издается с сентября 2004 г. / www.sfera.fm

молочная сфера

3 (54)
2015

10 Вновь поверить в молоко

22 Рынок молока: оценка ситуации в России

32 Эльдар Беглов: «Я всегда ставлю глобальные цели»

44

Самым прогрессивным подходом к обеззараживанию воздуха является технология Биоинактивации® «ПОТОК», разработанная НПФ «Поток Интер», в основе которой лежит воздействие на микроорганизмы постоянными электрическими полями чередующейся полярности. Она гарантирует уничтожение 99,99% всех видов микроорганизмов, находящихся в воздушном потоке, за 0,5 секунды, тогда как традиционные методы демонстрируют высокую избирательность действия в отношении микроорганизмов и требуют длительного времени для эффективного обеззараживания.

50

Ленинградская область – лидер России по продуктивности коров. Надой на одну фуражную корову составляет 7631 кг (+247 кг к уровню 2013 года) и превышает общероссийский показатель более чем на 40%. Чемпионом по продуктивности признано хозяйство «Рабитицы», достигнувшее надоя 11406 кг на одну фуражную корову.

яла
ения
вого
ого»
аров

11

2014 2015

По информации Росстата, производство сыра и сырных продуктов за первую половину этого года повысилось по сравнению с тем же периодом 2014-го на 27,5% — до 284 тыс. т

8,3%

Выпуск нерафинированного подсолнечного масла сократился на 8,3% — до 1,9 млн т

КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА И

Организация нового и реконструкция существующего предприятия

Производство молока:

- Доильное оборудование
- Оборудование для охлаждения молока на ферме
- Оснащение коровника
- Оборудование для кормления КРС
- Навозоудаление
- Программное обеспечение для менеджмента на ферме
- Средства для CIP промывки
- Гигиена животных
- Сопутствующие товары

Охлаждение молока на молокозаводах:

- Поршневые и винтовые холодильные агрегаты
- Холодильные машины для охлаждения жидкости
- Холодильные установки
- Системы оптимизации работы существующих установок (повышение надежности и энергоэффективности)
- Оригинальные запасные части

Москва, 105094, ул. Семеновский Вал, 6А.
Тел: (495) 787-20-11, факс: (495) 787-20-12

Инженерные решения, улучшающие мир

ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

Переработка молока:

- Автоматизированные системы управления технологическими процессами
- Системы дозирования и смешивания
- Теплообменное оборудование
- Установки сушки
- Системы мембранной фильтрации
- Установки пастеризации, сепарации, гомогенизации, стерилизации
- Клапаны и насосы
- Станции CIP-мойки

Оборудование для нарезки и упаковки:

- Высокоточные промышленные слайсеры различной модификации
- Различные виды нарезки и укладки
- Термоформовочное оборудование
- Вертикальная упаковка
- Инновационные решения для линий розлива молока и жидких молочных продуктов

www.gearef.ru, www.gea.com

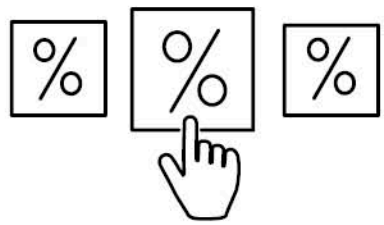
www.TOPSALE.TODAY

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

Франция потеряла от введения «продуктового эмбарго» 62 млн долларов

При этом в два раза нарастил поставки Уругвай: с 41 до 83 млн долларов

2014 2015

По информации Росстата производство сыра и сырных продуктов за первую половину этого года повысилось по сравнению с тем же периодом 2014-го на 27,5% — до 284 тыс. т

Выпуск нерафинированного подсолнечного масла сократился на 8,3% — до 1,9 млн т

peterfood

18–20 ноября 2015 года, Санкт-Петербург, ЭКСПОФОРУМ

XXIV Международная Продовольственная выставка **«ПЕТЕРФУД»**

ЗАКУПЩИКИ **40 СЕТЕЙ** НА ВАШЕМ СТЕНДЕ

Участвуя в выставке, Вы:

— **Проведете дегустацию всей линейки собственных брендов для закупщиков 40 региональных и федеральных сетей.**
— **Узнаете конкретные требования к ассортименту в Вашей категории из «первых рук»**

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ СПИСОК СЕТЕЙ НА ВЫСТАВКЕ «ПЕТЕРФУД»

Семишагофф,
7Я СемьЯ,
X5 Retail Group,
Адепт (сеть фирменных магазинов),
Азбука Вкуса,
Ассоциация Торговых предприятий «Союз»,
Ашан,
Бородинский,
Великолукский мясокомбинат (сеть фирменных магазинов),
Верный,
Вкусный дом,
Гастроном 811,
Гирлянда,
Дикси ГК,
Евроpос ТД,
Квартал,
Командор,
Крошка-Картошка,
К-Руока,
ЛЕНОБЛПОТРЕБСОЮЗ,
Лотос ТХ,
ЛЭНД, ЛЭНД ТД,
Metro C&C,
Магнит,
Меркурий (Петрович),
Минута Маркет,
НЕТТО,
О'Кей,
Оптоклуб РЯДЫ,
Петровский,
Пловдив,
Полушка,
Пчелка, Империал,
Пятачок,
Роснефть,
СантаМаг,
Сезон (ТД Менахем),
Сетка,
Система ТЗС,
ТД Реалъ,
Фа-маркет (заправки Фаэтон),
Хорошие новости,
Чудославские (сеть фирменных магазинов).

ОФОРМИТЕ УЧАСТИЕ НА САЙТЕ **www.peterfood.ru**

реклама

Организатор:
forum imperia
КОНГРЕССНО — ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ

Тел./факс: (812) 327 49 18, (495) 730 79 06
E-mail: imperia@imperiaforum.ru

Союз закона и качества - залог здоровья нации

КОРПОРАЦИЯ СОЮЗ

Наша общая цель - здоровье нации

Уникальная инновационная технология энзимной переэтерификации

TRANS FREE - Ваше конкурентное преимущество

Технический регламент ТР ТС 024/2011

01 02 03 04

С 2015 года содержание транс-изомеров в спредах и ЗМЖ не может превышать 8%, с 2018 года – 2%

Постановлением Правительства РФ от 27 июня 2013 г. N539 контроль за исполнением Технического регламента Таможенного союза "На масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011) возложен на Роспотребнадзор

Вы становитесь участниками мирового движения TRANS FREE

и получаете возможность использовать знак «TRANS FREE» («БЕЗ ТРАНС-ИЗОМЕРОВ»), который является мощным инструментом формирования лояльности потребителей к Вашей продукции

SOYUZ + Ваш продукт =

Что нужно знать об опасности трансжиров

www.soyuzcorp.com/ru/main-news/2015/471/

реклама

реклама

14-я Международная выставка
молочной и мясной индустрии

1–4 марта 2016 года

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

Молочная и мясная индустрия

Оборудование
и технологии для
агропромышленного
производства
молочной и мясной
продукции

www.md-expo.ru

Одновременно с выставками:

ingredients RUSSIA

19-я Международная выставка
пищевых ингредиентов

FoodService
IFFF Moscow

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

ITE

Организатор
Группа компаний ITE
Тел.: +7 (495) 935-81-40
e-mail:md@ite-expo.ru
www.md-expo.ru

реклама

Единственный сыр Gruyère AOP в мире

900-летняя история изготовления, неизменный рецепт

100% натуральный, 100% из Швейцарии - на протяжении 900 лет.

+ Изготовлен фермерским способом, небольшими партиями

+ Абсолютно натуральный продукт ручного изготовления

+ Прекрасное дополнение к Вашему столу

+ Медленное созревание и тщательный уход

Сыр Gruyère AOP получил свое название от одноименной деревушки Грюйер, расположенной в Западной Швейцарии. Gruyère AOP делают вручную, небольшими партиями на 170 семейных сыроварнях по традиционному рецепту, который насчитывает более 900 лет. С 1115 года и по сей день он изготавливается из свежего молока коров, пасущихся на альпийских лугах, а затем медленно созревает в местных погребах. Благодаря этому Gruyère AOP обладает, присущим только ему, тонким пикантным вкусом.

Gruyère AOP, с тех пор как он был изготовлен впервые и на протяжении уже многих столетий - 100% натуральный, без лактозы и глютена, и без дополнительных добавок.

Для получения большей информации относительно Gruyère AOP: об истории его происхождения, о процессе изготовления и где вы сможете ознакомиться со вкусными рецептами - заходите на наш сайт: gruyere.com.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND
AOP

Рожденный в Швейцарии в 1115 году

www.gruyere.com

AOP – с фр. Appellation d'Origine Protégée – Сертификат Защиты подлинности Происхождения.

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Швейцария. Натуральный продукт.

AOP

Сыры Швейцарии.
www.cheesesfromswitzerland.com

ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЖИРОВ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»,
тел./факс: +7 47234 44959
www.efko.ru

ЭФКО

на правах рекламы

содержание

отрасль 16
Anuga FoodTec – платформа для инноваций 18
исследование *Рынок молока: оценка ситуации в России* 22

Современные потребители ведут динамичный и насыщенный образ жизни. С одной стороны, это означает сокращение возможностей потребления молока, поскольку все больше людей не успевают позавтракать, но с другой – открывает производителям новые возможности создания продуктов для потребления на ходу.

10

тема номера Вновь поверить в молоко 10

отрасль */события и факты* Новости 16

Anuga FoodTec – платформа для инноваций 18

/исследование Рынок молока: оценка ситуации в России 22

industry */research* Milk market: analysis of the situation in Russia 22

компании */события и факты* Новости 26

/стратегия Год «антисанкций». Итоги на примере компании «Лосево» 28

собственник Эльдар Беглов: «Я всегда ставлю глобальные цели» 32

производство */события и факты* Новости 36

/наука и технологии Проект хорошего современного молокозавода – что это такое? 38

/инновации Обеззараживание воздуха в молочной промышленности: инновационное решение от «Поток Интер» 44

/оборудование Практично, экономично, экологично 46

Измерение массового расхода при наливе молока в цистерны 48

/корма Ленобласть – лидер России по продуктивности коров 50

Эксперимент в Воронежской области удался! 52

содержание

производство 36

Проект хорошего современного молокозавода – что это такое? 38

корма *Эксперимент в Воронежской области удался!* 52

Год назад, 6 августа 2014 года, Россия ввела эмбарго на поставку молочных и ряда других продуктов из ЕС и США. Представляем вашему вниманию публичный доклад, иллюстрирующий, как введение санкций повлияло на бизнес в сфере производства молока на примере предприятия «Лосево».

28

/корма Влияние ЛЖК рубца на молочную продуктивность 55

/ингредиенты Применение ингредиентов в производстве мороженого 56

Ароматы ванили для молочных продуктов 59

Как изменится рынок после введения в действие поправок Роспотребнадзора? 60

ГК «ЭФКО»: новые реалии на рынке потребителей масложировой продукции 62

/упаковка Современные тенденции упаковки слайсов сыра 64

RosUpack 2015: итоги и достижения 66

молочная сфера

№3 (54) 2015

Информационно-аналитический журнал для специалистов молочной, маслосыродельной, масложировой индустрии

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

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

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

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

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

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

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Выпускающий редактор:
Виктория Загоровская
editor@sfera.fm

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

Дизайн инфографики:
Татьяна Путинцева

Корректор, литературный редактор:
Лариса Торопова

Иллюстрации в номере:
Тимофей Яржомбек и Нина Кузьмина

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

Использование информационных и рекламных материалов журнала возможно только с письменного согласия редакции.

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком Р, публикуются на коммерческой основе.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 24.08.15.
Тираж: 3 000 экз.

сфера издательский дом

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

Молочная отрасль России в состоянии стагнации

Участники российско-датского агробизнесклуба 17 июня оценивали роль государства в судьбе молочной отрасли России.

С основным докладом выступил член Комитета по аграрным вопросам Государственной Думы, председатель совета Молочного союза России Аркадий Пономарев. Он поделился своим видением ключевых причин отраслевой стагнации и предложил свои «рецепты» ее преодоления.

Прежде всего, эксперт отметил отсутствие четкого анализа со стороны государства происходящих в отрасли процессов. Нет корректного учета динамики производства и переработки молока, численности и жизненного цикла животных, многих других сугубо отраслевых параметров.

Нет и жесткого контроля эффективности выделяемых на поддержку бюджетных средств. «В период 2008–2014 гг. на развитие молочного скотоводства было выделено 157 млрд рублей. Объем инвестиционного портфеля только на строительство ферм составил 1,5 трлн рублей. Эти вложения должны были обеспечить примерно 3 млн дополнительных стойло-мест, соответственно и коров. На деле численность поголовья уменьшилась, не стало больше и молока», – привел пример Аркадий Пономарев.

Методы сбора информации не коррелируют с действующим законодательством и искажают реальное положение дел. «Помимо корпоративного сектора, государство учитывает произведенное для личных нужд молоко селян. Логика чиновника очевидна: при таком учете цифры произведенного молока в два раза растут. Удобный статистический трюк», – продолжил эксперт.

Анализу потребляемого на душу населения молока Аркадий Пономарев отвел центральную роль. Россияне, по разным подсчетам, потребляют 160–250 кг в год. Это на 30% меньше того, что рекомендует Минздрав. Ровно такой же объем приходится импортировать. Не хватает порядка 33 млн т.

Чтобы нарастить дефицитный объем, отрасль должна стать эффективной, способной держать конкуренцию. Издержки производства, как и реализационные цены, необходимо снижать. И в этом как раз основная роль государства, считает Аркадий Пономарев. «Если финансирует, то должно осуществлять и контроль. Нивелировать разного рода факторы, способные сорвать запланированный итог, – подчеркнул он. – Сегодня производители и переработчики вовлечены в маневр со значениями рубля, кредитных и инфраструктурных ставок, ухищрениями сетей… Как показывает мировой и наш собственный опыт, этого быть не должно. Да и каналы демпингового импорта все-таки надо сократить».

Аркадий Пономарев предложил ряд концептуальных решений, способных изменить негативный тренд. Главной целью государства, по его мнению, должно быть не «латание дыр», а формирование конкурентоспособной отрасли. Ее задача – полноценно удовлетворять потребительский спрос.

Молочное животноводство должно развиваться в жесткой системе координат. Учитывать множество принципиальных факторов: географию, демографию, логистику и проч. «Без четкого понимания, где, сколько и какого качества молока можно реально произвести, какова в нем потребность и дефицит, невозможно управлять процессом, – уверен Аркадий Пономарев. – И в этой системе координат – прямая организационно-контрольная роль государства».

На данном этапе необходимо установить торговые балансы со странами-импортерами, считает парламентарий, чтобы дать отечественным производителям реальный шанс заместить недостающий объем сырья и готовой продукции.

«Одна часть господдержки должна быть направлена на рост производства объемов, а вторая – компенсировать производителям и переработчикам макроэкономические риски. Это существенно добавит возможностей и ускорит повышение конкурентоспособности отечественных производителей», – пояснил он.

Кроме того, инвесторы должны быть вовлечены в процесс определения уровня субсидий. «Для создания эффективного производства необходимо нормировать в количественном выражении собственные расходы на единицу скота (необходимый для содержания объем воды, электроэнергии и пр.), – уточняет автор. – Это поможет определить размер дотаций, который необходим для молочного производства».

Также государство должно стимулировать создание демократичных механизмов ценообразования, пресекать любые злоупотребления, особенно в звене «переработка–розница». Цены на молочную продукцию должны соответствовать покупательской способности населения, быть конкурентными на мировом рынке и при этом окупать затраты всей производственной цепи.

«На следующем этапе уже можно говорить о дальнейшем расширении потребительского спроса и формировании экспортного потенциала молочной отрасли России», – завершил свое выступление Аркадий Пономарев.

ВНОВЬ ПОВЕРИТЬ В МОЛОКО

Источник:
Индекс рынка молочных продуктов, ежегодный отчет Tetra Pak о развитии мировой молочной промышленности (выпуск 8 / июль 2015)

Иллюстрация: Тимофей Ярмольбек

По данным Tetra Pak, в области потребительского поведения к двум главным тенденциям, которые оказывают влияние на выбор продуктов питания и напитков, относятся стремление получить оптимальную пользу и обеспечить хорошее самочувствие; все более занятой и сложный стиль жизни.

Nestle – сильный бренд, который продолжает развивать свои характеристики и использовать инновационный маркетинг для поддержания узнаваемости на полках магазинов; он увеличивает свою привлекательность и расширяет дистрибуцию на развивающемся рынке.

Современные потребители ведут динамичный и насыщенный образ жизни. С одной стороны, это означает сокращение возможностей потребления молока, поскольку все больше людей не успевают позавтракать, но с другой – открывает производителям новые возможности создания продуктов для потребления на ходу.

Жители развивающихся стран сегодня очень охотно включают молочные изделия в свой рацион, что способствует рекордно высокому спросу. Именно здесь владельцы брендов выводят на рынок все больше новинок, которые отвечают запросам покупателей, а категории продуктов создаются практически с нуля и за короткое время.

При этом в развитых странах молочные изделия в силу привычки перестали пользоваться былым спросом. Именно здесь отраслевым игрокам, видимо, нужно снова поверить в молоко. Очевидно, что на этих рынках существуют серьезные вызовы, о которых свидетельствуют рекордно низкие показатели потребления молока. И все же местные компании осознают важность оригинального мышления: возникает потребность предлагать новые вкусы, новые сочетания ингредиентов, новое внешнее исполнение, новые названия и новые подходы. Они понимают, что спад потребления связан не столько с неосведомленностью потребителей о пользе молока, сколько с отставанием существующих продуктов от современного ритма жизни. И видят, какие уникальные перспективы могут открыться тому, кто сумеет заполнить эти пробелы.

Мотивы потребителей Что может побудить людей вернуть молоко в рацион?

- Больше кальция
- Больше белка
- Полностью натуральный состав
- Легкое переваривание
- Новые вкусы
- Новые ароматы

Новая польза молока

Для возрождения интереса к молочным продуктам людей необходимо заинтересовать молоком. Показать им, что молоко – удобный, вкусный, особенный продукт, который подходит всем. В этом и заключается суть его «новой пользы»: производители должны показать, что молоко – это необыкновенно многогранный, удобный, ориентированный на потребителя жидкий продукт питания, который за счет своей неизменной способности адаптироваться к меняющимся запросам оказывается полезным в любом возрасте.

Наиболее перспективными сегодня становятся следующие ниши:

- полезные лакомства;
- инновационные напитки, гарантирующие особую пользу;
- продукты, соответствующие индивидуальным потребностям;
- свежее и натуральное молоко.

Для некоторых передовых рынков потребление молочных продуктов на душу населения находится на исторически низком уровне, тогда как в целом мировая молочная индустрия продолжает расширяться. В основном это происходит благодаря уверенному росту спроса в развивающихся странах. Понимание запросов потребителей и обеспечение именно тем, чего они хотят, могут помочь молочной промышленности достичь максимальных результатов на всех рынках.

Наиболее заметной глобальной тенденцией является стремление потребителей получать продукты питания и напитки, обеспечивающие пользу и хорошее самочувствие. Она оказывает влияние почти на все процессы, происходящие в данном секторе рынка, приводит к появлению целого ряда здоровых продуктов, которые призваны удовлетворять потребности конкретных категорий.

Недавнее исследование поведения потребителей, проведенное Tetra Pak, обнаружило, что все больше людей при

Благодаря Piracanjuba ароматизированное молоко меняет свою формулу и позиционируется как здоровый и вкусный напиток, способный заменить завтрак для перспективной категории молодых потребителей.

Avonmore – популярное молоко, обогащенное белком, для любителей спорта, готовых платить больше за функциональные выгоды. Белковое молоко – это один из продуктов в линейке премиального молока, входящего в «семью» Avonmore.

покупке продуктов питания и напитков обращают внимание на содержание этикетки. Так, 63% респондентов сообщили, что ищут информацию о составе, а 55% из них делают это, чтобы уточнить, «содержит ли данный продукт питательные вещества, способствующие укреплению здоровья».

Многие потребители «более чем готовы» платить больше за продукты питания, приносящие пользу для здоровья: почти на 40% больше – за «полностью натуральные продукты питания», более 30% – за «высокое содержание клетчатки» и «отсутствие ГМО». Кроме того, они готовы переплачивать 25% за каждое из следующих свойств: высокое содержание белка, богатство витаминами или минералами, низкое содержание или отсутствие сахара, низкое содержание жира или его отсутствие.

Насыщенный и динамичный образ жизни можно назвать второй ключевой тенденцией, оказывающей влияние на выбор потребителями продуктов питания и напитков. Ненормированный рабочий график, длительные переезды, широкий спектр увлечений, занятость на работе обоих родителей – образ жизни современного человека существенно изменился. В результате этой трансформации традиционные блюда и привычные стандарты потребления оказываются под давлением. В глобальном масштабе 73% людей принимают пищу в промежутке между основными приемами, иногда эти перекусы заменяют традиционные завтрак, обед и ужин, причем чаще всего пропускается завтрак. Тем не менее, диетологи и потребители в равной степени считают его самым важным приемом пищи в течение дня.

Молочные продукты являются универсальным и очень своевременным решением, поскольку находятся на стыке удобства и пользы, которые ищут потребители по всему миру. От природы молоко богато высококачественным белком: благодаря этому элементу отдельный молочный продукт или напиток может заменить полноценный обед или ужин. Для многих потребителей, которые испытывают постоянную нехватку времени, это становится решающим аргументом в его пользу.

Четыре концепции

Современные потребители ждут от производителей пользы, удобства и инноваций. Мы выделили четыре основных тенденции в разработке новых продуктов питания:

1. Удовольствие
полезное лакомство

Потребители активно и много работают, стараются вести здоровый образ жизни и чувствуют, что заслуживают немного удовольствия. Они хотят регулярно баловать себя (и своих детей). Продукты питания и напитки играют в этом большую роль. Молоко может передавать множество вкусовых оттенков, сохраняя оригинальный сливочный вкус и текстуру, что неизменно ассоциирует этот продукт с природной пользой и делает его идеальным лакомством.

2. «Молоко 2.0»
продукты с выраженной индивидуальностью

Существует давняя традиция улучшать молоко для удовлетворения потребителей, но последние инновации действительно меняют картину рынка. Производители предлагают молоко с пониженным содержанием или отсутствием жира. Кроме того, они могут устранить лактозу или сократить ее содержание, сделать питательную составляющую продукта доступной людям с лактозной недостаточностью.

Молоко сегодня можно приспособить к ряду различных потребностей, которые испытывают конкретные группы потребителей. В самых удачных случаях «Молоко 2.0» становится самостоятельным продуктом, который реализуется по премиальной цене, занимает отдельную нишу рынка и, возможно, расширяет ее. Зачастую оно обладает теми же характеристиками, что и продукты из категории «дизайнерской молочной продукции».

Вследствие уровня необходимой сегментации и специализации эти изделия часто хорошо показывают себя в рамках семьи или портфеля продуктов, где солидный бренд предлагает линейку, включающую многие варианты молока с добавленной стоимостью, которые отвечают самым разнообразным потребностям. Этот подход успешно используется компанией Puleva (Испания) с 1990-х, а недавно он был принят на вооружение брендами Avonmore (Ирландия), Mimosa (Португалия), Lala/Nutrileche (Мексика).

3. Оригинальные молочные продукты
созданы для современной жизни

Занятые, испытывающие постоянную нехватку времени потребители все чаще едят в одиночку, на ходу или в пе-

Juhayna – ультрапастеризованное обезжиренное молоко, позиционирующееся как идеальный продукт для женщин, которые стремятся к здоровью и стройности.

Yili – уникальный в своем роде бренд, занявший собственное место в качестве премиальной линейки безлактозной продукции, сегментация которого основывается на потребностях, связанных с возрастом/здоровьем и хорошим самочувствием.

рерыве между основными приемами пищи, и часто это происходит вне дома. Существует очевидная возможность для популяризации питательных, обогащенных белком продуктов, которые легко смогут конкурировать с обычными снеками. В целом, это рынок для нишевых премиальных продуктов, разработанных с учетом запросов конкретных групп потребителей.

4. Цельное молоко
естественный выбор

Стремление к простоте – настроение, которое наиболее заметно на развитых рынках, но также все больше проявляется в развивающихся странах. Оно подразумевает объединение ностальгического взгляда на молоко с экологическими вопросами и приверженностью к здоровому образу жизни. Очевидным продуктом в этом смысле является белое молоко, которое подается как органическое или не содержащее ГМО. Однако и другие молочные изделия (в особенности на развивающихся рынках) используют эту тенденцию, устанавливая прочную связь с экологическими или «натуральными» ценностями и подчеркивая эти характеристики в рекламных сообщениях.

Примеры инновационного мышления

Описанные ниже новинки четко нацеливаются на определенный сегмент рынка, который может совмещать в себе сразу несколько тенденций. В некоторых случаях эти продукты не просто заполняют нишу – они создают ощущение, что были разработаны специально для той или иной категории потребителей.

Yili – линейка безлактозного молока

Yili стала пионером в привлечении потребителей с непереносимостью лактозы, когда в 2007 году вывела на рынок Китая бренд ShuHua — первое в стране молоко с пониженным содержанием молочного сахара. Yili использовала запатентованную технологию гидролизации лактозы (LHT), которая позволила снизить ее содержание на 95% и создать мягкий сладкий вкус.

Для объяснения и продвижения преимуществ технологии LHT компания впервые использовала специальную информацию, основанную на научных и диетологических данных. С точки зрения населения Китая, снижение содержания лактозы означает лучшее усвоение компонентов молока. Данному бренду удалось завоевать авторитетную позицию в этой области благодаря рекомендациям пяти уважаемых диетологических организаций. Марка уже получила ряд наград.

Yili завоевала доверие с помощью рекламной платформы «легко усваивается». Кроме того, компания использовала положительные отзывы о продукции от спортсменов-олимпийцев, что позволило повысить ее ценность. Дальнейшее укрепление бренда строилось с использованием рекламы в СМИ и product placement (например, в 3-й и 4-й частях фильма «Трансформеры»), а также с привлечением знаменитостей.

По мере роста рынка продуктов с пониженным содержанием лактозы/безлактозных продуктов в Китае Yili расширила потребительскую аудиторию бренда ShuHua. Заинтересовать не только молодежь, но и состоятельных городских потребителей, а также пожилых людей ей удалось благодаря созданию молока, обогащенного кальцием, и молока для профилактики болезней сердца.

Nestle – шоколадное ароматизированное молоко

Nestle Филиппины предлагает шоколадный молочный напиток Chuckie, позиционируя его как высококачественное ароматизированное молоко для детей – питательный и вкусный «шоколадный приятель». Жители региона доверяют этому бренду, а матери ценят его активный ингредиент Calci-N. В целом, филиппинские потребители считают, что ароматизированное молоко не уступает белому в питательных свойствах.

Тем не менее, рынок шоколадного молока для детей является динамичным и высококонкурентным. Кроме того, в 2014 году здесь появились новые предложения, и Nestle поставила задачу выделиться на их фоне. Кампания «Радости детства» была нацелена на матерей, подчеркивала их желание сделать своих детей активными и счастливыми благодаря вкусному напитку. Она проводилась в СМИ и Интернете, включала рекламные акции в местах продаж и предложение маленьких упаковок по сниженной цене, что помогло повысить частоту потребления. Интересно, что дети могли играть с упаковкой этого продукта и превращать ее в различные фигурки. Помимо этого, Nestle вывела на рынок ограниченные серии ароматизированного молока со вкусом белого шоколада, а также шоколада и клубники.

Доля Nestle Chuckie продолжает расти, и этот продукт остается лидером рынка в сегменте ароматизированного молока.

Органическое молоко и органическое ароматизированное молоко в упаковках для потребления детьми дома и на ходу Sangha Farm стало первым подобным продуктом на рынке Южной Кореи.

Glanbia – молоко, обогащенное белком, Avonmore

Avonmore – один из крупнейших продуктовых брендов Ирландии, предлагающий несколько видов молока и молочных продуктов для обеспечения самых разных медицинских и возрастных потребностей. Молоко с повышенным содержанием белка (25 г в стакане объемом 500 мл) и витамина D – это лишь один из примеров в линейке высокосегментированных продуктов с добавленной стоимостью. Оно содержит на 50% больше молочного белка (сочетание казеина и сыворотки) и предлагается, как правило, активным людям, которые заботятся о своем здоровье. Однако продукт позиционируется не просто как спортивный напиток, что увеличивает число поводов для его потребления.

Ключевой инновацией также является прямое спонсорство от лица Гельской спортивной ассоциации (крупнейшая спортивная организация в Ирландии), а также привлечение спортсменов-послов бренда. Кроме того, Avonmore инвестировал средства в создание онлайн-магазина, который позволяет потребителям заказывать молочные продукты с доставкой на дом.

Juhayna – обезжиренное молоко

Juhayna – это полностью обезжиренное белое молоко, предназначенное для женщин, занимающихся спортом или стремящихся снизить вес. Было выведено на рынок Египта в июне 2013 года и сейчас успешно удовлетворяет растущий спрос на полностью обезжиренные продукты, обогащенные дополнительными питательными веществами.

Благодаря кампании «Не отказывай себе, но сохраняй форму» Juhayna выделяется на фоне своих конкурентов. На рынке Египта существуют и другие виды обезжиренного молока (0,4% жира), но Juhayna – единственный продукт с нулевым содержанием жира (0,04%).

Присутствие марки в социальных сетях достаточно широко: к примеру, ее страница на Facebook «нравится» 170 тыс. пользователей. Здесь публикуются рекомендации по поддержанию хорошей формы, а также рецепты различных блюд.

Piracanjuba – ароматизированное молоко со злаками и зернами

Piracanjuba – известный бразильский бренд, который давно существует на национальном рынке и является основным в категории ароматизированного молока для детей. В мае 2011 года его линейка была расширена ароматизированным молоком, ориентированным на молодежь. На первом этапе производитель добавил в рецептуру мелкие зерна, богатые белком, которые придали продукту особую текстуру. Следующим шагом стал запуск линейки с содержанием семян льна, амаранты и чиа, оттенив пользу зерен эксклюзивными вкусами темного шоколада и различными фруктовыми сочетаниями. Эти продукты позиционировались как питательное решение для молодых людей, желающих хорошо себя чувствовать и отлично выглядеть. А порционная упаковка объемом 200 мл с крышкой сделала ароматизированное молоко Piracanjuba удобным для целого ряда ситуаций потребления.

Следующим этапом развития бренда стал выход за пределы категории полезных напитков и движение в сторону сегмента продуктов, заменяющих полноценный прием пищи: так появилась линейка изделий, обогащенных клетчаткой киноа и семенами льна. Они содержали более крупные зерна и были богаты белком, что усиливало чувство сытости.

Maeil Dairies – органическое и ароматизированное молоко

Линейка Sangha Farm компании Maeil Dairies представляет рынок порционных упаковок органических продуктов в Южной Корее. В декабре 2013 года состоялся запуск первого в стране органического ароматизированного молока.

Экологичные новинки со вкусами банана и клубники появились на полках в порционной упаковке Tetra Prisma Aseptic 125 ml. Данные продукты сегмента «премиум» позиционировались как полезные, вкусные и удобные лакомства для детей. Мамам импонировали полезные свойства новинок, а детям понравился их компактный формат.

В 2014 году линейка была дополнена органическим белым молоком без добавок и органическим ароматизированным молоком со вкусом какао в той же порционной упаковке, что стало очередной премьерой для данного рынка.

Jimmy's – холодный кофе

Категория готового к употреблению холодного кофе до недавнего времени занимала слабые позиции в большинстве стран Европы, однако сейчас ситуация меняется. Вслед за холодным чаем данному сегменту предсказывают стабильный рост.

Холодный кофе Jimmy's появился на рынке Великобритании в 2011 году, а в 2013-м состоялся запуск этого полюбившегося многим продукта в картонной упаковке Tetra Prisma Aseptic объемом 330 мл. Энергичный, «общительный», модный и ориентированный преимущественно на молодежь, бренд активно присутствует в Интернете и прочно обосновался в социальных сетях. А инновационная картонная упаковка с крышкой Dream CapTM и ее запоминающийся дизайн подчеркивают премиальный характер продукта.

Одних традиционных продуктов сегодня уже недостаточно. Современные потребители ждут от производителей решений, которые бы одновременно обеспечивали максимальную пользу для здоровья и соответствовали их ритму жизни. Очевидны гигантские возможности для производителей, способных удовлетворить этот спрос. Предлагайте инновации и следуйте в ногу со временем! МС

реклама

Эффективное нарезки сыра

PolySlicer 1000 – это универсальный слайсер, который обеспечивает точную нарезку и высокую производительность для тех, кому нужно компактное, универсальное и простое в использовании устройство.

- Дисковые или серповидные ножи
- Большой проем для подачи продукции позволяют нарезать несколько брусков
- Возможность установки опционального устройства Interleaver для прокладки бумагой или специальной пленкой нарезанных ломтиков
- Interleaver предлагает независимую резку бумаги и продукции, что обеспечивает контролируемое позиционирование бумаги
- Легко подстраиваться под производственные потребности без больших затрат

Узнать больше:

Позвоните: +7 499 134 83 28

Электронная почта:

info@thurne.com или stsitovich@middleby.com

Посетите наш сайт www.thurne.com

THURNE
HIGH PERFORMANCE SLICING SYSTEMS

Thurne-Middleby Ltd • Norwich • UK

THE MIDDLEBY CORPORATION

Национальный стандарт на «органик»

Принят национальный стандарт на органическую сельхозпродукцию в России. Он является основополагающим документом перспективной для России отрасли.

Это первый официально принятый документ в данной сфере. Он определяет правила производства, переработки, транспортировки и хранения органической продукции.

Следующий шаг – принятие федерального закона об органическом сельском хозяйстве, по словам замглавы комитета Госдумы по аграрным вопросам Надежды Школкиной, запланирован на осеннюю сессию 2015 года.

Знаменательно, что стандарт полностью запрещает ГМО. Согласно стандарту, производство органической продукции должно быть расположено вдали от источников загрязнения окружающей среды, объектов промышленной деятельности, территорий интенсивного ведения сельского хозяйства. Выращиваться продукция может только на чистой почве. Минимальное время для «очищения» земли от химикатов в растениеводстве составляет в среднем два–три года, переходный период в животноводстве и аквакультуре составляет 4–24 месяца. Обрабатываться растения могут только биологическими средствами защиты, без использования ядохимикатов. Животные и птицы должны содержаться на свободном выгуле, отношение к ним максимально гуманное. Запрещено использование гормонов роста, необоснованного применения антибиотиков, сроки убоя значительно больше, чем в интенсивном сельском хозяйстве. Корма только натуральные, собственного производства.

Национальный стандарт гармонизирован с регламентами по органическому сельскому хозяйству ЕС. Вопрос о признании данного стандарта за рубежом и, наоборот, международных стандартов в России остается открытым до принятия федерального закона об органическом сельском хозяйстве.

По оценкам международных экспертов, мировой рынок экологически чистой сельхозпродукции в 2020 году составит 200–250 млрд долларов. Россия способна занять 10–15% данного рынка. Исследования ООН показали, что при переходе на технологии органического сельского хозяйства продуктивность повышалась на 116%, а доходы фермеров увеличивались в 2-3 раза.

retail.ru

Кредитование отрасли

В Минсельхозе России состоялось селекторное совещание по вопросу кредитования отрасли в 2015 году.

«Объем выданных кредитов на проведение сезонных полевых работ составил 136,5 млрд руб., что на 17% выше уровня аналогичного периода прошлого года, Россельхозбанком выдано 82,4 млрд руб. (меньше на 4,5%), Сбербанком России – 47 млрд руб. (больше на 75%), Газпромбанком – 7,2 млрд рублей (больше на 67%)», – сообщил **Дмитрий Юрьев, заместитель министра сельского хозяйства РФ**, на совещании по кредитованию сезонных полевых работ.

Он также отметил рост объема выданных госгарантий по отрасли. «Агентством кредитных гарантий по АПК уже выдано более 337 гарантий на сумму 2,3 млрд рублей», – уточнил Дмитрий Юрьев.

Ольга Мишина, исполнительный директор агентства, сообщила, что общий объем оказанной гарантийной поддержки составил 8,9 млрд рублей, выдано 1 896 гарантий.

«Порядка 70% гарантий по АПК приходится на Сбербанк России. Среди регионов высокие показатели у Краснодарского края, Тамбовской, Липецкой, Ростовской областей и Республики Башкортостан», – сказала она.

Молочный союз России напоминает, что для инвесторов, чьи проекты не проходят под критерии отбора на основе проектного финансирования (постановление правительства РФ № 1044), с выдачей госгарантий, могут обратиться в Агентство кредитных гарантий.

Молочный союз РФ

Комиссия по импортозамещению

Премьер-министр России Дмитрий Медведев подписал постановление о создании комиссии по импортозамещению. Ее председателем стал сам Дмитрий Медведев, заместители – Аркадий Дворкович и Дмитрий Рогозин.

«Создание комиссии направлено на координацию деятельности федеральных органов исполнительной власти, органов исполнительной власти субъектов Федерации, органов местного самоуправления и организаций по вопросам реализации государственной политики в сфере импортозамещения», – сказано в комментарии к постановлению на сайте кабинета министров. Комиссия будет разделена на две подкомиссии: по вопросам гражданской отрасли и по вопросам оборонно-промышленного комплекса.

С предложением уничтожать санкционные продукты на границе к президенту и премьер-министру обратился 24 июля министр сельского хозяйства Александр Ткачев. Глава государства поддержал эту инициативу и поручил администрации и правительству разработать соответствующий документ. 29 июля Владимир Путин подписал указ об уничтожении санкционных продуктов, он начал действовать 6 августа 2015 года. Решение об уничтожении таких продуктов поручено принимать трем ведомствам: Россельхознадзору, Роспотребнадзору и Федеральной таможенной службе.

24 июня 2015 года Владимир Путин подписал указ о продлении продовольственного эмбарго до 5 августа 2016 года включительно. Согласно постановлению кабинета министров Россия ограничила импорт из США, ЕС, Австралии, Канады и Норвегии говядины, куриного мяса, свинины, молочной продукции, живой, охлажденной и замороженной рыбы и ракообразных, орехов, фруктов и овощей. Из-под санкций по-прежнему выведены биологически активные добавки, спортивное, детское и лечебно-профилактическое питание (в том числе безлактозная продукция). Дополнительно к этому из списка исключены мальки лосося и форели, молодь устриц и мидий, а также семенной картофель, лук-севок, сахарная свекла и горох для посева.

vesti.ru

Рост производства молока

Министерство сельского хозяйства РФ констатирует рост объемов производства молока в сельскохозяйственных организациях и крестьянских (фермерских) хозяйствах на 177,1 тыс. т (+2,4%) и 45,7 тыс. т (+5,1%) соответственно.

За шесть месяцев текущего года этот показатель составил 7,5 млн т и 949,1 тыс. т соответственно. Наибольший прирост производства молока в сельхозорганизациях получен в Кировской (+23,8 тыс. т, или 9,8%) и Вологодской областях (+17,1 тыс. т, или 8,5%), Республике Татарстан (+15,5 тыс. т, или 3,1%), Калужской (+14 тыс. т, или 15,3%) и Воронежской областях (+13 тыс. т, или 5,8%).

Снижение объемов производства допустили Курганская (на 28,2 тыс. т – 16,7%) и Саратовская области (на 23,2 тыс. т – 6,2%), Республика Башкортостан (на 16,95 тыс. т – 1,9%), Курская область (на 16,24 тыс. т – 9,4%).

За 6 месяцев текущего года производство молока в расчете на одну корову в сельскохозяйственных организациях, не относящихся к субъектам малого предпринимательства, составило 2669 кг, что на 161 кг (+6,4%) больше соответствующего периода 2014 года.

Наибольший прирост молочной продуктивности достигнут в Калининградской (+616 кг), Амурской (+612 кг) областях, Приморском крае (+449 кг).

Казах-Зерно

Импорт сыра уменьшается

Рынок сыров в России – достаточно сбалансированный, снижение потребительской активности компенсируется уменьшением производства продукции.

Если сравнивать с началом года (январь 2015-го к январю 2014-го), рост выпуска твердых сыров был грандиозным – плюс 40%. В июне по сравнению с тем же месяцем прошлого года темп существенно снизился, и увеличение составляет 18,5%.

Выпускать большие партии «кормового» сыра становится невыгодно, производители стараются производить либо брендовую и элитную продукцию для платежеспособного покупателя, либо дешевый сырный продукт – для среднестатистического россиянина. Поэтому и цены ведут себя соответственно: «кормовые» сыры российского, белорусского производства в крупном опте стабильны, а брендовая продукция наоборот понемногу дорожает.

Закрытие «лактозной лазейки» снизило объемы импорта сыров в июне, но операторы все равно успели ввезти приличные объемы в начале месяца: из общего объема 1,9 тыс. т около 600–800 т зашло как «безлактозные».

Инфагро

Подмосковье: 777 тыс. т к 2017 году

Власти Московской области намерены увеличить производство молока к 2017 году до 777 тыс. т. Это означает, что самообеспеченность региона составит 42%.

Ранее минсельхоз области заявлял, что есть цель к 2020 году производить 1 млн т молока, чтобы покрывать 47% потребности региона в продукте. Сейчас этот показатель составляет 33%.

К 2017 году поголовье скота вырастет на 40 тыс. голов, а производство молока – на 300 тыс. т. Произойдет это за счет реконструкции 200 ферм. Больше всего хозяйств перестроят в Ступинском районе – 33 предприятия. Еще 30 ферм будут модернизированы в Рузском районе. Всего на реконструкцию потратят 7,5 млрд рублей. Из них только 1,5 млрд выделит бюджет, остальное вложат местные частные инвесторы и хозяйства.

В этом году господдержка АПК в регионе увеличена на 1 млрд рублей. Из них 153 млн пойдут на молочное животноводство, а остальное – на компенсацию инвестиционных затрат.

milknews.ru

Индия: экспорт в РФ

Индия может начать экспорт молочной продукции в Россию в ближайшее время. Переговоры по данному вопросу находятся на стадии завершения, сообщает посол Индии в России Пунди Шринивасана Рагхавана.

Как пояснил посол, шорт-лист потенциальных поставщиков молочной продукции в Россию уже сформирован. Сейчас стороны заканчивают обсуждать требования, которые выдвинул Россельхознадзор к экспортерам. После этого соглашение о поставках будет окончательно утверждено.

Напомним, что поставки двух индийских переработчиков молочной продукции (Parag Milk Foods Pvt. Ltd и Schieber Dynamix Dairies Ltd) были приостановлены 23 апреля Россельхознадзором из-за необходимости соблюдения дополнительных требований при экспорте. Проект новых требований на сегодняшний день не подписан.

pticainfo.ru

Спрос на молоко оттеснит биотопливо

Изменение рациона в развивающихся странах повысит мировой спрос на мясные и молочные продукты в течение следующих 10 лет, сдвинув поставки зерна в сектор кормов для скота, поскольку использование основанного на зерне биотоплива сокращается из-за более низких цен на нефть, сообщили FAO и OECD.

В ежегодном отчете о сельскохозяйственной перспективе Организация по вопросам продовольствия и сельского хозяйства ООН и Организация экономического сотрудничества и развития подтвердили широко распространенную тенденцию, установившуюся в прошлом году, к умеренным ценам на продовольственные товары вследствие производственной прибыли и снижения спроса.

Цены на все главные сельскохозяйственные продукты уменьшатся в реальном выражении с 2015-го по 2024 год, несмотря на то, что останутся выше уровней, замеченных перед скачком в 2007–2008 годах, за которым последовал период высокой изменчивости.

В общей картине рынков, более ограниченных вследствие слабого экономического роста, основной особенностью будет переход в рационе на животный белок. Во многих странах, включая развивающиеся экономики, наблюдается достижение насыщенности в потреблении главных продуктов. Одновременно наблюдается рост спроса на мясо и молочные продукты относительно спроса на зерновые культуры, что увеличит цены на мясо и молоко относительно цен на зерно.

Потребление животного белка повысит использование зерна и масличных для производства корма для скота. Спрос на корма составит 70% роста мирового потребления фуражного зерна в течение следующих 10 лет, что вдвое выше, чем в предыдущем десятилетии, когда около 40% шло на производство биотоплива.

Спрос на биотопливо сократился из-за более низких цен на нефть, что сделало его производство убыточным и заставило правительства повысить целевые показатели состава смесей. Заметным исключением является Бразилия, которая поддерживает дальнейшее использование этанола, сделанного из сахарного тростника. FAO и OECD критикуют схемы субсидирования биотоплива, виновные в ухудшении проблем поставок продовольствия.

Южная Америка и Бразилия могут получить преимущества от роста спроса на белковые продукты, учитывая их потенциал производства мяса и сои для корма скота. Бразилия, второй по величине мировой экспортер сельскохозяйственных продуктов после США, как ожидают, будет крупнейшим поставщиком, удовлетворяющим дополнительный мировой спрос.

Общий экспорт останется во власти небольшой группы стран. Согласно отчету российское эмбарго на импортные продукты питания изменило некоторые потоки продовольствия, усилив поставки из Южной Америки в Россию и поставки из ЕС и США в Азию.

agro2b.ru

Россия – Бразилия

Россия разрешила поставки молока еще 11 бразильским предприятиям под гарантии ветслужбы этой страны. В свою очередь Бразилия приняла условия нашей страны по поставкам российского зерна и гарантии Россельхознадзора в отношении российских компаний, заинтересованных в экспорте рыбной продукции в Бразилию.

Об этом было заявлено в ходе встречи секретаря по международным отношениям в агробизнесе министерства сельского хозяйства, животноводства и снабжения Бразилии Татьяны Палермо с руководителем Россельхознадзора Сергеем Данквертом. Решение Россельхознадзора расширило число молочных предприятий Бразилии, имеющих право на экспорт в РФ, до двадцати четырех.

Данквертом напомнил, что быстрое развитие российско-бразильских отношений в сфере торговли пищевой продукцией началось в 2000-х годах, когда было принято принципиальное решение о диверсификации поставок на наш продовольственный рынок, чтобы уйти от доминирования на нем США и Евросоюза, поставлявших суммарно 2,8 млн т мяса в год. Бразилия стала первым поставщиком мяса из Латинской Америки, затем к ней присоединились Аргентина, Уругвай, Парагвай и Чили.

На встрече также были обсуждены вопросы организации поставок из Бразилии в Россию генетических ресурсов, в частности инкубационных яиц и племенных свиней.

Комментируя решение Бразилии по поставкам российского зерна, вице-президент Российского зернового союза Александр Корбут заявил, что перспективы и условия экспорта нашей пшеницы в эту латиноамериканскую страну обсуждались несколько лет. Определенным препятствием было то, что в ряде бразильских штатов были особые фитосанитарные ограничения по зерну. «Эти вопросы были урегулированы», – сказал он.

Потенциал Бразилии по импорту пшеницы достаточно большой – от 6,5 млн т и выше. В настоящее время основными поставщиками зерна в Бразилию «в силу удобной логистики» являются США и соседние страны, в частности Аргентина. Поставки российской пшеницы носили эпизодический характер. Так, в сезон 2009–2010 годов было экспортировано 29 тыс. т пшеницы. В последующие годы поставок не было.

Интерфакс

Инспекция турецких предприятий

На турецких предприятиях, которые планируют поставлять мясную и молочную продукцию на российский рынок, со второй половины июля проходят проверки согласно достигнутым ранее договоренностям между Россельхознадзором и ветеринарной службой Турции.

Турецкая сторона предложила для проверки более 300 предприятий, включая 93 завода по переработке молока, 51 – по производству инкубационных яиц, 51 – по переработке рыбной и морской продукции, 43 – по производству мяса птицы, 31 – по производству готовой мясной продукции. Однако к началу проверки были представлены акты обследования лишь части из них.

По словам представителя Россельхознадзора Алексея Алексеенко, возглавляющего российскую делегацию, проверки будут проводиться выборочно, в первую очередь российские эксперты посетят молочные производства и птицефабрики.

В настоящее время в списке турецких поставщиков мяса птицы значится 16 предприятий, ввоз продукции с четырех из них запрещен. Право на экспорт молочных изделий в РФ имеют восемь компаний.

milknews.ru

Anuga FoodTec – платформа для инноваций

Событие:

33-я международная выставка пищевой промышленности Anuga FoodTec

Дата:

24–27 марта 2015 года

Место проведения:

Кельн, Германия

Периодичность:

раз в два года; первая выставка прошла в 1924 году

Организатор:

Koelnmesse GmbH

Участники:

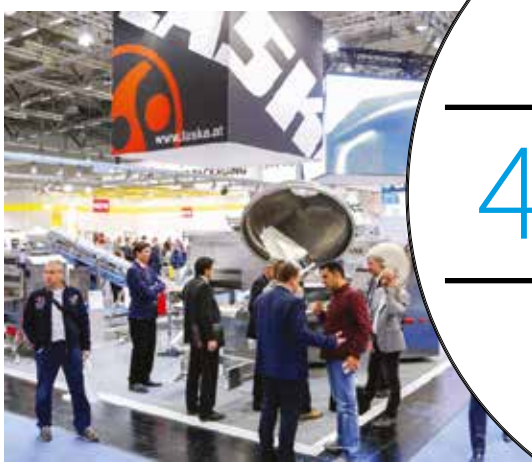
1,5 тыс. компаний из 49 стран

Посетители:

45 тыс. человек из 137 стран

Выставочная площадь:

121 тыс. м^2



45 000 посетителей из 137 стран мира

1500 участников из 49 стран мира

С 24 по 27 марта в немецком городе Кельне прошла ведущая международная выставка пищевой промышленности Anuga FoodTec. Мероприятие уже почти 20 лет является ключевой платформой для взаимовыгодного диалога между изготовителями продуктов питания и производителями оборудования, ингредиентов, а также разработчиками технологий для продовольственного сектора.

Одной из главных тем выставки 2015 года стало ресурсосбережение. Экспоненты продемонстрировали разнообразие решений для сокращения расходов воды, энергии и продуктов в производстве.

В этом году Anuga FoodTec собрала 45 тыс. посетителей из 137 стран. Участниками мероприятия стали 1,5 тыс. компаний, представляющих 49 стран, что на 14% больше числа экспонентов предыдущей выставки, прошедшей в 2012 году. Выставочная площадь составила 121 тыс. кв. м.

Экспоненты выставки снова демонстрировали инновации и прогрессивные решения для всех стадий производственного цикла – от выбора сырья и процессов его обработки до наиболее высокотехнологичных процессов. В событии участвовали как крупные всемирно известные производители, так и небольшие компании, представляющие интересные инновационные решения.

Anuga FoodTec доказала, что производители продуктов питания во всем мире не собираются останавливаться на достигнутом и хотят модернизировать свои предприятия по последнему слову техники. Это подтвердил особый спрос гостей мероприятия на энергосберегающие технологии, а также решения, позволяющие ускорить выпуск и увеличить выход продукции.

В ходе выставки о представленных достижениях и инновациях нам рассказали ее постоянные участники.

МАУРИЦИО ГАЛАТИ,
коммерческий руководитель проектов компании Andritz Separation:

На выставке Anuga FoodTec мы демонстрируем последние новинки компании, в частности сепаратор CremaViva, позволяющий очищать молоко при низкой температуре в 4°С, тогда как обычно на молокозаводах это происходит при температуре 45–50 С°.

Для нагрева продукта нужен пар, затем дальнейшее охлаждение для очистки, что приводит к существенным энергозатратам. Наш сепаратор CremaViva позволит сократить энергозатраты, очищая молоко при низкой температуре.

Кроме этого, мы представляем на выставке новую систему для переработки молока, пользующуюся значительным спросом в странах Восточной Европы, в том числе в России.

Если раньше мы продавали простой ручной сепаратор, то теперь клиентам, особенно российским, нужны более эффективные решения для больших объемов производства (15–30 т/ч), позволяющие регулировать свойства молока. Поэтому мы предложили им новую автоматизированную систему LATTOMATIC для нормализации количества жиров, что позволяет добиться лучшего качества продукции.

Сегодня при выборе оборудования заказчики в первую очередь обращают внимание на его качество, а также опыт работы производителя на рынке. Даже в России, экономика которой переживает кризис, ситуация обстоит таким образом. Российским клиентам интересны, прежде всего, производительность оборудования для повышения эффективности и условия сервисного обслуживания, ведь многие машины работают по 24 часа в сутки семь дней в неделю, их останавливают только ненадолго для очистки. При этом оборудование, проходя ежегодно профилактическое сервисное обслуживание, в среднем может работать в течение 20 лет. Я знаю, что в России много местных производителей, но пока они не могут добиться такого высокого качества, как европейские компании. Качество – наше оружие в борьбе с конкурентами!

Надо признать, ситуация с ослаблением рубля доставляет нам некоторые трудности, так как ограничивает возможности приобретения оборудования для российских клиентов. Но можете себе представить: даже в декабре, когда курс евро был максимально высоким, я получал заказы на сепараторы!

По итогам своей поездки в Россию могу сказать, что для нас все складывается достаточно хорошо: клиентам нужно качество, а мы за него отвечаем.

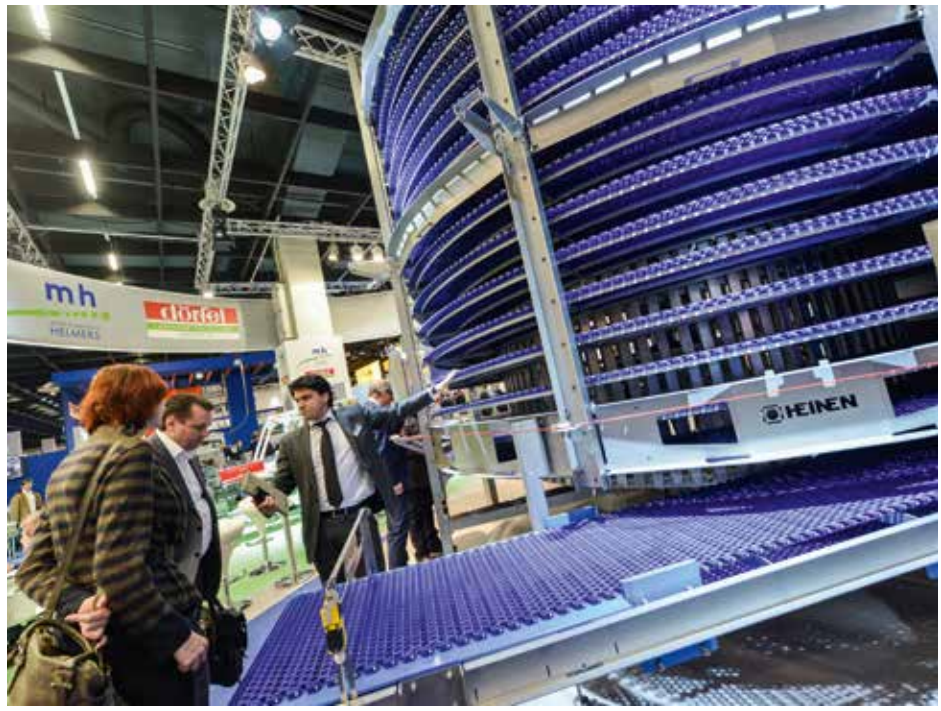
В первый день работы выставки посетителей было намного больше, чем год назад. Это говорит, в частности, о том, что люди стремятся покупать европейское оборудование, чтобы увеличить отечественное производство сыра, молока, сливок, масла, сока. Для нашей компании это хорошая возможность увеличить продажи.

В целом производители и переработчики продуктов питания по всему миру сегодня активно развиваются, занимаются постоянным поиском нового

оборудования и новых технологий, систем автоматизации и программного обеспечения.

Я уверен, что одним из наиболее перспективных направлений в сегменте оборудования для пищевой промышленности станут энергосберегающие машины высокой производительности. На сегодняшний день мы можем поставлять сепараторы, которые позволяют экономить энергию, сохраняя при этом высокую эффективность.

Посетите нас на выставке «Агропродмаш–2015», стенд FE115.



ТОБИАС ЙЕСБЕРГЕР,
генеральный директор компании Jessberger:

Выставка Anuga Food Tec – одна из крупнейших в пищевой индустрии, здесь представлено множество новых продуктов, в рамках деловой программы обсуждаются самые актуальные проблемы.

Основная сфера нашей деятельности – химические и гальванические фильтры. Мы занимаемся разработкой насосов высокой вязкости, однако в последние годы наших клиентов интересуют не только собственно насосы, но и целые линии для начинки продуктов и дозирования. Наши решения в этой области внедрены, например, на производстве таких известных компаний, как Nestle и Coca-Cola.

На Anuga Food Tec мы представляем, в том числе, новое оборудование для начинки продуктов. Что же до наших новых решений, то несколько месяцев назад мы разработали устройство для дозировки от 20 до 50 г путем нажатия всего одной кнопки, которое может быть востребовано не только в пищевой индустрии, но и в других отраслях.

Как мне кажется, продажа и насосов, и дозаторов, и оборудования для начинки имеет хорошие перспективы на мировом рынке, в том числе в России. Конечно, жаль, что экономическая ситуация в этой стране сейчас складывается не лучшим образом, но так же, как и в Греции, мы предоставляем скидки на оборудование нашим российским клиентам для того, чтобы их не потерять.

На данный момент в России у нас есть лишь небольшое представительство, где работает около 20 сотрудников, однако объем продаж на местном рынке постоянно увеличивается, и мы собираемся наращивать свое присутствие в стране в течение ближайших 5–10 лет.

РЕНЕ КОПП,
руководитель направления «Насосное оборудование для пищевой, фармацевтической и химической промышленности», компания KSB AG (Франкенталь, Германия):

Выставка Anuga Food Tec, в которой наша компания приняла участие в качестве экспонента, произвела самые лучшие впечатления. На своем стенде мы представили четыре серии насосов для гигиенического применения в пищевой промышленности, производстве напитков и фармацевтической промышленности – это центробежные насосы серии Vitachrom, Vitacast, Vitaprime, а также проточный объемный (кулачковый) насос серии Vitalobe. Им характерна гигиеническая конструкция для безостаточной очистки (CIP/SIP), применение высококачественных сплавов для материального исполнения, все это делает их неотъемлемыми компонентами практически любого производственного процесса, связанного с высокой степенью стерильности. Пригодность для перекачивания пищевых продуктов подтверждена мировыми сертификатами EHEDG (European Hygienic Engineering&Designing Group), FDA (Управление по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов), ACS (Attestation de Confirmite Sanitaire) и ISO 9001.

Как мне кажется, главное преимущество KSB заключается в том, что мы предлагаем комплексные инженерные решения. Насосное оборудование, трубопроводная арматура, приводные системы и приборы автоматического управления и контроля из «одних рук» – это, прежде всего, идеальная сочетаемость элементов в системе, более простой и удобный подбор комплексных модулей, безупречная эксплуатация и максимальная экономия электроэнергии. Что касается области промышленного производства продуктов питания и напитков, мы предла-

гаем инновационное высококачественное насосное оборудование, соответствующее всем строгим мировым гигиеническим нормам и требованиям. Из новинок, представленных на выставке, особенно интересен, на мой взгляд, кулачковый насос Vitalobe, который скоро появится на рынке в технически усовершенствованной модификации. Он будет оснащен синхронным реактивным двигателем SuPremE класса IE4 и системой частотного регулирования PumpDrive нового поколения. Для пищевой промышленности – это насос будущего в области перекачивания деликатных высоковязких жидкостей, таких как, например, шоколад, так как во многих пищевых производствах подобные ингредиенты добавляются под большим давлением и соответственно требуют подходящего оборудования. А если учесть энергоэффективные характеристики данного насоса благодаря его высокоэффективному двигателю – это лучшее решение из ныне существующих на рынке.

Рынок продуктов питания – один из самых перспективных и быстрорастущих в мире. С моей точки зрения, в будущем его объемы только продолжат увеличиваться. Наибольший потенциал развития имеют решения для употребления пищи на ходу, новые продукты питания, а также рецептуры и технологии для их производства, сегмент полуфабрикатов, позволяющих потребителям экономить время на приготовление пищи дома. По сравнению с другими секторами экономики пищевой рынок более разнообразен и потому более интересен. В России оборудование KSB широко известно и многие годы успешно применяется на объектах нефтехимической промышленности и энергетики, в инженерных системах зданий и сооружений, объектах ВКХ. Наши насосы для пищевых производств пока представлены мало в стране, связано это скорее с определенной стагнацией в развитии этого сектора экономики в прошлые годы, т. к. большой акцент делался на импорт товаров в Россию. В настоящее время в связи с общемировой ситуацией и ограничением и даже запретом поставок продовольственных товаров из некоторых стран, насколько мне известно, в России активизируется развитие собственного пищевого производства. Это значит, будут строить, реконструировать и модернизировать производственные линии, где, конечно, потребуется новейшее высокотехнологичное оборудование для соответствия российской продукции мировым стандартам и ее равной конкуренции с зарубежными своими аналогами. В этом ключе мы очень оптимистично смотрим на перспективы развития рынка оборудования для пищевой промышленности в России и, безусловно, рассчитываем стать его полноценным участником. Представительство KSB в России ведет активную работу по ознакомлению российских предприятий пищевой промышленности с насосным оборудованием KSB, и в будущем мы ожидаем интересных и крупных совместных проектов.

Результатами прошедшей выставки Anuga Food Tec мы довольны, она позволила глобально оценить уровень интереса и потребности в нашем оборудовании, наметить дальнейшие производственные планы и установить ценные контакты. МС

Инновации на повестке дня

ЦЕНТРЫ РАЗРАБОТКИ НОВОЙ ПРОДУКЦИИ КОМПАНИИ TETRA PAK

Могут быстро и экономически эффективно помочь вам:
- в разработке инновационной продукции
- в производстве нового продукта на существующей производственной линии
- в повышении производительности…

Десять Центров разработки новой продукции по всему миру – прекрасный ресурс для тестирования и разработки ваших инновационных решений

Узнайте больше: www.tetrapak.com/ru, тел. +7 495 787 8097

СОХРАНЯЯ Tetra Pak® ЛУЧШЕЕ

реклама

Tetra Pak®, , СОХРАНЯЯ ЛУЧШЕЕ являются зарегистрированными торговыми марками и принадлежат группе компаний Tetra Pak

↓ Молочная ферма «Агрофирма "Дмитрова Гора"» , холдинг «АгроПромкомплектация»
Фото: Татьяна Путинцева, ИД «Сфера»

На сегодняшний день в России работает около 1 тыс. молочных ферм и порядка 20 тыс. производителей сырого молока.

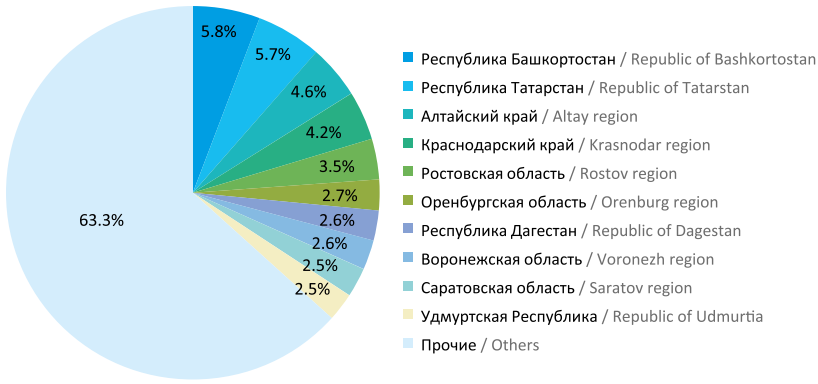
GRC GLOBAL RESEARCH CONSULTING

Рынок молока: оценка ситуации в России

Milk market: analysis of the situation in Russia

Диаграмма. Структура российского производства молока по регионам в 2014 году, %

Diagram. Structure of Russian milk production by regions in 2014, %



Источник: Росстат / Source: Federal State Statistics Service

Сегодня в молочной промышленности складывается довольно сложная ситуация для отечественных производителей молока.

На фоне увеличения продуктивности молочного стада по-прежнему отмечается сокращение поголовья коров.

По приблизительным оценкам, отечественное дойное стадо ежегодно уменьшается в среднем на 2%. Количество коров за первые шесть месяцев 2015 года в сельскохозяйственных организациях сократилось на 2,4% по отношению к аналогичному периоду 2014-го и составило примерно 3,4 млн голов. Производство молока в стране почти не растет, хотя потребность молочной промышленности в сырье велика.

Прошлый год для российской молочной отрасли стал неоднозначным. С одной стороны, перед отечественными производителями и переработчиками открылись новые перспективы в связи с введением продовольственного эмбарго ввиду ответных санкций РФ. Стоит отметить, что ранее доля импортной молочной продукции на внутреннем рынке страны превышала 30%, при этом, например, по сырам в 2013 году она составляла около 27%, а в 2014-м сократилась до 18%. Таким образом, эмбарго создало благоприятные условия для импортозамещения на российском молочном рынке.

В то же время молочная отрасль является технологичным, капиталоемким производством с длительным периодом окупаемости. В условиях падения рубля и сокращения банковского финансирования инвестиции в отрасль снижаются, а уровень рисков растет. Однако образовавшийся дефицит на молочном рынке ввиду жесткого эмбарго подтолкнул переработчиков перейти на выпуск продукции с высокой добавленной стоимостью и, следовательно, с большей маржей. Таким образом, производство сыров по итогам 2014 года увеличилось на 6,4%, сливочного масла – на 11,4%. Объем производства цельномолочной продукции в пересчете на молоко сохранился на уровне 2013-го, что частично произошло за счет более широкого использования заменителей растительного происхождения.

На сегодняшний день в России работает около 1 тыс. молочных ферм и порядка 20 тыс. производителей сырого молока. Доля фальсификата на рынке составляет до 15% в пересчете на молоко. В качестве замены молочному жиру при фальсификации продукции выступает пальмовое масло. Использование растительных масел в изготовлении сыров и молочных изделий противоречит Техническому регламенту ТС, однако широко распространено среди недобросовестных производителей, так как пальмовое масло намного дешевле качественного молочного сырья.

Главные проблемы, с которыми сталкиваются участники отрасли, заключаются в дорогих кредитах, низкой рентабельности и недостаточной

Nowadays the dairy industry is in a difficult situation that affects domestic milk producers.

At a rough estimate, every year the domestic milking herd decreases on average by 2%. The number of cows in agricultural enterprises during the first six months of 2015 has decreased by 2.4% compared to the same period in 2014 and amounted about 3.4 million livestock unit.

Milk production is barely growing in the country, although the demand for raw materials in the dairy industry is high.

Last year was ambiguous for the Russian dairy industry. On the one hand, new perspectives emerged for domestic producers and processors in connection with the implementation of the food embargo due to retaliatory sanctions from the Russian Federation. It should be mentioned that the share of imported dairy products exceeded 30% in the domestic market, while, for example, the share of cheese was about 27% in 2013 and fell to 18% in 2014. Thus, the embargo has created favorable conditions for import substitution on the Russian dairy market. At the same time, the dairy industry is technologically advanced, capital-intensive production with a long payback period. Under the condition of the fall of ruble and the reduction of bank financing investments in the industry are falling and the level of risk is increasing. However, this deficit in the dairy market caused by severe embargo prompted refiners to move to production of products with high added value, and therefore, with a greater margin. Thus, the production of cheese as of year-end 2014 increased by 6.4%, butter - by 11.4%. The volume of production whole-milk products in terms of milk remained at the same level as in 2013, which was partly due to the increased use of substitutes of vegetable origin.

Today there are about 1 000 of dairy farms and about 20 000 of raw milk producers in Russia. Counterfeit product share on the market is 15% in

В условиях падения рубля и сокращения банковского финансирования инвестиции в отрасль снижаются, а уровень рисков растет.

Under the condition of the fall of ruble and the reduction of bank financing investments in the industry are falling and the level of risk is increasing.

поддержке государства. Особенно тяжело мелким хозяйствам, которые не могут справиться с расходами на содержание скота.

Структура производства по основным категориям хозяйств имеет следующий вид: получается, что в 2014 году почти одинаково – чуть меньше половины общего объема молока – было произведено в хозяйствах населения (47,6%) и сельскохозяйственными организациями (46,1), а также 6,3% крестьянскими (фермерскими) хозяйствами, включая индивидуальных предпринимателей. Хотя картина здесь относительно стабильна, в последние четыре года отмечается постепенное снижение доли хозяйств населения в общей структуре производства и медленный, но устойчивый рост доли крестьянских фермерских хозяйств.

Рассматривая ситуацию в разрезе федеральных округов, необходимо отметить, что лидером является Приволжский ФО, где производится 31% российского молока. По итогам 2014 года его показатель достиг 9,5 млн т. Практически в половине федеральных округов в прошлом году отмечался спад производства молока после роста в 2012-м. В период 2010–2011 гг. показатель также демонстрировал отрицательную динамику, вызванную засухой и сокращением поголовья коров из-за резкого снижения кормовой базы.

Среди регионов России наибольшие объемы производства молока (в молочном эквиваленте) приходятся на Республику Башкортостан: ее доля по итогам 2014 года составляет 5,8%. Чуть меньше (5,7%) у Республики Татарстан, замыкает тройку лидеров Алтайский край (4,6%).

Наиболее высокие цены производителей на пастеризованное питьевое молоко в России отмечаются в Дальневосточном ФО, а самые низкие характерны для Приволжского округа. По данным за 2014 год средние цены на сырое молоко выросли на 25% относительно аналогичного периода 2013-го. По результатам первых двух месяцев 2015 года можно было также видеть рост – до 21,3 тыс. рублей за тонну. Мониторинг ситуации на рынке на текущий момент показывает, что закупочные цены на сырое молоко не изменились по сравнению с данными прошлого месяца.

В 2014 году можно было наблюдать отрицательную динамику российского импорта молочной продукции, который составил порядка 883 тыс. т. По отношению к показателю предыдущего года это на 32% меньше. Согласно оперативным данным Федеральной таможенной службы (ФТС) по состоянию на август 2015 года импорт без учета Беларуси и Казахстана по сухому молоку упал в 6 раз по сравнению с аналогичным периодом прошлого года, импорт сырной продукции снизился в 10 раз, а сливочного масла – в 7 раз. В структуре импорта молочной продукции в натуральном выражении преобладали сыры и творог – на них пришелся 31% всего объема. Также крупными группами в структуре импорта являются сгущенные и несгущенные молоко и сливки, сливочное масло и молочные пасты.

conversion to the milk. In counterfeiting palm oil acts as milk fat substitute. The use of vegetable oils in the production of cheese and dairy products contradicts the Technical Regulations TC but it is wildly used by unscrupulous manufacturers because palm oil is much cheaper then high quality raw milk.

Among the main problems that industry faces are expensive loans, low profitability and lack of state support. Especially, it is really difficult for smallholders who can not manage costs of maintaining cattle.

Structure of production by major farm categories is following: it turns out that it remained almost the same 2014, less than a half of the total milk volume was produced by households (47.6%) and 46.1% by agricultural organizations, as well as 6,3% by peasant farm enterprises, including private entrepreneurs. Although the situation is relatively stable, for the last four years there has been a gradual decline in the share of households in the total production and the slow but steady growth of the share of peasant farms.

Analyzing this situation in the context of federal districts, it should be noted that the leader is the Privolzsky Federal District, which produces 31% of Russian milk. At the end of 2014 this region produced 9.5 million tons of milk. Last year almost a half of all federal districts had a decline in milk production after growth in 2012. In the period 2010/2011 the index showed a negative trend that was caused by drought and reduced number of cows due to the sharp decline of food supply.

Among Russian regions the largest volumes of milk production (in milk equivalent) accounts to the Republic of Bashkortostan, it had a share of 5.8% in 2014. The Republic of Tatarstan had a slightly less share of 5.7% and the Altai region closed the top three with 4.6%.

The highest prices of pasteurized liquid milk in Russia are found in the Far East Federal District, while the lowest are found in the Privolzsky Federal District. According to the data for 2014 the average price of raw milk increased by 25% compared to the same period in 2013. According to the results of the first two months of 2015 it was also possible to see a growth up to 21.3 thousand rubles per ton. Monitoring of the situation on the market shows that purchased prices of raw milk did not changed in comparison with last month.

In 2014 we could observe a negative dynamics of Russian import of dairy products, which amounted to 883 thousand tones approximately. In relation to the rate of the previous year, this year it decreased by 32%. According to the real-time data presented by the Federal Customs Service (FCS) as of August 2015, imports of dry milk, excluding Belarus and Kazakhstan, fell by 6 times compared to the same period of the last year, imports of cheese decreased in 10 times, and butter in 7 times. In the structure of the dairy product import cheese and cottage cheese dominated in volume terms, they constituted 31% of the total volume.

Количество коров за первые шесть месяцев 2015 года в сельскохозяйственных организациях сократилось на 2,4% по отношению к аналогичному периоду 2014-го и составило примерно 3,4 млн голов.

The number of cows in agricultural enterprises during the first six months of 2015 has decreased by 2.4% compared to the same period in 2014 and amounted about 3.4 million livestock unit.

Одной из характерных особенностей функционирования российского молочного рынка в 2015 году стало увеличение ввоза молочной продукции из Беларуси, составившее 12,4%. Минсельхозпрод Беларуси утвердил минимальные рекомендуемые экспортные цены, а учитывая, что курс доллара по отношению к рублю растет, стоит ожидать повышения цен. Однако в ближайшее время темпы роста объемов поставок молочных изделий из Беларуси вряд ли будут снижаться, т. к. Россия продлила срок действия продовольственного эмбарго, введенного в августе прошлого года в отношении продукции из США, ЕС, Канады, Норвегии и Австралии, еще на один год – до 5 августа 2016-го. К тому же белорусская сторона при составлении Прогнозного баланса спроса и предложения Союзного государства предлагает увеличить объемы поставок всех без исключения молочных продуктов.

В настоящее время импортозамещение является главной задачей, которая стоит перед государством и производителями. Ранее Минсельхоз давал различные оценки сроков ее достижения – от десяти до пяти лет. В остальных сферах сельского хозяйства время, необходимое для выполнения показателей доктрины продовольственной безопасности, существенно ниже. MC

Concentrated and not concentrated milk and cream, butter and dairy spreads are also large groups in the structure of imports.

One of the main features of the Russian dairy market in 2015 was an increase of the dairy products import from Belarus by 12.4%. Agriculture and Food Ministry of Belarus approved the recommended minimum export prices and, given the fact that dollar rate grows in relation to ruble, we can expect increase in price. However, in the near future the growth of the dairy products supply from Belarus is unlikely to decline because Russia extended its food embargo implemented last year for products from the US, EU, Canada, Norway and Australia for one year more - until August 5, 2016. Besides, Belarussia, while preparing the Forecast balance of demand and supply of the Common State, proposes to increase the volume of supplies of all dairy products without exception.

At the present time import substitution is the main task that our government and manufacturers are facing. Earlier this year the Ministry of Agriculture gave different estimates of the time necessary for its achievement - from ten to five years. In other agricultural areas the time required to achieve figures of the food security doctrine is significantly less. DS

One of the main features of the Russian dairy market in 2015 was an increase of the dairy products import from Belarus by 12.4%.

НОВИНКА: СТАБИЛИЗАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ
на основе каррагинанов, микрокристаллической целлюлозы, альгинатов

и еще более 1000 ингредиентов для молочных продуктов

Разработки
- технологические инновации
- авторские рецептуры

Маркетинг
- исследования рынка
- изучение мировых тенденций
- разработка концепции

Поставки
- гибкая ценовая политика
- европейские производители

Балтийская Группа
www.balticgroup.ru

Санкт-Петербург: +7 (812) 320 76 77
Москва: +7 (495) 921 28 68

реклама

Новые знания на семинаре в Стамбуле

Технологический семинар компаний FMC Health and Nutrition и «Балтийская Группа» прошел в конце июля в Стамбуле.

Целью трехдневной программы было представление новейших разработок и инновационных технологических решений в сфере производства сыров и других молочных продуктов. FMC Health and Nutrition – мировой лидер и эксперт в области гидроколлоидов. Именно поэтому знания, полученные участниками семинара, значительно приблизили их к решению технологических задач по созданию желаемой структуры конечных продуктов, стабильной в течение всего срока хранения.

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

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

www.balticgroup.ru

«Белореченское» запускает производство сыров

СХОАО «Белореченское» планирует расширить ассортимент молочной продукции за счет производства сыров.

Об этом сообщил заместитель генерального директора по сбыту продукции предприятия Игорь Матвиенко. Сейчас предприятие ведет

закупку оборудования. Выпуск первой сырной продукции рассчитывают осуществить через полгода.

В настоящее время «Белореченское» достаточно обеспечивает молоком жителей Иркутской области и Республики Бурятия. Кроме того, у компании быстрорастущая сырьевая молочная база – тот объем молока, который можно безболезненно направить на новую продукцию.

Компания планирует также расширить объемы производства уже выпускаемого ассортимента. Широкая линейка творожных продуктов разной жирности, с разными наполнителями появится на полках магазинов Иркутской области ближе к Новому году. Цех по производству запустят в ближайшее время. Вторым шагом станет производство продуктов с высокой долей содержания молока, например вареники или блинчики с творогом. Это весьма востребованная категория продаж.

Компания продолжает наращивать свое присутствие в регионе. Как отметил Игорь Матвиенко, в настоящее время в Иркутске собственная торговая сеть «Белореченское» насчитывает 84 магазина, в Братске – 26 магазинов, в Усть-Илимске – 3, в Улан-Удэ – 17. Открываются магазины в Черемхово, Усолье-Сибирском, в планах – Зима, Тулун.

DairyNews.ru

«ЭФКО» выходит на рынок йогуртов

Группа компаний «ЭФКО» сообщает о планах выхода на российский рынок йогуртов. Выпуск продукции будет осуществляться под ведущей торговой маркой ГК «ЭФКО» – «Слобода», говорится в пресс-релизе компании.

В конце апреля 2015 года будет произведен запуск завода по производству йогуртов проектной мощностью 200 т готового продукта в сутки.

Производство размещено в городе Алексеевка Белгородской области. Завод оснащен высокотехнологичным оборудованием и позволяет выпускать «живой» биойогурт со сроком хранения 30 дней без применения консервантов. Общий объем инвестиций в строительство составил более 1,15 млрд рублей.

В ассортименте будут представлены классические молочные, фруктовые и ягодные йогурты. Как и все продукты бренда «Слобода», йогурты будут изготавливаться из натуральных ингредиентов, йогуртовых культур и лактобактерий L. casei.

Все поставщики сырья будут проходить тщательный отбор и применять в своих хозяйствах новейшие технологии в уходе и кормлении животных. В соответствии с требованиями международной системы качества ИСО9001–2011 каждая партия молока на этапе приемки непосредственно на заводе также будет проходить строгий контроль и исследования. Закупка молока будет осуществляться в фермерских хозяйствах Белгородской и Воронежской областей.

Агроинвестор

Роботизированная ферма в Калужской области

Первая очередь роботизированной фермы Владимира Козлова открылась в Калужской области, сообщает пресс-служба правительства региона.

Инвестиции в строительство фермы составили 48 млн рублей, из них 10 млн рублей – грант, полученный предпринимателем по программе создания семейных животноводческих ферм. Из них 5,2 млн рублей – на реконструкцию животноводческого помещения под беспривязное содержание коров, 2,3 млн рублей – на покупку скота, 2,5 млн рублей – на инженерную инфраструктуру. Кроме того, проект предполагает создание полной технологической цепочки, включая формирование собственной кормовой базы, проведение селекционной работы по улучшению продуктивности стада, выращивание животных и реализацию молока на перерабатывающие предприятия области.

В настоящее время в КФХ содержится 250 голов КРС, из них 28 – на роботизированной ферме. Надой на одну корову ежедневно составляет 22 литра молока.

На ферме установлены два доильных робота. Они рассчитаны на 140 голов скота. После реализации второй очереди проекта количество доильных роботов увеличится вдвое, а стадо вырастет до 300 голов.

Агроинвестор

Молочный комплекс в Ленобласти

В Ленинградской области завершилось строительство нового молочного комплекса на племенном заводе Новоладожский. Инвестиции составили 950 млн рублей.

Комплекс рассчитан на 2 тыс. голов скота и состоит из четырех коровников на 500 голов каждый. Он оборудован новым доильно-молочным блоком типа карусель, рассчитанным на 60 голов. В хозяйстве установили систему сбора и удаления навоза мощностью 30 тыс. куб. м. По плану надой молока составит 8 т на одну корову. На заявленную мощность комплекс выйдет к 2017 году, когда количество коров доведут до 2 тыс.

Племзавод работает с айрширской породой. Производство молока на одну корову составляет 8 т. По этому показателю Новоладожский считается одним из лучших хозяйств региона.

pticainfo.ru

Местные сулугуни и моцарелла

В Свердловской области начнут производить новые сорта мягких сыров. Два вида моцареллы и один сулугуни к сентябрю будет делать Новоуральский молочный завод.

До сих пор в регионе эти сыры не выпускались. Завод закупил оборудование из Италии и Польши, а специалистов обучал на сыроварнях Италии. Кроме того, продолжать обучение работники предприятия будут в Израиле. Затем побывавшие в командировках сотрудники завода обучат коллег на месте. Сейчас проходит налад-

ка оборудования. На полную мощность завод выйдет позже.

Объем местных сыров в магазинах региона не превышает 10%. Собственное производство молока в Свердловской области обеспечивает лишь 47% потребностей местного населения в этом продукте. В 2015 году региональные власти надеются увеличить производство молока на 17%. До 2025 года объемы производства достигнут 500–600 тыс. т, что на 50% больше текущих показателей.

milknews.ru

Сыр из молока альпийских коз

В Смоленской области запустят производство молока и сыра из молока альпийских коз, закупленных во Франции.

Об этом сообщили в муниципальной администрации Кардымовского района Смоленской области. Для закупки оборудования и модернизации доильного и производственного цеха в проект было вложено 300 млн рублей. В августе руководство увеличит поголовье еще на 500 французских коз. С этой целью планируется построить дополнительное помещение и установить современное оборудование.

Новый проект реализуется предприятием «Красная горка», в планах у переработчиков уже в ближайшее время принять у себя специалистов из Франции для наладки оборудования и обучения персонала. Первые партии сыра появятся на прилавках магазинов Москвы и Московской области в сентябре. В дальнейшем инвесторы планируют выйти на региональные рынки. На производстве будут выпускать сыр, не имеющий аналогов в России, говорит руководство.

milknews.ru

ФАС оштрафовала Danone

АО «Данон Россия» оштрафовано на 162, 4 млн рублей за дискриминацию поставщиков сырого молока, сообщила пресс-служба управления ФАС по Санкт-Петербургу.

С жалобой в ведомство обратилась компания «Агро-трейд». Поставщик сырого молока сообщил, что компания необоснованно снизила закупочную цену молока с 20 до 17,5 рубля за литр. Согласно выводам комиссии Петербургского УФАС, «Данон Россия» рассчитывает базовые закупочные цены на сырое молоко для разных поставщиков по непрозрачным методикам, что ведет к созданию дискриминационных условий. Таким образом, компания нарушила ст. 10 закона о защите конкуренции, полагают в антимонопольном органе.

«В соответствии с ч. 2 ст. 14.31 КоАП РФ за подобное нарушение предусмотрен административный штраф для юридических лиц – от 1 до 15% от размера суммы выручки правонарушителя от реализации товара, на рынке которого совершено административное правонарушение. В соответствии с методикой расчета величины штрафа АО "Данон Россия" оштрафовано на 162,4 млн рубля», – сообщила представитель УФАС по Петербургу.

«Ведомости»

«Мираторг» займется производством молока

Агрохолдинг «Мираторг» намерен заняться производством сырого молока. Для пилотного проекта компания еще в декабре 2014 года приобрела ферму «Благодатенская» в Курской области, рассказал ее представитель и подтвердила заместитель председателя комитета агропромышленного комплекса Курской области Галина Масленникова.

Продавцом хозяйства выступила Межрегиональная агропромышленная компания. Поголовье «Благодатенской» насчитывает 2228 коров породы голштинская черная, в том числе 1005 дойных. Строительство такого хозяйства с нуля обошлось бы компании более чем в 1 млрд рублей, а покупка уже работающей фермы могла выйти дешевле, считает исполнительный директор Национального союза производителей молока (Союзмолоко) Артем Белов. Стоимость молочной фермы оценивается в 1 млрд рублей за 1000 дойных коров, подтверждает топ-менеджер одного из молочных хозяйств.

Комплекс состоит из четырех коровников с доильно-молочным блоком и родильным отделением и двух телятников, рассказывает представитель «Мираторга». Общие инвестиции в хозяйство с момента его покупки превысили 40 млн рублей, из них около 20 млн рублей пошло на закупку 150 молодых нетелей.

Создавать производство полного цикла и глубокую переработку молока «Мираторг» не планирует. Пилотный проект продлится до конца 2015 года, после чего компания решит, стоит ли ей дальше развиваться в молочной отрасли. Мощности «Мираторга» по переработке крупного рогатого скота позволят получить синергию молочных ферм и производства говядины: бычки от молочного поголовья будут перерабатываться на заводе в Брянске, что обеспечит снижение себестоимости конечного продукта.

Производительность и рентабельность молочного производства «Мираторга» будет существенно выше среднего показателя по России, рассчитывает компания. Надой на ферме уже выше средних по Курской области – 22 кг на дойную корову в день.

«Ведомости»

Судьба «Мосмедыньагропром»

Московские власти передадут Калужской области агрокомплекс «Мосмедыньагропром». После завершения процедуры данным имуществом будет распоряжаться регион.

Глава департамента городского имущества Москвы Владимир Ефимов сказал, что соответствующее постановление столичного правительства выпущено, акты подписаны. Раньше предприятие было выставлено на продажу за 5 млрд рублей. Департамент решил не дробить комплекс на части, поскольку он является системообразующим для Калужской области.

«Мосмедыньагропром» был создан в 2000 году по инициативе тогдашнего московского мэра Юрия Лужкова. Предприятие специализируется на производстве и поставках в столичные школы мяса и молока.

РИА Новости

Ферма за 810 млн рублей

Молочно-товарная ферма замкнутого цикла на 1,8 тыс. голов крупного рогатого скота введена в эксплуатацию в Жирятинском районе Брянской области, сообщает пресс-служба регионального правительства.

Реализацию проекта осуществляло ООО «Нива», входящее в агрохолдинг «Охотно». Его общая стоимость 810 млн рублей. Мощность предприятия составляет 14 тыс. т

молока и 400 т мяса в год. В состав фермы входят три коровника, телятник, доильно-молочный блок, склад для кормов, сеносоломохранилище, силосные ямы.

Агрохолдинг «Охотно» создан в 2006 году на базе мясокомбината «Тамошь» (Брянская область). В настоящее время он объединяет несколько сельскохозяйственных предприятий: «Дружба» (свиноводство, производство кормов, первичная мясопереработка), «Нива» и «Коммунар» (молочное животноводство, производство молока), «Дружба-2» (производство овощей), «Дружба» и «Тамошь» (глубокая мясопереработка и производство мясных продуктов, колбас, полуфабрикатов). Руководитель холдинга – депутат Брянской областной думы Владимир Жутенков.

Интерфакс

Китайско-российский агрокомплекс

В городе Муданьцзян началось строительство китайско-российского животноводческого агрокомплекса. Стоимость проекта – 1 млрд юаней (более 8 млрд рублей).

О создании «китайско-российского показательного парка по сельскому хозяйству» рассказала председатель Ассоциации прикладной экономики провинции Хэйлунцзян Чжан Чуньцзяо. По ее словам, произведенное в Муданьцзяне молоко поступит на российский рынок.

В рамках проекта планируется развести до 100 тыс. молочных коров. Корма для них предстоит выращивать на площади 100 тыс. гектаров как в Китае, так и в России.

Городской округ (город с прилегающими сельскими территориями) Муданьцзян расположен в юго-восточной части провинции Хэйлунцзян и граничит с Приморским краем России. В строительстве участвуют компании Zhongding Dairy Farming (КНР) и «Северный бур» (РФ).

Казах-Зерно

Автор: **пресс-центр ГК «Лосево»**

Год «антисанкций». Итоги на примере компании «Лосево»

Год назад, 6 августа 2014 года, Россия ввела эмбарго на поставку молочных и ряда других продуктов из ЕС и США. Представляем вашему вниманию публичный доклад, иллюстрирующий, как введение санкций повлияло на бизнес в сфере производства молока на примере предприятия «Лосево».

Компенсировать импорт пока не удалось

В целом по стране, несмотря на существенное сокращение импорта молочных продуктов, производство сырого молока выросло незначительно. По данным Росстата, в январе–мае 2015 года по сравнению с январем–маем 2014-го (для корректного сравнения мы берем одинаковые временные промежутки до и после введения санкций с учетом сезонности) рост составил всего 2,3%. При этом в Северо-Западном федеральном округе ситуация несколько лучше, поскольку в основном сырое молоко здесь производят сельскохозяйственные предприятия (83%), тогда как в среднем по стране половину надоя обеспечивают личные приусадебные хозяйства, не способные оперативно реагировать на изменение рыночной конъюнктуры.

Спрос вырос, но не на все

«Лосево» является предприятием замкнутого цикла, мы сами осуществляем весь процесс производства молока – от выпаса коров до поставки товара на полки магазинов. Поэтому в условиях резкого роста спроса мы смогли значительно повысить производство.

Для сравнения мы берем данные по I полугодию 2014 года и I полугодию 2015-го. Так, продажи самого востребованного нашего продукта – молока жирностью 2,5% выросли на 31%. Еще больший рост продаж у молока с 1% и 3,5% жира – более чем в два раза, на 107% и 106% соответственно. По большинству других товаров продажи выросли на 10–15%, однако в ряде случаев (например, по йогуртам) они остались

Мы также планируем развивать систему дистрибуции. За минувший год открыто три новых фирменных магазина «Лосево» (всего в Петербурге и Ленинградской области 16 магазинов), разрабатывается сервис по продаже продукции через Интернет.

Остаются нерешенными системные проблемы отрасли. К ним, помимо таких очевидных, как нехватка денег и трудовых ресурсов, неразвитость инфраструктуры, относится еще и монополизация рынка переработки. Значительная его часть контролируется несколькими крупными федеральными игроками, которые диктуют фермерам свои правила игры.

на прежнем уровне. Мы объясняем это тем, что в связи со снижением реальных доходов населения покупатели концентрируются на базовых продуктах, отказываясь от дополнительных.

В среднем объемы производства с начала введения эмбарго увеличились примерно в два раза. Это является результатом не только ограничения импорта, но и нашего поступательного внутреннего развития. Например, мы завершаем реконструкцию фермы, перешли с привязной системы содержания коров к более эффективной беспривязной, увеличили поголовье молочного стада и т. д.

Существенным позитивным следствием эмбарго стало то, что розничные сети, которые раньше работали только с крупными поставщиками, сами стали обращаться к нам с предложениями о сотрудничестве. Сейчас мы ведем переговоры практически со всеми крупными ритейлерами. В данный момент продукты «Лосево» уже представлены на полках «Перекрестка», «Лэнда», «Азбуки вкуса».

Снижение курса рубля и инфляция, к сожалению, отразились и на нас, хотя мы сами обеспечиваем себя сырьем и в минимальной степени зависим от сторонних поставщиков. Так, рост коммунальных тарифов и стоимости топлива, цен на контейнеры и преформы (из них на нашем заводе производится пластиковая тара), оборудование, некоторые корма, которые не могут быть выращены в нашей климатической зоне, и т. д. заставили нас увеличить отпускные цены в среднем на 10%.

Эмбарго дает импульс к развитию, но не решает системные проблемы

Хотя введение эмбарго и курс на импортозамещение увеличили спрос на нашу продукцию, в целом ситуация вызывает опасения. Очевидно, что следует ожидать дальнейшего снижения покупательской способности населения и, соответственно, снижения спроса.

Кроме того, остаются нерешенными системные проблемы отрасли. Хотя они не касаются компании «Лосево» напрямую, но в целом влияют на ситуацию на рынке. К ним, помимо таких очевидных, как нехватка денег и трудовых ресурсов, неразвитость инфраструктуры, относится еще и монополизация рынка переработки. Значительная его часть контролируется несколькими крупными федеральными игроками, которые диктуют фермерам свои правила игры. Поскольку молоко – товар скоропортящийся, мелким производителям сложно наладить каналы сбыта, особенно вдали от центров переработки. В конечном счете это приводит к тому, что сырого молока производится недостаточно и возникает его дефицит.

В наших среднесрочных планах – строительство нового завода по переработке сырого молока на 100 т в сутки (сейчас мощности «Лосево» позволяют перерабатывать 60 т) и двух новых ферм для содержания скота.

Последняя попытка получить банковский кредит закончилась тем, что после почти двухлетних переговоров в феврале 2014 года, то есть еще до кризиса на российском финансовом рынке, нам предложили деньги под 22% годовых, от которых мы отказались.

Благодаря хорошо поставленной селекционной работе «Лосево» получило статус племенного завода, который дает право разводить коров черно-пестрой породы на продажу.

Санкции со стороны ЕС и США и закрытие для России западных финансовых рынков не оказали на нас существенного влияния. Да, они, а потом и действия ЦБ РФ привели к росту стоимости кредитов, но эти кредиты и до санкций были для нас непосильными. Последняя попытка получить банковский кредит закончилась тем, что после почти двухлетних переговоров в феврале 2014 года, то есть еще до кризиса на российском финансовом рынке, нам предложили деньги под 22% годовых, от которых мы отказались.

Развитие за счет частных инвестиций

В сложившейся ситуации мы изыскиваем средства для развития за счет привлечения частных инвесторов, которые понимают, что производство натуральных продуктов – это очень перспективный бизнес.

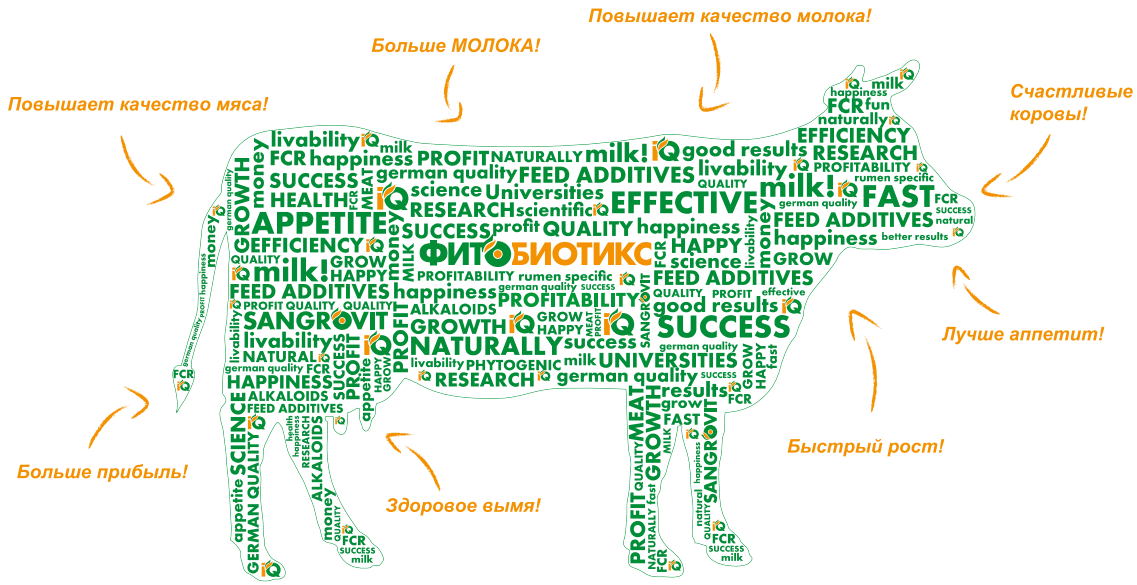
Благодаря привлеченным инвестициям в нынешнем году мы приобрели в США мясное стадо (580 голов) и планируем осваивать производство мясных продуктов. Одновременно мы увеличили наше молочное стадо на 400 голов, доведя его численность до 2,4 тыс. Благодаря хорошо поставленной селекционной работе «Лосево» получило статус племенного завода, который дает право разводить коров черно-пестрой породы на продажу.

Несмотря на кризис, производство будет расширяться

В наших среднесрочных планах – строительство нового завода по переработке сырого молока на 100 т в сутки (сейчас мощности «Лосево» позволяют перерабатывать 60 т) и двух новых ферм для содержания скота. В данный момент мы проектируем теплицу для выращивания овощей, уже закончили проектировать и приступаем к строительству комплекса для содержания птицы. Все это позволит создать до 250 новых рабочих мест, из них порядка 30 – в течение ближайшего года.

Мы также планируем развивать систему дистрибуции. За минувший год открыто три новых фирменных магазина «Лосево» (всего в Петербурге и Ленинградской области 16 магазинов), разрабатывается сервис по продаже продукции через Интернет. МС

ФИТОБИОТИКС



Повышает продуктивность ваших коров!

info@phytobiotics.ru

SANGROVIT® RS

www.phytobiotics.com

реклама

WorldFood
Moscow

24-я Международная выставка продуктов питания

14-17 сентября 2015

Москва, ЦВК «Экспоцентр»

Забронируйте стенд
www.world-food.ru

Организатор выставки

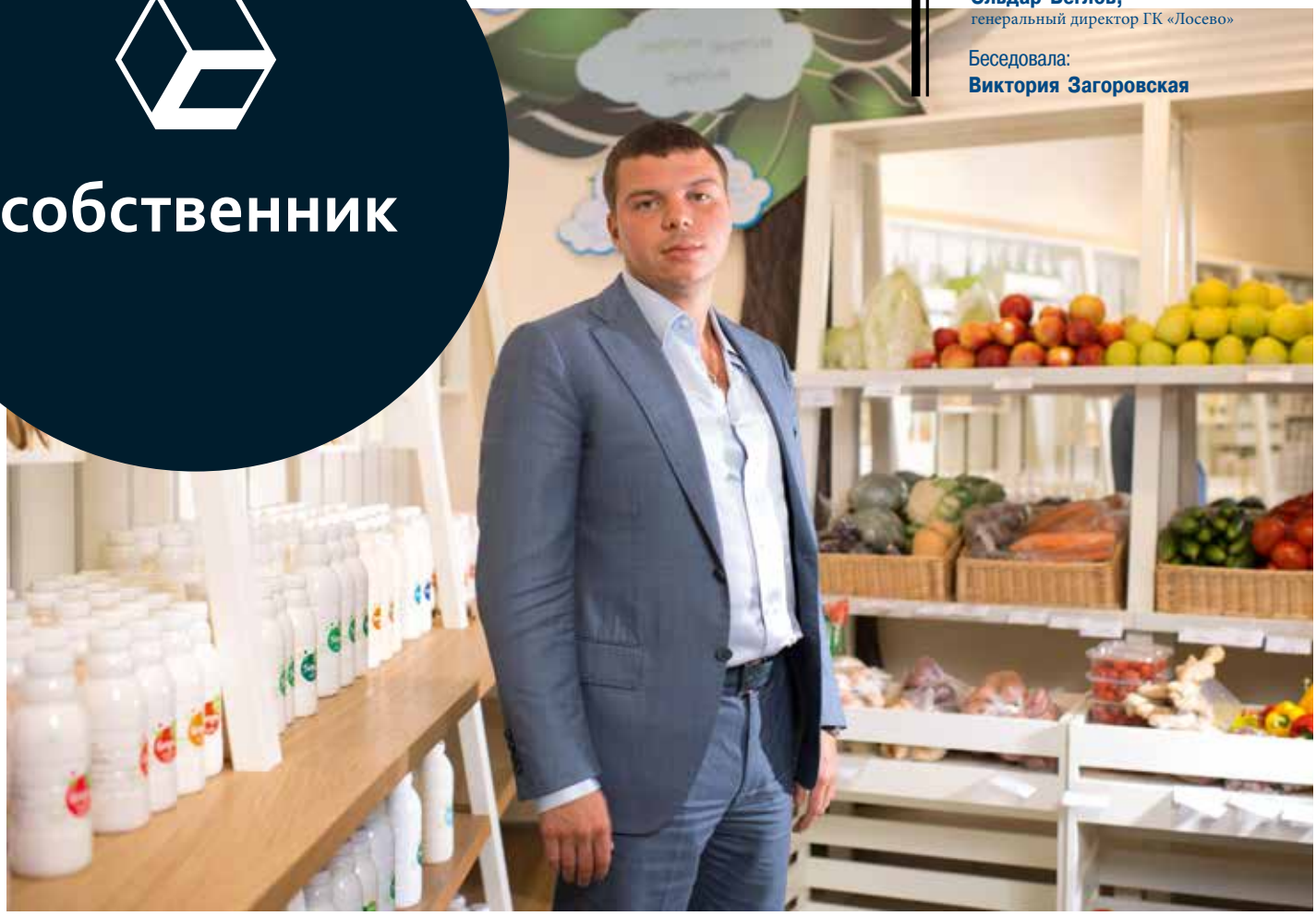
ITE

реклама

собственник

Гость:
Эльдар Беглов,
генеральный директор ГК «Лосево»

Беседовала:
Виктория Загоровская



Эльдар Беглов:
«Я всегда ставлю глобальные цели»

– Расскажите, чем вы занимались до появления компании и как зародилась идея ее создания?

– Я пришел в сельскохозяйственный бизнес из нефтегазовой отрасли три года назад. В какой-то момент мне захотелось заняться производством действительно качественного натурального и доступного продукта. Естественно, я обратил внимание на сельское хозяйство. Уже тогда я был знаком с Александром Маурером, основателем компании, который и предложил мне присоединиться к «Лосево».

В первый раз, когда я посетил производство, обратил внимание на огромный потенциал предприятия. Это уже была, если так можно выразиться, вертикально интегрированная компания со своим производством, переработкой и сбытом (в то время у «Лосево» было несколько магазинов – один в Петербурге и три в Ленинградской области), а предприятия замкнутого цикла всегда имеют преимущество перед конкурентами. Кроме того, преимущество производства заключалось в том, что оно выпускало только натуральный продукт. Никаких цехов по смешиванию с сухим молоком или с загустителями в принципе не было предусмотрено.

Три года назад мы начали планомерное развитие: купили новое венгерское, сербское и итальянское оборудование, обновили автопарк сельскохозяйственной техники, открыли еще 10 фирменных магазинов, реконструировали молочный завод.

Я пришел в сельскохозяйственный бизнес из нефтегазовой отрасли три года назад. В какой-то момент мне захотелось заняться производством действительно качественного натурального и доступного продукта.

досье

Имя, фамилия:

Эльдар Беглов

Название компании, должность:

генеральный директор ГК «Лосево»

Место рождения:

г. Ленинград

Знак Зодиака:

Весы

Семейное положение:

не женат

Хобби:

спорт

Но работы было много, так как основное оборудование на производстве сильно устарело, и была большая нехватка грамотных специалистов, особенно на ферме.

В общем, три года назад мы начали планомерное развитие: купили новое венгерское, сербское и итальянское оборудование, обновили автопарк сельскохозяйственной техники, открыли еще 10 фирменных магазинов, реконструировали молочный завод, увеличив его мощность с 15 т до 60 т в сутки. В декабре 2013 года был запущен цех по производству натуральных мягких и полутвердых сыров. Это направление мы начали осваивать до введения санкций. Для выбора ассортимента и рецептур мы специально приглашали итальянского технолога, чтобы получить качественный продукт. На данный момент мы выпускаем моцареллу, рикотту, маскарпоне, стракино, качотту и сыр «Лосево» (монтазио).

– В какой момент вы почувствовали, что фирма превратилась в серьезного игрока на рынке?

– Если честно, я всегда ставлю глобальные цели, наверное, поэтому не считаю, что мы являемся действительно крупным игроком на рынке. Вот когда нам удастся выйти за пределы Санкт-Петербурга и Ленинградской области, я смогу сказать, что мы им стали.

– Принимаете ли вы сейчас активное участие в управлении бизнесом? Если нет, то в какой момент решили делегировать свои полномочия?

– Я и мой партнер Александр Маурер на протяжении всего развития компании принимаем участие во всех вопросах, начиная от открытия новых производственных направлений и заканчивая оформлением фирменных магазинов. Делегировать свои полномочия в ближайшее время мы не собираемся.

– Как вы ведете себя с теми, кто вас подвел? Сжигаете мосты?

– У нас очень простая ситуация внутри коллектива: компания, да и новый сотрудник, быстро понимает, по пути нам или нет. Главное – это отношение к работе! У нас не принято перекладывать ответственность на кого-то другого. Мы все стараемся для одного дела, и все понимаем, что дело это хорошее и нужное – производство действительно качественных продуктов, которые каждый из нас сам употребляет в пищу каждый день.

– Что вы больше всего цените в сотрудниках?

– В первую очередь, четкое понимание своего дела. Также это ответственность, трудолюбие, пунктуальность и человеческие отношения внутри коллектива.

Сначала я не мог подумать, что «Лосево» будет заниматься чем-то, кроме производства молочной продукции, а сейчас мы уже закупили мясное маточное стадо абердин-ангусской породы и работаем над проектом по созданию теплично-парникового комплекса.

– Что может выбить почву из-под ног?

– Халатность и невнимательность. Мы ко всему относимся очень серьезно, будь то отзыв покупателя или же открытие нового производственного направления.

– Как вы относитесь к советчикам?

– Советчики бывают разные. К сожалению, встречаются и такие, которые пытаются «помочь» нам заработать, предлагая недопустимые методы. Сколько раз мы слышали фразы типа «добавьте сухое молоко, это даст вам прибыль» или же «хватит заниматься благотворительностью, возьмите это молоко и добавьте стабилизаторы». Таких советчиков я не терплю, а конструктивным и актуальным советам всегда рад.

– Что служит для вас источником идей, стимулом для дальнейшего развития – как личного профессионального, так и бизнеса в целом?

– Наверное, это достижения, как мои, так и компании. Хочется вкладывать еще больше сил и времени, когда видишь результат. Сначала я не мог подумать, что «Лосево» будет заниматься чем-то, кроме производства молочной продукции, а сейчас мы уже закупили мясное маточное стадо абердин-ангусской породы и работаем над проектом по созданию теплично-парникового комплекса.

– Каково место случая в вашей жизни? Какие наиболее рискованные ваши решения оказались самыми успешными?

– Самое рискованным стало мое решение уйти в сельское хозяйство. Я знал, что в этой отрасли много сложностей, но что их столько, представить не мог! Работы действительно очень много, но уже сейчас я уверен, что этот риск оправдан.

– Часто достигшие успеха в бизнесе предприниматели идут в политику. У вас не было подобных мыслей?

– Нет, категорически. Я вижу себя только в бизнес-сфере, мне это интересно.

– Кого, на ваш взгляд, можно назвать героем нашего времени?

– Герой нашего времени, как мне кажется, это человек, который бескорыстно занимается хорошим делом. К таким людям я могу отнести, например, Чулпан Хаматову и Леонида Рошаля.

– Какой вид отдыха для вас предпочтительней, где любите отдыхать? Какая страна/город вам ближе всего по духу?

– У меня очень насыщенная и активная работа, поэтому я предпочитаю спокойный отдых с книгой в руках.

– Кем мечтали стать в детстве?

– Космонавтом. МС

АНТЕС
www.antes.ru

ТЕХНОЛОГИИ ВАШЕГО УСПЕХА

USK 160	USK 170	S 200	USK 230	USK 230 - HV 208	B 500	B 600	KLA 220	KRK 100	W 300	W 400
•	•									
		•								
			•	•	•	•				
								•		
	•								•	
		•	•	•						
										•
•	•									
					•	•				
		•								
						•				
			•	•	•					
•										
							•			
							•			
•										
•	•									
•	•	•	•	•						
					•					
					•	•				

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВ

- ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ
- ФОРМИРУЮЩИЕ СИСТЕМЫ
- НАРЕЗКА
- УПАКОВКА

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

РЕЖУЩИЙ ИНСТРУМЕНТ

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНВЕНТАРЬ

МОНТАЖНЫЕ РАБОТЫ

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВОРОТА ДВЕРИ ЗАВЕСЫ

Санкт-Петербург	+7 (812) 332-27-53
Воронеж	+7 (473) 239-95-73
Казань	+7 (843) 570-16-87
Самара	+7 (846) 958-88-27
Волгоград	+7 (8442) 58-07-77
Ростов-на-Дону	+7 (863) 230-43-85
Екатеринбург	+7 (343) 345-02-67
Новосибирск	+7 (383) 211-96-99
Иркутск	+7 (3952) 47-56-23

(495) **500-4-500** многоканальный

реклама

GEA создала новую структуру концерна

GEA в рамках программы «Fit for 2020» преобразовала структуру концерна и тем самым полностью изменила как внутреннее устройство и организацию, так и внешнее взаимодействие со своими клиентами.

Теперь концерн разделяет развитие и производство продукции и предоставление технологических решений на два новых бизнес-направления: «Оборудование» и «Решения». Новое разделение на равнозначные направления обещает более оперативное взаимодействие технологий и оборудования, а также повышение функционального качества благодаря стандартизации процессов. Для клиентов GEA в России это означает, что теперь единая компания является поставщиком всего оборудования, решений и сервиса для различных производственных процессов в разных отраслях промышленности.

По направлению «Оборудование» GEA соединяет все производственные мощности, что приведет к общей стандартизации продуктов, и в частности техническим предложениям клиентам по ним. Как правило, изделия, выпускаемые в больших количествах как часть крупносерийной продукции, производятся на стандартизированной или модульной основе.

Направление «Решения» соединит все проектные предложения и охватит специфически выпускаемое оборудование и модульные решения.

«Новая структура создана для того, чтобы помочь нашему развитию от очень хорошей компании к компании выдающейся, основанной на принципах упрощенной, гармоничной и рациональной организации. Это означает максимальную фокусировку внутри одного направления с четко распределенными сферами ответственности на оборудование, продукцию, технологии и услуги. Кроме того, изменения обеспечат и улучшат нашу клиентоориентированность благодаря первоклассным инновациям и обслуживанию, быстрым решениям и многому другому», – комментирует **Юрг Олеас (Jürg Oleas), председатель правления GEA**.

Наглядным примером изменений является недавно созданный новый сайт концерна, где выделены разделы: продукция, оборудование и услуги. С помощью нескольких кликов мышкой клиенты быстро найдут как всю продукцию GEA, так и представителей в соответствующих регионах. Новый сайт теперь заменяет более 200 различных старых порталов отдельных компаний концерна и наглядно демонстрирует саму цель «OneGEA». P

www.gearef.ru

Кармины – «Хр. Хансен» меняет правила игры

Компания Chr. Hansen в сотрудничестве с Университетом Копенгагена и Техническим университетом Дании открыла метод производства карминов путем ферментации. Первые патенты на новую технологию были опубликованы в середине июня 2015 года.

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

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

Cees de Jong, CEO компании Chr. Hansen, отметил, что «новый метод производства принципиально меняет правила игры – мы ожидаем, что новая технология сделает производство кармина менее затратным и, тем самым, снизит барьеры в технологии производства натуральных красителей в целом. Потребуется несколько лет для оптимизации нового метода получения ферментированного кармина и его коммерческого производства. Однако уже сегодня можно с определенностью сказать, что Chr. Hansen открыл уникальные возможности для развития бизнеса натуральных красителей». P

www.chr-hansen.ru

Упаковка класса «премиум»

Компания PremiumPack – предприятие группы MATIMEX – специализируется на производстве девятислойных термоусадочных пленок и пакетов для пищевой промышленности.

Высокобарьерные термоусадочные пакеты и пленки PremiumPack специально разрабатывались для упаковки самых разных продуктов. Впервые компания применила девятислойную структуру в упаковке Premiumfresh 45 для свежего мяса и Premiumfresh 75 для кусков мяса с острыми краями, костью (например свиная грудинка, мясо птицы).

Исследования показали, что одновременно с повышением барьерных свойств упаковочных материалов увеличивается защищенность продуктов питания от различных негативных воздействий. Девятислойная структура пленок PremiumPack создает оптимальную преграду для газов, водяного пара и ультрафиолетового излучения. Кроме того, пленки обладают превосходными термоусадочными свойствами и очень высокими физико-механическими характеристиками. Все упаковочные материалы PremiumPack имеют высокую степень прозрачности и безупречный блеск, которые обеспечивают привлекательность упакованной продукции.

В связи с тем, что на современных производствах растут требования к увеличению производительности, специалисты PremiumPack изготовили термоусадочные пленочные материалы для оборудования Flow-Vac. Этот вид упаковки уверенно завоевывает рынок благодаря более высокой скорости процесса упаковки, меньшим энергозатратам и большей эффективности. Особенностью этого вида упаковки является то, что продукт укладывается на пленку, а далее происходит формование пакета. Процесс закладки продукта в пакет исключается, что и обеспечивает высокую производительность.

Еще одна перспективная ниша, в которой компания активно развивается, – упаковка на автоматическом термоформующем оборудовании Form-Shrink. Данный вид упаковки применяется для продуктов определенной формы и размера: сыров, колбас, сосисок и мясопродуктов стандартного размера. Для упаковки используется два вида пленочных материалов: нижняя формуемая пленка PremiumForm толщиной 70 мкм или 90 мкм в зависимости от размера продукта и верхняя покровная пленка Premiumfresh толщиной 45 мкм. Упаковка продукции на таком оборудовании в несколько раз увеличивает производительность, параллельно обеспечивая отличную сохранность продукта, а за счет прозрачности, блеска и высокой степени усадки (до 50%) пленочных материалов – безупречный внешний вид упакованной продукции.

Использование самых современных научных разработок и активная работа квалифицированных специалистов PremiumPack гарантируют производство продуктов Премиум-класса с отличными характеристиками, во многом превосходящими принятые во всем мире стандарты. P

www.premiumpack.at

«Юг Сибири» вырастит рапс

Группа компаний «Юг Сибири», в состав которой входит крупнейший за Уралом маслоэкстракционный завод «АгроСиб-Раздолье», в 2015 году начнет производство собственного сырья для переработки.

В этом году хозяйство «Алтайагрокомплекс», новое подразделение холдинга, засеяло масличными 6,5 тыс. га земель в Топчихинском районе. Еще порядка 3–4 тыс. га сельхозпредприятие начнет обрабатывать в следующем году. Полученный урожай будет отправляться на «АгроСиб-Раздолье» и «Бийский маслоэкстракционный завод». Ранее рапс и подсолнечник компания закупала в Алтайском крае, ряде других регионов России и в Казахстане. На создание и техническое оснащение нового подразделения инвестор планирует направить 250 млн рублей.

Как сообщил **генеральный директор группы компании «Юг Сибири» Михаил Маркович**, в планах довести собственные посевные площади под масличными минимум до 50 тыс. га.

Агроинвестор

«Каргилл»: запуск маслозавода

Строительство маслоэкстракционного завода «Каргилл» в Волгограде началось в сентябре 2013 года. Сейчас предприятие готовится к пусконаладочным работам и тестовому запуску.

Завод будет перерабатывать 640 тыс. т подсолнечника. В проекте заложена возможность увеличения объемов переработки до 800 тыс. На нем будет производиться 280 тыс. т сырого масла и 260 тыс. т шрота ежегодно. Этот объем продукции будет распределяться в равной степени между российским рынком и экспортом. Сырье «Каргилл» будет закупать у сельхозпроизводителей Волгоградской области и соседних регионов.

Половину произведенного масла планируется направлять в Ефремов Тульской области, в индустриальный комплекс «Каргилл», на завод по рафинации и бутилированию масел. На внутреннем рынке останется порядка 50% объемов шрота. Другая половина будет направляться на экспорт.

Инвестиции в проект составили 250 млн долларов. Запуск намечен на сентябрь 2015 года.

Агроинвестор

СГЦ в Тульской области

В Тульской области планируют создать межрегиональный селекционно-генетический центр для воспроизводства КРС в регионе.

Этот проект обсуждался на совещании министра сельского хозяйства области Дмитрия Миляева с компанией «Хамсин» и Сбербанком. Центр будет работать над увеличением продуктивности молочных коров и развитием кормовой базы. В регионе будут развивать производство монокормов и создадут лабораторию по производству сексированного семени и эмбрионов КРС молочного и мясного направлений.

Это не первый крупный проект в Тульской области, о котором объявлено за последний месяц. Ранее стало известно, что компания «Тульский бык» уже в 2016 году запустит в регионе животноводческую ферму, рассчитанную на 2500 тыс. голов КРС. Инвестиции составят 80 млн рублей. В хозяйство завезут абердин-ангусскую породу мясного направления. Там же будет создан цех первичной переработки мяса.

milknews.ru

Поддержка селекции в животноводстве

Значительный объем племенного материала сегодня закупается за рубежом. В 2014 году импорт племенного молодняка крупного рогатого скота молочного направления составил треть от общего объема рынка. Об этом заявил **министр сельского хозяйства России Александр Ткачев**.

В августе в рамках рабочей поездки в Московскую область он посетил головной центр по воспроизводству сельскохозяйственных животных, ведущее российское племенное предприятие, расположенное в Подольском районе области, где провел совещание по вопросу совершенствования селекционно-племенной работы в молочном скотоводстве. В совещании приняли участие руководители органов управления АПК ряда регионов, а также представители отраслевых союзов и научных учреждений.

«Рост производства молока по итогам прошлого года компенсировал снижение импорта молочной продукции на 20%», – сообщил Александр Ткачев.

Кроме того, он напомнил, что в текущем году предусмотрены новые меры поддержки племенного дела, селекции и семеноводства, в том числе компенсация 35% прямых понесенных затрат на строительство селекционно-генетических центров молочного направления. Глава Минсельхоза выразил надежду, что такие меры позволят существенно снизить долю импортного племенного материала к 2020 году.

pticainfo.ru

реклама

Автор:

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

Проект хорошего современного молокозавода – что это такое?

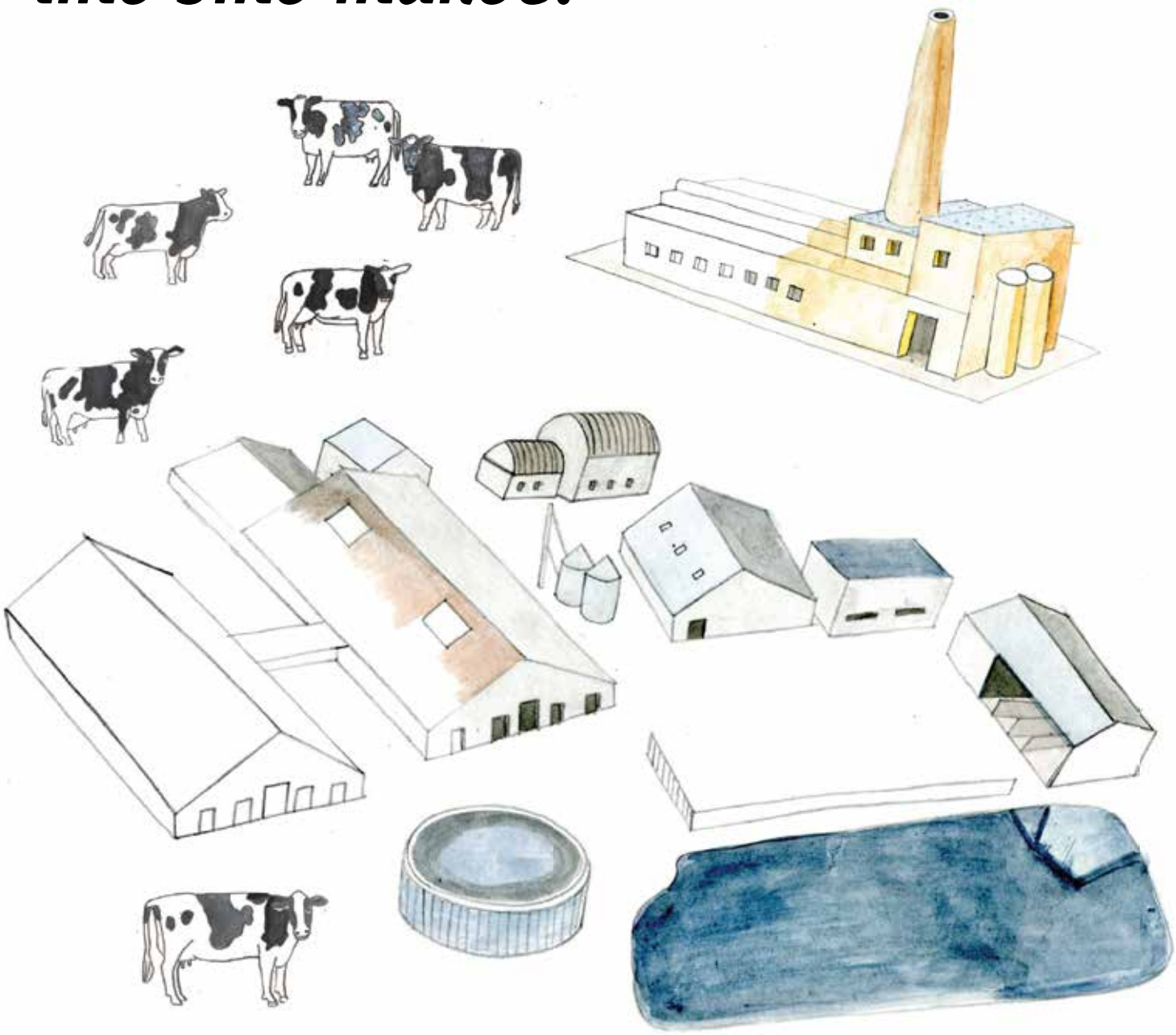


Иллюстрация: Нина Кузьмина

Само слово «проект» в переводе с латинского projectus означает «брошенный вперед», причем подразумевается главным образом бросок во времени.

Именно на виртуальной стадии соединения разрозненной информации по отдельным мелким вопросам во что-то крупное, целостное и называемое проектно-сметной документацией закладывается примерно 80% технико-экономических преимуществ будущего предприятия. Естественно, хороший молокозавод имеет изначально хороший проект с приемлемой сметой затрат на строительство.

Опытные производственники знают, что на любом свежепостроенном молокозаводе в первый же год обычно требуется множество мелких доработок по части положительных изменений организационно-технического характера (так называемая фаза выхода на устойчивый режим работы в полную мощность). Но все вместе они дают не более 5% эффективных улучшений, а остальные 15% подвижек – за 10 лет работы в обычном производственном режиме. Обратной ситуации нигде не наблюдается, т. е. нет такого, чтобы завод на 80% «дорабатывался напильником по месту» до высокого уровня на основе откровенно слабого проекта с явно устаревшими инженерными и организационными решениями.

Различия между сильным и слабым проектом молокозавода вообще не подвергаются серьезному интеллектуальному рассмотрению в последние 25 лет, так как для подобной коллективной процедуры нет критической массы вновь создаваемых предприятий на замену физически вымирающим представителям эпохи так называемого развитого социализма.

Жизненный цикл предприятия – основа эволюции

Мы живем в эпоху заметных кардинальных изменений во многих областях нашей жизни. Но такие крупные изменения почти не затронули молокозаводы. Тому есть множество причин, но хочется на уровне главнейших принципов пояснить, в чем опасность наблюдаемого застойного явления.

Жизнь как развитие чего-то живого или неживого, сопровождается непрерывными и зачастую незаметными изменениями, так как протекание большинства процессов есть непременное движение материи, энергии, информации в каких-либо сферах с разновременной цикличностью процессов. К примеру, жизненный цикл микробов исчисляется несколькими днями, мышей – двумя годами, кошек и собак – полутора десятками лет, человека – восьмью десятилетиями, черепах – тремя столетиями, могучей секвойи – тысячелетиями и т. д. Лишь через такую смену поколений реализуется эволюционное развитие. Нет смены поколений – не будет и развития жизнеспособных признаков в данном секторе.

Рисунок 1. Естественный жизненный цикл бизнеса

Достаточно наглядно жизненный процесс описывается в математике кардиоидой, геометрически получаемой при обкатке без скольжения подвижной окружности вокруг неподвижной того же диаметра (рис.1). При этом описание развивающегося бизнеса адекватно всему спектру фирм от мельчайших до огромных с момента зарождения какого-то направления и до точки его завершения. Пунктирность на отдельных участках кардиоиды свидетельствует об отсутствии заполненности этого участка соответствующей категорией фирм. Вот только поголовно все исследователи бизнес-процессов полностью исключают из упоминания финальный путь – пополнение спектра угасающими фирмами-леталентами, не имеющими будущего. Видимо, стесняются признать сам факт печальной завершающей жизненной фазы бизнеса.

Современные молокозаводы обладают жизненным циклом примерно 30 лет. Это означает, что по завершении означенного периода они должны в массе своей подлежать утилизации с освобождением пространств либо для следующего заводского поколения с измененными параметрами их функционирования, либо для иных объектов – торговых центров, спортивных комплексов, автостоянок и т. д. К сожалению, молочная промышленность России в целом на сегодняшний день в полтора-два раза превысила нормальную длительность жизненного цикла предприятий в своей сфере деятельности и представляет собой вчерашний день с точки зрения науки и техники.

Для примера приведено фото действующего (!) районного молокозавода, в левой части которого – дверь в холодильную компрессорную, которая пристыкована к производственному цеху с окнами на всю его высоту. Правее высокой дымовой трубы – котельная, еще правее – здание бытовых и складских помещений, а опора с подкосом на его фоне – высоковольтная линия, еще правее которой за границей снимка – заводская трансформаторная электроподстанция. В целом унылое зрелище типичной явно угасающей фирмы-леталента.

Какие-то старые предприятия разной мощности вовсе прекратили существование со сдачей всего наполнявшего их железа на металлолом, а железобетонные конструкции так и остались в виде заводских скелетов на местах, занимая ранее освоенные земельные участки с инфраструктурой под своеобразные промышленные кладбища. В подобной ситуации забавно отслеживать вялое течение дискуссий на разных управленческих уровнях о каких-то частичных модернизациях физически и морально состарившихся заводов, о внедрении на них отдельных единиц новой техники

Фото действующего районного молокозавода предыдущего поколения

с новыми продуктовыми линейками, о чудодейственной роли умного и активного менеджмента в оживлении глубоко коматозных объектов.

Понятие о системном инжиниринге

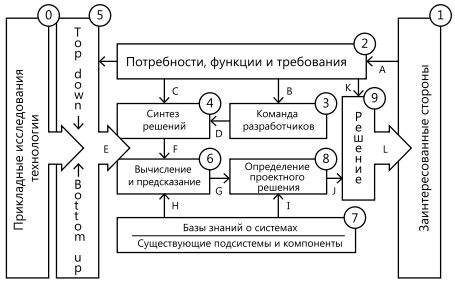
Известно, что в структуре себестоимости молочной продукции более половины затрат приходится на поступившее сырое молоко. Поэтому по-настоящему хороший проект в идеале нацелен на сбережение его до капли. Но это логически возможно только тогда, когда применяется вертикальная двух-трехъярусная компоновка с поступлением сырья на верхний ярус и последующим полным сливом молока сверху вниз под действием сил гравитации с минимальными горизонтальными ответвлениями на каждом ярусе. Для этого не обязательно строить многоэтажные здания, можно в одном здании с высоким потолком предусмотреть ярусные металлические площадки.

Аналогия в природе есть – это корневая система большинства однолетних растений с окончанием на разных подземных ярусах ответвлений корешков от главного стебля. Но так ни один завод пока не спроектирован просто потому, что подобная естественная логика, тиражируемая самопроизвольно и устойчиво природой в бесчисленном множестве экземпляров по всей планете из года в год, взята из мира растений, хотя и служит для перемещения жидкостей по вертикали. Различие лишь в поднятии водных растворов корневой системой снизу вверх более сложным капиллярным путем. При распространенной пока повсеместно горизонтальной схеме разводки продуктопроводов никакие вспомогательные ухищрения типа вытеснительных современнейших пиг-систем (pigging systems) для механической скребковой очистки внутреннего объема от продуктовых остатков не заменят физической естественности гравитационных вертикалей.

Попытки частичного локального применения принципа вертикальности существовали в стране с первой половины XX века на ряде крупных многоэтажных городских молочных заводов, где хорошо зарекомендовали себя за многие десятилетия работы. Но главные преимущества этого принципа тут же на месте затушевывались добавлением к ним многочисленных горизонтальных протяженных контуров по этажам, сопровождаемых безразборной CIP-мойкой участков оборудования с молокопроводами. В итоге вертикаль не очистилась от кожуры побочных наслоений вширь и вбок, которые помешали полностью реализовать заложенный в ней изначально высокий потенциал эффективности инженерных решений.

Вероятнее всего, в далеком будущем соблюдение объективных гравитационных преимуществ в работе с сыпучими твердыми материалами и жидкостями различной плотности будет заложено в азбучные принципы формирования предприятий. Хотя еще более сотни лет назад, до наступления третьего промышленного уклада с электротехнической его основой, швейцарские сыродельные предприятия располагались на горных склонах. В самой высокой точке велась приемка молока из фляг, а далее технология работала на перепаде высот с выдачей готовой продукции в нижней заводской точке. Просто до гениальности и столь же экономично по затратам энергии.

Рисунок 2. Структура системного инжиниринга



На современном этапе развития общества проработка подобных основополагающих принципов в их взаимодействии между собой на отдельно взятом предприятии оформилась в структуру системного инжиниринга, смысл которого отражен на приводимой схеме (рис. 2).

При общем векторе направленности слева направо от исследований и новых технологий к выработке приемлемых решений для заказчиков существуют некие циркуляции потоков информации и вычислений, которые влияют друг на друга с выдачей на промежуточных этапах разных проектных вариантов. Эти варианты в инжиниринге остаются и модифицируются на основе удовлетворения их самым главным требованиям заказчика, после чего лучший из них (или два–три наилучших) предлагается для окончательного выбора и утверждения в качестве концепции разработки технической документации. Но прежде всего должно быть реальное наличие заинтересованной стороны со своими платежеспособными потребностями, что обозначено на указанной схеме цифрами 1 и 2. Не будет этих стартовых точек – не будет реального инжиниринга.

Как видим, системный инжиниринг есть современный предварительный этап работы с информацией (а не с техническими компонентами!), позволяющий еще на стадии отбора необходимых функций предприятия определить достаточный их перечень с целью минимизации стоимости обработки сырья до точки получения готовой продукции заданного объема и ассортимента. Главнейшее при этом – расчет вероятности безотказной работы завода в целом, которая в России по предприятиям не вычисляется, а в Японии обязательна и не должна быть ниже 0,7 от теоретического максимума – единицы, иначе техдокументация отправляется на переделывание. К сведению читателей, надежность безотказной работы человека установлена наукой в диапазоне 0,85–0,89 от максимально достижимой цифры 1.

Эта оптимизация имеет и минус: в ней не заложены избыточные мощности подсистем с лишними циркуляционными контурами «на всякий случай», как это любят традиционно создавать у себя наши представители малого и среднего бизнеса. Если скрупулезно посчитана схема для пяти основных групп молочной продукции, так она и будет затем выдавать ассортимент в пределах пяти продуктовых групп, а не шести либо семи.

Проектирование по-новому

Чем дальше будет общество двигаться во времени, тем большее значение будет по факту придаваться применению информатики на самых начальных этапах разработки в противовес почти полному игнорированию этой стадии на сегодня. Свежайший пример: в выпущенном только что тиражом 500 экземпляров учебном пособии «Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий молочной промышленности» ни на одной из 413 страниц нет упоминания о системном инжиниринге. Разумеется, не отражены и его принципы при создании пред-

приятий. Не хочется позорить здесь фамилии пяти авторов учебника их поименным перечислением с указанием научных степеней, но между строк книги ярко проступает очевидное: никто из них лично в своей жизни не построил ни единого современного молокозавода, но берется учить других только на основании переписывания положений из изданий минувших десятилетий. Между тем, многие прежние изложенные там идеи устарели, а реальная инженерная ситуация в динамичном мире за четверть века ушла далеко вперед.

Казалось бы, что поменялось в инженерном мышлении? Но разница есть, причем частично увидеть ее можно на приводимом здесь графике (рис.3). Частично – потому, что стоимость завода, который может быть построен по устаревшему на дату его выхода учебнику, обойдется примерно на треть выше современного завода аналогичной мощности, в котором применен системный инжиниринг. Себестоимость обработки молока «по-старому» тоже на четверть выше, да и риск появления сбоев с отказами двойной. В подобных случаях опытные монтажники в ходе строительства иронизируют: «Вам сделать строго по чертежам или чтобы все хорошо работало?». Дороговато обходится приверженность к старым и таким привычным составным частям молокозаводов! На бытовом понятийном уровне это напоминает застегивание пальто не на ту первую пуговицу. Весь остальной пуговичный ряд тогда будет использован неверно.

Рисунок 3. Снижение риска в работе проектируемых заводов

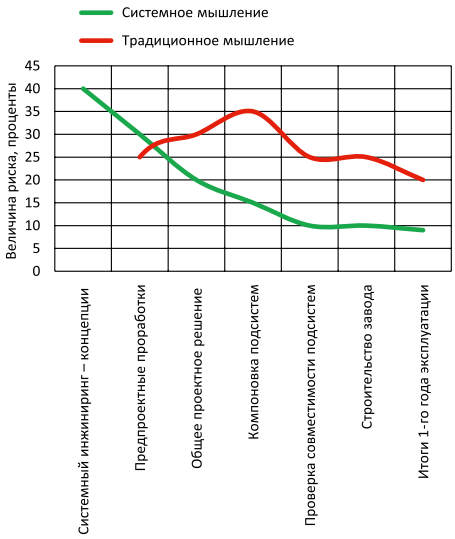


Таблица 1. Примеры некоторых единичных инженерных решений в подсистемах молокозаводов

№ п/п	Наименование подсистемы	Устаревшее инженерное решение	Сильное инженерное решение	Преимущества сильных решений перед устаревшими
1	Приемка сырого молока	Через счетчики	Танки с тензовзвешиванием содержимого	Отсутствуют объемные погрешности из-за 6% газовой фазы в молоке
2	Технологические потоки сырья и продуктов	Распределение по объемным счетчикам	Распределение по массе (нарастанию и убыванию масс в динамике)	
3	Гомогенизация молока	Плунжерные гомогенизаторы	Ультразвуковые гомогенизаторы	Снижение электропотребления на техпроцесс в 10 раз
4	Выработка кисломолочных продуктов	Резервуарный способ	Термостатный способ	Заметное улучшение качества продукции и снижение потерь
5	Безразборная CIP-мойка	Большие замкнутые контуры	Двухконтурная тупиково-циркуляционная система с малыми локальными контурами	Исключение вторичного загрязнения моющих растворов остатками продукции, общее сокращение времени на мойку в 2–4 раза
6	Теплоснабжение	Паровая котельная	Водогрейная безлюдная автоматизированная котельная	Сокращение затрат топлива на технологию почти на 40%, минимизация человеческого фактора риска
7	Холодоснабжение	Емкостная система с ресивером, воздушными конденсаторами	Модульная (в том числе каскадная) система с дозированной заправкой хладагента и водяным конденсатором	Сокращение потребления всем заводом электроэнергии примерно на 25%
8	Разделение фракций на ультрафильтрационной установке	Полимерные мембраны	Керамические мембраны	Повышение долговечности и безотказности работы

Обратим внимание на начальный концептуальный этап работы, введенный дополнительно к традиционным алгоритмам. Ввиду того, что именно здесь рассматриваются возможности применения новых технологий и оборудования, стартовый риск оперирования ими заметно выше. Зато тщательные оптимизационные компьютерные расчеты уже на стадии виртуальной выработки общего проектного решения дают существенное снижение величины риска. Системный инжиниринг в итоге срезает риск технико-экономического провала в работе примерно в 2,5 раза. Вот во что выливается игнорирование авторами учебника настоятельных требований современности.

Ущербной является также логика догоняющего развития с восхитительным некритическим обожествлением исключительно всех западных технологий и техники. Производственники забывают лишь о том, что в конкурентной межстрановой среде нам соглашаются обычно продать технологии второго эшелона, неспешное внедрение которых на российских пространствах прочно и навсегда закрепляет отрыв от нас лидирующих стран-продавцов. А вот это уже противоречит возможностям развития российской молокопереработки хотя бы тем, что системы XX века в большинстве своем не справляются с задачами управления рисками XXI века.

От теории – к сильным решениям на практике

При ознакомлении с рассуждениями, приведенными выше, читатели-производственники обычно автоматически отмечают: все это хорошо на стадии общих рассуждений, но что нам предлагается конкретно улучшать по сравнению с привычным заводским интерьером?

Для этого приводится таблица некоторых сильных инженерных решений, реализованных автором статьи на различных молокозаводах в разные годы своей практической деятельности (табл.1). К сожалению, пункты приводимых сильных решений «разбросаны» по ряду заводов в различных регионах, а не собраны воедино на одном предприятии. Но если их объединить на новостроящемся объекте, добавив изрядное количество других новшеств, отвечающих современным возможностям, то, естественно,

получим образцово-показательное предприятие, на которое не зазорно организовывать экскурсии производственников хотя бы потому, что повторить увиденное без получения соответствующей технической документации будет практически невозможно. Вопрос лишь в том, кто из платежеспособных субъектов решится на создание подобного районного молокозавода XXI века?

Конкретика есть, положительный опыт накоплен, тиражирование целесообразно. А главнейшие принципы, на которые следует опираться, можно изложить в одной из следующих публикаций. Будет детально показано: хороший проект формируют не какие-то чудотворные единицы оборудования, а сформированное логически верное понимание оптимального взаимодействия различных заводских подсистем как гармонично создаваемого целого.

На что расходуются средства, выделенные для проектирования

Договорная цена на проектные работы определяется не по итогам глубокомысленных продолжительных взглядов руководителей фирмы-проектировщика на потолки своих кабинетов, а рассчитывается по сборнику цен 31 от 1990 года (табл. 2) на основе определяющих величин по каждому объекту, с учетом масштабов и сложности работ, а также уточняется введением ряда официально утвержденных поправочных коэффициентов. Но, заметим, этот этап начинается только после предварительного отбора и укрупненного расчета сильных организационно-технических решений, влекущих за собой некие стартовые затраты.

Помимо выбора принципов формирования подсистем, каждую из них надо считать по оптимуму, размещать в трехмерном заводском пространстве и увязывать между собой в единое целое. Но ответственная проектная организация не возьмется за подобную работу без получения исходных данных с включением в них результатов инженерных изысканий производственной площадки, а также согласующих документов от заинтересованных организаций, на что обычно уходит до полугода. Сами проектные работы (после получения предварительных данных) тоже занимают не менее полугода, а затем техническая документация передается на вневедомственную экспертизу, которая проводится в течение двух месяцев. Итого цикл разработки проекта выходит за годичный отрезок времени.

Таблица 2. Распределение затрат в % от общей стоимости проектных работ по объектам молокозавода

Разделы проекта, тома ПСД	ТХ – технология	Мех. ТП – механизация технол. процессов	АС – архитектурно – строительная часть	ХС – холодоснабжение	ОВ – отопление и вентиляция	ТС – теплоснабжение	ВК – водоснабжение и канализация	ЭС – электроснабжение	Автоматизация	СС – сигнализация и связь	ГП – генеральный план	НОТ – научная организация труда	Сметы
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
% от стоимости	15	8	25	6	8	2,5	8	5	7,5	15	3	1	10

Главная причина необходимости разработки 13 томов техдокументации заключается не в суперсложности технологических процессов и рациональности размещения оборудования. На этой стадии, прежде всего, тщательно прорабатывается безопасность промышленного объекта для жизни и здоровья тех, кто будет впоследствии годами трудиться в производственных подразделениях предприятия. При этом продукция, намеченная к выпуску, должна быть биологически гарантированно безопасной в случае выработки ее по алгоритму, заложенному в проекте.

Если впоследствии кто-то нарушит строгий порядок и тем самым подвергнет отравлению какое-то количество потребителей за территорией предприятия, то прокуратура уже по своему алгоритму определит степень вины конкретного производственника, отклонившегося от требований, заложенных в проектной документации. В случае отсутствия техдокументации либо ее плохой проработки без проведения экспертизы однозначно будет виноват собственник завода, которому определят меру наказания в соответствии с административным либо уголовным законодательством.

Как видим, подобная интеллектуальная работа вполне оправдывает затраченные на нее средства, притом не может быть заменена на упрощенные представления о проектной документации в головах тех лиц, которые бывали на каких-то заводах и видели заполненное чем-то производственное пространство. Точно так же простые внешние формы самолета не дают никакого представления о сложности его внутренней начинки.

Смотреть лишь на чужое или делать свое?

Здесь уместно остановить внимание на национальном развлечении российских производственников и чиновников из структур государственного управления, называемом «где посмотреть?». Попробуем поставить точку над i.

Еще в эпоху развитого социализма с его благожелательным отношением к массовому движению изобретательства и рационализации (особенно на действующих предприятиях) по всей великой стране СССР славилось в техническом отношении Курганское объединение молочной промышленности, где автору данной статьи посчастливилось начать свой инженерно-трудовой путь в начале 70-х годов. Начальником технического отдела объединения был Федор Степанович Веснин – заслуженный рационализатор республики, исключительно активный и по жизни нестандартно мыслящий человек.

Почти три десятка заводских котельных в разных районах области при его непосредственном участии было переведено на экономичный и безопасный водогрейный режим работы вместо опасной выработки пара давлением до 12 бар. Аммиачные холодильные компрессорные еще 40 лет назад модернизировались под его патронажем с переводом на практически безлюдную схему работы при полной автоматике, за что он был удостоен золотой медали ВДНХ с размещением его фотопортрета в павильоне молочной промышленности. Это лишь два принципиально мощных направления из множества

реализованных техническим отделом объединения с опережением тогдашней ситуации на десятилетия.

В то время Ф.С. Веснин на страницах толстой общей тетради скрупулезно вел своеобразный журнал посетителей (в одиночку и делегациями), которые приезжали со всех концов страны, чтобы лично убедиться в необычно эффективной работе заводов данного объединения с успешно внедренными крупными техническими преобразованиями системного характера. Результат за 20 лет показов: более 300 экскурсий издалека – и лишь два завода без внешнего принуждения «сверху» сделали у себя что-то такое за пределами Курганской области. Положительный эффект от просмотров заинтересованными лицами – менее одного процента! И это при государственном стимулировании внедрения увиденного, что усиливалось со стороны Веснина бесплатной передачей делегациям технических схем и описаний.

Смысл сказанного понятен: кто желает добиться результата, тот привлекает к себе авторов надежных и экономичных решений, формулирует на этой основе грамотное техническое задание со своим «хотением», заключает договор на разработку качественной проектной документации по ТЗ, организовывает финансирование и в конце концов создает предприятие. После постройки завода он вправе ежедневно любоваться плодами своих усилий в техническом и денежном измерениях, никуда при этом не выезжая. А кто элементарно любопытен (и не более того) – что есть силы настаивает непременно на организации для него экскурсионного маршрута внутри промышленного объекта чужой частной собственности, как будто собственник завода горит желанием поделиться с посторонним экскурсантом техническими секретами своей высокой прибыльности… Но так как мощных импульсов конструктивно-технологического развития молокозаводов почти нет ввиду отсутствия платежеспособных запросов, то и посмотреть сейчас не на что.

Еще одна отечественная забава в сфере промышленной молокопереработки – годами длящиеся переговоры по поводу якобы намечающегося заказа на разработку проекта. Автору статьи приходилось неоднократно участвовать в таких переговорах по одним и тем же не столь огромным проектам на третий и четвертый год с начала первичных контактов с представителями потенциальных заказчиков. Сущность явления очень проста: денег на постройку предприятий нет и не предвидится в ближайшие пять и более лет, поэтому бессмысленно заказывать разработку проектной документации. Вот активные деловые люди в процессе переговоров терпеливо годами и выясняют для себя, без чего можно на заводах обойтись настолько, чтобы за 1/10 рыночной цены современного предприятия что-то «сляпать». Попутно стараются без оплаты выведать тонкости каких-то супервыгодных для себя технологий, чтобы никому за их документирование и расчеты не платить, а взять готовыми. Говоря без дипломатических уверток, занимаются промышленным шпионажем.

Разумеется, такие игры псевдозаказчиков не выходят за рамки виртуальных обменов мнениями, хотя внешне они вполне правдоподобно напоминают переговорный бизнес-процесс и поддерживают личный тонус при сохранении имиджа делового человека. Конечно же, имитация деятельности ничем позитивным не завершается.

Заключение

Технический уровень подавляющего числа отечественных молокозаводов по состоянию на 2015 год – крайне неудовлетворителен не только вследствие интенсивного процесса износа давно построенных и еще работающих предприятий. Провал серьезнее: исчерпан предыдущий комплекс принципов их формирования, заложенный быстро уходящим ныне в историю 4-м технологическим укладом. Поэтому попытки тиражировать давно созданное зачастую напоминают стремление шагать вперед по дороге с головой, повернутой назад. Иногда воспроизведение устаревших во времени схем функционирования предприятий (даже с компьютерной автоматизацией) напоминает по своему характеру не новое строительство, а реставрационные работы предметов старины. Ведь эволюция в любых сферах бытия начинается там и тогда, где и когда преодолевается однородность имеющегося привычного пространства, которая показательно отражена на приведенной в статье фотографии.

Помимо сказанного, предстоит привыкнуть к мысли, что сама по себе отечественная молочная промышленность нынешнего периода сохранена в виде единого и мощного голографического миража главным образом на страницах различных профессиональных журналов с многолетней биографией, но не организационно (как это было ранее) в виде реально существующих структурированных по профессиональной принадлежности министерств и областных объединений с двухсторонней связью между ними и молокозаводами. Примерно 2000 заводов барахтаются в одиночку на российских просторах, периодически забрасывая партизанские разведотряды на центральные и региональные выставки и форумы для пополнения личных копилок информации очередной порцией разрозненных сведений. Следствие разведки – фрагментарные случайные эпизодические микровнедрения на отдельных участках целиком устаревших предприятий. Есть и чрезвычайно редкие точки создания новых по времени (преимущественно крупных) молокоперерабатывающих заводов на новых же строительных площадках, но такие вкрапления редко сопровождаются инновациями и не меняют общей неблагоприятной пространственной российской картины в данном секторе с нарастающим валом фальсификатов.

К месту напомнить здесь, что универсальный якутско-краснодарский вариант молокозавода принципиально невозможен по причине абсолютно различных исходных территориально-климатических внешних условий. Ни создать такой типовой объект, ни скопировать его где-либо нельзя. Истинно новое по своей сути предприятие (умный завод) будет по-другому выглядеть как со стороны, так и внутри. Проще говоря, хотите увидеть хороший молокозавод – самостоятельно ищите опытных специалистов с инновационной жилкой, оплачивайте их письменные консультации за подписью с надлежащей мерой ответственности. А далее находите квалифицированные проектные фирмы и заказывайте проектную документацию именно им, подвергайте толковой инженерной экспертизе через Российскую инженерную академию, после чего реализуйте на практике. Автор данной статьи, будучи опытным инженером-практиком, не увлекается раздачей пожеланий направо и налево, а готов подключиться лично к обозначенному процессу осмысленного создания хороших молокоперерабатывающих предприятий, соответствующих требованиям текущего столетия. МС

Компания: **НПФ «Поток Интер»**
115162, г. Москва, ул. Хавская, д. 18, корп. 2
тел. +7 (495) 665-17-35
www.potok.com

Обеззараживание воздуха в молочной промышленности: инновационное решение от «Поток Интер»

Высокое качество молочной продукции обусловлено совокупностью факторов, значение каждого их которых не следует недооценивать: это качество исходного сырья, технологии изготовления, санитарное состояние оборудования и производственных помещений.

Одним из важнейших системообразующих элементов в процессе производства молока и молочной продукции является обеззараживание воздуха. Согласно САНПИН 2.3.4.551-96 в производственных и вспомогательных помещениях при производстве молока и молочной продукции должна быть создана благоприятная воздушная среда для здоровья и работоспособности персонала, сохранения продуктов и материалов, обеспечения технологического процесса и сохранения оборудования. Благоприятная воздушная среда в контексте производства – это, прежде всего, отсутствие патогенных микроорганизмов, передающихся по воздуху и оказывающих непосредственное влияние на качество продукции и ее сохранность.

Несмотря на то, что сегодня многие технологические процессы в молочной промышленности стали закрытыми, тем не менее, некоторые из них – фасовка или розлив – остаются открытыми, а при производстве, например, сыра подавляющее большинство манипуляций традиционно являются таковыми.

Наиболее распространенными видами микробной порчи молочной продукции, связанными с контаминацией

Самым прогрессивным подходом является система обеззараживания воздуха с использованием технологии Биоинактивации® «ПОТОК», в основе которой лежит воздействие на микроорганизмы постоянными электрическими полями чередующейся полярности.

воздуха, являются следующие: скисание пастеризованного молока (возбудитель Bacillus weihenstephanensis), горький привкус молочных продуктов (Pseudomonas fragi и Pseudomonas fluorescens), вспучивание твердых и полутвердых сыров (Clostridium tyrobutyricum) и липолитическая порча масла (Micrococcus).

Традиционным методом, применяемым для обеззараживания воздуха в молочной промышленности, является ультрафиолет. Его эффективность является доказанной, но не высокой. Кроме того, все предприятия, претендующие на звание технологичных, находятся в поиске инновационных решений для своих производств, а ультрафиолет, ввиду его использования на протяжении десятков лет и появления более современных энергоэффективных и экологичных методов, перестал отвечать потребностям сегодняшнего дня и принципам устойчивого развития.

Самым прогрессивным подходом к обеззараживанию воздуха является технология Биоинактивации® «ПОТОК», разработанная НПФ «Поток Интер», в основе которой лежит воздействие на микроорганизмы постоянными электрическими полями чередующейся полярности. Технология «ПОТОК» гарантирует уничтожение 99,99% всех видов микроорганизмов, находящихся в воздушном потоке, за 0,5 секунды, тогда как традиционные методы демонстрируют высокую избирательность действия в отношении микроорганизмов и требуют длительного времени для эффективного обеззараживания.

Технология Биоинактивации® «ПОТОК» – поистине «зеленая» технология: она отличается крайне низким энергопотреблением, не предполагает расходных материалов и специальной утилизации. Более того, эта технология может использоваться в присутствии человека, и она абсолютно безопасна для окружающей среды.

НПФ «Поток Интер» предлагает разнообразные решения по обеззараживанию воздуха на молочном производстве: модернизацию систем приточно-вытяжной вентиляции и подачи стерильного воздуха в зону фасовки, дооснащение рециркуляционного контура системой обеззараживания «ПОТОК», а также создание локальных чистых зон на критических участках производства.

Использование технологии «ПОТОК» в молочной промышленности позволяет предотвратить распространение микроорганизмов на производстве, снизить количество брака, увеличить срок хранения и повысить качество продукции, удешевить техническое обслуживание систем обеззараживания воздуха и обеспечить его биологическую чистоту.

Преимущества технологии «ПОТОК» смогли оценить на производстве ООО «Пробиотик+» – там оборудование установлено в зале фасовки. В результате использования технологии количество микроорганизмов, попадающих в продукт из воздуха, сократилось более чем в 25 раз, что позволило выйти на новый уровень качества и предложить покупателям натуральные высококачественные молочные продукты премиум-класса.

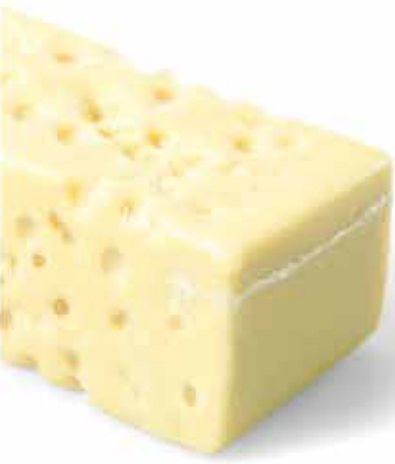
Упаковано со вкусом

GLM-I^EVO

RE30

Приглашаем Вас на наш стенд на выставке АГРОПРОДМАШ-2015 5-9 октября 2015 г. Москва, ВК „Экспоцентр" пав. 2, зал 1, стенд 21В10

SCHALLER®



Специалист в решениях по упаковке и весовой маркировке

Для взвешивания, упаковки и этикетировки весовой продукции в пищевой промышленности важна каждая минута: необходимо работать быстро и точно. Компания SCHALLER хорошо понимает эти задачи на сыродельных предприятиях и представляет высокопроизводительные линии, состоящие из термоформера SEALPAC® RE30 и автоматического весового этикетировщика BIZERBA GLM-Ievo, идеально подходящие для средних и крупных производств.

АО «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

реклама

Компания: **АО «ШАЛЛЕР»**
115054, Москва,
Павелецкая площадь, д. 2, стр. 2
тел.: +7 (495) 797-63-33
факс: +7 (495) 797-63-44
office.moskau@schalleraustria.com
www.schalleraustria.com

Практично, экономично, экологично

Сфера упаковки пищевых продуктов развивается стремительными темпами. Производители наперебой стараются разработать и предложить рынку новые решения, которые смогут улучшить свойства продукта. Например, продлить сроки хранения или сделать его более презентабельным на прилавках супермаркетов.

Компания Sealpac – эксклюзивный партнер компании SCHALLER – идет дальше и представляет новую упаковку EasyLid, которая помимо надежности и экономичности является более экологичным вариантом, чем, например, традиционные крышки с защелкой. Такая упаковка прекрасно подойдет для продуктов, которые используются несколько раз после покупки: тертый сыр, снеки, моцарелла и многое другое.

Решение EasyLid – это совместная разработка Sealpac и его голландского партнера и владельца патента – компании Naber Plastics B.V. Суть новой технологии такова, что в рамках процесса запайки лотков формуется крышка упаковки с возможностью последующего открытия и закрытия.

Процесс упаковки

Запаиваемый на трейсилере лоток с традиционным сварным краем и peel-эффектом оснащается дополнительным ободком крышки. Инновационная технология осуществляет одновременное сваривание обоих контуров при разных температурах, за счет чего обеспечивается герметичность упаковки. После первого открывания комбинация пленки и крышки приобретает полную функциональность повторно закрывающейся крышки. В зависимости от определенных ограничений по форме для упаковки EasyLid могут использоваться предварительно сформованные стаканчики и лотки из стандартного материала или из барьерной пленки.

Сплошные плюсы

EasyLid значительно сокращает количество используемого материала, делая процесс упаковки более экологичным. Наряду с этим система предлагает и экономическую выгоду: отсутствие необходимости в дополнительном оборудовании для закрывания упаковки позволяет существенно сократить инвестиционные, производственные и складские расходы. Кроме того, требуется меньшая производственная площадь.

Следующее преимущество EasyLid заключается в оптимизации производственной цепочки: отсутствие дополнительного процесса сокращает возможные источники ошибок. И, наконец, инновационная система позволяет исключить такую часто встречающуюся проблему, как открывающиеся крышки в точках реализации товара, что ведет к ухудшению имиджа производителя в глазах покупателя.

Положительные отзывы об инновационной разработке Sealpac и Naber Plastics B.V. получили сразу после внедрения новинки на рынок. Система EasyLid уже многократно становилась номинантом и победителем немецких и международных премий в отрасли упаковки.

На выставке IFFA новая система упаковки EasyLid демонстрировалась на трейсилере SEALPAC A7, который идеально подходит для производителей с широкой ассортиментной линейкой. Гибкая в использовании установка работает со всеми свариваемыми материалами и обеспечивает оптимальные производственные стандарты и устойчивое качество, легко адаптируясь к самым высоким требованиям. При этом трейсилер SEALPAC A7 особенно подходит для таких производств, где практикуется частая смена вида или количества продукции.

Это и многие другие комплексные упаковочные решения эксклюзивно предлагает на российском рынке компания SCHALLER. Наши специалисты охотно проконсультируют вас более подробно по всем вопросам, связанным с комплексным оснащением предприятий молочной и сыродельной промышленности, а также представят референтные проекты и посоветуют оптимальные решения исходя из своего огромного опыта и прекрасного знания рынка, техники и актуальных тенденций. Р

KARL SCHNELL KS
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

Волчки Karl Schnell.

Новые возможности измельчительной техники

Волчок – одна из основных универсальных машин в пищевой промышленности, если речь идет об измельчении. При этом спектр требований к данной категории машин с течением времени только расширяется.

Современные волчки должны не только справляться с задачей измельчения в полной мере, но также делать это при все более низких температурах, максимально щадящим способом, сохраняя при обработке исходную структуру сырья.

Высокая производительность при небольших временных затратах должна быть гарантирована при соблюдении всех требований безопасности и гигиены – и все это на фоне снижения эксплуатационных расходов и расходов на техническое обслуживание.

Полный спектр таких возможностей реализован в волчках Karl Schnell E 130, G 160, U 200, 250 V и K 280 и представлен в различных вариантах производительности.

Соответствие привода режущему комплекту способствует эффективному энергопотреблению и надежной работе. Защита от перегрузок предотвращает выход машины из строя даже при экстремальных нагрузках. Прочная конструкция приспособлена к тяжелым условиям эксплуатации. Тихий привод уменьшает шумовую нагрузку и создает комфортные рабочие условия.

Машины укомплектованы различными режущими комплектами, имеющими свое назначение, и являются универсальными для обработки множества продуктов. Волчки KS способны обрабатывать предварительно раздробленный сыр и блоки масла температурой до –18°C.

Существует возможность переработки целых блоков и головок сыра, в этом случае используется встроенный валдробилка. Автоматическая регулировка частоты вращения, зависящая от нагрузки, обеспечивает плавное и безопасное функционирование, а также дает стабильное качество продукции.

Специальные ножи, используемые в конструкции, работают практически бесконтактно. Для придания продукту более тонкой структуры KS предлагает ножевые решетки с отверстиями малого и очень малого диаметра – до 1,2 мм.

Загрузка волчка происходит последовательно с помощью подъемного механизма или непрерывно – с помощью транспортера. Р

реклама

KS ПРОЦЕСС-АВТОМАТ

ВСЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ОДНОЙ МАШИНЕ

ОДНА МАШИНА БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

AGROPRODMASH 5 - 9 ОКТЯБРЯ 2015
ЭКСПОЦЕНТР МОСКВА

СТЕНД KARL SCHNELL БУДЕТ РАСПОЛОЖЕН В ПАВИЛЬОНЕ 2 ЗАЛ 1 СТЕНД 21С01

KARL SCHNELL KS
PARTNER TO THE FOOD INDUSTRY

ООО «КРОНЕ Инжиниринг»
Россия, Самарская обл.,
Волжский р-н, пос. Стромилово
Тел. +7 (846) 230-04-70
Факс +7 (846) 230-03-13
pr@krohne.su

Измерение массового расхода при наливе молока в цистерны

Компания KROHNE является ведущим мировым производителем и поставщиком решений в области промышленных измерений. Крупнейшие производственные предприятия KROHNE расположены в Германии, Голландии, Великобритании, Франции, Америке, Бразилии. В том числе производство приборов KROHNE налажено и в России.

Наша компания предлагает своим заказчикам широкий ассортимент промышленных расходомеров для измерения объемного и массового расхода жидкостей и газов, уровнемеров и сигнализаторов уровня, датчиков температуры. Приборы KROHNE сертифицированы и допущены к применению в России, Украине, Беларуси, Казахстане и Узбекистане, Армении и Азербайджане. Компания оказывает сервисную и техническую поддержку, гарантийное и послегарантийное обслуживание, а также проводит обучение технических специалистов на базе сертифицированного «Сервисного центра KROHNE в СНГ», который находится в Республике Беларусь в г. Новополоцке, и на базе сертифицированного сервисного центра «КРОНЕ-Автоматика» в г. Самара.

Компания KROHNE является давним партнером для предприятий молочной промышленности. Опыт, накопленный компанией за долгие годы, является гарантом надежности поставляемых приборов. Это является одним из ключевых факторов при выборе продукции KROHNE как для стандартных, так и для сложных нетривиальных применений.

В качестве примера рассмотрим реальную ситуацию, в которой работает решение, предложенное компанией KROHNE. В зависимости от объема поставок и уровня спроса производители сыра либо продают излишки молока, либо при его нехватке пополняют запасы. Количество молока, наливаемого в цистерны, может измеряться различными способами. Возможно измерение при помощи весов, но этот метод неточен и занимает много времени.

Прямое измерение расхода молока является более точным и занимает меньше времени. Молоко, нагнетаемое гидравлическим давлением, поступает в цистерну по трубам. Чтобы гарантировать, что в цистерну наливается только молоко, необходимо измерение плотности для точного отделения молока от воды. Диапазон плотности 1025–1040 кг/м^3. Точность измерения должна быть настолько высока, чтобы обходиться без приборов фискального учета. Оборудование также должно соответствовать гигиеническим требованиям пищевой промышленности.

Решение KROHNE

Для данной области применения компания KROHNE предлагает массовые расходомеры OPTIMASS 7300. Различные диаметры прибора предназначены для измерения диапазона расхода от 1230 до 560000 кг/ч. В зависимости от материала трубы расходомеры OPTIMASS работают при температуре среды от -40° до +150°С. Непрерывное параллельное и независимое измерение массового расхода и плотности обеспечивает полностью автоматизированный процесс налива цистерн. Процесс заполнения останавливается автоматически при достижении заданного объема. Интегрированное изме-

Главное преимущество расходомера OPTIMASS 7300 производства KROHNE по сравнению с весовыми платформами – это значительное сокращение затрат на установку и эксплуатацию.

рение плотности позволяет определить точку отключения подачи для разделения молока и воды.

Конструкция с одинарной измерительной трубой одобрена для применения в пищевой промышленности, очистка трубы не представляет сложности. Использование в данной области надежного и точного расходомера OPTIMASS 7300 избавляет от необходимости установки дорогостоящего оборудования фискального учета.

Главное преимущество для заказчика расходомера OPTIMASS 7300 производства KROHNE по сравнению с весовыми платформами – это значительное сокращение затрат на установку и эксплуатацию. Дополнительными плюсами является более точное отделение молока от воды и независимость качества измерения от рабочих условий.

OPTIMASS 7300 это:

- оптимальный прибор для ответственных применений;
- прямая одинарная измерительная труба без сужающихся участков;
- возможность выбора из четырех материалов изготовления измерительной трубы;
- стандартное значение давления срабатывания разрывной мембраны наружного цилиндра более 100 бар;
- простое дренирование и очистка вне зависимости от условий монтажа и эксплуатации;
- высокая стабильность нулевой точки;
- сокращение эксплуатационных расходов благодаря низкому уровню энергопотребления;
- быстрая обработка сигнала даже при изменении свойств продукта и перепадах температуры;
- модульная электроника для резервирования данных – быстрый ввод в эксплуатацию (plug&play).

Приборы компании KROHNE для молочной промышленности

Компания KROHNE является ведущим мировым производителем и поставщиком решений в области промышленных измерений.

Производственные предприятия KROHNE расположены по всему миру, в том числе, производство приборов KROHNE налажено и в России.

Наша компания предлагает широкий ассортимент промышленных расходомеров, уровнемеров и сигнализаторов уровня, датчиков температуры. Оборудование компании имеет все необходимые допуски и гигиенические сертификаты.

H250 M9 Food

Отличительные особенности:
- Возможность измерения расхода без обеспечения прибора электропитанием
- Простой монтаж и ввод в эксплуатацию
- Опционально – рубашка обогрева

BATCHFLUX 5500

Отличительные особенности:
- Высокоточное объемное дозирование жидких продуктов в установках по розливу
- Компактная и надежная конструкция прибора
- Футеровка из керамики

OPTIMASS 7300

Отличительные особенности:
- Массовый расходомер для различных применений
- Высокая точность измерений
- Различные материалы исполнения измерительной трубы

OPTIWAVE 7300

Отличительные особенности:
- Радарный (бесконтактный) уровнемер для постоянного измерения уровня жидкостей
- Высокая точность измерений
- Различные материалы и конфигурации исполнения антенны

Россия, Самарская обл.,
Волжский р-н, пос. Стромилово
Тел.: +7 (846) 230-04-70,
Факс: +7 (846) 230-03-13
pr@krohne.su

www.krohne.ru

реклама

↓ Молочная ферма «Агрофирма "Дмитрова Гора"» , холдинг «АгроПромкомплектация»
Фото: Татьяна Путинцева, ИД «Сфера»

Автор:

Вячеслав Голохвастов,
генеральный директор
ОАО «Ленхлебопродукт»,
кандидат экономических наук

Ленобласть – лидер России по продуктивности коров

Доля всей сельскохозяйственной продукции, производимой на крупных предприятиях Ленинградской области, составляет 74,1%.
В 2014 году в Ленобласти произведено 41,4% продукции сельского хозяйства СЗФО.
Объем валовой продукции сельского хозяйства составил 84,9 млрд рублей, или 101,3% к 2013 году в сопоставимых ценах.
Специализация сельского хозяйства Ленинградской области – животноводство, на долю которого приходится 68% валовой продукции.

Ленинградская область – лидер России по продуктивности коров. Надой на одну фуражную корову составляет 7631 кг (+247 кг к уровню 2013 года) и превышает общероссийский показатель более чем на 40%. Чемпионом по продуктивности признано хозяйство «Рабитицы», достигнувшее надоя 11406 кг на одну фуражную корову.

В области 62 животноводческих предприятия по производству молока являются племенными. В них содержится 79% коров и производится 84% молока.

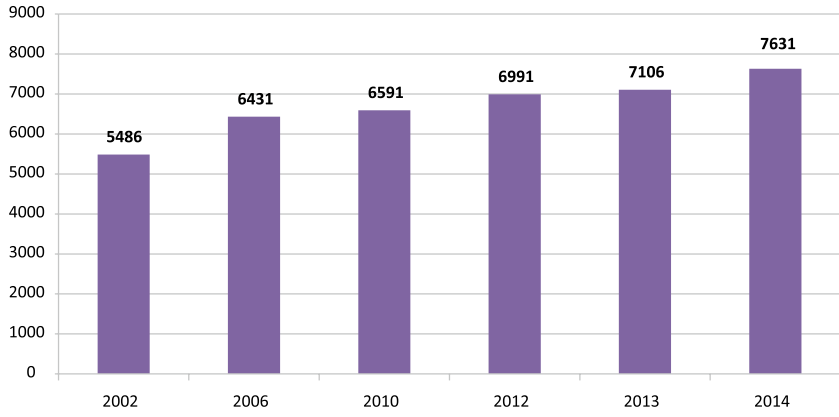
На рынке комбикормов Ленинградского региона присутствуют следующие игроки: Ассоциация «Ленкорм», филиал «Провими-Волосово», Гатчинский, Тосненский, Лужский и Волховский комбикормовые заводы, птицефабрики «РОСКАР» и «Северная», ЛКХП им. С.М. Кирова, компании «Идаванг-Агро», «Рапти», «АгроБалтТрейд», «НИКОМИКС» и «Биотроф».

Сегодня техническое перевооружение производства и ввод новых линий позволяют предприятиям Ленинградской области вырабатывать высококачественные комбикорма для всех групп сельскохозяйственных животных и птицы. Разработка рецептуры осуществляется на основе последних научных достижений в области кормления, направленных на максимальное раскрытие генетического потенциала. Комбикорма для сельскохозяйственной птицы и свиней обеспечивают результаты, соответствующие мировому уровню.

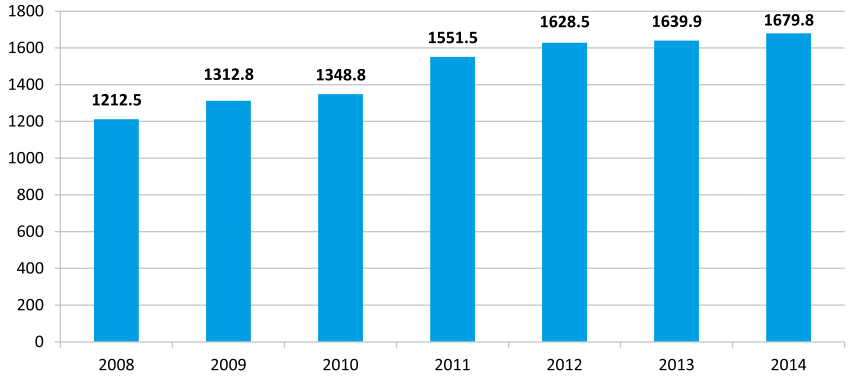
Северо-Западный федеральный округ – единственный в РФ, который имеет семикратный разрыв между производством и потреблением зерна. При этом он занимает одно из ведущих мест в производстве яиц, мяса птиц, свинины, молока.

Объем завозимого сырья из зернопроизводящих регионов для комбикормовых заводов области составляет: по зерну – 1–1,15 млн т, по белковому сырью – 300–350 тыс. т, по минеральному сырью – 100–110 тыс. т. Дальность перевозки в 2013 году составила 2650 км, так как 60% зерна везли из Сибири. В текущем году средняя дальность перевозок снизилась и составила 1750 км. Среднее поступление зерна от закупок до поставки его на комбикормовый завод колеблется от 45 до 60 дней.

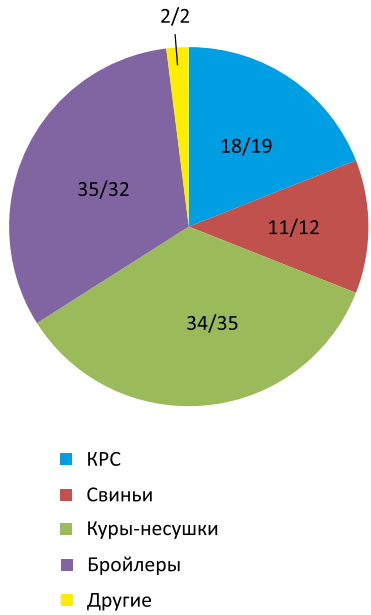
Годовой надой на 1 корову, кг



Производство комбикормов в Ленинградской области, тыс. т



Структура производства комбикормов по видам (%) в 2013/2014 году



Как и по всей России, резко сократилось кредитование аграрного сектора, в том числе комбикормовых заводов. Наблюдается кризис неплатежей в АПК.

Предложения по стабилизации цен на зерновое сырье:

1. Создать нормальные (оптимальные) условия для кредитования аграрного сектора экономики, развязать узел неплатежей.

2. Создать за счет средств бюджета резервные запасы зерна и белкового сырья для производства комбикормов.

3. Выделить в особую зону зернопотребляющего региона Северо-Западный федеральный округ, имеющий семикратный разрыв между производством и потреблением зерна и при этом занимающий одно из ведущих мест в производстве яиц, мяса птицы, молока.

4. Объединить общие усилия производителей и потребителей комбикормов по защите предприятий, работающих на внутреннем рынке. МС

↓ Главный зоотехник ООО «Агрофирма Калитва» Людмила Шарковская (слева) и зоотехник-консультант AGRAVIS Наталья Василенко (справа)

Компания: **AGRAVIS Raiffeisen AG**
www.agravis.ru

Эксперимент в Воронежской области удался!

В рамках комплексного сопровождения молочных предприятий специалисты AGRAVIS уже неоднократно проводили опыты по вводу того или иного продукта концерна в рационы животных с целью улучшения производственных показателей хозяйств и последующего подтверждения эффективности применения товаров AGRAVIS.

Результаты очередного подобного эксперимента были получены от ООО «Агрофирма Калитва» в июне 2015 года.

Молочно-товарный комплекс «Агрофирма Калитва» был запущен в селе Евстратовка Россошанского района Воронежской области в июне 2013 года. Сотрудничество AGRAVIS с агрофирмой «Калитва» началось в апреле 2014 года, когда в хозяйстве начали применять 10%-й концентрат НА 29 от AGRAVIS, который использовался в рационах дойных коров первой фазы лактации. Тот опыт оказался успешным: надои молока на одну фуражную корову увеличились на 4,3 л в день.

Задача второго эксперимента заключалась в том, чтобы оценить, насколько увеличатся молочная продуктивность и качественные показатели молока у коров голштино-фризской породы, завезенных из Европы (Австрии, Германии

и Венгрии), а также какую экономическую выгоду хозяйству принесет ввод в рацион животных концентратов НА 694 и Новозан 723 от концерна AGRAVIS.

На момент проведения опыта поголовье КРС на молочно-товарном комплексе составляло 3787 голов, в том числе коров – 1890.

Производственные показатели агрофирмы «Калитва» до эксперимента:

- среднесуточный надой по группе коров первой фазы лактации – 24,5 л;
- среднесуточный надой по группе коров второй фазы лактации – 17,8 л;
- среднее содержание жира в молоке – 3,5–3,6%.

Для животных второй фазы лактации специалисты AGRAVIS предложили БВМК Новозан 723, а для группы первой фазы лактации был разработан специальный рецепт БВМК НА 694 с защищенным жиром.

Результаты внедрения данных продуктов в рацион животных получились следующие:

- устойчивый рост молочной продуктивности у всего поголовья коров;
- среднее содержание жира в молоке – 3,7 %;
- среднесуточная молочная продуктивность на фуражную корову по стаду – 17,3 л;
- среднесуточный надой по группе коров первой фазы лактации – 30,9 л (получают концентрат НА 694 по 850 г на голову);
- среднесуточный надой по группе коров второй фазы лактации – 19,7 л (получают по 820 г Новозана 723).

Экономические расчеты применения Новозана 723 и концентрата НА 694 приведены в таблицах ниже.

Таблица 1. Хозяйственный рацион коров первой фазы лактации в ООО «Агрофирма Калитва» до начала опыта

Дойная корова, основной обмен
Живой вес: 650,000 кг / Жирность молока: 4,00 % / Белок: 3,40 % / Надои: 28,00 л

Общий рацион	Доля, кг	руб./кг	руб.
Сенаж (люцерна) 2014	9,000	0,90	8,10
КК Калитва январь 2015	5,800	6,30	36,54
Кукуруза плющенная Калитва	2,000	13,70	27,40
Силос (кукуруза) 2014	20,000	1,25	25,00
Жмых (подсолнечник) 2015	2,000	11,82	23,64
КВМ П 60–1 3%	0,300	38,20	11,46
Сено (люцерна)	3,000	11,25	33,75
Мел	0,175	2,30	0,40
Минерал NaCl	0,100	5,43	0,54
Милканайзер	0,175	115,00	20,13
Солома (ячмень)	0,500	0,60	0,30
	43,050		**187,26**

Фактическая продуктивность по данной группе до начала использования НА 694 составляла 24,5 л. Цена реализации молока в зачетном весе – 25,05 рубля за литр.

Стоимость реализованного молока от одной коровы: 25,05 × 24,5 = 613,73 рубля.

Нетели швицкой породы

Таблица 2. Хозяйственный рацион коров первой фазы лактации в ООО «Агрофирма Калитва» после включения в рацион животных концентрата НА 694

Дойная корова, основной обмен
Живой вес: 650,000 кг / Жирность молока: 4,00 % / Белок: 3,40 % / Надои: 28,00 л

Общий рацион	Доля, кг	руб./кг	руб.
Сенаж (люцерна) 2014	9,000	0,90	8,10
КК Калитва январь 2015	5,800	6,30	36,54
Кукуруза плющенная Калитва	2,000	13,70	27,40
Силос (кукуруза) 2014	20,000	1,25	25,00
Жмых (подсолнечник) 2015	2,200	11,82	26,00
КВМ П 60-1 3%	0,300	38,20	11,46
Сено (люцерна)	3,000	11,25	33,75
Мел	0,175	2,30	0,40
Минерал NaCl	0,100	5,43	0,54
Милканайзер	0,175	115,00	20,13
Концентрат для коров НА 694	0,800	70,00	56,00
Солома (ячмень)	0,500	0,60	0,30
	44,250		**245,62**

После начала использования НА 694 с защищенным белком и жиром молочная продуктивность коров в первую фазу лактации стала увеличиваться и на момент посещения предприятия в июне 2015 года уже составила 30,9 л.

Цена реализации молока в зачетном весе – 25,05 рубля за литр.

Стоимость реализованного молока от одной коровы 25,05 × 30,09 = 774,05 рубля.

Разница в стоимости молока, полученного от одной коровы, до и после введения в рацион НА 694: 774,05 – 613,73 = 160,32 рубля.

Из этой разницы вычитаем затраты на приобретение концентрата НА 694: 160,32 рубля – 56 рублей (0,8 кг в рационе) = 104,32 рубля.

Эффективность применения концентрата НА 694 в первой фазе лактации составила 104,32 рубля на одну корову в день.

Людмила Шарковская с новорожденными телятами

Коровник ООО «Агрофирма Калитва»

Таблица 3. Хозяйственный рацион коров второй фазы лактации в ООО «Агрофирма Калитва» до начала опыта

Дойная корова, основной обмен
Живой вес: 600,000 кг / Жирность молока: 4,00 % / Белок: 3,40 % / Надои: 18,00 л

Общий рацион	Доля, кг	руб./кг	руб.
Сенаж (люцерна) 2014	9,000	0,95	8,55
Силос (кукуруза) 2014	16,000	1,25	20,00
КК Калитва январь 2015	5,800	6,30	36,54
Кукуруза плющенная Калитва	2,000	6,00	12,00
Жмых (подсолнечник) 2015	2,000	11,82	23,64
КВМ П 60-1 3%	0,300	38,20	11,46
Сено (люцерна)	2,000	2,80	5,60
Мел	0,175	2,70	0,47
Минерал NaCl	0,100	2,70	0,27
Вода	1,500	0,05	0,08
Бентонит	0,133	4,21	0,56
Милканайзер	0,175	115,00	20,13
	39,183		**139,30**

Фактическая продуктивность по данной группе до начала использования НА 723 составляла 17,8 л.

Цена реализации молока в зачетном весе – 25,05 рубля за литр.

Стоимость реализованного молока от одной коровы: 25,05 × 17,8 = 445,89 рубля.

Таблица 4. Хозяйственный рацион коров второй фазы лактации в ООО «Агрофирма Калитва» после включения в рацион животных концентрата НА 723

Дойная корова, основной обмен
Живой вес: 600,000 кг / Жирность молока: 4,00 % / Белок: 3,40 % / Надои: 18,00 л

Общий рацион	Доля, кг	руб./кг	руб.
Сенаж (люцерна) 2014	9,000	0,95	8,55
Силос (кукуруза) 2014	16,000	1,25	20,00
КК Калитва январь 2015	5,800	6,30	36,54
Кукуруза плющенная Калитва	2,000	6,00	12,00
Жмых (подсолнечник) 2015	2,000	11,82	23,64
КВМ П 60-1 3%	0,300	38,20	11,46
Новозан 723	0,820	35,00	28,70
Сено (люцерна)	2,000	2,80	5,60
Мел	0,175	2,70	0,47
Минерал NaCl	0,100	2,70	0,27
Вода	1,500	0,05	0,08
Бентонит	0,133	4,21	0,56
Милканайзер	0,175	115,00	20,13
	40,183		**159,45**

В результате применения НА 723 молочная продуктивность во второй фазе увеличилась до 19,7 л. При цене за 1 л молока в зачетном весе 25,05 рубля стоимость реализованного молока от одной коровы составляет: 25,05 × 19,7 = 493,49 рубля.

Разница в стоимости молока, полученного от одной коровы, до и после введения в рацион НА 723: 493,49 – 445,89 = 47,60 рубля.

Вычитаем затраты на приобретение концентрата НА 723: 47,60 – 28,70 = 18,9 рубля.

Эффективность применения концентрата НА 694 во второй фазе лактации составила 18,9 рубля на одну корову в день.

«Принимая решение о сотрудничестве с концерном AGRAVIS, мы ставили перед собой конкретные задачи по достижению некоторых производственных показателей. И, конечно, мы ожидали определенного эффекта. Но, надо признаться, результат превзошел все наши ожидания!», – поделилась **главный зоотехник агрофирмы «Калитва» Людмила Шарковская**.

В настоящий момент на молочно-товарном комплексе еще существует ряд проблем, требующих решения:

- воспроизводство: за 2014 год выход телят составил всего 70 голов на 100 коров;
- высокий процент осложнений после отела: эндометриты, маститы;
- заболевания копыт.

Все это, безусловно, отражается на производственных и финансовых результатах предприятия. Поэтому концерн AGRAVIS всегда готов предложить эффективные решения данных вопросов: например использование витаминно-минеральных комплексов MIRAVIT для дойного стада и VITAMIRAL для телок и коров сухостойного периода. Р

ФИТОБИОТИКС

Компания: **ООО «Фитобиотикс Рус»**
Тел.: +7 (495) 641-32-48
Факс: +7 (495) 641-32-49
E-mail: info@phytobiotics.ru
www.phytobiotics.com

Влияние ЛЖК рубца на молочную продуктивность

Нативная и эффективная рубцовая ферментация – необходимое условие для хорошего здоровья и высокой продуктивности молочной коровы.

ЛЖК и молочная продуктивность

Ферментативные процессы в рубце осуществляются рубцовыми микроорганизмами, видовой состав и численность которых зависят от поступления питательных веществ, формы корма и компонентов рациона. Если жвачное животное находится в симбиозе со своей рубцовой микрофлорой, то питательные вещества содержимого рубца в процессе ферментации максимально используются им для удовлетворения своих энергетических потребностей.

Основным источником энергии для жвачных служат летучие жирные кислоты (ЛЖК), которые производятся в процессе расщепления органических субстанций. Уксусная кислота вырабатывается в процессе расщепления клетчатки, пропионовая и масляная – в процессе сбраживания легкопереваримых углеводородов (сахар, крахмал). Соотношение уксусной и пропионовой кислот должно быть 2,2:1. Помимо ЛЖК в процессе ферментации производятся рубцовые газы (метан, углекислый газ), количество которых обусловлено видом корма.

Таким образом, чтобы накормить корову, прежде всего необходимо «накормить» ее рубцовую микрофлору. Учитывая влияние ЛЖК на продуктивность, очевидно, что любое негативное изменение в составе микрофлоры рубца и, следовательно, в ферментативном процессе, отрицательно сказывается на продуктивности.

ЛЖК и их значение для молочной коровы

ЛЖК, как конечный продукт ферментации рубца, необходимы для синтеза глюкозы, как источника энергии, лактозы в молочной железе и жирных кислот для производства молочного жира и жира тела.

Пропионаты – основной субстрат для глюконеогенеза, и, следовательно, они являются предшественниками глюкозы, но также в процессе лактации используются для производства лактозы. В начале лактации, когда потребность в ЛЖК превышает их доступность, пропионаты преимущественно используются для синтеза лактозы, а уксусная и масляная кислоты наоборот встраиваются в жир тела, но они также используются для синтеза молочного жира. Снижение производства ЛЖК и/ или негативные изменения в их соотношении нарушают все эти процессы.

Последствия изменений в производстве ЛЖК

Последствия нарушения ферментации и, следовательно, выработки ЛЖК хорошо прослеживаются в транзитный период: сниженная пропускная способность рубца ведет к снижению потребления корма, особенно клетчатки, что, в свою очередь, негативно влияет на рубцовую ферментацию. Стремление на раздое с помощью увеличения доли концентратов в рационе добиться максимальной продуктивности приводит к накоплению в рубце молочной кислоты, закислению рубца и развитию ацидозов, что, в свою очередь, ведет к ухудшению здоровья и снижению продуктивности животного.

Причиной отрицательного энергетического баланса в транзитный период является не только низкая энергетическая ценность кормов, но зачастую и невозможность новотельных коров эффективно усваивать питательные вещества, поступающие с рационом. Животное вынуждено использовать резервы собственного тела, что приводит к метаболическим расстройствам и резкому истощению. Более того, корова становится более подверженной воспалению из-за слабого иммунного ответа. Также возможно развитие и долгосрочных негативных изменений, ведущих к высоким экономическим потерям.

Как избежать негативного изменения?

Важной мерой по предотвращению негативных изменений в ферментации и, следовательно, в производстве ЛЖК является поддержание стабильного высокого потребления питательных веществ через обеспечение животных высококачественными и привлекательными кормами. Более того, рацион должен быть сбалансированным, т. е. соотношение концентратов и клетчатки должно быть адаптировано под физиологические особенности коровы.

Вспомогательными мерами являются обеспечение комфорта коровы и недопущение стресса. Для предотвращения снижения жирности молока необходимо учитывать не только содержание в рационе клетчатки, но также физическую структуру корма. Фитогенные кормовые добавки могут помочь стабилизировать потребление корма и поддержать ферментативные процессы рубца.

Сангровит помогает стабилизировать потребление корма и улучшить рубцовую ферментацию, включая производство ЛЖК. Он особенно эффективен в период повышенного стресса, например в транзитный период и во время отела. Таким образом, применение Сангровита ведет к улучшению рубцовой ферментации, повышая уровень расщепления органических субстанций и стимулируя выработку уксусной и пропионовой кислот. Последнее говорит о лучшем обеспечении коровы энергией. Снижение количества изомасляной и изовалериановой кислот свидетельствует о сохранности протеина и/или более эффективном синтезе микробиального белка. Дополнительно это подтверждает снижение рубцового аммиака.

Сангровит увеличивает молочную продуктивность до 7–10% (первые 120 дней после отела) и качество молока. Количество жира и протеина в молоке возрастает на 7,4 и 6,4%, соответственно, а уровень соматических клеток снижается на 24%. Р

Автор:

Антонина Творогова,
д. т. н., заместитель
директора ГНУ ВНИХИ
Россельхозакадемии

Общая тенденция в производстве продуктов питания – стремление выпускать изделия, полезные для здоровья, – с каждым годом все больше и больше проявляется и в производстве замороженных десертов.

Применение ингредиентов в производстве мороженого

Мороженое, сладкие взбитые замороженные десерты и пищевые льды являются многокомпонентными продуктами. Ингредиенты, применяемые в производстве замороженных десертов, по технологической значимости делятся на группы: молоко и молочные продукты; заменители молочного жира; сладкие продукты; стабилизаторы и стабилизаторы-эмульгаторы; пищевкусовые продукты и пищевые добавки; продукты функционального назначения.

Используемые в производстве замороженных десертов ингредиенты, прежде всего, определяют их классификацию, качественные показатели (химический состав, органолептические свойства и пищевую ценность) и технологическую функциональность.

Несмотря на разнообразие ассортимента замороженных десертов, основными стадиями их производства являются смешивание сырьевых компонентов; пастеризация, гомогенизация, охлаждение, созревание и фризерование смеси; фасование и закаливание десертов. Уже после гомогенизации в продукте образуется однородная масса, химический состав которой в достаточной степени характеризуется массовыми долями жира, сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), сахаров и стабилизаторов, которые выполняют технологически функциональную роль.

Жир оказывает влияние на вкусовые показатели продукта, его консистенцию, структуру и показатели таяния. Технологически функциональная роль жиров в производстве замороженных десертов определяет требования к их органолептическим и физико-химическим показателям.

Требования к физико-химическим показателям жиров базируются на требованиях к их жирнокислотному составу, определяющему содержание твердого жира при температурах 10, 15, 20, 30 и 35°С. Содержание твердого жира при температуре 10°С не менее 45% необходимо для обеспечения эффективности процессов созревания и фризерования, обусловливающих состояния консистенции и структуры продуктов. Даже незначительное содержание твердого жира при температуре 30 и 35°С приводит к возникновению неприятных ощу-

щений в полости рта, таких как «осаливание» и «жировой налет».

Основным источником белка в замороженных десертах является СОМО – основная составная часть молока и молочных продуктов. Роль белка определяется его важной функциональной ролью в стабилизации жировой фазы десертов, особенно на стадии приготовления смеси для их производства. Наиболее дешевым источником белка в замороженных десертах являются сывороточные белки, чаще всего вносимые с сухой подсырной сывороткой с массовой долей сывороточных белков не более 12%. Основным компонентом сыворотки является лактоза, применение которой в десертах ограничивается в связи с ее возможным выпадением в осадок в концентрированных растворах. Кроме того, даже частичная замена СОМО сывороткой приводит к снижению в мороженом общей массовой доли белка.

С учетом лактозы массовая доля сахаров в сухих веществах замороженных десертов составляет 40–50%. Основным сахаром десертов является сахароза, вносимая в продукт в виде свекловичного или тростникового сахара, как в сухом виде, так и в виде сиропов. С целью регулирования сладости и достижения требуемого состояния консистенции и структуры замороженных десертов используют сухие глюкозные сиропы и патоку с различным декстрозным эквивалентом.

Исходя из различного воздействия сахаров на криоскопическую температуру, долю вымороженной воды и сладость замороженных десертов можно целенаправленно создавать композиции сахаров, влияющие нужным образом на консистенцию, состояние структуры и сладость продукта. На практике чаще всего заменяют 20–30% сахарозы глюкозой, глюкозными сиропами или патокой. Не оказывая отрицательного воздействия на физико-химические и органолептические показатели десертов, можно за счет применения сахаров на 1–3% увеличить массовую долю сухих веществ. Увеличение массовой доли сухих веществ за счет сахаров благоприятно влияет на консистенцию и структуру замороженных десертов.

Целенаправленно для стабилизации структуры в замороженных десертах используют стабилизаторы (гидроколлоиды) или комплексные стабилизаторы-эмульгаторы. Применение гидроколлоидов обусловлено их способностью к гидрированию и связыванию при этом

Используемые в производстве замороженных десертов ингредиенты, прежде всего, определяют их классификацию, качественные показатели и технологическую функциональность.

большого числа молекул воды путем водородной связи, поэтому их основная функциональная роль при производстве замороженных десертов состоит в повышении вязкости смеси. При фризеровании смеси с оптимальной вязкостью образующиеся структурные элементы – воздушные пузырьки и кристаллы льда – лучше сохраняются в продукте, что позволяет говорить об увеличении способности смеси к насыщению воздухом, возможности формирования кристаллов льда оптимальных размеров.

В качестве стабилизаторов в производстве замороженных десертов используют белки животного происхождения (желатин, модифицированный молочный белок и казеинаты) и растительного происхождения (модифицированные соевые и пшеничные белки); полисахариды – камедь рожкового дерева (Е 410), гуаровую камедь (Е 412), метилцеллюлозу (Е 461), натрий карбоксиметилцеллюлозу (Е 466), пектины (Е 440), крахмалы, альгинат натрия (Е 401), каррагинан (Е 407) и ксантановую камедь (Е415).

В качестве эмульгаторов в замороженных десертах применяют моно- и диглицериды жирных кислот (Е 471), полисорбаты (Е432–Е436) и лецитины (Е 322). В отличие от других продуктов, где эмульгаторы используются для получения стойких эмульсий прямого или обратного типа, в замороженных десертах эмульгаторы применяются в основном как вещества, дестабилизирующие жир.

Действие эмульгаторов заключается в снижении электрического заряда на поверхности жировых частиц и повышении способности их к слипанию. Это происходит в период созревания смеси для десертов в результате частичной десорбции эмульгаторами молекул белка с поверхности жировых шариков.

Процесс десорбции белка с поверхности жировых шариков и адсорбирование эмульгаторов происходит в течение определенного времени, регламентируемого продолжительностью процесса созревания.

В процессе созревания важно поддерживать температуру, обеспечивающую кристаллизацию триглицеридов жира, в результате которой ослабевает связь жира с белками оболочки и происходит десорбция белка.

Как правило, созревание смесей для десертов не проводят при температуре выше 5°С, эффективность процесса созревания повышается по мере понижения температуры смеси (но не ниже криоскопической температуры).

Активная роль эмульгатора в дестабилизации жировой фазы и стабилизации воздушной фазы способствует образованию в мороженом кремообразной консистенции, насыщению его воздухом,

Возможно введение в замороженные десерты микроэлемента йода. Он не оказывает отрицательного влияния на вкусовые достоинства готового продукта и протекание технологических процессов.

созданию сухой поверхности при экструзии, повышению устойчивости к таянию и осаждению.

Использование эмульгаторов и гидроколлоидов в единой композиции позволяет расширить технологическую функциональность стабилизационной системы в целом.

Комплексные стабилизаторы-эмульгаторы получают путем механического смешивания составляющих компонентов и диспергированием смеси гидроколлоидов в расплавленном эмульгаторе. Использование стабилизаторов-эмульгаторов, полученных путем смешивания, требует дополнительных технологических приемов для улучшения их диспергирования в смеси для мороженого.

Пищевкусовыми продуктами в производстве замороженных десертов называют пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, специально вводимые в них в процессе изготовления для придания специфического вкуса. К ним относятся фрукты, орехи, чай, кофе, цикорий, какао-порошок, шоколад, сиропы крем-брюле и карамельные, органические пищевые кислоты, пряности и некоторые другие пищевые продукты и добавки. Использование пищевкусовых продуктов способствует значительному увеличению ассортимента замороженных десертов.

Пищевкусовые продукты вносят как непосредственно в смесь для десертов, так и в массу десертов в виде кусочков, крошки, стружки, прожилок, прослоек и др. Пищевкусовые продукты, наносимые на поверхность десертов, используются в качестве декоративных пищевых продуктов.

Пищевые ароматизаторы используют в производстве замороженных десертов с ароматом и глазури для мороженого с целью придания им определенного специфического аромата.

Пищевые красители применяют в производстве замороженных десертов для придания продукту определенного цвета, чаще всего соответствующего его вкусу или аромату. Нередко красители используют для восстановления цвета натурального сырья, утерянного в разной степени в процессе тепловой обработки. Для окрашивания десертов применяют также натуральные водорастворимые красители.

Из микроингредиентов наибольшее применение в производстве замороженных продуктов получили пищевые добавки.

Общая тенденция в производстве продуктов питания – стремление выпускать изделия, полезные для здоровья, – с каждым годом все больше и больше проявляется и в производстве замороженных десертов.

Все рекомендуемые для обогащения продуктов переработки молока вещества (молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиотики) можно использовать в производстве замороженных десертов.

Витамины, за исключением витамина С, хорошо сохраняются в замороженных десертах и не разрушаются при проведении процесса пастеризации.

Возможно введение в замороженные десерты микроэлемента йода. Он не оказывает отрицательного влияния на вкусовые достоинства готового продукта и протекание технологических процессов.

Пищевые растворимые волокна можно использовать для обогащения замороженных продуктов, в том числе и для восполнения сухих веществ сахарозы в продуктах без сахарозы или с пониженным ее содержанием. Пищевые волокна повышают вязкость смесей для десертов, способствуют формированию кремообразной консистенции.

Применение полиненасыщенных жирных кислот для обогащения замороженных десертов актуально – низкая температура хранения десертов повышает устойчивость такого рода жирных кислот к окислению.

Пробиотические микроорганизмы, вносимые в замороженные десерты с заквасочными препаратами или ферментированными продуктами (йогуртом, творогом, кефиром и др.), достаточно хорошо сохраняют свою активность при хранении продукта при низких температурах. Кисломолочное мороженое, содержащее пробиотические микроорганизмы, является кисломолочным продуктом длительного хранения.

Из пребиотических продуктов в производстве замороженных десертов применяется лактулоза, производимая из молочной сыворотки. Она стимулирует рост микрофлоры кишечника и благотворно воздействует на иммунную систему организма. Лактулоза используется как в виде порошка с содержанием сухого вещества 75%, так и в виде сиропа с 50-процентным содержанием. Она термостабильна и сохраняет бифидогенные свойства в широком диапазоне pH среды. Сладость лактулозы в два раза меньше сладости сахарозы, ее применение не изменяет технологический процесс производства десертов. Лактулоза используется в замороженных десертах из расчета 0,5%. МС

Компания: **ГК «Союзоптторг»,**
тел.: 8 (800) 333-00-89
(бесплатно для всех регионов России)
e-mail: office@soyuzopttorg.ru
www.soyuzopttorg.ru

Ароматы ванили для молочных продуктов

Ваниль – один из самых популярных на отечественном рынке вкусов для кондитерских изделий. Но почему бы и производителям молочных продуктов не сыграть на пристрастиях российских потребителей, предложив им нежный сыр, соус, творог с нотой ванили?

Ванильный сырный продукт Penny Markt, Германия

Представляем несколько ванильных новинок мирового молочного рынка:

Творожный сыр Almette с абрикосом и **ванилью** Hochland, Польша

Ванильный скир
Скир – традиционный исландский продукт, нечто среднее между сметаной и творожной массой
Arla Foods, Дания

Ванильное ультрапастеризованное молоко
Mlekpol, Польша

Сделать это стоит, тем более, что одна из ярких мировых тенденций – смешение категорий, в том числе использование привычного вкуса в нетипичных для него продуктах. Или в неожиданных сочетаниях.

Пока что на глобальном рынке в принципе немного молочных товаров с дополнительными вкусами, а ваниль, по данным международного исследовательского агентства MINTEL, присутствует в составе только 3% новинок (преимущественно йогуртов и замороженных десертов). Хотя это второй по популярности дополнительный вкус (на первом месте клубника – 4%); подавляющее же большинство продуктов – пока без дополнительного вкуса.

Возможно, это одно из направлений для развития вашего предприятия, и имеет смысл обратить внимание на ваниль! Тем более что ее выбор очень широк.

Группа компаний «Союзоптторг» предлагает более 70 (!) вариантов вкусообразующих ингредиентов на основе ванили. Помимо чистых вкусов этой пряности, имеются также и сочетания, например ваниль – сливки, ваниль – молоко, ваниль – яйцо. Наш поставщик, немецкая компания Symrise, считается мировым лидером именно в создании ванильных вкусов. Так что есть возможность выбрать вкус, оптимально подходящий для вашего продукта и для вашего покупателя.

Получить рекомендации технологов, а также образцы ингредиентов для тестирования и информацию об условиях поставки можно, обратившись в удобный вам филиал ГК «Союзоптторг»! Р

Ванильный плавленый сыр Sweetello
Lidl, Румыния

Ванильный шейк «Иди и пей!»
Penny Markt, Germany

Иллюстрация: **Тимофей Яржомбек**

Как изменится рынок после введения в действие поправок Роспотребнадзора

Вы все еще выпускаете продукт с техническим пальмовым маслом? Тогда мы идем к вам! Какие нововведения приготовил Роспотребнадзор для тех, кто не хочет добровольно отказываться от дешевой технической «пальмы»?

Недавно в интервью программе «Вести» **Андрей Даниленко, председатель правления Национального союза производителей молока**, признал существование в отрасли серьезных проблем: «Если вы видите на упаковке коровку, то это не гарантия, что это сделано из молока. Часто бывает, что в состав входит так называемое техническое пальмовое масло, которое обычно используют, допустим, для производства мыла».

Андрей Даниленко,
председатель правления Национального союза производителей молока:

«Если вы видите на упаковке коровку, то это не гарантия, что это сделано из молока. Часто бывает, что в состав входит так называемое техническое пальмовое масло, которое обычно используют, допустим, для производства мыла».

Специалисты и чиновники уверены – само по себе пальмовое масло не опасно для здоровья. «Ученые говорят, что это обычное растительное масло», – не устает повторять представителям СМИ **главный государственный санитарный врач России Анна Попова.** А премьер-министр Дмитрий Медведев в своем недавнем интервью признался, что, на его взгляд, весь ажиотаж вокруг «пальмы», цитируем: «в большей степе-

ни страхи и фантомы» и «никакой угрозы оно не создает».

Опасным пальмовое масло делает не его происхождение, а его реальная дальнейшая «биография». Почему продукт, предназначенный для технических нужд, оказывается на нашем обеденном столе, как убрать лазейки в законе, позволяющие недобросовестным импортерам наживаться на нашем здоровье, – эти вопросы требуют скорейших ответов.

Роспотребнадзор предлагает гармонизировать нормы Технического регламента на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011 с международными правилами. Эта необходимость вытекает из взятых на себя Российской Федерацией обязательств при вступлении во Всемирную торговую организацию, а именно п. 4 Марракешского соглашения от 15.04.94 и п. 3 Приложения А Соглашения по санитарным и фитосанитарным мерам.

«Белый» налив

Около 90% пальмового и других тропических масел в нашу страну импортируется наливом морским транспортом. Поскольку перевозка осуществляется, в том числе, в танкерах, в которых ранее доставлялись непищевые продукты, в мировой практике закреплено требование очистки (рафинации, дезодорации) пищевых масел (список документов находится в редакции). Данное требование является частью процедуры обеспечения безопасности пищевой продукции и позволяет избавить ее от остаточных количеств предшествующих грузов.

Российские реалии

В 2010 году Институтом питания РАМН при поддержке Роспотребнадзора, Минздрава и широкого круга общественных организаций был разработан и принят национальный стандарт на пальмовое масло рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Позже он получил статус межгосударственного – ГОСТ 31647-2012. Именно тогда впервые были определены физико-химические параметры масла, пригодного для использования в производстве продуктов питания. В частности, разработчики стандарта основывались на показателе перекисного числа как критерия, используемого в мировой практике для пищевого пальмового масла. Однако в настоящее время в России, как и в других странах ЕАЭС, стандарты имеют статус добровольного документа.

Чтобы исправить эту ситуацию, Роспотребнадзор совместно с ФБГУ «НИИ питания» около года назад выступил с инициативой о внесении изменений в техрегламент Таможенного союза. Эти дополнения призваны определить требования к качеству пальмового масла, используемого в производстве продуктов питания, и законодательно отделить пищевое масло от технического.

«Мы нашли поддержку у Министерства здравоохранения, Министерства экономического развития и ряда других ведомств… Нас поддержали Госдума, Совет Федерации. Мы надеемся, что сегодня этот проект завершает согласование в федеральных органах исполнительной власти, и мы считаем, что с его принятием эта проблема будет решена кардинально», – прокомментировала ситуацию Анна Попова в одном из своих недавних интервью программе «Вести».

Широкий общественный резонанс вызвало обнародование в средствах массовой информации данных о том, что растительные масла перевозятся в емкостях из-под нефти. Беспределом называют ситуацию с пальмовым маслом российские парламентарии. «У нас вообще нет подразделения, как во всех других странах, на пищевое и техническое пальмовое масло, поэтому техническое пальмовое масло приходит к нам. Например, оно может прийти в цистернах из-под гудрона и бензина. Нефть является растворителем тропических масел и вызывает онкологические заболевания», – рассказала журналистам депутат Государственной Думы Мария Кожевникова.

Роспотребнадзор предлагает гармонизировать нормы Технического регламента на масложировую продукцию ТР ТС 024/2011 с международными правилами. Эта необходимость вытекает из взятых на себя Российской Федерацией обязательств при вступлении во Всемирную торговую организацию, а именно п. 4 Марракешского соглашения от 15.04.94 и п. 3 Приложения А Соглашения по санитарным и фитосанитарным мерам.

Механика контроля

Как проверить, что масло прошло очистку после транспортировки наливом? В качестве критерия переработки будет использоваться показатель «перекисное число». Согласованная позиция Роспотребнадзора и Минздрава России об установлении верхней границы критерия переработки для рафинированных дезодорированных тропических масел и их фракций на уровне 0,9 мэкв/кг направлена в Комиссию Таможенного союза. Именно этот показатель был заложен в стандартах ГОСТ Р 53776 и ГОСТ 31647, прошел проверку временем и был апробирован масложировыми предприятиями – переработчиками тропических масел.

Такое значение даже с учетом погрешности измерений гарантированно отличает его от сырого пальмового масла по Малазийскому стандарту, в котором перекисное число регламентировано на уровне не менее 1,0 мэкв/кг. Согласно стандартизированным методам контроля (ГОСТ 26593-85 Масла растительные. Метод определения перекисного числа; СТБ ГОСТ Р 51487-2001 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа; ГОСТ ISO 3960-2013) ошибка метода определения в интервале менее 3,0 ммоль активного кислорода/кг (мэкв/кг) составляет не более 8%. В этой связи установление критерия на уровне «не более 0,9 мэкв/кг» с учетом ошибки метода определения гарантирует, что его реальная верхняя граница не превысит 0,97 мэкв/кг.

Какие последствия ждут рынок после принятия поправок

По мнению экспертов, принятие данных поправок поможет урегулировать оборот тропических масел на территории стран ЕАЭС и решит главную задачу: пищевой потребительский рынок будет гарантированно защищен от технического пальмового масла. МС

ГК «ЭФКО»: новые реалии на рынке потребителей масложировой продукции

С 27 по 29 мая ГК «ЭФКО» провела научно-практический семинар «Новые реалии на рынке потребителей масложировой продукции». Три крупных семинара – кондитерский, хлебопекарный и молочный, проводимые компанией ежегодно, объединились в этом году в одну масштабную научно-практическую конференцию.

Мероприятие проходило в одном из лучших отелей побережья Черного моря в шаговой доступности от Олимпийского парка, что было очень удобно и для деловой программы семинара, и для культурного досуга.

В семинаре приняли участие более 250 представителей из Москвы, Санкт-Петербурга, Кабардино-Балкарии, Татарстана, Чувашии, Адыгеи, Белгородской, Брянской, Волгоградской, Воронежской, Ивановской, Калининградской, Калужской, Кемеровской, Курской, Ленинградской, Московской, Нижегородской, Омской, Пензенской, Пермской, Ростовской, Рязанской, Тамбовской, Тверской, Томской, Тульской, Самарской, Свердловской, Саратовской, Челябинской и Ярославской областей, Алтайского, Ставропольского, Краснодарского краев, а также партнеры компании из Беларуси, Украины, Узбекистана, Азербайджана.

В первый день работала секция «Тенденции рынка и нормативное регулирование», в ходе которой прозвучало восемь докладов ведущих специалистов из ГК «ЭФКО», ФГБНУ «НИИ питания», Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, Малазийского Совета, Ассоциации производителей и потребителей масложировой продукции и др. А благодаря корпоративному фильму компании «ЭФКО» под названием «Энергия жизни» участники смогли больше узнать о своем партнере.

Программа этого дня была рассчитана на широкую аудиторию: директоров, маркетологов, технологов.

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

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

Секция молочного направления затрагивала две основные темы – это «Аспекты производства и реализации молокосодержащих продуктов и спредов» и «Технологические аспекты использования ЗМЖ в производстве продуктов маслоделия и сыроделия». В ее рамках прозвучало 14 докладов, среди которых выступления ученых из ФГБНУ «ВНИМИ», ФГБНУ «ВНИИМС», а также ведущих специалистов ГК «ЭФКО» и других представителей отрасли.Технологи «ЭФКО» предложили производителям расширить ассортимент выпускаемой продукции, поделившись новыми разработками, направленными на совершенствование органолептических свойств спредов и сырных продуктов за счет применения новых пищевых ингреди-

ентов и регулирования технологических параметров производства. Доклады специалистов компании сопровождались дегустациями предложенных новинок. Кроме того, были продемонстрированы примеры упаковочных решений.

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

В состав комиссии также вошли: д. т. н., зав. лабораторией стандартизации, метрологии и патентно-лицензионных работ ФГБНУ «ВНИМИ» Ирина Макеева, д. т. н., зав. отделом физической химии ФГБНУ «ВНИИМС» Ольга Лепилкина и ведущие технологи ГК «ЭФКО», имеющие квалификацию «Эксперт-дегустатор молочной продукции».

Елена Топникова,
председатель дегустационной комиссии, к. т. н., зам. директора по научной работе ФГБНУ «ВНИИМС»:

«Любое производство – это сложный и "живой" процесс, поэтому качество одного и того же продукта день ото дня может отличаться. В этом и состоит задача технолога – добиться стабильности продукта, умело управляя рычагами воздействия на его качество в процессе производства».

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

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

«Я встретила здесь такую человечность и заботу о каждой мелочи, которые создавали нам, участникам семинара, комфорт: начиная от организованного трансфера и заканчивая дождевиками, взятыми на всякий случай на экскурсию в Красную Поляну, – делится впечатлениями **Татьяна Федык, руководитель производственной службы АПК «Стойленская нива»**. – Несмотря на многолетний опыт работы, я узнала много нового о маргаринах во время лекций, об их разнообразии и различных свойствах, от которых зависит качество и выход продукции. Выступления Елены Улезько и Ольги Хлопониной (ГК «ЭФКО») мы слушали, затаив дыхание. Я очень благодарна этим специалистам за то, что они расширили наши познания и наше представление о маргаринах. Уже сейчас с уверенностью хочу сказать, что полученные на этом семинаре знания станут поводом для более тесной работы с компанией и расширения сфер нашего сотрудничества».

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

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

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

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

Компания: **ООО «Ульма Пакаджинг»**
111141, Москва,
1-й проезд Перова Поля, д. 9, стр. 1
Тел./факс: +7 (495) 380-17-84
E-mail: abelay@ulmapackaging.ru
www.ulmapackaging.ru

Автор:

Александр Белай,
генеральный директор
ООО «Ульма Пакаджинг»

Современные тенденции упаковки слайсов сыра

Компания ULMA Packaging постоянно работает над созданием различных видов оборудования для упаковки слайсерной нарезки сыров с различными видами конечного продукта и, соответственно, разной себестоимостью.

Изменения в торговле привели и к изменению требований к конечному продукту. Выглядят они следующим образом:

• узнаваемость на полке. Покупатель должен быстро найти необходимый продукт. Сам продукт должен быть достойно упакован и поставлен на полке вертикально: так сказать, «товар лицом»;

• легкое употребление продукта. Упаковка должна легко открываться, а сам продукт нарезан на порции;

• обеспечение сохранности товара. Здесь помогут барьерные упаковочные материалы вкупе с модифицированной атмосферой внутри упаковки плюс строгие требования к логистике при доставке товара от производителя к продавцу;

• удобство для потребителя. Можно достать из упаковки потребное количество продукта, а затем легко и прочно закрыть ее и положить в домашний холодильник.

Всем этим требованиям соответствует сыр, нарезанный ломтиками не более 5 мм толщиной. По длине и ширине чаще всего это будет 100 мм. В английском языке есть слово slice, что значит тонкий ломтик. Отсюда уже привычное нашему уху слово «слайс», а также термин «слайсерная нарезка».

Компания ULMA Packaging постоянно работает над созданием различных видов оборудования для упаковки слайсерной нарезки сыров с различными видами конечного продукта и, соответственно, разной себестоимостью.

В наше время чаще всего встречаются варианты упаковок на термоформовочной машине. Нижняя их пленка – жесткая, а верхняя – гибкая. Здесь мы встречаем и использование барьерных свойств материалов, и легкое вскрытие, и возможность перезакрывания, а вдобавок отличное оформление. Отсюда высокая популярность таких упаковок.

Компания ULMA Packaging выпускает разнообразные термоформовочные машины. Разница между моделями TFS-300, TFS-400, TFS-500, TFS-600 и TFS-700

В английском языке есть слово slice, что значит «тонкий ломтик». Отсюда уже привычное нашему уху слово «слайс», а также термин «слайсерная нарезка».

Слайсерную нарезку сыра можно упаковать и другим способом – обернув вокруг продукта гибкую, термоусадочную пленку толщиной 20–30 микрон с продольной и поперечной сваркой.

состоит в размерах формующих и запечатывающих инструментов. Чем больше цифра, тем больше сама машина, а стало быть, и ее производительность.

Партнерам предлагаются и нестандартные решения. Например, упаковка с двумя жесткими пленками. Нижняя формуется, как и обычно, в виде лотка, а верхняя – в виде крышки, которую приваривают к нижней пленке. Понятно, что жесткая крышка удобнее гибкой, при этом появляется возможность сделать упаковку привлекательнее за счет использования высококачественной печати.

Особая конструкция линий FM-200 C и ARTIC C позволяет при необходимости упаковывать продукт как на лотке, так и без него. В отличие от других производителей ULMA Packaging использует при переходе с транспортера не толкатели, а моторизованное многоременное устройство, позволяющее продукту плавно перейти с подающего транспортера в рукав пленки.

При упаковке слайсерной нарезки на flow pack системе особого внимания заслуживает функция перезакрывания. Обычно в пленке пробивается специальное отверстие, которое заклеивается барьерной этикеткой. Но если размер отверстия превышает 50 мм, возникает вероятность наклеивания этикетки, которая не сможет обеспечить герметичность упаковки со всеми вытекающими последствиями.

Партнерам предлагаются и нестандартные решения. Например, упаковка с двумя жесткими пленками. Нижняя формуется, как и обычно, в виде лотка, а верхняя – в виде крышки, которую приваривают к нижней пленке.

Слайсерную нарезку сыра можно упаковать и другим способом – обернув вокруг продукта гибкую пленку толщиной 60–90 микрон с продольной и поперечной сваркой. Такую систему принято называть flow pack, то есть «поточная упаковка». Поскольку пленка из-за своей гибкости может неожиданно подвести, некоторые производители применяют для усиления конструкции лотки. Для работы с продуктом без использования лотка обычно используют машины с нижней подачей, а с лотком – с верхней.

Новое решение компании ULMA Packaging позволяет создать герметичную перезакрываемую упаковку с низкой себестоимостью. Для этого используется два варианта действий: с верхней или нижней подачей пленки. В первом случае ULMA Packaging предлагает своим партнерам модели FM-200 C (до 60 упаковок в минуту) и ARTIC C (до 120 упаковок в минуту). Во втором случае используются модели FM-205 (до 60 упаковок в минуту), FM-305 (до 90 упаковок в минуту), а также ARTIC BC (до 120 упаковок в минуту).

В новой упаковке система перезакрывания находится рядом с продольным швом, и специальный аппликатор наносит ленту с клеевой основой с двух

Компания ULMA Packaging выпускает разнообразные термоформовочные машины. Разница между моделями TFS-300, TFS-400, TFS-500, TFS-600 и TFS-700 состоит в размерах формующих и запечатывающих инструментов. Чем больше цифра, тем больше сама машина, а стало быть, и ее производительность.

сторон. После вскрытия бумажная лента с внешнего клеевого слоя убирается, и упаковка закрывается вторично. Дополнительное преимущество – нанесение печати на всю ее поверхность.

Особо отметим способность этой системы переключаться на разные размеры продукта. Нужно просто установить рулон пленки с другой шириной и сменить программу, что, кстати, зачастую невозможно на термоформовочных машинах. Как результат – низкая себестоимость продукции. **Р**

АГРОПРОДМАШ

Приглашаем на «Агропродмаш–2015», наш стенд № 22D25, павильон 2, зал 2

Выставка проходит с 5 по 9 октября 2015 г. Москва, ЦВК «Экспоцентр», Краснопресненская наб., 14

RosUpack RUSSIA

18 028 посетителей

515 компаний-участников

RosUpack 2015: итоги и достижения

С 16 по 19 июня 2015 года в МВЦ «Крокус Экспо» состоялась юбилейная 20-я международная выставка упаковочной индустрии RosUpack, крупнейшее отраслевое событие в России и Восточной Европе. Ее организатор – Группа компаний ITE.

Событие:

20-я международная выставка упаковочной индустрии RosUpack

Дата:

16–19 июня 2015 года

Место проведения:

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»

Организатор:

Группа компаний ITE

Участники:

515 компаний из 29 стран мира

Посетители:

18 028 человек из 78 регионов России и 55 стран мира

Площадь выставки:

22 629 кв. м

Впервые одновременно и на одной площадке с RosUpack состоялась Международная выставка оборудования, технологий и материалов для печатного и рекламного производства Printech.

На церемонии открытия мероприятий выступили почетные гости: первый заместитель председателя Комитета по аграрно-продовольственной политике и природопользованию Совета Федерации РФ Сергей Лисовский; заместитель начальника управления периодической печати, книгоиздания и полиграфии Федерального агентства по печати и массовым коммуникациям Геннадий Кудий; президент Национальной конфедерации упаковщиков (НКПак) Владимир Чуйков; председатель Комитета по лесному комплексу, полиграфической промышленности и упаковке Торгово-промышленной палаты РФ Евгений Тюрин; президент Российского союза химиков Виктор Иванов; генеральный директор Группы компаний «Репропарк» – генерального спонсора выставки RosUpack 2015 – Олег Ковардаков.

В своей приветственной речи Сергей Лисовский затронул вопрос о добросовестных и недобросовестных производителях упаковки. Он сообщил, что Министерство здравоохранения РФ и Роспотребнадзор в настоящее время работают над новым техническим регламентом упаковки, которая контактирует с продуктами питания. По словам Сергея Лисовского, новый технический регламент станет хорошим стимулом для добросовестных производителей упаковки и поможет убрать с рынка недобросовестные компании.

Владимир Чуйков в свою очередь отметил, что 20 лет назад был среди участников самой первой выставки RosUpack. Мероприятие за это время значительно изменилось. «Первая выставка – очень скромный опыт, когда мы все, российские, можно сказать, советские производители, участвовали со стендами у себя в стране, но исключительно в окружении западных фирм. Сегодня мы можем видеть, какой прогресс произошел за это время», – сказал он.

Участниками RosUpack 2015 стали более 500 компаний из 29 стран мира, включая Великобританию, Германию, Италию, Испанию, Финляндию, Швейцарию, Турцию, США, Францию и Бельгию.

Свои экспозиции представили ведущие компании и лидеры рынка. Ассоциация итальянских производителей упаковочного оборудования UCIMA организовала коллективное участие компаний страны. С предложениями предприятий упаковочной индустрии Республики Казахстан посетители могли познакомиться на коллективном стенде Национального агентства по экспорту и инвестициям «KAZNEX INVEST».

Почти 50 компаний остаются постоянными участниками выставки уже более 10 лет. Впервые участниками мероприятия стали 89 предприятий. Выставку посетили 18 028 человек из 55 стран мира и 78 регионов РФ. Ее участники отметили, что, несмотря на сложные экономические условия, большое число специалистов из российских и транснациональных компаний посетили RosUpack с целью заключения контрактов. Выставка этого года для многих компаний-участников стала площадкой для демонстрации новинок оборудования.

По традиции в рамках выставки прошли мероприятия деловой программы, сформированной при поддержке профессиональных ассоциаций и ведущих компаний индустрии. Так, 17 июня прошла конференция «Полимерная упаковка в России», организованная Российским Союзом химиков. Среди тем, которые обсуждались экспертами на конференции, – госрегулирование отрасли полимерной тары, экономика и технологии производства полимерной упаковки, зарубежные и российские тенденции в области сырьевого обеспечения, сохранение конкуренции на рынке полипропиленовой упаковки. В этот же день состоялись VII Международная конференция компании TOSAF «Практика применения добавок для пластика» и конференция «Некоторые аспекты управления затратами на гибкую упаковку в период импортозамещения».

Для специалистов, заинтересованных в оптимизации работы склада, 18 июня была организована конференция «Рынок логистики в России. Эффективные решения в условиях кризиса». Национальная конфедерация упаковщиков собрала специалистов для обсуждения состояния упаковочного рынка в России в рамках конференции «Российский упаковочный рынок в новых экономических и геополитических условиях». День завершился еще одним мероприятием деловой программы – конференцией «Прямое лазерное гравирование. Оптимизация печатного процесса при помощи гильз прямого гравирования».

В рамках выставки уже в четвертый раз проходил конкурс на лучшую упаковку PART Awards (Packaging, Art, Research, Technology). В нем ежегодно участвуют производители готовой упаковки для всех отраслей промышленности, тары и этикеточной продукции, дизайнерские агентства, студенты профильных вузов.

Церемония награждения лауреатов конкурса состоялась 18 июня. Награды вручались в трех номинациях: «Производитель года» (категории «Продовольственные товары», «Косметика», «Транспортная тара», «Бытовая химия»), «Концепт года» и «Этикетка».

Среди победителей – такие известные в отрасли компании, как ГК «ГОТЭК», ЗАО «Конфлекс-СПб», ООО «Одинцовская фабрика «КОМУС – упаковка» и др.

В 2016 году международная выставка упаковочной индустрии RosUpack состоится 14–17 июня в МВЦ «Крокус Экспо». МС

Совместное российско-германское предприятие «ТВП Калуга» специализируется на производстве полимерной упаковки для пищевых продуктов. Наша упаковка - это полистирольные стаканчики, предназначенные для молочной продукции (в том числе детского питания), а также десертов: мороженого, мёда, мармелада, шоколадного крема и т.д.

Более 10 лет ООО «ТВП Калуга» производит высококачественную экологически чистую продукцию, соответствующую европейским и российским стандартам качества. Наше производство оснащено современным оборудованием, которое позволяет выпускать полимерную упаковку различного объёма и диаметра. Мы предлагаем заказчику полный комплекс услуг - начиная с разработки дизайна будущей упаковки и заканчивая выпуском готовой продукции с цветным рисунком. Наша упаковка может быть укомплектована крышками.

Продукция «ТВП Калуга» пользуется у предприятий пищевой промышленности большим спросом. Постоянные заказчики отмечают ее надежность, правильность форм, качество печати на стаканчиках. Продукты, помещенные в такую тару, способны долго сохранять свои полезные свойства и выдерживать любые перевозки. Являясь дочерней компанией twp lage gmbh, мы готовы вам предложить продукцию наших немецких партнёров, а именно: прямоугольные и овальные контейнеры (из ПЭТ, ПС и ПП) различных размеров для мороженого, деликатесов, джемов и сыров. Осуществляем доставку полистирольных контейнеров из Германии.

Преимущества:

- Эластичность
- Стойкая печать
- Надёжная запайка
- Свободное разделение штабелированных стаканов
- Равномерная толщина стенок
- Светонепроницаемость
- Высокая стойкость к механическим воздействиям
- Способность к глубокому охлаждению, без потери стабильности

Россия, 249440, Калужская область
г. Киров, ул. Строительная, 4
Телефон: (48456) 5-02-91
(48456) 2-90-85
(48456) 5-00-09
Факс: (48456) 5-02-89
Email: twprus@kaluga.ru

Офис в Москве: Проспект Мира, 118/265
Телефон: (495) 686-49-88
Email: twprus@mail.ru

www.twpkaluga.ru

реклама

ВСЕ ОТРАСЛИ ПИЩЕПРОМА

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

www.agroprodmash-expo.ru

ufi Approved Event · ТПП РФ · Expo Rating

АГРО ПРОД МАШ

20 ЛЕТ ВМЕСТЕ К УСПЕХУ

5–9 октября 2015

«АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2015»

7-я международная выставка-салон «Комплектующие, агрегаты и материалы для пищепрома»

Организатор: ЭКСПОЦЕНТР МОСКВА

При поддержке: Министерства сельского хозяйства РФ

Под патронатом: Торгово-промышленной палаты РФ

Генеральный информационный партнер: ПРОДИНДУСТРИЯ

Информационный партнер: ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Официальный интернет-партнер: oborud.info

Реклама 12+

24-27 НОЯБРЯ 2015

Россия | Краснодар
ВКК «Экспоград Юг»

yugagro.org

22-я Международная агропромышленная выставка

ufi Approved Event

ЮГАГРО

Организатор ITE КРАСНОДАРЭКСПО

+7 (861) 200-12-38, 200-12-34
ugagro@krasnodarexpo.ru

Генеральный спонсор РосАгроТрейд

Генеральный партнер РОСТСЕЛЬМАШ Агротехника Профессионалов

Спонсор деловой программы АГРО ЭКСПЕРТ ГРУП защита растений

Спонсоры выставки

avgust crop protection · syngenta · Group Trimmer International · АГРОТЕК · МТС Агро-Альянс · Zemlyakoff · DuPont Pioneer

ULMA

Global Packaging

Компания ULMA является единственным поставщиком, способным предложить обширный выбор решений для сектора сыропроизводства, включая автоматизированные линии.

www.ulmapackaging.ru

111141, Москва, 1-й пр-д Перова Поля, д. 9, стр. 1, тел./факс: +7 (495) 380 17 84, info@ulmapackaging.ru