «Данон Волге» (Тольятти) из-за малой площади предприятия (0,6 га) и наличия неподалеку другой крупной производственной площадки – молочного комбината «Самаралакто», а в июле – о закрытии молокозавода «Новосибирский». Последнее вызвано стремлением компании оптимизировать производство и работать в тех регионах, где можно производить высокомаржинальную продукцию, объясняла тогда компания.

Но на планы Danone по инвестициям в Россию это не повлияло. Ранее сообщалось, что за пять лет (с 2012-го по 2017 год) Danone планирует вложить в Россию 700 млн долларов (в среднем годовые инвестиции, по расчету компании, составят около 120 млн долларов; в 2013 – 2014 годах капитальные вложения могут превысить этот показатель). Эти планы не пересматривались, большая часть инвестиций уже осуществлена.

Для Danone российский рынок особенно важен, так как он крупней-

ший: по итогам 2013 года он дал 11% выручки глобальной компании.

«Ведомости»



«Глазов-молоко» – 90 лет

«Глазов-молоко», старейшему молокоперерабатывающему предприятию Удмуртии, исполняется 90 лет.

На российском рынке сухих молочных продуктов доля «Глазов-молоко» превышает 4%. Еще в 1976 году первым в Удмуртии предприятие стало специализироваться на выпуске сухого обезжиренного молока. В 2008 году оно вошло в состав крупнейшего в республике агропромышленного холдинга «КОМОС ГРУПП», и началась масштабная реконструкция производства. За последние пять лет холдинг инвестировал в «Глазов-молоко» 534 млн рублей, благодаря этому объем переработки молочного сырья вырос на 62%, а объем переработки молочной сыворотки – в 4,5 раза.

«Теперь ежемесячно мы производим свыше 150 тонн сухого обезжиренного молока и около 500 тонн сухой обезжиренной сыворотки, которые используются для изготовления диетического, детского и спортивного питания, – уточняет заместитель вице-президента – управляющий производственной площадкой «Глазов-молоко» Владимир Пальшин. – Мы поставляем сухую молочную продукцию в международные компании, которые предъявляют высокие требования не только по качеству продукции, но и по условиям ее хранения. Поэтому недавно мы ввели в эксплуатацию складской терминал стеллажного хранения сухой молочной продукции, где поддерживается оптимальный микроклимат по температурному режиму и по влажности».

Емкость нового терминала составляет около 200 тонн, и этот склад станет первой очередью в создании на «Глазов-молоко» автоматизированного логистического центра. По предварительным планам большой логистический центр с секциями для хранения сливочного масла, цельномолочной продукции и сухих молочных продуктов будет построен здесь в 2016 году. А в 2015 году на «Глазов-молоко» планируют запустить автоматизированную высокоскоростную линию по выпуску молочной продукции в пэт-бутылке.

«Это позволит увеличить наши производственные мощности примерно в три раза, – сообщил Вла-

димир Пальшин. – Особенностью новой автоматизированной линии станет создание абсолютной «чистой зоны» – продукция будет разливаться в пэт-бутылки в асептических условиях, что обеспечит длительные сроки ее хранения и возможность поставок в самые дальние уголки страны».

izvestiaur.ru



Atria продает сырный бизнес Arla

Финский холдинг Atria Group продает свой сырный бизнес в Швеции компании Arla. В частности, покупатель получит завод в Фальчёпинге и сырный бренд Falbygdens.

В результате сделки продажи Atria сократятся на 52 млн евро, а показатель EBIT снизится на 3 млн евро.

Закрытие сделки зависит от одобрения конкурентного ведомства Швеции. Компании ожидают, что сделка будет завершена в начале 2015 года. Сумма сделки не разглашается, однако известно, что годовой оборот сырного бизнеса Atria составляет около 50 млн евро в год.

Группа компаний Atria работает в Финляндии, Швеции, Дании, Эстонии. В России компания реализует продукцию под брендами «КампоМос» и «Пит-Продукт». В сегменте быстрого питания представлена брендом Sibylla. В целом продажи группы Atria Pic в 2013 году составили 1,4 млрд евро.

Arla перерабатывает ежегодно около 12,5 млрд литров молока. Около 43,4% оборота компании приходится на сегмент свежих молочных продуктов и 25,5% – на сыры. Arla Foods принадлежит бренды Arla, Arla Apetina, Arla Natura, Castello и Lurpak.

По итогам 2013 года оборот компании составил почти 9,9 млрд евро, а прибыль оценивалась в 296 млн евро.

dp.ru

Австрийская компания оснастит завод на Урале

Австрийская компания «Берч» предложила поставить на Ирбитский молочный завод оборудование для производства твердых сыров.

Переговоры по данному вопросу провел губернатор Свердловской области Евгений Куйвашев во вре-

мя визита в Белоруссию, где «Берч» провела модернизацию Молодечненского молочного комбината.

Как сообщили в администрации главы региона, ориентировочная стоимость проекта – порядка 500 – 600 млн рублей. Новый цех будет производить до 10 тонн твердых сыров в день. Губернатор отметил, что предложение австрийской стороны не единственное, и рекомендовал министру сельского хозяйства Михаилу Копытову и гендиректору Ирбитского завода Сергею Суетину рассмотреть все варианты в кратчайшие сроки и не затягивать с решением.

Ранее Суетин отмечал, что к весне 2015 года предприятие планирует удвоить объемы производства. «Общая сумма инвестиций, утвержденная правительством в 2014 году, составит порядка 600 млн рублей, – сказал Суетин. – Это позволит увеличить производство молочных продуктов на 170 тысяч тонн (на 80% от нынешнего объема)».

Предприятие перечисляет в бюджеты разного уровня 300 млн рублей налогов в год. Кроме того, правительство области получает дивиденды от прибыли как акционер.

Доля Ирбитского молочного завода на внутреннем региональном рынке составляет 25%. Областные власти намерены сделать предприятие брендом российского уровня, отметил глава администрации губернатора Сергей Пересторонин.

В первом полугодии Свердловская область заняла второе место по приросту валового производства молока в РФ, на первом месте – Воронежская область.

tass.ru



Производство моцареллы в Томске

Томская компания ООО «Деревенское молочко» может уже в 2015 году открыть производство натуральных моцарелльных сыров, сообщил директор предприятия Артем Баргеев.

По его словам, в настоящее время проект производства находится на рассмотрении в администрации. Предположительная стоимость создания линии – около 100 млн рублей, большая часть средств пойдет на закупку оборудования.

«Если в четвертом квартале этого года согласуют, то к концу лета 2015-го появятся первые сыры. Наша «фишка» в том, что мы будем готовить моцарелльные сыры без консервантов и стабилизаторов, которые в те-

ние двух-трех дней должны попасть на стол. А та моцарелла, которая сейчас на полках магазинов, она хранится по шесть-девять месяцев, ничего живого в ней нет», – рассказал директор компании.

Он уточнил, что планируется выпускать мягкие сорта, в частности моцареллу, брынзу, качиотту и сулугуни. Кроме того, возможно производство более твердых сыров. Всего компания намерена выпускать 30-40 тонн продукции в месяц.

В настоящее время существуют два варианта размещения производства: на площадях обанкротившегося завода по соседству с «Деревенским молочком» в Северске (закрытый город-спутник Томска) или в уже существующих зданиях предприятия.

riatomsk.ru

PepsiCo Foundation: грант на 750 тыс. долларов

Компания PepsiCo 15 октября вручила представителю Института международного образования (ИЕ) сертификат о передаче гранта на сумму 750 тыс. долларов на развитие сельскохозяйственной отрасли и молочного животноводства в России.

Институт международного образования при поддержке Фонда



PepsiCo запускает новую программу по переподготовке и повышению квалификации кадров в сфере молочного животноводства. «Программа рассчитана на два года и ориентирована на повышение эффективности сельского хозяйства в целом и внедрение передовых практик в российскую молочную отрасль. Основной фонд программы будет направлен на переподготовку кадров, повышение уровня теоретических и практических навыков у специалистов», – отметила координатор программ Института международного образования Анна Степина.

Одним из основных компонентов программы является создание центров молочной экспертизы для обучения и профессионального развития специалистов на базе двух университетов: Омского государственного аграрного университета и РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева. Открытие первого центра состоится 28 октября, в ноябре будет открыт центр молочной экспертизы в Омске.

К концу 2015 года на их базе предполагается подготовить около 400 специалистов. В рамках программы предполагается проведение тематических конференций с привлечением российских и международных экспертов отрасли. Кроме того, программа предусматривает краткосрочные курсы в США для российских преподавателей и представителей молочных хозяйств.

The DairyNews

«Петмол» отметил свое 80-летие

На молочном комбинате «Петмол», входящем в состав Группы компаний Дапопе в России, 2 сентября состоялась торжественная церемония, посвященная 80-летию юбилею предприятия.

«Все эти годы предприятие остается одним из лучших в России. Оно ни на день не останавливало производство, продолжая работать даже в дни блокады Ленинграда», – отметил в своем выступлении губернатор Санкт-Петербурга Георгий Полтавченко. – Сегодня молочный комбинат «Петмол» – это флагман компании Дапопе на Северо-Западе. Его продукция пользуется спросом, а это говорит о том, что качество соответствует заявленным в стратегии предприятия позициям».



Генеральный директор ГК Дапопе в России Ив Легро сообщил, что компания Дапопе за последние два года инвестировала в развитие молочного комбината «Петмол» около 1 млрд рублей. Средства были направлены на модернизацию производства, улучшение условий работы сотрудников и экологические проекты. Он также подчеркнул, что компания уделяет большое внимание пищевой безопасности, и продукция предприятия отвечает высоким требованиям.

В продолжение торжественной церемонии сотрудники предприятия были награждены благодарностями Министерства сельского хозяйства России, благодарственными письмами губернатора Санкт-Петербурга и Законодательного Собрания Санкт-Петербурга. Молочный комбинат «Петмол» получил почетный диплом губернатора Ленинградской области.

gov.spb.ru

ЭФФЕКТИВНЫЕ СИСТЕМЫ АЭРАЦИИ



Применение систем аэрации позволяет производителям повысить качество выпускаемых продуктов, а также значительно увеличить ассортимент. Важным моментом при этом является использование производственных установок, отвечающих строгим стандартам гигиены. Компания SCHALLER® совместно со своим партнером Haas-Mondomix предлагает оборудование для производства высококачественных молочных продуктов. Обладая многолетним опытом работы и обширными знаниями в этой области, эксперты SCHALLER Solutions и Haas-Mondomix разрабатывают индивидуальные решения исходя из потребностей, пожеланий и технических условий определенного предприятия. Такой подход позволяет выполнять пожелания заказчиков на самом высоком профессиональном уровне!

SCHALLER®

ЗАО «ШАЛЛЕР»
Россия, 115054, Москва, Павелецкая пл., д. 2, стр. 2
Тел.: +7-495-797 63 33, факс: +7-495-797 63 44
office.moskau@schalleraustria.com, www.schalleraustria.com

Excellence in Food
Совершенство в каждом продукте



Событие:

**Пресс-тур на Евдаковский
масложировой комбинат
(ГК «Благо»)**

Дата основания:

1934 год,

в состав холдинга «Благо»
вошел в конце 2011 года

Расположение:

Россия,
Воронежская область

География поставок:

Российская Федерация,
страны дальнего
и ближнего зарубежья

Объем производства:

до 18 тыс. тонн в месяц



Автор:



Елена
Максимова

Фото:



Татьяна
Путинцева

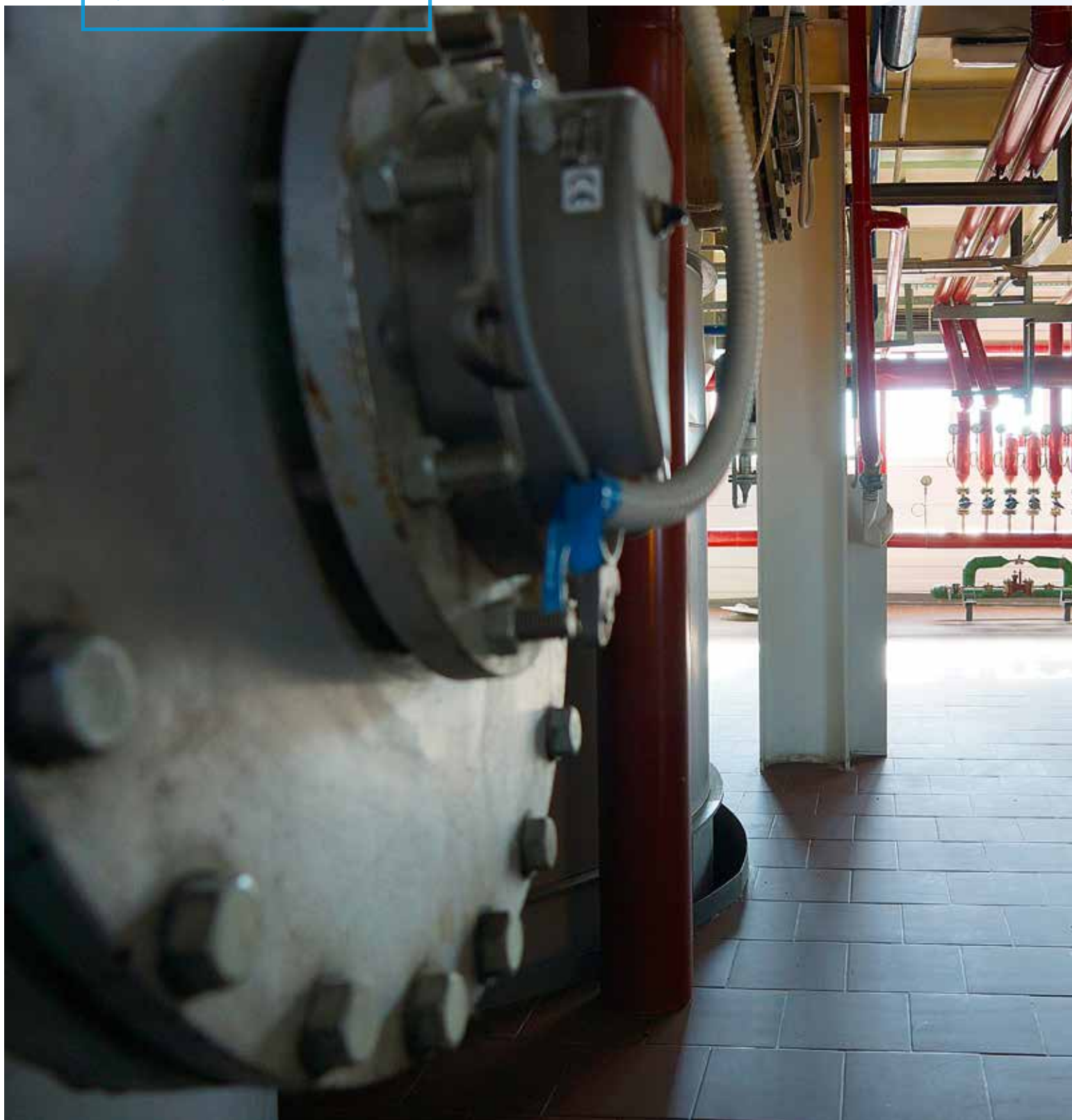


Евдаковский масложировой комбинат: 80 лет успешной работы

О том, что от выбора жира во многом зависит качество и срок хранения продуктов питания, в состав которых он входит, знает любой технолог. И сегодня в нашей стране есть несколько предприятий, которые производят качественные жировые продукты для ряда отраслей пищевой промышленности. Специалисты одного из таких заводов – Евдаковского масложирового комбината (ЕМЖК) – рассказали нам о специфике производства жиров для молочной, кондитерской и хлебопекарной отраслей пищевой промышленности.

Предприятию в этом году исполнилось 80 лет, и в начале осени в Воронежской области состоялось торжественное открытие комбината после масштабной модернизации.

Весь процесс – от подготовки сырья до нанесения этикетки – происходит автоматически. Короба с готовой продукцией укладываются на транспортеры с помощью робота и отправляются на склад.





Не останавливаясь на достигнутом

В российской масложировой отрасли достаточно высокая конкуренция, поэтому, чтобы успешно работать на рынке, предприятиям необходимо постоянно развиваться, что успешно получается у ЕМЖК.

Напомним, что первый этап реконструкции комбината предусматривал строительство нового восьмизэтажного цеха переработки масел (ЦПРМ), который был введен в эксплуатацию в конце 2011 года. В него поступают сырые растительные масла, а выходит готовый дезодорированный продукт, используемый для приготовления маргаринов и жиров. Второй этап модернизации был завершен к юбилею предприятия. Он предусматривал реконструкцию маргаринового цеха, в частности установку четырех новых линий по производству жиров и маргаринов, что позволит увеличить объем готовой продукции в три раза. Капитальному ремонту подверглось и само здание маргаринового цеха.

На церемонии открытия комбината выступил губернатор Воронежской области Алексей Гордеев, который поздравил всех сотрудников предприятия и выразил свое восхищение масштабностью проекта. Мощности ЦПРМ позволяют производить 15 тыс. тонн полуфабрикатов в месяц, а маргариновый цех, который уже сегодня выпускает 400 тонн продукции в сутки, как для предприятий пищевой промышленности, так и для частных потребителей, при полной загрузке мощностей сможет изготавливать в месяц 18 тыс. тонн товара.

Председатель Совета директоров «ЕМЖК» Аркадий Фосман в своем выступлении на мероприятии перед журналистами отметил, что команда комбината не собирается останавливаться на достигнутом: предприятие будет развиваться в соответствии с требованиями рынка. Аркадий Фосман подчеркнул, что клиенты ЕМЖК могут не бояться никаких экспортных ограничений: вне зависимости от политической и экономической ситуации они будут бесперебойно получать качественную продукцию.

Качество под контролем

После торжественной части для партнеров и клиентов комбината была проведена



Наталья Абросимова,
главный технолог Евдаковского
масложирного комбината:

«Новая автоматическая линия, установленная в маргариновом цехе, не только позволяет добиться высокой производительности, но и полностью исключает ручной труд. Весь процесс – от приготовления эмульсии до отправки готовой продукции на склад – происходит автоматически».

экскурсия по цеху переработки растительных масел и маргариновому цеху. **Главный технолог Евдаковского масложирного комбината Наталья Абросимова** в ходе экскурсии отметила, что новая автоматическая линия, установленная в маргариновом цехе, не только позволяет добиться высокой производительности, но и полностью исключает ручной труд. Весь процесс – от приготовления эмульсии до отправки готовой продукции на склад – происходит автоматически.

В качестве продукции ЕМЖК можно не сомневаться. На предприятии есть отдел, который проверяет ее микробиологические показатели. А запечатанные коробки с готовыми маргаринами проходят через металлодетектор, который проверяет продукт на наличие инородных тел.





Ассортимент маргаринов и жиров, выпускаемых комбинатом, достаточно широк. «Мы делаем серийно-штучный товар. Наш отдел разработок, исходя из нужд конкретного клиента, вырабатывает подходящие для него рецептуры», – рассказывает Наталья Абросимова.

Предварительная обработка сырья

Сырье для производства жировой продукции поступает в цех по переработке растительных масел ЦПРМ, где проходит стадии рафинации, дезодорации, гидрогенизации, отбелки, фракционирования и т. д.

Готовый дезодорированный продукт, используемый для приготовления маргаринов и жиров, поступает в маргариновый цех, современные автоматические линии которого изготавливают маргарины разного назначения – как для бытовых нужд, так и для производителей продуктов питания.

Производство жиров для предприятий пищевой промышленности

Из произведенного в ЦПРМ сырья изготавливается эмульсия, которая отправляется на пастеризацию, предварительно охлаждается, поступает на вотаторы, где охлаждается до 17–18°C, затем идет на упаковку.

На линии упаковки в сформированные коробки вносится пакет, который разматывается с рулона, затем туда с помощью дозаторов поступает жир. Каждый пакет запаивается для предотвращения попадания воздуха, после чего коробка закрывается. Затем на коробки наносится этикетка, и они отправляются на склад, но перед этим проходят через металлодетектор, который контролирует продукт на присутствие в нем инородных тел. Все операции происходят автоматически.

Хранение

Вся выработанная продукция созревает на складе, где одновременно может храниться до 300 тонн товара. На складе происходит отверждение в продукте кристаллов, которые были образованы в маргаринах и жирах на вотаторе, продукция приобретает необходимую текстуру. **МС**

Комментарии



Татьяна Савенкова,
директор по науке НИИ кондитерской промышленности Россельхозакадемии,
д. т. н., проф., вице-президент СППИ:

– Продукцию ЕМЖК я оценивала во время работы в комиссии конкурса «Ингредиент года» в рамках выставки «Ингредиенты-2014». Предоставленный предприятием товар достоин наград, которые вручены президентом СППИ Алексеем Нечаевым.

Посещение комбината показало, что в реконструкцию вложено много средств и сил. Видно, что руководство компании спрогнозировало перспективы развития по завершению модернизации. Приятно, что купаж современных технологий опирается на 80-летние традиции компании. Хочется надеяться, что предприятие будет и впредь развиваться и выпускать масложировую продукцию для кондитеров с требуемыми показателями качества, в частности с высоким индукционным периодом, для обеспечения производства конкурентоспособных кондитерских изделий продолжительного срока годности.

В целом, очевидно, что у комбината хорошее будущее. Мы же со своей стороны готовы оказывать компании содействие в решении научных вопросов.



Юрий Морозов,
исполнительный директор Масложирового союза России:

– Очень приятно, что за последние три-четыре года доля Евдаковского масложирового комбината на рынке стала ощутимой: с 2013 на 2014 год объем производимой предприятием продукции увеличился примерно в два раза. Если комбинат и дальше такими темпами будет наращивать объемы, то сможет загрузить все свои производственные мощности, которые организованы по последнему слову техники.

Я бы назвал ЕМЖК одним из самых современных заводов. Комбинат является членом Масложирового союза России, их работа у нас на виду, и могу сказать, что команда, которая работает здесь, серьезное внимание уделяет вопросам технического регулирования и стандартизации.

Хочется верить, что ЕМЖК сможет занять серьезную долю на рынке масложировой продукции: предполагаю, что при полной загрузке мощностей комбинат сможет обеспечивать примерно 17–18% потребностей рынка в маргариновой продукции.

Гость:

Татьяна Гришаева,
заместитель генерального
директора по производству
ОАО «Сыродельный
комбинат Ичалковский»,
Республика Мордовия

Беседовала:

Ольга Паленова

женские правила



Татьяна Гришаева: «Я делаю свое дело и ЭТИМ ЖИВУ»

Окончив школу, я поступила сначала в молочное училище, после этого год работала на производстве. Тогда и почувствовала, что это мое дело, которое мне нравится.

Мой самый любимый сыр из твердых сортов – это «Грана». Кроме того, стараюсь, чтобы дома всегда был «Сливочный».



досье

Имя, фамилия:
Татьяна Гришаева

Место рождения:
Республика Мордовия

Дата рождения:
18 марта 1956 г.

Образование:
высшее в сфере молочного
производства

Название компании, должность:
ОАО «Сыродельный комбинат
Ичалковский»
(Республика Мордовия),
заместитель генерального
директора по производству

Сколько времени работает
на руководящей должности:
общий стаж работы на руководящей
должности – 37 лет, из них
34 года – в должности начальника
лаборатории и три года –
в должности заместителя
генерального директора

Семейное положение, дети:
замужем, имеет двух дочерей, внука

Хобби:
главное увлечение –
походы за грибами

Расскажите, почему вы выбрали именно эту профессию и как пришли к вашей должности?

– Окончив школу, я поступила сначала в молочное училище, после этого год работала на производстве. Тогда и почувствовала, что это мое дело, которое мне нравится. Я продолжила обучение – в техникуме и институте – и действительно полюбила свою работу. Никогда не жалела о выборе профессии.

В чем, на ваш взгляд, заключаются особенности ведения бизнеса представительницами слабого пола? Что отличает женщину в бизнесе?

– Должна сказать, что женщин у нас на производстве очень много – это основная часть коллектива, около 80%. Поэтому, сопоставляя сотрудников с собой, как женщина, пытаюсь их понять. Я постоянно работаю с женским коллективом, и, на мой взгляд, это гораздо легче, чем работать с мужчинами. Женщины более управляемые, покладистые, трудолюбивые и более добрые – то, что как раз и нужно в нашем производстве, связанном с молоком.

А как вы отбираете персонал на производство?

– Во-первых, смотрим на наличие специального образования, во-вторых – на стаж, а в-третьих, обращаем внимание

Я постоянно работаю с женским коллективом, и, на мой взгляд, это гораздо легче, чем работать с мужчинами. Женщины более управляемые, покладистые, трудолюбивые и более добрые – то, что как раз и нужно в нашем производстве, связанном с молоком.

на то, где специалист работал и откуда его характеристики.

А психологические детали отмечаете для себя?

– Главное, чтобы у специалиста не было вредных привычек – употребление алкоголя и курение строго запрещено на пищевом производстве. Важны трудолюбие, чистоплотность и, конечно, неконфликтность.

Как вы мотивируете персонал на результаты?

– Мы наблюдаем за работой, например, по участкам, ведем переговоры с мастерами, оцениваем и учитываем качество работы сотрудников. Лучших – поощряем. У нас существует система денежных премий, а также нематериальные стимулы, например путевки в санаторий.

Становятся ли ваши коллеги друзьями?

– Да, зачастую становятся, потому что мы занимаемся одним общим делом, которое объединяет и сближает.

Что бы вы назвали своим главным профессиональным достижением?

– Главное достижение – это увлечься своим делом и делать его так, как нужно. Я очень люблю свою работу.

По примеру большинства европейских заводов, работаем в основном на датских заквасках – часть заводов делают на них и «Грану», и «Пармезан».

Иногда бывают такие ситуации, при решении которых без твердости характера никак не обойтись, поэтому должны быть и «пряник», и «кнул».



Мы занимаемся сырами, а это особое направление в молочной отрасли, включающее и производство целномолочной продукции, и производство масла. Сыры – это нечто необычное. Чтобы получить хороший результат по выработке и производству сыра, иногда требуется много времени. Например, при выработке твердых сыров подчас по году не видишь результата своей работы, и когда получаешь то, что было задумано, – это очень большая радость и удовлетворение.

Сколько сыров сейчас у вас в линейке?

– Около пятидесяти наименований. Из них недавно, года три назад, начали делать твердые сыры, которые созревают по году. Это «Пармезан», «Конте», «Грана», «Олидер». Сейчас они очень востребованы в связи с закрытием границ для импорта, и мы – одни из не-

многих, кто занимается их изготовлением. Такие сыры, как «Российский» или «Пошехонский», изготавливают практически на всех заводах, а для твердых сыров нужны очень хорошее сырье, оборудование и, конечно, специалисты. Наши сотрудники регулярно выезжают за границу – во Францию, Данию, Польшу, обмениваются опытом и повышают свою квалификацию.

Скажите, используются ли в линейке итальянских сыров закваски из Италии?

– Используются и итальянские закваски, хотя мы, по примеру большинства европейских заводов, работаем в основном на датских – часть заводов делают на них и «Грану», и «Пармезан».

Какие сыры всегда есть в вашем холодильнике?

Сыры – это нечто необычное. Чтобы получить хороший результат по выработке и производству сыра, иногда требуется много времени. Например, при выработке твердых сыров подчас по году не видишь результата своей работы, и когда получаешь то, что было задумано, – это очень большая радость и удовлетворение.

– Мой самый любимый сыр из твердых сортов – это «Грана». Кроме того, стараюсь, чтобы дома всегда был «Сливочный».

А детям что покупаете?

– Дети тоже предпочитают «Сливочный». Одна из моих дочерей очень любит «Моцареллу».

Расскажите немного о вашем характере. Чего в нем больше, женского или мужского?

– Сложно сказать, но, наверное, есть и то, и другое. Когда работаешь на руководящей должности, нужно одновременно быть и строгим, и добрым, относиться с пониманием к людям. Иногда бывают такие ситуации, при решении которых без твердости характера никак не обойтись, поэтому должны быть и «пряник», и «кнул».

Как вы думаете, чем бы вы занимались, если бы не работали в этой области?

– Я не представляю для себя другой работы. Я делаю свое дело и этим живу. Не поверите, я даже картину домой заказала – в комнату, где принимаю всех гостей. На картине изображен кусочек сыра. В этом кусочке сыра заключена вся моя жизнь. **МС**



Форум о свежих продуктах и собственном производстве в сетях

ОСНОВНЫЕ ТЕМЫ ФОРУМА:

Fresh и собственное производство:
новые драйверы роста категорий

Аналитический обзор рынка
впервые представленный компаниями-
производителями и ассоциациями

Высшая школа закупок:
семинар по товароведению для закупщиков сетей

Специальные мастер-классы
по разделке и выкладке мяса,
рыбы и морепродуктов, сыров

Сессия знакомств
шеф-поваров HoReCa и директоров
собственного производства сетей

**СЕССИЯ КОММЕРЧЕСКИХ
ПЕРЕГОВОРОВ ПО ПОСТАВКАМ**

УЧАСТНИКИ ФОРУМА – 300+ ДЕЛЕГАТОВ:

ПРИГЛАШАЮТСЯ К УЧАСТИЮ:

- Коммерческие директора розничных сетей и директора по рознице/продажам.
- Руководители товарных направлений категорий: ОВОЩИ, ФРУКТЫ, МЯСО, РЫБА, МОЛОКО, ЯЙЦА, ХЛЕБ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ.
- Директора по собственному производству розничных сетей.
- Производители, поставщики и дистрибьюторы свежих продуктов.

▶ СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГОСТЬ ФОРУМА – **Vincenzo Bozzetti,**

консультант по молочной продукции из Италии, проведет мастер-класс по итальянским технологиям нарезки сыра в розничных сетях.





В ПОЛЯХ

Гость:

Сергей Чеснов,
руководитель отдела продаж
«Таурас-Феникс»
(направление – оборудование для
молочной промышленности)

Беседовала:

Елена Максимова



Сергей Чеснов:

«Умение импровизировать важно не только для актера, но и для продавца!»

Расскажите о первой значимой для вас продаже. Как она повлияла на вашу карьеру?

– Первую сделку я заключил, работая в компании «Таурас-Феникс». Я только закончил ознакомление с ассортиментом выпускаемых предприятием автоматов и еще не очень хорошо разбирался в оборудовании. Дотошный главный инженер компании клиента в течение нескольких дней засыпал меня вопросами, которые касались тех или иных нюансов нашего оборудования. На какие-то из них я отвечал сам, но в большинстве случаев просил у клиента паузу для выяснения ответов у наших конструкторов. В итоге, приехав к нам на завод принимать купленное

оборудование, этот главный инженер рассказал, что кроме меня он параллельно общался с двумя нашими конкурентами. Выбрал «Таурас-Феникс» потому, что я, когда не знал ответа, не боялся об этом сказать, после чего очень быстро перезванивал и исчерпывающе отвечал на все вопросы.

Какую профессию вам пророчили в детстве родные?

– Каждый видел во мне что-то свое: водитель, бухгалтер, инженер.

Какими качествами, по-вашему, должен обладать хороший продажник?

– Он должен быстро реагировать на запросы клиента и быть честным в об-

щении. Важны также умения самостоятельно принимать решения и брать ответственность на себя. Все это – свойства характера. А вот развить и отшлифовать эти качества помогают специальные тренинги и литература.

Сколько вам нужно времени, чтобы составить мнение о незнакомом человеке?

– Стараюсь в личной жизни не давать оценок впопыхах, однако в деловом общении приходится это делать по результатам одного-двух телефонных разговоров.

Если клиент насторожен, напряжен или настроен не очень дружелюбно,

Хорошие личные отношения играют немаловажную роль при окончательном выборе того или иного поставщика.

Стараюсь в личной жизни не давать оценок в попытках, однако в деловом общении приходится это делать по результатам одного-двух телефонных разговоров.



досье

Имя, фамилия:

Сергей Чеснов

Должность, компания:

руководитель отдела продаж «Таурас-Феникс» (направление – оборудование для молочной промышленности)

Дата и место рождения:

8 января 1978 г., Ленинград

Работает в продажах:

12 лет

Общая сумма заключенных контрактов:

25 млн долларов

Стоимость самой крупной сделки:

1,2 млн долларов

Места, где побывал в командировках:

Москва, Нижний Новгород, Воронеж, Липецк, Оренбург, Одесса, Минск, Брест, Могилев, Ростов-на-Дону, Сочи, Белгород, Мюнхен, Дюссельдорф

Семейное положение:

женат, двое детей

*Скорость
реагирования на
запросы клиента
и честность
в общении –
одни из самых
важных качеств
продавца.*

каким образом его можно расположить к себе?

– Показать, что вы видите его обеспокоенность. Искреннее желание понять, в чем проблема, может растопить лед.

С плохим настроением клиента поможет справиться шутка, беседа на отвлеченные темы.

Если у собеседника негативное отношение к нашей компании – выслушиваю, предлагаю несколько вариантов решения.

Может ли иметь место флирт при деловом общении с представителями противоположного пола? Насколько он может помочь осуществить успешную сделку?

– Да, только если инициатором является представитель клиента. Флирт может помочь: хорошие личные отношения играют важную роль при окончательном выборе поставщика.

Кто сегодня в основном принимает решение о приобретении вашей продукции: директор производства, собственник предприятия, генеральный директор?

– Так как у нас высокотехнологичное оборудование, подготовкой всей информации, анализом конкурентных предложений, выяснением нюансов занимаются технические службы кли-

ента, но решение о приобретении все равно остается за собственником либо генеральным директором.

Какие ошибки допускают неопытные продавцы наиболее часто?

– Предлагают решение, не выслушав клиента до конца, не умеют работать с возражениями собеседника. Тушуются в неожиданных и незнакомых ситуациях. Умение импровизировать – такое же неотъемлемое качество для хорошего продавца, как и для хорошего актера.

С кем у вас складываются более теплые партнерские отношения: с клиентами из регионов или со столичными заказчиками? Чувствуется ли разница в менталитете?

– Теплые партнерские отношения не зависят от места расположения компании клиента, хотя, несомненно, столичные заказчики более энергичные, более жесткие при переговорах.

Есть ли у вас талисман?

– Нет, я очень рациональный человек и с усмешкой отношусь к суевериям.

Расскажите о самой необычной ситуации подписания договора в вашей практике.

– С одним из клиентов (генеральный директор) у нас были теплые партнерские отношения. За несколько лет он приобрел не одну единицу нашего оборудования. И вот в очередной раз мы обсудили необходимый ему автомат и «ударили по рукам», договорившись, что завтра я подготовлю ему договор.

Однако после этого человек не отвечал ни на телефон, ни на e-mail целый год. Я звонил через секретарей, узнавал у главного инженера (тот говорил, что директор на месте), отправлял смс и письма. Ровно через год, без объяснения причин, он сам позвонил мне, мы подписали тот самый договор и поставили в эту компанию очередное оборудование. Сейчас мы продолжаем активно и часто общаться.

Если у собеседника негативное отношение к нашей компании – не отмахиваясь от проблемы, выслушиваю, предлагаю несколько вариантов решения.

Многие занятые люди не могут полноценно отдохнуть не из-за отсутствия свободного времени, а из-за невозможности оставить дело без своего контроля.

Расскажите о наиболее запомнившихся вам переговорах. Какой был результат?

– У одного из наших клиентов технический директор – итальянец, с которым мы общались через переводчика. В процессе долгих переговоров были оговорены и скидка, и технические характеристики, но он все никак не мог определиться между двумя поставщиками. Снова звонок, и снова обсуждение технических отличий нашего предложения от предложения конкурента. И тут я прерываю разговор на середине словами: «Клаудио! Хватит выбирать как немец! Вы же итальянец! Выбирайте сердцем!» На следующий день мы подписали договор.

Вам легко удается отключаться от работы?

– Моя жизнь вне работы столь насыщена, что просто не остается вариантов – я должен отключиться, как только вышел из офиса.

Где вы себя чувствуете лучше: в офисе или «в поле»? Почему?

– Не имеет значения. Я всегда готов продемонстрировать клиенту наш завод и производство либо выехать в командировку для того, чтобы обсудить все вопросы на месте.

К своим сотрудникам вы предъявляете высокие требования? Какие?

Мои сотрудники – не рядовые исполнители, а полноправные партнеры по бизнесу. Их отличает высокая самоотдача, умение брать ответственность на себя, находить подход к разным клиентам.

Как вы мотивируете своих подчиненных на высокий объем продаж?

– Самая лучшая мотивация для продавца – прозрачная и понятная система начисления процентов и бонусов.

По своей сути, продажник – больше предприниматель или исполнитель?

– Однозначно – предприниматель. Чего только стоит азарт поиска и завоевания нового клиента!

Вы любите смотреть фильмы с сюжетами о бизнесе? Какой фильм показали бы своему отделу продаж?

– Большинство фильмов о бизнесе показывают жизнь финансовых корпораций, тем не менее там есть чему поучиться – как в человеческом, так и в профессиональном плане – и простому продавцу. С этой точки зрения мне очень нравятся фильмы «Фирма» и «Предел риска».

А на книги время остается?

– Да, со мной всегда электронная книжка, в которой есть все – от классики до современной фантастики, и в любую свободную минутку, которых не так много, я читаю.

Какая книга, по-вашему, является энциклопедией продаж?

– Каждый автор описывает свою систему продаж и считает ее единственно правильной. Я стараюсь взять от каждого понемногу и опробовать предлагаемые успешными людьми методы на личном опыте. Но то, что подходит мне, не обязательно подойдет другим.

Если бы у вас были неограниченные ресурсы, что бы вы подарили своему клиенту на юбилей?

– Многие занятые люди не могут полноценно отдохнуть не из-за отсутствия свободного времени, а из-за невозможности оставить дело без своего контроля. Например, у одного моего клиента главный инженер уже несколько лет не ходил в отпуск, работая шесть-семь дней в неделю, а когда все-таки ушел на три дня, обслуживающий персонал умудрился сломать три автомата из пяти. Я бы подарил такому человеку команду профессиональных работников, чтобы он мог уйти в отпуск на месяц-два и у него не болела голова о том, «как там дела на работе».

Что вы считаете самым важным в жизни?

Стать для своих детей примером, достойным подражания. **МС**



День «в поле»

В деловую поездку я обязательно беру с собой ноутбук или планшет, электронную книжку, телефон... и много зарядок для всех этих устройств.

Находясь в пути, я много читаю, отвечаю на рабочую почту.

Собираясь на переговоры, я проговариваю аргументы, пытаюсь предвосхитить каверзные вопросы, подготавливаю флэшку с важной информацией и – самое сложное – стараюсь не забыть взять с собой визитки.

Как правило, я могу определить, готов ли человек заключить контракт, на 5-й – 10-й минуте общения по четкому формулированию задачи со стороны клиента, пониманию им бюджета, ориентированию в предложениях конкурентов. По этим признакам видно, что человек готов покупать. А вот купит ли он именно у меня – это уже вопрос моего профессионализма.

Я считаю сделку состоявшейся после поступления предоплаты по договору. До этого, даже с подписанным контрактом, все может измениться, и не раз.



Расписание тренингов на II полугодие

Poly-clip System предлагает своим клиентам и партнерам практическое обучение работе на машинах разных моделей компании.

Тренинги проводятся на английском или родном языке (с переводчиком) и адресованы техническому персоналу. Во время тренингов объясняются технические функции и опции, производится обучение персонала замене изнашиваемых деталей и текущему ремонту на примере разборки машин.

Дата	Тип машины
13-14.11.2014	FCA 120/160
10-11.12.2014	
06-07.11.2014	FCA 3430/3430-18
11-12.11.2014	ICA
09.12.2014	FCA 80



Poly-clip System является мировым поставщиком в области решений для систем клипсования. **P**

ООО «Поли-клип Систем»
142116, Московская обл., г. Подольск,
т.: +7 (495) 229-46-70, ф.: +7 (4967) 55-47-20
e-mail: polyclip@polyclip.ru, www.polyclip.com



Сотрудничество Alltech и Nestle

Компания Alltech в сотрудничестве с Nestle 15 октября открыла исследовательский центр на базе Института молочного животноводства (Dairy Farming Institute) в г. Шуанчен китайской провинции Хелунцзян.

Наряду с участием в многочисленных образовательных инициативах и помощи в развитии передовых практик китайского агробизнеса, компания Alltech планирует создать свою лабораторию на самом быстрорастущем молочном рынке мира.

Ферментационная модель In Vitro (In Vitro Fermentation Model, IFM) – инструмент диагностики, имитирующий про-

цесс брожения, позволяющий оценить питательную ценность конечной смеси кормов, – будет применяться в институте и станет одним из способов, которыми Alltech предполагает поддерживать дальнейший рост и трансформацию китайской молочной промышленности, – говорится в официальном сообщении пресс-службы компании.

Институт будет предлагать ряд услуг для дальнейшего развития будущих руководителей хозяйств и специалистов в молочной промышленности КНР. При помощи диагностик IFM китайские диетологи и фермеры смогут не только получить оценки и рекомендации при составлении рационов для максимального повышения эффективности подачи кормов и снижения затрат на корма, но также оценить энергетические потери при выделении метана и метановых выбросов в расчете на одно животное.

Alltech работает в Китае на протяжении 20 лет и сотрудничает с Nestle в рамках многочисленных проектов, в том числе в программе «Китай сейчас» (China Now). Программа China Now отражает объем ресурсов, которые компания инвестировала в усиление местной под-

держки в данном регионе. Одним из ключевых моментов данной стратегии является сотрудничество с другими компаниями, а также университетами. В течение последних двух лет Alltech заключил альянс с семью китайскими университетами и исследовательскими центрами для развития продвинутых исследований в сфере кормления животных, безопасности пищевых продуктов, экологической устойчивости, нутригеномики.

«В рамках IFM мы сможем исследовать процессы газоброжения в режиме реального времени, что поможет нам определить эффективность конечной смеси кормов, получить всестороннюю информацию о питательной ценности кормов», – замечает Энн Кунц, ведущий научный сотрудник лаборатории Alltech IFM.

The DairyNews

В Приамурье запущен масло-экстракционный завод

Маслоэкстракционный завод по производству соевого масла и шрота мощностью 200 тонн сырья в сутки запущен в Амурской области, сообщает региональное правительство.

Завод компании «АНК Холдинг» будет выпускать соевое масло, а также шрот, являющийся неотъемлемым компонентом в производстве протеиновых комбикормов. Проектируемая мощность – 200 тонн сырья в сутки. На реализацию проекта ушло 14 месяцев. Объем инвестиций составил 250 млн рублей. На заводе планируется создать 50 рабочих мест.

Участие в торжественном мероприятии приняли зампред правительства области Владислав Бакуменко и министр сельского хозяйства области Сергей Володин. С помощью символического нажатия красной кнопки руководство компании и представители амурских властей отправили на переработку 18 тонн сои.

«В этом проекте приняло участие и правительство области: четверть средств, которые сегодня затрачены на реализацию первой очереди, – это средства федерального и областного бюджетов. Это предприятие будем рассматривать как дальнейший локомотив и точку роста», – приводятся в сообщении слова С. Володина.

Холдинг АНК уже имеет один цех по переработке сои на экструдированную муку, который был запущен в январе 2012 года. Производительность цеха – до 70 тонн сырья в сутки.

interfax-russia.ru

MATIMEX

Техника и Технология
Мясной Промышленности



MATIMEX

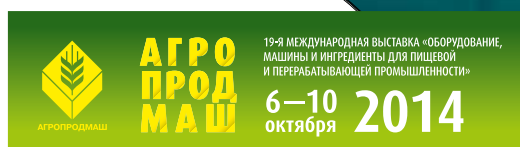


Преимущества упаковочных машин HILUTEC:

- › индивидуальные решения
- › возможность упаковки под вакуумом и защитным газом, skin-упаковка
- › работа с термоусадочными пленками Premium Pack
- › основные узлы машины оснащены сервоприводом
- › удобная чистка
- › простота в обслуживании

MATIMEX GmbH
Großbauerstraße 8
1210 Wien, Austria
Tel. +43 (1) 29-05-173
matimex@matimex.at

ООО «МАТИМЭКС»
121357, Россия, Москва
ул. Верейская, 29, стр. 134
Тел. +7 (495) 787-77-97
matimex@mtmx.ru



19 000 посетителей

762 экспонента



АПМ: у агропромышленного рынка большой потенциал

В Москве с 6 по 10 октября прошла 19-я международная выставка «Агропродмаш-2014». Ее организовал и провел «Экспоцентр» при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ, правительства Москвы, под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ.

Событие:

**19-я Международная выставка
«Агропродмаш-2014»**

Дата:

6–10 октября 2014 года

Место проведения:

Москва, ЦВК «Экспоцентр»

Организатор:

ЗАО «Экспоцентр»

Участники:

762 компании из 36 стран мира

Площадь выставки:

более 22 тыс. м²

Участниками экспозиции площадью более 22 тыс. м² стали 762 компании из 36 стран мира. Они продемонстрировали достижения и новинки для 30 отраслей пищевой промышленности.

Выставка призвана отразить ситуацию в отечественном АПК и обозначить вектор развития продовольственной отрасли России. По оценкам многих специалистов, «Агропродмаш-2014» полностью оправдал свою многоотраслевую концепцию: 16 тематических салонов выставки, занимающих площадь свыше 22 тыс. м², охватили весь технологический процесс производства продуктов питания, включая сырье и ингредиенты, основное технологическое оборудование, а также упаковочные, холодильные, логистические решения.

Смотр «Агропродмаш-2014» привлек к себе особое внимание в связи с острой потребностью в импортозамещении на российском продовольственном рынке. Как наглядно подтвердила экспозиция этого года, продовольственный и агро-

промышленный рынок России продолжает активно развиваться и остается в высшей степени привлекательным. Понимание того, что санкции – явление временное и чтобы не потерять рынок, надо за него бороться, продемонстрировали своим активным участием в «Агропродмаш-2014» всемирно известные иностранные компании пищевой и перерабатывающей индустрии.

Так, в Салоне «Ингредиенты, добавки, специи, оболочки» участвовали около 70 крупных фирм и предприятий. В Салоне холодильного оборудования со своими новинками знакомили предприятия из России, Финляндии, Швеции, Германии, Италии. Дальнейшее развитие получили и другие тематические разделы, многие из которых пополнились новыми участниками.

Деловая программа выставки в этом году была сформирована в соответствии со сложившейся ситуацией в отечественном пищевом, на внутреннем и мировом продовольственных рынках. В дни рабо-

ты выставки прошли конференции, форумы, многочисленные семинары, мастер-классы, презентации, а также престижные профессиональные конкурсы и др.

«В нынешних условиях выставка сохранила потенциал, накопленный в прошлые годы, и даже в чем-то его превзошла», – отметил в своем приветственном слове на церемонии открытия «Агропродмаш-2014» **вице-президент ТПП РФ Владимир Страшко**. Выставка сохранила устойчивую тенденцию к увеличению количества экспонентов, увеличению численности иностранных государств, а это, по мнению вице-президента палаты, свидетельствует, что в России есть твердая основа для развития отрасли АПК.

«Достижения российского АПК на мероприятии демонстрируют около 500 отечественных компаний, которые приехали из всех регионов страны, – сообщил **заместитель генерального директора ЗАО «Экспоцентр» Михаил Толкачев**. – Выставка занимает ведущее место не только в РФ, но и в Европе».

Исполнительная власть уделяет огромное внимание проведению вы-



В рамках выставки представлены национальные экспозиции производителей из Германии, Дании и Китая. С национальной экспозицией на «Агропродмаш-2014» дебютировала Индия.

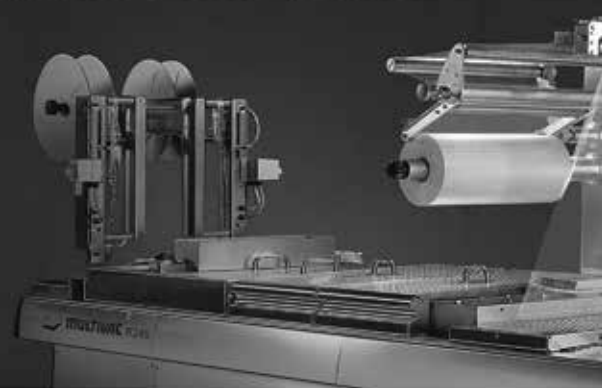
ставки «Агропродмаш-2014», связывая с ней перспективы выпуска в России качественной продукции на качественном оборудовании. В своем обращении к организаторам и участникам **министр сельского хозяйства РФ Николай Федоров** отметил, что «объединяя на одной площадке производителей оборудования и переработчиков сельхозпродукции, выставка тем самым способствует ускорению внедрения инноваций на агропромышленных предприятиях России».

В приветствии **заместителя министра промышленности и торговли РФ Андрея Дутова**, озвученном на церемонии открытия, говорится, что «проведение мероприятия способствует развитию международных контактов и межотраслевых связей, стимулирует рост конкурентоспособности отечественной промышленности, предоставляет реальную возможность ознакомиться с передовыми разработками и обсудить современные тенденции в развитии производства машин и оборудования для пищевой и перерабатывающей промышленности». **МС**



Технолог Джон Максфилд ожидает от упаковочной машины большего, чем просто рекламные обещания.

С Multivac вы в надежных руках благодаря:
130 000 проданным машинам,
900 лучшим консультантам и инженерам,
65 дочерним компаниям и
50-летнему опыту работы по всему миру.





www.multivacrus.ru



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

Автор: **Татьяна Волкова**,
к.т.н., зав. лабораторией комплексной
переработки вторичного молочного сырья
и экологии ВНИИМС



Наночелтальтрация – процесс промежуточный между ультрафелтатрацией и обратным осмосом. Он позволяет не только сконцентрировать молочное сырье, но и частично выделить из него минеральные вещества.

Наночелтальтрация в переработке молочной сыворотки

В настоящее время логика внутреннего прогресса развивающихся автономно областей наукоемких технологий, оперирующих понятиями с приставкой «нано» (нановолокна, наночастицы, нанопоры...) привела к необходимости объединения их под термином «нанотехнологии».

Согласно Национальной нанотехнологической инициативе «нанотехнология – это понимание и управление веществами с размерами 100 нанометров, уникальные свойства которых дают возможность использовать их в новом качестве». Преимуществами нанотехнологий давно и успешно пользуются в широких масштабах предприятия микроэлектронной, авиакосмической, фармацевтической промышленности. Неоспоримым является факт, что в ближайшей перспективе молочной отрасли предстоит реализовать широкомасштабные возможности нанотехнологий путем использования мембранных процессов.

Мембранная техника в начале XXI века начала распространяться на все области переработки пищевого сырья, вторичных ресурсов и сточных вод. Анализ сегментации рынка мембранных процессов в Европе дает следующую картину: 49% занимает микрофелтальтрация; 18% – ультрафелтальтрация; 16% – обратный осмос; 17% – электролиз. В этой статистике отсутствует наночелтальтрация, области ее использования еще до конца не изучены. Объем мирового рынка производства мембран и мембранных модулей составляет более 2,5 млрд долларов США и продолжает расти. Стоимость материалов и производства собственно мембран достигает 1/3 стоимости мембранного модуля. Для Европы прогнозируется рост производства мембран и мембранных модулей на 7,9% ежегодно, для США – на 8,2%.

В соответствии с концепцией применения нанотехнологий в промышленности молочную сыворотку мож-

но и нужно рассматривать как сырье для нанотехнологических процессов. Около 80% сухого вещества сыворотки представлено компонентами, размер которых идеализирован к нанообласти: лактоза (70%) – на уровне 1,0-1,5 нм, сывороточные белки – 15-50 нм, минеральный комплекс – менее 2 нм в диссоциированном состоянии.

Таким образом, мембранные процессы, тесно связанные с молекулярной массой и размерами компонентов сырья, для такой сложной гетерогенной системы, как молочная сыворотка, подходят в первую очередь.

История создания мембранных процессов в мировой промышленности началась в 1972 году, когда в Дании была смонтирована промышленная мембранная ультрафелтальтрационная установка. Первые публикации по микрофелтальтрации молочного сырья появились за рубежом в 1965 году, а в СССР – в 1967-м. Первая в мире монография «Мембранные методы пере-

работки молочных продуктов» была опубликована российскими учеными Н.Н. Липатовым, В.А. Марьиным и Е.А. Фетисовым в 1976 году.

Общее направление развития мембранной техники во времени – это применение все более надежных и устойчивых в эксплуатации рабочих элементов. От первого поколения – ацетатцеллюлозных мембран (низкая химическая стойкость, рабочий диапазон pH 4-8, температура 35-50°C, низкая механическая прочность: выдерживают давление до 0,3 МПа), ко второму поколению – полисульфоновым (высокая химическая стойкость: рабочий диапазон pH 1-13, температура до 100°C, высокая механическая прочность: выдерживают давление до 0,5 МПа), а затем к третьему поколению – керамическим и далее к металлокерамическим на пористой химически устойчивой металлической подложке из нержавеющей стали.

Для глубокой переработки молочного сырья на настоящий момент известны следующие виды мембранных фильтров:

- пленки и пластины – на базе плоскорамных фильтрующих элементов;
- трубчатые – на базе трубчатых фильтрующих элементов;
- свернутые пленки – на базе рулонных фильтрующих элементов;
- полое волокно – на базе поволоконных фильтрующих элементов.

Плоскорамные модули типа фильтр-пресса исторически были первыми при концентрировании молочной сыворотки мембранными методами. Они представляют собой пакет мембранных пластин, разделенных эластичными прокладками.

Трубчатые элементы представляют собой трубки из пористой керамики, металла и др. Керамические элементы могут быть в виде тонкослойной трубки или фигурного изделия с многочисленными продольными каналами, что увеличивает площадь фильтрации. Достоинством керамических мембран являются высокая химическая, температурная и микробная стойкость. К недостаткам следует отнести хрупкость, низкую плотность упаковки, что усложняет конструкцию мембранного аппарата и заставляет изготавливать мембраны толстенными, при этом резко снижая их удельную производительность (проницаемость), которая в 2-3 раза ниже, чем у полимерных мем-

бран. К примеру, при нанофильтрации сыворотки керамика обходится дорого в части первичных затрат.

Полое волокно представляет собой микроскопические трубки анизотропной структуры. Главное отличие полых волокон от трубок состоит в отсутствии слоя, поддерживающего разделительную мембрану. В полой волокну функции разделительного слоя и подложки выполняет основной материал волокна достаточной толщины. В связи с этим их проницаемость по сравнению с со-



Установка нанофильтрации для глубокой переработки молочного сырья

временными пленочными мембранами много меньше. Однако одновременное параллельное использование огромного количества таких волокон с большой площадью в небольшом объеме позволяет иметь достаточно высокую производительность на единицу объема оборудования.

Все чаще в настоящее время используются композиционные фильтрующие элементы рулонного типа на основе полисульфона (полисульфонамида или полиэфирсульфона), особенно для проведения процесса нанофильтрации. Это объясняется тем, что рулонные элементы являются наиболее эффективными по критерию проницаемость/стоимость при заданном давлении и степени разделения, имеют максимально плотную упаковку мембран среди всех известных типов элементов, легко монтируются в стандартные напорные корпуса и эффективно регенерируются традиционными моющими и дезинфицирующими средствами, применяемыми в молочной промышленности.

Мембранные процессы классифицируются на электромембранные и баромембранные. Основными принципами и тех, и других являются:

- фракционирование отдельных компонентов и получение их определенного соотношения (возможность регулирования состава и свойств);
- безотходность технологии при сравнительно небольших энергозатратах;
- экологичность применяемых технологических операций и процессов;
- минимальное воздействие на сырье;
- создание на основе молочной сыворотки новых продуктов с пониженной калорийностью и повышенной биологической ценностью;
- полная автоматизация и механизация производственных процессов.

Электромембранная обработка ассоциируется с электродиализом. Его сущность заключается в направленном переносе ионов через ионоселективные мембраны под воздействием постоянного электрического поля.

Баромембранные процессы осуществляются под действием перепада давления. При подаче продукта под давлением через мембраны с различным размером пор молочная сыворотка разделяется на фракции. Субстанция, проходящая через поры, называется пермеатом (фильтратом), а субстанция, задерживаемая мембраной, – ретентатом (концентратом).

Разновидностями баромембранных процессов считаются ультрафильтрация (УФ), нанофильтрация (НФ) и обратный осмос (ОО).

Для ультрафильтрации характерны следующие технологические режимы: скорость потока в фильтрующем канале – 2-5 м/с, диаметр пор УФ-мембран – от 40 до 50 нм, давление на входе 0,1-1,0 МПа. УФ используется для концентрирования жира, казеина и сывороточных белков.

Для обратного осмоса характерны следующие технологические режимы: скорость потока в фильтрующем канале – 1-2 м/с, диаметр пор ОО-мембран – 1-3 нм, давление на входе – 3,5-5,0 МПа. Используется для отделения растворителя от растворенных веществ, т. е. концентрирования сухих веществ молочного сырья.

Нанофильтрация – процесс промежуточный между ультрафильтрацией и обратным осмосом. Он позволяет не только сконцентрировать молочное сырье, но и частично выделить из него



Комплекс глубокой переработки сыворотки на предприятии «Глазов-молоко»:

1. Участок кристаллизации
2. Электродиализная установка
3. Установка нанофильтрации

минеральные вещества. На выходе в зависимости от реализации процесса получают сывороточные концентраты с массовой долей сухих веществ 18-22% и уровнем деминерализации 20-30%.

При деминерализации молочной сыворотки методом нанофильтрации получают концентраты сыворотки с чистым, слегка сладким или кисло-сладким вкусом. Традиционно молочная сыворотка имеет невысокие вкусовые характеристики, обусловленные наличием сывороточного вкуса и запаха, непривычного для потребителей. Этот вкус в сыворотке вызван присутствием минерального комплекса. Частичная деминерализация молочной сыворотки полностью исключает наличие неприятных запахов и вкусов в концентрате. За рубежом, в странах с развитой молочной промышленностью, НФ молочной сыворотки широко используют в производстве мороженого, молочных и кисломолочных напитков, сливочных сыров, майонезов, а также в составе продуктов детского, геродиетического специального питания с повышенной биологической и физиологической ценностью. Зачастую прибыль, получаемая западными компаниями от переработки сыворотки, в разы превосходит прибыль при производстве сыра и масла. Во многом этому способствует высокая энергоэффективность мембранных методов.

Экономически обоснованным для переработки сыворотки в долгосохране-

Нанотехнология – это понимание и управление веществами с размерами 100 нанометров, уникальные свойства которых дают возможность использовать их в новом качестве.

мые сухие продукты является объем от 80 т в сутки. При наличии небольших объемов сыворотки (30-50 т в сутки) эффективно использовать нанофильтрацию в целях предконцентрирования сыворотки до 18-20% сухих веществ и транспортирования концентрата на крупные предприятия для дальнейшей переработки. Такая практика широко применяется в развитых молочных державах при переработке сыворотки.

По данным компании Тетра-Пак, предварительное удаление большей части воды при отсутствии теплового воздействия на термолабильные составляющие молочной сыворотки снижает нагрузку на вакуум-выпарную установку, позволяя использовать аппараты меньшей мощности или сократить их количество. В результате удельная стоимость удаления 1 т воды для производителя становится значительно ниже. В среднем молокоперерабатывающее предприятие, установившее оборудование для нанофильтрации, может сэкономить от трех до восьми млн рублей в год на переработку при сохранении прежнего режима сушки молочной сыворотки.

Вот почему на российских предприятиях, где повсеместно используются вакуум-выпарные аппараты циркулярного типа, а также сушильные установки, введенные в эксплуатацию более 20 лет назад, нет альтернативы освоению нового способа концентрирования молочной сыворотки, а именно нанофильтрации. Дополнительным преимуществом НФ является возможность осуществления процесса при низких температурах, что очень важно для сохранения нативных свойств термолабильных фракций белков (альбуминов и глобулинов), а также возможность одновременной частичной деминерализации сыворотки (удельный вес зольных элементов в составе которой почти в два раза выше, чем в молоке). Эти преимущества позволяют одновременно регулировать состав и свойства получаемого сывороточного концентрата.

В современных экономических условиях для снижения себестоимости молочной продукции более приемлемо использовать натуральные молочные компоненты, нежели компоненты немолочного происхождения (жир, белок, стабилизаторы). Составные части молока, полученные из сыворотки, представляют собой качественно новые ингредиенты с уникальными физико-химическими свойствами и составом и поэтому требуют иного подхода к технологии производства традиционных продуктов.

В заключение следует отметить, что традиционные продукты, выработанные с использованием деминерализованной сыворотки, являются экономически более выгодными вследствие максимального использования вторичного молочного сырья; их себестоимость снижается на 15-20%. **МС**

Гибкость. Скорость. Эффективность

Процесс-автомат FC2 тип 144 для быстрого приготовления продуктов

Процесс-автомат FC2 тип 144 относится к новому поколению процесс-автоматов. Созданный на базе ставшего классикой процесс-автомата FV-175, снабжённый дополнительными функциями, FC2 легко и быстро выполняет задачи самой разной сложности.

FC2 тип 144 – это:

- модульная конструкция;
- расширенный комплект инструментов для смешивания и измельчения, адаптированных к продукту;
- всасывание сухих веществ посредством вакуума без пыли и потерь;
- возможность комбинирования инструментов для переработки жидкостей и сухих веществ за одну операцию;
- быстрое дозирование воды при одновременном эмульгировании продукта;
- архивация всех параметров ССР непосредственно в системе управления;
- высокая гигиеничность конструкции, простая CIP-мойка, короткий цикл мойки.

FC2 тип 144 – позволяет:

- обойтись без предварительного измельчения или смешивания сырья;
- производить плавленый сыр с наполнителями без использования дополнительной мешалки или второй машины;
- осуществлять полный слив продукта без применения насоса, в том числе при производстве продукта с высокой вязкостью.

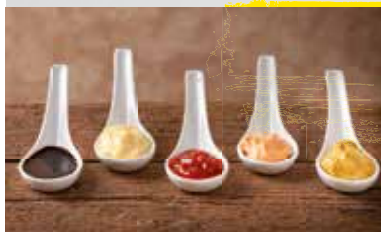


Номинальная ёмкость машин FC2 тип 144 варьируется от 200 до 600 л в зависимости от исполнения. Короткое время обработки продукта позволяет максимально сохранять аромат. Комплектация машины скребком со специальными лопастями обеспечивает оптимальное промешивание, нагрузка на эмульсию минимальна. Все торцевые уплотнения измельчителя и эмульсификатора оснащены системой подачи воды для охлаждения/промывки и защищены от работы всухую.

Процесс-автомат FC2 тип 144 является multifunctionальной конструкцией с высокой степенью автоматизации, что гарантирует производителю постоянное качество продукта, идеально подходит для производства пастообразных и ломтовых плавленых сыров с наполнителями и без них, творожных сыров, различных соусов, детского питания. Обладает низким энергопотреблением, длительным сроком службы и не требует больших затрат на техобслуживание. 

KS ПРОЦЕСС-АВТОМАТ

ВСЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ОДНОЙ МАШИНЕ



**ОДНА МАШИНА
БЕСКОНЕЧНЫЕ
ВОЗМОЖНОСТИ**





Компания: **Tetra Pak**

Автор: **Александр Гельфанд**,
директор по продажам технологического
оборудования компании Tetra Pak
в России и Беларуси

Увеличенный срок хранения молочных продуктов

Tetra Alsafe® для производства продуктов с увеличенным сроком хранения может быть установлен на разные виды оборудования Tetra Pak для переработки, буферизации, розлива, упаковки и автоматизации



Современный рынок молочных продуктов России характеризуется все более растущей конкурентностью. В этих условиях для достижения преимущества компании необходимо расширять географию поставок продукции и повышать ее потребительские качества.

Молоко и молочные продукты весьма чувствительны к срокам хранения и условиям транспортировки, поэтому встает вопрос о новом построении их производства и распространения, благо современная философия организации технологических процессов и опыт передовых производителей всего мира позволяют рассчитывать на положительный эффект.

По определению Всемирной организации здравоохранения термин «увеличенный срок хранения» означает: возможность продлить срок хранения продукта в охлажденном состоянии свыше времени, принятого для традиционного пастеризованного эквивалента на определенном рынке. То есть если в России традиционное пастеризованное молоко

имеет срок хранения 3 или 5 суток, то молоко, полученное с использованием технологии ESL, может храниться в холодильнике в течение недель без ощутимого снижения потребительских свойств.

Известно, что из-за микробиологической активности в молоке возникают как объективные дефекты качества, такие как окисление жира, повышение кислотности и деградация белка, так и зависящие от них сенсорные дефекты: ухудшение запаха, вкуса и внешнего вида продукта. Таким образом, улучшение микробиологии в молоке в процессе производства и поддержание этого уровня в течение всего цикла до потребителя становятся главными задачами технологии ESL для переработчика.

Будем считать неизменным качество молока при его приемке. Первоначально снижение количества микрофлоры и ее активности, по сравнению с традиционной пастеризацией, достигается уже на этапе первичной пастеризации. На этапе упаковки, при обычном открытом спосо-

бе розлива, происходит повторное обсеменение. Технологии ESL предотвращают его, чем достигается более высокое, количественно – в несколько раз, улучшение гигиены. Повышенное внимание уделяется также температурным условиям распространения. Так, если молоко, полученное с использованием технологии ESL, после переработки имело микробное число даже порядка 100 ед./мл, то при хранении при температуре +6°C оно может не потерять качества в течение месяца, а при +10°C продукт будет испорчен уже через 5 – 7 дней. Приведенный пример демонстрирует, что технологии ESL затрагивают все этапы производства, от приемки до сбыта. И сила воздействия этой системы на конечный результат определяется самым слабым звеном всей производственной цепочки.

Компания Tetra Pak предоставляет широкий спектр инструментов для реализации технологии ESL на всех этапах производства молочной продукции. Для усиления гигиенического эффекта термообработки применяются традиционная пастеризация в комбинации с бактофугированием или микрофльтрацией, ультрапастеризация, а также сочетания этих методов.

В бактофуге™ типа Тетра Центри происходит удаление бактерий и спор за счет центробежной силы. Количество микроорганизмов сокращается более чем на 90%, что дает потенциал к увеличению срока хранения на 2 – 3 дня. Отсутствует дополнительная термонагрузка, т. е. процесс не ведет к изменениям вкуса. Особая чувствительность к спорам позволяет успешно использовать этот процесс при подготовке молока для сыра.

Применение мембранной фильтрации в установках с керамическими или полимерными мембранами Tetra Alcross сокращает бактериальное число более чем в 30 раз без изменения сенсорного качества. Срок хранения, при прочих равных условиях, может быть увеличен на 3 – 5 недель. При более высоком уровне капиталовложений данный процесс обладает свойством высокой избирательности по размеру, а значит, типу удаляемых микроорганизмов.

При использовании перечисленных особых методов обработки молока в комбинации с упаковочными системами Tetra Pak с повышенным уровнем гигиены или, как альтернатива, асептическими машинами молочные продукты приобретают дополнительный запас как по длительности срока реализации, так и по сенсорному качеству. ■

Оптимизация производства при использовании установок мембранной фильтрации

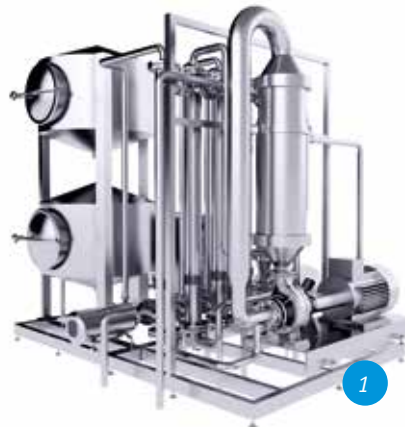
Современные предприятия по переработке молока становятся все более и более технологичными. Беглое сравнение технологий производства молочной продукции, которые использовались ранее, и тех, что предлагаются в настоящее время, позволяет сделать вывод, что современное предприятие более эффективно и более экологично за счет внедрения решений, получивших свое развитие за последние десять лет.

К таким технологиям можно отнести установки мембранной фильтрации. За последнее десятилетие эти установки совершили гигантский скачок. Это связано и с новыми поколениями мембран, которые появились на рынке. В первую очередь, технологический рывок связан с расширением областей применения мембранных установок и их техническим, равно как и технологическим развитием, которое неизбежно последовало за новыми требованиями рынка.

Появилась потребность в выпуске новых типов продуктов, которые будут сочетать в себе ранее казавшиеся недостижимыми свойства: натуральность, экологичность и продолжительный срок хранения. За последние несколько лет эти продукты стали ежедневной реальностью, и условия недавнего прошлого – «химия или кипячение» – практически канули в Лету.

Переработчики молока уже давно поняли, что продажи стерилизованных йогуртов и десертов, равно как и стерилизованного молока, снижаются.

В настоящее время популярностью у покупателей в Европе начинают пользоваться питьевые йогурты Ласи (индийский напиток со сладким или мятным вкусом, приготовленный из йогурта или пахты), различные питьевые молочные смеси, стабилизированные молочные смеси и аэрированные про-



1. Установка микрофильтрации Кизельманн
2. Установка нанофильтрации Кизельманн для сгущения творожной сыворотки

дукты. Набирает все большую популярность пастеризованное молоко с увеличенным сроком хранения и в России.

Широкое использование установок мембранной фильтрации в молочных производствах позволит предприятиям дать достойный ответ требованиям рынка.

Для производства продуктов ежедневного рациона, таких как молоко, все шире используются установки микрофильтрации, проходя через которые, молоко очищается от бактериального загрязнения, что обеспечивает его товарную со-

хранность в течение более чем 20 дней, а в некоторых случаях до месяца.

Установки ультрафильтрации позволяют сгущать молочный белок, концентрат которого придает свежим сырам большую вязкость. Также концентрат молочного белка позволяет заменять при производстве йогуртов казеиновые фракции, что помогает предприятию снижать свои производственные расходы.

Полученная при фракционировании молочная сыворотка может быть подвергнута дальнейшей обработке на установках мембранной фильтрации для сгущения сывороточных белков и выделения лактозы.

Также установки ультрафильтрации все чаще находят применение на линиях производства свежих сыров. Продуктами фракционирования сырного молока в этом случае будут свежий сыр и лактоза, которая, в свою очередь, при прохождении через установки нанофильтрации и обратного осмоса может быть получена в деминерализованном виде.

Отдельно стоит упомянуть использование установок ультра- и нанофильтрации для сгущения сывороточных белков. На сегодняшний день это одно из самых популярных направлений внедрения технологий мембранной фильтрации на российских производствах. Объяснения этому факту лежат на поверхности: при производстве сыра, равно как и при производстве творогов, образуется большое количество сыворотки, которую в прежние времена предприятия просто выкидывали. В настоящий момент технологии переработки и дальнейшего использования сыворотки абсолютно экономически обоснованы. К этим технологиям, помимо сгущения, можно отнести и электродиализ и микропартикуляцию.

Даже те предприятия, которые и раньше собирали и сушили сыворотку, начали устанавливать установки мембранной фильтрации для ее предварительного сгущения перед сушкой, т. к. такая операция позволяет снизить потребление энергоносителей и сервисных сред сушильной техники до 30%, тем самым увеличивая прибыль предприятия.

Таким образом, современные требования рынка повлияли самым благотворным образом на техническое и технологическое развитие молочных производств. А новые технологии производства позволили предложить потребителям не только новые типы продуктов, но и существенно снизить расходы на утилизацию, тем самым повысив свою экономическую эффективность. ■

Как исключить ошибки при нанесении этикеток?



Сложные производственные процессы – высокоскоростные и гарантирующие стопроцентное качество – это актуальное требование пищевой промышленности. И такая задача вполне по плечу новому высокопроизводительному этикетировочному автомату компании Bizerba – эксклюзивного поставщика «Шаллер» (SCHALLER®).

Скоропортящиеся упакованные товары с короткими сроками хранения должны без промедления отправляться с производства на прилавки супермаркетов, откуда они в свежем виде быстро и в больших количествах реализуются. Задержки на участках взвешивания и этикетирования, как и время, затрачиваемое на проверку каждой упаковки, часто выливаются в ощутимые потери реальных денег. В допол-

нение к этому нельзя недооценивать потенциальную возможность ошибок, связанную с техникой или человеческим фактором. Все это в большей или в меньшей степени негативно влияет на имидж производителя, и особенно резко это проявляется в пищевой промышленности.

С появлением инновационной технологии в сфере маркировки продуктов досадных ошибок можно избежать. Те-

перь негерметичность упаковок, а также налипшие загрязнения своевременно распознаются интеллектуальной системой, благодаря чему исключается возможность отправки дефектных упаковок на реализацию. В итоге там, где решающим требованием к продукту является идеальное качество, к конечному потребителю попадают только упаковки, прошедшие строгий контроль.

Во всех сферах пищевой промышленности стремятся к тому, чтобы производить максимальный объем продукции за минимальные сроки, оптимизируя производственную цепочку. Особенно важным это является для продуктов, которые должны отправляться на реализацию в день их изготовления. Основой для любого решения подобных задач является более высокая производительность соответствующего оборудования. Однако не последнюю роль для соотношения объема и времени играют такие факторы, как степень вероятности ошибок при упаковке и этикетировании продуктов, а также точность проверки готовых продуктов – упакованных и маркированных. Этикетировочный автомат Bizerba GLM-Ievo со скоростью печати этикеток 300 мм/сек. задает совершенно новый уровень производительности: даже при длинных этикетках скорость маркировки продуктов составит до 200 упаковок в минуту.

Тотальный контроль

Производителям продуктов питания до сих пор приходится расплачиваться за каждую неверно нанесенную этикетку или ненадлежащую упаковку: такой товар не может быть реализован ритейлом, поэтому он возвращается производителю. В результате мы имеем просроченный товар, особенно если это скоропортящийся продукт, денежные потери и негативный имидж у заказчиков.

Еще одним критерием, мешающим успешно продавать произведенный продукт, является наличие мелких дефектов на упаковке. И хотя эти дефекты незначительны и не оказывают никакого влияния на качество продукта, придирчивый покупатель отбраковывает его за неэстетичность, поэтому такой товар залёживается на прилавках супермаркетов. Реальной помощью для предотвращения таких ситуаций являются системы контроля со встроенными камерами. Компания Bizerba, в течение многих лет являющаяся экспертом в производстве инспекционных систем с различными характеристиками, предлагает свою новую разработку – Bizerba Vision System, точно распознающую и сразу отбраковывающую неправильно маркированный или слегка поврежденный продукт. Посредством автоматического сканера система проверяет, правильный ли текст содержится на этикетке, корректно ли выставлен минимальный срок хранения, а затем распознает негерметичные места или загрязнения в упаковке.

Это прорыв в вопросе гарантии качества! Bizerba Vision System не допустит, чтобы на реализацию были отправлены упаковки, на которые нанесены этикетки, имеющие хотя бы минимальное отличие от других этикеток для этого же продукта, например в перечне ингредиентов. В некоторых случаях такая, на первый взгляд, мелочь, как неполное указание ингредиентов на этикетке, может привести к неприятным последствиям у покупателей, например страдающих пищевой аллергией. Это может надолго испортить имидж как самого продукта, так и его производителя.

Благодаря встроенным камерам Bizerba Vision System определяет и другие ошибки. Например, если работник цеха случайно положил на транспортер не тот продукт или если продукт, указанный на этикетке, не соответствует содержанию упаковки.

Инновации, гарантирующие надежность

Инновационная функция встроенной этикетки Plug-In-Label, предусмотренная в GLM-Ievo, – настоящая техническая революция в области этикетирования. Она экономит время, минимизирует случаи ошибочного этикетирования, а также автоматически изменяет настройки машины при смене продукта. Посредством штрих-кода (2D-Barcode) этикетировщик автоматиче-



1. Этикетировочный автомат Bizerba GLM-Ievo со скоростью печати этикеток 300 мм/с

2–3. Функция Plug-In-Label синхронизирует этикетировщик с этикетками и минимизирует случаи ошибочного этикетирования.

4. Встроенная система контроля Bizerba Vision System (BVSevo) проверяет качество этикетки.

чески настраивается на определенный артикул, подгоняя под него нужную высоту и скорость нанесения этикеток. Таким образом, этикетировщик и этикетки синхронизируются. Информация об артикуле, типе этикетки и параметрах автомата также считывается через 2D-Barcode. Затем конфигурация устройства автоматически перенастраивается под полученные данные. При возникновении каких-либо несоответствий артикула и этикетки появляется сообщение об ошибке в маркировке продукта, и такие упаковки автоматически отсортировываются. Встроенные камеры, совместно с другими па-



раметрами автомата, обеспечивают правильную идентификацию артикула. Теперь, чтобы начать этикетировать другой продукт, больше не требуется длительная и трудоемкая ручная перенастройка параметров устройства, что делает процедуру смены артикулов уникально быстрой и простой.

Кроме того функция Plug-In-Label располагает многими дополнительными возможностями, которые на пищевых предприятиях пока еще не приобрели массовую популярность, но являются важной инвестицией в будущее. Модульная конструкция предполагает дооснащение этикетировочного автомата необходимыми опциями по мере оптимизации и дальнейшего развития производственных процессов. Как известно, чем более эффективна производственная линия, тем дольше она обеспечивает максимальную производительность и тем меньше затрат уходит на сервис. GLM-Ievo имеет для этого все предпосылки, поскольку работает в автоматическом режиме без дополнительных действий оператора. Инвестиции в такое оборудование оправдывают себя благодаря высокой производительности, экономии на ручном труде и недопущению дорогостоящих ошибок.

Будучи поставщиком комплексных решений для молочной промышленности, компания «Шаллер» на протяжении 25 лет консультирует и оказывает всестороннюю поддержку заказчикам в вопросах приобретения, применения и обслуживания техники Bizerba. **Р**



Компания: Научно-исследовательский
Институт детского питания
Россельхозакадемии

Авторы: Сергей Симоненко,
д-р техн. наук,
директор НИИДП

Светлана Димитриева,
канд. техн. наук, заместитель
директора по научной работе

Особенности рационов питания детей дошкольного и школьного возрастов



Рациональное питание в детском и подростковом возрасте способствует гармоничному физическому и умственному развитию, высокой работоспособности и успеваемости школьника, создает условия для адаптации к факторам окружающей среды, оказывает существенное влияние на качество жизни, является необходимым условием формирования и сохранения здоровья.

Недавний анализ состояния здоровья школьников показал, что абсолютно здоровых детей всего 24%, детей с функциональными отклонениями – 56,9%, детей 3-й группы, имеющих хронические заболевания, – 20,6%.

Наиболее высокие показатели удельного веса детей первой группы здоровья отмечены в Центральном (28,5%) и Южном (34,3%) федеральных окру-

гах; наиболее низкий – в Северо-Западном федеральном округе (14,9%). Больше 40%, т. е. существенно выше среднего показателя по России, зафиксировано в Воронежской и Московской областях, Ставропольском крае, республиках Адыгея, Карачаево-Черкесия, Кабардино-Балкария. Ниже 10% удельный вес школьников первой группы здоровья наблюдается в Ярославской, Архан-

гельской, Вологодской областях, Республике Татарстан, Ненецком АО. Тревогу вызывает явная тенденция увеличения числа детей 3-й группы.

Безусловно, здоровье подрастающего поколения определяется многими факторами, например, наследственностью, уровнем медицинского обслуживания, состоянием окружающей среды, но самое главное – образом жизни (50-60%), включая питание.

Правильно организованное питание обеспечивает нормальный рост и развитие детей, в том числе старшего возраста, способствует формированию защитных сил организма, укреплению здоровья, повышению работоспособности старшеклассников, профилактике заболеваний, связанных с нарушением питания.

Подростковый возраст – важнейший этап развития организма. В этот период завершается формирование скелета, происходит гормональная перестройка, а нервно-психическая сфера претерпевает существенные изменения, связанные с обучением.

За период полового созревания содержание кальция в костной ткани увеличивается с 296 г в возрасте 10 лет до 1035 г – в 18 лет. С 14-15 лет интенсивно наращивается масса мышц и сила их сокращения, отмечается дальнейшее морфологическое и функциональное совершенствование органов дыхания, сердечно-сосудистой, пищеварительной, эндокринной и других систем. Высокая скорость роста подростков и интенсивные процессы обмена веществ требуют постоянного поступления с пищей достаточного количества белка, жиров, углеводов, витаминов,

минеральных солей и микроэлементов. Однако исследования последних лет свидетельствуют о существенных отклонениях от норм обеспеченности подростков целым рядом веществ, и в первую очередь витаминами А, С, В2, железом, кальцием, йодом, полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК), пищевыми волокнами. Вследствие нарушения принципов рационального питания ухудшаются показатели здоровья и антропометрические характеристики подростков. Это может служить фактором риска развития заболеваний желудочно-кишечного тракта, аллергической патологии, болезней обмена веществ, прежде всего ожирения, анемии и остеопороза.

Институт детского питания занимается созданием новых технологий школьного, детского подросткового питания, а также совершенствованием рационов. Создание таких продуктов базируется на следующих основных принципах: полная безвредность, максимальное алиментарное и метаболическое соответствие грудному женскому молоку по макро- и микронутриентным компонентам для детей раннего возраста, а также алиментарным эталонам для других возрастных групп.

При совершенствовании рецептур, помимо безвредности, доминантными являются:

- биологическая (пищевая) ценность;
- хранимоспособность;
- инстантность;
- порционированность;
- изысканная органолептика.

В 2012 году НИИДП был проведен анализ рациона питания в организованных образовательных коллективах Москвы, показавший нарушения его сбалансированности по части регламентируемых показателей, а также отсутствие единого подхода к использованию в рационе обогащенных продуктов, что привело к избыточному содержанию некоторых витаминов.

По результатам проделанной работы в 2013 году НИИДП разработал собственное циклическое меню для питания обучающихся, воспитанников дошкольного и школьного возраста в общеобразовательных учреждениях департамента образования Москвы, носящее рекомендательный характер. Кроме того, было предложено циклическое меню для организации питания возрастной группы от 3 до 18 лет в учреждениях для детей-сирот и детей, оставшихся

без попечения родителей, департамента социальной защиты населения города Москвы, где максимально учтены и исправлены выявленные нарушения. Также в них были внесены специально разработанные балансирующие меню специализированные продукты для дошкольников и учащихся школ там, где ранее использовались продукты общего назначения, к которым предъявляются менее жесткие требования по показателям безопасности и качества.



Проведение детального исследования рационов питания позволяет создавать направленно функциональные продукты, являющиеся в целом несбалансированными, но необходимыми источниками определенных нутриентов в конкретном рационе.

Так, в 2012 году было разработано несколько комплектов технической документации, предназначенных для внедрения на предприятиях отрасли. Для оптимизации меню создана собственная систематизированная база данных макро- и микронутриентного состава продуктов детского питания в соответствии с современными физиологическими нормами потребления. Кроме общих данных о продуктах, их пищевой ценности, заявленных изготовителем, в базу вносятся сведения, полученные в результате проверки показателей пищевой ценности с использованием аналитических методов. Помимо этого, проводится индексация в отдельных полях показателей состава, имеющих особое значение в качестве нутрициологических и технологических характеристик. Для сложносоставных изделий указывается основной вид (или несколько видов) сырья, что позволяет оценивать продуктовый набор и включение в рацион конкретных продуктов, являющихся источниками аминокислот, ПНЖК, витаминов и минералов, минорных веществ.

Использование базы данных позволяет высветить области знания, на которых научные исследования в конкретной области не фокусировались. Например, проведение детального исследования рационов питания позволяет создавать направленно функциональные продукты, являющиеся в целом несбалансированными, но необходимыми источниками определенных нутриентов в конкретном рационе.

Таким образом, подобный подход позволяет обосновать количественно необходимость обогащения продуктов детского питания на различной сырьевой основе и увеличить вариабельность нутрициологической ценности вновь разрабатываемых изделий.

В 2013 году институтом была разработана и внедрена технология производства хлебобулочных изделий для школьного питания. Хлебобулочные изделия детские ТУ 910-118-0041900613, обогащенные ПНЖК Омега-3 и оптимизированным составом микро- и макронутриентов. Источник ПНЖК Омега-3, использованный в рецептурах, был клинически исследован и признан эффективным для обогащения рациона питания всех категорий населения, с факторами риска нарушений липидного обмена.

В 2013-2014 годах сотрудники института участвовали в конференциях, выставках и круглых столах, в том числе за рубежом, с докладами на 8-м и 9-м международных конгрессах «Вкус, питание, здоровье» во Франции.

Разработаны два проекта методических рекомендаций: МР-1 – по организации дошкольного питания и МР-2 – по организации школьного питания. Даны методические указания по осуществлению микробиологического контроля производства детских продуктов на предприятиях молочной промышленности.

НИИДП является постоянно действующим участником координационного и экспертно-консультационного советов при министерстве образования Москвы по разработке и реализации курсной документации.

Таким образом, многосторонний системный подход к качеству и организации питания, балансирующий традиционные подходы и новые возможности, предоставляемые развитием науки и техники, является залогом обеспечения подрастающего поколения полноценным рационом, а значит, здоровья и долголетия новых граждан России. **МС**

Функциональные молочные белки – традиции и инновации

Питание играет важнейшую роль в жизни человека – это аксиома. Но часто мы забываем, что важно не просто питаться, а питаться правильно, соблюдать баланс между белками, жирами и углеводами.

На уровне теории многие потребители могут с легкостью сказать, что и как нужно потреблять, рассказать о преимуществах натуральных ингредиентов, обратить внимание на «чистую этикетку», но далеко не всегда это реализовывается на практике. В рационе современного городского жителя преобладают углеводы и жиры, а белки занимают почетное третье место. При этом именно они являются важнейшим строительным материалом и жизненно необходимы человеку. Белки, поступающие в наш организм, могут быть растительного или животного происхождения. И те и другие важны, но мы остановим наше внимание на молочных.

Все белки молока делятся на две основные группы: казеин и сывороточные белки. Сывороточные белки представляют собой группу различных глобулярных белков, отличающихся друг от друга по свойствам и структуре. Основными представителями являются β -лакто глобулин и α -лакто альбумин. Аминокислотный состав сывороточных белков наиболее близок к аминокислотному составу мышечной ткани человека, а по содержанию незаменимых аминокислот – валина, лейцина и изолейцина – они превосходят все остальные белки животного и растительного происхождения. Потому их потребление сопровождается целым рядом положительных факторов, таких как ускорение обмена веществ, нормализация уровня холестерина в крови, снижение выработки кортизола – гормона, ответственного за стресс.

Естественно, что белки могут поступать в организм как в чистом виде



ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА КОМПАНИИ

Arla Foods Ingredients является ведущим мировым разработчиком и поставщиком питательных и функциональных молочных ингредиентов для пищевой промышленности. История компании берет свое начало в 1881 году. На сегодняшний день ей принадлежат производственные площадки в Дании, Швеции, Аргентине и Германии, исследовательские центры в Дании и Аргентине, а также всемирная сеть офисов продаж.

Arla Foods Ingredients производит и поставляет натуральные функциональные молочные белки торговых марок Нутрилак (Nutrilac®) и Лакпродан (Lacprodan®), а также сывороточный пермеат Вариолак (Variolac®).

(в виде порошка), так и в составе продуктов. Основным источником получения сывороточных белков является сладкая молочная сыворотка, образующаяся при производстве сычужных сыров. Высокое качество получаемых белков напрямую зависит от качества исходного сырья – молока, которое поступает на переработку. И в этом случае необходимо обратить внимание, кто является производителем белка и откуда поступает сырье. Бесспорное преимущество в этом плане имеет компания Arla Foods Ingredients, предлагающая на российском рынке концентрат сывороточных белков под торговой маркой Lacprodan 80.

Lacprodan 80 представляет собой концентрат сывороточных белков с содер-

жанием более 80%. Это высокофункциональный продукт, получаемый путем мембранной фильтрации сыворотки, остающейся после производства сыра. Однако если в случае с обычным КСБ80 фильтрация является конечным шагом в производственном процессе, то на предприятии Arla Foods Ingredients сывороточные белки проходят еще две ступени обработки, что позволяет получать продукт более высокого качества и большей функциональности. Lacprodan 80 имеет широкий спектр применения и подходит для использования в производстве детского, спортивного и функционального питания, мясных и кисломолочных продуктов, молочных десертов, творожных изделий, сыров.

Еще несколько лет назад изделия, обогащенные белком, воспринимались потребителями исключительно как продукты спортивного питания. В настоящее время ситуация кардинально изменилась, и белком успешно обогащают все категории пищевых продуктов: молочные напитки, йогурты, мороженое, снеки, кондитерские изделия. Невероятный успех на мировом рынке, например, получили греческие йогурты с высоким содержанием белка. В условиях дефицита молочного сырья и часто его невысокого качества у производителей продуктов питания большим спросом пользуются концентраты молочных белков для стабилизации и увеличения его качества. Эмульгирующие свойства Lacprodan 80 позволяют применять его и в производстве соусов и майонезов, придавая продукту легкий молочный вкус.

Высокое качество и универсальность позволяют использовать концентрат сывороточных белков Lacprodan 80 в производстве широкого спектра продуктов питания, чтобы у потребителя была возможность улучшить свой рацион таким важным компонентом, как белок. ■



Концентрат сывороточного белка Lacprodan 80 от Arla Foods Ingredients.

Компетенции и опыт Arla Foods Ingredients в сочетании с высоким качеством исходного сырья позволяют получать функциональный продукт с содержанием белков более 80% для использования в производстве молочной продукции, детского и спортивного питания.

Lacprodan 80 - больше, чем просто КСБ80.



Профессиональные
решения



Компания: **Холдинг «Солнечные продукты»**

Саратов: +7 (8452) 459-000

Москва: +7 (495) 777-55-01

Новосибирск: +7 (383) 230-35-00

Гость:



Галина Коноплева,
технолог сопровождения
ООО «Торговый Дом
«Солнечные продукты»

Беседовала:



**Виктория
Загоровская**

Заменители молочного жира: развеиваем мифы

Еще в 1990-х годах в России ученые разработали новую группу комбинированного масла с частичной заменой молочного жира немолочным, с улучшенным, сбалансированным составом жирных кислот. Их целью было создание продуктов нового поколения с заранее заданными потребительскими и функциональными свойствами. Продуктов здорового питания.



К продуктам питания, в состав которых входят заменители молочного жира, многие относятся с недоверием. Для них ЗМЖ – это синоним ненатуральности. Мифы, созданные вокруг них, мы попросили развеять **Галину Коноплеву, технолога сопровождения Торгового Дома «Солнечные продукты».**

– Какие мифы существуют вокруг заменителей молочного жира (ЗМЖ), на чем они основаны и как все обстоит на самом деле? Назовите преимущества и особенности использования ЗМЖ в молочных продуктах.

– Существует устойчивое мнение не только среди потребителей, но и сре-

ди некоторых технологов молочных предприятий, что заменители молочного жира – это «химия», их использование несет только вред и ведет к обману доверчивых покупателей.

Молочный продукт с использованием растительных масел дешевле натурального, это создает стереотип, что он предназначен «для бедных». Некоторые слышали об отрицательном влиянии трансизомеров жирных кислот на здоровье человека, и это определило их негативное отношение к растительным жирам.

Но нельзя слепо верить всему, что говорят. Я работала в молочной промышленности более 30 лет и все эти годы сталкивалась с расхожим мнением, что сухое (или пренебрежительно – «порошковое») молоко – не «настоящее» и пить его вредно. Технологические процессы производства практически всех молочных продуктов, включая детские, разработаны, в том числе, на сухом молоке, и этот факт не влияет на качество получаемого изделия.

Считаю, что для создания собственного представления о заменителях молочного жира нужно обращаться к проверенным источникам информации, которым можно доверять. Или использовать опыт тех, кто разобрался в этом раньше и быстрее.

Молочный жир имеет сложный в природе жирнокислотный состав, и он не идеален. Для натуральных сливочных масел содержание трансизомеров олеиновой кислоты достигает

8%. В составе молочного жира есть насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты, причем последних молочный жир содержит недостаточное количество – около 1%. Эталонный жир должен включать 7,5 – 13% данных кислот. Именно полиненасыщенные жирные кислоты представляют наибольший интерес, они участвуют в клеточном обмене веществ, обладают антисклеротическим действием, являются фактором роста, участвуют в обеспечении нормального углеводно-жирового обмена, регулировании окислительно-восстановительных процессов и нормализации холестерина обмена.

Еще в 1990-х годах в России ученые разработали новую группу комбинированного масла с частичной заменой молочного жира немолочным, с улучшенным, сбалансированным составом жирных кислот. Их целью было создание продуктов нового поколения с заранее заданными потребительскими и функциональными свойствами. Продукты здорового питания.

В настоящее время ЗМЖ максимально адаптирован к физико-химическим характеристикам молочного жира и является высокотехнологичным продуктом, который положительно влияет на здоровье потребителей.

Подчеркну, что состав ЗМЖ сбалансирован, т. к. жиры в нем смешаны в тех пропорциях, которые полезны для организма. Он не только не несет вреда, но и для многих людей его использование в качестве замены молочного жира полезнее.

Применение ЗМЖ в производстве молочных продуктов имеет широкий спектр возможностей. Так, его использование позволяет решить проблему отсутствия сырья, стабилизирует качество продукции, т. к. состав заменителей не подвержен сезонным колебаниям, снижает себестоимость молочных изделий и улучшает питательные свойства, повышает рентабельность производства, исключает дополнительные затраты при переходе на технологию с ЗМЖ, потому что можно в технологическом процессе использовать уже имеющееся оборудование.

– Расскажите о линейке продуктов, которые предлагает компания на рынке. Какие из них сегодня наиболее актуальны и с чем это связано?

– Холдинг «Солнечные продукты» уже много лет выпускает заменители

молочного жира, которые пользуются заслуженным спросом. Специалистами инновационного центра компании разработана и внедрена линейка заменителей молочного жира: ЗМЖ 33712, 33714, 33717, 33718, 33719, 33724, успешно используемых для производства молоко-содержащих напитков, сметанного, йогуртного, кефирного, творожного продукта. Кроме того, широкое применение они нашли в сыроделии – для сырного продукта и сырного плавленого продукта; в производстве мороженого, а также сгущенных молочных продуктов с сахаром.



Галина Коноплева:

«Сейчас модно питаться так, чтобы чувствовать себя хорошо. Быть в тренде – значит внимательно читать состав продукта. И если в составе есть ЗМЖ, нужно знать, что жиры в нем смешаны в пропорциях, полезных вашему организму».

Наиболее актуальным является использование ЗМЖ СолПро при производстве спредов, что опять же связано с недостатком сырья для получения сливочного масла (для выработки одной тонны масла требуется в среднем 20 тонн молока) и высокой себестоимости этого традиционного продукта.

Эти ЗМЖ имеют хорошо подобранный жировой состав, оптимальное соотношение жидких и твердых масел. Они обладают повышенной пластичностью при низких температурах.

При производстве ЗМЖ используется способ энзимной перестерефикации, позволяющий получать жиры без образования трансизомеров жирных кислот, обладающие сбалансированным жирнокислотным составом и высокой пластичностью.

– Как влияют рыночные тенденции, а также изменение запросов клиентов на формирование вашего ассортимента? На что вы обращаете внимание, разрабатывая новые рецептуры?

– В инновационном центре холдинга суммируются и анализируются все сведения по применению данной категории продукции, в том числе и ЗМЖ. Учитываются требования клиентов – изменение параметров ЗМЖ, его консистенции. Это вызвано особенностями оборудования на отдельных предприятиях и стремлением получить более качественный готовый молочный продукт.

При внесении изменений в рецептуру жира сохраняется главное условие – его соответствие законодательным требованиям.

С начала 2015 года ЗАО «Жировой комбинат» в Саратове, который производит специализированные жиры и маргарины, начинает выработку продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

Но уже сейчас в ассортименте широко представлена линейка продуктов с низким содержанием трансизомеров жирных кислот. Среди ЗМЖ это коды 33712, 33714, 33718, 33719, содержание трансизомеров в которых составляет не более 8%. Кроме того, ведется работа по созданию ЗМЖ, в которых содержание трансизомеров жирных кислот будет соответствовать требованиям Технического регламента на 2018 год – не более 2%.

– Изменился ли спрос на ЗМЖ для производства молочных изделий в последнее время? Каким образом и о чем это говорит?

– Да, спрос на ЗМЖ изменился в сторону увеличения. Производство молочных продуктов не удовлетворяет спрос на них, и этот вакуум нужно заполнять. При этом молочные продукты с использованием ЗМЖ должны быть высококачественными, понятными для покупателя и нужными ему.

Сейчас модно питаться так, чтобы чувствовать себя хорошо. Быть в тренде – значит внимательно читать состав продукта. И если в составе есть ЗМЖ, нужно знать, что жиры в нем смешаны в пропорциях, полезных вашему организму. ■



Компания: **Blesk InCare**
+7 (495) 744-06-47
mon@bleskincare.ru
www.bleskincare.ru

Автор:



Ольга Машкова,
директор по маркетингу
и PR компании Blesk InCare

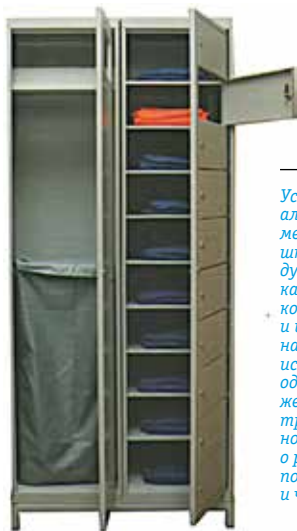


Компания: **«Рентекс»**
+ 7 (495) 660-05-88
info@rentex-service.ru
www.rentex-service.ru

Спецодежда для сотрудников: готовые решения



Каждое предприятие пищевой промышленности обязано обеспечить спецодеждой всех сотрудников, работающих в цехах и имеющих допуск на производство.



Установка специализированных металлических шкафов с индивидуальными ячейками для чистых комплектов и изолированным накопителем для использованной одежды поможет реализовать требования законодательства о разделении потоков грязной и чистой одежды.

Каждое предприятие пищевой промышленности обязано обеспечить спецодеждой всех сотрудников, работающих в цехах и имеющих допуск на производство.

Перед администрацией предприятий встает вопрос закупки и организации процесса обслуживания санитарной одежды. Издание уже обращалось к теме аренды спецодежды, которая помогает оптимизировать процесс ее обслуживания на производстве и включает в себя закупку, стирку/дезинфекцию, ремонт и доставку. Поэтому в этот раз хотелось бы остановиться на том, какие еще вопросы помогает решить данная услуга.

В санитарно-эпидемиологических требованиях и нормах по обеспечению безопасности пищевого производства сказано, что в санитарной одежде запрещается выполнять работу на улице, а также посещать непромышленные помещения. Рабочих, занятых ремонтом оборудования, администрация обязана обеспечить санитарной одеждой для проведения ремонтных работ в производственных цехах. И тут возникает вопрос: «Как это реализовать на действующем предприятии?»

Компании Blesk InCare и «Рентекс» в рамках предоставления услуги аренды спецодежды предлагают готовые решения. Это могут быть индивидуальные комплекты нательного белья – футболки для работы в теплых

помещениях или утепленные толстовки для холодных цехов. И те, и другие могут надеваться работниками под санитарную одежду, которую они будут снимать, покидая производственные помещения, например для выхода в столовую.

Для обеспечения сотрудников санитарной одеждой для работы в производственных цехах компании предлагается размещение в специальных тамбурах персональной или дежурной санитарной одежды для прохода и работы в производственной зоне. Спецодежда ИТР, предназначенная для работ на производстве, может отличаться по цвету от санитарной одежды работников цехов.

Все это Blesk InCare и «Рентекс» предоставляют в аренду. Так же как и комплекты санитарной одежды, нательное белье и сменная санитарная одежда для ИТР будут персонализированы.

В качестве дополнительной услуги компании предлагают организацию пространства для хранения чистой спецодежды и сбора комплектов, бывших в эксплуатации. Установка специализированных металлических шкафов с индивидуальными ячейками для чистых комплектов и изолированным накопителем для использованной одежды поможет реализовать требования законодательства о разделении потоков грязной и чистой одежды. ■



Контроль Качества



Компания:

**Санкт-Петербургская
общественная
организация потребителей
«Общественный контроль»**

www.petkach.spb.ru



Грустная сказка об «Адыгейском» сыре

Своеобразной сенсацией можно считать результаты проверки образцов сыра «Адыгейский», приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в розничных магазинах города: ни один из них не смог успешно пройти проверку в лаборатории «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Пять из девяти образцов, признанных не соответствующими требованиям ГОСТа, оказались грубыми подделками. Причем два фальсификата из пяти, как выяснилось, были сделаны... в самой Республике Адыгея!

Пять из девяти образцов, признанных не соответствующими требованиям ГОСТа, оказались грубыми подделками. Причем два фальсификата из пяти, как выяснилось, были сделаны... в самой Республике Адыгея!

Вспомним, как это было...

Адыгейский сыр – национальный продукт населения Адыгеи. В России о нем узнали после завоевания Северного Кавказа. Еще в 1866 году исследователи земель северо-восточного берега Черного моря писали в своих отчетах об одном из популярных рецептов кухни местного населения: «Из молока приготавливали сыр в виде круглых лепешек, высушенных в кухонной дымовой трубе».

Этот сыр обязательно входил в рацион охотников, пастухов и воинов. Черкесские мужчины набирали воду из источника, крошили в нее копченый сыр и ели с хлебом. Такая пища очень питательна и калорийна. В далеких походах вкус сыра напоминал мужчинам о родном очаге и о заботливых руках, приготовивших его. Сушеный сыр не портился годами. Издревле молодой поджаренный сыр в кукурузной лепешке считался у кавказских горцев одним из лакомых блюд.

Полезные свойства, биохимический и микробиологический состав сыра зависят от состава кормов, биомассы и породы домашних животных, из молока которых он приготовлен, а также от особенностей местного климата. Адыгейский сыр относится к так называемым мягким сырам, которые богаты минералами и витаминами. Так, в нем содержатся витамины А, Н, РР и целый ряд витаминов группы В. Есть в небольшом количестве и витамины D, Е и С.

Включив в меню адыгейский сыр, можно пополнить организм кальцием, фосфором, натрием, медью и цинком. Также этот продукт богат ферментами, аминокислотами, белком, сахарами. Таким образом, адыгейский сыр обладает высокой пищевой ценностью. Диетологи реко-



В далеких походах вкус сыра напоминал мужчинам о родном очаге и о заботливых руках, приготовивших его. Сушеный сыр не портился годами. Издревле молодой поджаренный сыр в кукурузной лепешке считался у кавказских горцев одним из лакомых блюд.

мендуют включать его в рацион детей, беременных женщин, пожилых людей и людей, страдающих болезнями костей.

Что ж, продукт бесспорно вкусный и полезный! Да только где же его сегодня можно найти? Ведь согласно независимой экспертизе, проведенной СПб ООП «Общественный контроль», настоящий адыгейский сыр практически отсутствует в продаже, а на полках лежат его двойники!

Фальшивая «пятерка»

Лабораторные исследования показали, что в пяти образцах сыра «Адыгейский», приобретенного в крупных торговых сетях города («О Кей», «Семья», «Магнит»), содержались жиры молочного происхождения от 85% до... 5%! Продукт, в котором молочного жира меньше 5%, не то что сыром – даже сырным продуктом назвать нельзя!

Мнение эксперта



Дмитрий Поздняков,
исполнительный
директор Северо-Западной
мясной ассоциации:

«Результаты проведенной экспертизы сыра вызывают серьезную обеспокоенность. Тот факт, что образцы продукции были приобретены не на рынке или в придорожной палатке, а в супермаркетах известных федеральных сетей, в первую очередь говорит о «разборчивости» этих магазинов при выборе поставщиков. В настоящий момент, вследствие введенных запретов, на полках можно наблюдать дефицит по определенным группам товаров, среди которых находятся и сыры. Импортная продукция, запрещенная к ввозу в Россию, активно заменяется отечественными аналогами, но, к сожалению, не всегда достаточно качественными и безопасными. Покупателям сейчас особенно важно быть бдительными при выборе продуктов, так как магазины, не желая снижать ассортиментный перечень продукции, начинают продавать товары новых производителей, не имеющих хорошей истории и зачастую не способных поддерживать стабильное качество продукции. То, что изготовители часто «играют не по правилам», используя вместо положенных ингредиентов их дешевые заменители, не является новостью. Такие «схемы» существуют и при производстве колбасы, и хлеба, и любого другого многокомпонентного продукта, где низкокачественное сырье маскируется с помощью различных вкусо-ароматических добавок, и выявить подделку может только серьезный лабораторный анализ. При этом покупателям также нужно занимать активную позицию и при малейших сомнениях обращаться как в государственные органы контроля, так и в общественные организации, следящие за качеством продукции и защищающие их интересы».



Контроль Качества

«Молочный жир и растительные жиры качественно отличаются друг от друга. У каждого вида – свой жирно-кислотный состав, – говорит **заведующий кафедрой гигиены питания Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова Виктор Закревский**. – Заменять молочный жир в молочных продуктах пальмовым или кокосовым, не предупреждая об этом потребителя, недопустимо. Такая замена может повлиять на сбалансированность состава продукции, ее усвояемость организмом».

Казалось бы, адыгейские компании – вот кто должен подавать пример производства настоящего продукта. Ан нет! В экземплярах сыра от ОАО «Молочный завод «Гиагинский» (Республика Адыгея) и ООО «Тамбовский» (Республика Адыгея) было обнаружено менее 5% молочного жира. Такое же его содержание специалисты выявили в образце сыра «Адыгейский» ООО «Дэнмакс» (Санкт-Петербург). Согласно Техническому регламенту Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», по своему составу эти образцы не попадают ни под определение «молочная продукция», ни под определение «молокосодержащая» или «молочная составная продукция».

Другие параметры этих сыров также не соответствовали требованиям нормативных документов. Так, массовая доля жира в образце от ООО «Дэнмакс» оказалась в 1,5 раза выше указанной на этикетке: 27,1+0,8 г в 100 г продукта вместо нормы 18 г на 100 г. Превышение по массовой доле жира отмечено и в сухом веществе: 50,1%+0,8 вместо нормы 45%. То же самое касается и образца от ОАО «Молочный завод «Гиа-

Справка

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года №115-пн.

гинский»: по факту массовая доля жира в нем составила 20,5+0,8 г на 100 г продукта, тогда как изготовитель указал на этикетке 16 г на 100 г; массовая доля жира в сухом веществе по факту – 47%+0,8, согласно маркировке – 40%.

Скрывая от покупателей сведения о более высокой жирности продукта, его изготовители нарушили право потребителей на получение достоверной информации. Превышение жира в издании в 1,5 раза может быть вредным для здоровья определенных категорий граждан, особенно если этот жир неизвестного происхождения.

Имеют право?

То, что сыроделы из Адыгеи, нарушая собственные традиции и попирая закон, поставляют на рынок фальсификат, – еще полбеды. Курьез заключается еще и в том, что ОАО «Молочный завод «Гиагинский» в 2009 году, оказываясь, получил эксклюзивное право в виде Свидетельства на право пользования наименованием места происхождения

товара «Сыр Адыгейский» за №74/2. Согласно этому документу, с сентября 2009 года продукт под названием «Сыр Адыгейский» может выпускаться только предприятиями Республики Адыгея, а ОАО «Молочный завод «Гиагинский» по желанию может собственным конкурентам из республики давать право выпускать сыр под своим зарегистрированным товарным знаком. Предприятиям из других регионов России давать такое разрешение запрещается. Однако, как известно, продукт под раскрученным названием сегодня выпускают все желающие, не обращая особого внимания ни на качество, ни на законность использования товарного знака. В общем, полный «сырный беспредел».

А где же наши надзорные органы, спросите вы? Да, во втором квартале этого года Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу выявило на прилавках петербургских магазинов аналогичный поддельный сыр «Адыгейский» от ОАО «Молочный завод «Гиагинский», не соответствующий нормам по жирнокислотному составу. Но, как видим, отечественные предприниматели прекрасно себя чувствуют после проведения любых государственных проверок.

Хромой контроль

Еще в двух образцах «Адыгейского» сыра – ТМ «Тевье молочник» (Московская обл.) и ТМ «Умалат» (Брянская обл.) – содержание молочного жира превышало 85% жировой фазы, что также является грубым нарушением Технического регламента. Но в данном случае, по словам **начальника испытательной лаборатории «ПЕТЭКС»**



Адыгейский сыр относится к так называемым мягким сырам, которые богаты минералами и витаминами. Так, в нем содержатся витамины А, Н, РР и целый ряд витаминов группы В. Есть в небольшом количестве и витамины D, Е и С.

Людмила Гамовой, нельзя однозначно говорить о намеренной фальсификации: «Сегодня распространены случаи, когда молоко, поступающее на переработку, уже содержит растительные жиры. Причем производители сыра могут об этом и не знать. Но возникает справедливый вопрос: почему не отследили качество сырья? Чаше всего причина тому – отсутствие на предприятиях специального лабораторного оборудования и персонала, обученного на нем работать и правильно интерпретировать полученные результаты. Однако это не снимает с изготовителей ответственность за качество выпускаемой продукции. Поскольку возможности фальсификации молочного сырья сегодня весьма широки, заводы обязаны проверять сырье от поставщиков в собственных лабораториях или соответствующих специализированных учреждениях, а также обеспечивать систематический контроль готовой продукции».

Нарушили технологию

Экспертиза показала, что фактические физико-химические показатели всех девяти образцов сыра в той или иной степени отличались от информации, заявленной производителями на упаковках. Так, у образцов мягких сыров ТМ «Тевье молочник» (Московская обл.) и ТМ

«Луговая свежесть» (Брянская обл.) массовая доля жира по факту оказалась $22 \pm 0,8$ г на 100 г продукта, тогда как на этикетке было указано 18 г. У других образцов семейства мягких сыров – сыра «ZORKA» (Витебская обл.) и сыра «Финский» ТМ «БЛАГОВИТА» (Ленинградская область) – массовая доля жира, наоборот, была в 1,25–1,8 раза ниже той, что указана на маркировке.

В то же время у целого ряда образцов оказались завышенными показатели по белку. У образца от ТМ «БЛАГОВИТА» массовая доля белка по факту составила $29,9 \pm 0,5$ г в 100 г продукта (заявлено – 19,5 г), у образцов сыра ТМ «Луговая свежесть» и ТМ «Сыр Адыгейский» (ООО ТПК «Вердовский молочный завод», Рязанская обл.) – 20,5 г в 100 г продукта (указано – 16,5 г), у образца ТМ «Тевье молочник» (Московская обл.) – 21,8 г в 100 г продукта (указано – 16,5 г).

«Конечно, чем больше в молочном продукте содержится молочного жира и молочного белка, тем пищевая ценность продукта выше, – говорит Людмила Гамова. – Но в любом случае производители должны указывать на упаковках своей продукции достоверную информацию о пищевой ценности. Как известно, здоровое питание – это сбалансированное питание. Для многих потребителей сегодня принципиально важно, чтобы данные маркировки точ-

но отражали фактическое содержание в продукте белков, жиров и углеводов».

Ряд производителей, единожды установив показатели пищевой ценности на свою продукцию, начинают маркировать ее согласно полученным данным, не перепроверя поставщика сырья в течение года. Однако известно, что пищевая ценность молока-сырья может существенно отличаться в зависимости от состояния животных, времени года, качества кормов. Например, после лета коровы дают молоко с более высокими показателями по белку и жиру. Конечно, упаковка и этикетка стоят денег. Тем не менее, производители обязаны регулярно контролировать сырье и достоверно информировать потребителей о составе продукта.

Почем сыр?

Среди исследованных образцов дешевле всех обошлись фальсификат от ООО «Дэнмакс» (Санкт-Петербург) и образец, изготовленный ООО ТПК «Вердовский молочный завод» (Рязанская обл.), получившие меньше всего замечаний от экспертов. Питерская подделка стоила 211,71 рубля за килограмм, рязанский сыр – 240 рублей за килограмм.

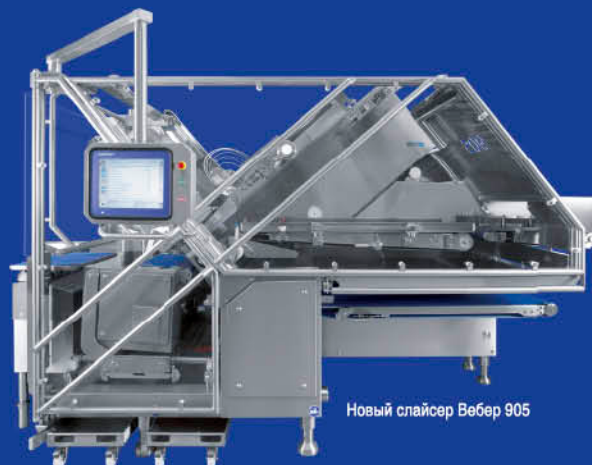
Два фальсификата из Адыгеи – от ООО «Тамбовский» и ОАО «Молочный завод «Гиагинский», в которых молочного жира было менее 5%, стоили 256,4 рубля и 329,9 рубля за килограмм соответственно. Цена остальных пяти образцов варьировалась от 400 до 685 рублей за килограмм.

Материалы проверки «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. **МС**

На уровень выше



Слайсеры фирмы «Вебер» быстро и аккуратно нарезают колбасу, ветчину и сыр; обеспечивают привлекательный вид нарезки, точный вес каждой порции, увеличивают прибыль и уменьшают затраты. Новый слайсер 905, оборудованный в ширину камерой резки, которая составляет 620 мм, определяет новые стандарты в обработке продукции. Это единственная машина на рынке, которая одновременно нарезает 6-кратный калибр 100 или 4-кратный 100x150 сыра. Мы всегда рады ответить на запросы и обеспечить вас актуальной информацией.



Новый слайсер Вебер 905

weber®
The High Tech Company

ООО «Вебер Рус»
127254 Москва · Ул. Добролюбова 3, стр.1
Тел.: +7 495 604 48 35 · Факс: +7 495 604 48 37
ru@weberweb.com · www.weberweb.com

Жиры специального назначения “СолПро”

ЗМЖ 718, ЗМЖ 719

это профессиональное решение для частичной или полной замены молочного жира в молочной промышленности при производстве спредов, сырных продуктов, молочных напитков и других видов

Преимущества применения:

- Обеспечивают требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции
- Не содержат холестерин
- Производятся с добавлением эмульгаторов, что помогает использовать имеющиеся на предприятии технологии без изменений
- Позволяют заменять в рецептурах молочный жир, за счёт чего снижается себестоимость продукции.



Холдинг «Солнечные продукты»:

«Жировой комбинат»

«Московский жировой комбинат»

«Новосибирский жировой комбинат»

Саратов +7 8452 459 000

Москва +7 495 777 55 01

Новосибирск +7 383 230 35 00