

мясная сфера 2 (105) 2015

30

Эксперты говорят о вероятном сокращении рынка мяса в 2015 году, обусловленном ограничениями на импорт, девальвацией рубля, уменьшением реальных доходов потребителей. Как покупатели реагируют на происходящие в отрасли изменения, как меняются их предпочтения – ответы на эти вопросы были получены в ходе экспресс-исследования, проведенного Универсальным порталом продуктов питания Гудс Матрикс в феврале 2015 года.

12

Чем заменить мясное сырье?

36

SCHALLER
PREMIUM 2.0:
смена парадигмы

40

Специи – дело вкуса, а не политики



69

Согласно результатам независимой экспертизы, только три образца полностью соответствовали требованиям ГОСТ Р 52196-2011. Это сосиски «Молочные» ТМ «Клинский», ТМ «Ладоград» и ТМ «КампоМос». Материалы о неудовлетворительных результатах проверки качества сосисок СПб ООП «Общественный контроль» направила в Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу.

мяса
начала
года
раза



2014 2017

При ускоренном импортозамещении производство скота и птицы на убой в живом весе к 2017 году вырастет на 820 тыс. т или 6,5%



За истекшие 6 лет производство скота и птицы на убой в живом весе выросло на 3,4 млн тонн и было равно в 2014 году 12,7 млн тонн. Это больше уровня 2008 года на 36%.

«Свента» – надежный и компете



SVENTA AG

www.sventa-meat.ru

Москва

121099, Москва, а/я 103

Большой Девятинский пер., д. 5,

Тел.: +7 (495) 232-56-32

факс: +7 (495) 738-47-64

E-mail: info@sventa.ru

ентный партнер Вашего бизнеса!



- **Обширная программа поставок от известных производителей**
- **Работа компетентной команды продавцов и сервисных специалистов на каждом направлении**
- **Большой склад запасных частей и расходных материалов делает нас Вашим надежным партнером**
- **Наличие собственных складов в филиалах Новосибирска и Краснодара позволяет нам быстро и надежно реагировать на Ваши запросы**

Новосибирск

630110, Новосибирск
ул. Писемского, 1а, корп. 9, оф. 2
Тел./факс: +7 (383) 362-13-63

Краснодар

350058, Краснодар
ул. Селезнева, д. 204/2, оф. 409
Тел./факс: +7 (861) 217-02-26

Украина

65026, Одесса, а/я 75
Тел.: +38 (048) 777-57-71
Факс: +38 (048) 777-57-70

www.TOPSALE.TODAY

мясная

молочная

хлебная

кондитерская

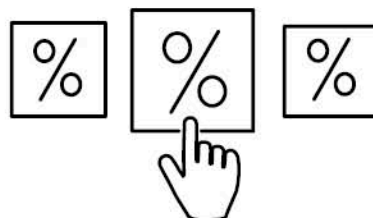
птицепром

рыбная сфера

-10% -30% -50% -70%

распродажи. скидки. акции.

1. Выбери купон с акцией, получи спецпредложение



2. Свяжись с продавцом, получи подробную информацию



3. Заключи выгодную сделку



Объем импорта мяса
в Россию с начала
текущего года
сократился в 4,1 раза

Минсельхоз России

В прошлом году
производство
свинины в стране
составило 3,83
млн тонн в живом
весе, а в текущем
году оно вырастет
до 4,03 млн тонн

Минсельхоз России



2014 2017

При ускоренном импортозамещении производство скота и птицы на убой в живом весе к 2017 году вырастет на 820 тыс. т, или 6,5%



За истекшие 6 лет производство скота и птицы на убой в живом весе выросло на 3,4 млн тонн и было равно в 2014 году 12,7 млн тонн. Это больше уровня 2008 года на 36%.

Дата 24. - 27.03.2015
зал 6.1
Стенд В10



ТАК ЭТО ПРОИСХОДИТ



1. Формователь для продуктов круглых и овальных форм RF 440
2. Многообразие формованных продуктов

3. Суповая заправка
4. Бургеры с качеством, как при ручном изготовлении

МНОГООБРАЗИЕ В НАИЛУЧШЕЙ ФОРМЕ

- Полностью автоматизированная система с количеством полос до 24 для максимальной эффективности
- Первостепенное качество продуктов благодаря щадящей технологии и сохранности форм
- Существенное снижение затрат за счет высочайшей точности порционирования
- Автоматизированное изготовление разнообразных аппетитных продуктов с качеством, как при изготовлении вручную

handtmann

Идеи с будущим.

ВСЕ ОТРАСЛИ ПИЩЕПРОМА

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

www.agroprod mash-expo.ru

АГРО ПРОД МАШ

5–9
октября 2015

20 ЛЕТ
ВМЕСТЕ
К УСПЕХУ



«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2015»

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



АГРОПРОДМАШ



Организатор:

ЭКСПОЦЕНТР
МОСКВА

При поддержке:

Министерства сельского хозяйства РФ

Под патронатом:

Торгово-промышленной палаты РФ

Генеральный

информационный

партнер:

ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный

партнер:



Официальный

интернет-партнер:



Реклама

12+



НЕОГРАНИЧЕННОЕ РАЗНООБРАЗИЕ НАБИВКИ ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- ✓ Максимальная точность веса - выше рентабельность процесса
- ✓ Максимальная спрессованность - минимальная отбраковка при нарезке
- ✓ Большой диаметр прохода мяса - высочайшее качество набитого продукта
- ✓ Дизайн ПЛЮС - максимальное соответствие санитарным и эргономическим требованиям на производстве



TWINVAC PRECISION
METALQUIMIA



20-я Юбилейная международная выставка
упаковочной индустрии

16–19 июня 2015

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»



Оборудование



**Готовая упаковка
и этикетка**



**Групповая упаковка
и складские системы**



Сырье и материалы

Забронируйте стенд на сайте
www.rosupack.com



Тел.: +7 (495) 935 81 00
E-mail: rosupack@ite-expo.ru

Посетите нас на выставке Anuga FoodTec в Кельне
24-27 марта 2015 года, павильон 6, зал 1, стенд A031

4680
проектов
в 104
странах



Инновации



**Компетент-
ность**

**непревзой-
денное
качество**



**Техническая
поддержка
24 часа в сутки,
7 дней в неделю**



**Комплексные
решения**



Гарантии



Компания MPS мировой лидер в области разработки комплексных решений, производства и поставки оборудования для мясоперерабатывающей и пищевой промышленности.

- Технология убоя КРС, свиней и овец
- Оглушение CO₂ - системы сбора крови
- Автоматизация процессов убоя
- Разделка/Обвалка
- Решения для автоматических систем логистики и складов
- Очистные сооружения
- Техническая поддержка и запчасти

Штаб-квартира:
MPS meat processing systems
P.O. Box 160
7130 AD Lichtenvoorde
The Netherlands
Тел.: +31 (0)544 390 500
Факс: +31 (0)544 375 255

ООО «МПС Рус»
115230, г. Москва, Электролитный проезд д 3, стр.42
Тел.: +7 (495) 215 56 00

www.mps-group.nl

13-я Международная выставка
молочной и мясной индустрии

**17–20 марта
2015 года**

Москва, ВДНХ, павильон 75



**МОЛОЧНАЯ
И МЯСНАЯ
ИНДУСТРИЯ**



Оборудование
и технологии для
агропромышленного
производства
молочной и мясной
продукции

www.md-expo.ru



Тел.: +7 (495) 935-81-40, 935-73-50
e-mail: md@ite-expo.ru
www.md-expo.ru

Одновременно
с выставкой:

ingredients



содержание

отрасль	19
Российский рынок колбас	24
тенденции	Рост цен и изменения предпочтений покупателей 30



Нехватка собственного сырья, его дороговизна и низкая покупательная способность населения не оставляют мясоперерабатывающим предприятиям альтернативы – они вынуждены снижать содержание мясного сырья в продуктах и искать варианты замены.

12

тема номера	Чем заменить мясное сырье?	12	производство /события и факты	Новости	38
отрасль /события и факты	Новости	19		Специи – дело вкуса, а не политики	40
	«Продэкспо-2015»: новые возможности в новой экономической реальности	20	/автоматизация	Идеально согласованные между собой производственные процессы	42
/исследование	Российский рынок колбас	24	/оборудование	Чего хотят производители продуктов питания от поставщиков оборудования?	44
industry /research	Russian sausage market	24		Создано для клиента	47
/тенденции	Рост цен и изменение предпочтений покупателей	30		Опыт «ГЕА Рефрижерейшн РУС» на мясоперерабатывающих предприятиях	48
инфографика	Рынок мяса: итоги и прогнозы	32		Räuchergold® – надежность и превосходный результат копчения	50
компании /события и факты	Новости	34		Компания Handtmann представляет новинки на ANUGA FoodTec 2015	52
/стратегия	SCHALLER PREMIUM 2.0: смена парадигмы	36			

содержание

Чтого хотят производители продуктов питания от поставщиков оборудования?	производство	38
	корма	44
	Корма: рост объемов производства	54



Говоря о структуре спроса на российском колбасном рынке, следует отметить существенный перевес в пользу более дешевой продукции. При этом эксперты прогнозируют усиление подобных тенденций в текущем году в силу подорожания колбасных изделий в связи с девальвацией рубля и введением продовольственного эмбарго.

24

/корма	Корма: рост объемов производства	54		Оптимальное решение для сырокопченых колбас	62
	Россия – рынок номер один	56		Колбасные оболочки: секреты качественной печати	64
/санитария и гигиена	Стальные ленты в мясной индустрии	58	/ингредиенты	Решения «Керри» для производства полуфабрикатов	66
/упаковка и оболочка	Интерес к российскому рынку сохраняется	60	Консалтинг /экспертиза	Кризис ударил по сосискам	69

мясная сфера

№2 (105) 2015

Информационно-аналитический журнал для специалистов мясоперерабатывающей индустрии. Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор). Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77 – 46401 31.08.2011 г.

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»
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

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 Антипова
n.antipova@sfera.fm
Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@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 – 6 раз 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 ,
публикуются на коммерческой основе.
Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 6.03.15.
Тираж: 3 000 экз.





Рынок мяса в цифрах

В прошлом году отечественные животноводы произвели свыше 12,7 млн т мяса на убой. Суммарный объем производства мяса скота и птицы на убой по сравнению с 2013 годом вырос на 489 тыс. т, или на 4%, сообщил директор департамента животноводства и племенного дела Минсельхоза Владимир Лабинов.

В структуре производства, переработки и поставок мяса наблюдалась явно выраженная тенденция к вертикальной интеграции, неэффективные производители банкротились, а мелкие фермы уступали место крупным товарным предприятиям. Так, в 2014 году основной прирост обеспечил сектор сельхозорганизаций, нарастивший производство на 633,5 тыс. т, или на 7,7%.

Производство свинины за год составило 3,83 млн т в живом весе, прибавив по сравнению с 2013 годом 216 тыс. т. Это стало возможным благодаря 13-процентному приросту в индустриальном секторе. По словам чиновника, государство сознательно проводит политику сокращения численности поголовья свиней в личных подсобных хозяйствах, несущих в себе риски распространения АЧС.

Птицеводство развивается еще быстрее: за минувший год производство прибавило 313 тыс. т, составив 5,45 млн т в живом весе.

Отечественное производство говядины продолжает демонстрировать отрицательную динамику: за ушедший год оно снизилось на 1,8%, составив 2,86 млн т в живом весе.

Согласно оценке Минсельхоза, в 2014 году уровень самообеспеченности России по мясу вырос до 82%. Чиновники ждут дальнейшего роста этого

уровня, прежде всего за счет продолжения субсидирования инвестпроектов. В 2015 году предстоит обеспечить прирост производства мяса скота и птицы еще на 280 тыс. т.

По мнению генерального директора Национального союза производителей говядины Дениса Черкесова, Россию ждет постепенное перетекание потребления с говядины и свинины на мясо птицы. Производство последнего в нашей стране в текущем году может вырасти, по оценкам эксперта, на 200 тыс. т, а вот рынок свинины замедлит темпы роста и прибавит лишь 100–150 тыс. т.

В 2015 году птица должна составить 45% от общероссийского потребления мяса, свинина – 35%, говядина – 20%. К 2020 году доля свинины не изменится, зато потребление птицы увеличится до 50%, а говядины – снизится до 15%, прогнозирует президент Мясного союза Мушег Мамиконян.

В связи с экономической ситуацией мы наблюдаем существенное снижение потребления по всем видам мяса. Это пока никак не сказывается на производстве, то есть тот запас импорта, который стал практически невыгоден для импортеров, сейчас потихонечку «съедается» сокращением потребления населением. Но когда экономическая ситуация выправится, мы для наших производителей получим эту нишу, освобождающуюся от импорта, считает Денис Черкесов.

Самый большой дефицит наблюдается на рынке говядины. «Тот курс, который сейчас существует, не позволяет завозить импортную говядину. Более того, в близлежащих с Казахстаном регионах стало экономически выгодно скупать наше поголовье всех видов – и молодняк, и на убой, и на откорм, и молочный, и мясной, и помесный и т. д. Сейчас Казахстан, поскольку их курс не упал так, как наш, практически перестал импортировать из Европы или еще откуда-то, а покупает нашу говядину. То есть мы стали экспортоориентированной по говядине страной», – заключает он, добавляя, что экспорт свинины и мяса птицы тоже выгоден, но сдержан ветеринарными вопросами.

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

Тема номера

ЧЕМ ЗАМЕНИТЬ МЯСНОЕ СЫРЬЕ?



Автор:
Виктория Загоровская



Иллюстрация: Тимофей Яржомбек



Нехватка собственного сырья, его дороговизна и низкая покупательная способность населения не оставляют мясоперерабатывающим предприятиям альтернативы – они вынуждены снижать содержание мясного сырья в продуктах и искать варианты замены.

Введение запрета на ввоз мяса из некоторых стран резко усугубило проблему с сырьем для переработки.

Основными проблемами мясоперерабатывающих предприятий сегодня являются рост цен на сырье, нестабильность его качества, колебания спроса и предложения на мясную продукцию. Нехватка собственного сырья, его дороговизна и низкая покупательная способность населения не оставляют мясоперерабатывающим предприятиям альтернативы – они вынуждены снижать содержание мясного сырья в продуктах и искать варианты замены.

Заменители мяса и функциональные добавки

В связи с известными политическими событиями на продовольственном рынке России мясоперерабатывающие компании испытывают трудности с закупками сырья надлежащего качества в нужных объемах, а рост курсов иностранных валют делает мясопереработку все менее рентабельной. Предприятия малого бизнеса, те, у которых основное сырье – мясо, терпят убытки. Говядину и свинину либо вообще не продают, либо реализуют по очень высокой цене.

У крупных предприятий с замкнутым циклом производства, располагающих собственными бойнями, дела обстоят намного лучше – они в меньшей степени зависят от внешних факторов и зачастую полностью обеспечены собственным сырьем. А вот мясоперерабатывающие предприятия, не имеющие

собственной сырьевой базы, были вынуждены существенно увеличить цены на готовую продукцию, что, конечно, отразилось на объемах производства и, как следствие, на рентабельности.

Кроме того, сегодня основная часть используемого в производстве мяса – замороженное блочное сырье длительного хранения (до 55–65%), применение которого приводит к нестабильности технологического потока производства мясных изделий. Поэтому одной из основных задач предприятия, производящего мясные продукты и не имеющего собственной сырьевой базы, является снижение издержек, в том числе снижение себестоимости производства мясопродуктов.

С целью повышения конкурентоспособности своей продукции производители стали достаточно активно

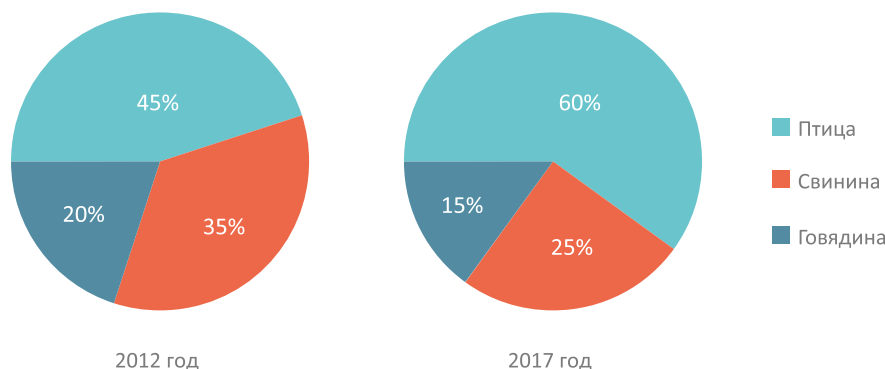
В 2014 году на развитие агропромышленного комплекса России оказывал влияние ряд весьма значимых факторов. Это более высокие темпы девальвации национальной валюты во втором полугодии, снижение цен на нефть, а также введенный запрет на импорт сельхозпродукции из ряда стран.

внедрять новые ингредиенты в производство. В последнее время на мясоперерабатывающих предприятиях широко применяется частичная замена основного сырья (говядины, свинины и птицы) шпиком, свиной шкуркой, мясом механической обвалки (мясокостная масса), субпродуктами. Также в качестве ингредиентов используются крахмал, вкусо-ароматические и функциональные комплексные смеси, изоляты соевого и животного белка, манная крупа, клетчатка, каррагинаны, специи и ряд других добавок. Перспективность использования, помимо мясного сырья, широкого спектра дополнительных ингредиентов обусловлена тем, что они помогают передать полный спектр вкусо-ароматических свойств натуральных продуктов и решают задачу повышения рентабельности мясного производства.

Производство коллагенового протеина

Один из способов экономии на мясном сырье – использование коллагенового животного белка. Очищенный коллагеновый белок является универсальным сырьем, широко применяемым при производстве колбас, рубленых полуфабрикатов, мясных деликатесов.

Структура использования сырья ведущими мясоперерабатывающими предприятиями



Источник: Мясной союз



В мясоперерабатывающей отрасли доля мяса птицы преодолела 50%, что стало главным якорем ценовой стабильности и роста потребления мяса и мясoproдуктов.

В последнее время на мясоперерабатывающих предприятиях широко применяется частичная замена основного сырья свиной шкуркой, растительными, молочными и животными белками.

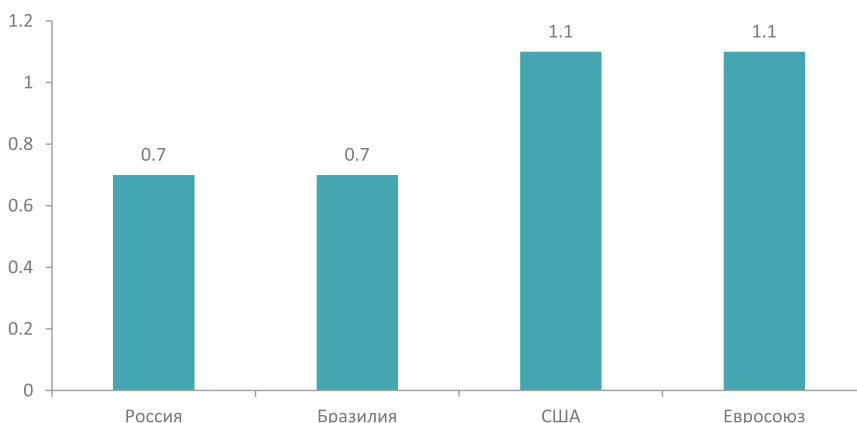
В феврале этого года на Верхневолжском кожевенном заводе в Тверской области открылся крупнейший в России комплекс по производству коллагенового протеина. В торжественной церемонии открытия приняли участие губернатор Тверской области Андрей Шевелев, вице-спикер Государственной Думы РФ Владимир Васильев, директор департамента развития внутренней торговли, легкой промышленности и потребительского рынка Денис Пак, президент ОАО «Верхневолжский кожевенный завод» Александр Куликов, генеральный директор предприятия Филипп Азарченков и другие.

Открытие комплекса стало частью программы масштабного восстановления завода, в рамках которой в течение 2014 года был расширен штат, закуплено новое оборудование и начата диверсификация производства. Объем производства новой линии заявлен в две тысячи тонн коллагена в год, что более чем на 50% позволит заместить импортные поставки этого сырья в Россию. До открытия линии практически весь коллаген импортировался российскими пищевыми заводами из Бразилии и стран Европы.

Как пояснили в пресс-службе предприятия, весь технологический путь производства был проработан сотрудниками Верхневолжского кожевенного завода с нуля: от методики химической очистки шпика, гарантирующей высокую чистоту, исключающую риск заражения коровьим бешенством, до получения измельченного белка с различной дисперсностью. Современная энергоэффективная технология удаления влаги была разработана с участием российских специалистов. В настоящее время этот процесс не имеет аналогов в мире.

«Пуск линии – это вклад не только в развитие завода и отрасли, но и в решение государственной задачи по импортозамещению, – подчеркнул губернатор Андрей Шевелев. – Надеюсь, что

Соотношение между ценами на мясо птицы и свинины в убойном весе (конец 2014 г.)



Источник: Мясной союз

качественное сырье будет востребовано, прежде всего, у нас в регионе, что отразится на стоимости продукции мясоперерабатывающих комбинатов».

«К сожалению, если изготовить колбасу исключительно из мясного сырья, она выйдет настолько дорогой, что сегодня, когда большинство потребителей смотрит, в первую очередь, на цену покупаемого продукта, окажется неконкурентоспособной на рынке. Просто так уменьшить закладку мяса в колбасу, заменив его жиром или крахмалом, нельзя – продукт выйдет совершенно несъедобным и не будет соответствовать по содержанию белка заявленной информации о пищевой ценности, – говорит **Андрей Мосов, эксперт НП «Росконтроль», врач.** – Поэтому приходится заменять мясо на более дешевый животный или растительный белок. Кстати, непопулярный нынче соевый белок в этом отношении гораздо предпочтительнее коллагена, поскольку обладает уникальным аминокислотным составом, близким к идеальному белку (лучше, чем у белка говядины), и за здоровье потребителей продуктов, в которых мясо заменено на сою, можно не опасаться. Под влиянием рекламы многие покупатели сегодня считают, что ес-

ли на колбасе есть красивая наклейка «Без сои», то это хорошо. Но просто так исключить из рецептуры колбасы соевый белок (к тому же обладающий влагоудерживающими и стабилизирующими структурными свойствами) нельзя. Вот и приходится вместо него добавлять в продукт коллагеновый белок, фосфаты, каррагинан и другие влагоудерживающие добавки».

Мясное сырье сейчас продолжает дорожать, поэтому потребление ингредиентов, способных его заменить, по прогнозам экспертов, будет только расти.

Союз птицеводства и мясопереработки

В прошлом году недостаток свинины на рынке, вызванный ограничением импорта, привел к значительному росту цен на нее: с июля до октября он составил порядка 70%. Сейчас цена на это сырье несколько снизилась и стабилизировалась. Однако существенно дорожает говядина, нехватка которой на российском рынке очевидна. Рост цен на нее идет в точном соответствии с ростом иностранных валют, в основном доллара.

В последнее время на мясоперерабатывающих предприятиях широко при-

Необходимость удешевления колбас приводит к тому, что в рецептуре появляются новые заменители мяса и функциональные добавки, например манная крупа, клетчатка, крахмалсодержащие вещества.

Неизбежное снижение цен на свинину усилит ее конкуренцию с птицей как за промышленного, так и розничного потребителя. М. Мамиконян предсказывает рост доли птицы и в переработке, и в структуре общего потребления мяса.

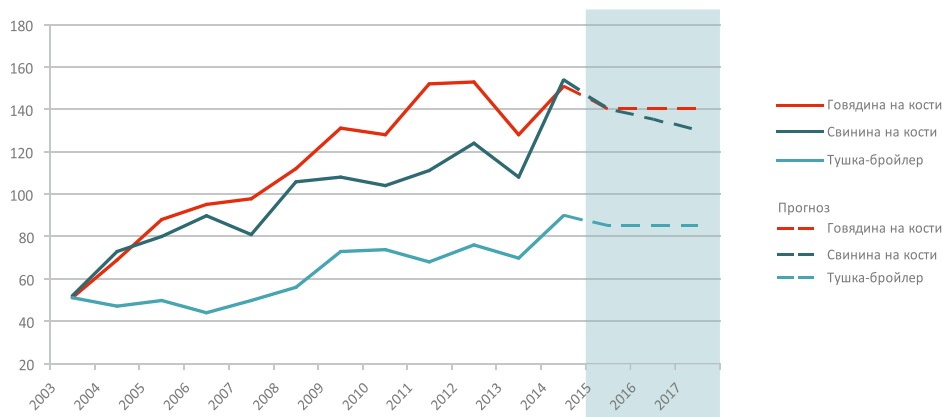
меняется частичная замена основного сырья – говядины и свинины – мясом птицы. Птица заняла сегодня свыше половины всего объема сырья в мясоперерабатывающей отрасли. Более того, ее доля продолжит расти и в будущем. Такой прогноз дал **президент Мясного союза Мушег Мамиконян**, выступая на конференции «Куда идет рынок?» в рамках выставки «Зерно-Комбикорма-Ветеринария 2015». По его данным, в 2012 году птица составляла 45% структуры использования сырья ведущими мясоперерабатывающими предприятиями, свинина – 35%, говядина – 20%. К 2017 году доля птицы увеличится до 60%, тогда как доли свинины и говядины уменьшатся до 25% и 15% соответственно.

Возрастающая роль птицы в переработке стала частью процесса общего увеличения потребления этого вида мяса в стране. Как подчеркнул **генеральный директор Национального союза производителей говядины Денис Черкесов**, Россию ждет постепенное перетекание потребления с говядины и свинины на мясо птицы. Если, как отмечалось выше, производство последнего вырастет на 200 тыс. т, то рынок свинины замедлит темпы роста и прибавит лишь 100–150 тыс. т по итогам 2015 года.

По словам М. Мамиконяна, в 2015 году птица должна составить 45% от общероссийского потребления мяса, свинина – 35%, говядина – 20%. К 2020 году доля свинины не изменится, зато потребление птицы увеличится до 50%, а говядины – снизится до 15%.

Сейчас около 30% отечественного мяса птицы идет на производство продукции глубокой переработки. «Популярность птицы стала залогом ценовой стабильности и роста потребления мяса и мясопродуктов в России, – уверен он. – Именно дружба птицеводства и мясоперерабатывающей промышленности создала предпосылки для того, чтобы отечественная мясная отрасль в конце 1990-х – начале 2000-х годов разработа-

Динамика цен оптовых поставок основных видов мяса в РФ, руб./кг



Источник: Мясной совет ЕЭП

ла ассортимент, соразмерный импорту по ценам и стандартам. Импорт бы не ушел, пока собственное производство не представило адекватный ответ».

Сегодня изменение курса валют и сокращение спроса способствуют вытеснению импорта с рынка, которое ранее обеспечивалось только приростом собственного производства. По прогнозу М. Мамиконяна, совокупный объем импорта мяса в 2015 году не превысит 500 тыс. т. Для сравнения: в прошлом году импорт мясной продукции составил около 1 млн т, в 2013-м – 2,2 млн т.

Перспективным фактором прироста промышленного потребления мяса птицы и, соответственно, увеличения емкости рынка могут стать консервы, о чем эксперт говорит не первый год. «Российская мясная промышленность должна перейти на производство консервов из мяса птицы, – советует глава Мясного союза. – Мы производим их из импортной говядины, делая консервы в три раза дороже на единицу белка, чем могли бы сделать из птицы».

Кроме того, у птицы, в отличие от свинины, есть шансы экспорта. «Нужно атаковать арабские страны, север Африки, чтобы производить хоть какие-то

новые объемы и вывозить туда, – считает М. Мамиконян. – Иначе есть риск, что внутреннее производство обрушит собственные цены, и огромное количество предприятий окажутся неэффективными». По его расчетам, в 2016 году период интенсивного импортозамещения и высокой доходности производства мяса сменится этапом усиления конкуренции и снижения доходов. Конкуренция высоко- и низкоэффективных производителей вытеснит последних с рынка, и с 2018 года на поле сражения за потребителя останутся только самые дальновидные производители.

Инвесторам М. Мамиконян советует направить все силы на повышение эффективности уже существующих мощностей, в частности на глубокую переработку своей продукции. «Надо готовиться к долгосрочному спаду ВВП России и снижению реальных располагаемых доходов населения, – отметил он. – Импортозамещение и глубокая переработка мяса птицы и свинины становятся в этих условиях основным вектором роста производства. Этап высокой рентабельности в 2016 году сменится на этап усиления конкуренции и снижения доходности». **МС**

Мнения экспертов

Свининой и мясом птицы российские производители вполне могут полностью обеспечить потребности внутреннего рынка. Заявленные в последнее время инвестпроекты в этих областях могут даже привести к его перенасыщению и необходимости пересматривать существующие импортные квоты.

Вопросы:

1. Какие факторы повлияли на обострение проблемы дефицита мясного сырья на российском рынке? Дефицит какого сырья для мясопереработки ощущается наиболее остро?
2. Как отразилась эта ситуация на мясоперерабатывающих предприятиях? Чем можно заменить мясное сырье в глубокой переработке? И на какие варианты переориентировались вы?
3. За последнее время существенно выросла цена на свиную череву и говяжью синюгу, из которых производят натуральную оболочку. Как выходят из этого положения мясоперерабатывающие компании?
4. Каким вы видите процесс ценообразования на рынке мясного сырья в связи с девальвацией рубля и снижением цен на нефть? И каковы ваши прогнозы относительно дальнейшего роста цен на сырье?
5. Сможем ли мы в ближайшем будущем заменить импортное сырье отечественным? Какие подвижки делаются в этом направлении?



Сергей Тимченко,
директор по производству
агропромышленной
группы «ПРОДО»:

«Рост цен на говядину идет в точном соответствии с ростом иностранных валют, в основном доллара. В настоящее время ситуация стабилизировалась. Хотя цены в результате несколько превышают возможности российских закупщиков».

1. О дефиците сырья на рынке сегодня говорить не приходится. Есть рост цен на него, что снижает рентабельность российских производителей. В прошлом году мы были свидетелями серьезного роста цен на свинину. Но сейчас цена на это сырье несколько снизилась. И, конечно, очевиден рост цен на говядину. Здесь ситуация сложнее, так как российский рынок сам не в состоянии обеспечить себя говядиной. Переработчики в основном закупают ее за рубежом. Рост цен на это сырье идет в точном соответствии с ростом иностранных валют, в основном доллара. В настоящее время ситуация стабилизировалась. Хотя цены в результате несколько превышают возможности российских закупщиков.

2. Мясное сырье ничем не заменить. Любое изменение рецептуры ведет к изменению вкуса и снижению качества продукта. Предприятия Группы

«ПРОДО» не меняли и не планируют ни при каких условиях корректировать рецептуру своих изделий. Это принципиальная позиция компании. Проще отказаться от выпуска каких-то видов продукции. Например, если цены на говядину в будущем вырастут в разы, то проще не выпускать продукцию с ее содержанием или ограничиться выпуском только премиальных позиций. Но пока, к счастью, до этого дело не дошло.

Безусловно, рост курсов иностранных валют делает мясопереработку все менее рентабельной. Но наша Группа пользуется внутренними резервами и преимуществами собственной структуры, чтобы гарантировать вкус и качество продукции. Так как «ПРОДО» – агрохолдинг полного цикла, мы максимально перешли на собственное сырье. К тому же, в Группе существует три направления – производство свинины, мяса птицы и мясопереработка. И определенное снижение маржи на одном направлении (мясопереработка) компенсируется ростом на двух других.

В последнее время на мясоперерабатывающих предприятиях широко применяется частичная замена основного сырья (говядины и свинины) мясом птицы. Но, как уже говорилось выше, Группы «ПРОДО» это не коснулось.

4–5. Свининой и мясом птицы российские производители вполне могут полностью обеспечить потребности внутреннего рынка. Заявленные в последнее время инвестпроекты в этих областях могут даже привести к перенасыщению рынка в перспективе нескольких лет и к необходимости пересматривать существующие импортные квоты.

Поэтому цены на эти две категории сырья не в полной мере попадают под влияние роста курсов валют. С говядиной ситуация сложнее. При росте цен использовать ее в рецептуре изделий глубокой переработки станет нерентабельно.

Мнения экспертов



Олег Орехов,
генеральный директор
МПК «Ясные Зори»,
ООО «Белгранкорм» (агрохолдинг
«БЭЗРК-Белгранкорм»):

«Сегодня поставщики специй активно предлагают новые ингредиенты для создания искусственного шпика взамен натурального, различные функциональные добавки, стабилизаторы для улучшения структуры колбасных изделий и деликатесов, необходимые, в том числе, при замене основного мясного сырья».

1. Основными причинами обострения проблемы дефицита мясного сырья на российском рынке стали запретительные меры в отношении импортной продукции:

а) введение с февраля 2014 года Россельхознадзором временного ограничения на поставки свинины из стран ЕС (в связи с африканской чумой свиней (АЧС) в Литве и Польше);

б) в августе 2014 года вышло постановление Правительства РФ №778, согласно которому был введен сроком на один год запрет на ввоз в Российскую Федерацию сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, страной происхождения которых являются Соединенные Штаты Америки, страны Европейского союза, Канада, Австралия и Королевство Норвегия.

Последний запрет кардинально изменил логистику импортных поставок свинины (40% импортной свинины за первое полугодие было ввезено в РФ из Канады).

В структуре импорта свинины порядка 40% – это импорт шпика и субпродуктов для мясоперерабатывающих предприятий. Отсутствие шпика на рынке стимулировало мясопереработчиков к увеличению закупки и обвалки дополнительного объема отечественной свинины в виде полутуш для выделения недостающего сырья. Параллельно с этим большинство мясопереработчиков адаптировали рецептуры своих продуктов к сложившимся условиям, субпродукты и легкоплавкий шпик были заменены на птицу и на альтернативные животные и растительные жиры.

2. Если говорить о замене мясного сырья более подробно, то сегодня поставщики специй активно предлагают новые ингредиенты для создания искусственного шпика взамен натурального, различные функциональные добавки, стабилизаторы для улучшения структуры колбасных изделий и деликатесов, необходимые, в том числе, при замене основного мясного сырья.

Колбасные и деликатесные изделия делятся по классам, и часто в продукции эконом-класса мясо уже заменялось на так называемое мясное сырье (эмульсии из свиной шкурки или куриной кожи), использовалось мясо механической обвалки. Но в последнее время такое производство имеет тенденцию роста. Как говорится, спрос рождает предложение, и если производители пищевых ингредиентов все больше предлагают подобные функциональные добавки, значит, спрос на них растет, равно как растет количество продукции с этими ингредиентами взамен мясного сырья.

В то же время хотелось бы отметить тенденцию последних лет возврата к гостовским рецептурам. Но, как известно, ГОСТы, в отличие от ТУ и даже ОСТов, отнюдь не лояльны к заменам мясного сырья. В ГОСТах замены

Большинство мясопереработчиков адаптировали рецептуры своих продуктов к сложившимся условиям, субпродукты и легкоплавкий шпик были заменены на птицу и на альтернативные животные и растительные жиры.

допускаются, но, как правило, на аналогичное сырье, иногда с более низкой сортностью. Но заменять мясное сырье на немясное или на мясо от других животных (например говядину на свинину или мясо птицы) не допускается. Подобные замены допускаются в ТУ, особенно разработанных на предприятиях – изготовителях мясной продукции. Поэтому многие переработчики переходят на ТУ (если работают честно), позволяя себе снижать себестоимость изделий посредством замены сырья. Но, дабы не потерять клиентов, переработчики идут на различные хитрости. Если раньше популярно было использовать гостовские названия колбас вкупе с дополнительными (например Докторская «премиум»), при этом вырабатывать эту колбасу по ТУ, что путает потребителя, то сейчас маркетологи делают оболочку, похожую на старую гостовскую, что привлекает клиентов. Я как покупатель сам часто встречаю все большее число колбас в подобной упаковке.

С введением санкций и в связи с ростом иностранной валюты, покупать говядину и свинину, ввозимую из-за рубежа, стало дорого. Если со свиной проблем меньше (хотя они все-таки имеются), говядины в России катастрофически не хватает, но даже если бы хватало, цена на нее не сравнится с тем же мясом птицы. Поэтому переработчики, для того чтобы выжить, пересматривают рецептуры, вводя в них все больше мяса птицы. Безусловно, доля мяса птицы будет расти и в дальнейшем, но, как я уже сказал, к сожалению, для получения прибыли в последнее время часто мясо заменяется на «мясное сырье» и даже на немясное.

Касательно агрохолдинга «БЭЗРК-Белгранкорм» хочу отметить, что вертикальная структура и наличие различных отраслей позволяют нам безболезненно реагировать на изменение рынка. Все сырье мы производим



Девальвация рубля привела к тому, что импортные комплектующие, запасные части, сырье, оборудование значительно выросли в цене, соответственно и себестоимость конечного продукта тоже растет.

сами: и мясо птицы (цыплят-бройлеров и утки), и свинину, и говядину. Поэтому мы можем позволить себе не вносить изменения в рецептуры колбасных изделий, сохранив тем самым оригинальный вкус, разработанный еще с момента ввода производства в эксплуатацию, и при этом по-прежнему выпускать колбасы по ГОСТу.

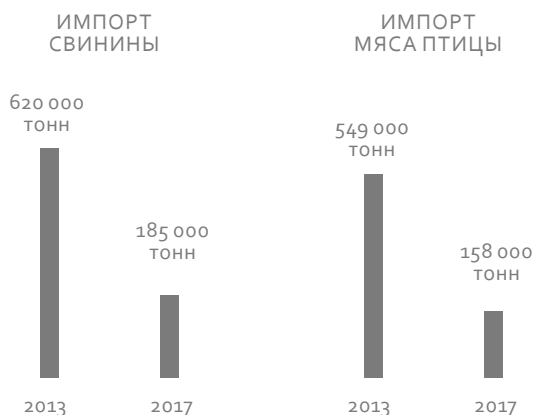
В дополнение к сказанному хотел бы добавить, что описанная ситуация характерна скорее именно для переработчиков, которые не имеют своего сырья, а вынуждены закупать его, причем часто это сырье – импортное. Для крупных же холдингов, в числе которых и «БЭЗРК-Белгранкорм», имеющих свое сырье, ситуация складывается более благоприятно.

3. Как я уже отметил ранее, сегодня тенденция в оболочках – максимальной похожести на советские ГОСТы, рынок заполнили колбасы и сосиски в целлофане, имеющем сравнительно низкую цену. Натуральную оболочку уже давно пытаются заменить: существуют и используются различные полиамидные оболочки, по форме и внешнему виду (рисунку) похожие на синюгу; череву очень активно заменяют белковыми проницаемыми оболочками. Конечно, разница слишком очевидна, чтобы ее скрывать, но тенденция роста подобных оболочек видна на полках магазинов. Безусловно, искусственные оболочки не смогут вытеснить натуральные полностью, просто колбасные изделия в натуральной оболочке переходят в категорию «премиум» с более высокой стоимостью.

И опять-таки, хочу отметить, что наша компания вырабатывает собственную натуральную оболочку, что позволяет нам не быть зависимыми от роста рыночных цен на нее.

4. Процесс ценообразования на рынке мясного сырья происходит с учетом

По данным Минсельхоза РФ планируется сократить импорт свинины и мяса птицы более чем втрое к 2017 году



578,2
млрд рублей

Общая потребность в дополнительных средствах на импортозамещение до 2020 года по оценке Минсельхоза. 293 млрд планируется вложить в данный сектор до 2020 года.

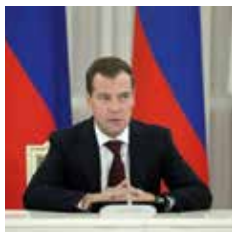
сложившегося спроса и предложения. Девальвация рубля привела к тому, что импортные комплектующие, запасные части, сырье, оборудование значительно выросли в цене, соответственно и себестоимость конечного продукта тоже растет. Порядка 70% в себестоимости как свинины, так и птицы в живом весе занимают корма, в состав которых входят в первую очередь зерновые культуры, стоимость которых имеет тенденцию роста.

Мы ожидаем стабилизации рубля по отношению к курсам ведущих мировых валют – доллару США и евро, соответственно учитывая предполагаемое снижение мировых цен на свинину и мясо птицы, насыщение рынка мяса продукцией отечественных товаропроизводителей, увеличение последними объемов производства, сохранение объемов квот на импорт свинины и мяса птицы в 2015 году на уровне предшествующего года. Ожидаем в дальнейшем стабилизации и снижения цен.

5. По данным Минсельхоза РФ планируется, что к 2017 году импорт свинины сократится с 620000 т в 2013-м

до 185000, мяса птицы – с 549000 т до 158000. Таких показателей планируется достичь за счет увеличения производства отечественного мяса. Общую потребность в дополнительных средствах на импортозамещение до 2020 года Минсельхоз оценил в 578,2 млрд рублей, 293 млрд планируется вложить в данный сектор до 2020 года. Это позволит довести производство мяса скота и птицы в убойном весе до 10 млн т и сократить импорт.

Но это в долгосрочной перспективе, а в ближайшем будущем изменение курса валют и сокращение спроса будут способствовать вытеснению импорта с рынка, которое ранее обеспечивалось только приростом собственного производства. Сокращение реально располагаемых доходов населения приведет к сокращению спроса. Если потребление мяса в стране упадет более чем на 15%, внутреннее производство приблизится к объему потребления. Места импорту не останется совсем, начнется резкое давление, в первую очередь – на цену свинины, а во вторую очередь – на цену мяса птицы. **MC**



46,63 млрд рублей субсидий

Премьер-министр РФ Дмитрий Медведев подписал распоряжение о распределении субсидий в размере 46,63 млрд рублей на возмещение части процентной ставки по инвестиционным кредитам сельхозпроизводителям.

Текст распоряжения от 23 февраля опубликован на сайте правительства. Распоряжение было подготовлено Минсельхозом и одобрено на заседании правительства 19 февраля. На софинансирование расходов, связанных с возмещением части процентной ставки по инвестиционным кредитам на развитие растениеводства, переработки и развитие инфраструктуры и логистического обеспечения рынков продукции растениеводства, 79 субъектам РФ направлено 9,43 млрд рублей. Животноводы 77 регионов получили помощь по данному направлению на сумму 32,63 млрд рублей. Еще 4,57 млрд рублей получат 38 субъектов РФ на софинансирование расходов, связанных с возмещением части процентной ставки по инвестиционным кредитам на строительство и реконструкцию объектов мясного скотоводства.

Дмитрий Медведев также поручил Минсельхозу взять на контроль своевременное доведение антикризисных субсидий до аграриев. По его словам, уже сейчас выделено 60 млрд рублей. Глава кабинета министров уверен, что «все необходимые решения, которые гарантируют отрасли стабильное финансирование из бюджетов различных уровней, приняты».

milknews.ru



Производство свинины

Промышленное производство свинины в РФ за 2014 выросло на 12,3% до отметки в 2,9 млн т. Об этом сообщает Национальный союз свиноводов России.

Такое увеличение произошло за счет роста производства свинины по сравнению с прошлым годом. Так, двадцатка лидеров рынка реализовала на убой 1,74 млн т, то есть на 0,33 млн т больше, чем в 2013-м. Хотя производство свинины у остальных предприятий осталось на прошлогоднем уровне, их удельный вес на рынке уменьшился на 5%. Соответственно, на топ-20 производителей приходится почти 60% индустриальной свинины в России.

pigu.info



4-е место в ПФО

По итогам 2014 года в Пензенской области было произведено 181,2 тыс. т мяса скота и птицы. По сравнению с 2013 годом объем производства мяса в регионе увеличился на 16%, сообщает Росстат.

Лидерами по производству мяса в ПФО остаются республики Татарстан – 316 тыс. т, Марий Эл – 210 тыс. т и Мордовия – 184 тыс. т.

В регионах Приволжья в 2014 году было произведено 1,7 млн т. В целом по России объем производства мяса составил 8,9 млн т. Безусловным лидером по этому показателю является Белгородская область, в которой было произведено 1,5 млн т мяса.

taminfo.ru



Мясное скотоводство

Производство крупного рогатого скота на убой в живом весе во всех категориях хозяйств в 2014 году составило 2,9 млн т.

Одновременно за отчетный период поголовье КРС специализированных мясных пород и помесного скота, полученного от скрещивания со специализированными породами в сельскохозяйственных организациях, крестьянских (фермерских) хозяйствах, включая индивидуальных предприни-

мателей, составило 2364,7 тыс. голов. Это на 183 тыс. (на 8,4%) больше предыдущих показателей.

Увеличение поголовья произошло в 37 регионах. Среди них стоит отметить Брянскую область, где взятые обязательства перевыполнены на 30,6 тыс. голов, Карачаево-Черкесскую Республику – на 24,8 тыс. голов, Оренбургскую область – на 20,7 тыс. голов, Пензенскую область – на 17,9 тыс. голов.



Директор департамента животноводства и племенного дела Минсельхоза России Владимир Лабинов подчеркнул, что реализация крупных инвестиционных проектов в мясном скотоводстве, предусмотренных в рамках Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 годы, в ближайшие годы позволит существенно нарастить производство высококачественной говядины. При этом доля высококачественной говядины в общем объеме производства к 2020 году достигнет 20–25%.

Департамент животноводства и племенного дела



АПК ждет упадок

Рост сельхозпроизводства в России в 2015 году может составить только 1,1% против прошлогодних 3,7%, сообщают в Минэкономразвития.

На темпы роста производства сельскохозяйственной продукции будут оказывать влияние в первую очередь такие факторы, как нестабильность макроэкономической ситуации, которая в свою очередь отражается на снижении доступности материально-технических ресурсов для сельхозтоваропроизводителей, а также неблагоприятные погодные условия по перезимовке озимых зерновых культур.

Кроме того, в уточненном прогнозе социально-экономического развития РФ, подготовленном Минэкономразвития, говорится, что

в силу сложившихся обстоятельств снижение инвестиционной привлекательности агропромышленного комплекса неизбежно. В частности, в текущем году ожидается пятипроцентное снижение индекса физического объема инвестиций в основной капитал в сельском хозяйстве.

Наибольшее влияние на отрасль будет оказывать продовольственное эмбарго, введенное Россией в отношении ЕС, США, Австралии, Канады и Норвегии в августе 2014 года. Под влиянием действующих ограничений на ввоз импортных товаров цены на продукты питания на российском рынке продолжат движение вверх. Также продолжится рост реэкспорта из стран Таможенного союза и СНГ. Снижение цен на сельхозпродукцию возможно только к концу нынешнего года за счет поступления на рынок нового урожая, говорится в сообщении министерства.

Однако в перспективе ответные антизападные санкции сыграют на руку отечественным сельхозпроизводителям. Благодаря введению эмбарго у них появилась возможность увеличить свою долю на внутреннем рынке за счет расширения каналов сбыта агропродукции на фоне существенного сокращения импорта по ряду продукции, отмечает Минэкономразвития.

agroinfo.com



Рост производства мяса

При ускоренном импортозамещении производство скота и птицы на убой вырастет на 6,5% к 2017 году. Это информация замминистра сельского хозяйства РФ Дмитрия Юрьева.

Реализация мероприятий даст возможность обеспечить к 2017 году прирост производства скота и птицы на убой в живом весе на 820 тыс. т (на 6,5%). Юрьев добавил, что в соответствии с доктриной продовольственной безопасности к 2020 году удельный вес мяса и мясoproductов отечественного производства в общем объеме потребления в России должен быть равен не менее 85%. По результатам прошлого года этот показатель оценили на уровне 82,2%.

За истекшие шесть лет производство скота и птицы на убой в живом весе выросло на 3,4 млн т и составило в 2014 году 12,7 млн т. Это больше уровня 2008 года на 36%.

russelhoz.ru

1 997 экспонентов

из 65 стран мира



Событие:

«Продэкспо-2015»

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

Дата:

9–13 февраля 2015 года

Место проведения:

Москва, ЦВК «Экспоцентр»

Организатор:

ЗАО «Экспоцентр»

Экспоненты:

1 997 участников
из 65 стран мира,

31 национальная экспозиция

Площадь выставки :

более 100 000 кв. м брутто

«Продэкспо-2015»: новые возможности в новой экономической реальности

Переполненные нескончаемым потоком посетителей все павильоны ЦВК «Экспоцентр», яркие презентации и дегустации разнообразной продукции на стендах, ведущие повсеместно активные переговоры экспонентов с заказчиками, насыщенная деловая программа... Такой запомнилась крупнейшая в России и Восточной Европе международная продовольственная выставка «Продэкспо-2015».

По мнению отраслевых специалистов, выставка во многом оказалась знаковой и очень полезной для понимания конъюнктуры и перемен, произошедших на продовольственном рынке. Ведь она готовилась и проводилась в период антироссийских экономических санкций и ответных мер, ограничивших продовольственный импорт из США, Канады, Евросоюза, Норвегии и Австралии. Масштабная экспозиция на площади 100 тыс.

кв. м зеркально отразила неослабевающий огромный интерес в мире к продовольственному рынку России.

На «Продэкспо-2015» лучшие образцы своей продукции, новейшие достижения и технологии продемонстрировали около 2 тыс. компаний из 65 стран, в том числе из США, ЕС, Австралии. А это значит, что экспоненты из стран, попавших под эмбарго на ввоз в Россию продовольственных товаров, прекрасно понимают, что период санкций и ответных мер не вечен, а такая выставка как «Продэкспо» дает возможность не терять связь с российским рынком, местными партнерами и работать на перспективу. Более



Алексей Алексеенко,
помощник руководителя
Федеральной службы по
ветеринарному и фитосанитарному
надзору (Россельхознадзор):

«Проблема импортозамещения
решается в две фазы. На первом
этапе импорт из западных
стран замещается импортом
из других стран. А для
второго этапа надо будет
совершенствовать собственное
аграрное производство».

того, компании 31 страны были представлены на государственном уровне национальными экспозициями. По-прежнему большой интерес вызвали экспозиции Франции, Испании, Австрии, Италии, Венгрии, Греции, стран Прибалтики.

Зарубежная часть выставки познакомила в общей сложности с продукцией и технологиями более чем 700 фирм. При этом многие иностранные компании оценили сложившуюся ситуацию именно с точки зрения новых для себя возможностей. Такие страны, как Бразилия, Китай, Парагвай, Уругвай, Турция, существенно увеличили в этом году свои экспозиционные площади. Например, экспозиция Китая выросла в три раза. На выставку приехали 150 китайских фирм. Латиноамериканский регион представляли около 70 компаний из 7 стран.

И все же «Продэкспо-2015» стала бенефисом отечественных производителей. Достижения нашей пищевой и перерабатывающей индустрии продемонстрировали 1272 российские компании. Выяснилось, что взятый государством курс на импортозамещение был воспринят в продовольственном секторе с большим энтузиазмом. Активизировались российские



Специи Christl. Радуют.



Санкт-Петербург
+7 (812) 332 50 60

Москва
+7 (499) 755-53-98

Воронеж
+7 (473) 220-47-50

Тольятти
+7 (901) 803-73-79

Новосибирск
+7 (383) 347-75-44

Владивосток
+7 (4232) 30-87-39



christl
технология специй

Импортер и представитель CHRISTL
в России: ООО «ЕВРО МИТ ТЕХ.»

Тел./факс: +7 (812) 332 50 60

Мобильный: +7 (911) 776 84 07

e-mail: office@eumt.ru



производители продуктов питания из самых разных регионов России – от Калининграда до Дальнего Востока, а теперь еще и Крыма.

По сравнению с предыдущим годом увеличилось количество региональных коллективных экспозиций. С коллективными стендами выступили компании и предприятия Астраханской, Кировской, Новосибирской, Смоленской, Томской, Тульской областей. Некоторые из них были сформированы региональными фондами поддержки малого и среднего бизнеса.

Весь спектр как отечественных, так и зарубежных продуктов питания и напитков отразили 22 тематических салона «Продэкспо-2015», познакомив с передовыми технологиями производства пищевой продукции, инновационными упаковочными материалами и новейшими логистическими решениями. Появились новые разделы: «Детское питание», «Мед и продукты пчеловодства», «Корм для животных».

Деловая программа «Продэкспо-2015» была, как всегда, насыщена и многопланова. Прошли крупные международные отраслевые форумы, конгрессы, конференции, симпозиумы, круглые столы, мастер-классы, многочисленные презентации. Были проведены авторитетные профессиональные конкурсы.

Рабочая группа депутатов Государственной Думы Федерального Собрания РФ по поддержке производителей и поставщиков пищевой промышленности совместно с ЗАО «Экспоцентр» органи-



Андрей Мосов,
руководитель экспертного
направления НП «Росконтроль»:

*«Серьезная проблема –
псевдодетские продукты,
когда «детскими» зачастую
являются только название
или дизайн, что вводит
потребителя в заблуждение».*

зовала конференцию «Стратегия развития продовольственного рынка России в ближайшей перспективе. Нарастить объем продукции или повышать отпускные цены?».

Проблему замещения импортных товаров на российском продовольственном рынке за счет продукции новых поставщиков при нынешнем курсе доллара к рублю, который «растет абсолютно не оправданно», проанализировал в своем выступлении **помощник руководителя Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор) Алексей Алексеенко.**

По его словам, проблема импортозамещения «решается в две фазы». На первом этапе импорт из западных стран замещается импортом из других стран. При этом, когда ведутся переговоры с новыми странами-поставщиками, для того чтобы были учтены интересы российского бизнеса и национальные интересы России, говорится о возможности оплаты их продукции или другим товаром, например, по схеме зерно – на мясо или рыбу, или национальной валютой. Но замещение одного импорта другим – это лишь первый этап. А для второго этапа надо будет совершенствовать собственное аграрное производство, подчеркнул представитель Россельхознадзора.

«Обеспечение продовольственной безопасности России – главная задача отечественных производителей в условиях эмбарго на импорт продуктов питания» – это тема другой конференции экспертного сообщества. В результате ответных мер на антироссийские санкции Запада импорт продовольствия в Россию в 2014 году сократился с 45,6 до 35,8 млрд долларов, отметил выступивший на конференции известный российский эксперт по продовольственному рынку, **проректор Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского Сергей Серегин.**

Такое сокращение импорта открывает дополнительные возможности для отечественных производителей, тем более что в последнее время, по словам эксперта, государство немало сделало для развития агропромышленного сектора. На поддержку АПК России в 2013 году было выделено 188 млрд рублей, в 2014 году – 159 млрд рублей, а в нынешнем году на эти цели запланировано около 150 млрд рублей.

«Если бы такой государственной поддержки не было, не было бы и позитивных результатов. За 2014 год индекс производства в пищевой промышленности и сельском хозяйстве в целом составил 103,7% и 103,5%. И это при нулевом росте ВВП», – констатировал Сергей Серегин. Он назвал перспективным направлением для отечественного АПК развитие евразийской интеграции в рамках приступившего к своим полномочиям с начала этого года Евразийского экономического союза Белоруссии, Казахстана, России и присоединившихся к ЕАЭС Армении и Киргизии.

На «Продэкспо-2015» дальнейшее развитие получила тема экобиопродук-

ции. На выставке работал II Международный Эко-БиоСалон, премьера которого состоялась в прошлом году. В экспозиции салона свою продукцию продемонстрировали 53 компании, а Международный ЭКО БИО центр провел конференцию «Перспективы развития экобиорынков в России и за рубежом в новых экономических условиях». В ее рамках прозвучало более 20 докладов и выступлений по самым насущным темам, касающимся современного состояния экобиорынка в России, контроля и стандартизации натуральной продукции, вопросов развития натурального фермерства, выращивания и реализации органической и экологически чистой продукции. Также участники обсудили новый Закон РФ «Об органическом земледелии», который планируется принять в этом году.

Большой интерес вызвала конференция «Все аспекты детского питания в современных условиях». Сегодня рынок детского питания в России развивается гораздо стабильнее, чем потребительский рынок в целом, констатируют эксперты. По данным, приведенным компанией Nielsen, в 2014 году рынок детского питания вырос в абсолютном выражении на 10%, а в стоимостном – на 18%. Наибольшие темпы роста показал самый главный его сегмент – детские молочные продукты.

Рост объемов производства продуктов детского питания свидетельствует о динамичном развитии данного сегмента экономики, что положительно сказывается на импортозамещении. Как отметила модератор конференции, **начальник отдела производства социального питания департамента пищевой и перерабатывающей промышленности Минсельхоза России Лина Трусова**, расширяется ассортимент отечественной продукции, которая не только может конкурировать с импортной, но и гораздо ниже в ценовом диапазоне, что делает ее более доступной для молодых семей.

Большое внимание на конференции было уделено вопросам качества продуктов детского питания. Лишь пятая часть продуктов питания для детей не соответствует требованиям по качеству, сообщил **Андрей Мосов, руководитель экспертного направления НП «Росконтроль»**. Однако, по его мнению, недостаточен ассортимент детского питания, а такие позиции, как продукты питания для школьных и дошкольных учреждений, практически отсутствуют.

«Серьезная проблема – псевдодетские продукты, когда «детскими» зачастую являются только название или дизайн, что вводит потребителя в заблуждение», – выразил озабоченность представитель «Росконтроля».

Министр сельского хозяйства РФ Николай Федоров охарактеризовал выставку «Продэкспо-2015» не только как авторитетный международный форум, который собирает в столице России известных отечественных и зарубежных производителей продуктов питания и напитков, но и как «авторитетную площадку для дискуссий, посвященных актуальным проблемам развития продовольственного рынка, конструктивного общения, расширения горизонтов партнерства». **MC**



Универсальные системы:
Рубка ■ Измельчение ■ Наполнение ■ Фасовка ■
Клипсы ■ Сетки ■ Пакеты ■ Подвеска

Гибкость, высокая производительность

Блочный дизайн автомата для двойного клипсования KDCMA обеспечивает выполнение различных программ. Высокая скорость достигается за счет специальных цилиндров для клипсования и сенсорного дисплея для выбора одной из 50 возможных программ работы. Автомат KDCMA отличается универсальностью и способен выполнять клипсование натуральных, полимерных и волокнистых колбасных оболочек в диапазоне калибров от 25 до 120 мм.

«Скорость работы меня просто поразила. Автомат KDCMA стал одним из самых удачных наших приобретений».

~ Пол Оттен, компания Wenneman Meat

www.tippertie.com/KDCMA



См. видеоматериалы о KDCMA на сайте
youtube.com/tippertiegroup

→ Anuga FoodTec Hall 6, Stand D80/E89

TIPPER TIE™
a DOVER company

TIPPER TIE, Inc.
infoUS@tippertie.com

TIPPER TIE TECHNOPACK GmbH
infoDE@tippertie.com

TIPPER TIE ALPINA GmbH
infoCH@tippertie.com



Credinform
информационное агентство

Автор:
Оксана Андрейченко,
эксперт аналитической
группы ИА Крединформ

Author:
Oxana Andreychenko,
Credinform IA analytic
group expert

Колбасные изделия занимают одну из ключевых позиций на мясном рынке. По итогам 2014 года потребление колбас на душу населения в России составило 17,6 кг.

Российский рынок колбас

Russian sausage market

Российский рынок мясной продукции динамично развивается и имеет весьма устойчивые тенденции роста. Мясная промышленность всегда относилась к одной из важнейших.

Показатели ее развития составляют предмет пристального внимания со стороны государства, поскольку служат своего рода индикаторами покупательной способности населения. Не секрет, что с ростом уровня жизни растет спрос на мясную продукцию и сокращается потребление мучкомольных изделий.

Колбасные изделия занимают одну из ключевых позиций на мясном рынке. По итогам

Russian meat production market is developing quickly and has very steady growth trends. Meat industry has always been one of the most important.

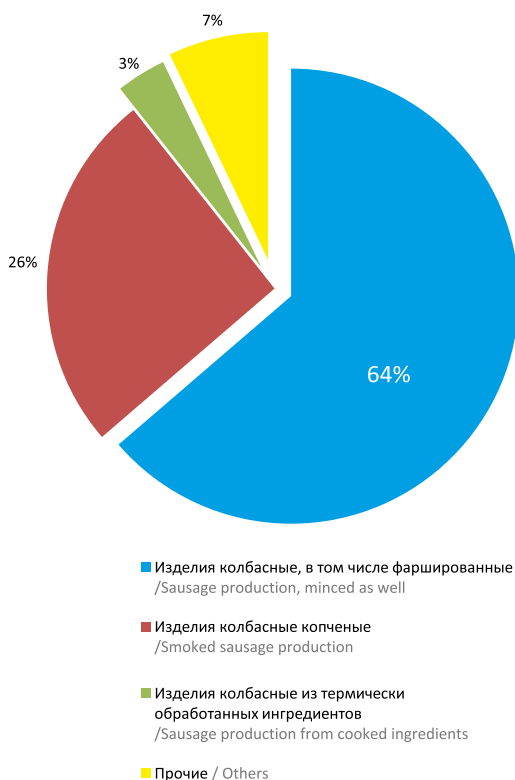
Values of its development are the subject of acute attention from the state because they are a kind of indicator for the population's purchasing ability. It is not a secret that the growth in life level leads to the growth in meat production demand and the fall in bakery production.

Sausage holds one of the key positions in meat market. By the end of 2014, sausage consumption per capita in Russia has reached 17.6 kilos. At the same time, it's worth noticing that the highest

Sausage holds one of the key positions in meat market. By the end of 2014, sausage consumption per capita in Russia has reached 17.6 kilos.

Рисунок 1. Структура российского колбасного рынка

Diagram 1. Russian sausage market structure



2014 года потребление колбас на душу населения в России составило 17,6 кг. При этом следует отметить, что наибольший уровень потребления зафиксирован в наиболее населенных и экономически развитых регионах.

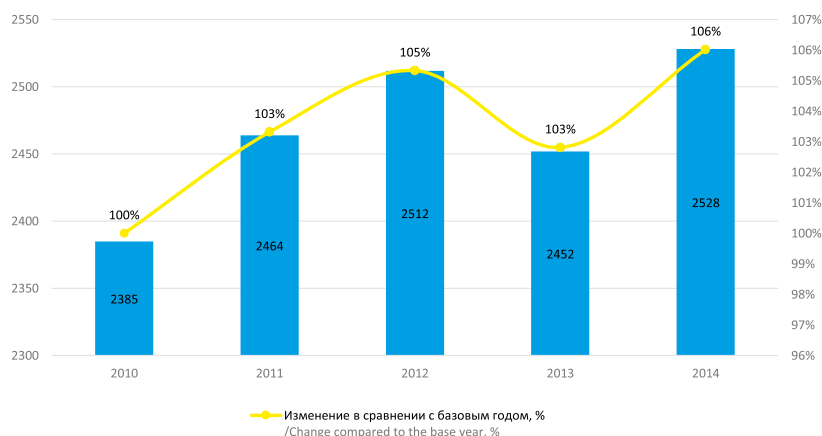
На колбасном рынке существует достаточно узкая специализация по товарным группам, при этом каждая группа имеет свою целевую аудиторию и специфику развития. Во-первых, принято выделять продукцию «ежедневного спроса» (сосиски, сардельки, вареные колбасы и др.) и продукцию «периодического потребления», спрос на которую растет в праздничные дни (деликатесы).

Таким образом, говоря о структуре спроса на российском колбасном рынке, следует отметить существенный перевес в пользу более дешевой продукции. При этом эксперты прогнозируют усиление подобных тенденций в текущем году в силу подорожания колбасных изделий в связи с девальвацией рубля и введением продовольственного эмбарго.

Вместе с тем, говоря об отраслевой специфике российского колбасного рынка, стоит отметить, что по динамике производства последних пяти лет наблюдается его стабилизация: темпы роста/спада варьируются в пределах 2–3,5%, что свидетельствует о достаточно стабильном спросе со стороны населения на продукцию отечественных производителей.

Рисунок 2. Динамика внутреннего производства колбасных изделий в России, тыс. т

Diagram 2. Sausage inner production dynamics in Russia, thousand tons



consumption level is seen in the most populated and economically developed regions.

There is quite focused specialization by groups of goods at the sausage market, but each group has its target audience and development specifics. Firstly, it is usual to highlight the production of everyday demand (frankfurters, French sausages, cooked sausages etc.) and the production of unsteady demand growing on holidays, such as delicatessen.

Thus, if we talk to the demand structure at the Russian sausage market, we can notice the significant domination of cheaper production. At the same time, experts forecast the strengthening of this trends this year because of the rise in sausage prices linked to the ruble devaluation and the implementation of the food embargo.

Together with that, if we talk to the industry specifics of Russian sausage market, it's worth noticing that its stabilization by production dynamics of the recent five years is seen: the growth/ fall rates vary from 2 to 3.5%, which shows quite stable demand for national production from the population.

If we talk of the market segmentation, it's worth noticing that sausage production (minced production among it) is the most popular with the market share of 64%, and the production volume for this kind has increased by 5% by the end of 2014. On the other side, the volume of smoked sausage inner production has fallen by 0.24% by the end of last year.

Another important circumstance is that the most of the sausage market is occupied by national companies. The imports share in the total inner production volume is not more than 2-3%, so the food embargo shouldn't reflect much in the supply volume and would mostly touch the premium class production.

By the end of 2014, the total sausage inner production volume is 2.5 million tons, which is 3.12% more than by the end of 2013. As a reminder,

Большую часть рынка колбасных изделий занимают отечественные компании. Доля импорта в общем объеме внутреннего производства составляет не более 2–3%, следовательно, продовольственное эмбарго не должно сильно отразиться на объеме предложения и затронет в большей степени продукцию премиального класса.

Таблица 1. Крупнейшие российские производители колбасной продукции, топ-10

Table 1. Biggest Russian sausage producers, top-100

№	Наименование /Name	Регион /Region	Оборот 2013, млн рублей /Output in 2013. million rubles	Изменение оборота, % /Output change. %	Чистая прибыль 2013, млн рублей /Net profit in 2013. million rubles	Изменение чистой прибыли, % /Net profit change. %	Индекс платежеспособности ГЛОБАС-и® /GLOBAS-i® profitability index
1	ОАО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод» /Cherkizovsky meat-processing plant, LLC	г. Москва /Moscow	18 397	60,35%	508	13,03%	190 (наивысший) /highest
2	ООО «Пит-Продукт» /Pit-Product Ltd	Ленинградская область /Leningrad region	5591	3,31%	150	- *	249 (высокий) /high
3	ЗАО «Сибирская Аграрная Группа – Мясопереработка» /Siberian Agriculture Group Meat-Processing, CJSC	Томская область /Tomsk region	5235	1,15%	30	8,75%	221(высокий) /high
4	ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат» /Yoshkar-Ola meat combine CJSC	Республика Марий Эл /Mariy El Republic	4336	-7,17%	145	-44,55%	228 (высокий) /high
5	ООО «Мясоперерабатывающая корпорация «Ромкор» /Romkor meat-processing company Ltd	Челябинская область /Chelybinsk region	2717	12,93%	37	161,89%	194 (наивысший) /highest
6	ООО «Мясоптицекомбинат «Каневской» /Kanevskoy Meat& Poultry Combine LLC	Краснодарский край /Krasnodar district	2013	7,77%	10	-1,68%	260 (высокий) /high
7	ЗАО «Комбинат пищевой «Хороший Вкус» /Good Food Taste Combine CJSC	Свердловская область /Sverdlovsk region	1609	9,52%	7	-8,18%	270 (высокий) /high
8	ЗАО «Партнер Ф» / Partner F CJSC	г. Москва / Moscow	1224	-5,54%	39	-	231 (высокий) /high
9	ООО «Бурятмяспром» /Buryatmyasprom Ltd	Республика Бурятия /Buryatia Republic	1131	-32,54%	-77	-	346 (удовлетворительный) /satisfactory
10	ООО «Продовольственная компания «Петербургженка» /Peterburzhenka manufacturing company Ltd	г. Санкт-Петербург /St. Petersburg	1088	53,68%	1	-52,49%	265 (высокий) /high

*Примечание: динамика чистой прибыли не рассчитана для компаний, имеющих убытки хотя бы в одном из отчетных периодов.

/*Note: net profit dynamics is not counted for companies having negative income for atleast one revised period.

Наибольшей популярностью пользуются колбасные изделия, в том числе фаршированные, на которые приходится 64% рынка, при этом объеме производства продукции данного вида увеличился по итогам 2014 года на 5%. Объем внутреннего производства копченых колбасных изделий, напротив, по итогам прошлого года сократился на 0,24%.

Еще одно немаловажное обстоятельство заключается в том, что большую часть рынка колбасных изделий занимают отечественные компании. Доля импорта в общем объеме внутреннего производства составляет не более 2–3%, следовательно, продовольственное эмбарго не должно сильно отразиться на объеме предложения и затронет в большей степени продукцию премиального класса.

По итогам 2014 года суммарный объем внутреннего производства колбасных изделий составил 2,5 млн т, что на 3,12% больше, чем в 2013-м. Напомним, темпы роста внутреннего производства по итогам 2013-го демонстрировали отрицательную динамику и сократились на 2,4%.

В 2014 году объем российского рынка колбас (с учетом внешнеторгового оборота) составил 2541 тыс. т в натуральном выражении и 1161 млрд рублей – в стоимостном. При этом в стоимостном выражении рынок по итогам прошлого года вы-

the growth rates of inner production by the end 2013 have shown negative dynamics and have fallen by 2,4%.

By the end of 2014, Russian sausage market volume (taking into count the outer trade volume) has reached 2,541 thousand tons in natural terms and 1,161 billion rubles in money terms. At the same time, by the end of last year the market has grown by 26.5 in money terms (in rubles) with the growth by 3.1% in natural terms. Such value difference can be explained by the ruble devaluation, the food embargo implementation and the rise in prices for raw materials, as a result.

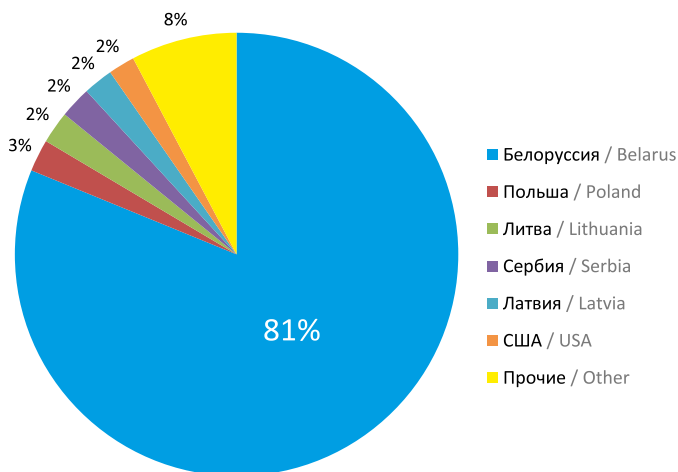
By the end of 2013, the total output of top 10 Russian sausage manufacturers has reached 43.3 billion rubles, having grown by 20% compared to 2012. But the situation is not so clear. Thus, three companies of the top ten have negative net profit dynamics together with the positive dynamics for income, which can show the outrun growth rates for production prime and other costs. There are 2,123 companies registered in Russia. The top ten companies by output in the industry are presented in table 1.

Cherkizovsky meat-processing plant, LLC is the absolute leader in Russian sausage production market. By the end of 2013, the company's output has reached 18.4 billion rubles which is 60.35% more than by the end of 2013.

Cherkizovsky meat-processing plant, LLC is the absolute leader in Russian sausage production market.

Рисунок 3. География поставщиков колбасной продукции на территорию России в стоимостном выражении по итогам 2014 года

Diagram 3. Sausage production suppliers' geography in money terms by the end of 2014



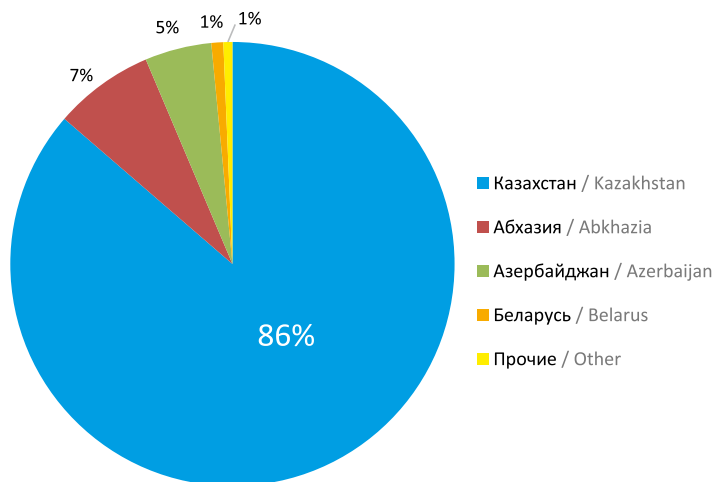
рос на 26,5% (в рублевом эквиваленте) при росте в натуральном выражении 3,1%. Подобный разрыв можно объяснить девальвацией рубля, введением продовольственного эмбарго и как следствие – ростом цен на сырье.

В 2013 году суммарный оборот топ-10 российских производителей колбасных изделий составил 43,3 млрд рублей, увеличившись по сравнению с 2012-м на 20%. Однако все не так однозначно. Так у трех компаний, входящих в десятку крупнейших, зафиксирована отрицательная динамика чистой прибыли по итогам 2013 года при положительной динамике значений выручки, что может

Крупнейшим импортером колбасной продукции на территорию России остается Беларусь. При этом, воспользовавшись политической и экономической ситуацией, она смогла упрочить свои позиции на российском рынке.

Рисунок 4. География получателей колбасной продукции из России в стоимостном выражении по итогам 2014 года

Diagram 4. Russian sausage production importers' geography in money terms by the end of 2014



For 2014, sausage production imports volume to Russia has fallen by 4% in natural terms compared to 2013 and reached 50 thousand tons. The negative dynamics can be explained by the implementation of food embargo in August 2014. At the same time, due to the ruble devaluation, the imports volume in money terms have grown by 53% compared to 2013, reaching 9,669 million rubles (rate for the end of 2014).

Belarus is still the biggest sausage production importer to Russia. At the same time it could strengthen its positions at the Russian market using the political and economic situation. Thus, by the end of 2014, the share of Belorussian imports has reached 81% in money terms compared to 57% a year before.

By the end of 2014, sausage production exports volume has reached 36 thousand tons, which is 2% less than in 2013. At the same time, in money terms, there is growth (in rubles) by 54%, due to the ruble devaluation. Thus, by the end of 2014, Russian sausage production exports volume in money terms has reached 5 billion rubles (rate for the end of 2014).

The biggest importers of Russian sausage products are post-Soviet countries, such as Kazakhstan (86% in money terms and 36% in natural terms), Abkhazia (7% and 1.4% in money and natural terms correspondingly) and Azerbaijan (5% and 2% in money and natural terms correspondingly).

From January 2014, sausage prices show record growth rates. The price maximum was seen in December 2014. Thus, the average price for sausage products for the end of 2014 was 495.76 rubles per kilo, which is 29.87% more than in the similar 2013 period.

At the same time, the inflation changes have mostly touched the prices for cooked and cooked smoked sausage which belong to low and middle price segment. Thus, the average price for

Belarus is still the biggest sausage production importer to Russia. At the same time it could strengthen its positions at the Russian market using the political and economic situation.

свидетельствовать об опережающих темпах роста себестоимости продукции и прочих затрат. Всего на территории России зарегистрировано 2123 компании. Десятка крупнейших по обороту компаний отрасли представлена в таблице 1.

Абсолютным лидером российского рынка колбасных изделий является ОАО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод». По итогам 2013 года оборот компании составил 18,4 млрд рублей, что на 60,35% больше, чем в 2012-м.

За 2014 год объем импорта колбасных изделий на территорию России сократился в натуральном выражении на 4% по сравнению с 2013 годом и составил 50 тыс. т. Отрицательную динамику можно объяснить введением продовольственного эмбарго в августе прошлого года. При этом за счет девальвации рубля объем импорта в стоимостном выражении вырос по сравнению с 2013 годом на 53% и составил 9669 млн рублей (курс на конец 2014 года).

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

В 2014 году объем экспорта колбасной продукции российского производства составил 36 тыс. т, что на 2% меньше, чем в 2013-м. При этом в стоимостном выражении наблюдается рост (в пересчете на рубли) на 54%, что связано с процессами обесценивания рубля. Так по итогам 2014 года объем российского экспорта колбас в стоимостном выражении составил 5 млрд рублей (курс на конец 2014 года).

Крупнейшими получателями российских колбасных изделий являются страны постсоветского пространства: Казахстан (86% в стоимостном выражении и 36% – в натуральном), Абхазия (7 и 1,4% соответственно в стоимостном и натуральном выражении) и Азербайджан (5 и 2% соответственно в стоимостном и натуральном выражении).

Начиная с января прошлого года, цены на колбасные изделия демонстрируют рекордные темпы роста. Ценовой максимум был зафиксирован в декабре. Так средняя цена на колбасные изделия на конец 2014 года составляла 495,76 рублей/кг, что на 29,87% больше, чем за аналогичный период 2013-го.

При этом сильнее всего инфляционные изменения затронули цены на вареные и варено-копченые колбасы, которые можно отнести к низшему и среднему ценовому сегменту. Так средняя цена на вареную колбасу на конец 2014 года составила 310,54 рублей/кг, что на 18,84% больше, чем за аналогичный период 2013-го.

Вместе с тем следует отметить, что к концу года ценовая динамика замедлила темпы роста, что может свидетельствовать о стабилизации цен на определенном уровне после введения продовольственного эмбарго и обесценивания рубля. **МС**

Рисунок 5. Темп роста средней цены на колбасные изделия в расчете к аналогичному периоду прошлого года

Diagram 5. Average sausage price growth rates compared to the similar last-year period

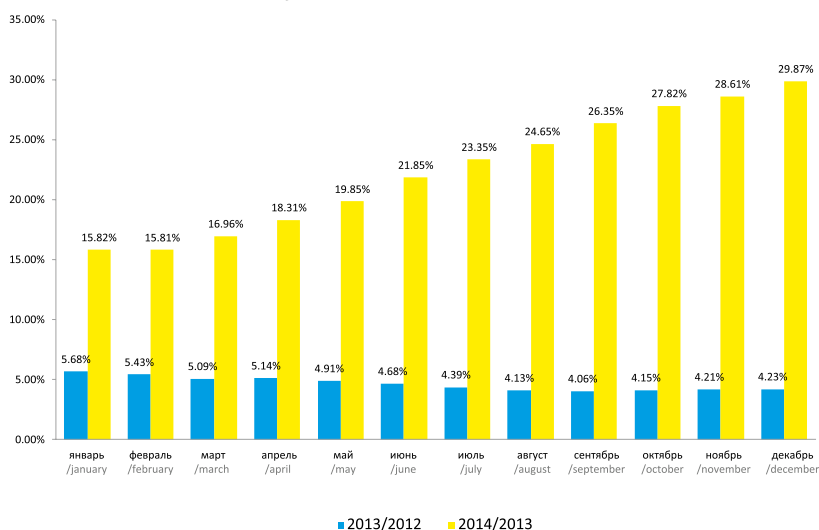
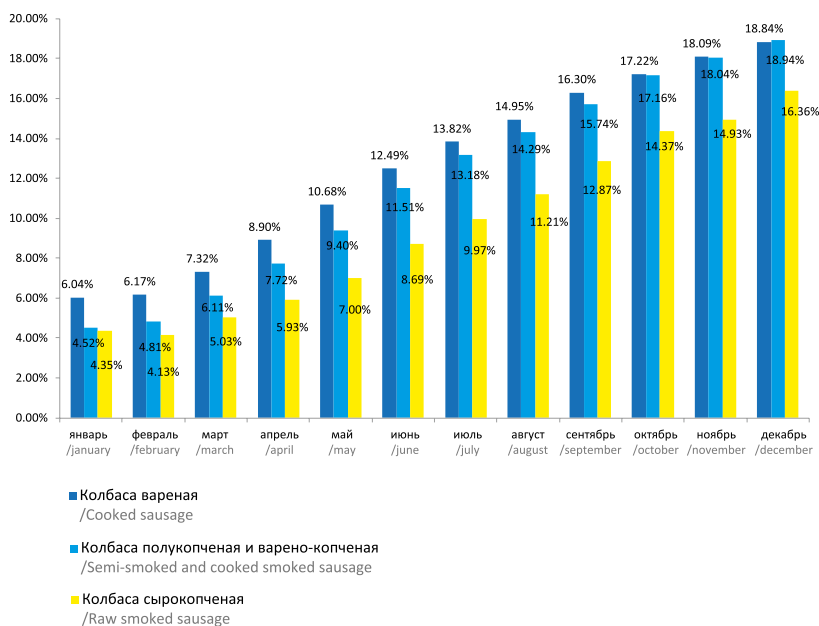


Рисунок 6. Темпы роста средней цены на колбасные изделия по сегментам в расчете к аналогичному периоду прошлого года

Diagram 6. Average price growth rates for sausage production by segments compared to the similar last-year period



cooked sausage by the end of 2014 has reached 310/54 rubles per kilo, which is 18.84% more than in the similar period in 2013.

Together with this, it is worth noticing that until the end of the year the price dynamics has slowed its growth, which can be a sign of price stabilization at some level after the implementation of food embargo and the ruble devaluation last year. **МС**

Высокоорганизованное производство сосисок



Если Вам нужен сосисочный линкер для производства сосисок с точным весом и одинаковым размером, идеальным вариантом является SmartLinker. Беспрерывное формование с минимальным перекручиванием, которое обеспечивает SmartLinker, позволяет снизить расходы на оболочку и получить из одной заготовки оболочки на 4 изделия больше.

Если сосиски идеального размера при минимальных потерях в сочетании с высокой точностью — именно то, что Вам нужно, то без «умного» линкера не обойтись. Позвольте SmartLinker думать за Вас, когда дело касается производства сосисок.

- Высокоточный контроль веса и длины обеспечивает минимальные потери
- Инновационный процесс позволяет снизить расходы на оболочку
- Широкий диапазон диаметров предоставляет гибкость производства
- Высокая скорость и производительность обеспечивают высокий доход
- Существует несколько версий SmartLinker для максимального удовлетворения Ваших потребностей

Для получения дополнительной информации свяжитесь с нами:

Сергей Казинцев, sergey.kazintsev@marel.com | +7 916 828 4625 | marel.com/townsend



Автор:

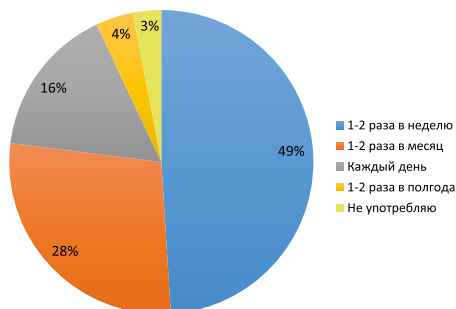


Михаил Кисин,
директор Универсального
портала продуктов питания
www.GoodsMatrix.ru

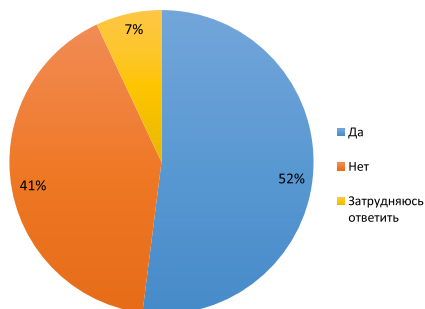


Рост цен и изменение предпочтений покупателей

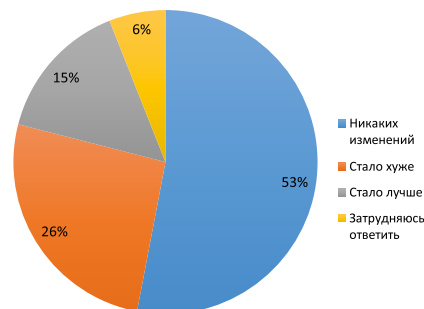
Как часто вы покупаете мясные изделия?



В последнее время вы стали реже покупать мясные продукты?



Каким образом изменилось ваше питание в последнее время?



Рынок мясных продуктов – один из самых крупных в продовольственном секторе, с большим количеством игроков, позиций и нестандартных маркетинговых, рекламных, дизайнерских решений.

Однако сегодня его развитие определяется в первую очередь не структурными изменениями, не появлением новых игроков и продуктов, а экономическими условиями, снижением покупательной способности населения.

Эксперты говорят о вероятном сокращении рынка в 2015 году, обусловленном ограничениями на импорт, девальвацией рубля, уменьшением реальных доходов потребителей. Как покупатели реагируют на происходящие в отрасли изменения, как меняются их предпочте-

ния – ответы на эти вопросы были получены в ходе экспресс-исследования, проведенного Универсальным порталом продуктов питания Гудс Матрикс в феврале 2015 года. В нем приняли участие преимущественно мужчины (2/3 от числа опрошенных) среднего и старшего возраста (30–45 лет и старше 45 – в совокупности 80% от общего числа респондентов). Опрос был проведен в российских регионах, исключая Москву и Санкт-Петербург.

Потребительские предпочтения

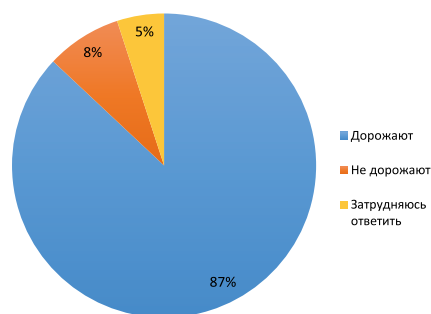
Мясные изделия потребители покупают довольно часто: большинство респондентов ответили, что делают это 1–2 раза в неделю; лишь 3% не употребляют их совсем.

Однако в целом уровень потребления мясных продуктов в последнее время начал снижаться. Об этом заявило большинство опрошенных, хотя немало респондентов ответили, что не стали покупать их реже.

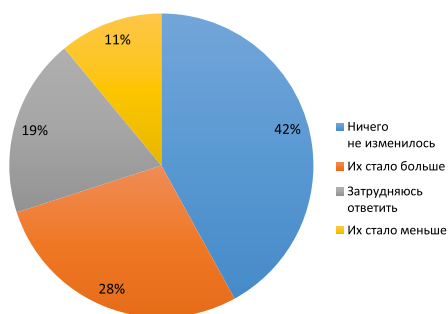
Между тем, примечателен тот факт, что лишь четверть участников опроса признались, что стали хуже питаться в последнее время, тогда как большинство респондентов особых изменений не заметили. Можно предположить, что в условиях экономического кризиса это связано с более рациональным подходом к ведению домашнего хозяйства, с оптимизацией семейного бюджета без заметного ущерба для ежедневного рациона.

Главная причина перемен – повышение цен, которое заметило подавляю-

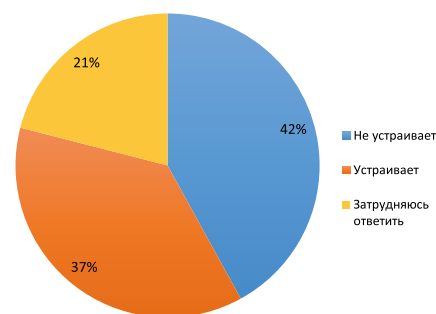
В какую сторону изменились цены на мясные продукты в последнее время?



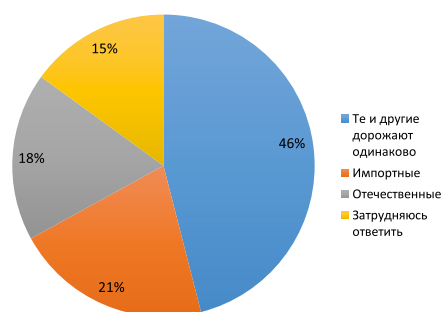
Изменилось ли количество отечественных мясных продуктов на прилавках?



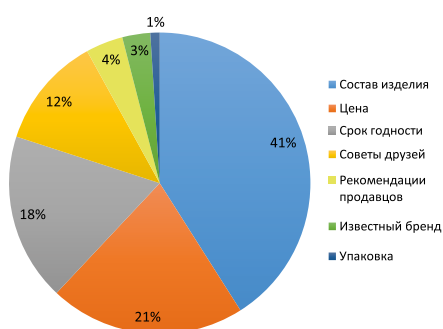
Устраивает ли вас качество мясных продуктов в магазинах?



На какие продукты, отечественные или импортные, изменились цены?



Какой из критериев вы считаете наиболее важным при выборе мясных изделий?



Почему вы можете отказаться от покупки мясных изделий?



щее большинство опрошенных. Причем подорожание, по мнению респондентов, затронуло как импортные продукты, что закономерно, так и отечественные.

Интересен ответ на вопрос, увеличилось ли присутствие на прилавках продукции отечественных производителей. Большинство респондентов считают, что оно, несмотря на эмбарго, не изменилось. Впрочем, это объясняется легко: и до введения санкций подавляющее большинство мясной продукции было российского производства.

Именно повышение цен – ведущая причина, по которой потребители готовы отказаться от покупки мясных продуктов. Примечателен, однако, и другой факт: второй по популярности ответ на вопрос о причинах отказа от покупки – низкое качество. Иными словами, даже в условиях роста цен потребители готовы скорее не покупать мясные продукты вообще, чем переориентироваться на низкокачественные товары.

Вообще качество по-прежнему остается ведущим критерием выбора. Причем под этим определением понимаются как базовые органолептические свойства (внешний вид, запах, цвет, вкус), так и физико-химические показатели, в первую очередь состав. Цена тоже имеет значение, но далеко не

столь решающее. Обращает на себя внимание и факт недоверия к бренду, и малое внимание упаковке как таковой.

При этом большинство потребителей недовольно качеством мясных продуктов, присутствующих в магазинах (как отечественных, так и импортных).

Полученные данные позволяют сделать вывод, что главные факторы, определяющие потребительское поведение на рассматриваемом рынке в настоящее время, – это повышение цен и кризис доверия к качеству продуктов, причем второй является решающим. Думается, именно в русле этих тенденций и имеет смысл выстраивать маркетинговую стратегию: не только поддерживать доступные цены на продукцию, но и убеждать потребителя в качестве товара. На решение этих задач должен работать весь комплекс мероприятий по продвижению. В их числе, например:

- демонстрация открытости производителя путем обнародования результатов экспертиз, конкурсов, документов, подтверждающих соответствие стандартов. Организация виртуальных экскурсий в цеха, установка камер, работающих в режиме онлайн;

- связь бренда или имени производителя (которое на рассматриваемом рынке нередко играет роль бренда) и каче-

ства продукции. Этот принцип может быть реализован, скажем, через территориальную принадлежность продукта – если речь идет о регионах с сильными историческими традициями мясного производства или с уникальными природными и экологическими условиями;

- разработка «говорящей» упаковки, которая позволит получить максимально полную информацию о продукте, его составе, способах производства даже в том случае, если он приобретается в малом количестве;

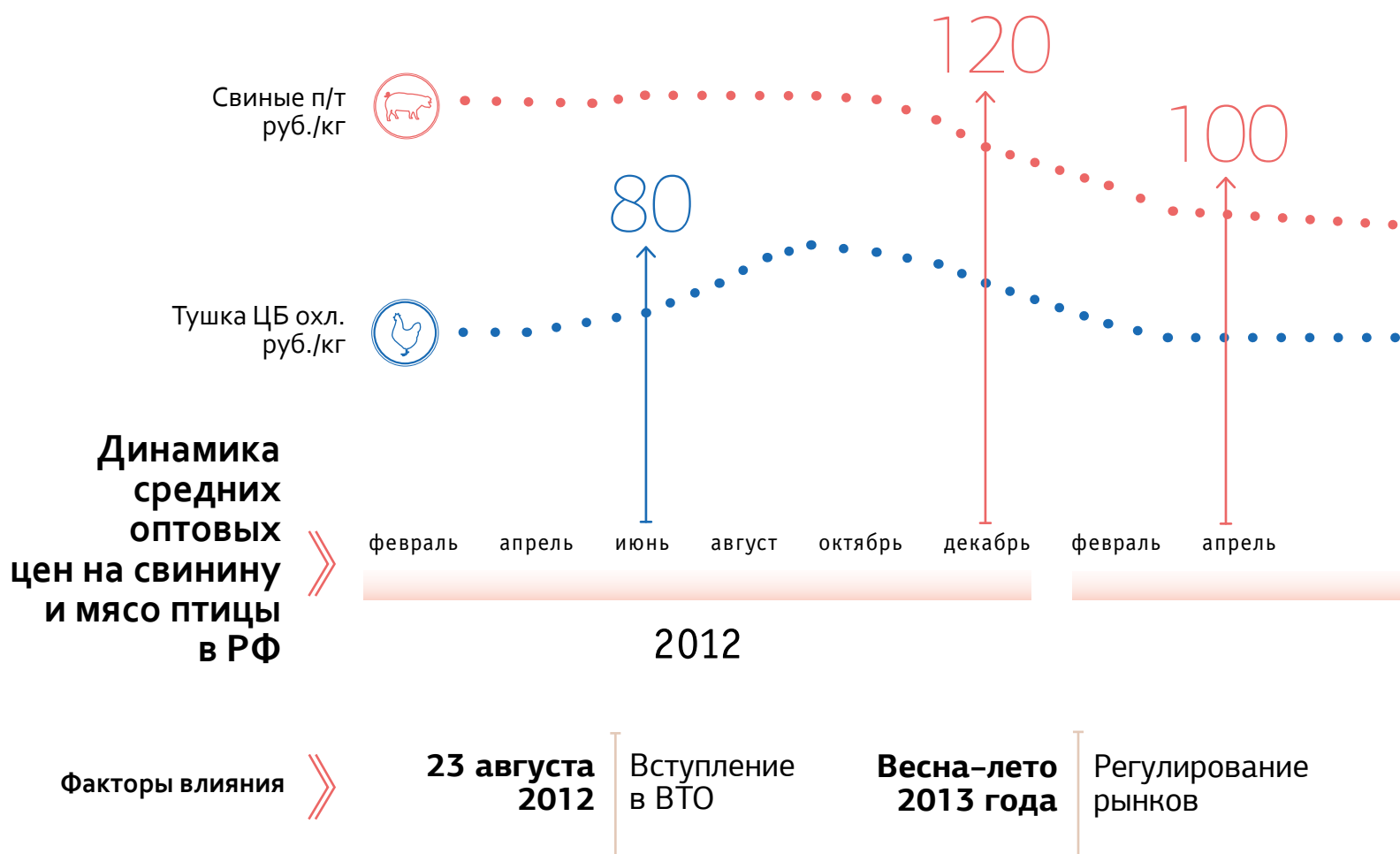
- акции в местах продаж, главная цель которых – дать возможность потребителю не только попробовать продукт, но и получить необходимую информацию о его качестве и уникальных особенностях.

В заключение отметим, что результаты опроса подтверждают: экономический кризис может стать как причиной краха производителей, так и началом их развития, пересмотра производственной и маркетинговой политики. Не только выстоять, но и продолжить рост в непростых условиях удастся тем компаниям, которые работают ответственно, честно, готовы к совершенствованию и принятию, возможно, непростых, но необходимых решений. **МС**



Рынок мяса: итоги и прогнозы

Прошлый год стал как для крупных агрохолдингов, так и для локальных производителей мясосырья в России в значительной степени результативным после сложного, переходного 2013-го, когда отрасль переживала последствия вступления в ВТО и неурожая сезона 2012–2013 гг.

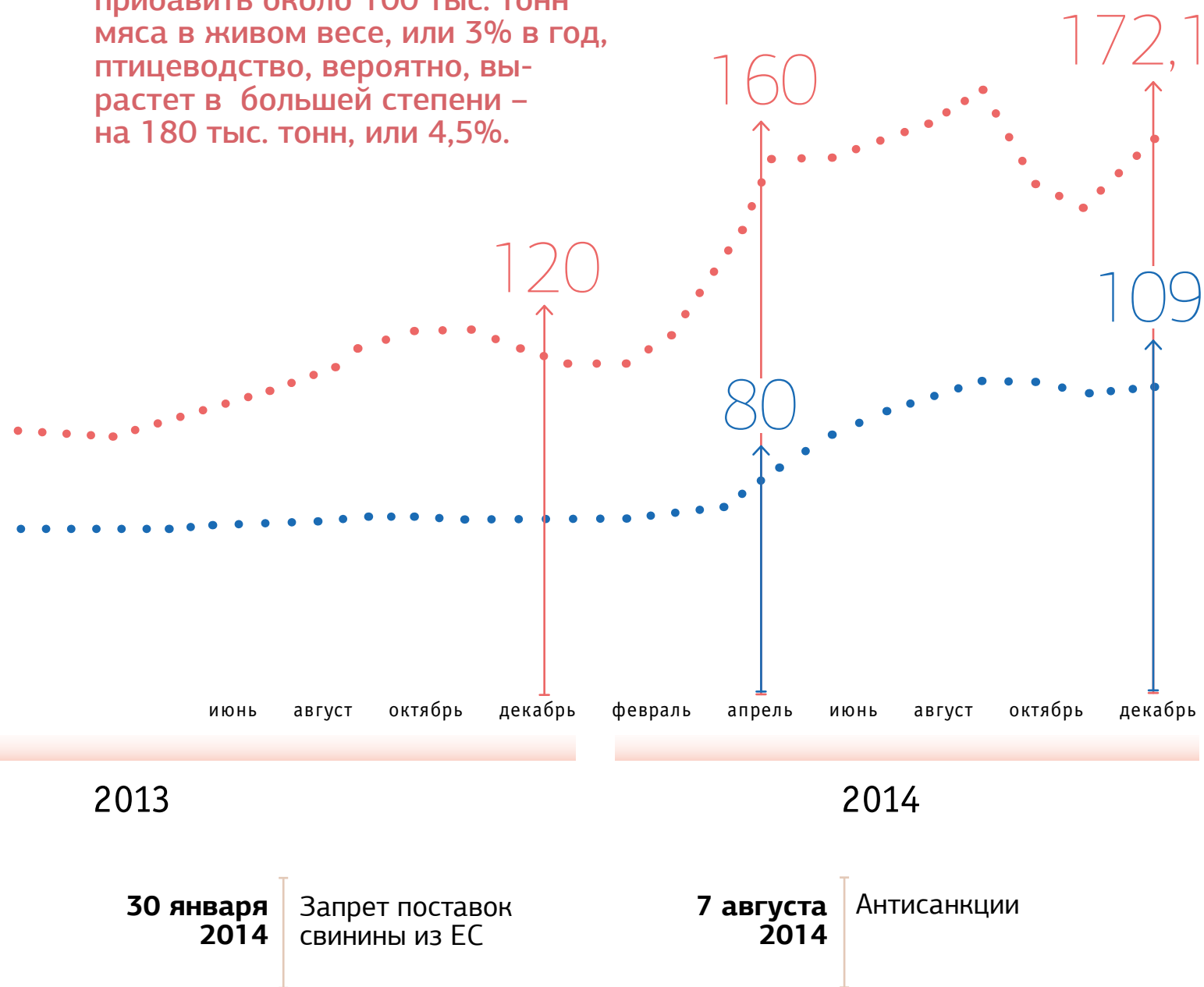


Российское производство мяса по итогам года прибавило примерно 4%, или 345 тыс. тонн мяса в убойной массе. Данный прирост обеспечен за счет продолжающегося развития отраслей свиноводства (+176 тыс. тонн / +6,3%) и птицеводства (+196 тыс. тонн / +5,1%) на фоне затаившейся рецессии в сегменте производства говядины (-30 тыс. тонн / -1,8%).

Общая емкость рынка мяса и мясопродуктов по итогам 2014 года снизится с максимального значения по итогам 2013 года – 10,8 млн тонн до 10,3 млн тонн (-4,5% к 2013 году). Учитывая прирост населения в 2014 году, среднелюдное предложение мяса составит 70,3 кг, что на 5 кг, или на 7,6%, ниже аналогичного показателя за 2013-й.

На конец минувшего года доля импортного мяса и мясопродуктов составляет 16%, тогда как год назад этот показатель достигал 22%. В абсолютных величинах эти изменения видны еще лучше – объем импорта мяса и мясопродуктов в 2014 году достигает 1,6 млн тонн, хотя годом ранее превосходил 2,4 млн тонн (-33% к 2013 году).

К 2015 году свиноводство может прибавить около 100 тыс. тонн мяса в живом весе, или 3% в год, птицеводство, вероятно, вырастет в большей степени – на 180 тыс. тонн, или 4,5%.





Комплексные смеси специй, вкусо-ароматические композиции и функциональные добавки австрийской фирмы ZALTECH для производства всех видов мясных изделий.

Москва	(495) 642-82-42
Санкт-Петербург	(812) 600-45-45
Владимир	(4922) 34-66-11
Волгоград	(8442) 26-52-52
Краснодар	(861) 210-09-71
Казань	(843) 224-52-61
Липецк	(4742) 41-78-73
Новосибирск	(383) 363-03-70
Барнаул	(3852) 25-95-31
Томск	(3822) 40-56-96
Омск	(3812) 55-12-06
Саранск	(8342) 23-04-98
Самара	(846) 977-38-18
Саратов	(8452) 66-15-05
Тамбов	(4752) 73-70-01
Челябинск	(351) 262-28-40
Ярославль	(4852) 72-18-85
Воронеж	(4732) 39-56-08
Пенза	(8412) 60-69-68
Хабаровск	(4212) 46-18-71
Уфа	(347) 246-64-98

Эксклюзивный представитель ZALTECH

в России ООО «Биофуд Спайс»

Тел./факс: (495) 642-82-42, (498) 602-76-40

Приглашаем на работу менеджеров-технологов

www.zaltech.com



«Юрма» инвестирует в птицеводство

В рамках реализации приоритетного национального проекта «Развитие АПК» по направлению «Ускоренное развитие животноводства» агрохолдинг «Юрма» осуществляет крупный инвестиционный проект по модернизации и реконструкции действующего производственного птицеводческого комплекса в Чувашской Республике.

Всего в текущем году намечено ввести в эксплуатацию 22 птичника. В целом за текущий год при вводе в эксплуатацию новых производственных объектов ожидается произвести 52 тыс. т мяса птицы. Общая стоимость проекта составляет 4,5 млрд рублей. Для этой цели оформлен и получен кредит в сумме 1,6 млрд рублей, на стадии рассмотрения в банке кредит на 1,4 млрд рублей.

Агрохолдинг «Юрма» – многопрофильная компания, занимающаяся растениеводством, птицеводством, свиноводством, производством комбикормов, переработкой и реализацией сельскохозяйственной продукции. Годовой объем производства продукции в денежном выражении составляет более 2000 млн рублей.

agrofoodinfo.com



«Камский бекон» построит свиноферму

«Камский бекон» – крупнейший производитель свиных в ПФО – обратился в ОАО «Росагролизинг» с просьбой профинансировать закупку оборудования и племенного скота для товарной фермы. Об этом сообщает пресс-служба Росагролизинга.

В середине мая бизнесмены хотели бы начать строительство свинофермы на 12,5 тыс. маточно-поголовья. Параллельно за счет собственных средств бизнесмены из Татарстана планируют создать в ре-

спублике селекционно-генетический центр по производству и реализации свиней пород крупная белая, ландрас и дюрок.

Руководство «Камского бекона» выразило готовность досрочно закрыть имеющиеся обязательства, чтобы оперативно приступить к реализации нового масштабного проекта. Напомним, «Камский бекон» и Росагролизинг уже имеют положительную историю сотрудничества с 2006 года. «Камский бекон» брал в лизинг комплексное оборудование для содержания и выращивания свиней, своевременно оплачивал лизинговые платежи.

agrofoodinfo.com



«Мерси Агро Сахалин» построит свинокомплекс

Компания «Мерси Агро Сахалин» (село Таранай, Анивский район, Сахалин) планирует построить в 2016 году свинокомплекс на 50 тыс. голов. Предприятие будет производить 5,5 тыс. т мяса ежегодно.

Предполагается, что после ввода в эксплуатацию свинокомплекса обеспеченность Сахалинской области в свинине собственного производства вырастет до 67% с нынешних 16%. Помимо этого, до конца 2015 года «Мерси Агро Сахалин» планирует запустить в работу первый на Сахалине комбикормовый завод общей мощностью 25 т продукции в час. Это позволит создать собственную кормовую базу, отказавшись от завозных кормов. Предполагается, что на остров будет завозиться только сырье – кукуруза, пшеница и соя из Приморья и Алтая.

Стоит отметить, что в 2013 году «Мерси Агро Сахалин» построил свинокомплекс на 12 тыс. голов около села Таранай на территории бывшего населенного пункта Малиновка. Предприятие успешно работает.

agrofoodinfo.com

Мясозаготовительный миникомплекс

В феврале министр сельского хозяйства Калужской области Леонид Громов принял участие в открытии предприятия по забою сельскохозяйственных животных, которое разместилось на территории бывшего совхоза «Рязанцевский» возле деревни Торкино Мещовского района.

Открывая комплекс, глава ведомства назвал его «одним из лучших в области» и подчеркнул, что проект имеет большое значение для населения, занимающегося скотоводством. Министр напомнил, что в мае 2014 года вступил в силу запрет на забой скота на личных подсобных хозяйствах для продажи. По требованию закона его можно осуществлять только на специализированных площадках.

Работу по организации пункта индивидуальный предприниматель Ризван Гагмамов проводил с июня 2014 года: подведены коммуникации, обустроены посты по разделке и переработке мяса. Затраты составили около 2,5 млн рублей. Мощность цеха – 10 т сырья в сутки. Создано 10 рабочих мест, с расширением производства предполагается, что их количество увеличится до 40. В перспективе планируется наладить выпуск полуфабрикатов и домашних колбас.

emeat.ru



Инвесторы Волгоградской области

Перспективы строительства в Котовском районе Волгоградской области крупного свиноводческого холдинга замкнутого цикла обсуждались на совещании, которое провел губернатор Андрей Бочаров в феврале.

Сотрудничество в животноводческой отрасли администрации предложили инвесторы, занимающиеся свиноводством во многих регионах России.

«Проблема импортозамещения стоит остро, и мы готовы к открытому диалогу с инвесторами, готовыми развивать АПК региона», – отметил Андрей Бочаров. – Решение о реализации проекта будет принято после предоставления четкого плана и финансовых расчетов. При этом партнеры Волгоградской области смогут рассчитывать на государственную помощь и преференции в рамках комплекса мер по поддержке инвесторов».

Участник встречи, первый заместитель главы области Александр Беляев, отметил, что в настоящее время крупные

волгоградские хозяйства производят только 17 тыс. т свинины в год, чего недостаточно для волгоградского региона. Новый проект, стоимость которого оценивается в 9,1 млрд рублей, позволит насытить внутренний рынок качественным мясом, обеспечив продовольственную безопасность области.

По предварительным расчетам, первоначальная мощность комплекса составит 330 тыс. голов в год. Также план развития предусматривает строительство завода по производству комбикормов, убойных цехов и перерабатывающих площадок.

advis.ru



В Усть-Лабинске запущен мясокомбинат

В Усть-Лабинске введен в эксплуатацию свиноводческий комплекс на 50 тыс. голов и мясокомбинат мощностью 8,4 тыс. т в год.

Сумма инвестиций в проект составила более 2,6 млрд рублей. Мясокомбинат осуществляет первичную переработку крупного рогатого скота и свиней, включая холодильную обработку и хранение мясного сырья. Свиноводческий комплекс и мясокомбинат образуют единый производственный комплекс. Мощность свиноводческого комплекса составляет 5,9 тыс. т в живом весе в год, что позволяет обеспечивать собственным сырьем до 40% потребности комбината.

Завод и свиноводческий комплекс оснащены оборудованием ведущих мировых производителей.

emeat.ru

В Свердловской области – новый мясокомбинат

В Свердловской области летом 2015 года планируется запустить новое мясоперерабатывающее производство на базе Богдановичского мясокомбината, сообщает департамент информполитики главы региона.

Сейчас строительство предприятия завершено на

80%. Весной прошлого года здесь началась полная модернизация производства. Цех сможет выпускать до 20 т колбасы за смену на новом венгерском и немецком оборудовании. За счет модернизации вырастут объемы выпуска продукции, повысится ее качество и снизится себестоимость, отмечают в областном правительстве. Как пояснили в пресс-службе, венгерская сторона также разрабатывала проект модернизации предприятия.

Пример данного производства привел в пример Владимир Путин на брифинге после переговоров с Виктором Орбаном, премьер-министром Венгрии. «В ряде российских регионов при содействии венгерских партнеров уже осуществляется целый ряд социально значимых проектов в сфере здравоохранения, в агропромышленном комплексе. В Свердловской области ведется строительство мясоперерабатывающего завода и свиного комплекса на 18 тысяч голов», – сказал президент.

По данным «Спарк», выручка Богдановичского мясокомбината в 2013 году составила 223 млн рублей.

ekb.dk.ru



Тюменский хамон

Тюменские фермеры занялись производством мясных деликатесов премиум-класса. В частности, на прилавках местных магазинов появился абсолютно новый продукт – хамон от мясокомбината «Ялуторовский».

«В новую линейку продукции войдут деликатесы, сыровяленые и варено-копченые колбасы, созданные как по традиционным, так и по оригинальным технологиям, с использованием охлажденного и подмороженного мяса от местных производителей, оригинальных специй», – рассказал заместитель директора мясокомбината «Ялуторовский» Николай Нетребко. По его словам, использование подмороженного сырья сохраняет целостность мышечных волокон, питательные свойства мяса и витамины, неповторимый вкус и аромат продукта.

Unipack.ru



CSB-System

Отраслевое IT-решение для управления Вашим предприятием



Успех – вопрос системы

Посетите нас на выставке Молочная и Мясная индустрия 2015! 17-20 марта 2015 года Москва, ВДНХ, Павильон 75, Стенд А345

Быстрее
Надежнее
Эффективнее

Ведущие компании мясной отрасли по всему миру успешно сотрудничают с CSB-System. Повысьте конкурентоспособность Вашего предприятия с нашим IT-решением!

Преимущества:

- оптимально настроенные процессы
- учет всех требований отрасли
- быстрая окупаемость инвестиций благодаря короткому сроку внедрения

CSB-System в России:

115054 г. Москва, ул. Пятницкая 73, офис 8
Тел.: +7 (495) 641-51-56 ■ Факс: +7 (495) 953-31-16

197342 г. Санкт-Петербург,
ул. Белоостровская 2, офис 423
Тел.: +7 (812) 449-42-63 ■ Факс: +7 (812) 449-42-64

e-mail: info@csb-system.ru ■ www.csb.com



Гость:
Роберт Шаллер,
управляющий
компанией Schaller



Беседовала:
**Ольга
Паленова**



SCHALLER PREMIUM 2.0: смена парадигмы

Начиная с 2014 года, «Шаллер» отвечает за весь процесс производства продуктов, выпускаемых под маркой Schaller Premium. Этот шаг обеспечил компании доступ к разработке продуктов, позволяющий гарантировать их надежность, оперативно реагировать на происходящие на рынке изменения, а также быстро реализовывать актуальные тренды.

Управляющий компании Роберт Шаллер рассказал о марке Schaller Premium, важных изменениях в ассортименте продукции и о том, какую выгоду несут заказчикам новые реалии.

– Сейчас компания «Шаллер» отвечает за весь производственный процесс. Почему вы выбрали такой подход?

– Философия нашей компании звучит так: «Только лучшие решения. Всегда». Это означает, что мы стремимся предлагать нашим заказчикам лучшие решения в области техники и, конечно, технологии. В области технологии всегда было и есть достаточно много сложностей. В течение более чем 40-летней деятельности на наших целевых рынках и порядка 20 лет опыта работы в технологической сфере мы постоянно убеждались в этом. Эти сложности и постоянно меняющийся рынок требуют глубочайших профессиональных знаний и новых идей, разработок. Кроме того, реагировать на изменения рынка и предлагать надежные продукты возможно только в том случае, когда ты разрабатываешь эти продук-

ты самостоятельно. Поэтому мы решили сделать этот шаг к независимости. И это является лучшим путем для нас и наших заказчиков.

– Что получают ваши партнеры и заказчики благодаря этому?

– В итоге наша независимость создает для партнеров огромное преимущество. А в условиях жесткой рыночной конкуренции это именно то, к чему стремятся наши заказчики. Благодаря непосредственному участию в разработке продуктов мы быстрее реагируем на упомянутые изменения и требования рынка, динамичнее разрабатываем инновационные продукты и за счет этого более гибко отвечаем на пожелания и потребности заказчиков.

– **Что означало для «Шаллер» взять на себя полную ответственность за процесс производства?**

– Независимость по определению означает самостоятельность, личную ответственность и свободу от чужого влияния. Что касается нашей марки Schaller Premium, мы берем на себя управление на всех участках – начиная с выбора сырья, включая разработку продуктов, создание рецептур и заканчивая упаковкой и логистикой. Только так мы можем гарантировать, что все продукты Schaller Premium являются действительно премиум-класса. Ведь качество нашей продукции играет для нас главнейшую роль.

– **Как происходил этот процесс принятия полной ответственности?**

– Конечно же, этому предшествовали долгие размышления. Прежде всего, нам необходимо было создать солидную профессиональную сеть. Мы очень гордимся тем, что нам удалось найти для этого ведущих экспертов и партнеров. Главными специалистами по производственному процессу и разработкам стали Эвальд Приор и Йозеф Эссль. Их профессиональные знания создали возможность для многого, и их участие определило успех. Кроме того, в профессиональную сеть «Шаллер» входят теперь производители сырья, комплексных добавок, фирмы-фасовщики, а также ведущие международные исследовательские лаборатории. Каждый из них является экспертом в своей отрасли.

– **Каковы, по вашему мнению, решающие аргументы для заказчиков в пользу продуктов Schaller Premium? Чем характеризуются эти продукты?**

– То есть помимо стабильности, надежности и, безусловно, премиум-качества нашей продукции? Конечно же, оригинальный вкус Schaller Premium! При помощи продуктов из ассортимента Schaller Premium 2.0 мы гарантируем тот подлинный честный вкус, который, прежде всего, ожидает конечный потребитель, приобретая продукты питания. На рынке имеется большое количество недорогих сопоставимых продуктов. Наша независимость позволяет предложить индивидуальную альтернативу им. Кроме того, компания «Шаллер» известна профессиональным сопровождением, осуществляемым нашими технологами на местах. Именно там, где мы не-

обходимы нашим заказчикам. Наша команда специалистов, их обширные знания и опыт помогают нам гибко реагировать на потребности заказчиков и предлагать им оптимальные продукты. Этим мы очень гордимся!

– **Что конкретно изменилось в ассортименте Schaller Premium 2.0 по сравнению с прежней линейкой?**

– Изменения ассортимента многоплановы. В общем и целом можно сказать, что продукты стали лучше. Ведь, имея прямой доступ к сырью и самостоятельно разрабатывая новые продукты,



Роберт Шаллер:

«Что касается нашей марки Schaller Premium, мы берем на себя управление на всех участках – начиная с выбора сырья, включая разработку продуктов, создание рецептур и заканчивая упаковкой и логистикой. Только так мы можем гарантировать, что все продукты Schaller Premium являются действительно премиум-класса».



мы создаем то, что действительно нужно рынку. Так, комбинированные добавки Schaller Premium для производства ветчин характеризуются высоким выходом и улучшенной способностью удерживать воду, они подходят для высоких объемов шприцевания и отличаются стабильной и сухой текстурой. Это те характеристики, которые нужны нашим заказчикам и конечному потребителю. Помимо этого мы уделили

особое внимание композиции ароматических веществ.

В линейке продуктов для сырокопченых колбас мы определили четкие вкусовые предпочтения и объединили одинаковые профили. За счет исключения лишних ингредиентов стала возможной стандартизированная и в некоторых случаях уменьшенная дозировка. Использование новых продуктов Schaller Premium для сырокопченых колбас не требует изменения производственного процесса и программ созревания. Еще одним существенным нововведением является, безусловно, сотрудничество с компанией Samrus и связанное с этим значительное расширение ассортимента функциональных ингредиентов – Премиум Эффект, а также спектра продуктов в целом.

– **Вы упомянули ваш ассортимент функциональных ингредиентов. В пищевой промышленности они приобретают все большее значение. Какие продукты есть в линейке Schaller Premium?**

– Прежде всего, я хотел бы подчеркнуть, что мы постоянно нацелены на выявление новых трендов и включение их в наш ассортимент. Сейчас нашим заказчикам важны продление срока хранения продукции, улучшение ее внешнего вида и усиление вкуса. Чтобы добиться этого, мы предлагаем высокофункциональные ингредиенты растительного и животного происхождения, ароматические вещества, стабилизаторы, эмульгаторы и т. д. Наши опытные технологи на местах консультируют заказчиков по вопросам выбора и применения наших продуктов для достижения оптимального конечного результата и обеспечения наилучшей сочетаемости с другими продуктами из ассортимента Schaller Premium.

– **Чтобы вы хотели сказать нашим читателям в заключение?**

– Для компании «Шаллер» и марки Schaller Premium переход к полной ответственности за производственный процесс является отправной точкой в новую эру, полную идеями и интересными разработками. Мы в «Шаллер» живем инновациями. Наше портфолио постоянно дополняется новыми продуктами. Что, однако, всегда остается неизменным – это высокое качество и оригинальный вкус продуктов Schaller Premium. **MC**



Семинар для менеджмента пищевых предприятий

На ВДНХ в рамках выставки «Молочная и мясная индустрия» 19 марта пройдет семинар, который представит отраслевое IT-решение CSB-System для оптимизации всех бизнес-процессов предприятий пищевой отрасли на практических примерах реализованных проектов.



Семинар адресован руководителям предприятий, главным специалистам и сотрудникам IT-служб предприятий пищевой промышленности и торговли, строящих новые и реконструирующие имеющиеся производства и планирующих внедрение современных технологий автоматизации и учета с целью существенного повышения эффективности и непрерывной оптимизации всех процессов.

Основные темы семинара:

- Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности с использованием IT-решения CSB-System.

- Современные отраслевые IT-решения как инструмент реализации концепции прослеживаемости продукции на предприятиях пищевой промышленности.

- Практический пример: комплексное отраслевое IT-решение CSB-System на производстве по забою и глубокой переработке свинины и КРС агрохолдинга «БЭЗРК-Белгранкорм».

Доклад Н.В. Островерховой, заместителя директора по производству ПЗ и ГПС и КРС МПК «Ясные зори» (ООО «Белгранкорм»).

- Современные логистические решения для предприятий различных размеров.

Участники и докладчики приглашаются 19 марта 2015 года (с 11.00 по 14.00) в конференц-зал 101 павильона №75 ВДНХ. **В**

ООО «ЦСБ-Систем»

115054, Москва, Пятницкая ул., д. 73, оф. 8
тел.: +7 (495) 641-51-56, факс: +7 (495) 953-31-16
e-mail: info@csb-system.ru, www.csb.com



Победитель «ПродЭкстраПак-2015»

В рамках международной выставки «ПродЭкспо-2015» состоялась церемония награждения победителей 10-го международного конкурса на лучшую упаковку

и этикетку для пищевой продукции «ПродЭкстраПак».

Обновленная этикетка компании «Агро-Белогорье» для охлажденных полуфабрикатов «Дальние Дали» признана лучшей в номинации «Этикетка для продовольственных товаров и напитков». Этикетка-победитель информирует покупателя о качестве и составе продукта, демонстрирует его преимущества и предлагает способ приготовления мяса.

«Агро-Белогорье» принимает участие в выставке уже в шестой раз. На стенде агрохолдинга представлен полный ассортимент продукции в потребительской упаковке, включая мясо класса «премиум».

Unipack.ru



DLG присуждает премию продукту Mischwulf U 200

Фирма K+G WETTER, изготовитель оборудования для мясокомбинатов, представляет на ярмарке ANUGA FoodTec новинку – Mischwulf MW U 200.



MW U 200 обеспечивает эффективное перемешивание без «мертвых зон» и потерь сырья, отвечая при этом самым высоким гигиеническим требованиям. MW U 200 является первым волчком-смесителем со смесительной камерой, полностью изолированной от камеры измельчения и привода. Кроме того, смесительную камеру можно дополнительно оснастить системой криогенного охлаждения (CO2 / LN2), обеспечивающей контролируемый ход процесса со стабильной температурой.

Возможности MW U 200 уже оценило жюри DLG – волчку-смесителю фирмы K+G Wetter была присуждена серебряная медаль конкурса FoodTec-Award, проводимого во время ярмарки. Таким образом, K+G Wetter снова удостоена награды за инновацию.

Отметим, что компания экспонирует на своем стенде A018-B019 в павильоне 6.1 куттеры, высокопроизводительные волчки и волчки-смесители для промышленности и небольших предприятий. **В**

www.kgwetter.de

«Умная» этикетка

UPM и компания Indicatorium Oу подписали соглашение о международной продаже индикатора свежести продуктов по технологии, разработанной UPM.

Индикатор свежести представляет собой небольшую «умную» этикетку, которая реагирует на определенные химические вещества и помогает определить степень свежести продукта и его пригодность к употреблению. Компания Indicatorium нацелена на

представление этого индикатора для глобальных рынков. Финское Агентство Поддержки Технологий и Инноваций (Tekes) будет спонсировать первичный этап проекта.



«Индикатор свежести – это надежный и эффективный в плане затрат вид этикетки, который очень просто приклеивается прямо на упаковку продукта. Его также можно совмещать с технологией NFC или RFID, существует несколько потенциальных приложений для индикатора. Тесты по потребительскому доверию проводились при использовании индикатора свежести еды на упаковках для продуктов из мяса птицы. Далее мы планируем расширить диапазон продуктов до рыбных упаковок и свеженарезанных фруктов и овощей. Индикатор свежести предлагает явное финансовое и конкурентное преимущество нашим клиентам, а также снижает количество пищевого мусора», – говорит Томи Сиимес, управляющий директор компании Indicatorium Ltd.

«Мы постоянно ищем инновационных партнеров для сотрудничества по биоэкономическим проектам и утилизации субпродуктов, развивая новые бизнес-модели и внедряя патенты, которые в иной ситуации могли быть незамечены», – утверждает Юрки Оваска, исполнительный вице-президент отдела технологий в UPM.

Данное соглашение – первый коммерческий проект UPM в рамках программы инноваций заводов, управляемый Spinverse Ltd. Среди крупных корпораций, участвующих в программе, есть компании Fortum, Nokia, Kemira, Metso, Ruukki и Wärtsilä.

«Инновации заводов» первоначально разрабатывались компанией Nokia, и с тех пор программа достигла огромных успехов, как по количеству проектов, так и по их уровню. С 2009 года программа приняла участие в коммерческом распространении более чем 100 технологий, разработанных крупными корпорациями, которые, в свою очередь, создали более 1000 рабочих мест.

«В настоящий момент мы обновляем программу, чтобы включить существующую сеть мелких и средних бизнесов, а также крупных промышленных партнеров, так чтобы идеи и продукция могли двигаться в обоих направлениях», – говорит Пекка Копонен, глава Spinverse Ltd.

Upakovano.ru



Расписание тренингов Poly-clip System

Poly-clip System предлагает своим клиентам и партнерам практическое обучение.

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
07.05.15	FCA 80
08.05.15	PDC / PDC-A 600/700
24–25.03.15 05–06.05.15	FCA 3430/3430-18
26–27.03.15	ICA 8700



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

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



Дизайн упаковки для ТМ «Уралколбасы»

По заказу челябинского мясоперерабатывающего предприятия «Калинка» агентство Brandiziас провело рестайлинг марки колбасных изделий и деликатесов «Уралколбасы».

Задача заключалась в том, чтобы провести рестайлинг торговой марки колбасных изделий и деликатесов «Уралколбасы» среднего и ниже сегмента: обновить логотип и разработать новый дизайн упаковки для различных товарных категорий. Проблемы предыдущего решения – устаревший логотип и дизайн упаковки, несоответствие стиля требованиям потребителей и торговых точек. Предыдущий дизайн не вызывал доверия к продукции, желания купить и попробовать.

В процессе подготовки к разработке командой проекта было проведено исследование фирменных стилей рынка колбасных изделий, в ходе которого были выделены несколько направлений дизайна: «классический», с элементами геральдики, «советский», с лентами, звездами, шевронами, «современно-стереотипный», с использованием привычных для покупателей раппортов и паттернов, в легкой современной подаче. Именно на последнем направлении было решено остановиться – этот стиль позволяет сделать приятный для глаза дизайн, не выходя за пределы сегмента и создавая первоначальное доверие к продукции марки.

Обновленный логотип содержит изображения животных, из которых производится продукция марки, фирменный «шейп» выглядит как стилизованное изображение куска мяса, формируя, таким образом, представление у аудитории о составе продукции и гарантированном качестве. Полосатый ритмичный раппорт, используемый в качестве элемента фирменного стиля упаковки, напоминает оформление гастрономов, задавая четкое понимание принадлежности марки к товарной категории. Для различия продуктовых групп внутри товарной категории внедрена цветовая дифференциация.

Unipack.Ru

без болтовни.
мы работаем.

... до идеального
результата!

HEINEN FREEZING

www.heinen.biz

Встретимся
на выставке?

Anuga Food Tec
Кельн / Германия

24–27 март 2015
Павильон 10.1, стенд D10/E11



Компания:

HOLKOF GmbH

127411 Россия, Москва,
Дмитровское шоссе, 157,
стр. 15, офис 15208
Тел.: +7 (499) 258-08-76/77
Факс: +7 (499) 258-08-75
E-mail: office(a)holkof.com
www.holkof.com

Автор:

Дина Малахова

Специи – дело вкуса, а не политики

Казалось бы, сегодняшний день в свете сложной международной экономической и политической обстановки – не лучшее время для выхода на рынок пищевой промышленности с новыми проектами. Особенно остро это чувствуют иностранные производители. Однако руководство компании HOLKOF GmbH (Германия), производителя ароматических и функциональных ингредиентов для мясных и колбасных изделий, рассудило иначе и вышло в 2014 году с предложением о сотрудничестве к российским мясоперерабатывающим предприятиям. Разговору о целях и планах развития посвящена пресс-конференция HOLKOF GmbH, прошедшая в Москве 2 марта 2015 года, с акционерами компании Эрнестом Холлерером, Грегором Шеффером и Наталией Кофановой.

«HOLKOF GmbH – компания молодая, однако наш опыт работы на российском рынке уже значителен, – говорит Эрнест Холлерер. – Еще до начала своей профессиональной деятельности



Эрнест Холлерер:

«Наша работа основана на сотрудничестве с российскими производителями мясных продуктов. Специи – понятие непространственное, это достояние народов всего мира, вне зависимости от политических и экономических потрясений. От вкусного мяса люди не откажутся, несмотря ни на какую политику. Мы верим в развитие российского рынка и укрепление наших деловых связей».

мне приходилось бывать в вашей стране. Это было давно, в конце восьмидесятых. Я помню вкус тех ГОСТовских колбас, да и сейчас стандарты ГОСТ для мясной промышленности остаются на высоте. Думаю, что такое требовательное отношение к качеству производимой мясной колбасной продукции прекрасно дополняет немецкий перфекционизм. Как и Грегор Шеффер – мой друг, коллега и компаньон, я вырос в семье мясника. Наш выбор профессии был предопределен, мясопереработка стала делом всей жизни. Я очень рад, что судьба привела меня в Россию: здесь я нашел надежных партнеров и друзей, доверие которых я очень ценю и приложу все свои силы, чтобы его оправдать».

HOLKOF GmbH основана в 2014 году; штаб-квартира и производство расположены в Германии, в городе Штайнфельд-Мюлен. Недавно открыто российское представительство в Москве. Компания располагает собственной исследовательской лабораторией и высокотехнологичными производственными-



Эрнест Холлерер, Грегор Шеффер и Наталия Кофанова, руководство компании HOLKOF GmbH (Германия)

ми цехами, где специалисты компании разрабатывают инновационные продукты и технологии для мясоперерабатывающих производств. В компании работают первоклассные специалисты с большим опытом работы, что, по мнению Грегора Шеффера, является основой безупречной репутации, успешного развития и быстрого реагирования на появление на рынке технологических новшеств.

Ассортимент продуктов – основные популярные вкусовые направления и функциональные ингредиенты, выпускаемые под маркой STAR-MIX. Пряные смеси для полуфабрикатов, шашлыков и мяса-гриль, комплексные смеси для производства продуктов из мяса птицы, комбинации культур для ферментации сырокопченых колбас – это и многое другое является авторскими разработками специалистов собственного исследовательского центра компании, говорит Грегор Шеффер.

«Сырье и ингредиенты для наших смесей мы закупаем по всему миру, все время придумываем новые составы, но в то же время бережно сохраняем традиции, – сказал г-н Шеффер. – У каждого народа свои представления о «правильном» вкусе тех или иных



Грегор Шеффер:

«Компания располагает собственной исследовательской лабораторией и высокотехнологичными производственными цехами, где специалисты компании разрабатывают инновационные продукты и технологии для мясоперерабатывающих производств».

продуктов (особенно из мяса), это надо обязательно учитывать». Для заказчиков, среди которых – представители не только российских компаний, но и стран СНГ, регулярно проводятся семинары и специализированные мастер-классы, где заказчик может сам поучаствовать в отработке рецептуры для своего предприятия и выбрать те пряные смеси и функциональные ингредиенты, которые будут соответствовать вкусовым предпочтениям и законодательным требованиям в его стране.

Например, около месяца назад на базе экспериментального центра была отработана новая линейка продуктов для рынка Центральной Азии. Удачно подобранные комплексные вкусо-аро-

матические смеси для вареных и полукопченых колбас в сочетании с функциональной системой для отличной текстуры сосисок и сарделек уже нашли своего покупателя. И это лишь один из многих настоящих и будущих примеров эффективного взаимодействия разработчиков, российских технологов и торговых партнеров для решения актуальных технологических задач.

До того как стать соучредителем компании HOLKOF GmbH, Эрнест Холлерер много лет был главным технологом Schaller Lebensmitteltechnik. «Я бесконечно благодарен Schaller за годы сотрудничества. Но пришло время идти дальше, и я уверен, что полученный опыт совместной работы мы, каждый со своей стороны, используем для процветания наших предприятий», – сказал г-н Холлерер.

«Основные конкурентные преимущества продукции HOLKOF GmbH – немецкая требовательность к высокому качеству продукта, удовлетворение потребностей рынка и территориальная близость к заказчику», – говорит Наталия Кофанова, организатор работы с дилерской сетью. В работе с ингредиентами для пищевой промышленности важна скорость поставки. Для оптимизации этого процесса в планах компании на 2015 год – открытие в России собственного склада, которого пока нет. «Но первым результатом мы гордимся – за несколько месяцев работы число фур со смесями, поставленных в Россию, достигло десяти», – утверждает г-н Холлерер. – Это хороший показатель, особенно для молодой компании, говорящий о высокой степени доверия заказчиков и потребителей к нам и нашей продукции».

Особенности современной не только экономической, но и политической ситуации на международном рынке и российская государственная политика импортозамещения зарубежных предпринимателей не пугают. «Наша работа основана на сотрудничестве с российскими производителями мясных продуктов, – сказал Эрнест Холлерер. – Мы вместе делаем продукцию высочайшего класса, где российские и немецкие технологии прекрасно дополняют друг друга. А специи – понятие непространственное, это достояние народов всего мира, вне зависимости от политических и экономических потрясений. От вкуса мяса люди не откажутся, несмотря ни на какую политику. Мы верим в развитие российского рынка и укрепление наших деловых связей». ■



Авторы:



Игорь Демин,
генеральный директор
ООО «ЦСБ-Систем»



Герман Шальк,
директор по продажам
CSB-System AG

ООО «ЦСБ-Систем»

127434, г. Москва, ул. Пятницкая, 73, оф. 8
тел: +7 (495) 641-51-56
факс: +7 (495) 953-31-16
e-mail: info@csb-system.ru
www.csb.com

Идеально согласованные между собой производственные процессы

Интегрированное комплексное IT-решение CSB-System обеспечивает предприятию Wolf высокий уровень автоматизации и повсеместную экономию времени и затрат

Почти две тысячи сотрудников, четыре производственные площадки и годовой оборот в 300 млн евро – группа предприятий Wolf относится к крупнейшим производителям мясной продукции в Германии.

С момента своего основания в 1925 году фирма непрерывно успешно растет и развивается. Это подтверждается высоким уровнем популярности мясных изделий Wolf, которые производятся на четырех производственных предприятиях в немецких городах Шмёльн, Нюрнберг, Бурленгенфельд и Швандорф. Центральный офис группы предприятий расположен в городе Швандорф, где на 22000 кв. м производственных площадей в основной сезон ежедневно перерабатывается около 180 т сырья и производится более 700 наименований различных мясных продуктов. Также отсюда осуществляется централизованное управление закупками сырья и материалов, логистикой, маркетингом и продажами.

Комплексное решение для управления всей цепью создания добавленной стоимости

Использование самых современных технологий является отличительной чертой всех четырех производственных предприятий и неотъемлемой составляющей философии фирмы Wolf. В особенности это касается области информационных технологий – начиная с 1999 года, предприятие Wolf использует ERP-решение CSB-System.

С начала внедрения первого модуля системы фирма Wolf существенно выросла. Сегодня вся цепь создания добав-



ленной стоимости продукции управляется с использованием программного решения CSB-System, включая снабжение, склад, диспозиционный менеджмент, планирование и управление производством, продажу и отгрузку продукции, управление филиалами, электронный обмен данными со всеми партнерами по бизнесу, управление качеством, наблюдение и обслуживание оборудования, систему управления документами, логистику, оптимизацию маршрутов грузового автотранспорта, систему учета рабочего времени, бухгалтерию и финансы, бизнес-анализ.

Как в Швандорф, так и в логистическом центре в городе Шмёльн система CSB-System управляет работой всех автоматических складов (паллетных, гравитационных, ящичных). «Со временем мы постепенно повышали уровень автоматизации предприятий нашей

Предприятие Wolf управляет всеми процессами с использованием IT-решения CSB-System

группы. Сегодня все процессы предприятий идеально согласованы между собой и полностью охвачены и управляются с использованием единой интегрированной системы», – говорит Ян Зайдель, директор по логистике и IT.

Диспозиционный менеджмент обеспечивает оптимизацию производственных процессов и гарантирует максимальную надежность поставок

Диспозиционный менеджмент полностью интегрирован в CSB-System и обе-

спечивает четкую взаимосвязь всех ключевых процессов товарного хозяйства. Благодаря этому в рамках прогнозирования (forecast) возможно оптимальное планирование объемов производства. При этом учитываются данные по продажам предыдущих периодов, актуальные складские запасы и возможные распродажи. Рассчитанные таким образом объемы производства передаются на модуль управления производственными заданиями системы CSB. Наконец, по местам затрат генерируются производственные задания, вследствие чего руководитель каждого отдела (места затрат) получает для выполнения отдельный производственный план. Путем обратного расчета заложенных в CSB спецификаций производственный план «разбивается» на потребность в сырье, персонале, производственном оборудовании.

Благодаря всеохватывающему планированию и мониторингу производственных процессов обеспечивается максимальная надежность поставок. «Интегрированный расчет коэффициента поставки (коэффициент представляет собой соотношение количества всех полностью выполненных заказов к общему количеству заказов, выраженный в процентах) позволяет нам в любое время иметь актуальную информацию для контроля готовности выполнить заказы. Таким образом, мы можем одновременно распознать и быстро устранить «узкие места» в этой области», – говорит Ян Зайдель.

Для гарантии получения точной информации о складских запасах, а также для повышения качества планирования система CSB располагает интегрированными методами быстрого обнаружения отклонений и автоматической передачи информации соответствующим сотрудникам. «Каждый сотрудник имеет возможность уже в момент приема заказов, например на мобильных терминалах, проверить состояние складских запасов и возможность поставки, а также выявить несоответствия. Диспозиционный менеджмент является для нас центральным инструментом управления для эффективной и экономически обоснованной организации материального потока», – продолжает Ян Зайдель.

Гарантия полной прослеживаемости продукции

Для предприятий мясной отрасли исключительно важное значение имеет прослеживаемость продукции. Имен-

но поэтому все входящее сырье и материалы маркируются на предприятиях фирмы Wolf индивидуальной этикеткой, автоматически генерируемой системой CSB. Эта этикетка содержит всю важную информацию о продукте: название и номер артикула, дата приема продукта, количество, место хранения, поставщик и номер партии и др. При последующей обработке производственных партий эта этикетка сканируется с помощью мобильного терминала для сбора данных. С этого момента времени все данные о поставленном сырье надежно «прикреплены» к соответствующей производственной партии продукции. Производство на предприятии



Посредством сканирования двухмерных штриховых кодов конечные потребители могут быстро получить информацию по прослеживанию любого продукта Wolf.

Wolf организовано по партиям, поэтому каждый готовый продукт можно соотносить с соответствующей производственной партией.

Надежная прослеживаемость готовой продукции обеспечивается благодаря упорядочиванию номеров партий сырья и закладываемых в CSB-System рецептов, а также за счет прослеживания без пробелов производственных партий по всему процессу изготовления вплоть до упакованного продукта. Так как оборудование для этикетирования и ценовой маркировки продукции получает необходимую информацию из системы CSB, данные для прослеживания могут быть представлены на каждой индивидуальной упаковке в виде двухмерного штрихового кода (QR, Data Matrix и др.).

Одновременно с этим данные передаются и на интернет-платформу mynetfair.

Таким образом, конечные потребители имеют возможность с помощью смартфона или компьютера посредством сканирования или фотографирования кодов быстро получить информацию для прослеживания любого продукта, произведенного предприятием Wolf. При этом проследить продукцию можно как в прямом, так и в обратном направлении по цепи ее создания (downstream и upstream). Это значит, что простым нажатием кнопки может быть идентифицирован как поставщик используемого сырья, так и конечный потребитель готовой продукции.

Максимальная прозрачность благодаря Business Intelligence

Управленческий персонал на предприятии Wolf в любой момент времени имеет доступ к наиболее важным производственным показателям из всех областей: снабжения, производства, сбыта. Руководство предприятия может в удобной для анализа форме вызвать на экран «пульта управления» актуальную производственную информацию, начиная с перемещений на складе и вплоть до скорости подбора заказов, и сравнить ее, например, с данными прошедших периодов. При этом все важные для принятия решений данные подготовлены индивидуально для каждого руководителя в зависимости от того, какая информация ему необходима в работе и в соответствии с разрешением на пользование той или иной информацией.

Дизайн пользовательского интерфейса, функции обработки и анализа и сам состав предоставляемых данных могут быть адаптированы в соответствии с пожеланиями каждого пользователя. Результирующие презентации и чарты (графическое представление курсов или цен, используемое для учета и прогнозирования) могут быть представлены в наглядной форме на экране с использованием просто конфигурируемого пользовательского интерфейса.

Стандартные отчеты представляют в табличном или графическом виде актуальное развитие показателей работы предприятия Wolf. «Таким образом, наше руководство в любое время имеет наглядный обзор актуальной ситуации на предприятии. Осуществляется автоматическое наблюдение за критическими областями, и визуализируются ситуации возможного неблагоприятного развития событий», – подчеркивает Ян Зайдель преимущества работы с CSB-System. ■



Гости:



Эдуард Кравченко,
заместитель директора
ООО «Агройд»



Максим Даньшин,
менеджер отдела продаж
оборудования компании
«Альтекс»

Беседовала:



Елена Максимова

Чего хотят производители продуктов питания от поставщиков оборудования?

В связи с наложенным запретом на ввоз продуктов питания в Россию из ряда стран у наших производителей появляется отличная возможность расширить свой ассортимент, увеличить объемы вырабатываемой продукции и укрепить позиции на рынке. Одна-

ко для того чтобы успешно изготавливать продукцию в крупных объемах и широком ассортименте, необходимо иметь качественное и высокотехнологичное оборудование.

Мировая отрасль оборудования для пищевой промышленности постоян-

но развивается. Казалось бы, сегодня технологии достигли своего предела: благодаря современным машинам появилась возможность полностью исключить ручной труд, причем даже на стадиях контроля качества – как сырья, так и готовой продукции. Тем не менее, эксперты уверены, что производителям пищевого оборудования есть над чем работать.

В первую очередь, стоит помнить, что требования к гигиене и санитарии на пищевых производствах постоянно растут. Причем изготовителей продуктов питания контролируют не только проверяющие органы. Тем, кто хочет представлять свои товары в сетях, устраивают аудиты представители ритейла. Именно поэтому производители пищевой продукции сегодня должны быть крайне требовательны к санитарным и гигиеническим характеристикам приобретаемого оборудования.

Очень важен и фактор ценообразования на конечную продукцию. И если на сырье цены колеблются в зависимости от сезона и экономической ситуации, то на услуги естественных монополий – воду, электроэнергию и т. д. – постоянно растут. Соответственно, увеличиваются и расходы предприятий по данным статьям, которые закладываются в стоимость конечной продукции. А ведь для того чтобы быть успешными на рынке, компаниям необходимо предлагать продукцию, конкурентоспособную как по качеству, так и по цене. И при этом получать прибыль. Вот почему сегодня широким спросом на рынке пользуются энергосберегающие технологии.

В странах ЕС проблеме энергоэффективности придан статус государственной важности. Решение задачи борьбы за энергоэффективность обеспечивается и регулируется нормами, директивами и регламентами.

В нашей стране меры по повышению энергоэффективности намечены в рамках программы «Энергетическая стратегия России на период до 2020 года». В ее основе снижение удельных затрат на производство и использование энергоресурсов за счет оптимизации их потребления, применения энергосберегающих технологий и оборудования, сокращения всех видов энергопотерь.

Ведущие производители оборудования, понимая спрос на энергосберегающие установки, предлагают сегодня изготовителям конечной продукции ряд решений по данному направлению.

В их числе печи и устройства для копчения, долго сохраняющие тепло после отключения от электросети, холодильное оборудование, рассчитанное на минимальное потребление энергии, и т. д.

Стремление к упрощению – еще одна тенденция современного рынка оборудования. Производители оборудования максимально стараются упростить для специалистов перерабатывающих предприятий интерфейс программного обеспечения автоматических линий. В ряде случаев страны-поставщики создают интерфейс на языке пользователя.



Эдуард Кравченко:

«Производители уже четко понимают, что «скупой платит дважды». И это правильно – технологическое оборудование должно идеально выполнять свое предназначение: качественно производить технологические операции и выдавать качественный продукт».

Что касается установки линий, то в тех случаях, когда она не настолько проста, чтобы клиент мог осуществить ее самостоятельно, поставщик отправляет на предприятие своих специалистов по монтажу.

Наконец, одним из важнейших трендов, определяющих развитие рынка оборудования, является безопасность продуктов питания. И сегодня ключевые поставщики оборудования предлагают рынку множество установок, способных проверять упакованные партии продукции на посторонние включения: дерево, стекло, металл. Наиболее точными среди них считаются рентгеновские установки. По словам производителей, излучение их слишком мало, чтобы повредить потребителю или работнику цеха, однако его достаточно,

чтобы безошибочно определить упаковку, товар в которой содержит посторонние включения.

О прочих тенденциях рынка оборудования, требованиях производителей питания к различным линиям, а также о реализации этих требований в жизнь расскажут эксперты: **Эдуард Кравченко, заместитель директора ООО «Агройд», и Максим Даншин, менеджер отдела продаж оборудования компании «Алльтекс».**

– Какие основные требования производители продуктов питания сегодня предъявляют к оборудованию для пищевой промышленности?

Э.К.: Современные тенденции заставляют производителей продуктов питания быть очень притязательными в выборе оборудования. На первом месте сейчас стоит функциональность. Это говорит о том, что производители уже четко понимают, что «скупой платит дважды». И это правильно – технологическое оборудование должно идеально выполнять свое предназначение: качественно производить технологические операции и выдавать качественный продукт.

Второе и третье место делят такие параметры, как стоимость оборудования и эксплуатационные характеристики: надежность, простота обслуживания, удобство эксплуатации, маленькая стоимость накладных расходов в период работы на этом оборудовании.

Четвертое место – это марка оборудования или бренд. На них производители продуктов питания тоже обращают внимание, делая свой выбор.

М.Д.: В первую очередь, оборудование должно обеспечивать производство продуктов питания в соответствии с параметрами, установленными производителями, и обеспечивать выход продукта наивысшего качества с наименьшими потерями и затратами. Не менее важный фактор – надежность и безопасность используемого оборудования, в современных конкурентных условиях внеплановый простой оборудования может обернуться потерей рынка сбыта.

– В чем, на ваш взгляд, основные задачи производителей оборудования для пищевой промышленности? Каким образом вы реализуете эти задачи?

Э.К.: Линии и установки для цехов пищевой промышленности – это чаще всего технологические оборудование. Само словосочетание «технологическое оборудование» предполагает, что машины должны механизировать технологический процесс – таким способом, чтобы получаемый продукт был наивысшего качества при минимальных затратах.

Основная задача производителей оборудования – предлагать изготовителям продуктов питания решения, которые позволят не потерять вкусовые качества и органолептические свойства, заложенные в рецептуре изготавливаемого продукта. Эту задачу производители оборудования решают изобретением самых современных машин, которые позволяют изготавливать продукты питания с насыщенной вкусовой палитрой, усиленным естественным образом ароматом и визуально привлекательные для потребителя.

Мы как поставщики считаем своей задачей предлагать рынку современное оборудование, а главное – проводить перед поставкой работу по предоставлению информации о технических и технологических возможностях тех или иных машин, рассказывать о новых мировых технологиях. Российские традиции в производстве продовольственных товаров и мировые ноу-хау дают самый лучший результат. Продукты питания, созданные в таком симбиозе, высокотехнологичны и нравятся покупателям.

М.Д.: Основная задача производителей оборудования – это создание техники, максимально соответствующей потребностям производителей продуктов питания, помогающей в развитии бизнеса и выходе на рынок новых продуктов. Для этого многие поставщики оборудования проводят совместное с клиентами тестирование машин как в заводских условиях, так и на производственных площадках. В результате в конструкцию машин вносятся изменения или инновации, направленные на повышение качества и надежности техники, а также на получение качественных продуктов.

– Каким образом тенденции, связанные со спросом российского потребителя на определенные продукты питания, влияют на требования производителей продукции к оборудованию?

Э.К.: Давно уже не секрет, что культура потребления тех или иных продуктов питания в разных странах отличается. В свою очередь, оборудование, производимое в разных странах, имеет отпечаток этой культуры потребления. Поэтому, безусловно, есть тенденции, присущие для продуктов питания, которые хочет видеть российский потребитель. Большинство мировых производителей оборудования давно изучили и систематизировали эту специфику. Итогом этой работы является то, что на российский рынок



Максим Данушин:

«Современные тенденции таковы, что на рынок выходит все больше и больше «умного» оборудования, оснащенного программным обеспечением, что постепенно вытесняет ручной труд. Управление такими установками, в свою очередь, требует более высокой квалификации персонала».

оборудования поставляется продукция, адаптированная под специфику, характерную для продуктов питания нашей страны. Это могут быть дополнительные опции или изменение конструкции оборудования, которые позволяют получать продукт нужного качества и вида.

М.Д.: Специфика российского рынка очень часто требует адаптации импортной техники к продуктам и стандартам нашей страны. Именно поэтому европейские технические специалисты и технологи очень часто приезжают на российские предприятия, где делятся опытом со своими российскими коллегами и собирают информацию о специфике работы оборудования и используемых технологиях для дальнейшей

модернизации и адаптации техники под реалии нашего государства.

– В какую сторону в дальнейшем будет развиваться глобальный рынок оборудования? Что нового на нем появится?

Э.К.: Глобализация существенно увеличивает темпы развития пищевой индустрии. Один из аспектов, существенно влияющих на развитие рынка оборудования, – это глобализация торговли, которая показывает, какие продукты питания на рынке востребованы, а какие – нет, в каких объемах будут они потребляться и какими параметрами обладать.

Рынок пищевого оборудования движется в направлении удовлетворения спроса. В частности, на высокопроизводительные индустриальные линии, которые изготавливают монопродукт большими партиями, заданного качества и с минимальными затратами на его производство. Кроме того, производители продуктов питания желают получать оборудование по самой минимальной цене.

Сегодня производители технологических линий занимаются усовершенствованием и улучшением изготавливаемых линий – этот процесс бесконечен, ведь всегда есть что улучшить: появляются новые материалы, новые идеи.

Я думаю, что должны получить распространение энергосберегающие машины для производства продуктов питания, так как энергоресурсы – значительная статья затрат производителей. И сейчас появились технологии, которые позволяют экономить на услугах естественных монополий.

М.Д.: Современные тенденции таковы, что на рынок выходит все больше и больше «умного» оборудования, оснащенного программным обеспечением, что постепенно вытесняет ручной труд. Управление такими установками, в свою очередь, требует более высокой квалификации персонала. В дальнейшем эта тенденция сохранится и приведет к созданию узкоспециализированных пищевых производств, максимально автоматизированных, направленных на изготовление небольшого ассортимента продукции, но в больших объемах, что позволит сделать продукт максимально качественным при минимальных затратах. **MC**

KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

godunova@karlschnell.ru
тел. +7 (905) 509-17-59
andreas.litau@karlschnell.de
тел. +49 (0) 71-81 / 962-171
www.karlschnell.ru

Создано для клиента



Дополненные различными опциями, KS процесс-автоматы позволяют производить широкий ассортимент продуктов, при этом дополнительное оборудование не требуется.

Уже более 60 лет в ходе постоянного сотрудничества с нашими клиентами мы проектируем и создаем простое, эффективное и выгодное по стоимости оборудование для комплексного обновления и улучшения производимых продуктов.

Подход к работе при этом всегда остается неизменным: на первом месте – клиент, его пожелания, его потребности и ассортимент.

Хорошим примером такого подхода к работе являются универсальные KS процесс-автоматы. Эти универсальные машины доступны в различных объемах – от 30 до 1400 л. Процесс-автомат можно использовать как самостоятельное оборудование для производства специальных деликатесов, а также как центральную единицу в составе линии непрерывного производства на больших предприятиях.


KS процесс-автоматы легко решают самые сложные производственные задачи: измельчение, смешивание

и эмульгирование происходят при значительном снижении времени выработки, снижаются также общие временные и энергетические затраты.

Модульная конструкция и высокая степень автоматизации гарантируют постоянное качество продукта, а также делают возможным быструю и точную реализацию требований заказчика.

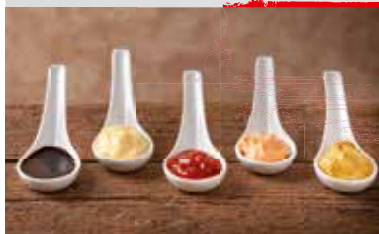
Дополненные различными опциями, процесс-автоматы позволяют производить широкий ассортимент продуктов, при этом дополнительное оборудование не требуется.

Большая глубина производства KS гарантирует получение оборудования из «одних рук». Оборудование изготавливается по индивидуальному заказу в соответствии с потребностями наших заказчиков, имеет высокий стандарт качества и надежность.

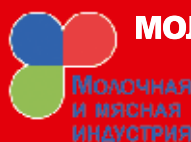
Произведено в Германии для качественных продуктов. 

KS ПРОЦЕСС-АВТОМАТ

ВСЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ОДНОЙ МАШИНЕ



ОДНА МАШИНА БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



**МОЛОЧНАЯ И МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ
17. - 20. МАРТА 2015 ГОДА**

**МОСКВА, ВДНХ (ВВЦ), ПАВИЛЬОН №75, ЗАЛ А
МЫ ВЫСТАВЛЯЕМСЯ: ПАВИЛЬОН 75А,
ПЕРЕУЛОК А539**

KARL SCHNELL 
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY



Компания: **ООО «ГЕА Рефрижерейшн РУС»**
Москва, ул. Семеновский Вал, 6А
Тел: (495) 787-20-11, факс: (495) 787-20-12
e-mail: moscow.grasso@gea.com
www.gearef.ru, www.gea.com, www.geaenergy.ru

Опыт «ГЕА Рефрижерейшн РУС» на крупнейших мясоперерабатывающих предприятиях

Мясоперерабатывающий комплекс по убою и переработке птицы АПХ «Мираторг» мощностью 12 тысяч голов в час – один из наиболее крупных в России. В настоящий момент на предприятии запущена в эксплуатацию холодильная установка «под ключ», представляющая собой каскадную систему аммиак/CO₂. Компания «ГЕА Рефрижерейшн РУС» оснастила холодом не только технологические линии по охлаждению курицы, но и около 16 тыс. кв. м складов хранения и технологических помещений с контролем влажности во всех помещениях.

Помимо обеспечения требуемых параметров охлаждения, главным фактором в работе систем холодоснабжения мясоперерабатывающих предприятий является показатель усушки продукта при его термической обработке. Для последующего охлаждения необходимо высококачественное холодильное оборудование, предназначенное именно для процесса охлаждения мяса.

«ГЕА Рефрижерейшн РУС» предлагает оптимальные комплексные технические решения, которые обеспечивают не только минимальную усушку продукта, но и отвечают самым строгим

требованиям технологического процесса переработки мяса от момента убой и термической обработки сырья до хранения готовой продукции. Инженеры компании используют при работе методики расчета и проектирования, специализированное программное обеспечение, инновационные технологии производства, монтажа и пусконаладки холодильного оборудования.

Холодильная система на комплексе по убою и переработке птицы включает в себя аммиачные винтовые компрессорные агрегаты GEA SP1 суммарной холодопроизводительностью



5170 кВт на температурном уровне кипения хладагента +3°C, 260 кВт на температурном уровне кипения хладагента -15°C, а также углекислотные поршневые компрессорные агрегаты общей холодопроизводительностью 2760 кВт на температурном уровне кипения хладагента -41°C. Кроме холодильной системы, в объем ответственности «ГЕА Рефрижерейшн РУС» вошла система вентиляции компрессорного цеха. В объем поставки вошли также 99 воздухоохладителей для складов и производственных помещений.

В настоящий момент на стадии завершения пусконаладочных работ находится высокотехнологичное предприятие по убою и глубокой переработке КРС мощностью 100 голов в час (АПХ «Мираторг») в г. Брянск. Туда были поставлены аммиачные винтовые компрессорные агрегаты GEA SP1 суммарной холодопроизводительностью 3700 кВт на температурном уровне кипения хладагента +3°C, 8150 кВт на температурном уровне кипения хладагента -15°C, а также углекислотные поршневые компрессорные агрегаты общей холодопроизводительностью 591 кВт на температурном уровне кипения хладагента -41°C. Так же как и на предприятии по переработке птицы, в объем поставки была включена система вентиляции компрессорного цеха и система воздухоохладителей для складов и производственных помещений.

Технические решения при проектировании промышленных холодильных систем постоянно модернизируются:

- применяются природные хладагенты – аммиак и CO₂;
- внедряются озонобезопасные фреоны;
- минимизируется риск утечек рабочих жидкостей;
- снижается объем заправки холодильных машин;
- снижается металлоемкость оборудования;
- повышается энергоэффективность;
- утилизируется тепло для нужд заказчика.

Специалисты компании выполняют весь комплекс работ как по реконструкции действующих производств, так и по строительству новых холодильных установок. Данный комплекс включает в себя разработку полного комплекта проектной документации, монтажные, шеф-монтажные, пусконаладочные работы, гарантийное обслуживание холодильных установок на всей территории России, а также ремонт и «пожизненное» сервисное обслуживание всего холодильного оборудования, адаптацию существующих установок с увеличением эффективности работы, обследования, энергоаудиты.

Широкий спектр холодильного оборудования, которое производят предприятия группы GEA и которое применяет в своих проектах ООО «ГЕА Рефрижерейшн РУС», позволяет решать самые разные задачи по своему масштабу и сложности.

В Москве у компании ООО «ГЕА Рефрижерейшн РУС» существует склад запасных частей, что позволяет обеспечить поставку расходных материалов

Холодильное оборудование концерна GEA установлено на крупнейших мясокомбинатах по всему миру, при этом гарантированный процент усушки продукта на этих предприятиях меньше допустимого, что подтверждено на всех производствах заказчиков.

российским потребителям в кратчайшие сроки. Компания «ГЕА Рефрижерейшн РУС» производит капитальные ремонты и восстановление компрессоров в собственной мастерской в Москве. По требованию заказчика мы предоставляем компрессор в аренду на время проведения капитального ремонта компрессора, для того чтобы технологический процесс производства не прерывался.

«ГЕА Рефрижерейшн РУС» активно участвует в программе импортозамещения. Имея собственное производство, «ГЕА Рефрижерейшн РУС» выпускает модульные холодильные установки в России.

Новое производство расположено на юге Московской области в г. Климовск. «ГЕА Рефрижерейшн РУС» имеет 2000 м² оборудованных производственных площадей, включая производственный офис, склад материалов и комплектующих, заготовительный участок, сборочный участок, участок сборки электросилового оборудования, участки покраски и испытаний готовой продукции. Расположение производства в Московской области обеспечивает удобство контроля выполнения заказа клиентами. **Р**

Räuchergold® – надежность и превосходный результат копчения

Высококачественная щепа для копчения Räuchergold® помогает сократить расходы и гарантирует безопасность для коптильных установок.

Знаете ли вы, что результаты исследования в индустрии показывают, что добавки для копчения, используемые в процессе копчения, составляют всего 0,1% от общих затрат!

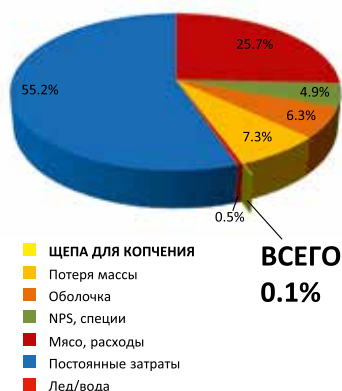
Однако ошибки, сделанные в этой области, могут обойтись очень дорого – особенно в тех случаях, когда используются предположительно дешевые древесные отходы или древесная щепа низкого качества. Это явный пример того, на чем нельзя экономить.

Для надежного, продолжительного функционирования современные коптильные установки требуют максимально однородных материалов для копчения. Размер частиц, остаточная влажность и чистота вещества всех партий должны находиться в узких допустимых пределах и быть оптимальны для используемой системы. В дополнение ко всему необходимо обязательно исключить загрязнение плесенью и микробами, вызываемое низкокачественными материалами. Несертифицированные продукты на основе древесных отходов принципиально не должны использоваться.

Скопления опасных токсинов и грибковых спор на территории производства и в коптильных установках могут привести к значительным убыткам в виде расходов на очистку и время простоя, не говоря о потерях в результате производства загрязненных, непригодных в пищу мясных продуктов.

Качественная щепа необходима для оптимального процесса копчения. Благодаря этому увеличивается производительность коптильных камер. Более

Процент стоимости щепы для копчения



продолжительные интервалы между чистками оборудования ведут к снижению затрат на чистящие средства, персонал и утилизацию. Кроме того, сокращаются периоды простоя оборудования, а также затраты на ремонт.

Инженеры-механики и инженеры по оборудованию хорошо осведомлены о наличии этих проблем. В течение многих лет надежные производители коптильных установок

рекомендуют использовать древесную щепу Räuchergold® как эталон качества. Серия продуктов Räuchergold® была разработана в тесном сотрудничестве с производителями коптильных установок и постоянно совершенствуется, чтобы соответствовать современным требованиям.

Ведущие компании по производству копченых деликатесов в мясной и рыбной промышленности также доверяют качеству этой продукции, ее функциональным характеристикам.

Процедуры тестирования и контроля качества компании JRS повсеместно и в течение длительного срока обеспечивают максимальную надежность в ежедневном функционировании коптильных установок. Это подтверждено сертификатами ХАССП и ИСО.

Щепа для копчения деликатесов Räuchergold® производится с использованием отборной (цельной) PEFC-сертифицированной буковой и дубовой европейской древесины. Все продукты Räuchergold® отличаются превосходной интенсивностью копчения. Незаменимо низкое содержание в них влаги обеспечивает высокое качество тления. Время копчения снижается, и одновременно сокращается потеря веса продукта. Точное управление процессом копчения и получение нужного аромата возможно благодаря широкому ассортименту щепы для копчения деликатесов Räuchergold® с разнообразными характеристиками.

Во избежание путаницы с продуктами, заявленными как аналогичные, но на самом деле характеризующимися более низким качеством, вся щепа Räuchergold® сертифицирована и имеет номер партии.

Производители оценят по достоинству бесперебойную работу установки, снижение количества потребляемой энергии и воды, а также водных отходов и чистящих средств – как вклада в сохранение экологии! Потребителям понравится натуральный тонкий аромат и отличное качество мяса, колбас и рыбных продуктов, копченых с использованием материалов для копчения Räuchergold®.

Щепа для копчения деликатесов Räuchergold® – это всегда лучший выбор. **■**

Высшее качество

под названием

REHO RÄUCHER GOLD®

Щепа для копчения деликатесов

Оригинал



Безопасность
продукта проверена:
Производство
сертифицировано согласно
НАССР и ISO 9001

РОССИЯ, Москва, 115280,
ул. Ленинская Слобода, д. 19, стр. 1
Тел.: +7 495 276 0640 • Факс: +7 495 276 0641
info@rettenmaier.ru • www.rettentmaier.ru

ООО РЕТТЕНМАЙЕР РУС



Природные
волокна
Член концернa Иогтс

handtmann
Идеи с будущим

Компания: **Handtmann**
Москва, Алтуфьевское ш., 37, стр. 4
тел.: +7 (495) 587-40-37
e-mail: info@handtmann-russia.ru
www.handtmann.de

Компания Handtmann представляет новинки на ANUGA FoodTec 2015

«Место для инноваций» – таков официальный девиз выставки этого года Anuga FoodTec в Кельне. Демонстрируя на мероприятии инновации и новые разработки, компания Handtmann приглашает посетителей ознакомиться с перспективными технологиями.

Комплексные решения, отличающиеся своей универсальностью, глобальными масштабами применения и межотраслевым диапазоном использования, представляют собой самые современные стандарты. В презентацию включены различные автоматизированные системы, предназначенные для переработки пищевых продуктов, с акцентом на мясную продукцию, молочные продукты, продукты для быстрого приготовления, рыбные продукты, деликатесные продукты, кондитерские изделия и пищу для животных.

Актуальному тренду для разнообразных продуктов быстрого приготовления соответствует система формования FS 510 с новым распределителем массы, рассчитанным на количество полос до 24, для промышленного формования. На 24 полосах одновременно осуществляются абсолютно точное порционирование и формование. При этом продукты передаются непосредственно на дальнейшую переработку по новой сетке, которая используется в качестве альтернативы ленте транспортера. Клиентам гарантирована несомненная выгода за счет высокой производительности и получения продуктов красивой формы с исключительно точным весом при огромном многообразии форм.

Еще один выдающийся экспонат выставки – новая комплексная линия для приготовления мясного фарша с систе-



Экспонаты демонстрируются на выставочном стенде Handtmann в зале 6.1, стенд B10



Высоковакуумный шприц HVF 664 с клапаном для резки типа 424

мой взвешивания и укладкой продуктов в лотки. Комбинация вакуумного шприца Handtmann, встроенного оборудования измельчения и набивки с использованием приставки-волчка, а также устройства порционирова-

ния мясного фарша позволяет получать порции первоклассного качества, аппетитного вида и оптимальной консистенции. С синхронизированной системой взвешивания Bizerba не пропадет ни одного грамма, а укладчик InTray надежно распределит порции мясного фарша в лотки. Весь процесс экономичен, при этом обеспечивается оптимальная гигиена.

Дополнительные возможности для получения еще большего многообразия продуктов предоставляют новое дозирующее устройство и упаковочная линия для лотков, стаканчиков, консервных банок или упаковочных машин глубокой вытяжки. Вакуумный шприц Handtmann с системой дозирования производит дозировку с точностью до грамма как жидких, так и пастообразных масс в любые емкости. Индивидуально отрегулированное движение предоставляет возможность получать превосходное качество продуктов на одной, двух или четырех полосах.

Кроме того, на выставке ANUGA на стенде Handtmann будет представлен новый клапан для резки типа 424, который позволяет без предварительной загрузки порционировать непосредственно в формы, лотки или упаковочные машины глубокой вытяжки. Это настоящая альтернатива для предприятий, которым требуются нарезка и порционирование кусковых продуктов без использования кишечных оболочек или клипсаторов. Он оптимально подходит для серийного порционирования свежего мяса, салатов из сырых растительных продуктов, овощей или кусков ветчины до 500 г. Порционирование вручную заменяется автоматизированным процессом, в результате аппетитный вид продуктов гарантирован. В сочетании с преимуществами высоковакуумного шприца или вакуумного шприца VF 600 Handtmann такое оборудование предназначено для наилучшей точности веса и самого высокого качества продуктов.

Эти новые разработки своими технологическими решениями привлекают особое внимание среди всех экспонатов. И новый вакуумный шприц VF 630 КОМПАКТ, и дополнительные функции такого испытанного оборудования, как формователь для продуктов круглых и овальных форм или ConPro-система, AL-системы или другие разнообразные приставки, представлены для ознакомления посетителей с новейшей технологией. ■

Сетки для копчения NomaNet

придают индивидуальный стиль мясным продуктам



Сетки SIMPLE



Сетки SIMPLE
формируют продукт в оболочке
для получения традиционного
внешнего вида

Эластичные сетки
NomaNet



Сетки для копчения
и жарки типа микро, экстра
и классик
цвет: белый, красный, черный,
джутовый

Сетки STRING



Сетки STRING
имитируют ручную вязку на
продуктах класса премиум

ознакомьтесь с остальными
сетками из нашего
предложения

www.nomaxtrading.eu

Nomax Trading sp. z o. o., ul. Ceramiki 37, 41-945 Piekary Śląskie, Польша
tel. +48 32 390 81 36, fax +48 32 390 81 99, e-mail: export@nomaxtrading.eu



Принцип K+G WETTER: Vacuum Cutmix 550 L

Совершенство, тающее во рту

K+G WETTER
Built-in success



В течение многих лет компания K+G WETTER является надежным партнером в мясной промышленности. Наши высокоскоростные куттеры, мясорубки и мешалки отвечают самым высоким стандартам качества. K+G WETTER сконструировала идеальные куттеры для мясной промышленности - Vacuum Cutmix 550 L. Они легки в эксплуатации и сделаны из высококачественных материалов, соответствующих требованиям качества K+G WETTER. Процессно-ориентированные решения - изготовлено в Биденкопф, Германия. www.kgwetter.de
ANUGA FoodTec • зал 6.1 • стенд A018-B019

Компания:
Alltech

Китай снова стал лидером с объемом в 182,69 млн т, выпущенных на 9,5 тыс. комбикормовых заводов, однако второй год подряд страна отмечает снижение уровня производства.



Корма: рост объемов производства

Глобальное исследование рынка производимых кормов Alltech отмечает устойчивый рост производства в 2014 году. Объем производства приближается к отметке в один миллион тонн.

Во всем мире производители кормов отвечают запросу потребителей на больший объем белковой пищи увеличением количества комбикормовых заводов и ростом объема производства. В 2015 году глобальное исследование рынка кормов, представленное компанией Alltech, показало, что общий объем производства составляет 980 млн т по всему миру, что на 2% выше, чем в прошлом году.

Первая десятка мировых производителей кормов осталась прежней: Китай, США, Бразилия, Мексика, Индия, Испания, Россия, Япония, Германия и Франция. Некоторые из меньших по размеру стран показали значительный рост в объемах производства, включая такие, как Индонезия, Турция, Вьетнам, Польша, Румыния и Марокко.

Китай снова стал лидером с объемом в 182,69 млн т, выпущенных на 9,5 тыс. комбикормовых заводов, однако второй год подряд страна отмечает снижение уровня производства.

31,043

Количество комбикормовых заводов в мире (примерно)

980 млн т

Общий мировой объем производства кормов

Средний объем производства кормов по регионам

Регион	Количество комбикормовых заводов	Общий объем в тоннах
Африка	1,150	34,570,000
Азия	13,736	350,540,000
Европа	5,165	232,580,000
Центральная и Южная Америка	3,914	144,840,000
Ближний Восток	288	24,750,000
Северная Америка	6,790	192,800,000
Итого	31,043	980,070,000

Общий объем производства кормов по видам животных, млн тонн

Птица	439
Свинина	256
КРС	196
Домашние животные	22
Аквакультуры	41
Лошади	11

Топ-10 стран-производителей кормов

Страна	В целом (млн тонн)	Свинина	Молочный скот	Говядина	Телятина	Куры-несушки	Бройлеры	Индейка	Аквакультуры	Домашние животные	Лошади
Китай	183	85	6	2	0.2	24	41	0	18	0.4	0
США	173	24	19	21	0	20	55	7	11	9	6
Бразилия	66	14	5	3	0	6	31	1	1	2	1
Мексика	31	5	5	3	0.2	4	11	0.3	0.2	1	0.5
Испания	29	1	3	4	0.2	2	3	0.4	0.2	0.5	0.2
Индия	29	0	8	0.1	0.1	9	11	0	1	0	0
Россия	26	9	2	0.3	0	4	10	0.6	0	0.5	0
Япония	24	6	3	5	0	6	4	0	0	0.3	0
Германия	24	10	7	0	0.3	2	4	0	0	0	0.3
Франция	22	5.3	3	2	0.4	2	3	1	0	1.1	0.3

По словам **Эйдана Коннолли, директора по инновациям в Alltech и директора глобального исследования производимых кормов Alltech**, есть много случаев и снижения и роста производства по всему миру, на которые влияют позитивные и негативные факторы, такие как медленные рынки, колебания цен на сырье, изменения, вводимые правительствами на стандарты импорта и экспорта, заболевания животных, а также птичий грипп и вирус эпидемической диареи свиней. Эйдан Коннолли оценил стоимость бизнеса по производству кормов в 460 млрд долларов США, основываясь на средних ценах на сырье в течение всего 2014 года.

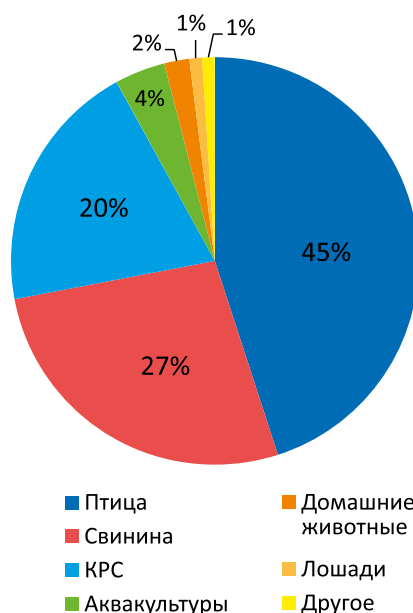
«В 2015 году мы отмечаем четыре года проведения нашего исследования, – говорит Эйдан Коннолли. – Взятое нами обязательство проводить это исследование требует значительных усилий и большой работы, в основном из-за того, что кормовая индустрия измеряется в каждой стране всегда по-разному. Тем не менее, каждый год мы узнаем что-то новое о том, как фермеры по всему миру кормят своих животных».

Глобальное исследование производимых кормов оценило производство кормов в 130 странах мира в декабре 2014 года на основании информации, предоставленной локальными кормовыми ассоциациями и сотрудниками собственного отдела продаж, которые посещают ежегодно 28000 кормовых заводов.

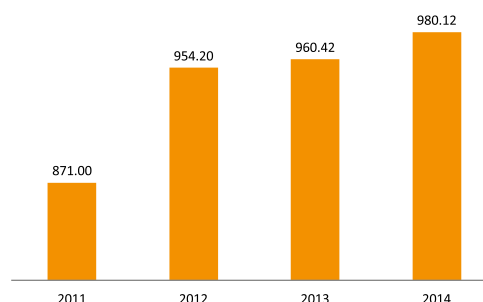
США и Бразилия занимают второе и третье места соответственно с цифрами 172,5 млн т, производимых на 6718 комбикормовых заводах, и 66 млн т на 1698 заводах.

Занимающая пятое место Индия показала значительный прирост в производстве комбикормов – до 29,4 млн т (на 10% больше, чем в 2013 году). Это-

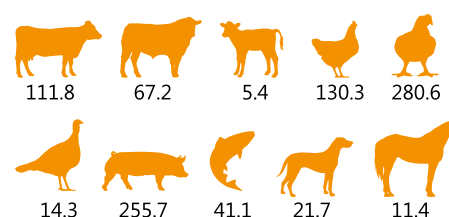
Производство кормов по видам животных



Мировой объем рынка кормов, 2011-2014 гг., тонн



Объем производства по видам животных, млн тонн



му способствовали благоприятные погодные условия и совершенствование методов ведения сельского хозяйства и технологий. Турция, Румыния, Тунис и Боливия также классифицированы как страны с большим потенциалом роста и развития, поскольку каждая из них показывает рост производства второй год подряд. Если же оценивать производство по континентам, Африка и Латинская Америка показали наибольший рост в 2014 году, причем Африка росла по всем видам животных.

При анализе по видам животных птицеводство занимает позицию лидера с 45% в объеме 439 млн т, несмотря на небольшое снижение по сравнению с прошлым годом. Больше всего выросли объемы кормов для свиноводства и домашних животных до приблизительно 256 млн т и 22 млн т соответственно.

Объем кормов для аквакультуры вырос снова – на 1,8%, до 41 млн т. Производство кормов для коневодства претерпело незначительный спад.

«Все больше потребителей задаются вопросами, как через кормление животных можно создать более питательную еду для людей, каким образом оно влияет на окружающую среду и наличие ресурсов и как сельское хозяйство может стать более эффективным и накормить большее количество людей, – говорит Эйдан Коннолли. – Ответы на эти и многие другие вопросы могут быть найдены через исследование того, чем кормят животных по всему миру».

Международное исследование объема производимых кормов Alltech оценивает тоннаж кормов на текущий момент и будет служить информационным ресурсом для индустрии в 2015 году. **MC**



Гость:



Олег Ворожбитов,
директор компании
«Агравис»

Беседовала:



**Виктория
Загорская**

Россия – рынок номер один

Специалисты AGRAVIS продолжают вести научные разработки в области производства престартерных кормов, премиксов, концентратов и других продуктов для всех видов животноводства.

Об итогах работы компании «Агравис» (официального представителя концерна AGRAVIS RAIFFEISEN AG в России) и актуальных продуктах, которые она предлагает клиентам, мы поговорили с ее директором Олегом Ворожбитовым.

– Что можно сказать, подводя итоги прошлого года – как для рынка комбикормов и премиксов, так и для «Агравис»? Как российские антисанкции повлияли на взаимоотношения компании с клиентами?

– Мы очень хорошо завершили прошлый год. Конечно, четвертый квартал показал, что санкции, примененные против России, начали действовать, – не столько на нас как на поставщиков, сколько на наших клиентов. По ним мы ощутили, что в конце года поднялись ставки по кредитам. Для тех клиентов, кто брал кредиты (а их порядка 50%), это стало серьезной проблемой. По состоянию на конец января многие компании начали искать тех поставщиков, кто работает в рублях. На сегодняшний день это ведет к тому, что клиенты забывают о вопросах, которые задавали в течение последних лет касаясь качества продукции. «Перебиться» и выжить сейчас гораздо важнее.

Что касается санкций, то политики и экономисты сходятся во мнении, что экономике России нанесен существенный ущерб и в течение нескольких лет ей придется «затянуть потуже пояса». В принципе мы к такой работе готовы, потому что мы – концерн со структурой в России и СНГ, представляющей вектор немецкой экономики, и там у нас есть определенная «подушка безопасности». Мы можем применить ее, чтобы удержать клиентов.



– Поддерживая государственную политику импортозамещения, многие компании стараются найти отечественных поставщиков и производителей продукции – начиная с моющих средств и заканчивая ингредиентами. Ощущается ли это в сегменте кормов и кормовых добавок?

– Очень хороший вопрос. Здесь не стоит забывать, что у нас есть клиенты, занимающиеся коммерческим выращиванием и зарабатывающие деньги продажей мяса и яйца, а есть и вертикально интегрированные концерны и холдинги, у которых существуют родительские формы, – и в этих случаях игра с поставщиками может быть не только чревата, но и губительна. Мы ни в коем случае не потеряли наших клиентов там, где есть родительские формы несушек, свиней или поголовья скота. Для них очень важно качество, и те, кто понимает это, сейчас спорят: идти ли на компромиссные варианты в связи с растущим курсом валюты или нет. Поэтому мы сейчас учитываем каждую

поставку продуктов, к каждому клиенту подходим индивидуально.

– Значительная часть кормов и кормовых добавок в России импортного производства. По вашему мнению, насколько реально перспектива импортозамещения в этой сфере?

– Высокопродуктивным кроссам и бройлерам необходимы качественные продукты для поддержания генетического потенциала. Витамины и микроэлементы являются катализаторами процессов, и для того чтобы показать результат выше среднего, эти катализаторы должны быть качественными. Импортозамещение здесь невозможно, потому что Россия и страны СНГ практически не производят эти субстанции. Если же мы говорим о смешанных продуктах, в которых уже присутствует это сырье, то их производство в России выросло, есть очень серьезные «монстры» на данном рынке. Сейчас мы идем к тому, что уже пережила Германия и в целом Европа, – к минимизации маржи и оптимизации работы



с клиентами в ценовой политике, чтобы лучшими были не только цены, но и кредит, который мы предоставляем. Я думаю, вскоре начнутся банкротства компаний, потому что не все смогут выдержать такую ценовую политику.

– Какие продукты вы презентовали в этом году на выставке «Зерно-Комбикорма-Ветеринария»? Расскажите о последних новинках.

– В рамках «Зерно-Комбикорма-Ветеринария-2015» мы представили вниманию клиентов не только уже знакомые им программы для птицеводства, скотоводства и свиноводства, но и новые товары, которые нам успешно удалось вывести на российский рынок в течение прошлого года. Мы продолжаем расширять ассортиментную линейку продуктов для КРС. Среди скотоводческих хозяйств высоко востребованы энергетически протеиновые лизунцы торговой марки CRYSTALYX, являющиеся уникальным источником высококачественной энергии, минералов, микроэлементов и витаминов. Особенностью лизунцов является то, что корова дозирует их самостоятельно. Это решает вопрос балансировки минеральной питательности рациона каждого животного при групповом содержании без вмешательства человека.

Наряду с лизунцами для КРС концерном AGRAVIS был разработан специальный продукт для свиноводства – блок-лизунец для растущих свиней PIGLYX, исключаящий стресс и каннибализм при групповом содержании поросят на этапе доразлива-



Олег Ворожитов:

«Состав каждого корма разрабатывается с учетом особенностей генетики, технологий кормления и содержания животных, внедренных на предприятиях наших клиентов. Для нас очень важно, чтобы животноводческие фермы имели здоровое поголовье, достигали необходимых показателей производства и, в конце концов, высокой прибыли. Поэтому индивидуальный подход к каждому клиенту является для нас неотъемлемым принципом работы».

ния и являющийся эффективным средством в борьбе с энтеротоксемией.

Не так давно мы начали производить и реализовывать защищенные протеины НОВОЗАН – продукты, которые благодаря специальной обработке проходят рубец коровы «транзитом» до тонкого кишечника и оптимально усваиваются на всех участках желудочно-кишечного тракта животного. Это позволяет дифференцировать усвоение протеина у высокоудойных коров, за счет чего увеличивается продуктивность и улучшается здоровье животных. Отдельная линия ALMEX с уникальной двойной технологией экструдера-

экспандера по производству данных продуктов была запущена на заводе AGRAVIS в Новоалександровске (Ставропольский край, Россия).

Что касается птицеводства, то мы продвигаем стандартную линейку для несушек и бройлеров: это производство престартерного корма и стандартных премиксов либо кормов от завода «Райффайзен Агро» в г. Новоалександровске. Также уже запущена линия по производству данных продуктов и на заводе в Казахстане.

На выставке мы в очередной раз представили клиентам специальные средства для дезинфекции серии DESINTEC. У нас имеется большой ассортимент препаратов для борьбы с различными видами бактерий, вирусов, грибов, предназначенных для обработки всех видов животноводческих помещений и оборудования. В частности, не так давно несколько наших клиентов по достоинству оценили средства для чистки инкубаторов, где нельзя использовать обычные препараты. Концерн AGRAVIS разработал специальные продукты для устранения данной проблемы, и клиенты уже с успехом их применяют: это двухкомпонентные дезинфектанты WOFASTERIL, которые разрешают вопросы мойки аппаратов для вывода молодняка.

– Какие изменения произойдут на рынке в 2015 году? Ждет ли нас новый виток цен на комбикорма и кормовые добавки?

– Он уже не заставил себя ждать: если в декабре все занимали выжидательную позицию, так как прогнозировали обратное усиление рубля, то в январе курок был спущен, и у всех, даже российских производителей, стартовало повышение цен. Кроме того, российские компании также перешли на евро. Это для нас хороший показатель, так как для дальнейшего удержания качества и наработки объемов поставок нужно представлять себе реальную картину на рынке. К сожалению, рынок уходит в пике, наверх.

– Где вы видите перспективы в развитии бизнеса?

– Мы ни в коем случае не прекращаем проекты, которые я назвал. Завод в г. Новоалександровске с каждым годом все больше укрепляет свои позиции, проект в Казахстане продолжает набор мощностей. Среди тех стран, где мы работаем, Россия – рынок «номер один» для нас по оборотам. Также мы ведем активную работу в Белоруссии и на Украине. ■



Компания: **Sandvik Process Systems**
Представительство в СНГ:
127018, Москва, ул. Полковая, д. 1
тел.: +7 (495) 689-83-86
факс: +7 (495) 689-71-24
e-mail: sps.cis@sandvik.com
www.processsystems.sandvik.com/ru

Стальные ленты в мясной индустрии



Результатом исследования было то, что стальная лента очищается лучше, чем две другие пластиковые, и разница эта более заметна на поврежденных поверхностях.

Необходимость абсолютной гигиены на различных этапах переработки мяса подталкивает производителей к использованию сплошных стальных лент для транспортировки костей и отрубов мяса с разделочных столов.

Имеется четыре свойства, которые делают стальную ленту идеальным средством для транспортировки:

- полная инертность при взаимодействии с пищевыми продуктами;
- устойчивость к агрессивным веществам, таким как кровь, жирные кислоты и соль;
- прочность и долговечность по своей природе;
- простота в очистке.

В то время как на рынок вышли новые конвейерные материалы с более низкой базовой стоимостью, низкие затраты на обслуживание нержавеющей ленты по ходу эксплуатации делают их гораздо более привлекательными в плане долгосрочных инвестиций. Но, несмотря на все эти качества, ленты из нержавеющей стали одно время утратили свою популярность, поскольку предприятия придают первоначальному инвестициям больше значения, чем любым другим аспектам. Однако

такая тенденция сменяется на противоположную.

В последние годы вышли очень строгие законы в отношении здоровья и безопасности с целью противодействовать угрозе заражения такими вирусами и бактериями, как КГЭ, свиной грипп, птичий грипп, E. Coli, Listeria, Salmonella и Staphylococcus.

Нержавеющие ленты не имеют пор, трещин или волокон, где могли бы оседать и размножаться бактерии. Наличие сваренной в кольцо ленты означает также отсутствие подвижных стыков. Кроме того, прочную, гладкую и абсолютно плоскую поверхность ленты из нержавеющей стали очень легко чистить.

Сталь и пластик в сравнении

Опубликованный в 2010 году исследовательский отчет «Сравнительный анализ гигиенических свойств материалов для конвейерных лент» продемонстрировал очистные свойства конвейерных лент из нержавеющей стали (AISI 301), сплошных пластиковых лент и модульных пластиковых лент. Были проанализированы по две ленты каждого типа: одна в исходном состоянии, а вторая была повреждена ножом, чтобы воспроизве-

сти ежедневный износ. Тест начали с создания суспензии микробов – *Pseudomonas fragi* E-98200T, *Candida albicans* C-85161 и *Listeria innocua* E-991340 – тех, что обнаруживают на перерабатывающем оборудовании для мяса и рыбы при недостаточной тщательной их очистке.

Затем эта суспензия была смешана с разбавленной кровью коров и нанесена на каждую поверхность на разное время для имитации процедуры очистки на разных фабриках. По окончании каждого промежутка времени образцы разных типов поверхностей были взяты для исследования посредством обычного культивирования, тестирования белкового осадка и наблюдения под микроскопом.

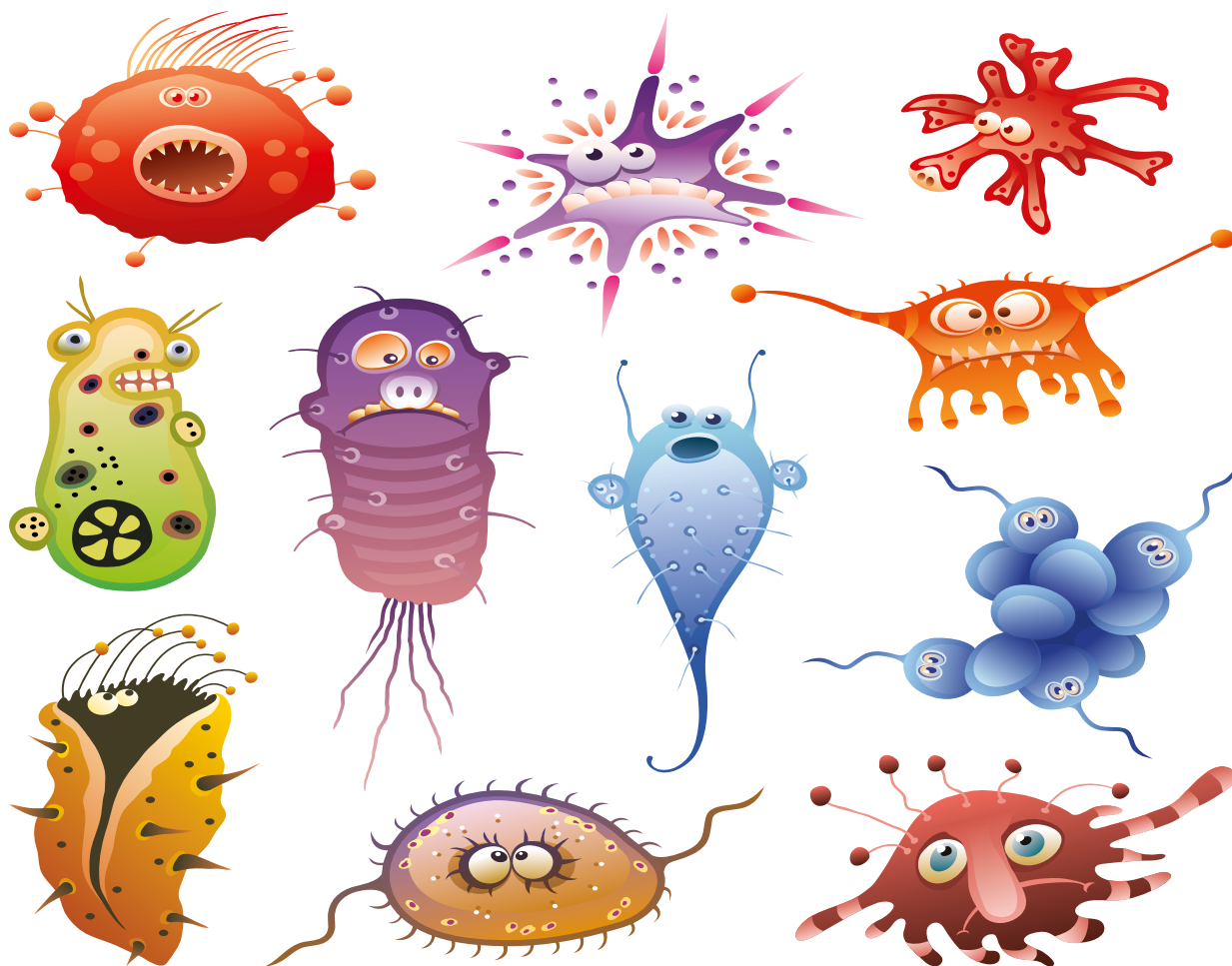
Культивирование проводилось чашечным подсчетом в агаре и картофельном агаре с декстрозой. Тестирование белка проводилось экспресс-методом, демонстрирующим белковый осадок, который может являться средой размножения микробов, и при третьем тестировании использовалась эпифлуоресцентная микроскопия. Для изучения качества очистки стали и пластиковых материалов образцы были взяты и вымыты, прежде чем были подвергнуты такому же тестированию.

Результаты были следующие:

- визуальный осмотр показал, что грязь скапливалась на порезах от ножей и четко была видна на поврежденных пластиковых поверхностях;
- подсчет количества микробов велся в колониеобразующих единицах на см², их количество на поврежденных поверхностях – после очистки – было более чем на одну логарифмическую единицу меньше на поверхности из нержавеющей стали, нежели на любой из пластиковых поверхностей. Новые поверхности показали схожую тенденцию, только расхождения были меньше;
- тесты на остаточный белок также показали, что поврежденные поверхности стальной ленты содержали меньший остаток белка после очистки, чем любая из поврежденных пластиковых поверхностей;

• в случае с эпифлуоресцентной микроскопией ряд факторов затруднял прямое сравнение. Однако была существенная разница в количестве остатков микробов на загрязненной и очищенной поверхности нержавеющей стали.

Результатом исследования было то, что стальная лента очищается лучше, чем две другие пластиковые, и разница эта более заметна на поврежденных поверхностях. ■



Официально: бактерии ненавидят наши ленты

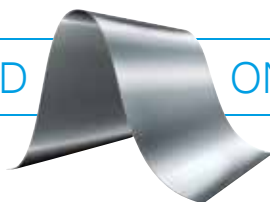


Для наивысшей гигиены перейдите на конвейер Sandvik для транспортировки мяса с применением стальной нержавеющей ленты: отчет VTT Expert Services (Финляндия) подтверждает превосходную степень очистки стальных лент.

- Быстрая, эффективная очистка и дезинфекция экономят время и деньги за счет сниженного потребления воды и моющих средств.
- Устойчивость к размножению бактерий – цельная прочная поверхность не оставляет места для отложения бактерий.
- Простота технического усовершенствования – полная техническая поддержка со стороны группы по применению оборудования Sandvik.

HYGIENICALLY CONVEYED

ON A SANDVIK STEEL BELT





950

ЭКСПОНЕНТОВ

из 35

стран мира



Событие:

**«Упаковка/УпакИталия»
и «Интерпластика»**

**международные
специализированные
выставки**

Дата:

27–30 января 2015 года

Место проведения:

Москва, ЦВК «Экспоцентр»

Организатор:

Messe Düsseldorf GmbH

Экспоненты:

950 участников из 35 стран мира

Посетители:

более 19 000 человек

Интерес к российскому рынку сохраняется

На международных специализированных выставках «Упаковка/УпакИталия» и «Интерпластика», прошедших в Москве в конце января, отмечена большая активность среди гостей – экспозиции посетили более 19 тыс. специалистов из России, СНГ и соседних стран. Участие в мероприятиях приняли 950 экспонентов из 35 стран.

В настоящее время колебания валютного рынка и неоднозначная политическая ситуация оказывают непосредственное влияние на российский рынок пластмасс и каучука, а также упаковочной техники, технологического оборудования, готовой упаковки и тары из различных материалов. Но, к счастью, это не приводит к стагнации рынка в России, и в соседних государствах существует, как и прежде, значительная потребность в инвестициях. Кроме того, велик интерес к современным машинам и механизмам, производственному оборудованию и технологическим установкам,



Вера Фриче,
Ассоциация немецких
машинистов (VDMA):

«Слабость рубля, а также растущие проценты по кредитам создали много проблем у российских предпринимателей. Некоторые специалисты индустрии из Германии сами вынуждены были предложить давним клиентам собственные модели финансирования. Вырос спрос на определенные решения по проектам реконструкции энергообъектов и поддержанных машин».

а также высокотехнологичным материалам. Прежде всего, перед отечественным производством встает задача улучшения своей конкурентной позиции с целью возможного импортозамещения.

В рамках прошедших выставок предприниматели и эксперты отрасли смогли получить соответствующую информацию об инновационных технологиях, наладить или возобновить связи с поставщиками услуг, даже если на реализацию новых инвестиционных проектов потребуются несколько лет.

По итогам выставок можно сказать, что участвующие в них компании-экспоненты с глобальной сферой интересов четко расставляли акценты на приоритетных направлениях состояния и развития рынка упаковки и пластмасс. Экспонентов же, со своей стороны, порадовал преимущественно интерес специалистов к тому факту, что множество российских предприятий смогло достойно ответить на вызовы нашего времени. Однако в сложившейся ситуации стало трудно получить финансирование для реализации проектов, что особенно затрагивает интересы средних и небольших фирм.

«Сейчас очень непростое время, и поставщики упаковочного оборудования находятся в трудной ситуации. С одной стороны, можно сократить затра-

ты, работая на материале низкого качества, но с другой стороны – необходимо показать высокую эффективность всего производственного процесса. Ответственный производитель не может себе позволить работать на плохом материале, поэтому в упаковочной индустрии возникает новая тенденция – потребность в увеличении надежности при снижении затрат», – прогнозирует **Алексей Волков, заместитель генерального директора «Глобал Принтинг Системс».**

Вера Фриче, представляющая Ассоциацию немецких машиностроителей, департамент переработки и упаковочного оборудования, оценивает текущую ситуацию дифференцированно: «На российском рынке в настоящее время имеется еще очень много проектов, которые предоставляют значительные возможности для немецких машиностроителей. Нужно инвестировать именно в производство продуктов питания и упаковки, так как необходимо замещать импорт – это именно та ситуация, которая произошла еще до введения эмбарго. Слабость рубля, а также растущие проценты по кредитам создали много проблем у российских предпринимателей. Некоторые специалисты индустрии из Германии сами вынуждены были предложить давним клиентам собственные модели финансирования. Вырос спрос на определенные решения по проектам реконструкции энергообъектов и подержанных машин».

Многие немецкие производители, по словам Веры Фриче, в бизнесе уже очень давно, и за это время у них сформировались хорошие отношения со своими клиентами, которые хотелось бы сохранить и в трудные времена: «Российский рынок, как и прежде, обладает значительным потенциалом, поэтому уход отсюда в принципе не планируется ни одной из немецких компаний. И все же в настоящее время с обеих сторон существует значительная неуверенность в отношении политического будущего и последствий. Нам следует исходить из того, что в текущем году будет прослеживаться значительный спад деловой активности».

Лючия Ламонарка и Элиза Черветто из Centrexpo также оценивают долгосрочные перспективы для итальянских предприятий довольно положительно, но при этом подтверждают некоторую сдержанность, существующую сегодня в отношении конкретных договоров: «Клиенты приходят на выставку, выражают свою заинтересованность и хотели бы инвестировать, но финансирование является сложной проблемой. Многие итальянские экспоненты используют площадку выставки «Упаковка/УпакИталия» не только для презентации новой продукции и сервисных услуг, но и для того, чтобы сигнализировать своим клиентам о том, что следует держаться вместе. Российский рынок никогда не был простым, и очень полезно было бы поддерживать личные контакты в тяжелые времена. Значительное итальянское участие в выставке является прозрачным указанием на то, что этому рынку все еще придается большое значение. Многочисленные итальянские производители находятся в активном поиске российских партнеров, чтобы быть узнаваемыми на рынке».

Удачно прошли мероприятия деловой программы выставки «Упаковка/УпакИталия» в рамках «Форума будущего» (Future Forum). В ходе семинаров и докладов рассматривались такие темы, как утилизация и рециклинг упаковки и упаковочных материалов, брендинг и дизайн упаковки, трансформация упаковочного бизнеса и услуг в рамках экономического положения.

Международная специализированная выставка переработки, упаковки и печати «Упаковка/УпакИталия 2016» пройдет в Москве с 26 по 29 января 2016 года, вместе с ней параллельно, как и всегда, состоится «Интерпластика 2016». **МС**



Упаковочные решения для мясной промышленности



Мир Упаковки рекомендует:

Ведро для шашлыка

- круглые от 0.55 до 10 л
- квадратные от 0.65 до 5.8 л
- прямоугольные 2/3/5.7 л



Ванночки под запайку

для паштетов
200 и 400 г с IML



Барьерная банка

prO₂testor для паштетов
и консервов (есть
заклучение ВНИИМП)



Россия, 188650, Ленинградская область,
Сертолово-1, Песочная ул., 14, корп. 1
тел. +7 (812) 777-0066, факс +7 (812) 321-2973
e-mail: info@miru.ru

www.miru.ru

Приглашаем на наш стенд на выставке
«Молочная и Мясная индустрия-2015»,
Москва, ВВЦ, пав. №75А, стенд №А617



АТЛАНТИС-ПАК

Автор: **Владимир Смирнов**,
старший менеджер по продуктам
e-mail: smirnov_vv@atlantis-pak.ru
телефон горячей линии: 8-800-500-85-85

Оптимальное решение для сырокопченых колбас

Каждый год в России увеличивается потребление сырокопченых колбас. По данным аналитиков, на их долю сейчас приходится до 9% от общего объема производства мясной продукции в стране. Однако этих объемов недостаточно, существующий спрос не удовлетворен на 15–20%.

Это значит, что у мясоперерабатывающих предприятий есть потенциал для расширения производства данного сегмента продукции – увеличения объемов и введения новых наименований

колбас. Неотъемлемой частью создания новых продуктов является применение современных технологий и материалов.

Ключевое значение в производстве колбасных изделий играет правильный выбор упаковки. Для производства сырокопченых колбас используют как натуральные, так и искусственные оболочки. Причем в последние годы значительно расширился ассортимент пластиковых оболочек, которые по своим свойствам ни в чем не уступают натуральным, белковым и коллагеновым аналогам.

Свои решения для сырокопченых колбас предлагает и «Атлантис-Пак» – российский лидер инновационных упаковочных решений. Одно из них – полиамидная оболочка АйЦел с повышенной проницаемостью для компонентов дыма. АйЦел предназначен для производства, реализации и хранения широкого вида колбас, в число которых входят и сырокопченые колбасы. В условиях обозначенного курса на импортозамещение АйЦел является достойной альтернативой импортным

оболочкам, не уступающей им по своим технологическим характеристикам.

Без плесени

АйЦел – первая в мире высокопроницаемая пластиковая оболочка, которая дает возможность проводить копчение и обжарку, что придает изделиям приятный традиционный вкус и аромат копчения, способствует образованию коагулированной белковой корочки и глянцевой поверхности продукта под оболочкой.

Благодаря своему инновационному составу и технологии производства АйЦел обладает целым рядом преимуществ по сравнению с фиброузными и коллагеновыми оболочками. Используя АйЦел, предприятия смогут повысить качество продукта в процессе производства из-за отсутствия закала. АйЦел обладает улучшенными барьерными свойствами в отношении кислорода, что позволяет значительно снизить окислительные процессы, в частности прогоркание жира, это также будет способствовать увеличению сроков годности продукта. При этом индивидуальный аромат специй в готовом колбасном батоне не просто сохраняется на протяжении всего срока годности, но со временем вкусоароматика становится более ярко выраженной.

Еще одно свойство оболочки, напрямую связанное со сроками и условиями хранения, – инертность к воздействию микроорганизмов. Это значит, что вне зависимости от того, насколько тщательно соблюдаются условия хранения и реализации колбасных батонов в торговой сети, продукт максимально защищен от риска появления плесени. В результате проводившихся испытаний было отмечено, что при хранении на АйЦеле не появляется белого налета, присущего белковым и фиброузным оболочкам, а высокая гигиеничность – одно из важнейших требований, предъявляемое производителями к современным оболочкам.

Благодаря высокой эластичности оболочки достигается переполнение 12–14%. Подготовка к использованию заключается в замачивании 5–15 минут в воде температура 20–25 °С. Также для удобства возможна поставка оболочки с услугой R2U (предварительное замачивание). Она позволяет исключить стадию предварительного замачивания, что означает экономию времени и человеческих ресурсов.



АйЦел обладает улучшенными барьерными свойствами в отношении кислорода, что позволяет значительно снизить окислительные процессы, в частности прогоркание жира, это также будет способствовать увеличению сроков годности продукта.

Благодаря высокой механической прочности АйЦел можно использовать на автоматических и полуавтоматических клипсаторах, что обеспечит высокую скорость производства и стабильность формы батона (даже при формовке батонов до одного метра длиной). Оболочка АйЦел обеспечивает традиционное протекание всех процессов собственным сырокопченым колбасам.

Еще одно преимущество АйЦела – хорошая счищаемость оболочки с продукта. Этот фактор особенно актуален для производителей, выпускающих продукцию под нарезку.

Приятно радует и то, что цена на АйЦел ниже, чем на аналоги, такие как фиброуз, на 10–30%.

Но главное, что конечный потребитель не заметит разницы между колбасой в полиамидной оболочке и колбасой в фиброузе. Таким образом, переход предприятия на работу с новой, экономически более выгодной оболочкой останется незамеченным для покупателей, то есть отсутствует угроза падения спроса на продукцию в связи с изменением внешнего вида колбасы.

Достойный аналог импорту

Введение санкций против России и ответное закрытие импорта по некоторым позициям оказалось полной неожиданностью для бизнеса, и по целому ряду направлений в России пока нет конкурентных аналогов зарубежным товарам. На создание качественного высокотехнологичного продукта с нуля могут пройти месяцы, а то и годы. Компания «Атлантис-Пак» уже сейчас предлагает достойную замену импорту.

Одним из первых предприятий, начавших тестировать АйЦел на своем производстве, был РКЗ «Тавр» – активные производственные испытания АйЦела там проводились с конца 2012 года. Евгений Кравцов, начальник отдела инноваций РКЗ «Тавр», выделяет два главных преимущества АйЦела на производстве: «Во-первых, на АйЦеле не растет плесень. Это особенно важно для сырокопченых колбас, так как процесс сушки у них занимает до 30 суток, а значит, вероятность образования плесени на батонах довольно высока. Во время экспериментов с АйЦелом я пытался искусственно вырастить на этой оболочке плесень, но у меня ничего не получилось. Во-вторых, при сушке сырокопченых колбас довольно часто под оболочкой образуются уплотнения – закал. На АйЦеле их не бывает, что крайне важно».

«Еще одно отличие АйЦела связано со вкусовыми качествами готовой продукции. Из-за повышенной кислородопроницаемости колбаса в АйЦеле обладает менее выраженным вкусом копчения и более ярким вкусом самой колбасы, – поясняет Евгений Кравцов. – Правда, при выработке продукции в АйЦеле увеличивается время сушки колбасы на пять суток. Тем не менее, если на оболочке других видов образуется плесень, то автоматически растет время сушки, а при работе с АйЦелом этот риск исключен. К тому же, затраты на увеличенную сушку в АйЦеле перекрываются с лихвой другими его преимуществами. В частности, экономией на работе персонала. Нам не нужно тратить время на проверку и чистку продукции от плесени, а также на работу с отделом качества на предмет наличия закала на колбасных батонах.

С декабря прошлого года мы запустили производство новой сыровяленной колбасы под брендом «Тавро» – Verona. Мы делаем ее в АйЦеле, как раз из-за его высокой микробиологической инертности». ■



Компания:
ГК «Биостар»
тел.: +7 (812) 600-44-70
www.biostar.ru



Автор:
Филипп Рунчев,
директор департамента
«Искусственные оболочки»
ГК «Биостар»

Колбасные оболочки: секреты качественной печати

Старшее поколение еще помнит то время, когда нарезанную колбасу в магазинах заворачивали в листок невзрачной серой бумаги. Но немного осталось свидетелей того, что название и сорт колбасы можно было определить по количеству бечевочных петель и их расположению на колбасном батоне.

Для выпускавшегося в те годы ассортимента колбас, насчитывавшего чуть более 15–20 наименований, этих «знаков отличия» было достаточно. Несмотря на такой своеобразный дизайн упаковки, колбаса была ароматной и вкусной.

С приходом рыночных отношений производители мясных продуктов получили право выбора: работать по ГОСТу или разрабатывать собственные технические условия. Появился огромный ассортимент колбасных изделий, выработанных по ТУ. Существующая на то время система обозначения обязательной перестала оправдывать себя. Кроме того, стали использоваться новые материалы, такие как рукавные колбасные оболочки, на которые можно было наносить маркировку с указанием наименования колбасы, ее сорта, состава пищевой и энергетической ценности продукта и т. д. Наиболее подходящим способом для нанесения информации на колбасные оболочки зарекомендовала себя флексографская печать.

Колбасные оболочки за свой «жизненный цикл» испытывают значительные перегрузки: замачивание в воде, смятие и трение при гофрировании, растяжение при формировании батонов и термическом воздействии паром при варке в печи, усадка (объемное сжатие) при охлаждении и т. п. Чтобы пройти через все эти процессы, не потеряв своего первоначального привлекательного вида, печатная оттиск-картинка должна отвечать целому ряду технологических требований: масло- и жиростойкость, устойчивость к низким и высоким температурам.

Следует отметить, что для печатного оборудования колбасная оболочка – довольно сложный материал. Некоторые



Дизайн-макет УФ-печати
на полиамидной колбасной оболочке

оболочки из-за особенности технологии их изготовления обладают неровной поверхностью, толщина материала нередко нестабильна по длине и ширине, часто присутствует непрямолинейность или неплоскостность. С подобными свойствами материала под силу справиться лишь машинам с центральным печатным цилиндром, специально разработанным и оснащенным для такого вида работ.

Производственный комплекс ГК «Биостар», одного из крупнейших производителей полиамидных оболочек в России, полностью удовлетворяет этим требованиям. Соответствующее техническое оснащение, квалифицированный персонал и высококачественное сырье позволяют создать продукт с высокими потребительскими свойствами. Несмотря на то, что уровень качества печати сольвентными красками (на основе растворителей) в компании сегодня практически соответствует уровню печати УФ-красками, для удовлетворения постоянно возрастающих запросов потребителей было принято решение об оснащении печатного производства соответствующим оборудованием. Печатная машина японского производства, которая будет установлена в скором времени, позволит расширить технические возможности и снять

некоторые существующие технологические ограничения.

УФ-печать представляет собой разновидность печати с использованием УФ-красок, которые моментально отверждаются в результате реакции фотополимеризации, проходящей под воздействием мощного ультрафиолетового излучения.

Отсутствие растворителя в таких красках обеспечивает постоянную вязкость во время всего процесса печати. Таким образом, заказчик получает стабильное качество оттиска на протяжении всего тиража, а также повторяемость от тиража к тиражу.

Неоспоримым преимуществом новой печатной машины является возможность точного совмещения печати на лицевой и обратной сторонах оболочки, а также возможность печати в край (без полей). Печать в край позволяет реализовывать круговое запечатывание оболочки с непрерывным переходом изображения с лицевой на обратную сторону, придавая оболочке уникальный внешний вид.

Необходимо отметить, что используемые для маркировки оболочки УФ-краски в высокой степени жиро- и водоустойчивы. Нанесенное на оболочку изображение не портится под воздействием температуры, не видоизменяется при термообработке, не реагирует на компоненты копильного дыма, устойчиво к трению, растягивается и сжимается вместе с оболочкой. Так как маркированная полимерная упаковка соответствует требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», одним из важных ее достоинств является полная гарантия безопасности для здоровья потребителей.

Оболочки, напечатанные с применением УФ-красок, выгодно выделяются среди остальной продукции. Они привлекают внимание глянцевым покрытием и насыщенностью красок. Яркая упаковка поможет производителям мясных изделий занять иную ценовую нишу. Кроме того, широкие технические возможности и многочисленные преимущества технологии УФ-печати способствуют продвижению и новых видов продукции.

Специалисты департамента «Искусственные оболочки» ГК «БИОСТАР» приглашают к сотрудничеству и готовы предоставить каждому клиенту полный комплекс услуг от создания оригинал-макета и подбора необходимой оболочки для печати и гофрирования до технологической поддержки и настройки оборудования на производстве заказчика. ■

ПОЛНОЦВЕТНАЯ **UV**-ПЕЧАТЬ



Уже скоро!

Россия, Санкт-Петербург, 196084, Ломаная ул., 11, тел.: +7 (812) 600-44-70, 600-44-71

Москва

+7 (495) 781-84-71
+7 (495) 258-27-18

Волгоград

+7 (8442) 56-01-31
+7 (8442) 56-01-32

Нижний Новгород

+7 (831) 241-31-38
+7 (831) 241-53-29
+7 (831) 241-66-98

Екатеринбург

+7 (343) 214-80-81
+7 (343) 263-74-59
+7 (343) 378-91-55

Новосибирск

+7 (383) 362-12-01
+7 (383) 262-12-02

Калининград

+7 (911) 864-97-73



Компания: **ООО «Керри»**
Департамент продаж мясного направления
тел.: +7 (495) 789-63-95
www.kerry.com

Решения «Керри» для производства полуфабрикатов

В настоящее время мясоперерабатывающие предприятия столкнулись с нехваткой или высокой ценой сырья; производители мясных продуктов, оптимизируя экономические показатели деятельности, вынуждены уменьшать мясную составляющую в своих рецептурах: производить частичную замену основного сырья (говядины, свинины) на мясо птицы механической обвалки, свиную шкуру, растительные, молочные и животные белки.

Решается двойная задача – цена конечного продукта должна быть минимальной, а потребительские свойства и вкусовые характеристики необходимо сохранить на должном уровне. «Керри» предлагает решения для производства полуфабрикатов.

Стабилизационные системы – это добавки, регулирующие или формирующие консистенцию и структуру продукта.

Преимущества применения стабилизационных систем «Керри» определены высокой функциональностью (водоудерживающая способность, стабилизация водо-жиро-белковой эмульсии, увеличение структурно-механических свойств: «кусаемость», плотность и т. д.) и простотой применения.

• **Дератекс Моно Са** – эмульгатор для приготовления различных видов эмульсий.

Рекомендуемые дозировки использования жировых эмульсий с Дератекс Моно Са – 10–40%.

• **Сухарная крошка Раск Дир, сухарная крошка Раск Суперфайн** – сухарные крошки среднего и мелкого размера. Гидратация 1:3, дозировка до 5% в сухом виде.

• **Фибретекс ВU New** – высокофункциональная смесь для производства полуфабрикатов, позволяет улучшить



Преимущества использования функциональных смесей и текстурированных белков компании «Керри»:

- снижение себестоимости продукта;
- не содержат соевых белков;
- не влияют на вкус готового продукта;
- улучшают текстуру готового продукта.

Таблица 1. Мясные эмульсии с использованием Дератекс Моно Са

Наименование сырья и материалов	Рец. 1	Рец. 2	Рец. 3	Рец. 4	Рец. 5
Дератекс Моно Са	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Шпик, щековина свиная, мясо свиных голов, говядина жирная	17,0	-	-	-	-
Мякотные субпродукты 2-й кат. (диафрагма, мясо пищевода и др.)	-	16,0	-	-	-
Мясо птицы мех. обвалки	-	-	16,0	-	-
Кожа куриная	-	-	-	-	20,0
Растительное масло или жир	-	-	-	12,0	-
Вода/лед	22,0	16,0	16,0	12,0	30,0
Итого:	40,0	33,0	33,0	25,0	51,0

текстуру готового продукта. Состав: пищевые волокна, крахмал, животный белок. Гидратация 1:3, 1:4, дозировка до 5% в сухом виде.

• **Фибретекс СВР 1** – функциональная смесь для производства полуфабрикатов. Состав: панировочные сухари,

клетчатка, крахмал. Не содержит животных и соевых белков! Гидратация 1:2, 1:3, дозировка до 5% в сухом виде.

• **Фибретекс П** – функциональная смесь. Состав: сухарная крошка, крахмал, стабилизатор, специи. Гидратация 1:3, дозировка до 4% в сухом виде.

• **Керритекс М4** – смесь на основе молочных белков. Состав: концентрат сывороточного белка, декстроза, желирующие агенты, сухой глюкозный сироп, стабилизаторы, эмульгатор. Улучшает вкус готового продукта. Гидратация 1:3, 1:4, дозировка до 2% в сухом виде.

• **ВРД ТЕКС НС** – состав: пищевые крахмалы, загуститель, животный белок. Гидратация 1:4, 1:5, дозировка до 3% в сухом виде.

• **АЗМ НТ/АЗМ ФМС Нью** – эмульгаторы для производства рубленых полуфабрикатов и жировых эмульсий АЗМ НТ (1:10:10), АЗМ ФМС Нью (1:20:30), АЗМ НТ и АЗМ ФМС Нью. Рекомендуются использовать в сухом виде с дозировкой 0,5–2,0% по отношению к общей массе фарша в зависимости от жирности сырья, рецептуры, уровня использования не мясных ингредиентов.

Выбор стабилизационной системы зависит от требований к потребительским свойствам и себестоимости готового продукта.

В компании «Керри» появились новинки:

• **WHEATPRO NATURAL FLAKE** – турированный пшеничный глютен. Внешний вид: хлопья, гидратация 1:3, дозировка до 5% в сухом виде.

• **WHEATPRO NATURAL MINCE** – текстурированный пшеничный глютен. Внешний вид: крупка, гидратация 1:3, дозировка до 5% в сухом виде.

Вкусо-ароматические смеси для производства полуфабрикатов:

• **Бульон Говяжий** – сухой бульон; используется для приготовления соусов, готовых блюд, полуфабрикатов. Состав: соль, усилители вкуса, ароматизаторы, сушеные овощи (лук), животный белок, растительный жир, глюкозный сироп, молочный белок, стабилизаторы, краситель, растительное масло. Дозировка 0,5–1,0%.

• **Куриный бульон микс** – сухой бульон; используется для приготовления соусов, готовых блюд, полуфабрикатов. Не содержит усилителей вкуса! Состав: кукурузный крахмал, соль, пшеничная мука, дрожжевой экстракт, куриный жир, сушеные овощи (лук, чеснок), сахар, ароматизаторы (перца, курицы), специи (куркума). Дозировка 0,5–1,0%.

• **Приправа Луковая** – смесь специй для производства полуфабрикатов. Состав: сухие овощи (лук), усилитель вкуса, соль, сыворотка, экстракты пря-

Таблица 2. Примеры рецептур котлет

Наименование сырья и материалов	№1	№2	№3	№4
Говядина 2-й сорт/односортная	14,0	-	-	-
Филе бедра/грудки куриное	-	15,0	-	-
Кожа куриная	-	25,0	15,0	-
ММО	40,0	25,0	48,0	67,0
Жировая паста с АЗМ НТ*	20,0	-	-	-
Мясная эмульсия с Дератекс Моно Са**	-	-	-	17,0
Wheatpro natural flake гидратированный	15,0	12,0	12,0	-
Раск ДИР	-	-	2,0	-
Фибретекс BU New	1,0	2,0	2,0	2,0
КерриТекс М4	-	1,0	-	-
Лук свежий	3,5	7,0	7,5	6,0
Вода	4,0	10,0	11,0	5,0
Соль поваренная	1,0	1,2	1,2	1,2
Говяжий бульон	1,0	0,5	-	-
Куриный бульон микс	-	-	1,0	-
Приправа Луковая	-	1,0	-	1,0
Аромамит	-	-	-	0,5
Фосфат	0,3	0,3	0,3	0,3
Экстракт перца черного	0,2	-	-	-
Итого:	100,0	100,0	100,0	100,0

ностей. Вкусовое направление – лук, перец черный. Дозировка 1,0–1,5%.

• **Фрикадельки Гурман** – смесь специй для производства полуфабрикатов (тефтелей, фрикаделек). Состав: усилитель вкуса, пряности, ароматизатор. Вкусовое направление – фенхель, укроп, кориандр. Дозировка 0,5–0,7%.

• **Наггетс Смак** – смесь специй для производства рубленых полуфабрикатов. Состав: соль, ароматизаторы, сыворотка, декстроза, лактоза, усилитель вкуса, экстракты пряностей. Вкусовое направление – лук, ароматизатор мяса, чеснок. Дозировка: 1,0-1,2%.

• **Приправа Биф** – аромат говядины. Состав: усилитель вкуса, соль, декстроза, сахар. Дозировка 0,3–0,5%.

• **Аромамит** – аромат мяса. Состав: усилитель вкуса, соль, дрожжевой экстракт, антиокислитель, декстроза. Дозировка 0,5%.

• **Дераром Мико Биф Топ** – аромат говядины. Состав: глюкозный сироп, усилители вкуса, ароматизаторы. Дозировка 0,1–0,4%.

• **Дераром Биф Хэм** – аромат ветчины. Состав: глюкозный сироп, усилители вкуса, ароматизаторы. Дозировка 0,1–0,4%.

• **Керри Арома Тирольский** – аромат тушеной говядины. Состав: декстроза, усилители вкуса, ароматизаторы. Дозировка 0,1–0,3%.

• **Керри Арома Бекон 2** – аромат бекона. Состав: декстроза, ароматизаторы, клетчатка. Дозировка 0,1–0,2%.

• **Керри Арома Чикен** – аромат цыпленка. Состав: ароматизатор курицы. Дозировка 0,08–0,1%.

• **Экстракт перца черного** – состав: соль, экстракт черного перца. Дозировка 0,1–0,3%.

• **Экстракт чеснока** – состав: соль, мальтодекстрин, экстракт чеснока. Дозировка 0,1–0,3%.

• **Аромат Чили** – состав: соль, лактоза, экстракты специй. Дозировка 0,05–0,2%.

• **Экстракт душистого перца** – состав: соль, лактоза, экстракт душистого перца. Дозировка 0,1–0,2%.

• **Экстракт розмарина** – освежитель. Состав: глюкозный сироп, ароматизатор, экстракт розмарина. Дозировка 0,025–0,04%.

Разнообразие и гибкость ассортимента добавок «Керри» позволяют не просто разработать продукт в заданном ценовом сегменте, но и сделать его привлекательным для покупателя.

Специалисты компании «Керри» готовы предоставить всю необходимую информацию и документацию для внедрения рецептур на вашем производстве. Приглашаем к сотрудничеству! **И**

Kerry представляет:

- КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ
- АРОМАТИЗАТОРЫ И ДРОЖЖЕВЫЕ ЭКСТРАКТЫ
- КОНСЕРВАНТЫ
- ЭКСТРАКТЫ НАТУРАЛЬНЫХ СПЕЦИЙ И СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ
- СТАБИЛИЗАТОРЫ, ЭМУЛЬГАТОРЫ, ЗАГУСТИТЕЛИ
- КРАСИТЕЛИ

Контакты:

143421, Московская область,
Красногорский район,
26-й км автодороги «Балтия»,
Бизнес-центр «РигаЛенд»

Тел./факс: +7 (495) 789-63-95

e-mail: russia@kerry.com

www.kerry.com

Инновационные центры:

г. Белойт (США)
г. Наас (Ирландия)
г. Джохор-Бару (Малайзия)
г. Сан-Хуан-дель-Рио (Мексика)





Контроль Качества

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Компания:

Санкт-Петербургская
общественная
организация потребителей
«Общественный контроль»
www.petkach.spb.ru

Кризис ударил по сосискам

В былые времена отечественные сосиски славились большим содержанием мяса и по праву являлись одним из самых популярных продуктов. В последнее время они, как говорится, «уже не те». Слишком явно проявляется тенденция замены мяса на менее ценные компоненты, различные комплексные добавки, сою и крахмал, что негативно влияет на пищевую ценность продукта и его вкусовые качества. Причем замена сырья происходит там, где она запрещена законом, – в сосисках с маркировкой «ГОСТ».

Согласно результатам независимой экспертизы, только три образца сосисок из десяти полностью соответствовали требованиям ГОСТ Р 52196-2011. Это сосиски «Молочные» торговых марок «Клинский», «Ладоград» и «КампоМос».

Рост цен на мясное сырье, особенно на говядину, поставил в непростое положение отечественных мясопереработчиков, однако потребители, несмотря на кризис, должны быть достоверно информированы о качестве тех продуктов, которым они привыкли доверять в последние годы. Именно поэтому Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила в очередной раз провести независимую экспертизу сосисок, сделанных, как указано на упаковке, в соответствии с ГОСТ Р 52196-2011.

Десять образцов разных торговых марок были приобретены в магазинах города и направлены в аккредитованную испытательную лабораторию «ПЕТЭКС», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Результат оказался прогнозируемым: только три из десяти образцов сосисок полностью соответствовали государственному стандарту.

Фальсификация сосисок: крахмал и соя вместо мяса

В ИЛ «ПЕТЭКС» для независимой оценки отправились следующие образцы: сосиски «Молочные» ТМ «Клинский» (ОАО «Мясокомбинат Клинский», Московская область), сосиски «Молочные» ТМ «Ладоград» (ООО «Невский Трест», Санкт-Петербург), сосиски «Молочные» ТМ «КампоМос» (ООО «Пит-Продукт», Ленинградская область), сосиски «Молочные» ТМ «Пит-Продукт» (ООО «Пит-Продукт», Ленинградская область), сосиски «Говяжьи» ТМ «Анком» (ООО «Анком», Санкт-Петербург), сосиски «Молочные» ТМ «Коломенское» (ООО «ММПЗ «Коломенское», Москва), сосиски «Молочные» ТМ «Кронштадтский» (ООО «Мит Хаус», Санкт-Петербург), сосиски «Русские» ТМ «Иней» (ООО «Иней», Санкт-

Петербург), сосиски «Молочные» ТМ «Малаховский» (ООО «ФЭС», Московская область), сосиски «Молочные» ТМ «ГМК» (ООО «Мясокомбинат Гатчинский», Ленинградская область).

Самые значительные отступления от ГОСТа специалисты обнаружили в образце сосисок «Молочные» ТМ «Кронштадтский». В нем были выявлены включения крахмала и изолированного соевого белка, не заявленные на упаковке. Кроме того, образец обладал сразу двумя этикетками – изготовителя и универсама «Семья», в котором был приобретен. Причем на этикетке магазина приводился состав продукта, отличающийся от состава, указанного на этикетке производителя. Также на этикетке торгового предприятия указывался старый ГОСТ Р 52196-2003 (новый – ГОСТ Р 52196-2011).

Изолированный соевый белок, не заявленный на этикетке, был также выявлен в образцах сосисок «Молочные» ТМ «Малаховский» (Московская область) и сосисок «Молочные» ТМ «ГМК» (Ленинградская область).

Включения крахмала, о которых изготовители также умолчали, были обнаружены в сосисках «Молочные» ТМ «Пит-Продукт» (Ленинградская область) и в сосисках «Говяжьи» ТМ «Анком» (Санкт-Петербург). Если в «Молочных» от ООО «Пит-Продукт» крахмал содержался в следовых количествах (0,35%), то в «Говяжьих» от «Анкома» он занял куда более прочные позиции (5,8%). Кроме того, сосиски «Говяжьи» ТМ «Анком» не соответствовали ГОСТу по массовой доле белка – 8,9% вместо 12%. Также в результате определения видовой принадлежности тканей животных в сосисках ТМ «Анком» были выделены фрагменты ДНК курицы и свинины, мясо которых не заявлялось в составе продукции. Фрагмент ДНК курицы, мясо которой не было предусмотрено соста-

вом, оказался выявлен и в сосисках «Русские» ТМ «Иней» (Санкт-Петербург).

«Вареные колбасные изделия, в том числе и сосиски, должны содержать исключительно животный белок, поэтому рецептура продукции, выпущенной по ГОСТ Р 52196-2011, не предусматривает использование в составе растительного белка, – объясняет **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова.** – За счет введения в состав продукта соевого или другого растительного белка происходит замещение животного белка, той мышечной ткани, которая должна присутствовать в продукте в определенном количестве. Следовательно, наличие в составе соевого белка может свидетельствовать либо о том, что ценной мышечной ткани было положено меньше, либо об использовании мышечной ткани низкого качества. И если содержание белка в готовом продукте ниже регламентированных значений, некоторые недобросовестные производители попытаются его «дотянуть» до нормы с помощью растительного белка».

К сожалению, в ряде исследуемых образцов даже такие белковые метаморфозы не помогли и общее содержание белка в продукте так и осталось на уровне низких показателей. К примеру, в сосисках «Говяжьи» ТМ «Анком» массовая доля белка должна быть не менее 12%, фактически – 8,9%, а в сосисках «Молочные» ТМ «ГМК» она составила 9,3% при норме не менее 11%.

«При этом не стоит отрицать употребление и применение сои и соевых продуктов, – подчеркивает Людмила Гамова. – Соевый белок широко применяется в пищевой промышленности, имеет ряд полезных свойств, демократичен по цене. Это натуральный продукт, на основе которого разработаны целые системы рационального,



Контроль Качества



диетического и спортивного питания. Проблема не в соевом белке, а в фальсификации состава продукта, в который соевый белок вводится по умолчанию, что приводит к введению в заблуждение покупателя. И еще немаловажный факт – соя может быть генетически модифицированной. Если продукт содержит генетически-модифицированные организмы (более 0,9%), то производитель должен честно об этом предупредить потребителя, маркируя этой информацией свою продукцию».

Добавки: чем меньше, тем лучше

Иногда производители гордятся, что в их продукции нет сои, и используют этот факт в качестве маркетингового хода. Но специалисты предупреждают, что если на упаковке есть значок «без сои», то читать надо еще внимательнее, потому что в этом случае в составе продукта вместо натуральной и безвредной сои могут быть пищевые волокна, клетчатка, а также синтетические пищевые добавки.

Если крахмал и соевый белок являются натуральными добавками, то наличие в продуктах большого количества пищевых добавок искусственного происхождения не всегда характеризует продукт положительно, особенно если в списке этих добавок встречаются незнакомые, нерасшифрованные, а то и вовсе скрытые компоненты, которые производитель умышленно не раскрывает. К примеру, в сосисках «Молочные» ТМ «Коломенское» (Москва) при указании состава на маркировке в числе компонентов присутствует комплексная смесь специй, но не приведен ее состав (не перечислены входящие в него ингредиенты). В сосисках «Молочные» ТМ «ГМК» при указании состава продукции в числе компонентов присутствуют смесь «НИСО-2», «ВС*4» и добавка «Баксолан»,

Справка

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!»» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года №11-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».


но в маркировке не приведен их состав, не указано функциональное назначение добавок или их составляющих.

Учитывая тот факт, что добавки, используемые в колбасных изделиях, в том числе и сосисках, могут являться аллергенами или к ним может быть индивидуальная непереносимость, употребление в пищу сосисок с «засекреченным» ингредиентным составом может быть опасно для здоровья. Кроме того, нерасшифрованная комплексная пищевая добавка, представленная в списке одним благозвучным или безличным наименованием вместо длинного списка названий с индексом «Е», – это также своеобразный маркетинговый ход. Для потребителей перечень нескольких «Е» страшнее, чем краткий «Баксолан». При этом потребителю даже не приходится в голову, что порой обобщающие наименования комплексных добавок могут скрывать в себе не только целый букет «Е», но и многие другие не менее сомнительные компоненты.

«С одной стороны, комплексные пищевые добавки «Баксолан» входят в перечень, рекомендованный ГОСТом, – говорит **заведующий кафедрой гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова,**

д. м. н., профессор Виктор Закревский. – Ассортимент этих пищевых добавок был разработан для группы мясных продуктов и полуфабрикатов, в том числе и для колбасных изделий, колбасных изделий с заменой части мясного сырья на растительные ингредиенты, мясных продуктов с высоким содержанием жира. Эти пищевые добавки имеют бактериостатические и антиокислительные действия, которые позволяют увеличить срок годности мясной продукции не менее чем на 30%. Это очень выгодно не только производителям, но и ретейлерам. Поскольку сегодня производители вынуждены сдерживать цены на продукцию, они будут экономить за счет удешевления ингредиентного состава продукта путем замены натуральных компонентов различными пищевыми добавками. Несмотря на то, что эти добавки проведены через ГОСТы, их не всегда следует считать полностью безопасными. Лабораторные исследования могут выявить и проанализировать только часть показателей – органолептические и физико-химические (и то не все), которые определяют пищевую ценность продуктов, но не безопасность».

ГОСТу соответствуют

Согласно результатам независимой экспертизы, только три образца полностью соответствовали требованиям ГОСТ Р 52196-2011. Это сосиски «Молочные» ТМ «Клинский», ТМ «Ладоград» и ТМ «КампоМос». Однако уточним, что речь идет не о всей продукции перечисленных торговых марок, а только о тех образцах, которые были подвергнуты лабораторным исследованиям. Материалы о неудовлетворительных результатах проверки качества сосисок СПб ООП «Общественный контроль» направила в Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу. 

4-я Выставка продуктов
питания и напитков

interfood

KRASNODAR



15–17 апреля 2015

ТЕМАТИЧЕСКИЕ РАЗДЕЛЫ ВЫСТАВКИ:

- КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
- БАКАЛЕЯ
- ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ
- МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ
- КОНСЕРВНАЯ ПРОДУКЦИЯ
- МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ
- НАПИТКИ
- РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Россия, г. Краснодар, ул. Зиповская, 5

Организатор выставки



КРАСНОДАРСКОЕ
г. Краснодар, ул. Зиповская, 5



www.inter-food.ru

+7 (861) 200-12-54, 200-12-42, fp@krasnodarexpo.ru



ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ

15 – 17 апреля | г. Краснодар, ул. Зиповская, 5

18-я Международная выставка оборудования, технологий и упаковки для пищевой промышленности



ТЕМАТИЧЕСКИЕ РАЗДЕЛЫ
ВЫСТАВКИ

ПИЩЕВОЕ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ
СЫРЬЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ
ЭТИКЕТКА, ТАРА, УПАКОВКА
ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Организатор выставки



КРАСНОДАРСКОЕ
г. Краснодар, ул. Зиповская, 5

Поддержка:

Администрация Краснодарского края
Администрация муниципального образования город Краснодар
Министерство сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края

www.foodexpo.ru

+7 (861) 200-12-56, 200-12-54

fp@krasnodarexpo.ru



18-я Международная выставка

Пищевых ингредиентов, добавок и ароматизаторов



ingredients

RUSSIA

17–19 марта 2015 года

ВДНХ (ВВЦ), Павильон 75
Москва, Россия



По вопросам участия
обращайтесь:
Тел.: +7 (495) 935 7350
Факс: +7 (495) 935 7351
ingredients@ite-expo.ru

При поддержке:



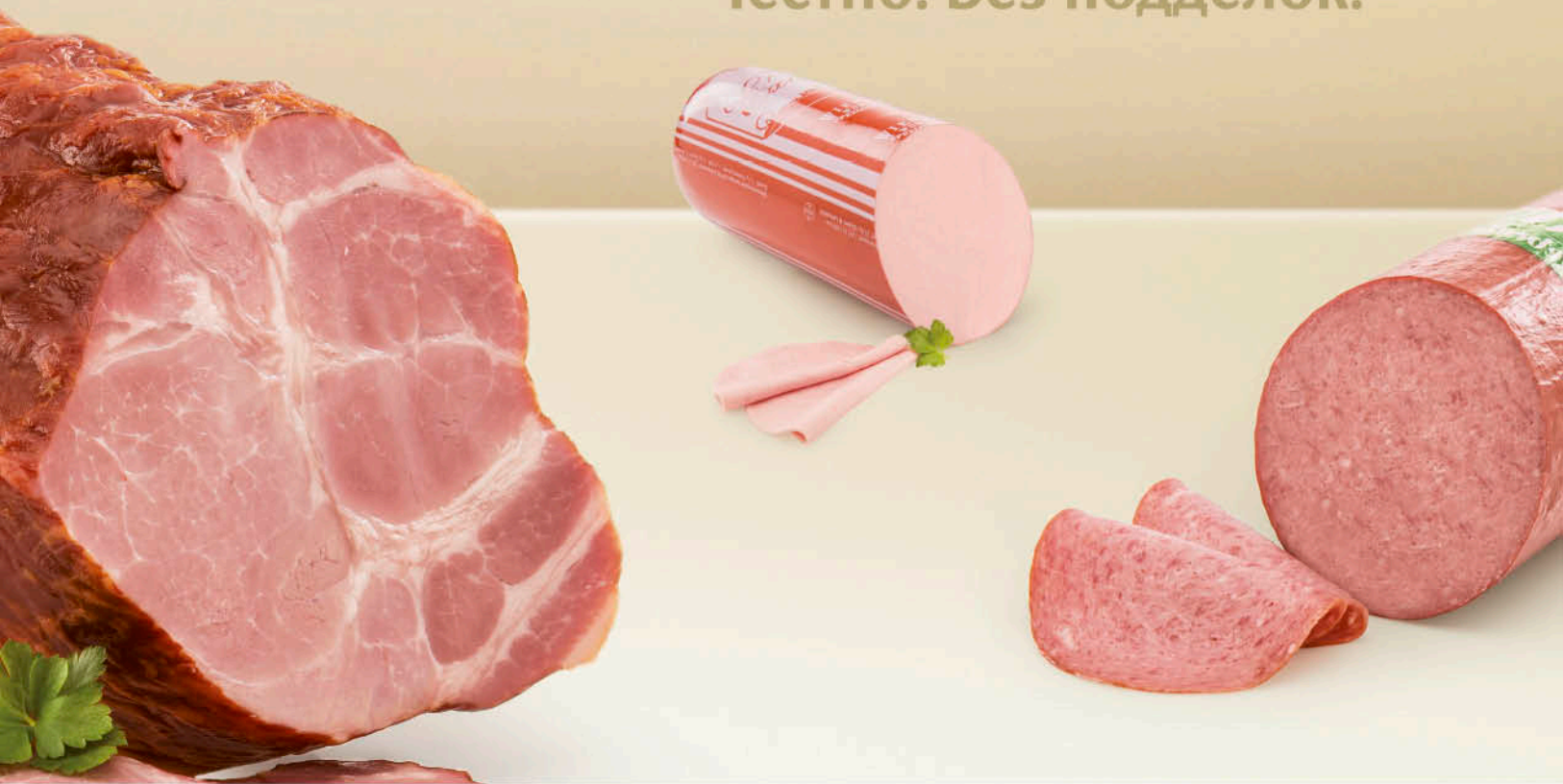
www.ingred.ru

Одновременно



SCHALLER PREMIUM 2.0

Честно. Без подделок.



SCHALLER®
PREMIUM

Только лучшие решения. Всегда.

С недавних пор компания SCHALLER взяла на себя ответственность за весь процесс производства продукции, выпускаемой под маркой SCHALLER PREMIUM, включая разработку новых продуктов и составление рецептур. Преимущества для заказчиков очевидны: ещё более стабильное качество, гибкий подход и востребованные на рынке инновации.

Компания SCHALLER и бренд SCHALLER PREMIUM выходят на совершенно новый уровень в вопросах стабильности и качества. SCHALLER гарантирует неизменный оригинальный вкус продуктов, производимых со специями и добавками SCHALLER PREMIUM, и благодаря широкой сети высококвалифицированных экспертов значительно укорачивает время реагирования на происходящие на рынке изменения. Каждый партнер компании получает, таким образом, великолепные продукты в нужное время.

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