

хлебопечение /

**кондитерская  
сфера**

**4 (66)  
2016**

Нас, покупателей, постоянно пугают страшилками о вредности того или иного ингредиента.

Что стоит за этим – элементы конкурентной борьбы за рынок сбыта и пристрастия покупателей или обоснованное мнение экспертов? В роли очередной такой «страшилки» сегодня выступает пальмовое масло.

Плоды масличной пальмы  
(лат. *Elaeis guineensis*)

*Культивируется в странах  
с тропическим климатом для получения  
пищевого и технического масла*

**6**



**30**

**Лариса Волкова,  
директор ООО «БАВИ-НЕВА»:  
«Будь свободен,  
а значит ответственен»**



**38**

**Алена Суркова,  
директор по кондитерской  
отрасли масложирового  
дивизиона ГК «ЭФКО»:  
«Ничего нет трудного для  
человека, который имеет волю»**



**С апреля 2016 года стало  
восстанавливаться  
потребление шоколада  
и конфет, рост цен уже  
в пределах 20%, а не 40%,  
как годом ранее.**

МЕЖДУНАРОДНЫЙ  
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ  
ФОРУМ

# АГРО.PRO

Корма.pro/ Ветеринария/ Оборудование/  
Технологии/ Ингредиенты



**29–30**  
сентября  
2016



**Санкт-Петербург**  
Original Sokos  
Hotel Olympia Garden

## В РАМКАХ ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ ФОРУМА:

- пленарные заседания, посвященные выращиванию кормовых культур и их переработке, кормопроизводству, рецептурам кормов для животных и птицы, ветеринарии;
- дискуссионные панели с авторитетными экспертами отрасли;
- новый формат встреч: бизнес-бранчи с компаниями – ведущими игроками агрорынка;
- специализированная профессиональная выставка.

## МЕЖДУНАРОДНЫЙ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ФОРУМ «АГРО.PRO»

создает прекрасные возможности для общения в кругу специалистов: на протяжении всего мероприятия будет работать бизнес-лаунж, представляющий собой обособленное свободное пространство для переговоров.



**+7 (812) 702-36-30**

Сайт форума:  
**sfm.events**







## **ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ЖИРОВ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»,

тел./факс: +7 47234 44959

[www.efko.ru](http://www.efko.ru)



# содержание

<b>тема номера</b>	6
Здоровый образ жизни начинается со здорового продукта	12
<b>регионы</b>	<b>Хлеб на стол – и стол престол</b> 18

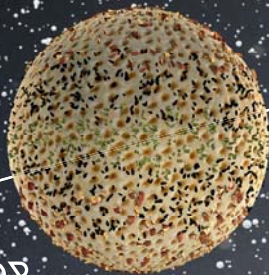


Нас, покупателей, постоянно пугают страшилками о вредности того или иного ингредиента. Что стоит за этим – элементы конкурентной борьбы за рынок сбыта и пристрастия покупателей или обоснованное мнение экспертов? В роли очередной такой «страшилки» сегодня выступает пальмовое масло.

# 6

<b>тема номера</b>	Пальмовое масло: зло или полезный ингредиент	6	<b>регионы</b>	Хлеб на стол – и стол престол	18
	Индустрия пальмового масла Индонезии	8	<b>отрасль</b> /события и факты	Приволжский форум по хлебопечению станет ежегодным мероприятием	22
	Индонезия – Россия: на пути к сотрудничеству	10		Новости	24
	Здоровый образ жизни начинается со здорового продукта	12	<b>производство</b> /аналитика	Из чего в России производятся шоколадные изделия	28
<b>инфографика</b>	Экспорт пальмового масла из Индонезии	14	<b>деловой завтрак</b>	Лариса Волкова: «Будь свободен, а значит ответственный»	30
<b>отрасль</b> /крупным планом	Чистая этикетка, новое законодательство и низкая покупательная способность: что будет определять развитие кондитерского рынка в 2016–2018 гг.?	16	<b>производство</b> /ингредиенты	Эльзасский кекс	32
				Кельтские колечки	33
				Новый кондитерский каррагинан	34





VIGOR

GLUTEN  
FREE



SALUBRIOUS

# THE SNACK BIG BANG

SCOOPER



NOSH



For more  
information visit  
[www.haas.com](http://www.haas.com)





# содержание

**производство**  
Технология быстрозамороженных  
слоеных изделий  
**ингредиенты**

32  
50

**Новый кондитерский каррагинан** 34



Народная мудрость гласит: «Хлеб на стол – и стол престол, а хлеба ни куска – и стол доска». Поэтому, засучив рукава, ивановские хлеборобы без выходных и праздников убирают знатный урожай, чтобы в свою очередь ивановские пекари обеспечили жителей области своим настоящим, без примесей и вредных ингредиентов хлебом. Растениеводству и хлебопекарной отрасли в Ивановской области уделяют особое внимание

# 18

<b>производство</b> <i>/ингредиенты</i>	Крахмалы нативные и модифицированные	36
<b>женские правила</b>	Алена Суркова: «Ничего нет трудного для человека, который имеет волю»	38
<b>производство</b> <i>/ингредиенты</i>	Вектор развития – жиры с содержанием трансизомеров жирных кислот 2%	42
<b>производство</b> <i>/здоровое питание</i>	Здоровье нации: необходимость удаления трансизомеров жирных кислот из продуктов питания	44

<b>производство</b> <i>/инновации</i>	Технология быстрозамороженных слоеных изделий	50
<i>/производство и регламенты</i>	Развитию интернет-торговли препятствуют устаревшие нормативно-правовые акты	52
<i>/зерновые культуры</i>	Рожь – основная стратегическая зерновая культура в обеспечении продовольственной безопасности России	54
<i>/экспертиза</i>	Если в хлебе мало белка, виновата не только мука!	59

## хлебопечение/ кондитерская сфера

№4 (66) 2016

Информационно-аналитический журнал для специалистов кондитерской и хлебопекарной индустрии  
Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)  
Свидетельство о Регистрации СМИ № ФС77-46400 от 31 августа 2011 г.  
Адрес редакции:  
Россия, 197101, Санкт-Петербург, ул. Мира, д. 3, литер А, помещение 1Н, тел./факс: +7 (812) 70-236-70, www.sfera.fm  
Издатель:  
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:  
Алексей Захаров  
Заместитель генерального директора по административным вопросам:  
Анастасия Кочеткова  
a.kochetkova@sfera.fm  
Арт-директор:  
Павел Хан  
pavelhan2009@gmail.com  
Реклама:  
Ольга Паленова  
o.palenova@sfera.fm  
Виктория Паленова  
v.palenova@sfera.fm  
Надежда Антипова  
n.antipova@sfera.fm  
Наталья Баранцева  
n.barantseva@sfera.fm

Выпускающий редактор:  
Светлана Клепикова  
s.klepikova@sfera.fm  
Дизайн и верстка:  
Анастасия Барина  
a.barinova@sfera.fm  
Корректор:  
Лариса Торопова  
Иллюстрации в номере:  
Нина Кузьмина и Тимофей Яржомбек  
Дизайн инфографики:  
Нина Слюсарева  
Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 5 раз в год.

Использование информационных и рекламных материалов журнала возможно только с письменного согласия редакции.  
Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.  
Материалы, отмеченные значком **Р**, публикуются на коммерческой основе.  
Материалы, отмеченные значком **КС**, являются редакционными.  
Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.  
Отпечатано в типографии «ПреминумПресс». Подписано в печать: 19.09.16. Тираж: 3000 экз.





**caotech**  
 grinding technology


## ВАШ ПАРТНЕР ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА, ГЛАЗУРЕЙ И ЖИРОВЫХ НАЧИНОК.



Сотрудничая с нашими клиентами, мы разрабатываем наиболее эффективные линии для производства шоколада, глазурей и жировых начинок, тем самым, делая возможным производство лучших продуктов для Ваших потребителей. Используя шаровые мельницы CAOTECH, наши заказчики успешно работают в кондитерской отрасли, удовлетворяя самые строгие требования рынка.

Производительность наших установок составляет от 10 до 2000 кг/час, как для порционного, так и для непрерывного производства. Уникальная конструкция мельниц гарантирует оптимальную эффективность измельчения масс. Это позволяет использовать данное оборудование для производства таких теплочувствительных масс, как молочный шоколад, шоколад без содержания сахара, белый шоколад.

Предлагаем Вашему вниманию основные преимущества нашего оборудования:

- Малая занимаемая площадь
- Эффективное потребление электроэнергии
- Низкие эксплуатационные расходы
- Превосходное качество конечного продукта
- Оптимальное распределение частиц в массе
- Более длительный срок хранения конечного продукта

Послепродажная поддержка клиентов - один из наиболее важных критериев в деловых отношениях. Мы поддерживаем регулярную связь с нашими заказчиками, оказывая им всяческую поддержку при первой необходимости. Благодаря партнерским отношениям с клиентами и гибкости нашей компании, мы достаточно быстро развивались в последние годы.

Сейчас компания CAOTECH является одним из мировых лидеров в области технологий измельчения для кондитерской промышленности.

**caotech**  
 grinding technology

Handelsweg 3 - 1521 NH Wormerveer - The Netherlands  
 phone +31 75 640 43 13 - info@caotech.com - www.caotech.com





Тема номера

# Пальмовое масло: зло или полезный ингредиент



Автор:  
Светлана Клепикова



Иллюстрация: Тимофей Яржомбек, Нина Кузьмина





Рост населения планеты создает спрос на дополнительные 60 млн т масла в год.

Оливковое и рапсовое масло содержат большое количество моновенасыщенных жиров, в то время как кукурузное, кунжутное, соевое и подсолнечное масла содержат больше полиненасыщенных жиров, которые все чаще потребляются в чрезмерном количестве.

**С**егодня правилом хорошего тона считается забота о своем здоровье, а для этого при покупке продуктов питания нужно изучить состав и ингредиенты, указанные на этикетке (если шрифт позволяет, а производитель не возражает). Но здесь возникает сразу несколько вопросов: как понять, какие ингредиенты считаются вредными и нежелательными, а какие полезными и необходимыми, и что можно употреблять безбоязненно, а к чему лучше присмотреться повнимательней?

Нас, покупателей, постоянно пугают страшилками о вредности того или иного ингредиента. Что стоит за этим – элементы конкурентной борьбы за рынок сбыта и пристрастия покупателей или обоснованное мнение экспертов? В роли очередной такой «страшилки» сегодня выступает пальмовое масло.

Чего только не услышишь об этом ингредиенте: «Пальмовое масло превращается в пластилин и заклепывает кишечник», «завозится в Россию в танкерах из-под нефти», «вызывает онкологические заболевания», «пальмовое масло вредно для здоровья человека» и т. п. И это только часть высказываний о вреде продукта.

Если в 1950 году население планеты по данным FAO (продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН) составляло 2,5 млрд человек, а в 2000-м – 6 млрд, то к 2050 году на земле будет жить 9,6 млрд человек. Вместе с ростом населения растет потребность в продуктах питания, в том числе в растительных жирах и маслах. На протяжении последних лет в мире наблюдается уверенное увеличение производства и потребления основных

видов растительного масла – соевого, рапсового, подсолнечного и пальмового. Структура промышленного производства выглядит следующим образом: пальмовое масло занимает 35,8%, пальмоядровое – 4,1%, соевое – 26,1%, рапсовое – 15,1%. Ну а на долю распространенного в России подсолнечного масла приходится 8,6% (источник: журнал «Наука и жизнь»).

В среднем человек потребляет около 26 кг жиров и масел в год. Минимальный суточный объем потребления жиров для взрослых мужчин и женщин (при рационе в 2000–2500 калорий) составляет 40 и 55 г соответственно (источник: FAO). Рост населения планеты создает спрос на дополнительные 60 млн т масла в год.

«Благодаря уникальным удельным объемам производства пальмовое масло может удовлетворить растущий спрос на жиры и масла», – уверен **Сахат Синага, исполнительный директор Ассоциации индустрии растительных масел Индонезии**. – Так в 100 г пальмового масла содержится около 49 г насыщенных жиров, 37 г моновенасыщенных и 9 полиненасыщенных жиров».

Оливковое и рапсовое масло также содержат большое количество моновенасыщенных жиров, в то время как кукурузное, кунжутное, соевое и подсолнечное масла содержат больше полиненасыщенных жиров, которые все чаще потребляются в чрезмерном количестве.

Рассуждая о пользе или вреде пальмового масла, нельзя упускать такой важный момент, как и где, в каком виде и зачем оно используется. «Качество съедобного пальмового масла гарантируется наличием стандарта Российской

Федерации — ГОСТ Р 53776-2010 «Масло пальмовое. Рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности», – поясняет Игорь Сокольский, кандидат фармацевтических наук. – Появиться такой документ мог только в том случае, если на основе научных исследований было доказано, что данный продукт в определенных количествах может безопасно применяться для производства пищевых изделий», – констатирует он.

Сегодня Индонезия остается главным поставщиком пальмового масла в Россию. «Правительство Индонезии заинтересовано в продвижении, распространении объективной информации об использовании пальмового масла в пищевой промышленности, – говорит посол Индонезии в РФ Вахид Суприяди. – Для нас важно минимизировать последствия ошибочного мнения о вреде этого ингредиента, распространенного сейчас среди большей части российского населения». Для развенчания мифов о вреде пальмового масла посольство Индонезии в РФ организует пресс-туры на пальмовые плантации, производственные предприятия, открыто рассказывая обо всех этапах производства данного продукта. К тому же господин Суприяди уверен, что скорейшее принятие в России поправок к ФЗ «О маркировке пищевых продуктов» позволит потребителю узнавать о содержании пальмового масла в продукции на этикетке товара, тем самым покупатель осознанно сделает свой выбор – употреблять продукцию с пальмовым маслом или отдать предпочтение другим ингредиентам.

Народная мудрость гласит: «На вкус и цвет товарища нет». Действительно, кому-то нравится продукция с соевым маслом, кто-то предпочитает подсолнечное, для третьего важно присутствие в продукте пальмового масла. Прочитать этикетку способны все. Главное, чтобы информация была читаемая и правдивая, а выбор каждый сделает сам.

Автор:

Кани Лакшми Сидарта,  
глава казначейства Ассоциации  
индустрии растительных масел Индонезии

**И**ндонезия – страна с открытой экономикой, ориентированной на внешнюю торговлю. В мировой экономике развивающиеся страны, такие как Индонезия, должны иметь возможность использовать свои природные ресурсы так же, как это делают богатые страны, либо получать компенсацию за отвод земель под борьбу с изменениями климата на благо всего человечества.

В настоящее время леса занимают 51% территории Индонезии. Для сравнения, в Европе этот показатель составляет около 35%, в США – 33%, в Австралии – 19%, а в Великобритании – 12%.

На площадь плантаций масличных пальм во всем мире приходится 17,32 млн га (6% от общей площади земель, используемых для производства растительных масел в мире), в то время как производство пальмового масла составляет 56,65 млн т (40% от общего производства в мире).

Плантации масличных пальм выращиваются в тропиках на высоте до 500 м над уровнем моря; годовой объем выпадения осадков – от 1700 до 2500 мм в год.

## Индустрия пальмового масла Индонезии

Пальмовое масло – второй по объемам производства сельскохозяйственный продукт в Индонезии после риса. Средний в мировых масштабах удельный объем производства пальмового масла (включая пальмоядровое масло) составляет немногим больше 4 т с гектара. Выращивание более урожайных сортов масличной пальмы и переход на более эффективные технологии культивации могут увеличить эту цифру более чем вдвое.

Благодаря столь высокой урожайности пальмовое масло отлично подходит для удовлетворения растущей потребности человечества в продовольствии и энергии. На пищевую промышленность приходится 90% мирового потребления пальмового масла. В каче-

стве растительных масел и пищевых жиров (твердых при комнатной температуре и делающих кондитерские изделия рассыпчатыми), а также заменителей сливочного масла, сливок, мороженого и других продуктов используются разные виды (или фракции) пальмового масла.

В общей сложности пальмовое масло используется приблизительно в половине продуктов питания, которые сегодня можно найти на прилавках супермаркетов. Почему же в последнее время идет «черный пиар» пальмового масла?

Рассмотрим ситуацию, которая сегодня сложилась на мировом рынке. Пальмовое масло и продукция из него занимают доминирующие позиции на глобальном рынке. Они значительно укрепились по сравнению с 1995–1996 гг., когда доля пальмового масла была около 16,7%. Сегодня она составляет 29,4%. При этом производительность масличной продукции на один гектар в год очень высока по сравнению с другими видами растительных масел, доходя до 3,5 млн т в год. Ближайший конкурент пальмовому маслу – масло соевое (на его долю приходится 24,8%).

В соответствии с прогнозами потребность в растительных маслах в мире к 2025 году составит 226,7 млн т. Таким образом, необходимы дополнительные поставки 51 млн т, или 5 млн т в год. Вопрос: кто будет производить такое огромное количество масла?

Если рассматривать только пальмовое масло, то потребуется 12,9 млн га новых земель для производства 51 млн т растительного масла. При этом производство с 1 га составит около 3,96 т. В то время как для производства такого же количества соевого масла необходимо 97,8 млн га новых земель при производстве около 0,52 т с 1 га. Для рапсового масла нужно 51,6 млн га – 0,99 т с 1 га, а подсолнечного – 72 млн га при производстве 0,71 млн т с га. Таким образом, можно сделать вывод, что пальмовое масло является самым эффективным с точки зрения использования земель.

За последние годы возрос экспорт индонезийского пальмового масла. Если в 2012 году он составлял около 30 млн т, то уже в 2015 году эта цифра выросла почти до 35 млн т. Но нам необходимо прилагать усилия для увеличения экспорта продукта в другие страны, поскольку внутренний рынок не может потребить столь большое количество пальмового масла.

Поскольку пальмовое масло – второй по объему производства сельхозпродукт Индонезии, оно играет важную роль в экономике государства. Так, на плантациях масличных пальм трудятся 4 млн человек, еще 12 млн работают в смежных отраслях. При этом 40% площадей занимают фермерские хозяйства, 53% занимают частные компании, и 7% – это государственные компании. Индустрия пальмового масла помогает правительству в развитии регионов и сокращении бедности.

В последние 5–10 лет начался процесс индустриализации производства в Индонезии. Сегодня особенно развивается производство продукции на основе рафинированного пальмового масла, составляя 58% от общего производства. На долю нерафинированного пальмового масла приходится 20%, на продукцию, содержащую лауриновую кислоту, 13%, на биодизель – 5%, на олеохимию 4%. И в структуре экспорта 64% приходится на рафинированное пальмовое масло.

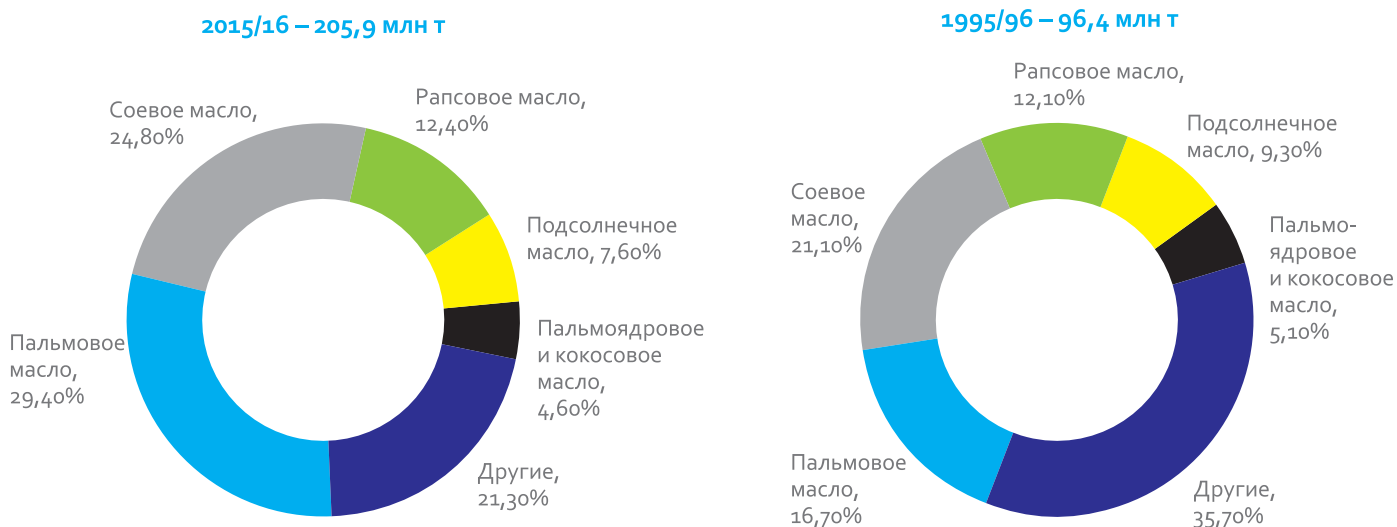
Если в 2012–2014 гг. торговый баланс Индонезии демонстрировал дефицит, что было вызвано резким падением мировых цен в нефтегазовой сфере, то в 2015 году снова продемонстрировал активное сальдо, поддержанное не нефтегазовыми отраслями. Пальмовое масло стало крупнейшим экспортным продуктом в сфере, не затрагивающей нефтегазовую отрасль. Доходы от экспорта продукции пальмового масла составляют около 20 млрд долларов каждый год. Это поддерживает положительный торговый баланс Индонезии (активное сальдо).



В общей сложности пальмовое масло используется приблизительно в половине продуктов питания, которые сегодня можно найти на прилавках супермаркетов.

Пальмовое масло – второй по объемам производства сельскохозяйственный продукт в Индонезии после риса.

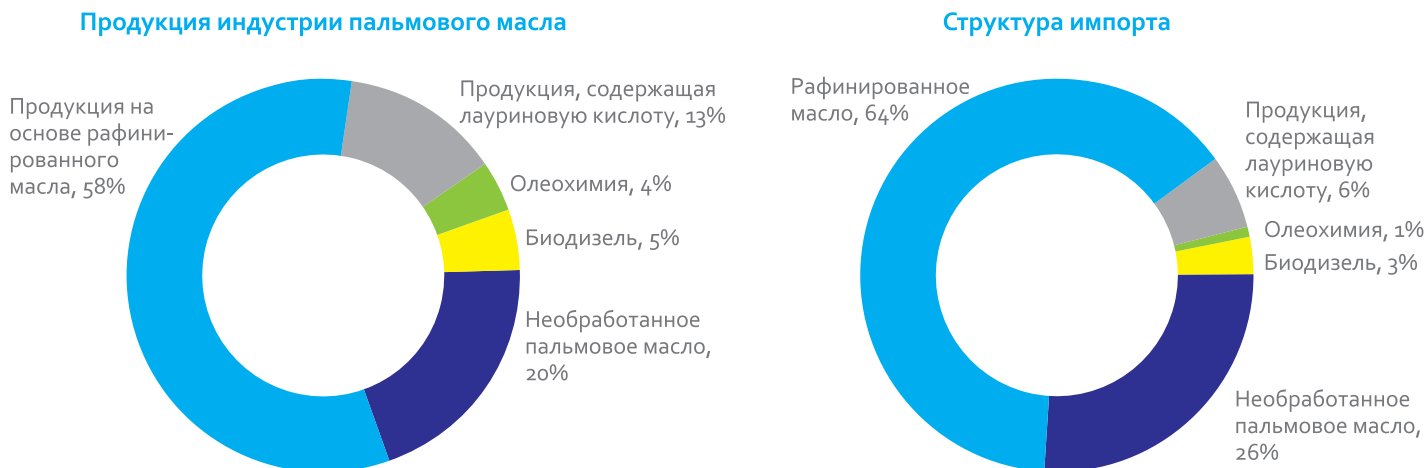
## Пальмовое масло и конкуренция в мировом бизнесе



Пальмовое масло и продукция из него занимают доминирующие позиции на глобальном рынке. Они значительно укрепились по сравнению с 1995-1996 гг., когда доля пальмового масла была около 16,7%. Производительность масличной продукции на один гектар в год очень высока и достигает до 3,5 млн т в год, по сравнению с другими видами растительных масел.

Источник : Oil World 2015/2016

## Процесс индустриализации производства пальмового масла в Индонезии



В последние 5-10 лет начался процесс индустриализации производства в Индонезии. Можно заметить, что в структуре экспорта преобладает продукция переработки (74%). Необходимо выработать инструменты более эффективного регулирования для поддержки и развития индустриализации.



Гость:  
Резлан Ишар Джени,  
глава делегации Индонезии, генеральный  
директор Агентства по управлению  
фондом плантаций масличных пальм



Беседовала:  
Светлана  
Клепикова

## Индонезия – Россия: на пути к сотрудничеству

Индонезия – крупнейший в мире производитель пальмового масла. Сегодня его объем производства составляет около 30 млн т. В производстве пальмового масла напрямую заняты 4 млн человек, а во вспомогательных отраслях еще 12 млн. Эта отрасль генерирует 20 млрд долларов экспортной выручки страны в год. Индонезийское пальмовое масло поставляется в страны Азии, Европу, Америку. Экспортируется оно и в Россию.

**– Господин Айшар Джени, пальмовое масло один из важных сельскохозяйственных продуктов производства Индонезии. Какой процент он занимает в ВВП страны?**

– Да, вы правы. После риса это второй по значимости сельхозпродукт, который составляет около 20% в ВВП Индонезии. Ведь пальмовое масло не требует значительных затрат ресурсов, приносит фермерам в десять раз больше дохода на гектар, чем выращивание риса на севооборотных площадях, и дает в несколько раз больше конечного продукта на гектар, чем другие виды растительного масла.

Принято считать, что производство пальмового масла в Индонезии контролируется крупными корпорациями. В действительности около 40% производства приходится на мелких фермеров.

Правительство нашей страны и предприятия отрасли приложили немало усилий, чтобы добиться такого баланса, включая организацию специальных схем, в рамках которых частные компании высаживают масличные пальмы, а затем передают их в местные небольшие фермерские хозяйства.

Эта сельхозкультура стимулирует развитие сельской местности, создает востребованные рабочие места и развивает сектор услуг и местную инфраструктуру. Уровень развития территорий, где

выращиваются масличные пальмы, значительно выше среднего по стране.

**– Очень часто пальмовое масло становится объектом критики, особенно в контексте его влияния на здоровье человека и на окружающую среду. На чем основана эта критика – на фактах или на мифах?**

– Действительно, негативной информации много. Основной аргумент наших конкурентов – пальмовое масло вредит здоровью человека. 100 г пальмового масла, как правило, содержат около 49 г насыщенных жиров, в основном пальмитиновой кислоты, 37 г мононенасыщенных жиров (это омега-9 олеиновой кислоты) и 9 г полиненасыщенных жиров (омега-6 линолевой кислоты). Оливковое и рапсовое масла также содержат большое количество мононенасыщенных жиров.

Мононенасыщенные жиры, содержащиеся в пальмовом масле, способствуют снижению уровня «плохого» холестерина ЛПНП. При комнатной температуре масло находится в полутвердой форме, поэтому оно представляет собой естественный заменитель трансжиров, которых диетологи рекомендуют избегать, а ввиду высокой окислительной стабильности оно помогает продлить срок хранения продуктов. В нем также содержатся важные витамины А и Е (каротиноиды и токотриенолы).

Что касается мнения-мифа о том, что плантации являются источником вырубки лесов и пожароопасности, то плантации масличных пальм сохраняют леса с высокими значениями запасов углерода, а также леса с высокой природоохранной ценностью. Это регулируется в соответствии с местными стандартами ISPO и RSPO. Кроме того, в Индонезии 14,9 млн га торфяников, 4,5 млн пригодных для плантаций масличных пальм, из



Плантации масличных пальм в Индонезии.

Условия выращивания:

- тропики, 12° с.ш.-ю.ш.
- осадки 1750-2500 мм
- высота 0-500 м над уровнем моря

них только 1,5 млн га используется в качестве плантаций для масличных пальм.

Я считаю, что негативная информация – нечестная конкурентная борьба между представителями масложирной индустрии.

**– Сколько пальмового масла Индонезия поставляет сегодня в Россию?**

– Около 900 тыс. т в год. К сожалению, несмотря на хорошие отношения, сложившиеся за последние 60 лет между Россией и Индонезией, наши торговые возможности полностью не реализованы. Сегодня существует огромное количество возможностей для развития сотрудничества между нашими странами. Тем не менее, нам все еще необходимо приложить серьезные усилия для укрепления отношений в сфере экономики и инвестиций. И здесь огромную роль играют представители бизнеса, частные предприятия, агротехнические комплексы, которые мы приглашаем к сотрудничеству.



# WE LOVE

... идеальное темперирование



## SOLLICH



SOLLICH KG - фирма специализирующаяся в области шоколадных и кондитерских изделий  
Siemensstraße 17-23 · 32105 Bad Salzufflen · Германия  
тел.: +49 52 22 950 - 0 · факс: +49 52 22 950 - 300  
E-Mail: [info@sollich.com](mailto:info@sollich.com) · [www.sollich.com](http://www.sollich.com)

**TURBOTEMPER®**

Самая успешная система темперирования в мире.  
Надёжно · качественно · экономически выгодно

Представительство в России — Ф.АНТОН ОЛЕРТ  
1-ый Щипковский пер., 20; 115093 г. Москва  
тел.: +7 495 961 20 - 61 · факс: +7 495 961 20 - 71  
E-Mail: [info@ohlert.ru](mailto:info@ohlert.ru) · [www.ohlert.com](http://www.ohlert.com)



Гость:  
Сергей Акульчев,  
основатель и глава кондитерской  
компании «Акульчев» (г. Набережные Челны)



Беседовала:  
Светлана  
Клепикова

# Здоровый образ жизни начинается со здорового продукта

Кондитерская фабрика «Акульчев» была создана Сергеем Акульчевым в 1995 году как частная пекарня. Сегодня это предприятие с крупными производственными мощностями и коллективом более 400 человек.



Сергей Акульчев отвечает на вопросы журналистов

С 15 сентября 2016 года компания «Акульчев» первой среди российских производителей в кондитерской сфере отказалась от использования пальмового масла. Какие ингредиенты заменяют пальмовое масло и чем вызван отказ от его использования, нашему журналу рассказал Сергей Акульчев, глава кондитерской компании «Акульчев».

**– Сергей, с 15 сентября 2016 года вы не используете пальмовое масло в своем производстве. Чем вызвано такое решение?**

– Причин для такого решения две: во-первых, компания «Акульчев» решила производить кондитерские изделия, рецептура которых была бы основана на исключительно здоровых ингредиентах. А во-вторых, нами движет желание следовать идее увеличения пользы, которая предлагает людям не отказываться от своих привычек (в том числе и от любви к сладостям), а менять технологии производства так, чтобы планомерно снижать количество бесполезных веществ в них.

К тому же, в ходе прямой линии, которую президент Владимир Путин провел в апреле, главе государства был задан вопрос о вреде пальмового масла и перспективах отказа от использования этого продукта. Тогда российский лидер дал поручение проработать вопрос о введении акциза на растительные масла тропического происхождения, в том числе и на пальмовое мас-



Масла с наивысшим содержанием поли- и мононенасыщенных жиров (линолевая и олеиновая кислоты) и с меньшей долей насыщенных и трансжиров усваиваются быстрее и считаются самыми полезными для здоровья.

Российские законы не так суровы к производителям, как законы ряда западных стран, где производители обязаны прописывать, есть в их продуктах, к примеру, пальмовое масло или нет.

ло. Мы же решили не дожидаться увеличения стоимости продукта, а найти ингредиенты, заменяющие его.

**– И к какому решению вы пришли, что может заменить в вашем производстве пальмовое масло?**

– Вместо пальмового oleина наша компания начала использовать высококачественное подсолнечное масло. В нем содержится более 80% ненасыщенных жирных кислот, положительно влияющих на здоровье человека. Кроме того, в таком масле высокое природное содержание витамина Е, который укрепляет иммунитет и уменьшает риск возникновения раковых и сердечно-сосудистых заболеваний.

Масла с наивысшим содержанием поли- и мононенасыщенных жиров (линолевая и олеиновая кислоты) и с меньшей долей насыщенных и трансжиров усваиваются быстрее и считаются самыми полезными для здоровья.

**– Вы выступаете за здоровое питание и здоровый образ жизни. Есть ли на предприятии какие-то специальные разработки для спортсменов и любителей здорового образа жизни?**

– Да, поскольку я являюсь главой Федерации триатлона в Татарстане, сам принимаю участие во многих спортивных мероприятиях, включая триатлонную дистанцию Ironman, было принято решение разработать продукт специально для спортсменов. Наши технологи придумали новую начинку – йогуртовую, она получилась чуть с кислинкой и пришлась по вкусу нашим спортсменам.

**– Сегодня идут споры о том, нужно ли указывать полностью состав продукта на этикетке. Производители разделились на два лагеря – «за» и «против». А как вы считаете, должен ли покупатель знать состав покупаемого продукта?**

– Российские законы не так суровы к производителям, как законы ряда западных стран, где производители обязаны прописывать, есть в их продуктах, к примеру, пальмовое масло или нет. Российские же производители законодательно не обязаны конкретизировать рецептуру. Мы никогда не обманывали своих потребителей: если масло было в составе, оно указывалось.

**– Ваша продукция реализуется только на территории РФ? Вы планируете выход на зарубежные рынки?**

– У компании очень масштабные экспортные планы. Во-первых, это рынки стран ЕвразЭС и ближнего зарубежья. В Казахстане, Азербайджане, Монголии продукцию компании знают давно и любят. Другое направление экспорта – это США и Китай. На эти рынки руководство компании возлагает большие надежды. Предполагаемый объем производства и экспорта настолько велик, что позволил бы на 100% загрузить уже имеющиеся мощности предприятия и, возможно, даже открыть еще одну линию. Третье экспортное направление, к которому присматриваются в компании «Акульчев», – это ОАЭ и Ближний Восток. В частности, ведутся переговоры с Ираном. Также есть планы сотрудничества с Турцией, которые были заморожены на период кризиса в отношениях двух стран. Однако теперь эта работа вновь возобновляется.

**– Вы добровольно отказались от использования пальмового масла. Какие еще изменения произойдут в продукции кондитерской компании?**

– Компания ставит перед собой стратегическую цель – вывести на рынок не только невредные кондитерские изделия, а также сделать их, в первую очередь, полезными. В 2017 году нас ждут изменения, и потребитель увидит на полках здоровый и вкусный продукт. **КС**

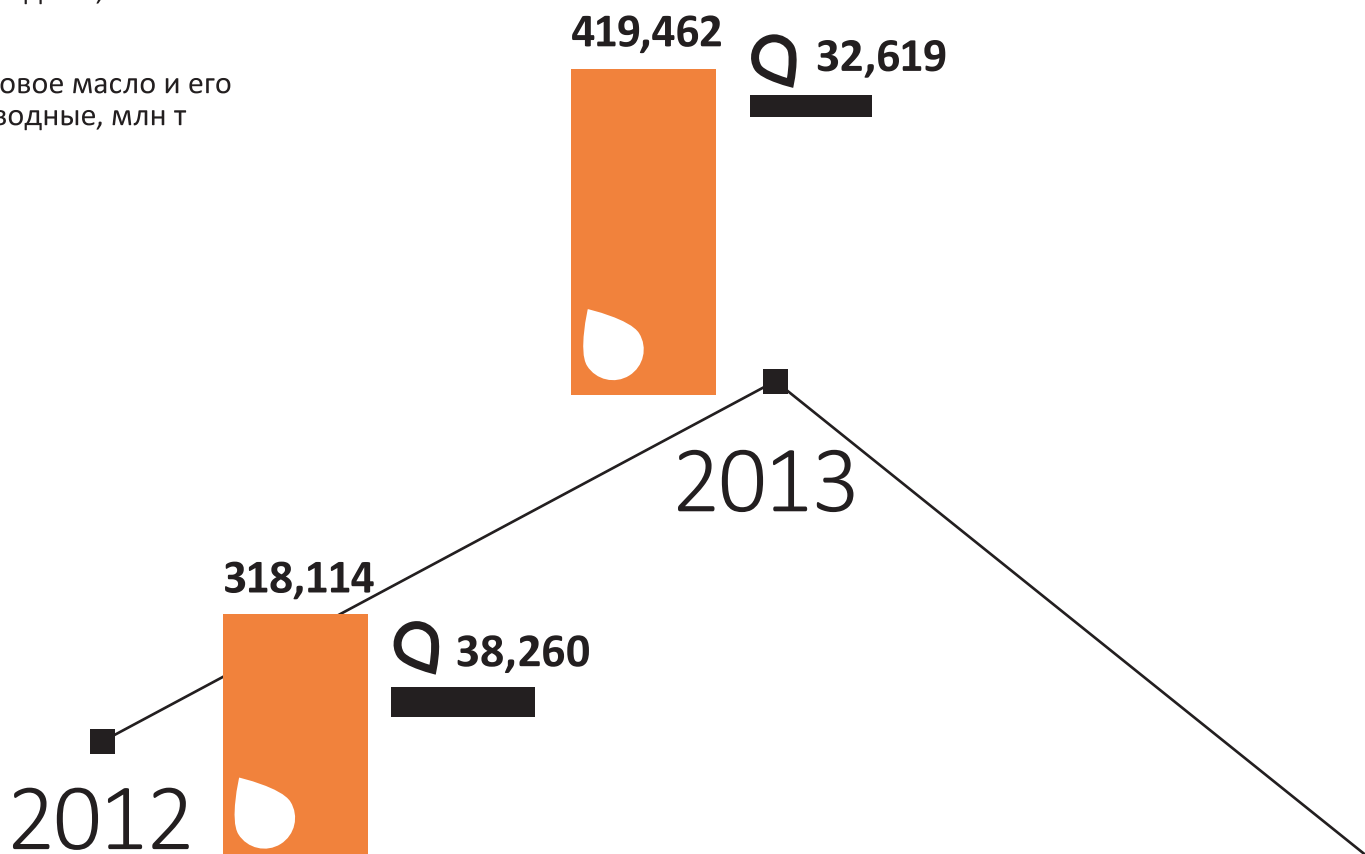


Презентация продукта без пальмового масла

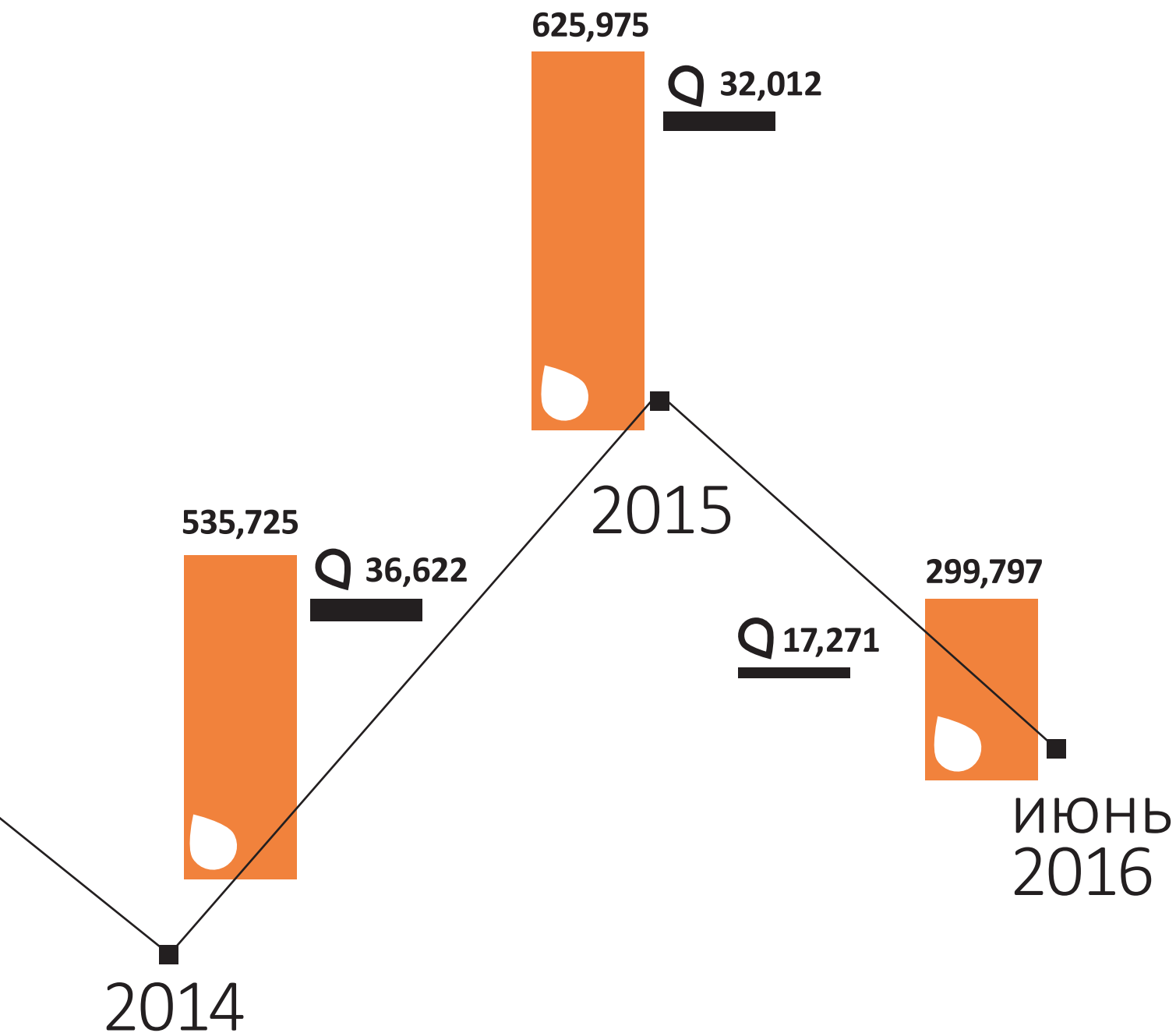
# Экспорт пальмового масла из Индонезии в Россию

👉 Пальмоядровое масло и его производные, млн т

👉 Пальмовое масло и его производные, млн т









Автор:

**Неля Осташова,**

директор департамента маркетинга весовой продукции  
группы компаний «НМЖК»

# Чистая этикетка, новое законодательство и низкая покупательная способность: что будет определять развитие кондитерского рынка в 2016–2018 гг.?

*Жировая составляющая мучных кондитерских и хлебобулочных изделий составляет до 30% от рецептуры в весе и зачастую занимает большую долю в себестоимости конечного изделия. О главных трендах масложировых ингредиентов в России рассказывает директор департамента маркетинга весовой продукции группы компаний «НМЖК» Неля Осташова.*

**Р**азвитие кондитерской и хлебопекарной сферы в России, а вместе с ними и развитие бизнеса пищевых ингредиентов – это интересная комбинация глобальных трендов и местных реалий. С одной стороны, общемировые, западные тренды актуальны для российского рынка, с другой – без ясного понимания местной специфики и особенностей потребления не получится запустить успешный продукт.

А интересна эта ситуация тем, что тренды мировые и российские зачастую задают разные векторы развития. Например, тренд на натуральность и полезность требует использования дорогих органических нату-

ральных ингредиентов, с другой стороны – тренд на сокращение расходов на продукты питания в условиях кризиса, напротив, стимулирует производителя сокращать себестоимость изделия. От этих разнонаправленных трендов зависит и конфигурация рынка жировых ингредиентов: маргаринов, кондитерских и хлебопекарных жиров.

## **Покупатель читает состав продуктов и ищет вкусные и полезные варианты**

За пару десятилетий изобилия российский потребитель приобрел привычку внимательно изучать состав продукта перед покупкой. Во многом это стало результатом активной кампании в СМИ по

продвижению здорового образа жизни, распространения Интернета, а значит – общей информированности потребителя. Сегодняшний покупатель условной слойки с джемом знает о Е-кодах, трансизомерах и насыщенных жирах в разы больше покупателя даже десятилетней давности. Это не значит, что он откажется от покупки слойки, но определенно обратит особое внимание на состав.

Кроме того, новые требования Технического регламента на масложировую продукцию ограничивают содержание трансизомеров в продуктах питания – не более 2% к 2018 году, причем содержание трансизомеров жирных кислот также должно быть указано на упаковке продукта.



Согласно исследованию компании, до 59% покупателей читают состав «всегда», еще 32% – «иногда». Получается, что для девяти из десяти покупателей важно, что написано на этикетке. Из этого следует два вывода для производителей: во-первых, состав должен быть заметен, а во-вторых – состав должен быть понятен покупателю и внушать доверие.

### Производитель борется за чистоту этикетки и сокращает трансжиры

Ответом на внимание потребителя к составу стал тренд на clean label (иначе «чистую этикетку») – понятный обычному человеку список ингредиентов на упаковке. «Чистыми» уже стали йогурты, хлеб, майонезы. Причем «чистая этикетка» – это конкурентное преимущество, которое выносится на упаковку и служит дополнительным аргументом для покупки.

С точки зрения состава мучного кондитерского или хлебобулочного изделия, самым «непростым» для понятного и простого состава зачастую оказывается именно жировой ингредиент: маргарин может содержать соль (не разрешена в изделиях для детского питания), искусственные ароматизаторы, красители, консерванты – получается довольно внушительный список ингредиентов с кодом «Е». И хотя все эти ингредиенты безопасны и разрешены к употреблению в пищу, покупатель традиционно рассматривает Е-коды как нечто потенциально опасное.

Общая рекомендация – раскрывать названия ингредиентов вместо использования Е-кода там, где это возможно. Е-500 – сода, а Е440 – безобидный пектин, та что прятать их не стоит. Вторая рекомендация – подобрать жировой ингредиент с изначально «чистым» составом. Сейчас на рынке есть как специализированные, так и универсальные маргарины, в составе которых всего три ингредиента: растительное масло, вода и натуральный ароматизатор. Эти маргарины содержат менее 1% трансизомеров и соответствуют новым требованиям Технического регламента. При этом сохранен баланс «натуральности и функциональности» – маргарины обеспечивают привычные вкусовые качества, структуру продукта и сроки годности.

Еще одно новое для рынка решение – маргарины без пальмового масла и его фракций. Palm-free рецепту-



Согласно исследованию компании, до 59% покупателей читают состав «всегда», еще 32% – «иногда». Получается, что для девяти из десяти покупателей важно, что написано на этикетке.

ра привлечет тех покупателей, которые по каким-то причинам воздерживаются от употребления пальмового масла.

### Покупатель ищет привлекательную цену

Если тренд на полезные продукты с чистой этикеткой – это западный тренд в рамках общей обеспокоенности здоровым питанием, то пристальное внимание к цене продукта – это именно российская действительность. Исследования потребительских предпочтений обнаруживают снижение покупательной способности россиян, а главным аргументом при покупке стал ценник. В то же время мы видим, что покупатель не готов сокращать потребление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Однако в целях экономии потребители переключаются на более доступные виды кондитерских изделий, собственные торговые марки розничных сетей и более дешевые бренды.

Сложная экономическая ситуация, во многом определившая развитие потребительского рынка России в 2015 году, продолжила формировать потребительское поведение и в 2016-м. Ответом производителей на «режим экономии» становится снижение издержек и удешевление рецептур, чтобы сохранить привлекательную цену изделия на полке супермаркета.

### Производитель стремится минимизировать сырьевые издержки

Жировые ингредиенты – одни из самых заметных в себестоимости мучного кондитерского изделия, при этом на них завязано множество параметров

качества и органолептики готового изделия, которые изначально привлекли покупателя. Снижение качества может обернуться потерей клиента.

Выход – функциональные жировые ингредиенты (специализированные продукты для слоеных изделий, песочных изделий и кремов). Благодаря тому, что каждый спецмаргарин «заточен» под конкретную задачу, он расходуется гораздо эффективнее. Например, специализированный маргарин для кремов может взять до 250–300% сахарного сиропа по сравнению со столовым маргарином, который мы берем за 100%. Соответственно увеличивается выход кремowego полуфабриката при том же расходе маргарина.

Функциональные требования, предъявляемые к каждой группе, сильно различаются: для «песочных» маргаринов главное требование – хорошая взбиваемость и удержание воздуха во взбитой массе маргарина с сахаром; для «кремовых» маргаринов – взбиваемость, удержание жидких агентов и формоустойчивость; а для «слоеных» маргаринов преимуществом будет высокая пластичность. Все эти требования учитываются при разработке специализированных жировых продуктов. Большое внимание уделяется и органолептическим показателям маргарина, обеспечивающим приятный вкус и аромат готовому кондитерскому изделию.

В целом, сложное взаимодействие разнонаправленных сил на сегодняшнем кондитерском и хлебобулочном рынке в итоге приведет к развитию, более узкой сегментации и появлению новых ниш. Это, в свою очередь, станет стимулом для разработки новых масло-жировых решений для кондитерского и хлебобулочного рынка. **КС**









Регионы



# Ивановская область

Население	1 036,9 тыс. чел.
Территория области	21,4 тыс. км²
Стоимость минимального набора продуктов питания в июле 2016 года	3 873,37 руб.
Производство важнейших видов продукции (январь-июль, 2016 г.):	
изделия хлебобулочные недлительного хранения	47633,8 т
кондитерские изделия	12685,4 т

Гость:



**Светлана Давлетова,**  
заместитель председателя правительства  
Ивановской области,  
руководитель Комплекса экономического  
развития региона

Беседовала:



**Светлана Клепикова**

## Хлеб на стол – и стол престол

Народная мудрость гласит: «Хлеб на стол – и стол престол, а хлеба ни куска — и стол доска». Поэтому, засучив рукава, ивановские хлеборобы без выходных и праздников убирают знатный урожай, чтобы в свою очередь ивановские пекари обеспечили жителей области своим настоящим, без примесей и вредных ингредиентов хлебом. Растениеводству и хлебопекарной отрасли в Ивановской области уделяют особое внимание. Об этом нашему журналу рассказала заместитель председателя правительства Ивановской области, руководитель Комплекса экономического развития региона Светлана Давлетова.

— **Светлана Валентиновна, нынешний год оказался для аграриев непростым. Специалистами высказываются опасения, что на будущий урожай в ряде регионов Центрального Нечерноземья может повлиять июльская засуха. А как-ва ситуация в Ивановской области? В некоторых СМИ уже прошла информация, что Ивановская область будет с хлебом.**

– Действительно, в нынешнем году на формировании урожая зерновых сказываются погодные условия, тем не менее, ожидаем, что он будет сравнимым с прошлогодним. Мы планируем собрать зерновые культуры с площади в 70 тыс. га и намолотить не менее 124 тыс. т зерна. Наиболее высокие по-

казатели по валовому сбору зерна отмечаются в Гаврилово-Посадском, Родниковском, Шуйском и Приволжском районах. Урожайность зерновых культур в ряде перечисленных муниципальных образований достигает 40 центнеров с гектара. Напомню, что сегодня в регионе мы выращиваем в основном озимые рожь и пшеницу, яровые пшеницу и ячмень, овес.

Ситуацию в растениеводстве в целом я бы охарактеризовала как стабильную. Хозяйства области активно используют новые технологии, работают над улучшением семенного фонда. Год от года в области увеличиваются посевные площади, занятые элитными семенами. Сельхозпроизводители неплохо работают с химией, гербицидами, ис-

пользуют современные средства борьбы с болезнями растений.

– **Какая помощь оказывается аграриям правительством области? Существуют ли программы поддержки КФХ, СХП?**

– В первую очередь, это помощь на гектар используемой пашни. Она зависит от результативности хозяйства и колеблется от 50 рублей до 1,5 тыс. рублей за гектар. Естественно, самые большие суммы получают те хозяйства, которые выпускают наибольшее количество продукции. Данный вид поддержки предоставляется весной, накануне весенне-полевых работ. Кроме этого, субсидируется закупка элитных семян в пределах 20–30% от их

**ц и т а т а :**

**Светлана Давлетова,**  
заместитель председателя правительства  
Ивановской области, руководитель Комплекса  
экономического развития региона:

«Мы планируем собрать зерновые культуры с площади в 70 тыс. га и намолотить не менее 124 тыс. т зерна. Наиболее высокие показатели по валовому сбору зерна отмечаются в Гаврилово-Посадском, Родниковском, Шуйском и Приволжском районах. Урожайность зерновых культур в ряде перечисленных муниципальных образований достигает 40 центнеров с гектара.

стоимости. Конкретная сумма зависит от репродукции. Сегодня это порядка 7 рублей за килограмм при цене семян в 20–25 рублей.

Начинающим фермерам предоставляются гранты на создание и развитие крестьянских фермерских хозяйств и на развитие семейных животноводческих ферм. КФХ могут претендовать на возмещение части затрат при оформлении в собственность используемых ими земельных участков из земель сельскохозяйственного назначения. Также фермерам предоставляются единовременные выплаты на переселение в сельскую местность и обустройство глав КФХ и членов их семей.

В целом в 2016 году на реализацию областной программы «Развитие сельско-

го хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия Ивановской области» предусмотрено 546 млн рублей.

**– Насколько Ивановская область самодостаточна в обеспечении хлебобулочной продукцией?**

– На сегодняшний день население области обеспечивается хлебом собственного производства чуть более чем на 60%. Частично его приходится завозить из других регионов. Однако отмечу, что объемы собственного производства хлеба и хлебобулочных изделий в нынешнем году существенно выросли. За семь месяцев 2016 года по сравнению с аналогичным периодом прошлого года выпуск хлеба уве-

личился почти на треть и составил порядка 48 тыс. т. Для сравнения: по итогам всего 2015 года в регионе произвели около 65 тыс. т хлеба. Нарращиванию объемов производства способствовали меры, принимаемые производителями по улучшению качества и расширению ассортимента продукции. Очень надеюсь, что эта тенденция продолжится, и со временем ивановские пекари смогут полностью обеспечить жителей области собственной хлебобулочной продукцией.

Добавлю, что в регионе работает семь крупных и средних хлебокомбинатов, кроме того, выпуск хлеба и хлебобулочных изделий осуществляют мини-цеха и мини-пекарни.

**– Используют ли ивановские хлебопеки муку из фуражного зерна? Как вы считаете, нужно ли сегодня продавать продукцию, изготовленную из такой муки?**

– Все предприятия Ивановской области при производстве хлеба используют пшеничную муку высшего и первого сорта, ржано-обдирную муку. Фуражное зерно является основой рационов в свиноводстве и птицеводстве. Использование такого зерна в хлебопекарной отрасли считается нецелесообразным.

**– Как в регионе представлена кондитерская отрасль?**

– Кондитерские изделия выпускают пять компаний. В их числе старейшее предприятие региона – фабрика «Красная Заря» и крупное кондитерское предприятие «МАК-Иваново». История фабрики «Красная Заря» идет с 1903 года. В 2007 году производство было перенесено из центральной части Иванова в промышленную зону города. В марте 2015 года фабрика была приобретена инвесторами. Все сладости изготавливаются из натуральных ингредиентов. В составе конфет и вафель – шоколад, сгущенное молоко, яблочное пюре, апельсиновые и клюквенные подварки, тертый и цельный фундук, коньяк, сливки. В производственном процессе не используются искусственные консерванты, красители, ГМО. Традиционные виды кондитерских изделий – помадные конфеты и вафли – производятся только по ГОСТу. На фабрике самостоятельно изготавливают горький, молочный и белый шоколад, светлые и темные начинки для конфет. В ближайших планах руководства предприятия – установка дополнительного обо-



Фабрика «Красная Заря» – старейшее предприятие региона. Его история идет с 1903 года



Предприятие «МАК-Иваново» производит более 150 наименований основного ассортимента продукции и более 40 видов новогодней

рудования, которое позволит увеличить не только суммарную мощность производственных линий, но и автоматизировать упаковочные процессы для выпуска инновационных для рынка кондитерских изделий.

Предприятие «МАК-Иваново» производит более 150 наименований основного ассортимента продукции и более 40 видов новогодней. На предприятии имеется единственная в России высокотехнологичная линия по производству зефира-маршмеллоу. В прошлом году на «МАК-Иваново» изготовили более 3,5 тыс. т продукции.

Также в регионе успешно работают хлебокондитерский комбинат «Дубрава» в городе Заволжск, «Кинешемский хлебокомбинат» в городе Кинешма, где помимо основного производства занимаются выпуском кондитерских изделий.

#### – Отразилась ли непростая экономическая ситуация в стране на хлебопекарной и кондитерской отраслях региона?

– Естественно, что изменение курса доллара повлияло на ситуацию в экономике в целом. Для производства хлеба помимо муки требуются растительное масло, сахар, дрожжи и другие сопутствующие ингредиенты. Повышение цен на эти продукты, а также на энергоресурсы отразилось на рентабельности предприятий. В то же время большинство из них адаптировались к ситуации, чувствуют себя неплохо. Правительством региона проводится регулярный мониторинг цен на социально значимые продукты питания, в том числе хлеб. Резких скачков цен на этот продукт не зафиксировано.

#### – Можно ли в Москве, Санкт-Петербурге и других городах и регионах России увидеть продукцию ивановских кондитеров и пекарей в торговых сетях?

– Продукция кондитерской фабрики «Красная Заря», хлебокондитерского комбината «Дубрава», предприятия «МАК-Иваново» присутствует в торговых сетях Москвы, Санкт-Петербурга и многих других регионов страны. Также отмечу, что ряд крупных производителей постепенно осваивают рынки стран СНГ и дальнего зарубежья. **КС**



без болтовни.  
мы работаем.

... до идеального  
результата!



пастеризация.



расстойка.



охлаждение.



замораживание.

1856 – 2016



160 Jahre



[www.heinen.biz](http://www.heinen.biz)

Встретимся  
на выставке?

Agroprod mash  
Moscow / Russia

10–14 октября 2016





### Досье

Событие:

Первый Приволжский форум  
по хлебопечению  
«Хлебопечение России: вчера,  
сегодня, завтра»

Дата:

8 сентября 2016 года

Место:

г. Саратов

Участники:

более 150 участников из 10 регионов ПФО,  
а также представителей  
из Москвы, Санкт-Петербурга, Липецкой,  
Челябинской и Волгоградской областей



Источник:  
[www.breadbusiness.ru](http://www.breadbusiness.ru)

## Приволжский форум по хлебопечению станет ежегодным мероприятием

В Саратове 8 сентября в здании правительства Саратовской области прошел Первый Приволжский форум по хлебопечению «Хлебопечение России: вчера, сегодня, завтра», который объединил ведущих хлебопеков и кондитеров Приволжского федерального округа. Для обсуждения комплекса важнейших проблем хлебопечения форум собрал более 150 участников из 10 регионов ПФО, а также представителей из Москвы, Санкт-Петербурга, Липецкой, Челябинской и Волгоградской областей. В результате совместной работы представителей органов власти, общественных организаций и деловых кругов принята итоговая резолюция форума с учетом всех предложений.

В фойе правительства Саратовской области была организована выставка хлебобулочных изделий местных предприятий. Саратовские производители хлеба продемонстрировали гостям форума свои возможности и лучшие образцы продукции. Здесь были представле-

ны также новинки хлебопекарного оборудования.

«Основной экономический эффект дают хлебобулочные изделия, а это прямой путь не только лишь к желудку, однако и к сердцу нашего россиянина», – объявил **Юрий Кацнельсон, президент Российской гильдии пекарей и кондитеров (РОСПиК)**. «Все проблемы состоят в том, что необходимо увеличивать квалификацию, уметь продавать свою продукцию, улучшать бизнес, и делать это нужно во взаимодействии с властью», – заявил он. Также президент РОСПиК выразил надежду, что после форума в Саратове будет создана региональная гильдия хлебопеков.

Деловую программу Первого Приволжского форума открыло пленарное заседание на тему «Хлебопечение Приволжского федерального округа: региональные перспективы».

**Министр сельского хозяйства Саратовской области Татьяна Кравцева**, вы-

ступая на форуме, заявила: «Отрадно, что наши хлеборобы собирают достойный урожай, а в этом году – небывалый. На территории региона работает 170 хлебопекарных предприятий. Небольшие вопросы и проблемы всегда есть, и на форуме хлебопеки их обсудят. Хлеба в Саратовской области в достатке. Мы прокормим не только себя, но и готовы прокормить соседей».

Во второй части деловой программы прошел круглый стол «Техническая и технологическая модернизация – основа повышения конкурентоспособности отрасли хлебопечения». Представители зарубежных и отечественных компаний, производителей оборудования, рассказали об инновационных технологиях, которые позволяют поднять качество хлеба, и о новинках в этой сфере.

«Мы с вами в одной технологической цепочке. Вы – производите, мы продаем», – на этом акцентировали внимание участников форума представители компании X5 Retail Group. Они провели семинар «Специфика взаимодействия местных товаропроизводителей хлеба и хлебобулочных изделий с федеральными торговыми сетями». Участники семинара узнали о принципах отбора поставщиков, ознакомились с требованиями и стандартами, предъявляемыми компаниями к кандидатам, поговорили об эффективности возможного сотрудничества напрямую с представителями компании. Ритейлеры пожелали возможным кандидатам проявлять больше активности при установлении контактов с любой федеральной сетью и сослались на старинную сентенцию: «Дорогу осилит идущий».

В ходе работы форума было подписано соглашение о сотрудничестве между Российской гильдией пекарей и кондитеров (РОСПиК) и правительством региона. Работа по исполнению данного соглашения поможет решению основных задач и проблем пекарей Саратовской области и будет способствовать развитию регионального хлебопечения. Также в процессе обсуждений на форуме было принято решение поддержать инициативу создания в Саратовской области ассоциации пекарей и кондитеров.

Гости форума посетили Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова, где встретились со студентами, угостились кондитерскими новинками, изготовленными студентами, и ответили на многочисленные вопросы студентов профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». **КС**

ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНЫЙ БИЗНЕС  
МЕЖДУНАРОДНЫЕ КОНКУРСЫ И СОРЕВНОВАНИЯ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ

ПОСЛЕДНИЕ ТЕНДЕНЦИИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА  
ИТАЛЬЯНСКИЙ СТИЛЬ

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ  
НОВЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ОПЫТ

Gambarini & Muti

# САМАЯ СЛАДКАЯ ВЫСТАВКА В МИРЕ

38-ый Международный  
Салон непромышленного  
производства мороженого,  
хлебулочных и кондитерских  
изделий и кофе

21-25.01.2017  
РИМИНИ, ИТАЛИЯ

В сотрудничестве с:



# SIGEP

ufi  
Approved  
Event

Искусство итальянского вкуса в мире

[www.sigep.it](http://www.sigep.it)



SIGEP + A.B. TECH EXPO = ИСКУССТВО И ТЕХНОЛОГИИ

green  
core



Организаторы:

Rimini Fiera  
business space

Для получения дополнительной информации и бесплатной VIP CARD Вы можете обращаться в Московский офис ИРТП к Ольге Зорихиной (тел. +7 (495) 9896816 доб. 111, [ccir.eventi@mosca.ru](mailto:ccir.eventi@mosca.ru)) или в Миланский офис ИРТП к Ирине Назаровой (тел. +39 02 86995240, [irina.nazarova@ccir.it](mailto:irina.nazarova@ccir.it))



## Дворкович поддержал предложение об обнулении экспортной пошлины на пшеницу

Предложение Минсельхоза об обнулении экспортной пошлины на пшеницу было поддержано на совещании у вице-премьера РФ Аркадия Дворковича.



Минсельхозу было дано задание проработать возможные сроки введения обнуления экспортной пошлины и его продолжительность. В этой связи поручено продумать вопрос о том, как упростить таможенные требования к документам.



Как сообщил президент Российского зернового союза Аркадий Злочевский, несмотря на то, что обсуждался и вариант полной отмены пошлины, принято решение в пользу ее обнуления. «Решение вполне позитивно для рынка и активизации экспорта», — сказал он. Злочевский отметил, что предложение Минсельхоза предусматривает обнуление пошлины на период до 1 июля 2018 года.

Необходимость отмены или обнуления экспортной пошлины на пшеницу обсуждается в связи с ожидаемым рекордным урожаем зерна в этом году. Еще в начале июля, обращаясь к Дворковичу, Зерновой союз писал о том, что избыточные ресурсы зерна на внутреннем рынке в этом сезоне могут составить 38–40 млн т. «Учитывая, что масштабные закупки в интервенционный фонд ограничены возможностями выделения на эти цели средств из федерального бюджета, стабилизацию внутреннего рынка зерна и недопущение обвала закупочных цен, который уже начал проявляться в регионах, где идет уборка урожая, может обеспечить лишь массированный экспорт зерна», — говорилось в письме.

Потери сельхозпроизводителей от экспортной пошлины

на пшеницу в Зерновом союзе оценили в 50 млрд рублей.

Экспортная пошлина на пшеницу в РФ была введена с 1 июля 2015 года. Ее размер несколько раз менялся. В настоящее время ставка рассчитывается, исходя из 50% стоимости минус 6,5 тыс. рублей, но не менее 10 рублей за тонну.

В прошлом сельхозгоду (июль 2015 – июнь 2016) РФ экспортировала 33,9 млн т зерна. Прогноз Минсельхоза на этот сельхозгод составляет до 40 млн т.

С 1 июля по 25 августа РФ экспортировала 4,48 млн т зерна, что на 0,6% меньше, чем за соответствующий период прошлого года.

Ранее сообщалось, что Минсельхоз РФ предлагает обнулить экспортную пошлину на пшеницу до 1 июля 2017 года.

Источник: Интерфакс

## Китай отказался от зараженного зерна с Украины

Эксперты в ходе обследования посевов ячменя, сои и кукурузы на Украине обнаружили вредителей, болезни и нематоды, запрещенные к ввозу в Китай.

В частности, в продуктах обнаружены вредитель стеблевой кукурузный мотылек, вирус полосатой мозаики пшеницы, кладоспориоз серо-оливковый, вертицилий белочерный, вирус мозаики люцерны, вирус штриховатой мозаики ячменя. Также выявлена стеблевая нематода.



«Все хозяйства, на полях которых обнаружены вредные организмы кукурузы, сои и ячменя, были оповещены о результатах проверок и экспертиз, им было отказано в будущем экспорте зерна из зараженных площадей (как таковых, которые не соответствуют протоколам фитосанитарных и инспекционных требований КНР по кукурузе, ячменю и сое)», — говорится в сообщении Госпродпотребслужбы Украины.

Ранее в Минэкономики Украины заявляли, что Украина завоевывает рынки Азии, в частности активно торгует с Китаем и Вьетнамом. «Сегодня мы активно работаем над завоеванием новых рынков. И ес-

ли в Индонезии и Малайзии это были официальные визиты президента и нашей команды, то уже в этом году мы планируем провести совместную комиссию с Китаем, и также в конце октября мы предлагаем провести совместную комиссию с Вьетнамом», — говорила первый заместитель министра экономического развития и торговли Украины Юлия Ковалив в эфире 5-го канала.

Источник: «Взгляд»

## Россия резко нарастила в начале года импорт какао-бобов и пальмового масла

Ввоз рафинированного пальмового масла, используемого в пищевой промышленности, вырос на 40%, ввоз какао-бобов для нужд кондитеров — на 30%.



По итогам I квартала 2016 года Россия резко нарастила импорт одних из основных видов сырья, используемых в кондитерской промышленности: какао-бобов и пальмового масла. Согласно данным Федеральной таможенной службы, за январь–март текущего года импорт какао-бобов вырос на 30,5% по отношению к аналогичному периоду 2015 года — до 8,2 тыс. т, импорт рафинированного пальмового масла увеличился на 39,6% — до 246 тыс. т. При этом средняя стоимость тонны какао-бобов за описываемый период практически не изменилась, увеличившись лишь на 1,1% — до 3330 долларов за тонну. Средняя стоимость тонны рафинированного пальмового масла за указанный период сократилась на 31% — до 526 долларов.

При этом за I квартал 2016 года сократился почти на 10% (9,9%) ввоз какао-масла, и почти не изменились (+2,3%) объемы ввоза какао-пасты — эти два вида какао-сырья используются преимущественно при изготовлении различных видов шоколада и шоколадных конфет. Подобная динамика ввоза выглядит закономерной, так как на эти два вида сырья были отменены пошлины только в конце марта текущего года. Таким образом, предприятия по производству шоколадной про-



дукции с собственной переработкой какао-бобов (ввозятся беспошлинно) получили некоторое преимущество. Больше всего какао-бобов за описываемый период было ввезено Москвой, Самарской, Белгородской и Ульяновской областями.

Растущая динамика ввоза в Россию пальмового масла и какао-бобов объясняется увеличением спроса со стороны пищевой промышленности в целом и кондитеров в частности. В настоящее время представители этой отрасли наращивают закупки сырья вслед за восстановлением спроса на сладости со стороны населения России и, кроме того, увеличивают продажи своей продукции на экспорт. Росту спроса способствовала также некоторая коррекция курса рубля в конце I квартала.

Уже в январе–апреле 2016 года рост объемов производства кондитерской продукции в целом в России составил 4,4%, всего за первые четыре месяца текущего года было произведено 1,08 млн т сладостей. Наибольший прирост отмечается в сегменте мучных кондитерских изделий длительных сроков хранения, таких как различные виды печенья, вафель, рулетов, кексов, пряников и тому подобного. Также восстанавливается производство шоколадных кондитерских изделий, прирост составил примерно 5% по итогам января–апреля 2016 года. Растут экспортные продажи российских сладостей, особенно активно в этом году наращивает закупки Китай.

«Пока окончательно не восстановлению спроса на кондитерские изделия и быстрому росту производственных показателей мешают нестабильный курс рубля, высокий рост потребительских цен на сладости и сохраняющаяся низкая покупательная способность населения», — говорит исполнительный директор Центра исследований кондитерского рынка Елизавета Никитина. — Тем не менее, кондитерская отрасль России прошла «дно» кризиса в марте текущего года, и с апреля отмечается восстановление многих ключевых показателей».

Источник: пресс-служба Центра исследований кондитерского рынка



**Производственная площадка АО «НМЖК» подтвердила соответствие международным стандартам экологической устойчивости цепочки поставок пальмового масла**

Акционерное общество «НМЖК» присоединилось к международной организации RSPO, получив сертификат соответствия цепочки поставок требованиям к экологическому производству и переработке пальмового масла.



Международная некоммерческая организация RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil – Круглый стол по вопросам экологически устойчивого производства пальмового масла) основана в 2004 году при участии Всемирного фонда дикой природы (WWF). Эта многосторонняя инициатива объединяет производителей, переработчиков и потребителей пальмового масла с целью обеспечить устойчивые стандарты производства и переработки пальмового масла.

Основное достижение RSPO – стандарты сертификации производителей и переработчиков в соответствии с рядом критериев. Компания, прошедшая процедуру сертификации, обеспечивает достойные условия труда и защиту прав местных сообществ, сохраняет природный растительный и животный мир в местах производства пальмового масла.

В мае 2016 года производственная площадка АО «Нижегородский масложировой комбинат» (Нижний Новгород) успешно прошла аудит и получила сертификат BMT-RSPO-000726 на соответствие требованиям стандарта по модели цепочки поставок Mass Balance. АО «НМЖК» – крупнейшая производственная площадка группы компаний «НМЖК» и единственная площадка российского холдинга, осуществляющая переработку пальмового масла.



**Александр Иванов, директор бизнес-направления «Пищевые ингредиенты», поясняет:** «Успешная сертификация НМЖК по стандартам цепочки поставок экологически устойчивого пальмового масла – важный шаг в приведении российской масложировой отрасли к лучшим мировым стандартам. В настоящее время только 21% мирового производства пальмового масла сертифицирован по RSPO, и АО «НМЖК» стало одним из всего лишь четырех российских компаний – членов RSPO с правом голоса. Для сравнения: в Великобритании таких компаний-членов уже более 120».

«Сертификат дает право ставить на продукты с использованием пальмового масла маркировку сертификации RSPO MB. Такая маркировка появится на наших продуктах с использованием пальмового масла. В первую очередь, это маргарины и жиры для кулинарного, кондитерского и хлебопекарного производства, т. е. ингредиенты для пищевой промышленности», – добавил Александр Иванов.



Несмотря на малое количество сертифицированных переработчиков, российский рынок уже готов к международным стандартам RSPO, считает Иванов: «В России понятие сертифицированного и экологически устойчивого продукта еще во многом внове, однако уже сейчас у нас есть клиенты, для которых соответствие стандартам RSPO – критически важный приоритет. Для нас сертификация – не экологический популизм, а обдуманное бизнес-решение. Теперь мы имеем право выпускать для наших партнеров маргарины и жиры с сертифицированными по RSPO пальмовыми продуктами в составе (пальмовое и пальмоядровое масла, их фракции и продукты их переработки). Выбирая такой продукт, производитель и потребитель уверены в высоком уровне экологической устойчивости всей цепочки поставок и производства».

Источник:  
пресс-служба НМЖК

**Мы строим печи для настоящих мастеров своего дела!**



*Р / Черн,  
РРР - Р / Приносящие  
Р / Прибыль!*

- быстрая окупаемость инвестиций
- привлекательные условия финансирования сделки
- экономия трудовых и энергоресурсов
- достижение высокого объема производства
- новое – однородное и стабильное качество изделий
- срок службы печей – от 25 лет



**Наши дилеры:**

**ГК «Алитет»**  
+7 (812) 718-66-07  
www.alitet.com

**«СЭМЗ»**  
+7 (343) 37-37-171,  
37-37-121

**ООО «Нижегородский Хлеб»**  
+7 (831) 248-18-48,  
273-98-46, 273-98-47

**ООО «УК Меркурий»**  
+7 (903) 794-76-91

**«DVORAK»**  
+7 (495) 926-10-92

**Оконт & К**  
+7 800 505-10-97

**Представительство J4 в РФ и странах СНГ**

4-я Тверская-Ямская 33/39,  
125047, Москва  
+7 (499) 978 71 95  
+7 (926) 522 42 66, +7 (926) 522 42 33  
moskva@j4.cz  
www.j4.cz  
www.j4.eu

**Наши партнеры:**



**www.j4.cz**



Антипригарные покрытия – нанесение и восстановление

Листы волнистые и плоские перфорированные:



- любые размеры
- различное число желобов
- усиление каркаса

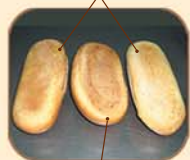
Тостовые формы



Формы «лодочки» перфорированные



Выпечка в «лодочках»



Выпечка на листе



Тележки печные и транспортировочные

Санкт-Петербург  
Евпаторийский пер., д.7 лит. А  
(812) 244-05-30, 244-05-31  
info@tehlen.ru, www.tehlen.ru

ДОВЕРИЕ НАДЕЖНОСТЬ ЧЕСТНОСТЬ

## За пять лет продажи жевательного мармелада в России выросли на 58%

По данным «Анализа рынка жевательного мармелада в России», подготовленного BusinessStat в 2016 году, в период с 2011 по 2015 год его продажи увеличились на 58,1% – с 23,3 тыс. т в 2011 году до 36,8 тыс. т в 2015-м.



Росту продаж способствовала активная реклама жевательного мармелада как продукта, предназначенного для детского питания. Значительное влияние на увеличение продаж продукции также оказало развитие сетей супермаркетов по всей стране.

В 2015 году рост спроса на жевательный мармелад замедлился, что было связано со снижением покупательной способности населения ввиду кризисных изменений в российской экономике. Поскольку жевательный мармелад не является товаром первой необходимости, потенциальные потребители были вынуждены отказываться от него ради экономии средств. В то же время спрос на жевательный мармелад не упал, что было обусловлено относительно невысокой ценой данного вида сахаристых кондитерских изделий, делающей его привлекательным в глазах покупателей по сравнению со сладостями более высокого ценового сегмента.

Следует отметить, что в течение 2011–2015 гг. на российском рынке жевательного мармелада была четко обозначена тенденция замещения импортной продукции отечественной: если в 2011 году доля импорта в общем объеме предложения составляла 43,9%, то в 2015 году данный показатель сократился до 25,9%.

Ожидается, что в ближайшие пять лет прода-

жи жевательного мармелада будут ежегодно расти на 0,8–6,1% и составят 44,3 тыс. т в 2020 году. Росту спроса на жевательный мармелад поспособствует дальнейшее расширение ассортимента со стороны производителей и интенсификация маркетинговых мероприятий по продвижению продукции.

(Приведенные значения рассчитаны аналитиками BusinessStat на базе статистики Росстата и ФТС РФ).

Источник: candynet.ru

## Производитель шоколада Lindt откроет первый бутик в России

Швейцарский производитель шоколада Lindt & Spruengli AG откроет первый бутик в России, который будет расположен в торговом центре «Мега Химки», рассказал «Ведомостям» его **владелец, гендиректор IKEA Centres Russia Милен Генчев**, и подтвердил представитель швейцарской компании.



В Lindt газете пояснили, что открытие магазина площадью 65 кв. м состоится в ноябре. Представитель консалтинговой компании JLL рассказал, что Lindt начала искать помещение под бутик еще в конце 2015-го г. Генчев, в свою очередь, пояснил, что ТЦ «Мега Химки» ежегодно посещают около 30 млн человек. По данным Euromonitor, в 2015 году продажи шоколада в России увеличились на 17,5% в деньгах. По прогнозам, в этом году продажи могут вырасти до 500 млн рублей. Доля Lindt, как пишет издание, составляет 0,6%. Швейцарская компания Lindt была основана в 1845 году. Самыми известными продуктами считаются шоколад с одноименным названием и конфеты марки Lindor. По данным «Ведомостей», консолидированные продажи в 2015 году составили 3,65 млрд швейцарских франков (242,9 млрд рублей).

Источник: РБК

## В Беларуси может быть ликвидирована шоколадная фабрика

Если нынешние убытки брестских пивоваров, производителей ковров и товаров бытовой химии власти еще готовы терпеть, дожидаясь положительной конъюнктуры, то «Первая шоколадная компания», скорее всего, будет просто ликвидирована, сообщает Deutsche Welle.



Собственники фирмы, зарегистрированной в качестве резидента СЭЗ «Брест» около двадцати лет назад и известной выпуском шоколада и кондитерской продукции под торговой маркой «Идеал», не видят перспектив для продолжения работы, а переговоры с новыми инвесторами не дали результата.

В данный момент долги «Первой шоколадной компании» составляют 39 млрд белорусских рублей, в то время как стоимость имущества оценивается в 34 млрд. **Бывшая работница предприятия Екатерина Савельева** рассказала DW, что сначала для сотрудников установили сокращенный график, затем стали отправлять в неоплачиваемые отпуска, но ситуация это не спасло.



«Поскольку компания полностью частная, чиновники посчитали, что в условиях кризиса лучше поддержать льготы и преференциями другие кондитерские фабрики – ту же «Коммунарку» или «Спартак», где ситуация находится под личным контролем президента», – поделилась своим мнением Савельева.

Источник: candynet.ru



Бюлер - комплексный поставщик продукции и услуг в кондитерской промышленности, предлагающий современные производственные системы для любого этапа. Оборудование Бюлер устанавливает стандарты в сфере производства шоколада – будь то обычный плиточный шоколад или глазированные изделия и изделия с начинкой, такие как батончики, печенье, карамель и другие кондитерские изделия. Подразделение придерживается курса на непрерывное развитие инновационных технологий.

# На шаг впереди вместе с Бюлер

+7 495 786-87-63

[www.buhlergroup.com](http://www.buhlergroup.com)



**BUHLER**

## Не очень сильны в химии?

## Решение

Ферментатор для закваски  
**TRADILEVAIN**



**JAC**

Traditionally Innovative

[www.jac-machines.com](http://www.jac-machines.com)



# Из чего в России производятся шоколадные изделия



**Елизавета Никитина,**

исполнительный директор Центра исследований кондитерского рынка:

– Ну что поделать, если сейчас, как и почти сто лет назад, потребители в России не очень-то верят в добросовестность производителя. И вот такое: «Бог их знает, чего они туда плеснули» (М. Булгаков, «Собачье сердце»), хоть и звучит обидно, но, если говорить в целом по сектору «пищевки», зачастую бывает довольно заслуженно. Мне, может, возразят, что это все о водке, сыре или колбасе. Ничего подобного, сладости — не исключение.

Помню один свой эфир на радио, в течение которого слушателей больше всего интересовало, что стало с российским шоколадом, почему его вкус испортился и какой шоколад можно безбоязненно покупать.

Конечно, надо отметить, что на страхах потребителей спекулируют массовые СМИ. Что далеко ходить — всю весну на телевидении бушевали страсти по поводу ограничения использования пальмового масла. Голоса тех, кто взывал к здравому смыслу, просто тонули в хоре «негодующих» и ратующих

за «здоровье нации». Добавляют масла в огонь многочисленные рейтинги качества товаров, которые у профессионалов рынка вызывают скорее недоумение или даже подозрение в предвзятости. Да и сами профессионалы не всегда достаточно отчетливо представляют общую картину происходящего на рынке.

Недавно мне позвонили из маркетинговой службы средней по российским меркам, но крупной для региона компании-производителя шоколада и шоколадных конфет. «Из ваших ис-

следований видно, что производство кондитерских изделий растет, в то время как у нас все с точностью до наоборот. Как же так получается?» — спрашивает меня маркетолог. Речь, собственно, шла о статистике, об объемах производства кондитерских изделий в стране — они в этом году действительно растут, +3,2% за первое полугодие 2016-го. Стали разбирать ситуацию предметно, и выяснилось, что в этом отдельно взятом регионе и соседних с ним все производственные показатели в «красной зоне» — снижаются. Причем отрицатель-



«С начала года отмечается резкий рост импорта какао-бобов – плюс 10,1% за первое полугодие 2016-го по отношению к аналогичному периоду 2015-го. Но все равно достичь показателей 2014 года не получится – тогда было импортировано на 34% больше. Аналогичная ситуация и с какао-пастой и какао-маслом. По обеим позициям отмечается прирост, но так же не до уровней 2014 года, хотя разница меньше, чем в случае с какао-бобами».

ная динамика описывается двузначными цифрами.

Понятно, почему в компании все видят в негативном свете, но сам регион в масштабах отечественного кондитерского рынка небольшой и потому на общую картину влияет мало. Простая математика! При этом большинство областей – лидеров российского кондитерского рынка (это, к примеру, Пензенская, Владимирская, Воронежская, Самарская и ряд других) – в плюсе. Почти во всех этих кондитерски-благополучных регионах расположены крупные производственные площадки, принадлежащие ведущим игрокам российского рынка сладостей. У них и запас прочности выше, и масштаб, и технологии. Такие, очевидно, с кризисом справляются лучше, особенно если речь идет о шоколаде.

Ведь предыдущий, 2015 год оказался крайне сложным периодом, годом испытания на прочность. Рухнул курс рубля, выросли мировые цены на какао, стремительно выросли и рублевые на большую часть сырья, возникли проблемы с ввозом орехов и прочих добавок, себестоимость производства шоколада в среднем выросла в полтора раза. Все это не могло не сказаться на росте розничных цен на шоколад, которые по итогам декабря 2015 года увеличились на 38%. Да еще и покупатели стали экономить – переходить на сладости поде-

шевле и не столь стремительно дорожающие. Казалось, что сегмент производства шоколадных изделий ожидает глубокий и продолжительный кризис. Но не тут-то было. Всего производство кондитерских изделий в 2015 году сократилось на 0,9% – до 3,46 млн т, а производство отдельно шоколадных выросло на 1,4% – до 626,8 тыс. т. А был ли кризис? Как водится, дьявол кроется в деталях.

В прошлом году произошло резкое сокращение импорта какао-сырья, используемого для производства шоколада и шоколадных изделий. На 25,6% рухнули объемы ввоза какао-бобов, на 9,1% снизился ввоз какао-пасты и на 11,5% – какао-масла. Вопрос: на основании чего тогда выросло производство шоколада и шоколадных изделий, если импорт основного сырья для их производства рухнул на двузначные цифры?

Ответ лежит на поверхности. Оказывается, в прошлом году рост производства был зафиксирован у продукции с относительно меньшей долей какао. Некоторые из таких изделий и шоколадными то назвать можно с трудом. Производство шоколада как такового снизилось в прошлом году на 15,4%, производство отдельно шоколада без добавок и начинки упало на 16,6%, зато на 21,7% выросло производство шоколада с различными начинками и добавками. Наконец, на 8,3% выросло производство различных шоколадных конфет (кроме конфет

с использованием алкоголя) – это наиболее крупный сегмент внутри сектора шоколадных изделий.

Производство выросло как раз за счет выпуска шоколадок с разнообразными дополнениями (помадки с новыми вкусами, печенье, драже, мармелад), на которые приходится чуть ли не половина веса готового изделия; за счет конфет с большим объемом начинок на основе более дешевого вида сырья. Да мало ли можно придумать ухищрений! В конце концов, даже по статистике видно, что средняя отпускная цена производителей на шоколадные изделия в России в 2015 году снизилась в среднем до 350 рублей за килограмм (в 2014-м – около 440). При этом отпускные цены производителей на все остальные виды сладостей, будь то торты, печенье или зефир с пастилой, за этот же период выросли. То есть в сегменте шоколадных изделий доля более дешевой продукции стала превалировать. А себестоимость производства шоколада, да, выросла, просто самого шоколада стало меньше.

Что же происходит в этом году? С начала года отмечается резкий рост импорта какао-бобов – плюс 10,1% за первое полугодие 2016-го по отношению к аналогичному периоду 2015-го. Но все равно достичь показателей 2014 года не получится – тогда было импортировано на 34% больше. Аналогичная ситуация и с какао-пастой и какао-маслом. По обеим позициям отмечается прирост, но так же не до уровней 2014 года, хотя разница меньше, чем в случае с какао-бобами. Одновременно растут объемы выпуска шоколада и шоколадных изделий. Производство шоколада за первые шесть месяцев 2016 года – +3,1%, шоколада с добавками – +15,9%, шоколадных конфет – +7,7%. С апреля стало восстанавливаться потребление шоколада и конфет, рост цен уже в пределах 20%, а не 40%, как годом ранее. Слабый рубль привел к росту экспортных продаж шоколадных изделий – +9,7% за шесть месяцев 2016 года.

Казалось бы, вот оно, началось восстановление рынка. Но при ближайшем рассмотрении получается, что статистика отражает лишь более высокую активность крупных производителей и, соответственно, дальнейшее перераспределение рынка в их пользу. Средние и небольшие предприятия в большинстве случаев по-прежнему вынуждены скорее выживать. И, соответственно, адаптировать свое предложение. **КС**





## деловой завтрак



Гость:  
**Лариса Волкова,**  
директор ООО «БАВИ-НЕБА»



Беседовала:  
**Светлана Клепикова**

# Лариса Волкова: «Будь свободен, а значит ответственен»

— **Лариса Николаевна, вы возглавляете предприятие уже 10 лет. Что за эти годы изменилось на фабрике? Не планируете ли вы расширить производство?**

— За эти годы менялась как внутренняя политика предприятия, так и факторы внешней среды. Сначала предприятие работало в предлагаемых условиях ненасыщенного и дикого рынка, негибкого, неуважительного отношения государства к предпринимательству. Последние годы ситуация стала меняться к лучшему: законодательная, нормативная база стабилизируется, общество осознает, что собственное промышленное производство — это основа благополучия страны. И я надеюсь, что государство и предприниматели, в конце концов, станут разумными союзниками, а не конкурентами.

— **Как сказались на работе фабрики непростые экономические условия? Пришлось ли вам сокращать коллектив или удалось его сохранить? Как выживают в России малые предприятия?**

— Я думаю, что экономические условия не бывают простыми. Мне не нравится слово «выживание», в нем слышен расчет на чью-то помощь, унижительная жалоба, неспособность осознать причины и способы существова-

ния. Даже слово «банкротство», на мой взгляд, звучит достойнее. Ну а трудности у каждого предприятия свои, специфические. Одни в кризис банкротятся, другие поднимаются.

В нашем секторе кондитерской отрасли сохраняется высокая конкуренция, постоянно возникают новые площадки. С другой стороны, происходит удорожание себестоимости продукции, так как используются сырье и материалы, приобретаемые за рубежом и за выросшую за последний год в два раза валюту. Мы стремимся сохранить высокое качество шоколада и доступные цены, но падение покупательной способности населения приводит к снижению продаж.

Для нашего предприятия сегодня главные проблемы — это отсутствие стабильных достаточных заказов, препятствия для продажи продукции в сетях, низкая покупательная способность населения. Добавляет трудностей несправедливое налогообложение в отношении шоколадных предприятий: сырье и материалы закупаются с НДС 10%, а реализация продукции облагается 20% НДС. Фактически мы платим НДС около 30%.

К сожалению, сегодня объем производства упал по отношению к 2014 году, поэтому пришлось сократить численность рабочих в два раза. Последние месяцы на предприятии фиксируем убыт-



Досье:

ФИО:

Лариса Николаевна Волкова

Место работы, должность:

кондитерская фабрика

«БАВИ-НЕБА».

С 1998 года — главный бухгалтер.

С 2006-го — возглавляет

предприятие.

За последние 10 лет объем

производства вырос в три раза.

Увеличился и ассортимент

выпускаемой продукции.





ки. Мы ищем способ устоять на ногах, будем переходить на упрощенную систему налогообложения, при этом сохраняя наиболее сильные направления деятельности и развивая новые идеи.

Проблемы, с которыми мы сталкиваемся, – это отказ отдельных контрагентов отвечать по обязательствам и легкость ухода от ответственности руководителей и учредителей; в судебных спорах с госорганами часто нельзя добиться ответов по существу спорного вопроса. И эти вопросы необходимо решать не на локальном, а на государственном уровне.

Приходится констатировать и тот факт, что сейчас увеличивается мошенничество в сфере бизнеса. Так на федеральной трассе Санкт-Петербург – Москва, подчеркиваю, на федеральной трассе, бесследно исчезают фуры с товаром. Нет, это не сюжет очередного телевизионного детективного сериала. Это история, которая произошла с нашим автотранспортом. На главной трассе страны исчез фургон с нашей продукцией. Ни автотранспорт, ни водитель до сих пор не найдены. Но парадоксальность этой ситуации еще и в том, что только по истечении 30 дней можно подать заявление в органы об исчезновении автофургона.

**– На ваш взгляд, какие шаги должно предпринять государство, чтобы исключить подобный беспредел?**

– Может, это не слишком скромно, но я бы знаменитую фразу «В России две беды – дураки и дороги» перефразировала бы так: «В России две беды – начальство и дороги». Слишком часто человек, добравшись до власти, забывает о совести, культуре, человечности. Если мошенников не уличают, значит, они имеют поддержку во власти. Как научить власть быть нравственной? По моему, власти категорически не хватает прозрачности в деятельности, а нам не хватает достоинства и энергии контролировать ее и отстаивать свои законные права.

**– Трудно быть женщиной-руководителем?**

– Быть руководителем не трудно, если уважаешь коллектив, вместе решаешь все задачи, если хватает решительности и чувства юмора. Все это у женщины есть, впрочем, как и у мужчины.

**– Почему вы решили стать экономистом? Чем вас прельстила эта профессия?**

– Я не выбирала профессию, она выбрала меня. Экономическое образование дает возможность работать в любом бизнесе, а это та среда, которая мне ближе всего по способностям и интересам. Я всегда стремилась понимать цели и задачи компании и делать все, что в моих силах, для достижения этих целей.

Мы стремимся поддерживать репутацию предприятия, выпускающего шоколадную продукцию высокого качества для широкого круга покупателей. Технологические условия, разработанные предприятием, предусматривают состав шоколада, соответствующий высшим стандартам качества, с использованием какао-продуктов не менее 35% для молочного шоколада и более 47% для темного шоколада. Наши правила – это, прежде всего, строгое соблюдение технологии и последовательное внедрение системы менеджмента качества и безопасности на основе международных стандартов ISO 22000 и ISO 9001.

Наша кондитерская фабрика – это российское производство, направленное на внутренний рынок. Мы производим замечательную продукцию, приносящую радость детям и взрослым, и это придает смысл нашей работе. **КС**



Профессиональные решения

Компания: **Холдинг «Солнечные продукты»**  
109518, Россия, г. Москва,  
1-й Грайвороновский проезд, д. 3  
Тел.: +7 (495) 777-55-01  
www.solpro.ru

Автор: **команда холдинга «Солнечные продукты»**



Рецепты  
мира:

# Эльзасский кекс



Эльзасский кекс (или гугельхупф) – это разновидность сладкой выпечки с миндалем и сухофруктами (в классическом рецепте – с изюмом).

Точно сказать, где был изобретен этот рецепт, невозможно, но особенную популярность он приобрел в регионе Эльзас, расположенном на северо-востоке Франции и граничащем с Германией и Швейцарией. Гугельхупф частенько называют «эльзасской бабой» (ромовой бабой). Из-за своего географического расположения Эльзас не раз менял свою национальность: некоторое время он принадлежал Англии, затем перешел под юрисдикцию Австрии, а некоторое время спустя вошел во владение французских правителей. Слово «гугельхупф» имеет немецкое происхождение и означает «мяч» – очевидно, имелась в виду форма этой сдобной выпечки.

Рецептура

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 кг муки		% к итогу к натуре
		В натуре/ кг	В сухих веществах/кг	
Опара				
Мука пшеничная	85,50	100,00	85,50	10,2
Дрожжи прессованные	25,00	26,67	6,67	2,72
Молоко	12,00	100,00	12,00	10,2
Тесто				
Мука пшеничная	85,50	233,33	199,50	23,79
Сахар-песок	99,85	66,67	66,57	6,8
Маргарин для песочных изделий «СолПро» 33820	82,00	133,33	109,33	13,6
Цедра лимона	25,00	4,00	1,00	0,41
Меланж	27,00	100,00	27,00	10,2
Желток	50,00	26,67	13,33	2,72
Изюм	80,00	100,00	80,00	10,2
Коньяк		20,00	0,00	2,04
Соль	96,50	2,67	2,57	0,27
Мускатный орех молотый	100,00	0,67	0,67	0,07
Для смазки и посыпки				
Маргарин «Столовый. Молочный вкус и аромат» 82% 33100	82,00	20,00	16,40	2,04
Миндальная крошка мелкая	96,00	20,00	19,20	2,04
Сахарная пудра	99,85	26,67	26,63	2,72
ИТОГО		980,67	666,37	100,00



Примечательно, что раньше кекс использовали как головной убор на свадьбах. На сдобе зажигали свечи, надев гугельхупф как шляпу, подружки невесты весело плясали до тех пор, пока не догорала последняя свеча. В XVIII веке эльзасский кекс считался главным украшением стола и подчеркивал достаток и благополучие в доме.

Для украшения кекса подойдут обычная лимонная глазурь, горячий шоколад, патока, мед или кокосовая стружка.

### Технология приготовления

- изюм замочить в коньяке, оставить пропитываться не меньше чем на шесть часов;
- молоко разогреть до температуры 40°C;
- для опары развести в молоке дрожжи, вмешать муку;
- дать остыть до температуры 26°C;
- к маргарину добавить 300 г сахара, взбить до получения кремообразной массы;
- добавить соль, цедру, мускатный орех;
- отдельно взбить белки с 200 г сахара. Постепенно в эту массу добавить желтки;
- в опару добавить долю муки из теста, смешать до получения однородной массы;
- в опарно-мучную массу добавить масляную, а затем яичную;
- температура теста должна составлять 26–28°C;
- полученную массу перемешивать в миксере на медленной скорости в течение 4 мин.;
- на последней минуте добавить изюм;
- массу выложить в подготовленную форму для выпечки;
- выпекать при температуре 180°C в течение 45 мин.;
- готовые кексы сразу откинуть на решетку;
- поверхность кекса смазать растопленным маргарином и посыпать миндальной крошкой;
- после полного остывания посыпать сахарной пудрой.

### Рекомендации по изготовлению

Изюм смешать с коньяком и поставить в прохладное место, лучше всего на всю ночь.

При интенсивном развитии цвета на поверхности изделия во время его выпечки можно покрыть формы пергаментной бумагой (не раньше чем через 20 мин. после начала выпекания).



*Овес является составной частью многих национальных кухонь. Он был основной пищей кельтов (предки шотландцев и ирландцев) в XII–XIII веках.*

### Рецепты мира:

## Кельтские колечки

**К**ельтские колечки (или деревенские овсяные лепешки) – национальное блюдо в Ирландии, Уэльсе и Шотландии. Они отличаются по размеру, но все обладают достаточно грубой текстурой и отлично подходят к сыру.

У кельтских народов такие лепешки имели круглую форму с отверстием посередине. Судя по форме, они должны были символизировать собой солнце. В Хайленде (самая большая из областей в Шотландии) было принято на Рождество приглашать в дом каждого прохожего. Гостю предлагали кусок такой лепешки с сыром и глоток спиртного. При выпечке главным было не сломать лепешки, так как это считалось плохим предзнаменованием.

### Технология приготовления

В дежу миксера высыпать муку, овсяные хлопья и соль. Хорошо переме-

шать; добавить кайенский перец, коричневый сахар и разрыхлитель.

Растопить маргарин, немного его охладить и добавить к остальным ингредиентам.

Добавить молоко, замесить тесто.

Раскатать тесто до толщины 2 мм.

С помощью форм разного диаметра сделать заготовки из теста в форме колец.

Выложить изделия на противень, посыпать дроблеными орехами.

Выпекать около 10 мин. при температуре 170°C до золотистого цвета.

### Рекомендации по изготовлению

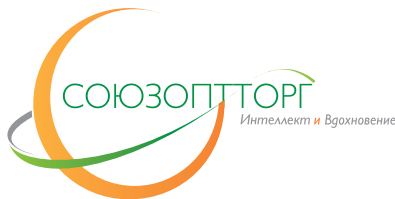
Важно не передержать изделия в духовке, так как они быстро приобретают коричневый цвет.

Обычно колечки подают с разными сортами сыра. **Р**

### Рецептура

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 кг муки, кг		% к итогу
		в натуре	в сухих веществах	
Мука пшеничная	85,50	100,00	85,50	43,32
Сахар коричневый	99,85	10,29	10,27	4,46
Маргарин «Столовый. Молочный вкус и аромат» 83% 33119	83,00	42,86	35,57	18,56
Хлопья овсяные	85,50	25,71	21,99	11,14
Разрыхлитель теста	50,00	2,29	1,14	0,99
Перец кайенский	100,00	1,71	1,71	0,74
Молоко	12,00	37,14	4,46	16,09
Соль	96,50	2,29	2,21	0,99
Орехи дробленые	97,00	8,57	8,31	3,71
ИТОГО		230,86	171,16	100,00





Компания: **ГК «Союзоптторг»**  
Тел. 8 (800) 333-00-89  
(бесплатно для всех регионов России)  
www.soyuzopttorg.com  
E-mail: office@soyuzopttorg.com

Автор: **Ирина Петрова,**  
технолог кондитерского направления  
ГК «Союзоптторг»

# Новый кондитерский каррагинан

*Мармелад пользуется традиционной популярностью в России. В нашей стране представлено множество его разновидностей, а в последние годы ощутимо растет спрос на жевательный мармелад. Это связано, прежде всего, с его товарными качествами: упругая, эластичная структура с жевательными свойствами, возможность маскировать сладость продукта.*

Ощущая заинтересованность потребителей и ориентируясь на опыт западных компаний, мультинациональных корпораций, российские кондитерские фабрики все чаще стремятся ввести в свой ассортимент жевательный мармелад.

Однако сделать это не так просто, как можно подумать: главная сложность – в подборе каррагинана. Сегодня на российском рынке они представлены в большом ассортименте, но далеко не каждый подойдет для производства кондитерской продукции. Ключевыми факторами при выборе каррагинана являются его вязкость и температура желирования, так как оптимальное соотношение этих параметров – залог качественной продукции.

Поэтому новый каррагинан, качество которого подтверждено лабораторными испытаниями, а также в производственных условиях, российские кондитеры наверняка оценят.

Каррагинан Greengel CF-100 создавался при активном участии технологов ГК «Союзоптторг»: учитывался многолетний опыт работы компании с подобными ингредиентами в кондитерской отрасли. Требуемая структура готового изделия, особенности оборудования, перевозки и хранения – всё это принимали во внимание специалисты ГК «Союзоптторг».



*Greengel CF-100 придает мармеладу ощутимый жевательный эффект благодаря специально подобранным типам каррагинанов, смешанным в оптимальных пропорциях*

В результате долгой работы был получен Greengel CF-100 – смесь рафинированных каппа и йота-каррагинанов для выпуска жевательных конфет с жидким центром, жевательного мармелада и карамели, ириса и топпингов.

В чем преимущества Greengel CF-100 перед его аналогами?

Во-первых, он придает мармеладу ощутимый жевательный эффект благодаря специально подобранным типам каррагинанов, смешанным в оптимальных пропорциях.

Во-вторых, в относительно низкой дозировке, которая обусловлена высокой силой геля.

В-третьих, горячая мармеладная масса, сваренная на Greengel CF-100, имеет оптимальную вязкость, преждевременное не желирует, что обеспечивает стабильность параметров розлива.

Слабым местом каррагинанов, которое необходимо учитывать при работе с ними, является потеря или ослабление желирующей способности при нахождении в кислой среде при высокой температуре. При создании нового кондитерского каррагинана технологи ГК «Союзоптторг» особое внимание уделяли данному вопросу.

Жевательный мармелад – далеко не единственное перспективное применение для каррагинана Greengel CF-100. В отличие от других гидроколлоидов он может эффективно работать в системах с очень низкой влажностью (7–8%). Использование каррагинана в таких традиционных продуктах, как ирис и карамель, позволяет значительно улучшить их органолептические свойства: они становятся пластичными, не растекаются при хранении и при этом не липнут к зубам.

Технологи ГК «Союзоптторг» с удовольствием проконсультируют вас и помогут в подборе оптимальных дозировок Greengel CF-100. Пожалуйста, обращайтесь в любой удобный филиал нашей компании! **P**



МИНИСТЕРСТВО  
СЕЛЬСКОГО  
ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

WWW.GOLDENAUTUMN.MOSCOW



При поддержке  
Правительства  
Москвы

# ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ



РОССИЙСКАЯ  
АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ  
ВЫСТАВКА

реклама

Г. МОСКВА  
ВДНХ

5 - 8  
ОКТАБРЯ  
2016

РЕАЛЬНЫЕ ДЕЛА – БОЛЬШИЕ ПЕРСПЕКТИВЫ





**transfoodservice**  
bringing pleasure to food

Компания: **ООО «ТФС»**  
127087, Москва, ул. Барклая,  
д. 6, стр. 5, офис 423  
Тел./факс: +7 (495) 775-65-00 в Москве,  
+7 (383) 363-06-56 в Новосибирске  
e-mail: info@transfoodservice.com  
www.transfoodservice.com

# Крахмалы нативные и модифицированные

Для организма человека крахмал наряду с сахарозой служит основным поставщиком углеводов – одного из важнейших компонентов пищи, необходимых для функционирования живого организма. Он хорошо переваривается и усваивается организмом человека. Благодаря разнообразию своих свойств крахмал повсеместно применяют в пищевом производстве (кондитерском, хлебопекарном, колбасном и др.), в кулинарии. Он улучшает текстуру продукта, его сочность, водосвязывающую способность, уменьшает синерезис продуктов во время хранения. Поскольку крахмал является природным полисахаридом, он повышает энергетическую ценность продукта. К тому же это сложный углевод, образующийся в растениях и откладываемый ими в качестве запасного питательного вещества. Он же и наиболее распространенный углевод в рационе человека, содержится во многих основных продуктах питания. Основными источниками крахмала являются пшеница, кукуруза, рис, картофель, тапиока.

Крахмалы по своим технологическим функциям играют роль стабилизатора, загустителя, наполнителя. Они имеют выраженную водосвязывающую способность, которая проявляется в результате термообработки при развитии процесса клейстеризации. Основная роль загустителей и стабилизаторов в современном пищевом производстве заключается в том, чтобы получать продукцию заданной консистенции. В качестве улучшителей могут быть использованы модифицированные крахмалы, получаемые различными физическими и химическими методами. Их применение повышает гидрофильные свойства муки и усиливает процесс изменения белков клейковины в тесте, что обеспечивает улучшение структурно-механических свойств теста и качества хлеба.

Французская компания «Роккет» (ROQUETTE Freres) является миро-

вым лидером в производстве крахмалов и крахмалопроизводных продуктов. Она производит нативные и модифицированные крахмалы высокого качества.

Нативные крахмалы не относятся к пищевым добавкам и подходят для свежеприготовленных продуктов без длительного срока хранения. Компания «Роккет» (ROQUETTE Freres) производит такие виды нативных крахмалов, как картофельный крахмал, кукурузный крахмал, пшеничный крахмал, гороховый крахмал. Эти крахмалы используются в производстве кетчупов, майонезов, соусов, продуктов быстрого приготовления, кондитерских изделий. Их применяют и для производства детского питания, в том числе в питательных смесях для грудных детей.



*Крахмал улучшает текстуру продукта, его сочность, водосвязывающую способность, уменьшает синерезис продуктов во время хранения*

Нативные крахмалы имеют высокую вязкость. Однако у данных ингредиентов есть и ряд недостатков: они чувствительны к действию температур, склонны к синерезису, недостаточно стабильны при хранении, низком уровне pH и механической нагрузке. Из-за узкого применения и ограниченных свойств нативных крахмалов их подвергают направленным изменениям для создания крахмалов, об-

ладающих наилучшими функционально-технологическими свойствами.

В нашей стране широко используются модифицированные крахмалы. Но многие производители, не говоря уже о покупателях, отождествляют понятия «модифицированный крахмал» и «крахмал, полученный из генетически модифицированного сырья», а ведь это абсолютно разные термины.

Модифицированный крахмал производят из натурального крахмала. Его модифицируют без помощи генетики. Модифицированный крахмал – это специально обработанный крахмал, который благодаря своему составу лучше усваивается. Существуют различные физические и химические способы обработки природного крахмала для получения готового соединения с определенными характеристиками и свойствами.

Модифицированные крахмалы нашли применение и в пищевой промышленности. Они прекрасно подходят для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий, сладостей, пудингов, десертов, йогуртов, кетчупов и томатных соусов, макаронных изделий и снеков, майонезов, продуктов быстрого приготовления. На территории России к использованию разрешено около 20 видов крахмала. Каждый из них используется в соответствии со свойствами, приобретенными в результате модификации.

Модифицированный крахмал универсален, так как хорошо переносит термическую обработку, в том числе и многократное замораживание, нечувствителен к кислотной среде и легко растворяется в воде. Сегодня среди профессионалов хорошо известны такие торговые марки компании «Роккет» (ROQUETTE Freres), как крахмал горячего набухания CLEARAM®, холодного набухания PREGEFLO®, крахмал, обработанный кислотой, CLEARGUM®.

Компания «Трансфудсервис» специализируется на поставках, подборе и продаже ингредиентов и предоставлении технологических решений для пищевого производства. Мы работаем на рынке с 2003 года. Наш постоянный мониторинг возможностей лучших мировых производителей позволил сформировать базу технологических решений для пищевой промышленности. Специалисты компании «Трансфудсервис» подберут для вас оптимальный вариант рецептуры с использованием крахмалов «Роккет» (ROQUETTE Freres) для создания продукции, отвечающей всем требованиям потребителя. ■

# Pregeflo®

модифицированный крахмал  
ХОЛОДНОГО набухания

## Преимущества

- улучшение реологии теста
- контроль вязкости теста
- улучшение текстуры
- стабильность при хранении

**transfoodservice**

**Тел.: +7 (495) 775-65-00**

121087, Москва, Барклай, 6, стр. 5 / 630091, Новосибирск, Красный проспект, 77/1

**[www.transfoodservice.com](http://www.transfoodservice.com)**

Pregeflo® - зарегистрированная торговая марка модифицированных крахмалов Roquette



# женские правила

Гость:  
**Алена Суркова**,  
директор по кондитерской  
отрасли масложирового  
дивизиона ГК «ЭФКО»

Беседовала:  
**Светлана  
Клепикова**



## Алена Суркова:

### «Ничего нет трудного для человека, который имеет волю»

— **Алена, у вас большой опыт руководящей работы. Вы прошли путь от помощника до директора. Наверняка пришлось испытать на себе и гнев руководства, и милость. Став руководителем, какой принцип управления вы выбрали для себя?**

— Стараюсь придерживаться принципа «строго, но справедливо», но без перегибов, потому что кроме черного и белого в жизни бывает много цветов и оттенков, как и в жизненных обстоятельствах моих подчиненных, — обязательно нужен индивидуальный подход.

— **Какими качествами, на ваш взгляд, должен обладать современная business woman и женщина-руководитель? Что отличает женщину в бизнесе и на руководящей работе?**

— Уметь совмещать динамичный, стремительный (по-другому не скажешь) рабочий ритм и заботу о семье, создание уюта в доме. И умение учиться, учиться и учиться. Современный руководитель обязан знать если не абсолютно все, то очень много. И эти знания должны быть не только в профессиональной сфере. Хороший управле-

нец должен быть специалистом в своей отрасли, психологом, ученым, политиком и, возможно, немного историком.

— **На ваш взгляд, лучшие руководители — мужчины или женщины и почему?**

— Думаю, гендерный признак здесь ни при чем. Качество руководства, скорее, зависит от профессиональных компетенций и личностных особенностей. В этом смысле у меня с детства был хороший пример — это мои родители: и мама, и папа занимают руко-

водящие должности, и каждый из них находит свой подход в решении задач. Здесь больше вопрос в том, в какой сфере деятельности женщина или мужчина руководит, скажем, в авиации или в приборостроении, наверное, мужчины лучше справятся.

– **Что помогает вам мотивировать сотрудников?**

– Взаимопонимание, достижение общей цели.

– **Ваши коллеги становятся друзьями?**

– Вы знаете, так получилось, что некоторые мои друзья по жизни сейчас являются моими коллегами – мы как-то синхронно после окончания университета решили попробовать свои силы в «ЭФКО»... И вот все до сих пор и работаем...

– **Откуда вы черпаете идеи?**

– Возможно, это банально, но идеи мне подсказывает сама жизнь и обстоятельства, в которых я оказываюсь в тот или иной период. Если говорить о трудовой деятельности, то здесь приходится опираться на тенденции рынка.

А вообще, знаете, мне повезло в этом смысле – я сразу попала в компанию, где инновации, новаторство стоят во главе угла. Руководство компании поддерживает все разумные начинания, и это приносит свои плоды. Наше подразделение, например, в конце 2014 года разработало и вывело на кондитерский рынок эквивалент масла какао – считаю, что это достижение и победа не только наших технологов и ученых, это победа и прорыв отечественной масложировой отрасли, ведь до этого момента на нашем рынке данный продукт был представлен только зарубежными производителями.

Кроме того, и я, и большинство моих коллег периодически проходим обучение в различных образовательных центрах, как отечественных, так и зарубежных, – перенимаем опыт лучших кондитеров России, Европы и Восточной Азии. У нас на базе завода по производству жиров специального назначения с 2006 года действует Центр прикладных исследований, куда мы также приглашаем специалистов отрасли, известных шоколатье для обучения наших сотрудников и обучения наших партнеров.

– **Вы считаете себя успешным человеком? Чем измеряется успех?**



#### досье

Досье:

ФИО:

Суркова Алена Валерьевна

Должность:

директор по кондитерской отрасли масложирового дивизиона ГК «ЭФКО»

Место рождения:

г. Воронеж

Образование:

Воронежский государственный университет по специальности «Финансы и кредит».

Получила дополнительное образование – «Переводчик в сфере профессиональных коммуникаций»

На руководящей должности:

с 2010 года,

прошла путь от помощника менеджера до директора по кондитерской отрасли

Хобби:

предпочитает активный отдых, связанный с путешествиями,

с познанием нового

и неизведанного

Семейное положение:

замужем, есть сын

– Мне кажется, что мера «успешности» у каждого своя. Возможно, для одного человека семья, карьерный рост или какие-то материальные атрибуты являются признаками успеха; второму человеку кажется, что для того чтобы успешно прожить жизнь, нужно выучить семь иностранных языков; а для третьего – в единственных старых кроссовках объездить весь мир и увидеть много-много интересного.

Если говорить о себе, наверное, отчасти я могу себя назвать успешным человеком, но впереди еще много планов, целей, которых хочу достичь...

– **В вашей жизни был человек, которого вы могли бы назвать своим учителем?**

– Таким человеком для меня был и остается мой папа. С самого детства это тот человек, к кому я обращаюсь за советом и поддержкой, с кем делюсь радостными моментами жизни, а также тот, с кого беру пример. На самом деле, на протяжении жизни многому приходится учиться, поэтому и людей, ставших для меня учителями, несколько.

– **Приходилось ли вам когда-нибудь опровергать ценности, которые заложены в вас семьей?**

– Думаю, именно семейные ценности нацеливают человека на успех и сча-





стве. Есть постулаты, которые не меняются никогда, – это семья, совесть, справедливость. И потом, мысли рано или поздно воплощаются в жизнь и становятся реальностью.

**– В любой судьбе есть вехи, когда заканчивается один жизненный цикл и начинается другой. Вы можете определить основные вехи своей жизни?**

– Первые рубежи моей жизни, наверное, как и у каждого человека, произошли в юности – это окончание школы, затем – вуза. А во взрослом возрасте – это переезд из Воронежа в Алексеевку Белгородской области в связи с поступлением на работу в ГК «ЭФКО». Затем снова был переезд в Воронеж, свя-

занный с моим замужеством и переводом на руководящую должность в один из отделов продаж компании. Потом произошло самое главное и светлое событие моей жизни – рождение сына. Когда я находилась в декретном отпуске, мне предложили возглавить ответственный участок работы в компании – направление по производству и реализации специализированных жиров для кондитерской отрасли, и я согласилась. Но моя новая должность требовала присутствия вблизи производства и Центра прикладных исследований, а это снова переезд в Алексеевку, только теперь уже всей семьей.

А вообще одной из неожиданных вех и парадоксальностей в моей жизни

считаю то, что я, экономист по образованию, занимаюсь производством масложировой продукции для кондитерских предприятий. И это, я вам скажу, увлекает и затягивает.

У каждого из нас есть свой невидимый предел, который мы себе очерчиваем, и как здорово, что жизнь подбрасывает нам сюрпризы, расширяя наши возможности, о которых мы даже не подозревали.

**– У вас есть свои собственные жизненные правила?**

– Честно говоря, особых правил нет, но к любому делу стараюсь подходить с душой, быть честной с собой и окружающими. **КС**



**Фраза «мы – отличный производитель» –  
лишь предположение.  
Когда же Вы произносите ее,  
то претворяете ее в реальность.**



HEBENSTREIT – синоним выдающихся разработок. Мы показали наши возможности в бесчисленных проектах по всему миру. Ключевым фактором нашего успеха является богатый опыт ноу-хау, основанный на интенсивном глубоком анализе требований наших клиентов. Таким образом, бренд HEBENSTREIT не только олицетворяет высокотехнологичное оборудование для изготовления вафель и закусок, но и видит себя в качестве Вашего надежного партнера. Мы стараемся разрабатывать наилучшие из возможных решений как в техническом, так и в экономическом плане – в тесном сотрудничестве с Вами. Мы измеряем успех нашего бизнеса Вашим удовлетворением нашими продуктами и услугами, тем самым создавая наилучшую основу для значимых профессиональных рекомендаций. В результате мы снова и снова доказываем тот факт, что HEBENSTREIT – отличный производитель.



**HEBENSTREIT**

ENGINEERED WAFERS AND SNACKS





Компания: «ЭФКО»  
Тел./факс: +7 (47234) 44959  
www.efko.ru

Авторы: **Алена Суркова**,  
директор по кондитерской отрасли компании «Эфко»

**Татьяна Мирошникова**,  
начальник отдела по технологической поддержке  
продаж компании «Эфко», к. т. н.

# Вектор развития – жиры с содержанием трансизомеров жирных кислот 2%

Основным направлением развития масложировой отрасли в ближайшие полтора года будет разработка специализированных жиров с пониженным содержанием трансизомеров ненасыщенных жирных кислот, тестирование их на кондитерских предприятиях и перевод масложирового производства на выпуск данных жиров.

Такой вектор развития обусловлен ограничениями по содержанию трансизомеров жирных кислот в жирах специального назначения. Политика государства в части снижения трансизомеров основана на европейском опыте и рекомендациях Всемирной организации здравоохранения и направлена на заботу о здоровье населения. С 2015 года введено в действие ограничение не более 20%, с января 2018 года – не более 2% (приложение №1 «Требования к допустимым уровням безопасности пищевой масложировой продукции» ТР ТС 024/2011

«Технический регламент на масложировую продукцию»).

Традиционные жиры специального назначения, которые используются при производстве кондитерской продукции (конфет типа пралине, конфет на основе жиров и вафель), до 2015 года содержали 30–40% трансизомеров жирных кислот в зависимости от твердости жира и производились преимущественно с использованием такой модификации, как гидрогенизация. Основными марками жиров для этих сегментов кондитерской продукции являются жиры компании «ЭФКО», выпускаемые под марками «Эконд» и «Эконфе».

С января 2015 года совместно с нашими партнерами – производителями кондитерских изделий – успешно осуществлен первый этап перехода на жиры специального назначения с содержанием трансизомеров не более 20%.

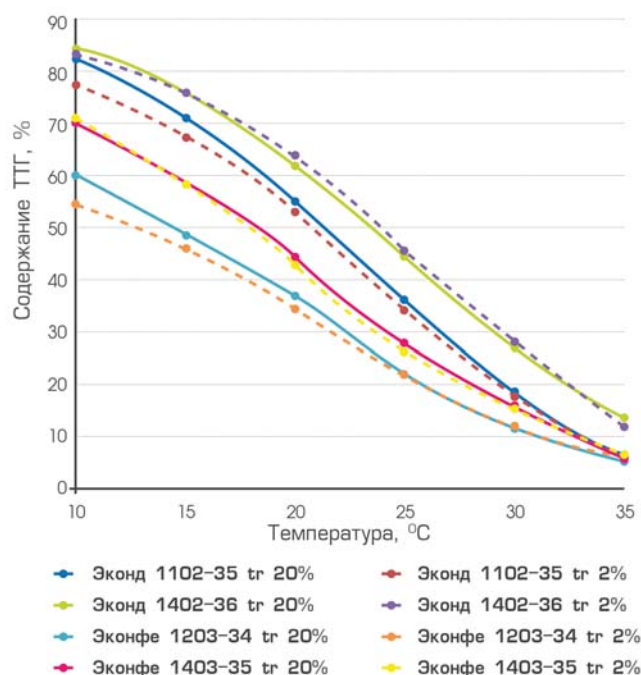
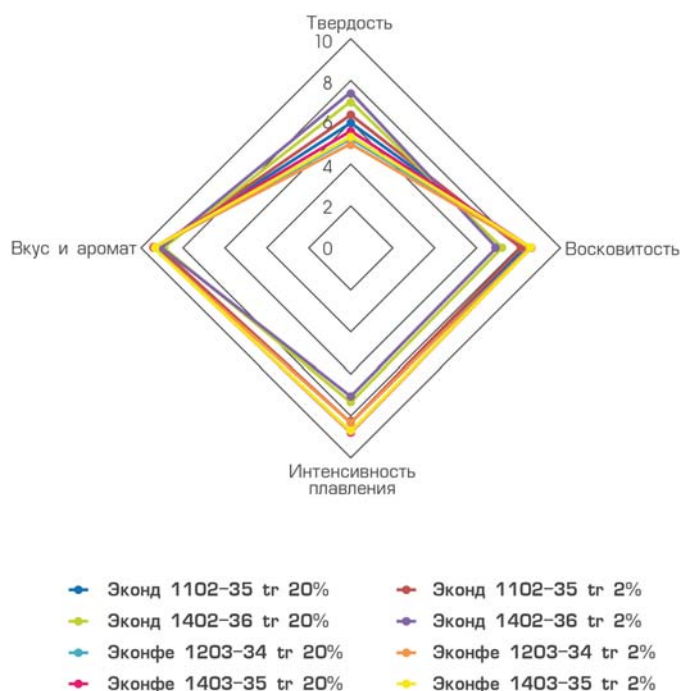
В апреле 2016 года разработаны и выпущены промышленные партии жиров уже

с содержанием трансизомеров 2%. Жиры впервые были представлены на семинаре «Инновационные решения актуальных вопросов для производителей кондитерских изделий», прошедшем 12–13 апреля 2016 года в центре прикладных исследований компании «ЭФКО» в г. Алексеевке.

Для производителей кондитерских изделий главным моментом при изменении состава жира является неизменность технологического процесса производства кондитерских изделий, т. е. сохранение режимов формования и охлаждения изделий; неизменность свойств продукта: структурно-реологических, вкусовых свойств; сохранность сроков хранения продукции и, конечно, еще и неизменность стоимости жира. Но при производстве жиров с пониженным содержанием ТИ ЖК невозможно обойтись без применения инновационных технологий, увеличения доли более дорогих видов тропического сырья, что, так или иначе, приведет к росту стоимости жиров.

**Таблица 1. Характеристика жиров с содержанием трансизомеров жирных кислот 2% для конфет типа пралине, конфет на основе жиров и вафель**

Наименование показателя	«Эконд 1102-35»	«Эконд 1402-36»	«Эконфе 1203-34»	«Эконфе 1403-35»
Содержание насыщенных жирных кислот, не более %	77	80	50	67
Содержание трансизомеров, не более %	2	2	2	2
Температура плавления, °С	33–36	35–37	33–35	34–36
Содержание ТТГ, %				
при 20°С	52–60	60–67	33–39	42–46
при 25°С	32–40	42–50	18–24	24–31
при 30°С	15–22	22–30	8–14	12–14
при 35°С	3–7	6–13	max6	max7



Снижение содержания трансизомеров жирных кислот с 20% до 2% без изменения кривой плавления жира приводит к изменению технологических режимов производства готовых изделий, т. к. увеличивается продолжительность застывания жира; внесение в жиры с содержанием трансизомеров 2% твердых нелауриновых фракций, способствующих сохранению режимов кристаллизации, повышает температуру плавления жира, что сказывается на органолептических свойствах кондитерских изделий.

Инновационные разработки специалистов компании «ЭФКО» исключают эти явления за счет технологии производства и особенностей рецептурного со-

става. Жиры группы «Эконд» являются твердыми жирами (содержание твердых триглицеридов при 20°C находится в интервале 52–67%), предназначены для производства конфет типа пралине, конфет на основе жиров (табл. 1). Жиры «Эконд» с ТИ 2% обладают более быстрой кристаллизацией, отличаются меньшим временем зарождения кристаллов (tn, min), более высокой температурой застывания по Жукову (табл. 2). Измененный состав КЖ «Эконд» способствует не только сокращению времени застывания, но и улучшению органолептических показателей изделий на его основе, а именно характеристик плавления.

Для производства вафель разработан КЖ «Эконфе» с содержанием трансизомеров 2% (табл. 1). Благодаря применению новых технологий производства и корректировке рецептуры жиры данной линейки сохраняют свои потребительские свойства и аналогичны жирам с ТИ 20%, при этом органолептические показатели жиров улучшены. Один из жиров данной группы (КЖ «Эконфе 1203-34») рекомендуется как для жировых, так и для сбивных начинок, поскольку обладает лучшими аэрационными свойствами, что позволяет получить начинку с низкой плотностью, которая легко наносится и равномерно распределяется по поверхности вафельного листа. КЖ «Эконфе 1403-35» име-

ет более высокую твердость и скорость кристаллизации, что способствует увеличению производительности линии за счет сокращения времени прохождения изделий через охлаждающий тоннель.

Сроки годности жиров «Эконд», «Эконфе» аналогичны сроку годности жиров с трансизомерами 20%, а использование их при производстве вафельных изделий, в конфетах типа пралине и конфетах на основе жиров, отличающихся минимальной влажностью, не вызовет изменения сроков годности кондитерских изделий.

Тестирование КЖ «Эконд» и «Эконфе» на большинстве кондитерских предприятий как РФ, так и стран ближнего зарубежья подтвердило их технологичность.

В центре прикладных исследований компании «ЭФКО» эти жиры и кондитерские изделия на их основе прошли все исследования и подтвердили стабильность качества в процессе хранения.

Таким образом, компания «ЭФКО» готова предложить производителям кондитерских изделий жиры, соответствующие требованиям ТР ТС 024/2011, уже сейчас и продолжает вести разработки по расширению ассортиментной линейки жиров с содержанием трансизомеров 2%. ■

Таблица 2. Характеристики застывания жиров по Жукову

Наименование жира	T заст, °C
Эконд 1102-35	26,0
Эконд 1102-35TF	27,5
Эконд 1402-36	27,5
Эконд 1402-36TF	30,0



Авторы:



**Олег Медведев,**  
доктор медицинских наук, профессор,  
заведующий кафедрой фармакологии факультета  
фундаментальной медицины МГУ имени М.В. Ломоносова



**Зинаида Медведева,**  
исполнительный директор  
Национального исследовательского центра  
«Здоровое питание»

# Здоровье нации: необходимость удаления трансизомеров жирных кислот из продуктов питания

*Современные технологии производства кондитерских изделий подразумевают использование твердых жиров. Традиционно это были маргарины, которые уже долгое время заменяют сливочное масло как основу производства сладостей и выпечки. Сравнительно недавно стало известно, что маргарины и твердые жиры, произведенные по технологии частичной гидрогенизации или отверждения растительных масел, содержат высокий процент трансизомеров жирных кислот. Чем они вредны и какое именно воздействие имеют на организм? Об этом рассказывают многочисленные научные исследования мировых лабораторий.*

**С**ердечно-сосудистые заболевания лидируют как главная причина смертности среди населения в Российской Федерации. Рисками ССЗ являются вредные привычки (курение, алкоголь), неправильное питание, низкий уровень физической активности, плохая экология и т. д. В настоящее время особое внимание уделяется исследованию факторов риска их развития. Среди них большое значение придается фактору нездорового питания, способствующего росту метаболических нарушений, развитию диабета, инфаркта, инсульта и других заболеваний сердечно-сосудистой системы.

Большое внимание как отечественных специалистов, так и экспертов Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) уделяется роли жиров и их компонентов в структуре здорового питания с акцентом на негативное влияние на здоровье человека трансизомеров жирных кислот (ТИЖК).

Большинство пищевых жиров животного и растительного происхождения поступает в организм в виде триглицеридов, состоящих из основы – молекулы глицерина и связанных с ним жирных кислот (ЖК). ЖК могут иметь разную длину углеродной цепочки. Выделяют насыщенные

ЖК (НЖК), в которых нет двойных связей между соседними атомами углерода. В молекуле мононенасыщенных ЖК (МНЖК) имеется одна двойная связь, тогда как в полиненасыщенных ЖК (ПНЖК) имеется две или более двойных связей. Атомы водорода при двойной связи в молекуле ненасыщенной ЖК могут находиться как в цис-конфигурации (с лат. «на одной стороне»), так и в транс-конфигурации (с лат. «через»), при которой они располагаются по разные стороны цепи (ТИЖК). В связи с этим ТИЖК могут быть только из категории МНЖК или ПНЖК, т. е. ЖК, содержащих хотя бы одну ненасы-

щенную связь. В подавляющем большинстве природные ненасыщенные ЖК имеют цис-конфигурацию. Та же молекула, содержащая такое же число атомов с двойной связью в том же месте, может быть как транс-, так и цис-жирной кислотой в зависимости от конформации двойной связи. Конформация оказывает влияние на физико-химические свойства молекулы ЖК. Молекула с трансконфигурацией более прямая, а с цис-конфигурацией заметно изогнута (рис. 1).

Существуют три основных источника ТИЖК в наших продуктах питания: те, которые обнаруживаются в мясе и молочных продуктах и являются результатом биогидрогенизации анаэробными микроорганизмами в рубце у жвачных животных (жТИЖК); те, которые получают в промышленности при частичной гидрогенизации жидких растительных масел (пТИЖК). Третий источник – жарка при высокой температуре с использованием растительных масел. Любой животный жир и любое растительное масло состоят из целого ряда ненасыщенных жирных кислот, различающихся длиной углеродной цепи, количеством и расположением двойных связей в молекуле. В связи с этим как при процессе частичной гидрогенизации, так и в жирах жвачных животных (жиры мяса, молока) образуется не один вид ТИЖК, а семейство их изомеров.

Наличие двойной связи в трансконфигурации делает свойства ЖК более похожими на НЖК, чем на ненасыщенные ЖК. В связи с этим встраивание ТИЖК в мембрану клетки делает ее менее текучей, что влияет на функцию мембранных белков, в конечном итоге изменяя процессы передачи сигнала.

### История появления промышленных трансизомеров и их использования в пищевой промышленности

В конце 1890-х годов будущий нобелевский лауреат француз Поль Сабатье исследовал химию процесса гидрогенизации и роль катализаторов. Его работа сделала возможными гидрогенизацию масла и получение маргарина. Немецкий химик Вильгельм Норманн в 1901 году доказал, что можно гидрогенизировать жидкие масла с использованием водорода, и запатентовал этот процесс в 1902 году.

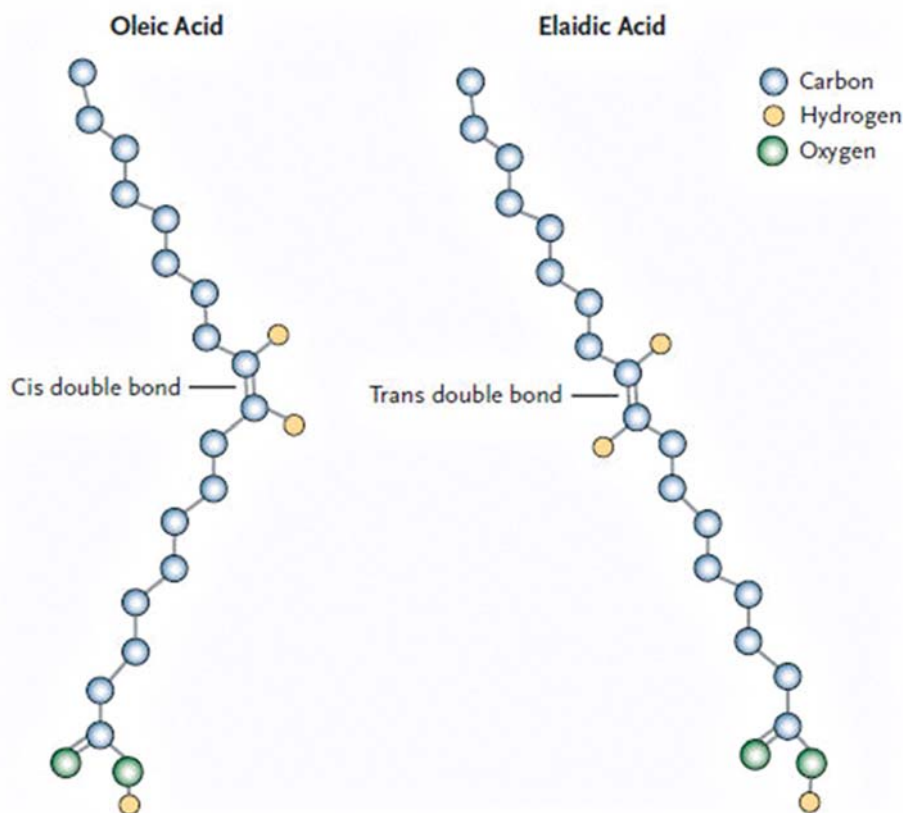


Рис. 1. Визуализация цис-конформации (слева) и трансконформации (справа) на примере МНЖК с цепочкой из 18 углеродных атомов (C18:1)

Было обнаружено, что гидрогенизированные жиры придают маргаринам определенные свойства, благодаря которым маргарин, в отличие от масла, можно достать из холодильника и сразу намазывать на хлеб. После внесения незначительных изменений в химический состав гидрогенизированных жиров стало понятно, что они имеют превосходные хлебопекарные свойства по сравнению с салом. Маргарин из гидрогенизированного масла стал заменять молочный жир.

При частичной гидрогенизации от 30 до 50% двойных связей в молекулах МНЖК и ПНЖК из цис-конформации переходят в трансконформацию. При полной гидрогенизации все двойные связи насыщаются атомами водорода, и МНЖК и ПНЖК переходят в насыщенные.

Особенности процесса гидрогенизации – температура, давление, тип используемого катализатора влияют как на количество образующихся пТИЖК,

так и на их химические и физические характеристики, что подробно рассматривается в книге отечественных авторов 2012 года.

### ТИЖК и риск развития сердечно-сосудистых заболеваний

Особенностью исследований последних лет является выявление особенностей действия отдельных изомеров ТИЖК, а не только всего пула ТИЖК, так как эффекты отдельных изомеров могут значительно отличаться. ТИЖК с двумя двойными связями (транс-C18:2) особенно опасны потому, что уже в очень низких концентрациях они коррелируют с негативными эффектами на здоровье. Этот факт позволяет предположить, что транс-C18:2 могут иметь особый метаболизм в организме или быть результатом других промышленных процессов типа дезодорации растительных масел или их использования для жар-



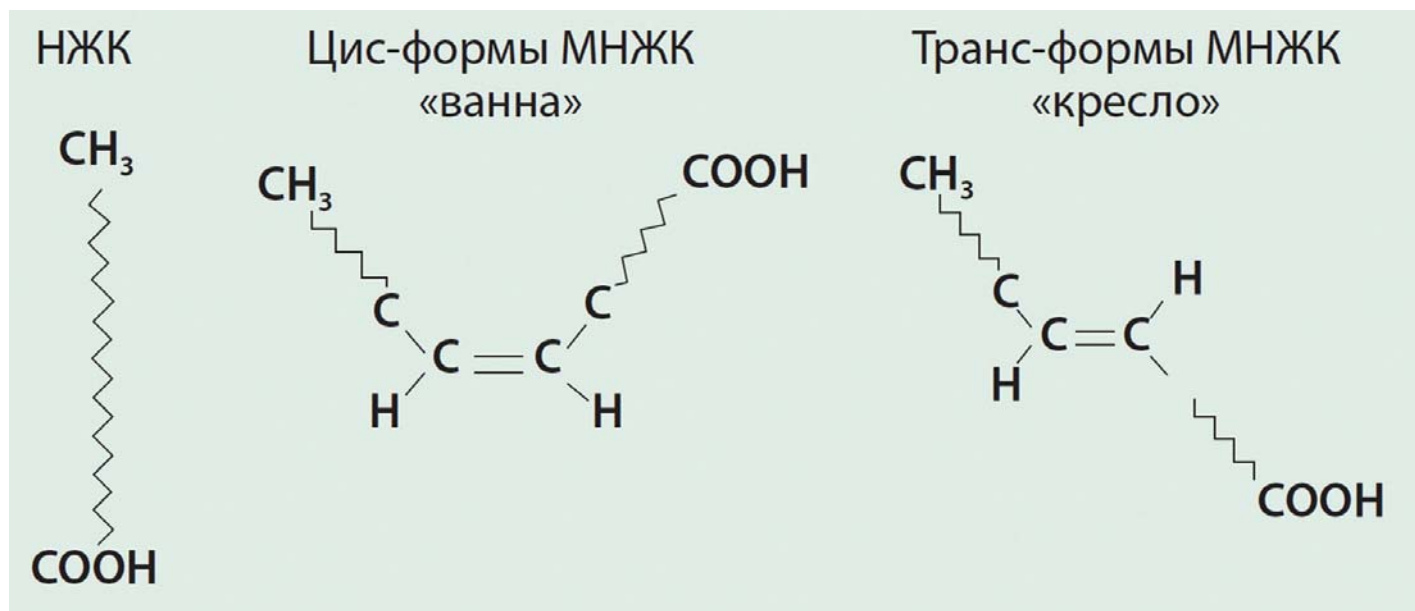


Рис. 2. Источник: Перова Н.В. и соавт., «Рациональная Фармакотерапия в Кардиологии»

ки при высоких температурах. Подтверждением особой регуляции уровня цис-транс-С18:2 ТИЖК в плазме крови или мембранах эритроцитов были недавно получены при изучении пищевых жиров (рис. 2).

Первые научные публикации о потенциальной опасности ТИЖК для сердечно-сосудистой системы и об их способности повышать уровень холестерина в крови относятся к 50-м годам прошлого столетия. Однако боссы пищевой промышленности США старались игнорировать результаты подобных исследований и продолжали выпуск продуктов с высоким содержанием ТИЖК. В 90-х годах вышло несколько тщательно выполненных исследований на человеке, показавших отрицательное влияние ТИЖК не только на уровень холестерина в плазме, но и на липопротеиды низкой и высокой плотности. В последующие годы было проведено большое количество исследований, подтвердивших опасное влияние ТИЖК на риск развития атеросклероза, ишемической болезни сердца, диабета и других заболеваний, что отражено в последних обзорах отечественных авторов 2011–2013-х годов.

Среди многих пищевых жиров и нутриентов ТИЖК имеют значительное влияние на кардиометаболические функции в организме, которые связаны с инсулино-резистентностью

и метаболическим синдромом. Потребление даже небольших количеств ТИЖК, составляющих около 2% от суточной потребности калорий, достоверно и значительно увеличивает риск развития ишемической болезни сердца. Уровень (транс-транс-С18:2) кислоты с высокой степенью коррелировал с более высокой общей смертностью, частотой ИБС и вызванной ею смертностью.

Было показано, что уровень ТИЖК положительно коррелировал с индексом массы тела (ИМТ), окружностью живота, липопротеинами низкой плотности (ЛПНП), уровнем триглицеридов и апопротеина В48 и отрицательно – с возрастом и липопротеинами высокой плотности. Тот факт, что уровень ТИЖК у более молодых пациентов был выше, чем у более пожилых, с одной стороны, отражает изменения в характере питания с возрастом, а с другой стороны, указывает на необходимость более активной пропаганды здорового питания уже в молодом возрасте – именно тогда, когда эффективность первичной профилактики будет значительно выше.

Ряд работ посвящен выяснению механизмов отрицательного влияния ТИЖК на сердечно-сосудистую и эндокринную системы организма. Повышенное содержание ТИЖК в корме крыс сопровождалось повышением уровня

маркеров воспаления, накоплением ТИЖК в миокарде в 4,7 раза по сравнению с контрольной группой и изменением липидного профиля с возрастанием соотношения ЛПНП/ЛПВП. Отмечены также гистологически подтвержденные атеросклеротические изменения сосудов.

Было показано, что у мышей, получавших с кормом элаидиновую кислоту (ТИЖК), ускорялось образование тромбов, уменьшалось время кровотечения из надрезанного хвоста. Таким образом, можно предполагать, что стимуляция процессов тромбообразования может быть одним из механизмов увеличения сердечно-сосудистых поражений и повышения смертности у людей, получающих с пищей повышенные количества ТИЖК.

С учетом большого количества данных об увеличении риска развития атеросклероза, нарушения функции эндотелия и потенцирования процессов тромбообразования под воздействием ТИЖК представляется более чем вероятным и повышение риска развития инсультов. Детальный анализ результатов показал, что при увеличении потребления ТИЖК на каждые 2 г/день на 14% возрастает риск развития инсульта у мужчин, но не у женщин. Авторы пришли к выводу о необходимости объединения усилий по уменьшению потребления ТИЖК.

## Clear Your Kitchen of Trans Fat

- 1. CHANGE your oils.**  
For cooking and frying, check the ingredients on all oils. If "partially hydrogenated" is listed, switch to a non-hydrogenated oil instead. If there is no ingredients list, ask your supplier or the manufacturer.  
  
For baking, use non-hydrogenated oils or shortenings with low or no trans fat.
- 2. CHOOSE healthy spreads.**  
Instead of stick margarine or butter, use soft tub spreads with low saturated fat and no trans fat.
- 3. ORDER prepared foods without trans fat.**  
Check ingredients and ask your supplier for baked products, pre-fried, and pre-mixed foods that are free of partially hydrogenated vegetable oils.

**INGREDIENTS:** Pasteurized Grade A Non-fat Milk, Fructose, Red Bell Pepper, Partially Hydrogenated Soybean Oil, Salt, Modified Cornstarch, Garlic, Lemon Juice

## Make an Oil Change

Read labels and choose products that are free of partially hydrogenated oils.

**CALL 311**  
and ask for *trans fat* or visit [nyc.gov/health](http://nyc.gov/health) for more information



THE NEW YORK CITY DEPARTMENT of HEALTH and MENTAL HYGIENE  
Michael R. Bloomberg, Mayor  
Thomas R. Frieden, M.D., M.P.H., Commissioner  
[nyc.gov/health](http://nyc.gov/health)



HPDP1X25501 - 7.05

## Does Your Kitchen Need an Oil Change?



**What Every Restaurant and Food Service Establishment Needs to Know About Trans Fat**



Рис. 3. Один из плакатов в Нью-Йорке

Имеются данные о том, что диеты с высоким содержанием ТИЖК приводят к увеличению веса тела, значительному возрастанию доли абдоминального жира, нарушению регуляции уровня глюкозы. Анализ также показал возникновение резистентности к эффектам инсулина за счет нарушения процессов передачи сигналов от инсулинового рецептора внутрь клетки. Авторы в заключение указывают на то, что в связи с продиабетическим действием ТИЖК необходимо изменить характер маркировки блюд в ресторанах, особенно в сетях быстрого питания, где при приготовлении блюд используются большие количества ТИЖК.

### Эффекты ТИЖК на мозговые функции

Исследования, проведенные на животных, показали, что хроническое потребление ТИЖК приводит к развитию гиперактивного поведения у крыс, стимуляции локомоторного и исследовательского поведения в новых условиях.

Результаты опытов на животных хорошо согласуются с последовавшими за ними исследованиями на людях. Группу из 945 человек наблюдали в течение пяти лет. Особенности их поведения коррелировали с факторами риска проявления агрессивного поведения. Результаты анализа показали, что, с учетом пола, возраста,

уровня образования, уровня потребления алкоголя и табакокурения, большее потребление ТИЖК лучше, чем все остальные факторы, коррелировало с агрессивным поведением. С подобным заключением хорошо согласуются результаты недавней публикации в *Journal of Health Psychology*. Авторы статьи регистрировали эмоциональные реакции у 1699 мужчин и 3293 женщин в ответ на предъявление эмоционально негативных и позитивных стимулов. Оказалось, что у людей с более высоким потреблением ТИЖК регуляция эмоционального состояния была ухудшена.

Детальный анализ влияния ТИЖК на факторы, способствующие развитию



болезни Альцгеймера, были выполнены большой группой немецких исследователей на изолированных нейронах коры мозга мышей. Авторы пришли к четкому заключению, что ТИЖК приводят к возрастанию главного компонента бляшек, характерных для болезни Альцгеймера.

### Мировой опыт снижения количества потребляемых ТИЖК

С учетом огромного количества накопленных данных о вредном влиянии ТИЖК на самые разные системы и органы человека во многих странах мира

вестны плакаты с подобной информацией в Нью-Йорке (рис. 3).

Американская организация по контролю за лекарственными препаратами и продуктами питания Food and Drug Administration (FDA) с 1 января 2006 года ввела обязательную маркировку ТИЖК (трансжиры указываются в составе жиров в таблице питательной ценности, а также в перечне пищевых добавок при наличии трансжиров в пищевых добавках). Трансжиры указываются в граммах на порцию с округлением до 0,5 г при содержании трансжира до 5 г на порцию и до целого грамма при содержании более 5 г на порцию.

Существуют три основных источника ТИЖК в наших продуктах питания: те, которые обнаруживаются в мясе и молочных продуктах и являются результатом биогидрогенизации анаэробными микроорганизмами в рубце у жвачных животных (жТИЖК); те, которые получают в промышленности при частичной гидрогенизации жидких растительных масел (пТИЖК). Третий источник – жарка при высокой температуре с использованием растительных масел. Любой животный жир и любое растительное масло состоят из целого ряда ненасыщенных жирных кислот, различающихся длиной углеродной цепи, количеством и расположением двойных связей в молекуле. В связи с этим как при процессе частичной гидрогенизации, так и в жирах жвачных животных (жиры мяса, молока) образуется не один вид ТИЖК, а семейство их изомеров.

принимаются законы об ограничении их использования в пищевых продуктах.

Всемирная организация здравоохранения рекомендует ограничить потребление ТИЖК на уровне не более 1% от суточной потребности в энергии. В последнем документе ВОЗ 2015 года «План действий в области пищевых продуктов и питания на 2015–2020 гг.» прямо говорится, что «государства-члены будут совместными усилиями осуществлять эффективные стратегии и меры политики для поддержки здорового питания, противодействия избыточному потреблению энергии, насыщенных жиров и трансжиров, сахара и соли». При этом используется два основных подхода для уменьшения потребления ТИЖК населением. Первый из них – это внесение в маркировку продуктов питания информации о количестве ТИЖК с одновременной программой по просвещению населения о вреде ТИЖК. Так, например, хорошо из-

При содержании трансжиров в количестве менее 0,5 г на порцию на этикетке указывается 0 г.

Кроме требования внесения данных о количестве ТИЖК в продуктах питания в различных странах стали законодательно ограничивать или полностью запрещать использование ТИЖК промышленного происхождения (частично гидрогенизированные растительные масла) в продуктах питания. Это могло происходить как на региональном уровне, так и на национальном, федеральном. В США отдельные города и штаты самостоятельно ввели запрет на использование частично гидрогенизированных растительных жиров в ресторанах, предлагающих фастфуд. На сегодняшний день запрет введен на территориях, где проживают около 20% американцев: Нью Йорк (декабрь 2006), Филадельфия (февраль 2007), Олбани (май 2007), Чикаго (частичный запрет), Калифорния (январь 2010).

С учетом требований медицинских научных организаций США, прежде всего Американской ассоциации по изучению сердца, FDA официально заявила, что частично гидрогенизированные масла не могут считаться безопасным продуктом, что автоматически заставляет производителей исключать ТИЖК из своих рецептов и технологий. 7 ноября 2013 года FDA вынесла предварительное решение о том, что частично гидрогенизированные жиры являются опасными для здоровья в связи с высоким содержанием трансизомеров жирных кислот, о чем был выпущен бюллетень. Сообщалось, что частично гидрогенизированные растительные жиры будут отнесены к пищевым добавкам, а производители смогут использовать их только с предварительного разрешения FDA, что фактически означало их запрет. Окончательное решение было принято 16 июня 2015 года, и производителям было отпущено три года для разработки новых технологий и оборудования с целью полного исключения промышленных ТИЖК из всех продуктов питания.

В 2003 году Дания стала первой европейской страной, фактически запретившей использование частично гидрогенизированного растительного жира. Был установлен лимит на использование этих жиров при приготовлении – не более 2% от общего количества жиров. Это требование предъявляется к ингредиентам, а не к конечному продукту. Таким образом, датскому правительству удалось сократить ежедневное потребление трансжиров гражданами с шести граммов в день до менее одного. Считается, что эта мера способствовала сокращению смертности от ишемической болезни сердца на 50%.

Исследования последних лет убедительно подтверждают справедливость ранее сделанных выводов о повышении риска основных сердечно-сосудистых заболеваний и метаболических расстройств при потреблении ТИЖК в повышенных количествах, т. е. более 1% от суточной калорийности. Кроме того, с использованием современных методов молекулярной биологии и генетического анализа были выявлены тонкие механизмы возникновения указанных нарушений на клеточном и субклеточном уровнях. Расширение исследований позволило установить вредное воздействие ТИЖК на когнитивные функции. **КС**

## Сделайте процесс упаковки ещё проще

Компактная термоформовочная упаковочная машина R 085 не оставляет сомнений при выборе нового оборудования. Эту эффективную технологию уже выбрали более 10 000 наших клиентов, и она полностью оправдала их ожидания. Почему они предпочли именно эту модель? Потому что R 085 – это не только уникальная гигиеничная конструкция Hygienic Design™ с одной стороны, но и характерный для всего оборудования MULTIVAC высочайший уровень производительности.

Приглашаем посетить наш стенд  
на ежегодной выставке  
**Агропродмаш 2016**  
Пав. 8.1, стенд 81В45

и познакомиться с новейшими  
упаковочными решениями в  
нашем шоу-руме

с 10 - 14 октября 2016 г.



[www.multivacrus.ru](http://www.multivacrus.ru)



**MULTIVAC**  
BETTER PACKAGING



Авторы: **Юлия Дмитриева**,  
аспирант Санкт-Петербургского университета ИТМО;

**Анатолий Андреев**,  
к. т. н., доцент кафедры пищевой биотехнологии  
продуктов из растительного сырья  
Санкт-Петербургского университета ИТМО

# Технология быстрозамороженных слоеных изделий

*В последние годы отмечается активное развитие технологий, уменьшающих продолжительность приготовления, снижающих энергозатраты, а также сокращающих производственные площади, в том числе технологии отложенной выпечки и быстрой заморозки.*

Одной из самых сложных в реализации является технология FTO (Freezertooven – в переводе с англ. «из шокера в печь»). Она предполагает выпечку сформованных и замороженных тестовых полуфабрикатов без дефростации и окончательной расстойки и включает в себя преимущества двух самых популярных технологий заморозки – заморозки после формования и заморозки после частичной расстойки тестовых полуфабрикатов. Среди важнейших преимуществ технологии – сокращение производственных площадей на пункте конечной выпечки, уменьшение расходов на услуги высококвалифицированного персонала и др. Слоеные изделия FTO занимают в три раза меньше места по сравнению с продукцией, изготовленной по технологии заморозки после частичной расстойки (рис. 1), что способствует экономии складских площадей.

При выборе сырья для технологии FTO необходимо уделять особое внимание муке. Ее хлебопекарные свойства должны быть выше, чем у муки, используемой для традиционных способов тестоведения: необходимо более высокое количество и качество клейковины. В работе мы исследовали муку высшего сорта различных произ-

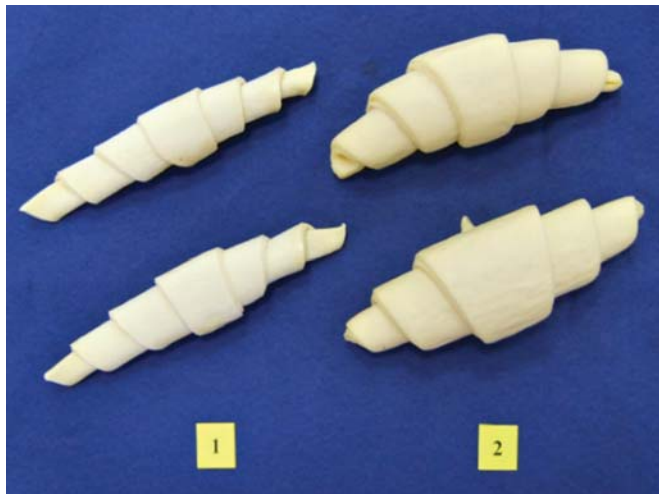


Рис. 1.  
Тестовые  
заготовки,  
замороженные  
после формования  
(1) и после  
частичной  
расстойки (2)

водителей с различными хлебопекарными свойствами. Тесты показали, что использование муки с максимальными значениями таких показателей, как энергия деформации, форма кривой P/L, упругость (по альвеографу Шопена), а также с высокими значениями водопоглощения и устойчивости (по фаринографу Бранднера), в технологии FTO не гарантирует стабильности удельного объема выпеченных изделий в процессе длительного холодиль-

ного хранения полуфабрикатов. Помимо вышеперечисленных показателей качества, одним из самых важных является значение числа падения, которое должно быть не менее 300 сек.

Многие производители улучшителей для технологии быстрой заморозки применяют различные гидроколлоиды (гуаровую и ксантановую камеди, кмц и др.) для удержания и предотвращения вымораживания влаги в процессе хранения тестовых полуфабрика-

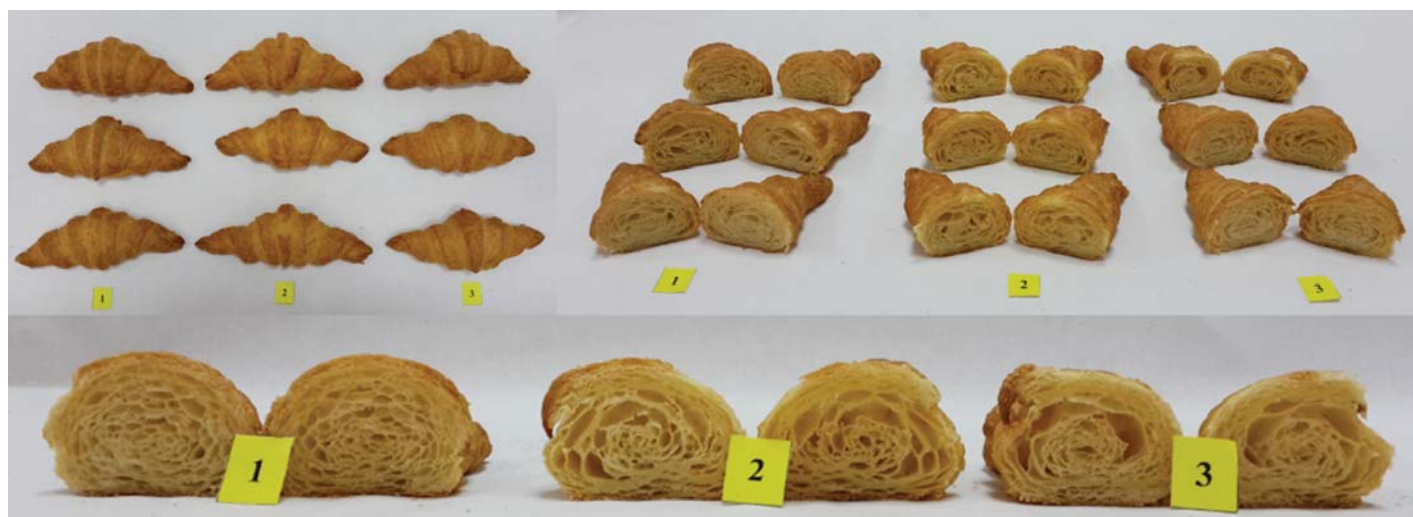


Рис. 2. Влияние влагоудерживающих агентов на внешний вид и структуру слоистости круассанов, выпеченных из замороженных тестовых заготовок после 60 суток холодильного хранения, где: 1 – контрольный образец, 2 – с внесением 0,5% гуаровой камеди, 3 – с внесением 0,5% гороховой муки

тов. В работе мы исследовали гороховую муку как альтернативу гуаровой камеди в составе комплексного хлебопекарного улучшителя для производства круассанов по технологии ФТО. В муку вносили 0,5% гуаровой камеди и 0,5% гороховой муки и исследовали ее показатели качества, а также оценивали внешний вид, структуру слоистости и удельный объем изделий в процессе холодильного хранения заготовок.

При внесении 0,5% гуаровой камеди произошло уменьшение упругости при практически неизменном растяжении, что привело к уменьшению энергии деформации на 6,3% (с 348 до 326 ед.). При этом с внесением гуаровой камеди увеличилась устойчивость теста при замесе (более чем в три раза). При внесении 0,5% гороховой муки к контрольному образцу муки пшеничной хлебопекарной увеличилась энергия деформации, упругость на 10,2% (со 118 до 130 мм). Также возросла устойчивость теста с 10 мин. 56 сек. до 13 мин. 25 сек.

На основании результатов исследований влияния различных ферментов, компонентов и их сочетаний на стабильность холодильного хранения замороженных тестовых заготовок и на кинетику изменения удельного объема выпеченных изделий разработаны комплексный хлебопекарный улучшитель и технология производства слоеных дрожжевых изделий, готовых к выпечке без дефростации и расстойки. **КС**

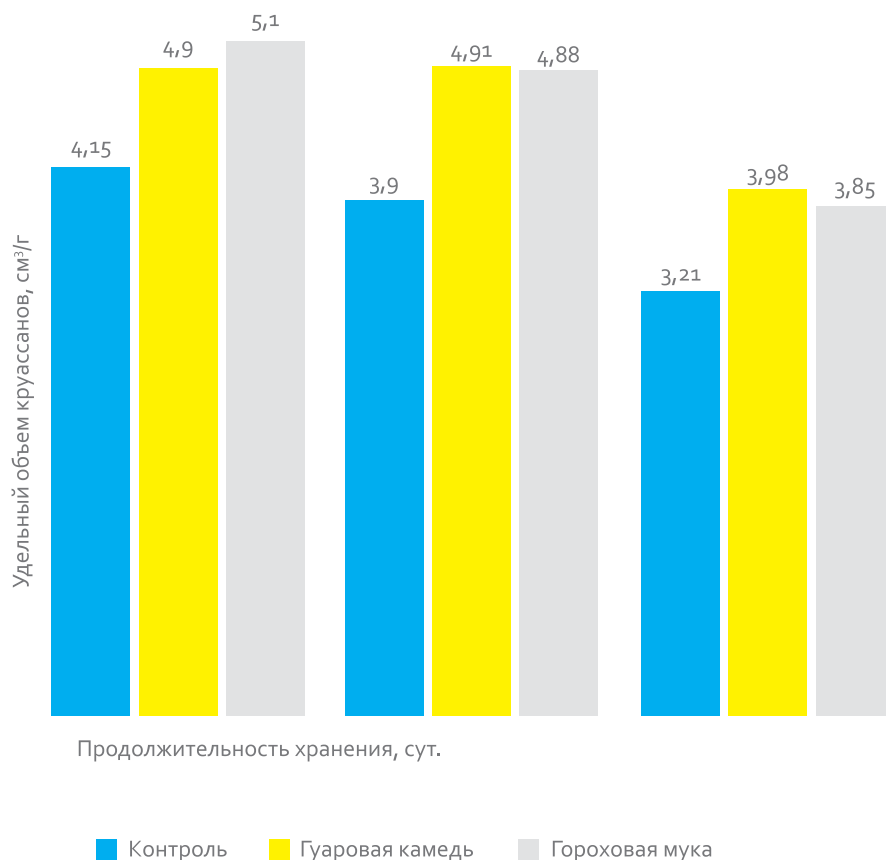


Рис. 3. Влияние влагоудерживающих агентов на кинетику изменения удельного объема круассанов, выпеченных из замороженных тестовых заготовок в процессе холодильного хранения



Автор:



**Артём Соколов,**  
исполнительный директор  
Ассоциации компаний интернет-торговли

# Развитию интернет-торговли препятствуют устаревшие нормативно-правовые акты

*Стремительные темпы развития дистанционной торговли во многом продиктованы растущим спросом на данный вид услуг со стороны населения. В последнее время население все чаще заказывает через Интернет не только промышленную продукцию, но и продукты питания, хлебобулочные и кондитерские изделия.*

Вместе с тем, сохраняется ряд правовых коллизий в российском законодательстве, не позволяющих эффективно выстраивать бизнес-процессы и создающих риски двойного толкования и некорректного применения контролирующими, судебными органами и участниками рынка различных правовых норм. Сохраняющиеся противоречия не дают возможности однозначно следовать действующим нормам, вызывают споры у участников рынка. Кроме того, порой национальное регулирование жестче, чем наднациональное, и предъявляет избыточные устаревшие требования.

Так, в 2013 году вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), который в пункте 2 допускает совместную перевозку пищевых продуктов и непищевых, если при этом исключен их контакт, в то время как п. 3.4.5. СанПиН 2.3.2.1324-03 содержит строгий запрет на совместную перевозку пищевых и непищевых продуктов без исключений.

Далее, ст. 17 ТР ТС о пищевой продукции не предусматривает использо-



*В последнее время население все чаще заказывает через Интернет не только промышленную продукцию, но и продукты питания, хлебобулочные и кондитерские изделия*

вания специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов, а также наличия санитарного паспорта, а п. 3.4.2. СанПиН 2.3.2.1324-03 предусматривает, что транспорт для перевозки пищевых продуктов должен быть специализированным и иметь паспорт.

Также допускает совместное хранение пищевой и непищевой продукции при условии, что это не приведет к загрязнению пищевой продукции, и пункт 3 ТР ТС о пищевой продукции. Кроме того, ТР ТС не содержит специализированных требований к помещениям для хранения пищевых продуктов – основным условием их хранения является поддержание требований, установленных производителем, и исключение случаев загрязнения пищевых продуктов. В то же время санитарные правила РФ, в частности СП 2.3.6.1066-01, устанавливают строгие требования к хранению пищевых продуктов, вплоть до расстояния стеллажей от стен и наличия отдельного помещения для хранения пищевых продуктов.

Пункт 10 ТР ТС о пищевой продукции предусматривает, что работники, связанные с хранением, перевозкой и реализацией пищевой продукции, при которых осуществляются их непосредственные контакты с пищевой продукцией, обязаны проходить медицинские осмотры (иметь медицинскую книжку). При этом СП 2.3.6.1066-01 предусматрива-

ет обязательное наличие медицинских книжек у всех занятых на работе с пищевыми продуктами без уточнения о наличии контакта. Например, обязаны иметь медицинские книжки даже водители-экспедиторы, развозящие пищевые продукты, однако они могут не иметь прямого контакта с пищевыми продуктами.

В ТР ТС о пищевой продукции отсутствуют какие-либо дополнительные требования к одежде работников и их поведению при взаимодействии с пищевыми продуктами. Правила СП 2.3.6.1066-01 и приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 №402, напротив, содержат нормы, которые предусматривают наличие спецодежды у водителей-экспедиторов, водителей-грузчиков, которые занимаются доставкой пищевых продуктов.

В национальном регулировании распространены подробные требования к хранению пищевых продуктов в СанПиНах и ГОСТах, хотя ТР ТС о пищевой продукции предусматривает, что главное требование к организациям, реализующим пищевые продукты, – соблюдать условия хранения (температуру

и влажность в том числе), которые устанавливает производитель.

В РФ действует еще множество санитарных правил, которые содержат требования к территориям, водоснабже-

Сегодня в Администрации Президента РФ создана рабочая группа «Интернет+торговля», которой разработана дорожная карта по развитию интернет-торговли.

нию, производственным помещениям, перевозке, технологическим процессам и т. д. Необходимо отметить, что все требования к указанным объектам и процессам в части обеспечения безопасности пищевой продукции изложены в ТР ТС о пищевой продукции и в иных технических регламентах ЕАЭС, принятых по отдельным видам пищевой продукции. Соответственно, отдельные санитарные правила полно-

стью дублируют сферу регулирования технических регламентов.

Как следствие, дистанционная торговля пищевой продукцией до настоящего времени не получила должного развития, и доля ее продаж составляет лишь 0,11% (15,2 млрд рублей) в общем объеме розничной торговли продовольственными товарами (13,42 трлн рублей).

Сегодня в Администрации Президента РФ создана рабочая группа «Интернет+торговля», которой разработана дорожная карта по развитию интернет-торговли. Планом этих мероприятий предусмотрено приведение в соответствие наднациональному законодательству ряда устаревших локальных нормативно-правовых актов, а также внесение корректировок в ряд существующих документов в части уточнения сферы их действия.

Внесение ясности и прозрачности в нормативную базу даст возможность бизнесу прогнозировать риски и развивать оптимальные бизнес-процессы в строгом соответствии с действующим законодательством, не озираясь на устаревшие и избыточные нормы. **КС**

# Rademaker

## Специалист по пищеперерабатывающему оборудованию

Пища для размышлений, вот как мы это называем. Когда бы Вы не посетили Технологический Центр Rademaker, мы будем рады предложить Вам кусочек острой инновации наших самых последних разработок, оптимального гибкого дизайна и надежного оборудования. Почувствуйте вкус элитарного качества нашей основы для пиццы и линий для украшения изделий – или любой из наших линий для производства хлебов, пирогов, пирожных, круассанов или линий для украшения или для наполнения начинкой – и мы Вам объясним, как это может помочь Вам производить продукты высочайшего качества наиболее эффективным и гибким способом.

Позвоните: +7 964 765 52 25 специалисту по выпечке и промышленным пекарным системам. Или посетите нас по адресу: [www.rademaker.ru](http://www.rademaker.ru)



[info@rademaker.ru](mailto:info@rademaker.ru)

[www.rademaker.ru](http://www.rademaker.ru)





Автор:  
**Валентин Сисуев,**  
директор ФГБНУ «НИИСХ Северо-Востока»,  
академик РАН

# Рожь – основная стратегическая зерновая культура в обеспечении продовольственной безопасности России

*Еще Жан-Жак Руссо писал: «Единственное средство удержать государство в состоянии независимости от кого-либо – это сельское хозяйство. Обладай вы хоть всеми богатствами мира, но если вам нечем питаться – вы зависите от других...».*

## Продовольственно-стратегическая культура России

Озимая рожь – стратегическая продовольственная культура России, самая пластичная по ареалу распространения и наиболее адаптивная для регионов со сложными природно-климатическими условиями. Только рожь выдерживает самую низкую температуру на глубине узла кущения – до -23°C.

Неоспоримым преимуществом озимой ржи является ее высокая кислотостойкость. В Нечерноземной зоне страны почвы с повышенной кислотностью занимают 80% общей площади пашни. Всего же в России площадь кислых почв достигает 50 млн га.

У ржи, по сравнению с пшеницей, в 1,5 раза мощней развита корневая система, которая эффективно поглощает воду и питательные вещества из глубинных слоев почвы. Благодаря высокой стрессоустойчивости ни одна зерновая культура не может сравниться с рожью по способ-

ности давать стабильный урожай в неблагоприятные и экстремальные по погодным условиям годы, какими были 2010-й, 2013-й, 2014-й и ожидается 2016 год.

Мы часто говорим о важной роли пшеницы, риса, сои, кукурузы, а об озимой ржи, лучшей культуре по зимостойкости, кислото- и засухоустойчивости, необоснованно молчим. Динамика валового сбора пшеницы растет, а озимой ржи – наоборот падает.

Негативное отношение ко ржи обычно объясняется более низкой урожайностью. Но известно, что, расширяя площади под пшеницей, как высокопотребовательной культурой, специалисты отводят ей лучшие земли и предшественники, вносят больше удобрений, иначе пшеница урожая не даст и затраты не окупит. Озимая рожь в основном высевается на худших почвах, под нее недостаточно вносятся минеральных удобрений.

В сравнимых условиях рожь способна конкурировать по урожаю с пше-

ницей. Так, в Сибирском федеральном округе при интенсивном уровне земледелия средняя урожайность озимой ржи была на 4 ц больше, а в условиях дефицита влаги – в два раза выше, чем пшеницы.

К тому же рожь имеет самый высокий страховой потенциал, относительно низкие прямые затраты, ее по праву считают культурой невысокого экономического риска. На примере Кировской области можно видеть, что рожь, по сравнению с яровыми, наименее материалоемкая культура (см. табл.). В среднем за последние четыре года ниже затраты на минеральные удобрения и химзащиту. Себестоимость производства озимой ржи ниже пшеницы на один рубль, а урожайность озимой ржи в среднем за четыре года в основном без удобрений составила 17,7 ц/га (яровых – 17,2).

К сожалению, площади посева ржи сокращаются катастрофически. С 1990 года они сократились в пять раз. Разница



Благодаря высокой стрессоустойчивости ни одна зерновая культура не может сравниться с рожью по способности давать стабильный урожай в неблагоприятные и экстремальные по погодным условиям годы, какими были 2010-й, 2013-й, 2014-й и ожидается 2016 год.

в цене продовольственной ржи по сравнению с пшеницей оказывает решающее влияние на динамику ее посевов. Поэтому необходимо пересмотреть ценовую политику в отношении ржи, посредством которой она с наших полей вытесняется. В странах Европы цена на хлебопекарную рожь равна или близка к цене хлебопекарной пшеницы.

Увы, но и в два раза уменьшилась доля хлеба, вырабатываемого с использованием ржаной муки. Население страны, потребляя батончики и сдобные булочки — пустой мертвый хлеб из пшеничной муки тонкого помола с улучшителями и наполнителями, — все больше подвергается ожирению. Доказано, что добавка витаминов не

воссоздает те свойства натуральных витаминов, которых лишился продукт во время переработки. От избыточного веса страдает каждый пятый житель нашей страны. За последнее двадцатилетие ожирение детей увеличилось на 50%. Люди болеют сердечно-сосудистыми и онкозаболеваниями, не получая в достаточной мере клетчатку и витамины групп В и Е, которых больше всего в ржаном хлебе из муки грубого помола.

Сегодня практически не стало настоящего ржаного хлеба из муки грубого помола. Это является одной из причин обострения проблем, связанных со здоровьем человека, в том числе молодого поколения. Известно, что в стра-

нах Западной Европы ржаному хлебу уделяется особое внимание. ЮНЕСКО признало ржаной хлеб мировым культурным наследием. В это время Россия, для которой рожь является частью культурного и национального наследия, теряет свою вековую культуру.

### Рожь селекционная

В увеличении производства и эффективного использования зерна важнейшую роль играет селекция. Начало селекции озимой ржи было положено на вятских землях 120 лет назад под руководством академика Н.В. Рудницкого.

Уникальные почвенно-климатические условия Северо-Восточного региона позволяют создавать высокостойкие, урожайные и пластичные сорта ржи с широким диапазоном устойчивости к абиотическим и биотическим стрессорам. Был создан знаменитый сорт озимой ржи Вятка, первый в России сорт-миллионер по занимаемым площадям. Сорт был востребован в производстве более 70 лет и послужил исходным материалом для создания новых сортов.

Сейчас по рейтингу сортов в числе лидеров стоит сорт ржи Фаленская 4 селекции НИИСХ Северо-Востока, в родословной которого заложена выносливость сорта Вятка. Сорт относится к числу лучших сортов России по зимостойкости и качеству зерна, практически на

### Оценка затрат на 1 га убранной площади, % (Кировская обл.)

Статьи	Озимые культуры	Яровые культуры
Оплата труда	11,90	12,90
Материальные затраты, всего	47,75	52,10
в т.ч. семена	14,80	17,40
минер. удобрения	10,15	12,86
хим. защита	1,98	2,60
эл. энергия	2,50	2,43
нефтепродукты	15,10	14,67



100% отрастает после поражения снежной плесенью. Сорт был отмечен Гран-при как «Лучший сорт селекции зерновых культур» на Российском Дне поля.

Создан уникальный по хлебопекарным свойствам сорт Рушник, который не уступает по данному показателю эталону отечественной селекции – сорту Альфа, но превосходит его по зимостойкости и другим стрессовым факторам при возделывании в регионах экстремального земледелия.

С 2016 года районирован новый сорт ржи Графиня, отличительной особенно-

стихийных явлениях, вызывающих гибель семеноводческих посевов.

Если говорить о поддержке и восстановлении материально-технической базы селекции и оригинального семеноводства, то в этом направлении уже более 25 лет (!) не выделялось ни рубля на капитальные и текущие ремонты. Техника и оборудование семеноводческих хозяйств морально и физически устарели. Разрушена нормально действующая семеноводческая система. Сортосмена и сортообновление носят стихийный ха-

Важный фактор развития АПК – использование не вовлеченных в сельскохозяйственное хозяйство почти 45 млн га пахотных земель. При разработке залежных земель первая роль в севообороте должна быть отведена озимой ржи, как ключевой культуре в восстановлении заброшенных земель.

Несмотря на достаточное количество научных разработок, рожь пока не нашла широкого применения, особенно в питании человека, в области кормопроизводства и кормления сельскохозяйственных животных.

Мы одобряем сельскохозяйственную политику многих республик и областей страны, которые намерены расширять площади посева озимой ржи. Необходимо создать ржаной пояс России, надежно стабилизирующий производство зерна ржи в стране.

Учитывая исключительную значимость озимой ржи в обеспечении продовольственной безопасности страны, по инициативе Научно-исследовательского института сельского хозяйства Северо-Востока им. Н.В. Рудницкого более десяти лет назад в Россельхозакадемии была разработана и осуществлялась до 2011 года совместно с ведущими российскими научными учреждениями Межотраслевая научно-техническая программа «Рожь». Эта Программа способствовала научному развитию проблемных вопросов целевой селекции, производства и переработки озимой ржи. Достигнуты положительные результаты по разным направлениям.

Наука многократно заявляла, что сегодня для страны крайне необходима эффективная государственная программа «Рожь России», которая объединит вопросы селекции, семеноводства, производства и переработки зерна, хлебопечения, широкую просветительскую работу с населением о значении целебной силы зерна ржи, что позволит значительно увеличить объемы производства и потребления полноценного ржаного хлеба для сохранения здоровья человека. Ученые готовы помочь хозяйствам в обеспечении семенами вышших репродукций сортов, внесенных в Государственный реестр РФ. Однако наши многократные попытки привлечь внимание руководителей заинтересованных министерств и ведомств страны на самую приспособленную к условиям многих регионов зерновую культуру, максимально использовать ее многофункциональное значение, увы, остаются без внимания. **КС**

Негативное отношение ко ржи обычно объясняется более низкой урожайностью. Но известно, что, расширяя площади под пшеницей, как высокотребовательной культурой, специалисты отводят ей лучшие земли и предшественники, вносят больше удобрений, иначе пшеница урожая не даст и затраты не окупит. Озимая рожь в основном высевается на худших почвах, под нее недостаточно вносятся минеральных удобрений.

стью которого является высокая устойчивость к полеганию в сочетании с другими хозяйственно ценными свойствами.

Посевные площади озимой ржи в России почти на 100% заняты сортами отечественной селекции, что свидетельствует о конкурентоспособности достижений российских селекционеров. Сорта создаются при более чем скромных расходах бюджетных средств на аграрную науку по сравнению с зарубежными коллегами. Поразительно, что в таких условиях наши сорта пока способны конкурировать с иностранными по основным качественным и количественным показателям. Но изменяющиеся условия климата, высокотехнологичные методы селекции западных партнеров требуют от наших селекционеров создания качественно новых конкурентоспособных сортов озимой ржи.

При определенных успехах селекционной работы серьезные проблемы стоят в семеноводстве, которое было и должно быть всегда «делом государевым». А что на деле? Нет до сих пор закона, теряются (и уже потеряны) элитопроизводящие хозяйства. Функции размножения семян берут на себя научные учреждения, не получая при этом финансовой поддержки государства. Не предусматривается выделе-

актер. Низкие цены на зерно ржи сдерживают внедрение новых сортов. Необходим государственный план-заказ на производство оригинальных семян!

### Ржаной пояс России

Проблемы производства зерна ржи связаны с отставанием от прогрессивных технологий возделывания. В настоящее время биологический потенциал созданных и внедренных в производство сортов используется в лучшем случае на 30–50%. При потенциальной урожайности 5–6 т/га в хозяйствах Северо-Востока получают всего 2–2,5 т/га. Только благодаря организационным мероприятиям, соблюдению требуемой технологии можно практически удвоить объем производимого зерна ржи.

Потепление климата, нарушение культуры земледелия, минимальные и «нулевые» обработки, недостаточное использование биофунгицидов провоцируют распространение опаснейшего заболевания – спорыньи, которая оказывает отрицательное влияние на качество семян, продовольственного и фуражного зерна.

Для решения существующих проблем требуется целенаправленная государственная поддержка. Необходимо достойно финансировать сельскохозяйственную науку, развитие земледелия и всего сельского хозяйства.

15-17 НОЯБРЯ 2016, САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЭКСПОФОРУМ

Примите участие в главной продовольственной выставке  
Северо-Запада «ПЕТЕРФУД-2016»

## Ваши лучшие возможности по входу на рынок Северо-Запада



### Главное событие продовольственного бизнеса одного из крупнейших регионов

- 180 экспонентов из 15 стран
- 6 700 посетителей-специалистов
- 120 закупщиков из 50 федеральных и региональных сетей и закупочных союзов



Коммерческий директор сети **РЕАЛЬ** дегустирует продукцию экспонентов



### Комплекс инструментов для входа в розничные сети Северо-Запада

- 4 500 переговоров о поставках в сети в **Центре Закупок Сетей™**
- Каждый поставщик получил одобрение своего предложения в среднем **от 5 сетей** (на выставке «Петерфуд-2015»)
- **Гарантированный контакт с закупщиками** 50 розничных сетей прямо на вашем стенде (программа «Активные сетевые продажи»)



Переговоры с сетью **МАГНИТ** в Центре Закупок Сетей™



### Информация из «первых уст» от руководителей розничных сетей

Узнайте о планах развития, ассортиментной политике, критериях отбора, необходимых условиях заключения контракта на **форуме «Торговля Большого Города»**



Форум «Торговля Большого Города»

Вы можете воспользоваться преимуществом раннего бронирования стенда и выбрать наиболее проходимое место в павильоне

**ЗАБРОНИРУЙТЕ ЛУЧШИЙ СТЕНД**  
на [www.peterfood.ru](http://www.peterfood.ru)

Организатор:



# ГЛАВНАЯ РОССИЙСКАЯ ВЫСТАВКА ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНГРЕДИЕНТОВ

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

[www.agroprod mash-expo.ru](http://www.agroprod mash-expo.ru)



# АГРО ПРОД МАШ

10–14  
октября 2016

## САЛОН КОНДИТЕРСКОГО И ХЛЕБОПЕКАРНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

### ПРИЗНАНИЕ ОТРАСЛИ

По данным ВЦИОМ, посетители  
отмечают широкий ассортимент:  
кондитерского оборудования – **84%**,  
оборудования для хлебопекарной  
отрасли и переработки зерна – **82%**,  
оборудования для производства  
макаронных изделий – **79%**



12+

Категория



Выставка №1  
в России\*

20 650 ПОСЕТИТЕЛЕЙ ИЗ 59 СТРАН И 1 006 ГОРОДОВ РОССИИ

Организатор:



ЭКСПОЦЕНТР  
МОСКВА



При поддержке:

- Министерства сельского хозяйства РФ
- Министерства промышленности и торговли РФ

Под патронатом Торгово-промышленной  
палаты РФ

Генеральный  
информационный  
партнер:



Информационный  
партнер:



Официальный  
интернет-партнер:



\* Согласно Общероссийскому рейтингу выставок. Подробнее – [www.exporating.ru](http://www.exporating.ru)



## Контроль Качества



Эксперт:  
**Всеволод Вишневецкий**,  
председатель СПб ООП  
«Общественный контроль»

Информация предоставлена Санкт-Петербургской  
общественной организацией потребителей  
«Общественный контроль»

190103, г. Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1, лит. А  
Тел./факс: +7 (812) 324-25-88  
E-mail: okk@petkach.spb.ru  
www.petkach.spb.ru

# Если в хлебе мало белка, виновата не только мука!

Производители хлеба  
маскируют сырье низкого  
качества и ускоренные  
технологии брожения  
улучшителями.



**Сухая клейковина – продукт отечественный, натуральный и разрешен Роспотребнадзором. Поэтому формально пекари никаких законов не нарушают. Однако использование улучшителей может говорить не только о низком качестве сырья, но и о том, что хлеб произведен по ускоренной технологии.**

Весьма оригинально отреагировали в Российском зерновом союзе на новость о том, что в ближайшее время в стране якобы появится ГОСТ, разрешающий печь хлеб из муки, выработанной из фуражно-го зерна (пятого класса). Глава зернового союза **Аркадий Злочевский** заявил, что муку из такого зерна уже давно используют в хлебопечении, а новый ГОСТ просто закрепит «действующее положение вещей в нормативных документах».

Так из какой же муки выпекают сегодня хлеб, попадающий на столы петербуржцев? Задавшись этим вопросом, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» приобрела десять образцов популярных у горожан сортов хлеба из пшеничной муки и отправила их на проверку в испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» («ПЕТЭКС»), подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Выяснилось, что показатели пищевой ценности 40% проверенного белого хлеба отличаются от тех, что указаны производителями на упаковке.

### **Качество муки ниже – углеводов меньше**

Пока вопрос об использовании в хлебопечении фуражного зерна остается в поле дискуссий. Но то, что низкосортная мука (например, из зерна четвертого класса) уже сейчас активно используется хлебопекарями, подтверждают практически все – от Россельхознадзора до Российской гильдии пекарей и кондитеров.

Именно мука низкого качества могла стать причиной того, что в исследо-

ванных образцах хлеба обнаружено заниженное по сравнению с маркировкой количество белка и углеводов. А ведь именно белками и углеводами так ценен этот повседневный для большинства из нас продукт.

– Хлеб – основа питания, – говорит **главный диетолог Северо-Западного федерального округа, профессор, заслуженный деятель науки РФ Владимир Доценко**. – Он содержит много полезных веществ – прежде всего белки и углеводы, без которых человек обойтись не может. При этом углеводы в хлебе лучше, чем, например, в сахаре, они медленнее всасываются, отчего насыщение происходит не сразу, а постепенно.

Между тем специалисты лаборатории «ПЕТЭКС» констатируют: в батоне «Нарезной» производства петербургского ЗАО «Ржевка-Хлеб» (образец куплен в «Ашане» на Коломяжском пр., 19, к. 2) количество углеводов в 100 г продукта – 49,5 г вместо заявленных 55,7. Недотянул до указанных на этикетке значений и хлеб «Французский» производства ЗАО «ТД «Перекресток» (продавец – гипермаркет «Карусель» на Коломяжском пр., 17, к. 1): 49,6 г вместо 53,3 г.

– Несоответствие данных по углеводам не критично, их количество зависит от особенностей используемого сырья, – считает заместитель **директора НИИ хлебопекарной промышленности Григорий Терновской**. – Либо изначально была использована мука низкого качества, либо на предприятии неправильно рассчитали пищевую ценность продукта. Ведь технологи в таких расчетах опираются на справочники, где могут быть указаны цифры еще советских времен,

### **Мнение экспертов**

**Лариса Шаповалова**, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

«Прежде всего, следует обратить внимание на внешний вид продукта: не должно быть вмятин, трещин, наплывов, грязи, подгорелой корки. Если хлеб в упаковке, то стоит прочитать указанную информацию: удостоверить-ся, что срок годности не подходит к концу, выяснить, каков его вес и состав. В случае, когда упаковка отсутствует, можно поинтересоваться составом хлеба у продавца».

### **Справка**

При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года №300-рп.

когда и сырье было другое. А современное сырье – не только мука, но и дрожжи, молоко, жиры – может давать иные показатели пищевой ценности.

Возможно, именно из-за такой ошибки в хлебе зерновом торговой марки «Петрохлеб» производства ОАО «Комбинат «ВОЛХОВХЛЕБ» из Ленинградской области (приобретен в «Ашане» на Коломяжском пр., 19, к. 2) углеводов оказалось даже больше, чем заявлено на упаковке, – 50,7 г вместо 43 г; либо производитель добавил больше, чем нужно, хлебопекарных улучшителей, без кото-



## Контроль Качества

**Людмила Нилова, доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого.**

Современные пекари находят легкий выход из непростого положения и добавляют в тесто улучшители.

– Производители используют глютен – сухую пшеничную клейковину, чтобы компенсировать ее недостаток в исходном сырье. Из плохой муки без глютена хлеб не получить, – говорит Людмила Нилова.

Сразу оговоримся: сухая клейковина – продукт отечественный, натуральный и разрешен Роспотребнадзором. Поэтому формально пекари никаких законов не нарушают. Однако использование улучшителей может говорить не только о низком качестве сырья, но и о том, что хлеб произведен по ускоренной технологии.

### На брожение нет времени

По классической рецептуре тесто для хлеба должно бродить не менее пяти часов. О том, что оно «созрело», говорит такой показатель готового продукта, как кислотность. Она оказалась довольно низкой (1,0) у батона «Нарезной молочный» от ООО «Вонум групп» из Санкт-Петербурга (образец приобретен на продбазе «Технолог» на Богатырском пр., 7/2), а также у батона «Нарезной» от ЗАО «Ржевка-Хлеб».

– Низкий показатель кислотности свидетельствует о том, что изделие, по видимому, было выработано по ускоренной технологии с использованием хлебопекарных улучшителей, – считает Григорий Терновской. – Сегодня у многих производителей возникает соблазн в разы сократить время брожения теста, увеличив тем самым объем производства продукции. Особенно это характерно для небольших пекарен.

– Чтобы соблюсти положенные сроки брожения теста, требуются площади, на которых оно будет эти пять часов выдерживаться. У небольших пекарен такой возможности нет – производство у них,

рых сегодня не обходится практически ни одна пекарня.

### Неподъемный хлеб

Низкое качество муки влияет не только на содержание углеводов, но и на количество белка. Его оказалось ниже заявленной нормы все в том же батоне «Нарезной» от ЗАО «Ржевка-Хлеб» – 7,4 г вместо 8,6 г на 100 г продукта.

– То, что показатель «белки» ниже нормы, может свидетельствовать о низком качестве муки, – говорит Григорий Терновской.

– Для получения хлеба нужно определенное количество клейковины в муке. Чем ниже класс зерна – тем меньше в нем клейковины, поэтому столько возражений у экспертов сегодня вызывает инициатива использовать для производства хлебопекарной муки зерно пятого класса. За счет клейковины формируется объем хлеба в процессе брожения. Если ее мало – тесто просто не поднимется. Низкое количество клейковины ухудшает и другие показатели пищевой ценности, ведь именно в клейковине содержится белок, – объясняет



**Именно мука низкого качества могла стать причиной того, что в исследованных образцах хлеба обнаружено заниженное по сравнению с маркировкой количество белка и углеводов. А ведь именно белками и углеводами так ценен этот повседневный для большинства из нас продукт.**

как правило, компактное. Вот они и используют ускоренные технологии. Конец брожения определяется по кислотности, а если этот процесс ускорили, то нужной кислотности приходится достигать, к примеру, за счет добавления лимонной кислоты, – объясняет Людмила Нилова.

### Хорошо забытое старое

Крупные хлебозаводы не скрывают от покупателей использование в рецептуре улучшителей. Вот что, например, сообщает на упаковке о своем хлебе один из известных петербургских производителей: «улучшитель хлеба (мука пшеничная, эмульгатор – лактилаты кальция, ферменты – амилаза и ксиланаза, антиокислитель – кислота аскорбиновая, улучшитель муки и хлеба – L-цистеин, стабилизатор – ацетат кальция)».

Зачем понадобились все эти добавки? Оказывается, дело в том, что без них не произвести хлеб с цельным зерном или отрубями, который сегодня так популярен на рынке.

– Тесто с такими добавками без улучшителей не поднять – оно «тяжелое». Цельное зерно, крупка, отруби делают его таким, – говорит Людмила Нилова. – Парадокс заключается в том, что сегодня в магазинах не найти хлеб из обойной муки, который, как и цельнозерновой, содержит все части зерна, включая оболочку. Раньше хлеб из такой муки стоил дешево – в советское время его продавали по 12 копеек. И обладал он при этом теми же полезными качествами, которые сегодня достигаются путем добавления к муке высшего сорта отрубей, цельного зерна и так далее. Объяснение исчезновению из продажи хле-

ба из обойной муки я нахожу только одно: современный хлеб для здорового питания – продукт «инновационный», а значит, на него можно сделать наценку. В обойную муку отруби добавлять не нужно, они там уже есть.

### Жиры счет любят

Коль скоро речь зашла о здоровом образе жизни, стоит обратить внимание на еще один показатель, по которому сразу три образца хлеба не вписались в заданные самими производителями рамки. Речь идет о жирах. Люди, следящие за своей фигурой, тщательно высчитывающие суточную норму калорий, на этот показатель всегда обращают особое внимание.

Сегодня в состав многих сортов хлеба входит маргарин, поэтому те, кто ведет здоровый образ жизни, выбирают продукцию с низким количеством жира. Однако, зная об этом, некоторые пекарни вводят потребителей в заблуждение. Так, например, на упаковке батона «Нарезной молочный» от ООО «Вонум групп» указано, что жира в нем всего 1,4 г на 100 г, а в хлебе «Французский» от ЗАО «Перекресток» и того меньше – 0,8 г. Экспертиза же установила, что на самом деле жира в батоне «Нарезной молочный» – 3,4 г, а в хлебе «Французский» – 3,2 г.

– Превышение по показателю «жиры» можно объяснить тем, что производителем целенаправленно или ошибочно внесено больше жирового продукта – маргарина или жира. А в случае с батоном «Нарезной молочный» – больше молока цельного или сухого. Но в обоих случаях это превышение не критично, – считает Григорий Терновской. – Если

### Мнение экспертов

**Владимир Доценко,**  
главный диетолог  
Северо-Западного  
федерального округа,  
профессор, заслуженный  
деятель науки РФ:

«Стандартные диеты предполагают, что взрослому человеку в день нужно 150 г ржаного и 150 г пшеничного хлеба. Энергетическая ценность хлеба – важнейший показатель. 100 г черного хлеба дают человеку приблизительно 250 ккал. Современному человеку для жизнеобеспечения необходимо 2500 ккал, а при тяжелом физическом труде – 4–4,5 тыс. ккал. Получается, что если в течение дня человек съедает 300 г хлеба, то он обеспечивает себе почти треть требуемой энергии и обогащает свой организм ценнейшими белками, жирами, медленными углеводами. Отклонения от ГОСТов и ТУ не могут превышать 5%. А если производитель обманывает потребителя и указанные на маркировке данные не соответствуют действительности, это значит, что нужных для здоровья питательных веществ человек недополучит. Считаю, что здесь нужны самые решительные меры воздействия. То, что Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» продолжает борьбу за качественный петербургский хлеб, очень важно. Хлеб – основа здорового питания, и добиваться, чтобы он был качественным, вкусным, аппетитным, нужно всеми силами, – и государственным и общественным контролем».



## Контроль Качества

– Обычно хлеб на крупных производствах пекут вечером, утром он поступает в продажу, однако изготовитель, как правило, плюсует к дате производства еще один день, чтобы хлеб выглядел максимально свежим. Тем не менее, я, например, предпочитаю продукцию крупных и известных хлебозаводов. Мелкие пекарни, особенно те, что расположены в торговых сетях, почти всегда делают хлеб по ускоренной технологии, – говорит Григорий Терновской.

Случается, что даже свежий хлеб через день-два начинает не столько черстветь, сколько покрываться плесенью, и его приходится выбрасывать.

– Из печи хлеб выходит стерильным, а вот дальше на пути к потребителю он может нахвататься спор плесени, которые буквально кишат в воздухе. В упаковке хлебная корка быстро теряет свою хрупкость и размягчается, что создает идеальную среду для развития плесени. Это не значит, что хлеб следует вынимать из упаковки, ведь у вас нет гарантии, что в вашем доме или вашей хлебнице нет спор плесени: мы их не видим, а обнаруживаем, когда плесень прорастет. Выход только один: если вы купили хлеб, а он быстро заплесневел, больше не приобретайте продукцию этого завода – он явно не соблюдает санитарные правила при выпуске продукции, – советует Людмила Нилова.

### Можно покупать!

Советы наших экспертов выбирать хлеб крупных производителей подтверждаются и результатами экспертизы. Без замечаний ее прошли «Батон Подмосковский» (ОАО «Каравай»), «Батон Нарезной» («Хлебный Дом» от ООО «Фадер»), «Батон Нарезной» (АО «Хлебный завод «Арнаут») и «Батон Нарезной «Каждый день» (ГК «Дарница») – все из СПб. Также не вызвали нареканий у экспертов «Батон Нарезной» (ОАО «Гатчинский хлебокомбинат») и «Хлеб белый» (ООО «Аскания») из Тосно – оба из Ленинградской обл. **КС**

же говорить о продукте ЗАО «Ржевка-Хлеб», то там обратная ситуация – жирового продукта внесено меньше, в результате вместо 4,8 г жира получаем 2,9.

Материалы проверки «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер.

### Хлеб заплесневел? Меняйте производителя!

Чтобы не ошибиться с выбором вкусного и полезного хлеба, следует внимательно изучить упаковку.

– У хлеба бывают сроки хранения и сроки реализации. Хлеб без упаковки имеет сроки реализации: ржаной – 36 часов, пшеничный – 24 часа, мелкоштучный (булочки) – 16 часов. Хлеб в упаковке: мелкоштучный товар хранится от 24 часов, крупноштучный – от 72 часов, – объясняет Людмила Нилова. – Причем упаковка должна быть фабричной – запаивной или скрепленной клипсой. Хлеб в пакете, завязанном узелком или запечатанном чеком, упакованным не считается. На него распространяются только сроки реализации.





Международная конференция

# МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ

**МАСЛА И ЖИРЫ**

**27–28 октября 2016**

Санкт-Петербург, Original Sokos  
Hotel Olympia Garden

**В РАМКАХ ДЕЛОВОЙ ПРОГРАММЫ ФОРУМА:**

Пленарные заседания / Дискуссионные панели с авторитетными экспертами  
отрасли / Бизнес-бранчи с компаниями – ведущими игроками агорынка  
/ Специализированная профессиональная выставка.



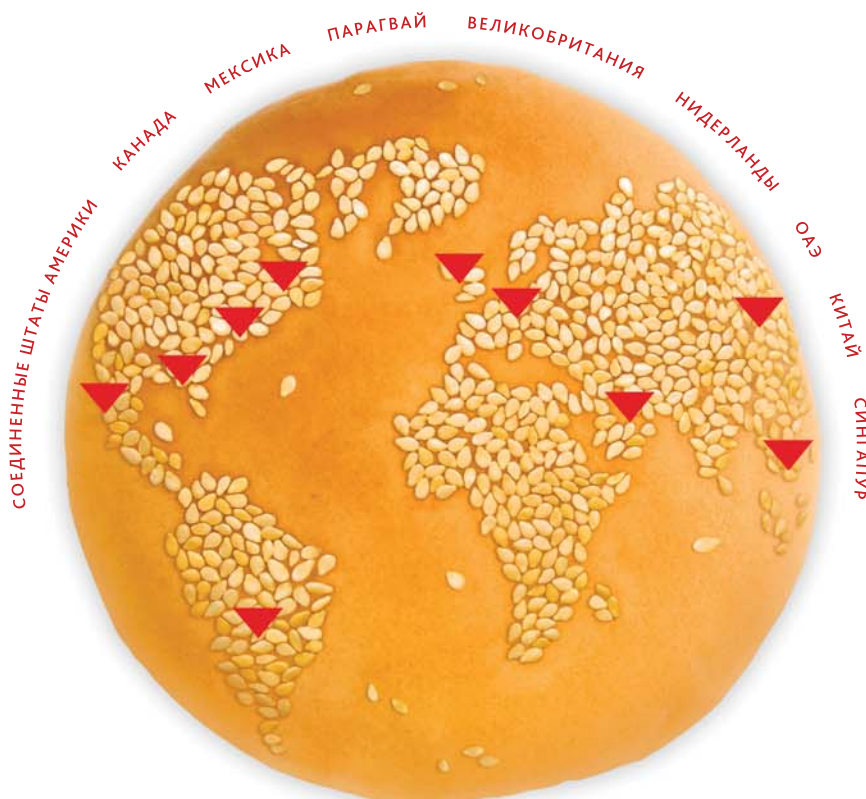
Организатор конференции:  
Издательский Дом «Сфера»  
**+7 812 702 36 30**

Сайт конференции:  
**sfm.events**



# Мир – это наша пекарня

реклама



## Ваша пекарня – это наш мир

Сотрудничая с **AMF Bakery Systems**, вы вовлекаетесь в процесс создания инноваций, развития творческого потенциала и использования передовых технологий в решении поставленных задач. Наша компания – мировой лидер в поставках комплексных решений для хлебопекарной отрасли. Работая вместе, мы откроем вашу продукцию всему миру.

### AMF Bakery Systems

тел. +1 804-340-44 59

факс. +1 804-342-9724

### Представительство в России:

тел./факс. + 7 495 107-08-08

[info@trompgroup.ru](mailto:info@trompgroup.ru)

[www.amfbakery.com](http://www.amfbakery.com)



Посетите нас  
на выставке IBIE-2016  
стенд №5119