



молочная сфера

4 (59) 2016

Молокопроизводители единодушны во мнении, что основной проблемой отрасли остается фальсификация молочной продукции и несоразмерная ответственность за это.

По мнению Андрея Даниленко, председателя правления Союзмолоко, проблема фальсификата кроется в том, что недобросовестные производители не указывают на упаковке, какой продукт и ингредиенты использованы при его изготовлении.

6



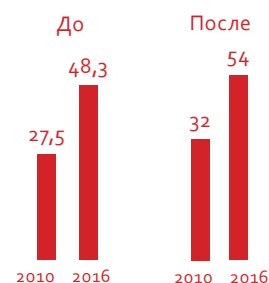
28

До введения эмбарго российский рынок сыров представлял следующую картину: самые крупные игроки занимали около 10% рынка, остальной объем был поделен между средними и малыми игроками. Каков расклад сегодня?

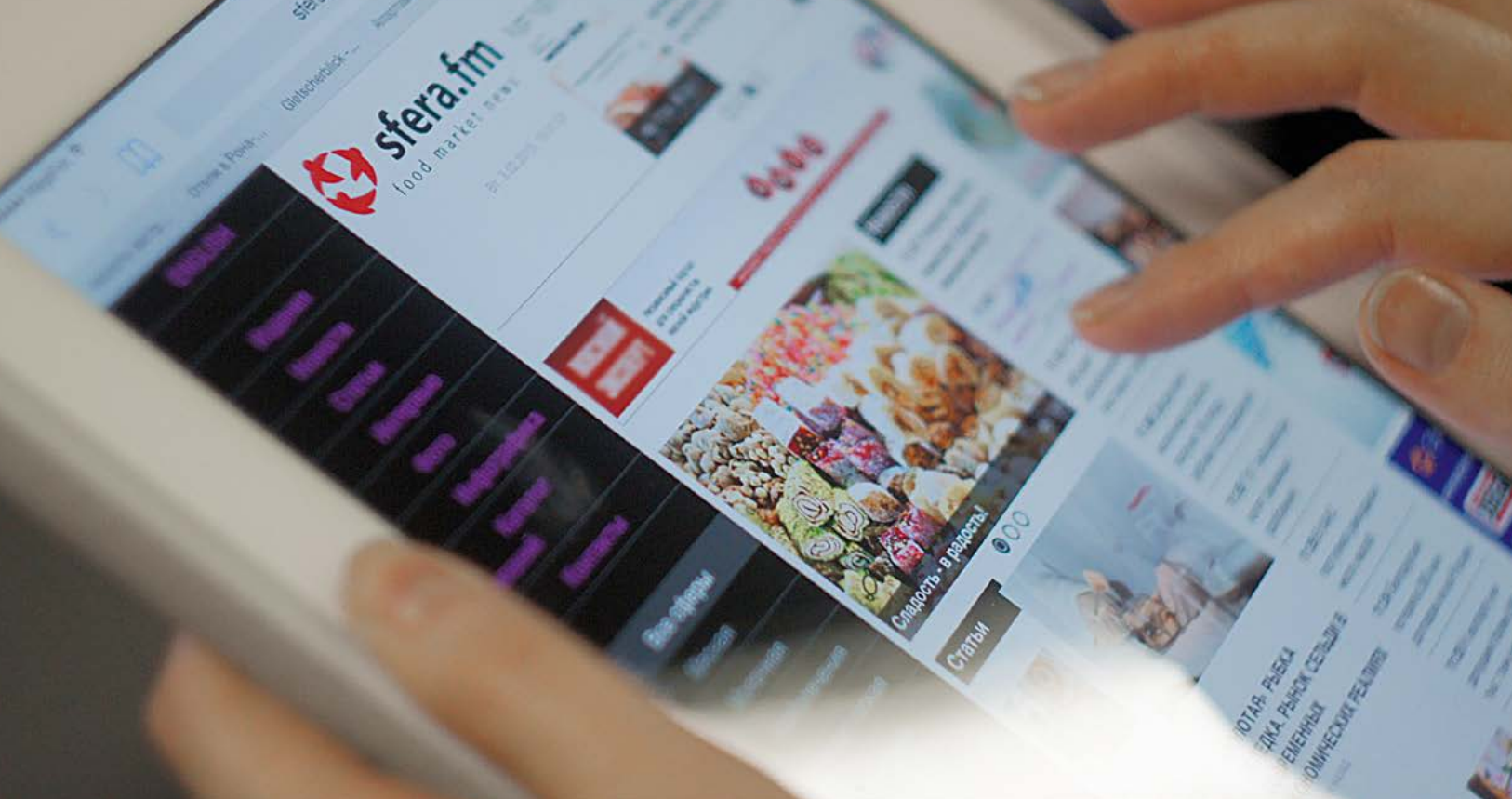


46

Степан Шибяев: «Имея площадь 24 тыс. кв. км (что сопоставимо с площадью, например, Чеченской Республики или горной зоны Республики Дагестан), Сардиния производит около 60 тыс. тонн овечьего сыра в год, годовой объем его продаж – около 300 млн евро».



Цена молока на полке до и после подорожания в 2010 и 2016 году (рубли).



ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКИЙ САЙТ-ПОРТАЛ *SFERA.FM*

**СРЕДНЯЯ
ПОСЕЩАЕМОСТЬ**

1500-2000 уникальных
посетителей-специалистов портала
из разных стран мира

Сфера сближает...



Комплексные решения для производства и переработки молока

Организация нового и реконструкция существующего предприятия

- Опыт проектирования более 15 лет
- Собственные производственные площадки и склад запасных частей на территории России
- Инструментальный энергоаудит и решения по повышению энергоэффективности
- Сервисное обслуживание 24/7 от Калининграда до Владивостока. Более 150 штатных сервисных инженеров
- Более 40 авторизованных дилерских центров в молочном животноводстве

Москва, 105094, ул. Семеновский Вал, 6а.
Тел: (495) 787-20-20, sales.russia@gea.com



содержание

тема номера	6
Производство молока в ЛПХ – миф	12
фоторепортаж	22
«ТЕХАГРО» ждет российских сельхозтоваропроизводителей	



Заявление министра сельского хозяйства РФ Александра Ткачева о введении с 1 января 2017 года маркировки на молочную продукцию, содержащую пальмовое масло, вызвало неоднозначную реакцию среди специалистов отрасли.

6

тема номера	Маркировка молочных продуктов с пальмовым маслом. Быть или не быть?	6	женские правила	Елена Репина: «Честность для меня имеет определяющее значение»	26
отрасль / крупным планом	Скрытый потенциал кубанских молочников	8	производство / аналитика	Эмбарго: благо или зло для сыроделов России?	28
отрасль / оборудование	Система подачи, сохраняющая качество продукта	11	производство / ингредиенты	Кисло-молочные продукты лечебно-профилактического назначения	30
отрасль / аналитика	Производство молока в ЛПХ – миф	12		Сметанный продукт с ЗМЖ: формула Вашего успеха	32
инфографика	Динамика цен на сливочное масло	14		Power Cower Milk – лучшая стабилизационная система для начинок на основе сгущенного молока и кремов на растительных маслах	34
отрасль / события и факты	Новости	16		За скоростью будущее – бактериальные культуры AiBi® Golden Time с ускоренным временем сквашивания: итоги первого года жизни на рынке	36
	WorldFood Moscow: заключены миллионные контракты на поставку продуктов питания	18			
	«Агропродмаш-2016»	20			
фоторепортаж	«ТЕХАГРО» ждет российских сельхозтоваропроизводителей	22			



- Индивидуальный подход к каждому клиенту
- Разработка оптимальной технологической схемы под конкретную задачу
- Полная либо частичная автоматизация процесса
- Использование энергоэффективных технологических и технических решений
- Высокий уровень безопасности для промышленного персонала
- Стабильно высокое качество продукта
- Технологическая и техническая поддержка во время и после реализации проекта

Беларусь г. Минск
тел. + 37 517 270 65 83
e-mail: milk@ekokom.by

деклама

содержание

Кисло-молочные продукты лечебно-профилактического назначения	женские правила	26
производство / ветеринария		30
	Выращивание здоровых телят	42



Дмитрий Варбанский: «Необходимо всегда помнить – неправильно выбранное направление применения продуктов может катастрофически сказаться на экономической эффективности производителя и профессиональной репутации специалиста».

44

производство / спортивное питание	Попробуй спорт на вкус	47	производство / МРС	Перспективы адаптации европейских технологий производства сыров из молока МРС в России	46
производство / технологии	Пищевые технологии на службе у кормов	38	производство / нормативные документы	О подтверждении соответствия молочной продукции. Особенности декларирования	50
производство / ветеринария	Выращивание здоровых телят	42	производство / качество и безопасность	Весовой творог: опасно для здоровья и кошелька	54
В полях	Дмитрий Варбанский: «В продажах не существует мелочей»	44			

молочная сфера

№4 (59) 2016

Информационно-аналитический журнал для специалистов молочной, масложирной промышленности.

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

Свидетельство о регистрации ПИ №ФС77-46399 МОЛОЧНАЯ СФЕРА от 31.08.2011 г.

Адрес редакции:
Россия, 197101, Санкт-Петербург,
ул. Мира, д. 3, литера А, помещение 1Н,
тел./факс: +7 (812) 70-236-70,
www.sfera.fm

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

Менеджер
по административным вопросам:
Анастасия Кочеткова
a.kochetkova@sfera.fm

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenova@sfera.fm

Ольга Паленова
o.palenova@sfera.fm

Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Выпускающий редактор:
Светлана Клепикова
s.klepikova@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Анна Писанова

Дизайн инфографики:
Нина Слюсарева

Корректор:
Галина Матвеева

Иллюстрации в номере:
Тимофей Яржомбек и Нина Кузьмина

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

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

Все рекламируемые товары имеют
необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком **Р**,
публикуются на коммерческой основе.
Материалы, отмеченные значком **МС**,
являются редакционными.

Мнение авторов не всегда совпадает
с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 27.10.16.
Тираж: 3 000 экз.





ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СУШКИ “ПОД КЛЮЧ” И ИЗГОТОВЛЕННОЕ ПОД ЗАКАЗ



I.C.F. & Welko предлагает передовые решения в области распылительной сушки, сушки в псевдоожиженном слое, лиофилизации, выпарки, экстракции, рекуперации ароматов, агломерации, и комплексные линии для производства растворимого кофе и сухих молочных продуктов. Каждая установка производится согласно требованиям заказчика и гарантирует превосходные эксплуатационные качества, высокий уровень автоматизации, повышенную гибкость производства и низкие энергозатраты.

I.C.F. & Welko S.p.A. | Via Sicilia 10, 41053 Maranello (Mo) Italy
info@icfwplants.com | www.icfwplants.com





Тема номера

Маркировка молочных продуктов с пальмовым маслом. Быть или не быть?



Текст:
Светлана Клепикова



Иллюстрация: Тимофей Яковлев



Молочные продукты являются социальным продуктом ежедневного рациона, от которого зависит здоровье наших граждан. Поэтому государству стоит внимательнее отнестись к проблемам отрасли. Ведь маркировка молочной продукции это лишь вершина айсберга проблем, требующих безотлагательного решения.

Сегодня вся маркировка молочной продукции проводится в соответствии с действующими ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 022/2011. Там и так много требований к молокосодержащим продуктам, которые нужно выполнять.

Заявление министра сельского хозяйства РФ Александра Ткачева о введении с 1 января 2017 года маркировки на молочную продукцию, содержащую пальмовое масло, вызвало неоднозначную реакцию среди специалистов отрасли. По словам министра, на упаковке «жирными буквами будет написано, что в продукции содержится пальмовое масло». А нарушителям, не указавшим о содержании в своей продукции пальмового масла, будет грозить штраф до 1 млн руб.

В последние годы в России пальмовое масло широко применяется в кондитерских и мучных изделиях, а также при производстве молочной продукции. По данным Росстата, поставки пальмового масла в 2015 году увеличились до 889 тыс. тонн.

Первый замглавы Минсельхоза РФ Джамбулат Хатуов уже говорил о том, что Россия в 2017 году может начать маркировку продукции с пальмовым маслом. По его словам, российская сторона (в рамках ЕврАзЭС) вынесла на обсуждение этот вопрос. «Мы рассчитываем, напомним, что следующий год будет начат с окончательного решения по этому вопросу», – сказал он. (Источник: ТАСС.)

Однако, как объяснили нашему изданию в ЕЭК, в комиссию поступили предложения от РФ по внесению изменений в Техрегламент по безопасности молочной продукции и маркировке. Данные предложения рассматриваются на рабочей группе и будут вывешены на сайте союза для общественного обсуждения. Если предложения будут одобрены всеми сторонами, их внесут на рассмотрение коллегии. Сегодня же никаких окончательных решений по этому вопросу не принято.

О том, что документ «Изменение в ТР ТС 033/2013» недостаточно проработанный и к нему много замечаний от всех четырех стран ЕврАзЭС, особенно по вопросу наименования молокосодержащих продуктов, нам подтвердили и в техническом комитете по стандартизации ТК 470/МТК 532 «Молоко и продукты переработки молока». «Сегодня вся маркировка молочной продукции проводится в соответствии с действующими ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 022/2011. Там и так много требований к молокосодержащим продуктам, которые нужно выполнять», – пояснили нам.

Нужно сказать, что вопрос маркировки продуктов, содержащих пальмовое масло, периодически «всплывал» в течение 2016 года. Если в феврале 2016-го прошла информация, что Правительство РФ может ввести акцизы на пальмовое масло, то в апреле этого года Президент РФ Владимир Путин во время прямой линии, отвечая на вопрос о пальмовом масле, заявил, что введение акцизов на этот продукт может привести к росту цен на продукты питания. Ну а альтернативой акцизу президент назвал введение маркировки продуктов, содержащих пальмовое масло. В мае министр экономического развития РФ Алексей Улюкаев заявил, что акцизы вводиться не будут.

Несмотря на это, эксперты молочного рынка прогнозируют рост цен на молоко и молочную продукцию. Так, по информации Национального союза производителей молока, в августе цены на молочную продукцию выросли на 7–13% по сравнению с августом 2015 года, а творог и сливки стоят на 7% дороже, сметана – на 8%, цена на молоко увеличилась на 13%.

Все молокопроизводители единодушны во мнении, что основной проблемой отрасли остается фальсификация молочной продукции и несоразмерная ответственность за это. По мнению Андрея Даниленко, председателя правления Союзмолоко, проблема фальсификата кроется в том, что недобросовестные производители не указывают на упаковке, какой продукт и ингредиенты использованы при его изготовлении. При этом существующий технический регламент требует от производителей указывать на упаковке, какой это продукт – молочный или молокосодержащий, с использованием растительных жиров. Андрей Даниленко уверен, что требования техрегламента нарушаются из-за небольших штрафных санкций, предусмотренных Кодексом об административных правонарушениях, да и сама процедура привлечения к ответственности через судебные органы сложная. «Фактически недобросовестные производители заменяют один пищевой продукт на другой. Поскольку это не имеет последствий для здоровья потребителя, так как оба продукта безопасны, отсюда и штрафы за нарушения такие низкие, – жалеет председатель Союзмолоко. – Проблему фальсификата нужно решать только через изменение и ужесточение штрафных санкций за эти нарушения. Можно как угодно менять упаковку, но если правила не будут исполняться, проблема не исчезнет», – уверен он.

Так, может быть, многомиллионные штрафы смогут изменить ситуацию с фальсификатом в молочной отрасли?

Молочные продукты являются социальным продуктом ежедневного рациона, от которого зависит здоровье наших граждан. Поэтому государству стоит внимательнее отнестись к проблемам отрасли. Ведь маркировка молочной продукции это лишь вершина айсберга проблем, требующих безотлагательного решения. **МС**



Автор:

Константин Синецкий,
генеральный директор
Ассоциации
производителей
молочной продукции
«Кубань-Молоко»

Кубанские производители не экономят на качестве молочной продукции, они не гонятся за сверхприбылью за счет выпуска фальсификата, а идут на осознанные затраты для поддержания продукции на должном уровне.



Скрытый потенциал кубанских молочников

Молочная продукция является важной и незаменимой частью рациона человека, поскольку это основной источник кальция и других полезных веществ в русской кухне, национальных кухнях народов Кавказа и других народов России. По данным ВОЗ, физиологическая норма потребления молочных продуктов для взрослого человека составляет 330 кг в год в пересчете на молоко. За последние 20 лет уровень потребления молока и молочной продукции в России снизился до 250 кг. Почему в России стали меньше потреблять молоко и молочную продукцию и как вернуть потребление на должный уровень?

Обеспечить людей доступной и качественной молочной продукцией – это социальная задача всех секторов экономики, вовлеченных в оборот молочной продукции, и в том числе торговли.

Молокоперерабатывающая отрасль Краснодарского края на сегодня производит более 500 наименований молочных продуктов и представлена практически во всех ее видах. Так, более 40 предприятий задействованы в производстве цельномолочной и кисломолочной продукции, имеется не менее 10 специализирован-

Обеспечить людей доступной и качественной молочной продукцией – это социальная задача всех секторов экономики, вовлеченных в оборот молочной продукции, и в том числе торговли.

ных сыродельных производств (Тбилисский маслосыроробильный завод, фирмы «Калория», «Агрокомплекс», ЗАО СК «Ленинградский», агрофирма «Приволье», «Кубарус-Молоко», «Левкадия» и др.), Кореновский МКК выпускает брендовое мороженое и сгущенные молочные консервы. Сегодня в крае перерабатывается около 900 тыс. тонн молока, две трети из которых реализуются жителям и гостям Краснодарского края. При этом потенциал отрасли используется всего на 50%. При восстановлении спроса

на молочную продукцию мы сможем удвоить производство без дополнительных инвестиций.

На одном из совещаний губернатор Краснодарского края Вениамин Иванович Кондратьев перед молокопроизводителями поставил задачу продвижения продуктов кубанских компаний на рынках и в торговых сетях региона. Однако из-за засилья продукции из других регионов не все наши производители отметили рост сезонного спроса на побережье.

Не изменилась коренным образом и ситуация с поставками молочной продукции по системе госзакупок, где по-прежнему присутствуют инорегиональные поставщики, предлагающие дешевый суррогат.

Фальсификат. Кто в нем заинтересован?

Одной из причин снижения спроса на молочную продукцию является шумиха, не всегда обоснованная, которую подняли российские СМИ о фальсификации в отрасли. К сожалению, этой темой пытаются пользоваться и некоторые федеральные ведомства. Так, после нашумевшей новости Россельхознадзора о фальсификации молочных продуктов мылом, гипсом, известию, борной кислотой и т. д. мы направили коллективное обращение в Минсельхоз России. Ответ, поступивший из министерства, нас изумил: «Указанная публикация подготовлена по результатам анализа данных отечественной и зарубежной литературы, и в упомянутой публикации нет ни слова о том, что все вышеперечисленные вещества были выявлены в молоке и молочных продуктах, производимых на территории Российской Федерации, тем более о том, что все они выявлены в российской продукции Россельхознадзором».

Но подобная информация федеральных органов подрывает доверие потребителя к промышленному производству. И, как итог, все больше набирает обороты торговля молоком из бочек в подворотнях.

Кроме того, из-за присутствия на полках магазинов фальсификата сводится на нет и работа краснодарских молокопроизводителей по привитию культуры питья молока в рамках программы «Три молочных продукта в день».

Решая эту задачу, Ассоциация при поддержке Администрации края организовала мониторинг по выявле-



Одной из причин снижения спроса на молочную продукцию является шумиха, не всегда обоснованная, которую подняли российские СМИ о фальсификации в отрасли. К сожалению, этой темой пытаются пользоваться и некоторые федеральные ведомства.

нию и борьбе с фальсификацией молочной продукции, представленной на кубанском рынке. Наши сотрудники, пользуясь правами обычных потребителей, приходят в магазины, покупают лежащую на полках молочную продукцию в количестве, необходимом для исследований, относят в аккредитованные лаборатории, заказывают там исследования, оплачивают их и получают экспертизу. С середины 2015 года было закуплено 56 образцов: сметаны – 10 образцов, кефира – 2, творога – 8, йогурта – 1, масла сливочного – 13, сыра – 13, молока – 9 образцов. Выявлены несоответствия в 30 образцах (51%). Среди них оказались как производители соседних регионов, таких как Ростовская область, Ставропольский край, Кабардино-Балкария, так и Воронежской, Курской, Брянской, Московской областей. В разное время в поле зрения Ассоциации попадали молочные продукты с признаками фальсификации таких производителей, как ОАО «Мытищинский молочный завод», г. Мытищи, Московская область, ОАО «Тацинский молочный завод», Ростовская область, ООО «Сырная Долина», Курская область, ОАО «Айрес», Самарская область,

Товарищество на вере «Сыр Стародубский», Брянская область (торговая сеть «О'кей»), ООО «Нальчинский молочный комбинат» КБР, ООО «Белый Медведь», г. Ростов-на-Дону (торговая сеть «Лента»), ООО «Ростовский завод плавленых сыров», г. Ростов-на-Дону (торговые сети «О'кей» и «Лента»), ООО «Воронежмолсагро», г. Воронеж (торговая сеть «Магнит» ЗАО «Тандер»). Еще пример: благодаря проведенной АПМП работе с полок торговой сети «О'кей» было вытеснено находившееся в продаже молоко питьевое ультрапастеризованное безлактозное ARLA NATURA UNT пр-ва Arla Foods amba, DK-8260, Viby J, Дания, с массовой долей жира 1,5 и 3,5%, которое фактически не является безлактозным по причине обнаружения в нем значительного (близкого к значениям нормального молока) количества лактозы (3,4 + 0,5 и 3,2 + 0,5). Данный продукт своей упаковкой вводил в заблуждение потребителей и представлял опасность для их жизни и здоровья при употреблении лицами, страдающими индивидуальной непереносимостью лактозы.

Большую помощь в данной работе нам оказывает Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю. Часть исследований были проведены их лабораторией для нас бесплатно в рамках государственного мониторинга. Материалы по выявленным фальсификатам мы также направили туда и в прокуратуру края. В настоящий момент мы продолжаем тесную работу уже в рамках подписанного с Управлением Роспотребнадзора в этом году соглашения о взаимодействии и сотрудничестве.

Проведя данные исследования, возникает вопрос: если наши сотрудники смогли определить фальсификат на полках магазинов, почему его не заметили работники торговых сетей? Ответ очевиден: либо фальсифицированную продукцию умышленно «не заметили», либо компетенция сотрудников вызывает сомнения.

Мы не раз с различных трибун заявляли о готовности оказать содействие в проведении ритейлерами подобного мониторинга. Но, к сожалению, пока эта работа ведется только за счет предприятий – членов ассоциации. Ведь для нас присутствие рядом с нашей качественной продукцией дешевого фальсификата – это не что иное, как недобросовестная конкуренция и «удар по рукам потребителя».



Сегодня предприятия, поставляющие продукцию в сети, лишены такого конкурентного инструмента перед потребителем, как цена. Даже при поставке продукции в магазины по сниженной цене далеко не всегда это скажется на ее цене на полке.

Производители и ритейлеры. Противостояние

Следующая проблема, на которой хочется акцентировать внимание, – это ассортимент продаваемой продукции. Кубанские предприятия выпускают десятки наименований продуктов, а некоторые – и сотни. Но на прилавках они представлены только на 10–15%. Такой перекос не может не сказаться на финансовом состоянии производства. Так, при производстве сыра побочным продуктом всегда является масло. Но если брать только сыр и не брать масло, оно будет либо накапливаться на складе предприятия, а это замороженные деньги, либо его продадут оптом по бросовым ценам.

Немаловажными остаются условия поставок продукции в торговые сети и торговая наценка. К сожалению сегодня предприятия, поставляющие продукцию в сети, лишены такого конкурентного инструмента перед потребителем, как цена. Даже при поставке продукции в магазины по сниженной цене далеко не всегда это скажется на ее цене на полке.

К тому же корректировка позиции торгующих организаций, происходящая в связи с последними изменениями, внесенными 03.07.2016 в Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации», а именно – изменение объемов заявок, введение дополнительных платежей (в том числе штрафов, пеней и др.), изменение логистических схем, другие вопросы, связанные с переносом рисков и затрат на поставщиков, также ложатся на плечи производителя. Так, отмена бонусов и других возвратных платежей практически у всех



Кубанские предприятия выпускают десятки наименований продуктов, а некоторые – и сотни. Но на прилавках они представлены только на 10–15%. Такой перекос не может не сказаться на финансовом состоянии производства.

сетей вызвала желание пересмотреть цены закупки и снизить их на 15 и более процентов. Сети придумывают различные поводы не рассчитывать за полученную молочную продукцию или компенсировать свои потери за счет поставщика.

Придуманы такие способы отъема денег, как штрафы за недопоставки в заданных размерах – 10 тыс. руб. за каждую единицу товара (например, за пакет молока, раздавленный при приемке); за ошибку при заполнении документов штраф в размере 15% от стоимости оформленной партии; если же товар привезен не на новой машине, ко-

торая вдруг не понравилась приемщику, то товар не примут и взыщут штраф, кратный стоимости «недоставленной партии». Помимо этого, любые исследования, проведенные сетью самостоятельно, не могут быть оспорены поставщиком и т. д. Все это реальные пункты реальных договоров, и это далеко не весь перечень так называемых капканов, расставленных в сетях. Ощущение, что либо они «пилят сук, на котором сидят», либо, препятствуя прохождению качественной Кубанской продукции и наполняя прилавки дешевой, без оглядки на ее качество, и вызывая недовольство общества состоянием отечественного молочного рынка, умышленно сохраняют «отложенный спрос» на импортные молочные продукты, временно отсутствующие сейчас на полках, на случай отмены эмбарго.

Создается ощущение, что молочную отрасль проверяют на прочность.

Кубанские производители не экономят на качестве и идут на осознанные затраты на поддержание его на должном уровне, а не гонятся за сверхприбылью за счет выпуска фальсификатов – это наш осознанный выбор. И мы хотим, чтобы эта позиция, которая бесспорно достойна уважения, была услышана на всех уровнях. Да, не все они столь искусны в вопросах торговли, что, безусловно, создает соблазн у ритейла этим воспользоваться и навязать свои «правила игры».

Хочется надеяться, что торговые сети будут выстраивать с Кубанской молочной отраслью именно партнерские отношения, и мы не получим обратной негативной реакции, даже общаясь на «неудобные» темы и открыто высказывая друг другу свои пожелания и ожидания. **МС**

Система подачи, сохраняющая качество продукта



Вакуумный шприц KARL SCHNELL – это точное дозирование, простота использования и высокий стандарт гигиеничности.

Вакуумные шприцы KARL SCHNELL объединяют в себе современный процессинг и технологическое ноу-хау. Эти машины отличает порционирование с точностью до грамма, плотная фасовка без воздушных пузырьков и максимальная производительность. Интеллектуальная концепция шприца предполагает подключение к нему приставки, а также подключение его к центральной системе управления.

Основные задачи, для выполнения которых предназначен вакуумный шприц, это дозирование и фасовка средних и больших объемов плавленных сыров и плавленных сырных продуктов. Чаще всего производится фасовка горячего жидкого плавленого сыра непосредственно в фасовочный термоформовочный автомат, а также фасовка в колбасы. Для этого могут быть подключены любые из существующих клипсаторов – автоматические, полуавтоматические или ручного управления. В зависимости от типа оболочки колбасный плавленый сыр может также подвергаться копчению.

Следующий вариант применения шприца – это фасовка и формовка пастообразных творожных сыров или подобных продуктов с помощью диафрагмы KARL SCHNELL. Эта универсальная приставка настраивается и запускается непосредственно с панели

управления вакуумного шприца. Форма конечного продукта может быть разной – круглой, продолговатой, а также сложной и нестандартной.

Вакуумный шприц KARL SCHNELL – это точное дозирование, простота использования и высокий стандарт гигиеничности.

Ключевым элементом вакуумного шприца KS является уникальная система подачи.

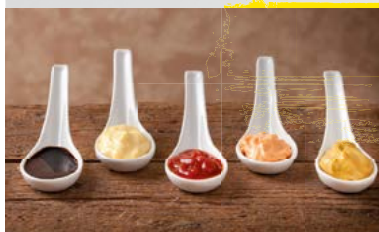
Насос с внутренней шестеренкой обеспечивает щадящую подачу продукта, а объем камеры подачи всегда одинаковый. Такая система подачи исключает периодическое повышение давления, ведущее к повреждению продукта, которое может происходить в традиционных системах.

Поскольку водокольцевой вакуумный насос создает вакуум в системе подачи и при высоких температурах, а термостойкие уплотнения выдерживают температуру до 95 °С, может осуществляться качественная фасовка очень горячих продуктов.

Система подачи KS работает практически без износа и осуществляет высокоточную дозировку. Это минимизирует затраты на техническое обслуживание и позволяет фасовать продукт без нежелательных потерь. Для мойки необходим демонтаж всего лишь нескольких подвижных деталей конструкции.

Кроме того, большая глубина производства KARL SCHNELL гарантирует надежность и постоянно высокое качество. **Р**

KS ПРОЦЕСС-АВТОМАТ



ВСЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ В ОДНОЙ МАШИНЕ



ОДНА МАШИНА БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ



Производство молока в ЛПХ – миф

Показатели производства сельскохозяйственной продукции в личных подсобных хозяйствах (ЛПХ) включены во все официальные отчеты органов государственной статистики, в прогнозы и программы профильных ведомств. Однако объективность данных по производству молока в ЛПХ и целесообразность учета ЛПХ при оценке ситуации на молочном рынке вызывает вопросы. Центр изучения молочного рынка провел анализ официальной статистики на предмет соответствия декларируемых данных реальности.

Для того чтобы разобраться в ситуации с объемами производства молока в ЛПХ, стоит для начала вспомнить юридическую формулировку данного понятия. Согласно Федеральному закону от 7 июля 2003 года № 112-ФЗ «О личном подсобном хозяйстве», ЛПХ является формой непредпринимательской деятельности по производству и переработке сельскохозяйственной продукции, направленной на удовлетворение личных потребностей. Молоко, произведенное в ЛПХ, не является товарным согласно букве закона и в соответствии с реальным положением вещей, когда у ЛПХ нет законных способов реализации своей продукции на рынке, не считая организации сбыта через систему кооперации, которая на текущий момент фактически не действует в стране.

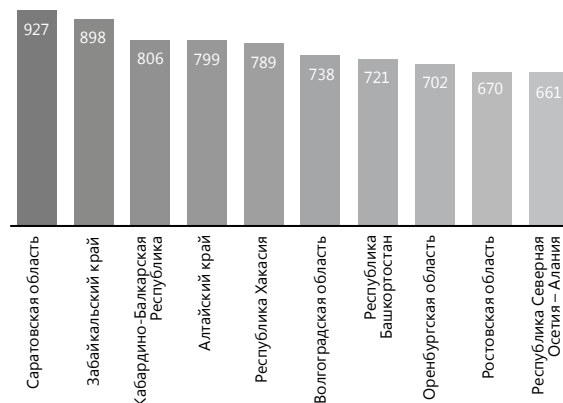
Молоко, произведенное в ЛПХ, не поступает на рынок, и поэтому учет данного показателя при анализе и прогнозе ситуации на рынке искажает реальную картину. Даже если учесть, что молоко, произведенное в ЛПХ, потребляется гражданином, ведущим хозяйство, и членами его семьи, данные официальной статистики выглядят настолько завышенными, что этот показатель нельзя использовать и для расчета потребления молока и молочной продукции.

Центр изучения молочного рынка на основе официальных данных Федеральной службы государственной статистики (Росстат) составил рейтинг регионов по производству молока на душу сельского населения (то есть населения, которое произвело и потребило это молоко). В топ-10 рейтинга вошли Саратовская, Волгоградская, Оренбургская и Ростовская области, Забайкальский и Алтайский края, Республика Хакасия, Башкортостан, Северная Осетия – Алания, Кабардино-Балкарская Республика.

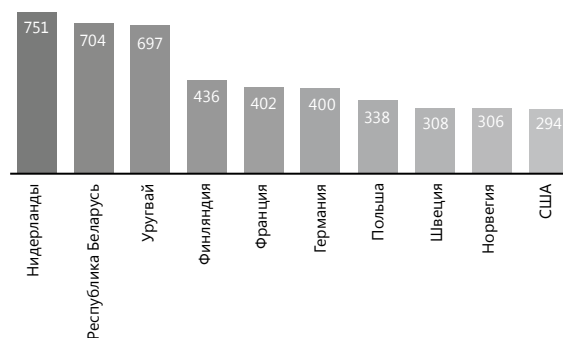
В Саратовской области, возглавившей рейтинг, ЛПХ, согласно данным официальной статистики, должны производить 927 кг на душу сельского населения. В регионе в 2015 году сельское население составляло 616 тыс. человек, 24,7% от общей численности населения в регионе. ЛПХ, по официальным данным, произвели 570,8 тыс. тонн молока, в четыре раза больше, чем сельхозпредприятия и крестьянские фермерские хозяйства, вместе взятые. Производство молока в КФХ и СХП на душу населения составило 63,3 кг в год.

В Забайкальском крае, если верить официальной статистике, ЛПХ произвели 316,3 тыс. тонн молока, в 13 раз больше КФХ и СХП. Показатель производства молока в ЛПХ на душу сельского населения превысил производство товарного молока в 39 раз, составив 898 кг.

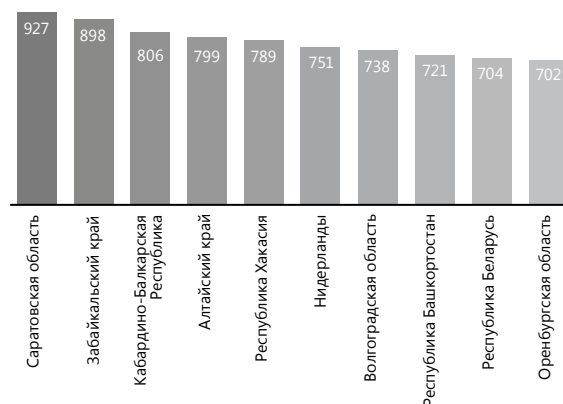
Топ-10 регионов по производству молока в ЛПХ на душу сельского населения



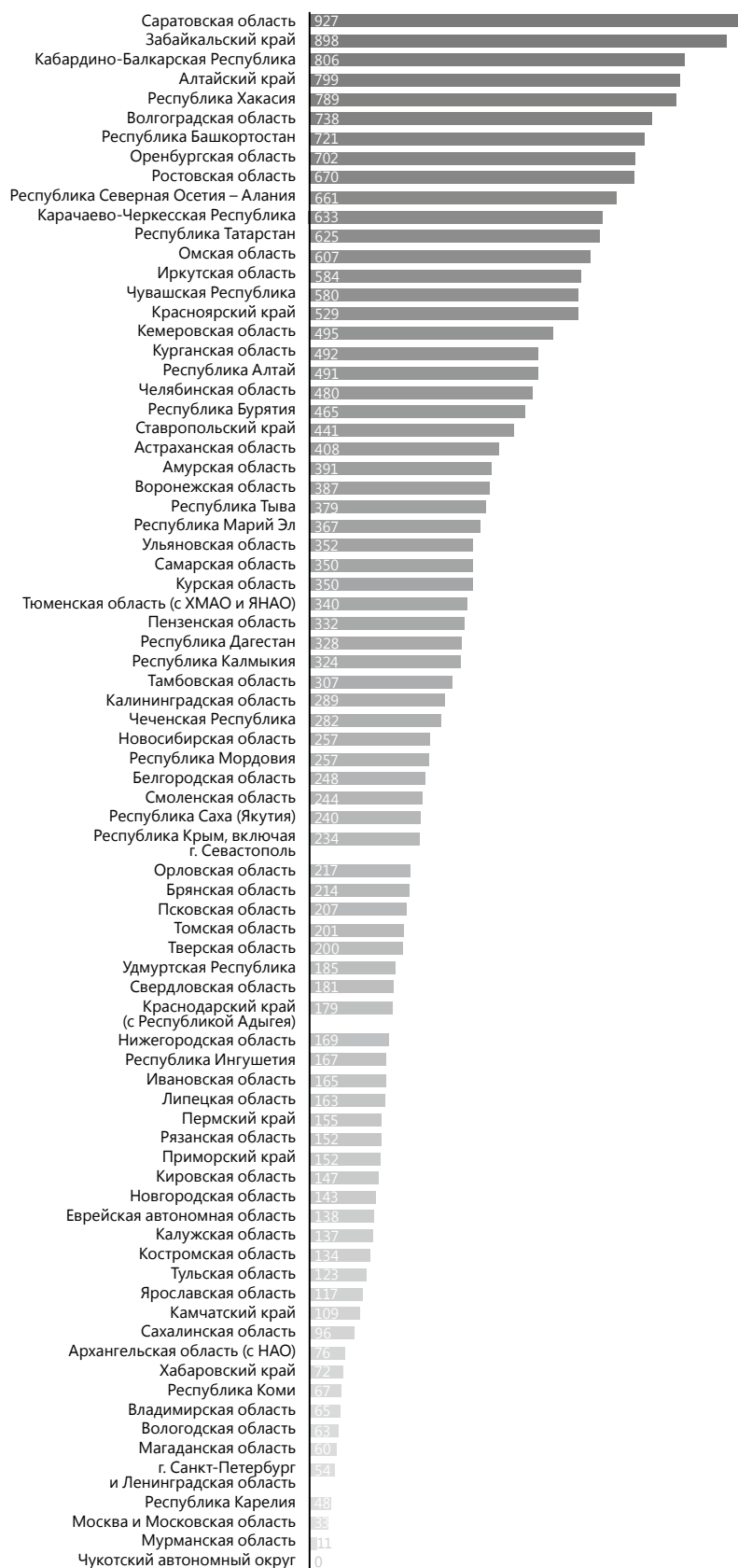
Производство молока в ЛПХ на душу населения, кг в год



Производство молока в ЛПХ на душу населения, кг в год



Общий рейтинг российских регионов по производству молока в ЛПХ на душу населения



Если верить официальным данным, то российские регионы, вошедшие в данный рейтинг, значительно опережают многие страны мира, известные высокими показателями производства и потребления молока и молочной продукции.

По уровню производства молока на душу населения с российским топ-10 могут сравниться только Нидерланды (751 кг) и Республика Беларусь (704 кг).

Подобные сравнения заставляют задуматься о завышении показателя производства молока в секторе ЛПХ во многих регионах страны. Это делается для повышения общих показателей производства и самообеспеченности сырым молоком отдельных регионов и Российской Федерации в целом. Принципиальная позиция Центра изучения молочного рынка заключается в том, что учет личных подсобных хозяйств в оценке ситуации на молочном рынке РФ является не только нецелесообразным, но и в какой-то мере вредным, искажающим реальное положение вещей.

«ЛПХ нельзя полностью списывать со счетов, однако в ситуации полной непрозрачности деятельности данной категории хозяйств рассматривать их в качестве полноправных участников рынка невозможно. Стоит отметить, что вес ЛПХ активно снижается, а в ряде регионов он уже практически равен нулю. Существенное значение для этого имеет реализуемая государством уже в течение нескольких лет программа грантовой поддержки начинающих фермеров, которая имеет целью легализовать теневое производство молока под прикрытием ЛПХ. Благодаря данной поддержке практически все более или менее весомые производители сырого коровьего молока уже перешли в формат КФХ и ИП, официализировали свои доходы и платят налоги. Однако этого недостаточно. Объективно говоря, необходимо вообще избавиться от ЛПХ как субъекта производства молока. Само по себе деление всех производителей на сельхозорганизации, крестьянско-фермерские хозяйства и личные подсобные хозяйства – нонсенс. Во всем мире существует понятие «фермер», вне зависимости от его размера, поголовья стада или объема производства молока. Главным признаком фермера является то, что он производит молоко официально, официально реализует его и платит налоги. Этим проверенным путем должна идти и наша страна. Важно понять, хотим ли мы реально увеличивать производство молока, увеличивая, в том числе, поступления налогов в бюджет, или скрывать друг от друга реальную картину рынка», – отметил директор Центра изучения молочного рынка Михаил Мищенко.

В данной ситуации логичным представляется усиление контроля и учета в отношении ЛПХ. Разумной мерой в этом отношении выглядело предложение Минсельхоза о взаимоувязывании площади земель, используемых хозяйством с поголовьем сельхозживотных, которое было озвучено в августе 2015 года, но натолкнулось на активное общественное противодействие.

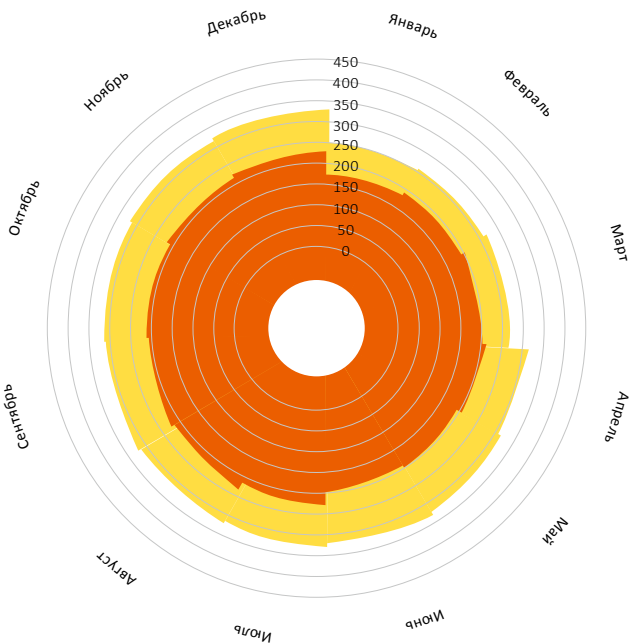
Стоит отметить, что Министерство сельского хозяйства РФ в настоящий момент готовит поправки в закон о личном подсобном хозяйстве, внесение которых усилит контроль за количеством сельскохозяйственных животных, птиц и пчел в ЛПХ. **МС**

Источник: Росстат

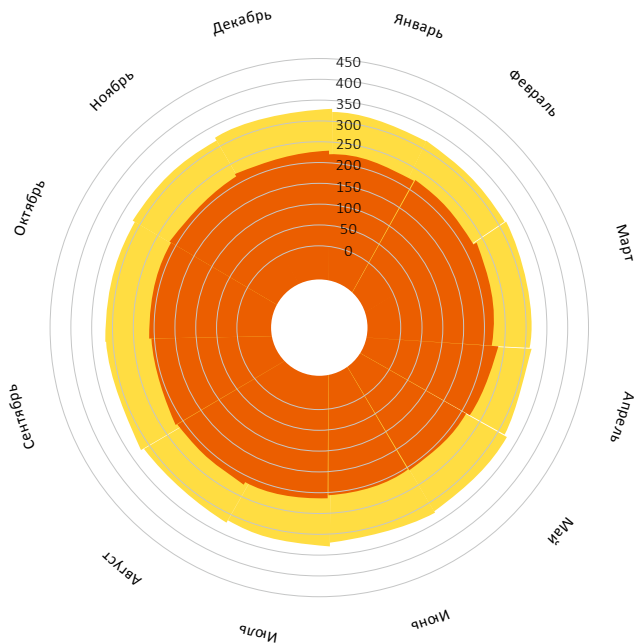
Динамика цен на сливочное масло

Цены заводов-производителей

Цена на полке



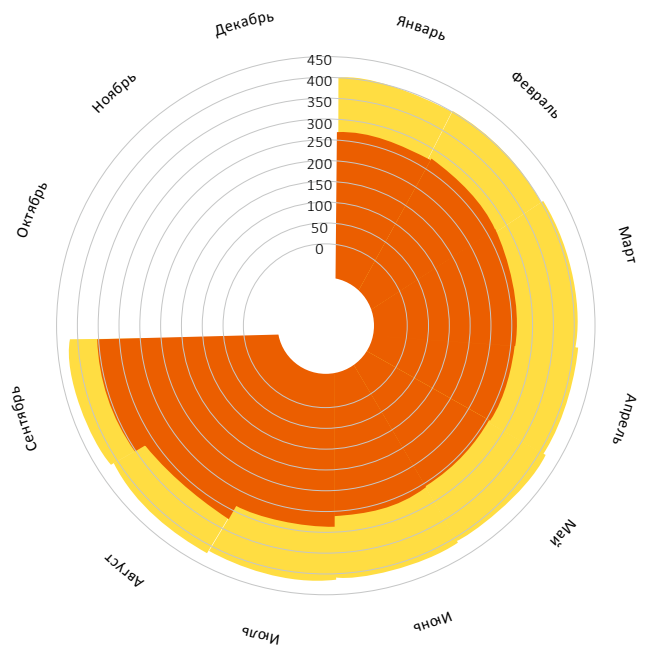
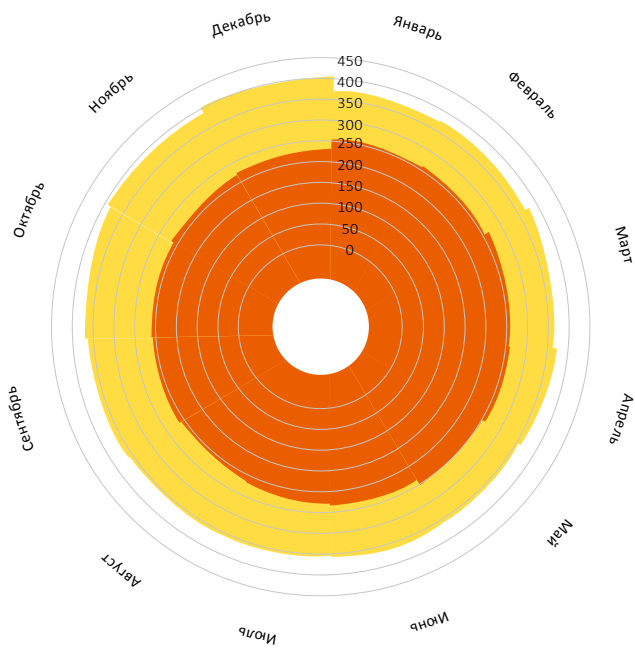
2013



2014



Как пищевой продукт, сливочное масло обладает высокой калорийностью (традиционное масло – 748 ккал / 100 г), легко усваивается организмом (91 %). Основные физические параметры: температура плавления 32–35 °С, температура затвердевания 15–24 °С, удельная теплота сгорания 32,7 МДж/кг.





Ритейлеров обязали изъять из продажи молочную продукцию PepsiCo из-за вируса ящура

Московское управление Роспотребнадзора разослало крупнейшим ритейлерам письмо с требованием изъять из продажи 4 тыс. тонн молочной продукции, произведенной на принадлежащем компании PepsiCo предприятии, пишут «Ведомости». Причина – вспышка вируса ящура, которую зафиксировало управление Россельхознадзора по Владимирской области в компании «ВКВ», поставившей молоко принадлежащей PepsiCo «Холдинговой компании Ополе».

С полок сетей должны быть убраны, в частности, кефир жирностью 1 и 3,2%, молоко и простокваша. Письма были направлены в «Атак», «Дикси», «Перекресток», «Ашан», «Биллу». Представители «Перекрестка» и «Дикси» подтвердили факт получения письма. В «Дикси» «Секрету» сообщили, что продукция была «убрана с полок в течение часа».

«Ополе» в 2011 году перешло под контроль крупнейшей пищевой компании России «Вимм-Билль-Данн». В том же году «Вимм-Билль-Данн» был приобретен PepsiCo. Представители Роспотребнадзора и «Вимм-Билль-Данн» не были доступны на момент публикации для оперативного комментария.

Обновлено: В компании PepsiCo «Секрет» заверили, что вирус ящура не может быть обнаружен в продукции, поскольку он неустойчив к высоким температурам и быстро погибает при нагревании до 60° С. «В продукции не мог быть обнаружен вирус ящура, поскольку вирус погибает при термической обработке», – рассказали PepsiCo.

www.secretmag.ru

Минфин РФ предлагает уменьшить бюджетные расходы на АПК в 2016 году на 9,4%

Минфин РФ выступил с предложением уменьшить бюджетные расходы на госпрограмму развития сельского хозяйства и регулирования

рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия в 2016 году на 9,4% – до 214,791 млрд руб. Об этом говорится в проекте поправок в закон о бюджете на 2016 год, размещенном на федеральном портале проектов правовых актов.

На развитие растениеводства предлагается направить на 7,3% меньше средств – 59,006 млрд руб., на развитие животноводства – на 3,1% меньше, 37,061 млрд. Финансирование развития мясного скотоводства может сократиться на 1,3% – до 9,224 млрд руб., молочного скотоводства – на 9,8%, до 23,984 млрд, мелиорации – на 13,3%, до 7,576 млрд руб.

Бюджетные средства для поддержки малых форм хозяйствования предлагается сократить на 24,1%, до 10,578 млрд руб., развития сельских территорий – на 9,9%, до 14,383 млрд, развития оптово-распределительных центров и инфраструктуры системы социального питания – на 30,8%, до 3,276 млрд руб.

Согласно бюджету на 2016 год, расходы на госпрограмму развития АПК России составляют 237 млрд руб. Однако впоследствии было принято решение сократить финансирование программы. Российские власти заявляли о планах направить на развитие отечественного АПК 215 млрд руб. в этом году.

ИД «СФЕРА»



У бактериальных заквасок для молочной продукции будет свой ГОСТ. Обсуждена первая редакция

Обсуждение первой редакции проекта ГОСТ «Закваски бактериальные для молочной продукции. Общие технические условия» в рамках его публичного рассмотрения было организовано дирекцией по инициативе участников Союза и компаний – производителей заквасок. В ходе совещания участники обсудили вопросы и замечания к проекту ГОСТа в части области распространения стандарта терминов и определений технических требований к закваскам, методам контроля показателей, маркировке заквасок спра-

вочной и рекомендуемой информации, устанавливаемой в приложениях к ГОСТу. Разработчики приняли большинство предложений, по отдельным вопросам было предложено вынести их на согласование.

Для справки: проекты ГОСТа, находящиеся в настоящее время в стадии публичного рассмотрения на сайте МГС, должны быть направлены членам ТК470/МТК532 в октябре 2016 года после их официального направления разработчиками в секретариат ТК470 со сводкой отзывов по результатам публичного рассмотрения. Предполагаемая дата очередного заседания Технического комитета – конец ноября – начало декабря 2016 года.

По результатам обсуждения принято решение о доработке проекта и направлении его на официальное согласование в ТК470/МТК532 после окончания стадии его публичного рассмотрения на сайте МГС.

Молочный союз России



Россельхознадзор задержал 16 тонн немецкого и украинского сыра

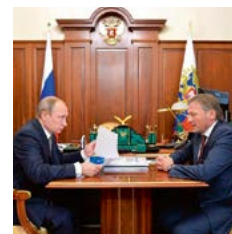
13 октября 2016 года в поселке Разумное (Белгородская область) был задержан автомобиль с прицепом, в котором находилось более 16 тонн сыра производства Германии и Украины, о чем свидетельствовали этикетки на упаковке, сообщает The DairyNews со ссылкой на пресс-службу Россельхознадзора.

По документам продукция якобы была выработана курским производителем и направлялась в Москву. Как пояснили в ветеринарном ведомстве, на основании приказа президента продукция была изъята и уничтожена на полигоне бытовых отходов «Экотранс».

Это уже четвертое с начала месяца задержание крупных партий нелегально ввезенной в Россию животноводческой продукции.

В общей сложности с начала 2016 года Управлением Россельхознадзора по Белгородской области уже выявлено более 90 тонн животноводческой продукции, запрещенной к ввозу в РФ.

The DairyNews



Минсельхоз считает, что назначение оператором ФГИС ветеринарии Россельхознадзора согласовано

Минсельхоз России внесет в правительство проект постановления, наделяющий Россельхознадзор полномочиями оператора ФГИС ветеринарии, как только будут получены заключения, предусмотренные регламентом Правительства РФ. Об этом в письме уполномоченному при президенте РФ по защите прав предпринимателей Борису Титову сообщила замминистра сельского хозяйства Виктория Абрамченко (13 октября была назначена главой Росреестра). Копия письма имеется в распоряжении Milknews.

Абрамченко в своем письме отметила, что проект постановления уже «согласован заинтересованными органами исполнительной власти», и добавила, что «на проект постановления получено положительное заключение по результатам оценки регулирующего воздействия». Однако, по данным Milknews, на сегодня претензии к проекту, подготовленному Минсельхозом, остаются у Минфина и Минсвязи.

Ранее Титов направил в Минсельхоз письмо, в котором от имени бизнес-сообщества выразил обеспокоенность тем, что в соответствии с подготовленным аграрным ведомством проектом постановления правительства полномочия оператора ФГИС ветеринарии должны перейти Россельхознадзору. В частности, бизнес-омбудсмен указывал на то, что ведомство является одним из непосредственных участников отношений в области ветеринарного надзора, и наделение его инструментами воздействия на других участников приведет к злоупотреблениям.

Кроме того, Титов отмечал, что разработанные Россельхознадзором ведомственные системы, которые предлагается внедрить в структуру ФГИС, уязвимы. Бизнес, как и прежде, предложил полномочия по созданию, развитию и эксплуатации ФГИС возложить на Минсельхоз России.

Milknews



Источник: по материалам организаторов



Досье

Событие:

WorldFood Moscow

Дата:

12–15 сентября 2016 года

Место:

ЦВК «Экспоцентр»

Участники:

1433 российских и зарубежных поставщика продуктов питания и напитков из 65 стран мира

Посетителей:

28 922 человека

WorldFood Moscow: заключены миллионные контракты на поставку продуктов питания

С 12 по 15 сентября в Москве состоялась 25-я юбилейная Международная выставка продуктов питания WorldFood Moscow. Организатором этого мероприятия выступила Группа компаний ITE, лидер в организации выставок в России.

В этом году в выставке WorldFood Moscow приняли участие 1433 российских и зарубежных поставщика продуктов питания и напитков из 65 стран мира. Среди зарубежных участников наиболее крупные национальные экспозиции в этом году представили Италия, Египет, Иран, Марокко, Корея, Южная Африка, Китай, Алжир, Иордания, Узбекистан впервые выступили на WorldFood Moscow в формате национальных экспозиций. В церемонии торжественного открытия выставки приняли участие руководители Министерства сельского хозяйства Российской Федерации и Россельхознадзора, члены Совета Федерации, руководители российских отраслевых ассоциаций, представители зарубежных отраслевых министерств и торговых ассоциаций, чрезвычайные и полномочные послы стран – участниц выставки.

За 25 лет проведения выставка WorldFood Moscow по праву заслужила репутацию важнейшей площадки для расширения сотрудничества, которая позволяет отечественным компаниям представить свою продукцию, расширить рынок сбыта и найти новых партнеров, а зарубежным компаниям – предложить качественное сырье для

производства продуктов питания, найти партнеров для организации совместных производств продуктов питания и дополнить своей продукцией существующий на российском рынке ассортимент.

В рамках выставки World Food Moscow состоялись серии B2B-переговоров между зарубежными поставщиками и представителями российских торговых сетей. Так, в ходе встречи «Россия – Эквадор: B2B-переговоры» представители 11 эквадорских компаний провели 70 перекрестных деловых встреч с российскими ритейлерами, в ходе которых предварительная сумма запланированных контрактов составила 11,9 млн долл.

Представители компаний из Узбекистана провели серию переговоров с российскими партнерами на предмет установления взаимовыгодных долгосрочных отношений в сфере организации поставок продуктов питания, а также свежей и переработанной плодовоовощной продукции из Республики Узбекистан. По итогам выставки будут заключены экспортные контракты и меморандумы о сотрудничестве на сумму более 2 млн долл. США.

С целью повышения эффективности бизнес-контактов экспонентов

WorldFood Moscow со специалистами по закупкам розничных торговых сетей, принимающих решение о поставках различных продуктов на полки отечественных магазинов, в рамках выставки работал Ритейл-центр, где представители поставщиков смогли провести прямые переговоры с представителями торговых сетей.

Для представителей прессы был организован специальный тур по стендам крупнейших экспозиций зарубежных стран и российских производителей. Журналисты посетили коллективные экспозиции Италии, Кореи, Бразилии, Турции, где руководители национальных делегаций рассказали о перспективах экспорта в Россию продуктов питания из этих стран.

Традиционно выставку WorldFood Moscow сопровождала обширная программа деловых мероприятий, которые служат дополнительным инструментом привлечения посетителей и поддерживают коммерческую эффективность выставок.

В 2017 году 26-я Международная выставка продуктов питания WorldFood Moscow будет проходить с 11 по 14 сентября в ЦВК «Экспоцентр». **MC**



Досье

Событие:

Агропродмаш-2016

Дата:

10–14 октября 2016 года

Место:

ЦВК «Экспоцентр»

Участники:

732 компании из 32 стран Европы, Азии и Америки. Германия, Индия и Китай организовали национальные экспозиции. Россию на выставке представили 395 компаний.

Посетителей:

около 22 000 человек



Источник: по материалам организаторов

«Агропродмаш-2016»

С 10 по 14 октября 2016 года в Москве в Центральном выставочном комплексе «Экспоцентр» прошла 21-я Международная выставка оборудования, машин и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш-2016».

Выставка, организованная «Экспоцентром», проводилась при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ, Министерства промышленности и торговли РФ, Федерального агентства по рыболовству, под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ.

Выставка «Агропродмаш-2016» продемонстрировала технологические решения для самых разных отраслей индустрии продовольствия, что, безусловно, способствовало эффективному взаимодействию поставщиков оборудования и ингредиентов с производителями продуктов питания и напитков.

19 тематических салонов выставки продемонстрировали положительную динамику и ознакомили специалистов отрасли с новыми участниками, брендами, технологическими решениями.

154 компании из 20 стран стали участниками самого масштабного салона решений для мясной отрасли. Своё новое оборудование представили его постоянные участники: «Бегарат», «Матимэкс», «Антес», GEA, MPS, Marel, Jarvis, Sventa, «Единство», «Стар», Marel Foodsystems, «Кон» и другие, а также дебютанты – немецкие компании Autotherm и Voran и российские – «Виста» и «Рутекс».

Многие участники салона увеличили площадь стендов. Вырос также раздел птицеводства и птицепереработки, в котором приняли участие такие известные фирмы, как Foodmate, «Алвик Центр», Hartmann, Meyn Food Processing Technology.

На выставке «Агропродмаш-2016» был представлен проект «Экспоцентр» – за выставки без контрафакта», направленный на уменьшение случаев демонстрации контрафактных товаров на смотрах.

Масштабная деловая программа затронула ключевые темы 2016 года: актуальные вопросы в мясной промышленности, инновационные решения в молочной, хлебопекарной и кондитерской отраслях, в сфере переработки овощей и фруктов, а также современные технологии по переработке рыбы.

В рамках выставки «Агропродмаш-2016» состоялось Отраслевое совещание по машиностроению для пищевой и перерабатывающей промышленности, на котором директор Департамента сельскохозяйственного, пищевого и строительно-дорожного машиностроения Минпромторга России Евгений Корчевой встретился с ведущими производителями машин и оборудо-

вания. Стороны обсудили взаимодействие министерства и представителей производственных компаний, а также вопросы по разработке Стратегии развития машиностроения для пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года.

Крупнейшей деловой встречей переработчиков молока и молочной продукции, поставщиков российского и иностранного оборудования стал XI Всероссийский форум «Инновационные технологии и оборудование в молочной промышленности». Организатором выступила Конгрессно-выставочная компания «Империя», генеральным партнером – АО «Экспоцентр».

В форуме приняли участие более 120 топ-менеджеров отрасли. Их выступления затронули самые острые проблемы молочной промышленности. Докладчики сделали акцент на конкретных путях выхода из сложившегося системного кризиса: кризиса дороговизны кредитов, дефицита молока, меняющихся законодательных правил. Обсуждались и перспективные технологии переработки, хранения и транспортировки молочной продукции. **МС**

ВЫСТАВКА №1 В РОССИИ*



ПРОД ЭКСПО

**6—10
февраля 2017**

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

Организатор:



При поддержке Министерства
сельского хозяйства РФ

Под патронатом Торгово-промышленной
палаты РФ

Россия, Москва, ЦВК «Экспоцентр»

www.prod-expo.ru

**Проверенные рецепты
для успешного бизнеса**

* Согласно Общероссийскому рейтингу выставок. Подробнее о рейтинге — www.exporating.ru

18+



Реклама



www.TOPSALE.TODAY

мясная

молочная

хлебная

кондитерская

птицепром

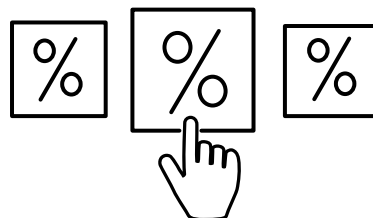
рыбная сфера

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

распродажи. скидки. акции.

1.

Выбери купон с акцией, получи спецпредложение



2.

Свяжись с продавцом, получи подробную информацию



3.

Заключи выгодную сделку





МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ СЕТЕЙ И ПОСТАВЩИКОВ ФРЕШ-КАТЕГОРИИ

VII БИЗНЕС ФОРУМ FRESH FOOD RUSSIA 2016



23–24 НОЯБРЯ

МОСКВА, ЦЕНТР МЕЖДУНАРОДНОЙ ТОРГОВЛИ

VII МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ: СВЕЖАЯ ПРОДУКЦИЯ. СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО В РОЗНИЧНЫХ СЕТЯХ

ФИРМЕННАЯ РОЗНИЦА ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

В ПРОГРАММЕ:

- **Свежая продукция в сетях.** Новые тренды и стратегии развития категорий, профессиональный сорсинг и развитие отношений с российскими агро холдингами, мясными и молочными комбинатами, хлебопекарными производствами.
- **Технологии повышения качества свежей продукции в сетях:** от приёма до реализации в торговом зале. Взаимная ответственность поставщика и сети.
- **Прямой импорт как инструмент сдерживания цен.** Как сократить издержки и снизить

себестоимость продуктов? Опыт взаимодействия с производителями из стран Латинской Америки, Ближнего востока, СНГ (Армения, Узбекистан).

- **Исследования потребительских предпочтений.** Развитие ассортимента собственного производства в категориях: мясной цех; рыбный ряд; пекарня; кулинария.
- **Прорыв в фирменной рознице.** Современный магазин производителя. В фокусе: смена концепции, повышение конкуренто-

способности ассортимента, новый взгляд на сервис.

- **Тренд: здоровое питание.** Как продавать эко-продукты в сетях? От поиска «правильных» поставщиков до продвижения ассортимента.
- **Фреш логистика.** Новые технологии сохранения качества.
- **Оборудование для собственного производства.** Разумные инвестиции в качественную продукцию.

УЧАСТВУЮТ 300+ ДЕЛЕГАТОВ:

- Коммерческие директора розничных сетей, директора по закупкам, руководители товарных направлений категорий: ОВОЩИ, ФРУКТЫ, МЯСО, РЫБА, МОЛОКО, ЯЙЦА, ХЛЕБ, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
- Директора по собственному производству розничных сетей.
- Производители, поставщики, дистрибьюторы свежих продуктов.
- Руководители фирменной розницы производителей
- Главные технологи и директора по качеству сетей.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ FRESH FOOD RUSSIA:

◆ СЕССИЯ КОММЕРЧЕСКИХ ПЕРЕГОВОРОВ О ЗАКУПКАХ.

Овощи, фрукты, мясо, рыба, молоко, яйца, хлеб, кондитерские изделия.

◆ 25 НОЯБРЯ ДЕЛОВАЯ ЭКСКУРСИЯ

НА САМЫЕ ТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ОБЪЕКТЫ МОСКВЫ.



+7 (495) 785-22-06



info@b2bcg.ru



www.b2bcg.ru



http://app.b2bcg.ru

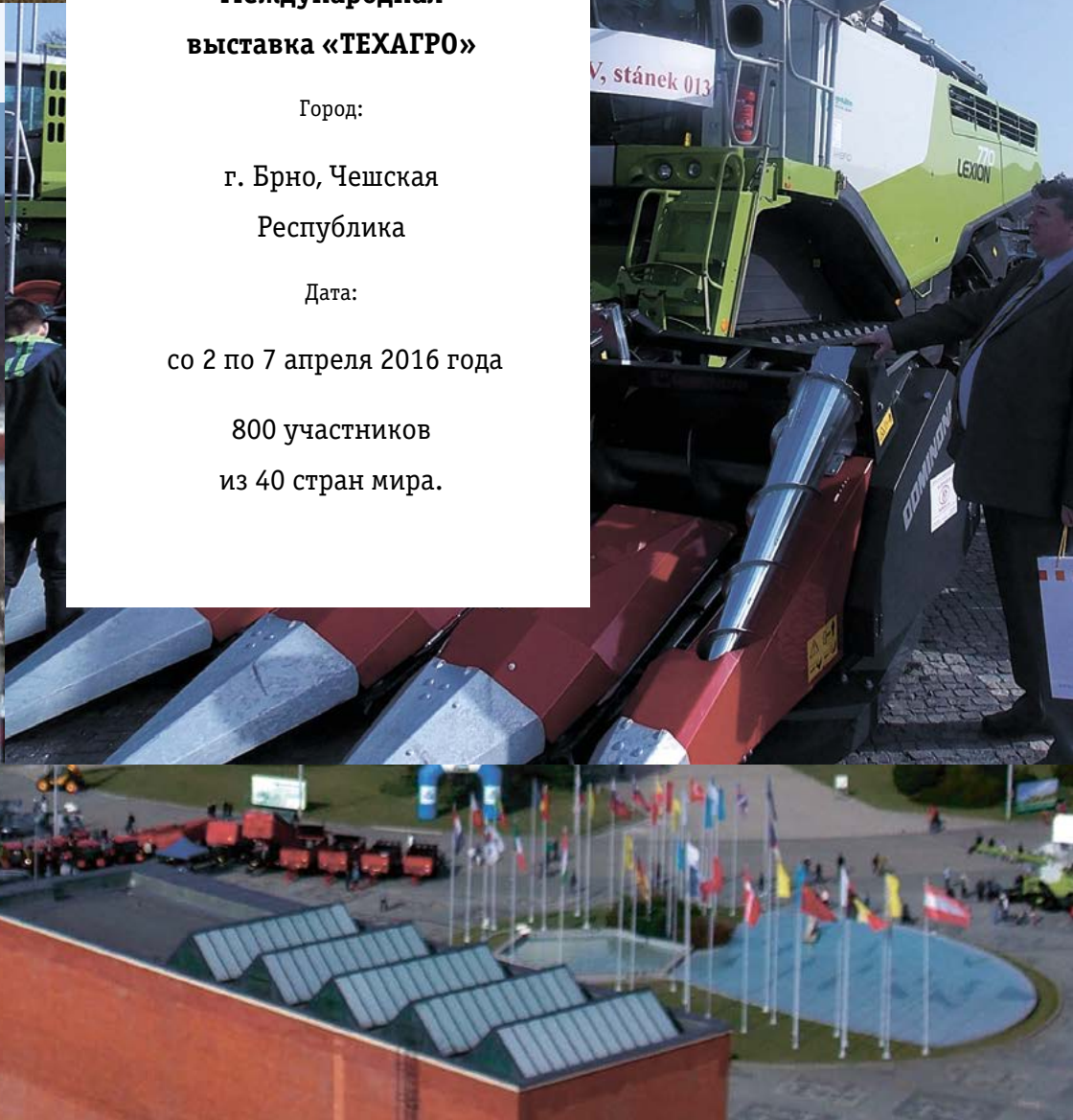
На правах
рекламы
BBCG
B2B Conference Group



Выставка:
**Международная
выставка «ТЕХАГРО»**

Город:
г. Брно, Чешская
Республика

Дата:
со 2 по 7 апреля 2016 года
800 участников
из 40 стран мира.





Автор:



Светлана Клепикова

Фото: Светлана Клепикова

«ТЕХАГРО» ждет российских сельхозтоваропроизводителей

Со 2 по 7 апреля 2016 года в г. Брно, Чешская Республика, проходила крупнейшая в Центральной Европе Международная выставка «ТЕХАГРО». Производители сельхозтехники, животноводческой, молочной, мясной отраслей представили свою продукцию на суд посетителей выставки и профессионалов. На территории в 86 тыс. кв. метров разместили свои экспонаты и стенды 800 участников из 40 стран мира.

Несмотря на то, что первый день считается официальным – это и посещение выставки чиновниками высшего ранга Чешской Республики, и протокольные встречи официальных делегаций Финляндии, Боснии и Герцеговины, Болгарии, ЕЭК и др., выставку посетили более 30 тыс. человек. На «ТЕХАГРО» побывала и делегация Татарстана во главе с президентом республики Рустамом Нургалиевичем Миннихановым. Именно в это время в Брно проходили Дни Татарстана.

К сожалению, российские представители присутствовали на выставке только как гости, стендов сельхозтоваро-

производителей России не было. Как сказал в интервью нашему изданию директор сельхозвыставок Ян Кубена: «Мы уже давно стремимся привлечь на «ТЕХАГРО» российских сельхозтоваропроизводителей. К сожалению, нам пока этого сделать не удалось. Наверное, не хватает поддержки на самом высоком российском уровне».

Ну а члены Евразийской экономической комиссии, специально приехавшие в Брно для участия в деловой программе выставки, провели ряд продуктивных встреч. Особый интерес у делегации вызвали павильоны, посвященные молочному животноводству.







На встрече с представителями Союза животноводов Чешской Республики Джозеф Кучера, президент союза, рассказал о проблемах, с которыми сталкиваются чешские молочники. Сегодня в Чехии производится сырого молока значительно больше, чем необходимо для потребления и переработки. Поэтому молокопроизводители ищут дополнительные рынки сбыта для своей продукции. Российский рынок для них наиболее привлекателен. Но существующие на сегодня определенные барьеры не позволяют, к неудовольствию чешских животноводов, зайти на наш рынок.

Интересной оказалась встреча с Люмиром Груссманном, генеральным директором GENOSERVICE Corp a.s. На стенде компании были представлены различные проекты, направленные на эффективное и осмысленное управление молочными фермами в любом регионе мира. Люмир Груссманн хорошо знаком и с российским животноводством. Он в России основал компанию «Геносервис Рус» и Ассоциацию производителей КРС голштинской породы.

Обсудили представители ЕЭК с руководителями выставочного комплекса Брно Яном Кубена и Радославом Клепачом перспективы дальнейшего сотрудничества в сфере выставочной деятельности.

Ну а чешские аграрии и предприниматели надеются на следующей выставке увидеть своих российских коллег. **MC**

женские правила

Гость:

Елена Репина,
генеральный директор Автономной
некоммерческой организации «Центр
разработки и внедрения передовых
агротехнологий «Русский фермер»

Беседовала:

**Виктория
Паленова**



Елена Репина:

«Честность для меня имеет определяющее значение»

Елена Александровна Репина.

Место рождения: город Киров
Кировской области.

Образование:
ветеринарный врач, кандидат
биологических наук.

Работает:
руководитель АНО «Центр
разработки и внедрения
передовых агротехнологий
«Русский фермер».

На руководящей
должности 9 лет.

Основные достижения в карьере:
создала команду
профессионалов-
единомышленников и крепкое
стабильное предприятие.

Не замужем.

Заядлая театралка.

Заратустра Ницше в одной из своих песен говорит: «Извилист путь великих людей и рек, извилист, но к верной цели ведет. В этом мужество их заключается, путей извилистых нисколько не страшатся». Наверное, не случайно именно эти слова стали своеобразным девизом Елены Репиной. Не страшась извилистых путей, она, как и ее герой, идет к поставленной цели.

– Елена, вот уже девять лет вы возглавляете «Русский фермер». Скажите, почему вы предпочли работу в сельском хозяйстве? По призванию или продолжение семейной династии? Кто или что повлияло на ваш выбор?

– В сельском хозяйстве никто из моей семьи никогда не работал, все сугубо городские жители. Как и все ветврачи, я начинала свой путь с работы в клинике с мелкими животными, но девять лет назад решила кардинально изменить сферу деятельности и начала работать помощником инвестора в агробизнес. Первоначально нужно было отладить производственные процессы, поскольку нашей целью было сделать хозяйство прибыльным. Сейчас я являюсь совладельцем этого хозяйства.

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

– Когда решила работать в колхозе. Вся семья была в шоке и года три еще думали, что наиграюсь и брошу.



Женщина должна руководить «железной рукой в лайковой перчатке». Самодурства и метаний коллектив не прощает. Четко сформулированная и доведенная до всех цель – это уже половина успеха. Если рядовой сотрудник может принести свои проблемы или настроение на работу, то руководитель не имеет права на такую роскошь.

Я часто общаюсь с нашими покупателями, с партнером обсуждаем тенденции рынка, что нового происходит и куда все движется. Главное, на мой взгляд, если нужны новые идеи, необходимо «выходить» из кабинета, из зоны комфорта, попробовать что-то новое.



ной жизни и работы, эти две грани жизни нельзя смешивать.

– Если бы пришлось заниматься каким-то другим бизнесом, то каким?

– Идей очень много, но все они логично связаны с основным видом деятельности, то есть с сельским хозяйством и производством.

– Карьера не мешает семейной жизни? Как удается сочетать эти две вещи?

– Личной семейной жизни у меня нет, но у меня большая семья и мы регулярно проводим праздники вместе и ездим друг к другу в гости.

– Ценности, которые заложены в вас семьей, – приходилось ли их когда-нибудь опровергать?

– Честность, порядочность и взаимное уважение – это то, что заложено, и как можно их опровергать?

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

– Конечно, это Феликс Павлович Коваленко (профессор, доктор наук), мой научный руководитель. Годы работы с ним вспоминаю с огромным теплом, это человек, для которого не было и нет преград в научном плане, его открытия и работы спасают жизни людям, а он при этом остается скромным человеком.

– Вы считаете себя успешным человеком? Чем, на ваш взгляд, измеряется успех?

– Конечно! Я занимаюсь любимым делом. Если успехом считать достижение поставленных целей, то какие-то цели уже достигнуты и много чего еще предстоит сделать.

– Наш традиционный вопрос: правила, которых вы придерживаетесь всю жизнь?

– Честность для меня имеет определяющее значение. **MC**

– А каково их отношение к выбранной вами стезе сегодня?

– Я думаю, сейчас они гордятся мной и моими успехами. Но у них и выбора нет. (Смеется.)

– Какими качествами, на ваш взгляд, должна обладать современная бизнесвумен и женщина-руководитель? Что отличает женщину в бизнесе и на руководящей работе?

– Основные качества – это гибкость, терпение и умение слушать и слышать. Как сказала одна моя мудрая знакомая, женщина должна руководить «железной рукой в лайковой перчатке». Самодурства и метаний коллектив не прощает. Четко сформулированная и доведенная до всех цель – это уже половина успеха. Если рядовой сотрудник может принести свои проблемы или настроение на работу, то руководитель не имеет права на такую роскошь.

– Как вы считаете, кто лучший руководитель – мужчина или женщина?

– Профессионализм – лучшая характеристика руководителя, а не его половая принадлежность.

– Какой принцип управления вам близок?

– Наверное, вы имели в виду стиль руководства? Я придерживаюсь де-

мократического стиля, но в каких-то сложных моментах перехожу на авторитарный, и, к счастью, это бывает сейчас все реже и реже.

– Интересно узнать, в каких случаях вы применяете авторитарный стиль управления. Можете привести пример?

– Когда команда в тупике, потому что не могут найти консенсус.

– Где вы черпаете идеи?

– Тут зависит от задач, которые нужно решить. Я часто общаюсь с нашими покупателями, с партнером обсуждаем тенденции рынка, что нового происходит и куда все движется. Главное, на мой взгляд, если нужны новые идеи, необходимо «выходить» из кабинета, из зоны комфорта, попробовать что-то новое.

– Что помогает вам мотивировать сотрудников?

– Лучший мотиватор – это общая цель, которая способна объединить разных людей, а потом уже материальная составляющая.

– Ваши коллеги становятся друзьями?

– Думаю, что нет. Мы работаем в одной команде, мы помогаем и поддерживаем друг друга, но у нас не принято «занимать» личное пространство. Я поддерживаю четкое деление лич-



Автор:



Ольга Куртушина,
отдел B2B-исследований,
Mix Research



Эмбарго: благо или зло для сыроделов России?

Напомним, продовольственное эмбарго – запрет на ввоз ряда продуктов из западных стран – было введено в августе 2014 года, и на данный момент принято решение о его продлении вплоть до конца 2017-го. Большинство европейских сыров оказалось под запретом с момента введения эмбарго. Для того чтобы понять истинную картину, существующую на российском рынке сыров, компания Mix Research проводит исследования сырного рынка РФ. О том, какие результаты были получены специалистами и к каким выводам они пришли, с нашими читателями делятся специалисты отдела b2b-исследований.

Сыроделие в России: где искать традиции?

Сыроделие тесно смыкается с молочной отраслью как таковой, но при этом обладает рядом существенных отличий. Во многом из-за этих отличий производство сыров сразу оказалось в фокусе интереса наблюдателей – насколько готова была Россия заменить привычные для среднего класса марки?

В отличие от стран Европы сыроделие в России не являлось главной отраслью и, как следствие этого, отсутствие традиций, а следовательно, и сложности с технологиями. В целом отрасль проигрывает иностранным конкурентам. Как сказал Владимир Зюков, руководитель

отдела маркетинга компании «Невские сыры»: «Сегодня мы значительно отстаем от западных производителей как по сырьевой базе, так и по технологиям, по традициям и культуре сыроварения».

На этом фоне эмбарго могло бы сыграть на руку российскому производителю, но с замещением некоторых привычных потребителю твердых сыров возникает еще одна проблема – время их производства. Восстановление отрасли, фактически выстраивание ее с нуля, может занять 10 и более лет, по мнению производителей, и в такой перспективе два года эмбарго не играют значительной роли.

Еще одна специфическая сложность сыроделия связана с сырьем. Молоко – скоропортящийся продукт, и вопросы

логистики при этом обстоятельстве становятся еще более важными.

«Главные проблемы – это качество молока, скорость его переработки и время доставки. То есть самое сложное – это вовремя поставить молоко, не потеряв его качество. Поскольку срок годности молока несколько часов, потом оно начинает киснуть», – объяснил нам Дмитрий Гришаев, директор ООО «Гриком».

Конкуренция: до и после

До введения эмбарго российский рынок сыров характеризовался производителями как достаточно конкурентный, но с низким уровнем консолидации. Иными словами, самые крупные игроки занимали около 10%

рынка, остальной объем был поделен между средними и малыми игроками. При этом крупные игроки – это европейские производители, но в связи с эмбарго им пришлось уходить с российского рынка или перестраивать свои схемы.

Однако введение эмбарго не смогло кардинальным образом переломить ситуацию на сырном рынке. Если европейские производители так или иначе ушли с рынка в 2015 году, когда продукцию начали изымать с прилавков и уничтожать, то белорусские сыры, напротив, усилили свое присутствие. По словам Владимира Зюкова, российский покупатель больше доверяет сырам белорусского производства, чем отечественным.

Это объясняется рядом причин: увеличение доли фальсификата российского производства и широко распространенное мнение о более надежном контроле производства в Республике Беларусь. Так, в I квартале 2016 года впервые после введения эмбарго доля импортного сыра начала расти – именно за счет белорусских поставщиков, а также за счет Армении.

Импорт для импортозаменителей

Как и в других отраслях сельского хозяйства, в сыроделии велико присутствие иностранных поставщиков оборудования, качество которого традиционно оценивается выше, чем у российских аналогов. Российское оборудование характеризуется простотой – оно не предназначено для сложных работ.

«Оборудование одно голландское, второе итальянское, третье российское. Из российского оборудования – ванна сыродельная, которая изготовлена из металла и греется паром. Парогенератор также российский», – перечисляет Дмитрий Гришаев из ООО «Гриком».

Что касается поставок сырья и компонентов, то даже здесь сыроделы не ограничиваются только российскими производителями. По их мнению, иногда выгоднее везти компоненты из-за границы, чем закупать в РФ. «К примеру, Южная Америка – значимый рынок закупа сливочного масла и выдержанных сыров не только для сыроваров, но и для всей отрасли», – говорит специалист компании «Невские сыры».

Поддержка от государства

Государственная поддержка сыроделия также работает не очень хорошо. Невозможно с полной уверенностью

сказать, с чем это связано, но малым производственным предприятиям получить такую поддержку непросто.

«Я ни рубля от государства не получил, в то время как налоги государству плачу регулярно», – жалуется Дмитрий Гришаев.

Как и в других отраслях, в сыроделии для получения поддержки необходимо предоставлять обширный пакет документов, а у малого бизнеса зачастую нет возможности заниматься подготовкой такого пакета.

С другой стороны, достаточно крупные предприятия, имеющие собственный юридический отдел и профессиональных бухгалтеров, могут рассчитывать на поддержку своих проектов. «Как минимум есть поддержка новых производственных проектов от местных властей на уровне губернаторов», – делится руководитель отдела маркетинга «Невские сыры».

Так или иначе проблему господдержки надо решать, и лучше всего – упростить весь процесс, сокращать бюрократический компонент. До тех пор, пока от производителей ждут огромные пакеты документов, эффективно поддерживать фермерские хозяйства, на которые регулярно пытаются сделать ставку, у государства не выйдет – ни в сырной отрасли, ни в какой иной.

Эмбарго: благо или зло?

Без малого два года действия эмбарго не привели к ожидаемым результатам по «замещению» импорта в сырной отрасли. По мнению Владимира Зюкова, замещение произошло по объему, но не по разнообразию ассортимента. Специалист уверен, что в России все также нет производства в промышленных масштабах твердых выдержанных сыров.

И причины этого кроются в нашей экономической ситуации. Так, производители сетуют на отсутствие инвестиций, падение покупательской способности населения и дефицит молока, пригодного для сыроделия.

Санкции спровоцировали рост цены на сыры, особенно производимых небольшими предприятиями. Высокая цена от производителя вместе с наценкой от торговой сети приводит к низким продажам натурального продукта. К тому же в последнее время в обществе культивируется недоверие к российской молочной продукции, СМИ регулярно освещают скандалы вокруг продуктов с содержанием растительных жиров и нагнетают истерику по поводу паль-

мового масла. Такое пристальное внимание со стороны медиа и приводит отчасти к отказу от российского продукта в пользу сыров производства ближнего зарубежья, о котором уже говорилось.

Жизнь после эмбарго

Прогноз производителей на последствия снятия эмбарго можно трактовать двояко. С одной стороны, для развития отрасли в России ничего хорошего не произойдет, впрочем, больших убытков тоже не будет. Связано это с тем, что сейчас производитель ориентирован преимущественно на низкобюджетный сегмент и не производит премиальные сорта сыра. С другой – увеличение предложения за счет возвращения иностранных поставщиков усилит конкуренцию, что может привести к снижению цены на продукты сыроделия. «Учитывая, что значимых инвестиционных проектов за два года так и не появилось, коренного воздействия на отрасль не будет. Иностранные производители достаточно быстро и агрессивно восстановят долю импорта 60%, но не столько за счет доли от нынешних поставщиков, сколько за счет роста объема рынка», – констатирует Владимир Зюков.

Для реализации планов импортозамещения государство должно обратить более пристальное внимание на производство сыров. Кроме того, вполне традиционно необходимо работать над улучшением инвестиционного климата. Вложения в сыроделие, как и в выращивание крупного рогатого скота (КРС), например, это долгие инвестиции с большим сроком окупаемости.

Сыры и КРС объединяет еще один момент: некоторые их категории для среднего класса недоступны из-за высокой стоимости. Элитные сорта сыра, как и стейки из мраморной говядины, успели полюбить россиянам в экономически успешные нулевые годы, так что едва ли найдутся противники их внутрироссийского качественного производства. Но, видимо, проблема в том, что эти продукты выходят за рамки представлений о продовольственной безопасности – и производители так или иначе сталкиваются с очень серьезными препятствиями со стороны государства, а именно: недостаточная поддержка отрасли, крайне уступающая по объемам по сравнению со странами Евросоюза, бюрократизация данного процесса, чрезмерный контроль ответственных органов и неподъемные ставки по кредитам для производителей. **MC**

Авторы:

Ирина Камышева,
кандидат технических наук,
старший научный сотрудник
отдела производства пищевых
растительных белков
и биотехнологии ВНИИЖиров

Антонина Степанова,
старший научный сотрудник
микробиологического отдела
ВНИИЖиров

Людмила Ловцова,
старший научный сотрудник
микробиологического отдела
ВНИИЖиров

Источник:

журнал «Вестник ВНИИЖ»

К наиболее перспективным видам нетрадиционного зернового сырья относится амарант, обладающий высокими питательными, вкусовыми и лечебными свойствами. Семена амаранта содержат до 20% белка, сбалансированного по аминокислотному составу, состоящему на 35–37% из незаменимых аминокислот, 79% масла и более 60% углеводов, важнейшим представителем которых является крахмал.

Кисло-молочные продукты лечебно-профилактического назначения

В настоящее время одним из перспективных направлений улучшения качества пищевых продуктов является расширение ассортимента кисломолочных продуктов с различными наполнителями: овощными, фруктово-ягодными, продуктами переработки зерновых культур. Продукты переработки зерновых культур обогащают кисломолочные продукты аминокислотами, витаминами, минеральными веществами, растительными жирами, легкоусвояемыми углеводами и пищевыми волокнами.

К наиболее перспективным видам нетрадиционного зернового сырья относится амарант, обладающий высокими питательными, вкусовыми



Размер частиц сухого наполнителя (амарантовая мука) оказывал значительное влияние на консистенцию и органолептические показатели готового продукта. Более мелкие частицы наполнителя равномернее распределялись по объему сквашенных образцов, меньше осаждались. Частицы цельносмолотой муки осаждались более интенсивно, и их размер влиял на органолептические показатели готового продукта.

ми и лечебными свойствами. Семена амаранта содержат до 20% белка, сбалансированного по аминокислотному составу, состоящему на 35–37% из незаменимых аминокислот, 79% масла и более 60% углеводов, важнейшим представителем которых является крахмал.

Мы решили отработать технологии получения комбинированных кисломолочных продуктов с использованием белковых добавок из семян амаранта. Для исследований использовались: восстановленное сухое обезжиренное молоко, творожная молочная сыворотка, мука амарантовая цельносмолотая и просеянная фракция амарантовой муки, изготовленные по разработанной ВНИИЖем технологии, в соответствии с НТД.

Для комплексной оценки сырья и готового продукта использовались стандартные физико-химические, структурно-механические и органолептические методы анализа, принятые в масложировой, пищевой и молочной промышленности. Были исследованы процессы сквашивания при внесении белковых добавок из семян амаранта, оценены показатели качества готового продукта. В ходе работы, используя мезофильные культуры молочнокислого лактококка, была подобрана композиция и составлена закваска для кисломолочных белковых напитков, обладающая вязкой консистенцией, выраженным молочнокислым вкусом и ароматом. Проведенные исследования по определению дисперсности частиц двух видов амарантовой муки показали их значительное различие. В просеянной фракции средний размер частиц составляет 34 мкм, тогда как в цельносмолотой муке – 82 мкм. Размер частиц сухого наполнителя (амарантовая мука) оказывал значительное влияние на консистенцию и органолептические показатели готового продукта. Более мелкие частицы наполнителя равномернее распределялись по объему сквашенных образцов, меньше осаждались. Частицы цельносмолотой муки осаждались более интенсивно, и их размер влиял на органолептические показатели готового продукта.

Для определения оптимального количества белковой добавки и ее влияния на структурно-механические свойства кисломолочных продуктов были получены молочно-раститель-



Определение органолептических свойств (внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах) молочно-растительных сгустков с различной массовой долей амарантовой муки показало, что оптимальным числом является 3%. При увеличении количества амарантовой муки появляется и усиливается мучнистость, специфический привкус, ухудшается цвет готового продукта.

ные сгустки с различным содержанием белковой добавки. Молочно-растительные сгустки получали путем внесения в творожную молочную сыворотку комнатной температуры белковой амарантовой добавки в расчетном количестве, затем смесь пастеризовали, охлаждали и вносили 3% закваски. Заквашенную смесь тщательно перемешивали и термостатировали. Внесение амарантовой муки усиливало процесс нарастания кислотности. В большей степени это проявляется при внесении просеянной амарантовой муки. Это объясняется созданием более благоприятной питательной среды для развития молочнокислых бактерий. Однако с увеличением жирности процесс накопления кислоты замедлялся.

При увеличении количества белковой добавки вязкость и влагоудерживающая способность молочно-растительных сгустков повышались. Определение органолептических свойств (внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах) молочно-растительных сгустков с различной массовой долей амарантовой муки показало, что оптимальным числом

является 3%. При увеличении количества амарантовой муки появляется и усиливается мучнистость, специфический привкус, ухудшается цвет готового продукта. Консистенция образцов молочно-растительных смесей соответствует консистенции кисломолочных продуктов без наполнителя. При внесении белковой добавки в виде амарантового молока оптимальным количеством является 8% амарантовой муки. При таком количестве вносимой добавки не наблюдалось заметного ухудшения органолептических и технологических показателей. Для придания продуктам привкусов традиционных кисломолочных напитков в образцы, содержащие оптимальное количество муки амаранта (3%), амарантового молока (8%), дополнительно добавляли сахар или плодово-ягодный наполнитель. Таким образом, лучшие показатели качества оказались у образцов кисломолочного напитка на основе творожной молочной сыворотки с 8% вносимой добавки муки амаранта в виде амарантового молока и кисломолочного напитка с 3% мелкодисперсной амарантовой муки. **МС**



Компания: **Корпорация «СОЮЗ»**
www.soyuzcorp.com

Авторы: **Г.Ю. Заверталенко,
Л.И. Степанова, к.т.н.,**
Корпорация «СОЮЗ»

Сметанный продукт с ЗМЖ: формула вашего успеха

В последние годы направление здорового питания в России развивается быстрыми темпами: заботясь о своем здоровье, россияне чаще стали отдавать предпочтение полезным продуктам. В новой экономической реальности, стремясь удовлетворить требования покупателей, многие производители пытаются создавать здоровую и при этом доступную по цене продукцию. Недавно на полках магазинов появился сметанный продукт, который соответствует запросам потребителей: не дорогой и полезный, если изготовлен из качественного сырья.

В настоящее время многие предприятия молочной промышленности производят сметанный продукт с заменителями молочного жира (ЗМЖ). Он вырабатывается по технологии сметаны на основе заменителя молочного жира в количестве не более 50 % от жировой массы. Стоит отметить, что существуют технологические процессы и ингредиенты, которые позволяют получить полезный, насыщенный Омега-3 кислотами продукт, при этом сохранить его низкую себестоимость. Готовый товар, как показывают исследования, не содержит опасных транс-изомеров жирных кислот. При правильном позиционировании, сметанные продукты, имеют все шансы чтобы занять достойное место на продовольственном рынке.

В качестве сырья для производства сметанных продуктов с заменителем молочного жира используют:

- молоко коровье сырое;
- молоко обезжиренное – сырье;
- сливки – сырье;
- молоко цельное сухое;
- масло сливочное;
- молочный жир;
- заменитель молочного жира;
- закваски и бакконцентраты для сметаны, состоящие из лактококков или лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков.

Свойство готового продукта определяется, в первую очередь, качеством сырья и грамотной организацией технологического процесса.

При производстве сметанного продукта важно использовать высококачественные ЗМЖ со сбалансированным жирнокислотным составом без трансжиров. Этим требованиям соответствуют заменители молочного жира, вырабатываемые в соответствии с ГОСТ 31648-2012 «Заменители молочного жира».

Технологические параметры производства сметанного продукта с ЗМЖ выбираются с учетом видов используемого



Заменители молочного жира под торговыми марками «СОЮЗ» и SDS не содержат транс-изомеров жирных кислот и выпускаются в соответствии с ГОСТ 31648-2012.

молочного сырья (натуральное, восстановленное, рекомбинированное) и массовой доли жира в готовом продукте.

Получение жировой эмульсии является отличительной особенностью технологического процесса производства молокосодержащих продуктов с использованием ЗМЖ. Основные критические точки этого процесса: рецептурный состав смеси, порядок ее составления, эмульгирование (диспергирование) и гомогенизация.

Рецептура смеси должна быть обязательно сбалансирована по содержанию белка. Учитывая важную роль сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО) и особенно белка в формировании консистенции сметанных продуктов, необходимо ввести в практику контроль молока, направляемого на производство, по содержанию белка и СОМО. Для получения сметанного продукта с хорошей консистенцией молоко должно содержать белка не менее 3,0%, СОМО – не менее 8,5%.

В случае использования сырья с более низкими показателями по содержанию белка и СОМО, необходимо проводить его нормализацию по сухим веществам, так как при низком содержании в смеси сухих веществ часто не удается получить продукт требуемой консистенции без использования стабилизаторов структуры.

При получении жировой эмульсии на основе ЗМЖ и молочных компонентов, искусственные оболочки жировых шариков формируются, главным образом, за счет плазменных белков молока. Поэтому важно контролировать содержание белка в молочных компонентах. Стабильную эмульсию можно получить путем увеличения содержания поверхностно-активных веществ в смеси за счет добавления сухого молока или белковых концентратов.

Если при производстве сметанного продукта используют сухие компоненты, то при составлении смеси, в первую очередь, в емкость загружают подогретые до температуры $45 \pm 5^\circ\text{C}$ жидкие, затем постепенно добавляют сухие молочные. Смесь подвергают интенсивному перемешиванию, не допуская ее вспенивания.

ЗМЖ или его смесь со сливочным маслом или молочным жиром в расплавленном виде вводят в смесь в последнюю очередь.

Оптимальная температура составления смеси (молочной составляющей и жировой) $65 \pm 5^\circ\text{C}$. Температура компонентов при смешении не должна отличаться более чем на 5°C (в случае использования расплавленного жира). Несоблюдение этих условий может привести к снижению термоустойчивости белков и послужить причиной возникновения пороков консистенции в сметанном продукте.

Подготовленную смесь эмульгируют в течение 10 минут с помощью насоса, эмульсора или другого специального оборудования для стабилизации эмульсии. Излишняя циркуляция смеси по замкнутому циклу может привести к образованию пены, подсыванию жира. Это может увеличить потери при производстве и снизить эффективность процессов гомогенизации и пастеризации.

При производстве сметанного продукта нормализованную смесь необходимо гомогенизировать перед пастеризацией при температуре $65-70^\circ\text{C}$. В зависимости от массовой доли жира, гомогенизацию проводят при следующих режимах: для продуктов с массовой долей жира от 10 до 15% – при давлении 12–15 МПа; для продукта с массовой долей жира 20% – при давлении 9–12 МПа.

При выборе режимов пастеризации и гомогенизации следует учитывать степень бактериальной обсемененности, состав и термоустойчивость сырья. Для сырья с пониженной термоустойчивостью и большей массовой долей жира гомогенизацию проводят при меньших значениях давления и температуры. В этом случае также допускается гомогенизировать смесь сразу после пастеризации при температуре не ниже 70°C .

При использовании молочного сырья с высокой термоустойчивостью, высокой бактериальной загрязненностью и с массовой долей жира в смеси более 25%, рекомендуется применять более жесткие режимы пастеризации $94 \pm 2^\circ\text{C}$ с выдержкой 20 секунд.

Не меньшее значение для получения высококачественного сметанного продукта с ЗМЖ имеет подбор бактериальных заквасок, организация процессов сквашивания, фасования и созревания.

Контроль качества сырья и технологического процесса позволяет вырабатывать сметанный продукт с ЗМЖ, который не отличается от сметаны. При этом важно правильно позиционировать его на рынке.

Корпорация «Союз» выпускает широкий ассортимент высококачественных заменителей молочного жира, которые производятся с использованием самых современных технологий. Заменители молочного жира под торговыми марками «СОЮЗ» и SDS не содержат транс-изомеров жирных кислот и выпускаются в соответствии с ГОСТ 31648-2012. Технологи Корпорации обладают большим опытом в производстве молокосодержащих сметанных продуктов с заменителем молочного жира и всегда готовы оказать необходимую технологическую поддержку. **Р**



КОРПОРАЦИЯ «СОЮЗ» ПРОСТРАНСТВО ИННОВАЦИЙ



ЗДОРОВЫЕ ПРОДУКТЫ, ОТКРЫВАЮЩИЕ
КОСМИЧЕСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ!



www.soyuzcorp.com



Компания: **ООО «ТК «ТЭКСПРО»**
199406, Санкт-Петербург, Гаванская ул., 24, лит. А
Тел./факс: (812) 355-40-65
E-mail: tp@texpro.spb.ru
www.texpro.spb.ru

Автор: **Людмила Кузнецова**,
кандидат технических наук, руководитель
направления «Ингредиенты
для пищевой промышленности»
ООО «ТК «ТЭКСПРО»

POWER CONDENSED MILK – лучшая стабилизационная система для начинок на основе сгущенного молока и кремов на растительных маслах

В соответствии с последними тенденциями рынка специалистами ООО «Торговая компания «ТЭКСПРО» внедрены на предприятия отрасли инновационные технологии начинок на основе сгущенного молока. Специально для этих целей в производственном подразделении компании – ООО «Про-МиксТек», Санкт-Петербург, – создан комплексный эмульгатор-стабилизатор с уникальными свойствами антикристаллизатора POWER CONDENSED MILK. Оптимизированный состав на основе каррагинанов и желирующих агентов обеспечивает вязкую, пластичную и короткую структуру продукта в дозировке всего 0,2–0,3% для продукции, произведенной методом вакуум-выпаривания, и 0,5–0,6% – для метода смешения.

Каррагинан, входящий в состав стабилизационной системы, представляет собой натуральный ингредиент, получаемый из красных водорослей рода Eucheuma. Отличительной чертой каррагинана является способность взаимодействовать с молочными белками, что увеличивает потенциал его геля в молочных системах.



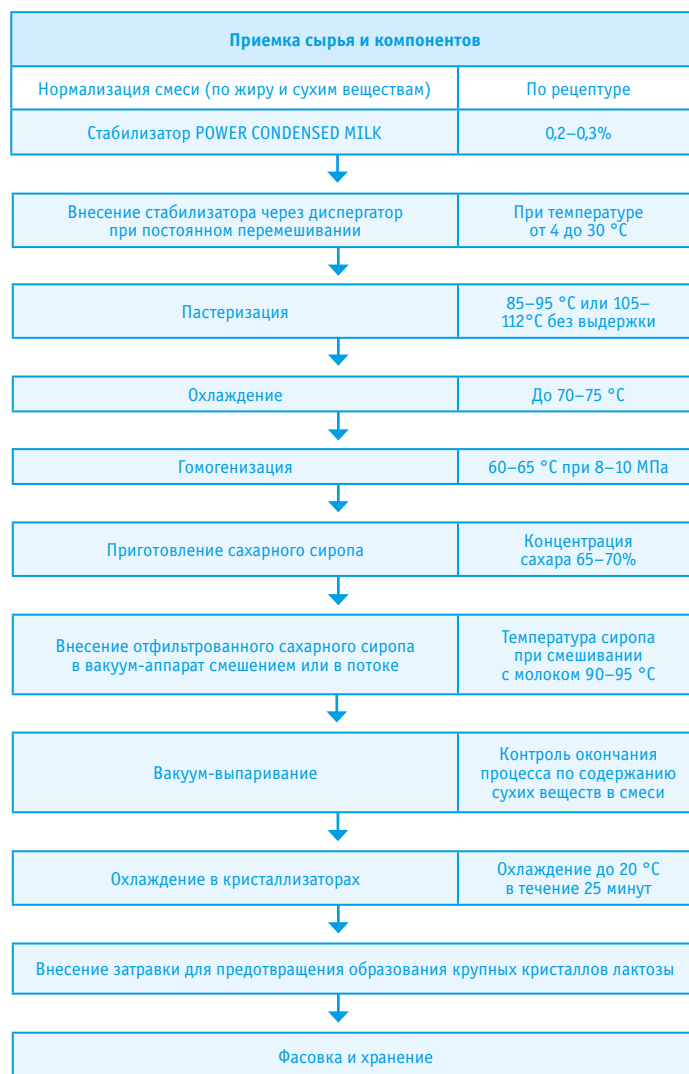
Стабилизационная система POWER CONDENSED MILK с успехом используется в технологии сгущенного молока и кремов на растительных маслах

История вопроса

Еще со времен Древней Индии известен десерт под названием «рабади», или очень густое, выпаренное молоко с сахаром, в которое добавлялись ягоды.

Современная история сгущенного молока берет начало с 1809 года, когда француз Николя Аппер предложил метод сохранения продуктов питания с помощью стерилизации. Аппер экспериментировал с мясом и некоторыми овощами, а его сгущенное молоко стало входить впоследствии в рацион питания солдат французской армии. Чуть позже, в 20-х годах XIX века, англичане предложили добавлять в сгущенное молоко сахар. Известно, что в Аргентине после окончания гражданской войны в 1830 году сгущенное молоко также получило широкую известность благодаря генералам Лаважье и Росасу, открывшим совместную фабрику. Эра промышленного производства началась с изобретения американским

Рисунок. Технологическая схема процесса получения сгущенного молока методом вакуум-выпаривания



промышленником Гейлом Борденом в 1849 году первого вакуумного аппарата для получения молока сгущенного с сахаром. В 1856 году Борден запатентовал этот продукт.

Первый завод по производству сгущенного молока в России был запущен в 1881 году, однако через несколько лет

работы обанкротился из-за отсутствия популярности продукции у потребителей.

Правительство СССР сделало сгущенное молоко стратегическим продуктом для обеспечения военных и людей, работающих в экстремальных условиях Крайнего Севера. Во время Второй мировой войны ее выдавали больным детям в блокадном Ленинграде.

В 1932 году в Тюменской области на Ситниковском молочном-консервном заводе был налажен выпуск этого стратегического продукта, а массовое производство началось в 1952 году с запуском завода в Краснодарском крае в поселке Кореновск.

Технология сгущенного молока

Классическая технология производства сгущенного молока предусматривает использование вакуум-выпарных аппаратов одно- и двухкорпусных периодического или непрерывного действия. Однако ввиду больших энергозатрат и с целью снижения себестоимости продукции многие производители стали выводить на рынок продукт, отвечающий требованиям ГОСТ 31703-2012 «Консервы молокасодержащие сгущенные с сахаром. Общие технические условия», либо вырабатывать продукцию по СТО или ТУ на основе рекомбинированного сырья. Первостепенной задачей в таких условиях остается выпуск продукта с высокими органолептическими показателями, сохраняющего стабильность в процессе хранения и по приемлемой цене.

Преимуществом стабилизационной системы POWER CONDENSED MILK для сгущенного молока и «белой сгущенки» методом смешения является обеспечение вязкой и упругой короткой структуры с образованием геля. При этом полностью исключается рост кристаллов лактозы в процессе хранения и неконтролируемое нарастание эффективной вязкости системы.

На рисунке представлена технологическая схема процесса получения сгущенного молока методом вакуум-выпаривания с использованием немолочных жиров. POWER CONDENSED MILK рекомендуется вносить в нормализованную смесь через диспергатор при постоянном перемешивании при наполнении танка. Температура внесения от 4 до 30 °С, время диспергирования 15–20 минут. Затем нормализованную смесь направляют на пастеризацию и гомогенизацию.

Метод смешения

Инновационный продукт POWER CONDENSED MILK создавался технологами-разработчиками ООО «ПроМиксТек» на основании исследований проницаемости и эластичности каррагинановых гелей. Используя знания о влиянии ионов калия и кальция на желатинизацию каррагинанов, наши специалисты разработали функциональную смесь с заданными свойствами, обеспечивающую загущение и стабилизацию систем при различных режимах производства.

В состав стабилизатора, помимо каррагинана и желирующего агента, входит соль ортофосфорной кислоты, которая усиливает коллоидную стабильность белков молока при высоких режимах пастеризации, а также регулирует кислотность смеси. В готовом продукте отсутствует мучнистость, появляется характерный глянец и, благодаря способности ортофосфатов к антикристаллизации, отсутствует рост кристаллов лактозы в процессе хранения. Одна из возможных рецептур «белой сгущенки» по методу смешения приведена в таблице.

Составление нормализованной смеси по методу смешения происходит в два этапа: подготовка жировой фазы (расплав-

Таблица. Пример рецептуры «белой сгущенки»

Наименование компонентов	Массовая доля компонентов, %
Сухое обезжиренное молоко	7,0
Сыворотка	1,0
Пальмовое масло	9,0
Сахар	40,0
Патока глюкозная	8,0
Стабилизатор POWER CONDENSED MILK	0,5
Мальтодекстрин	2,5
Соль	0,3
Диоксид титана	0,22
Сорбат калия	0,10
Цитрат натрия	0,10
ИТОГО	68,72
Вода	31,28
ИТОГО	100,00

ление растительных жиров при температуре не более 60 °С с внесением эмульгаторов при необходимости) и подготовка водной фазы (восстановление сухих молочных компонентов, внесение водорастворимых веществ и стабилизатора). В данном случае стабилизатор POWER CONDENSED MILK рекомендуется вносить в водную фазу через диспергатор при постоянном перемешивании при наполнении танка. Температура внесения от 4 до 30 °С, время диспергирования 15–20 минут. Затем при постоянном перемешивании жировую фазу добавляют в водную фазу, при этом должно соблюдаться условие равенства температур смешиваемых фаз.

Полученную нормализованную смесь направляют на пастеризацию и гомогенизацию по схеме на рисунке при использовании вакуум-выпарных установок, либо с использованием другого оборудования.

Кремы на растительных маслах

Стабилизационная система POWER CONDENSED MILK с успехом используется при изготовлении кремов на растительных маслах эмульсионных продуктов, получаемых на основе растительных масел с внесением молочных или растительных белков, сахара и других ингредиентов. Такие продукты стали широко использоваться в кондитерской промышленности вместо сливок животного происхождения. Это и неудивительно: во взбитом состоянии кремы на растительных маслах более стабильны, дольше хранятся, значительно дешевле натуральных сливок и имеют постоянный рецептурный состав и физико-химические показатели.

Преимущества использования POWER CONDENSED MILK в технологии кремов на растительных маслах:

- отличная влагосвязывающая способность за счет каррагинанов, что способствует увеличению вязкости крема и предотвращает отсечение влаги при хранении;
- соли фосфорной кислоты, входящие в состав стабилизатора, стабилизируют белковую пленку на оболочках жировых шариков, улучшают взбиваемость и способствуют образованию более стабильной пены;
- происходит усиление коллоидной устойчивости белков молока при высоких температурных режимах за счет стабилизации казеинат-кальций-фосфатного комплекса. ■



За скоростью будущее – бактериальные культуры AiBi® Golden Time с ускоренным временем сквашивания: итоги первого года жизни на рынке

Наш век называют веком больших скоростей, и для такого утверждения есть все основания. Мы хотим быстро добираться до работы, чтобы нас быстро обслуживали в ресторане и в магазине, чтобы пища готовилась быстро, словом, чтобы все было быстро. Тенденция к набору оборотов пронизывает буквально все сферы нашей жизни. Именно на нее и сделали ставку специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» при разработке новой линейки заквасочных культур AiBi® Golden Time, которая завоевывает все большую популярность у производителей молочной продукции России и стран зарубежья.

Руководитель группы технологий-разработчиков молочного направления ГК «СОЮЗСНАБ»:

«Благодаря ускоренному времени сквашивания новая серия культур AiBi® Golden Time дает нашим клиентам возможность произвести продукт быстрее, а значит, более эффективно использовать мощности предприятия и сократить производственные издержки. Йогурт, ряженка, мацони сквашиваются за 3,5–4,5 часа; кефир, сметана, творог – за 5–6,5 часа! Несмотря на высокую скорость сквашивания, вся серия заквасок AiBi® Golden Time имеет отличный стоп-эффект и низкое постокисление. Добиться высокой скорости сквашивания удалось, включив в состав культур AiBi® Golden Time уникальную запатентованную композицию двух штаммов *Str. Thermophilus* под названием Bi-Effectivus®. Она существенно улучшает органолептические показатели готовой продукции: придает ей премиальный кисло-молочный вкус с выраженной сливочной нотой, формирует оптимальную структуру и консистенцию, которая остается устойчивой и стабильной даже при повышенных механических нагрузках на сгусток.

Еще одно конкурентное преимущество использования заквасок AiBi® Golden Time – это исключение рисков развития патогенной микрофлоры за счет короткой адаптационной фазы развития закваски в молоке, что, в свою очередь, позво-

ляет гарантировать высочайшую степень безопасности (микробиологической чистоты) кисломолочной продукции. Этот параметр наряду с премиальным вкусом очень важен не только производителям, но и потребителям, которые хотят покупать по приемлемой цене полезные и вкусные продукты».

Именно ориентир на нужды производителей и предпочтения потребителей, а также анализ тенденций рынка, предшествовавший разработке линейки заквасочных культур AiBi® Golden Time, обусловил успех их дальнейшего продвижения.

Руководитель департамента продаж молочного направления ГК «СОЮЗСНАБ»:

«Заквасочные культуры AiBi® Golden Time за короткий период времени завоевали популярность как у российских, так и у зарубежных производителей молочной продукции. За последние полгода, по сравнению с аналогичным периодом 2015-го, продажи заквасочных культур увеличились на 35,8%. На сегодняшний день более 150 предприятий России и стран СНГ используют для производства кисломолочных продуктов закваски AiBi® Golden Time. Большой интерес к нашим заквасочным культурам проявляют производители Европы и США, где на волне тренда здорового питания русские кисломолочные продукты буквально вошли в моду. Так, осуществляются поставки заквасочных культур AiBi® Golden Time для производства ряженки, сметаны и творога таким крупным американским производителям молочной продукции, как General Mills Inc., Schreiber Foods, Life Way, Fresh Made Inc. После многократных тестирований на производстве крупнейший производитель молочных продуктов США Fresh Made утвердил к закупке всю линейку заквасок AiBi® Golden Time.

В 2016 году ГК «СОЮЗСНАБ» начала отгрузки в Ирландию и США заквасочной культуры AiBi® для производства бездрожжевого кефира.

Особой гордостью для нашей компании стала победа кефирного смузи бри-

танского производителя, выпускаемого на заквасках AiBi®, в престижном конкурсе Good Choice! Quality Food Awards в номинации «Молочная продукция».

Интерес к российским кисломолочным продуктам проявляют производители Китая и Индии. В частности, в Китае более 15 крупных молочных предприятий запустили в производство новые виды готовой продукции – ряженку, мацони и бездрожжевой кефир – на заквасках AiBi® Golden Time. Китайские производители высоко оценили технологические характеристики заквасочных культур – возможность получения кисломолочной продукции с премиальными органолептическими показателями и высокой степенью микробиологической чистоты при ускоренном времени сквашивания. В комплексе с заквасочными культурами линейки Golden Time китайские производители успешно протестировали и закупают защитные культуры AiBi®, которые помогают решить ряд проблем, связанных с сохранением качества кисломолочной продукции при несоблюдении температурных режимов в процессе транспортировки и хранения, что особенно актуально в странах с жарким и влажным климатом.

Конечно, мы рады такому успеху линейки заквасочных культур AiBi® Golden Time, но в определенной мере он был ожидаемым, ведь закваски соответствуют всем международным стандартам качества, обладают отличным технологическим эффектом и имеют конкурентную цену».

Ассортимент линейки заквасок AiBi® Golden Time постоянно расширяется. В соответствии с актуальными тенденциями рынка в нем появляются новые культуры для питьевого йогурта, сметанных продуктов с заменой молочного жира, культуры для творога, производящегося на автоматизированных линиях с обязательным всплыванием сгустка при отваривании. Кроме того, специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» готовы разработать заквасочные культуры в соответствии с индивидуальными запросами производителей. ■

Лиофилизированные заквасочные культуры для кисломолочных продуктов

AiBi® Golden Time

серия заквасок со стремительным временем сквашивания,
более адаптированной работой в молочной/сливочной среде



Уникальная скорость
сбраживания кисломолочных
продуктов — от 3 часов!*



Высочайшая степень безопасности
продукта по микробиологической чистоте
за счет короткой лаг-фазы (от 30 минут)



Премиальный органолептический
профиль молочнокислых продуктов
Благодаря взаимно усиливающему действию
запатентованной композиции штаммов
молочнокислых бактерий Bi-Effectivus®



ВГП	Йогурт	Кефир	Ряженка	Сметана	Творог	Мацони	Творожный продукт	Сметанный продукт
Серия заквасок AiBi® Golden Time	LbS 22.44	LcLSY 40.44	S 4.44	LcLS 30.55	LcLS 30.44	LbS 22.55	LcLS 30.44	LcLS 30.55
Время сквашивания	3-4 часа	4,5-6 часов	3-4 часа	4-6 часов	3-5 часов	3-4 часа	3-5 часов	4-6 часов

* Для некоторых видов продуктов

Центральный Офис продаж:

+7 (495) 937 87 34

Подробная информация

WWW.AIBI-SSNAB.RU

Региональные офисы в России и за рубежом — смотрите на сайте [www.ssnab.ru](http://ssnab.ru) (<http://ssnab.ru/contacts/contactoffices>)

Автор:



Наталья
Смирнова

Эффективный корм для скота – это в первую очередь детализированные нормы кормления, учитывающие баланс рациона по энергии, всем питательным и биологически активным веществам.



Пищевые технологии на службе у кормов

Эффективный корм для скота – это в первую очередь детализированные нормы кормления, учитывающие баланс рациона по энергии, всем питательным и биологически активным веществам.

Ни для кого не секрет, что привесы, надои и, конечно, здоровье, иммунитет животных в первую очередь зависят от используемых кормов. И здесь главное – соблюсти баланс между качеством кормов и экономической выгодой производителя.

Витаминно-травяная мука и комбикорма на ее основе являются важным источником витаминов, протеина и других биологически активных веществ (БАВ), естественных для рациона с/х животных. Полноценный протеин не только идеально восполняет аминокислотный баланс, но и нормализует симбионтную естественную микрофлору ЖКТ.

Витаминно-травяная мука и комбикорма на ее основе являются важным источником витаминов, протеина и других биологически активных веществ (БАВ), естественных для рациона с/х животных. Полноценный протеин не только идеально восполняет аминокислотный баланс, но и нормализует симбионтную естественную микрофлору ЖКТ.

Промышленное производство витаминно-травяной муки на территории СССР известно примерно с 1970 года. Технология сушки трав и кормовых культур искусственным, а не естественным образом позволяла существенно повысить энергетику и содержание БАВ в конечном продукте.

Но технологии не стоят на месте, и за почти 55-летнюю историю было несколько технологических прорывов в производстве травяной муки.

Сегодня в зависимости от качества травяную муку делят на три класса. По органолептической оценке цвет травяной муки для всех классов должен быть зеленым или темно-зеленым, мука – иметь специфический запах, свойственный данному продукту, не затхлый, без посторонних запахов. Каротина в 1 кг муки должно содержаться: в муке I класса – 180 мг, II – 150 и III класса – 120 мг; сырого протеина

для всех классов – 14%, сырой клетчатки – не более 26, влаги – 12%.

Обзор технологий сушения в российском АПК сегодня

С целью обеспечения сохранности продукта, снижения стоимости логистики и хранения применяется сушка – процесс обезвоживания сырья.

Ввиду отсутствия воды обезвоженное уже до 8–15% сырье не подвержено процессам ферментации и гниения. И самой главной целью любых сушильных технологий, применимых для задач АПК, является не только удалить влагу из сырья, а сделать это таким образом, чтобы максимально сохранить биологически активные вещества исходного сырья – органические кислоты, полифенолы, витамины. Также при сушке сырья требуется сохранить исходную энергетику продукта: углеводы, сахара. И конечно, наиболее бережно сохранить протеин (желательно с минимальными изменениями). Сушильные установки и камеры в АПК используют для сушки пищевых продуктов (фруктов, овощей, грибов, зелени), в переработке навозов и пометов в удобрения, а также для производства кормов и комбикормов для с/х животных и птиц. При этом качество конечной продукции напрямую зависит от используемой технологии сушения.

Если с минеральными веществами все достаточно просто, и с этим может справиться практически любая сушилка, то со всем остальным все не так легко, как кажется.

И каждый производитель кормов стоит перед дилеммой – сушить энергозатратно, малопродуктивно, но качественно, или поступиться качеством и сушить дешево.

Рассмотрим технологии сушения для производства кормов, представленные на мировом и российском рынке.

1. Сушильные технологии, основанные на принципах термодинамики.

В основном это барабанные сушилки и конвекционные камеры. Работа таких сушилок базируется на выпаривании влаги с помощью воздействия температуры. На 1 тонну выпариваемой воды требуется примерно 1–1,3 мВт энергии. Поэтому теплогенераторы таких сушилок работают обычно на жидком/твердом топливе, чтобы хоть как-то снизить расходы. Тем не менее потребление даже такого топлива очень велико. Действие высокой температуры слишком длительно для сырья органического происхождения, соответственно белок

Таблица. Сравнение популярной и используемой до сих пор барабанной сушилки АВМ 1,5 и технологии АСКТ «Яваджра» (модификация кормовая на ДТ), согласно паспортным данным

Наименование	Исходная влажность сырья, %	Производительность, т/ч	Расход электроэнергии, кВт/ч	Расход топлива, л/ч
АВМ 1,5	75	1,6	231	450 кг = 511 литрам топлива печного бытового
АСКТ	80	1,5	138	15 литров ДТ

сворачивается, витамины, полифенолы и органические кислоты разрушаются. Потери полезных веществ при этом методе сушки колеблются в пределах от 40 до 72%. Единственный плюс – высокая производительность.

2. Пневмосушилки (их еще ошибочно называют аэродинамическими сушилками). На мировом рынке пневмосушилок чаще всего представлены образцы китайских производителей.

Данная технология сушки, при которой теряется до 80% полезных веществ в сырье, плохо себя зарекомендовала среди сушильных установок из-за неравномерности сушки и низкой отказоустойчивости. Но при этом пневмосушилки используют всего около 0,9 мВт энергии с расчетом на 1 тонну выпариваемой влаги, хотя температурный режим в процессе работы составляет свыше 150 °С. Стоит отметить, что, применяя эту технологию, производители кормов не могут получить качественную продукцию, поэтому лучше всего использовать аэродинамические сушилки для изготовления топливных пеллет.

3. Вакуумно-импульсные сушилки.

Достаточно новая технология. Агрегаты отличаются относительно низкой производительностью, но при этом потребление энергии составляет 600 кВт на 1 тонну воды. Процесс сушки занимает 30–90 минут и происходит при относительно низких температурах – до 72 °С. Представленный способ сушки все же не позволяет сохранить максимальное количество витаминов в сырье, так как воздействие температурой слишком длительно. Достоверных данных о потерях БАВ при подготовке этого материала найдено не было.

4. Лиофилизационные (сублимационные) камеры.

Это дорогостоящие и очень энергозатратные агрегаты с относительно низкой производительностью. Например, чтобы высушить за сутки 1 тыс. кг сы-

Рис. Диаграмма содержания биологически активных веществ (БАВ) в конечном продукте



рья (не важно, какой влажности), требуется потратить 4,8 мВт энергии. Однако потери полезных веществ будут минимальны – всего 8–12%. В принципе они не используются в производстве кормов как таковых, но могут использоваться для производства кормовых биологически активных добавок премиум-класса для особо ценного племенного скота (в основном лошадей).

5. Технология АСКТ (аэродинамическая сушилка комбинированного типа).

Самая новая и перспективная на сегодня технология. Последние разработки в области производства пищевых порошков премиум-класса теперь доступны производителям кормов. С их помощью при сверхнизких энергозатратах (гораздо ниже всех возможных представленных на мировом рынке промышленных сушилок для производства кормов) можно получать корма по качеству выше I класса при сверхнизкой себестоимости производства (за счет низкого энергопотребления).

АСКТ «Яваджра» – отечественная запатентованная разработка, которая в первую очередь предназначалась для решения задач по удешевлению производства пищевых порошков премиум-класса (для

РЕЗУЛЬТАТЫ ИСПЫТАНИИ

Наименование показателя	(± неопределенность)	Фактические значения	НД на методы определения
1	2	3	4
Физико-химические показатели:			
Массовая доля сырого протеина, %	(±0,42)	21,56	ГОСТ 32040-2012
Массовая доля сырого жира, %	(±0,05)	8,14	ГОСТ Р 54951-2012
Массовая доля сырой клетчатки, %	(±0,90)	15,40	ГОСТ Р 52839-2007
Массовая доля влаги, %	(±0,50)	8,14	ГОСТ Р 54951-2012
Массовая доля пищевых волокон, %	(±15,0% относ.)	9,80	метод ВЭЖХ
Витамины:			
Содержание витамина В1, (тиамина), мг/100 г	(±30,0% относ.)	0,067	Метод ВЭЖХ
Содержание витамина В2 (рибофлавина), мг/100 г	(±30,0% относ.)	0,031	Метод ВЭЖХ
Содержание витамина В6 (пиридоксина), мг/100 г	(±20,0% относ.)	0,023	Метод ВЭЖХ
Содержание витамина В5 (пантотеновая кислота), мг/100 г	(±20,0% относ.)	0,011	ГОСТ Р 52741-2007
Содержание витамина В8 (инозитола), мг/100 г	(±20,0% относ.)	0,064	Метод ВЭЖХ
Минеральные вещества:			
Содержание фосфора (Р), включая Р2О5 г/кг	(±0,30)	1,18	ГОСТ 31980-2012
Содержание кальция (Са), г/кг	(±15,0% относ.)	3,94	ГОСТ 26570-95, п. 4

пищевой, фармацевтической и косметической промышленности).

В ней впервые в мире применены шесть методов сушки, из которых два – инновационных. В сушилке АСКТ «Явadžра» используется несколько (их число все время меняется) мини-вихрей, метод встречных и разделенных потоков, подобие сопла Лаваля для малых скоростей, кинетическая энергия и сушка в псевдооживленном слое.

Все это вместе позволяет получать корма высочайшего качества за счет минимального и сверхкратковременного воздействия температуры.

Цикл режима сушки и температурные диапазоны воздействия на сырье:

- 60–90 °С – 8 секунд;
- 50–70 °С – 7 секунд;
- 40–60 °С – 3 секунды;
- 30–40 °С – 2 секунды.

Общее время сушки любого сырья начальной влажностью до 90–95% – 18 секунд.

При этом сохраняется не только цвет, запах и вкус, не только структурная целостность цепочек сложных органических соединений (белки, витамины, аминокислоты и т. д.), но и целостность структуры клетки – законченной ячейки жизни.

При сушке сырья требуется сохранить исходную энергетику продукта: углеводы, сахара. И конечно, наиболее бережно сохранить протеин (желательно с минимальными изменениями). Сушильные установки и камеры в АПК используют для сушки пищевых продуктов (фруктов, овощей, грибов, зелени), в переработке навозов и пометов в удобрения, а также для производства кормов и комбикормов для с/х животных и птиц. При этом качество конечной продукции напрямую зависит от используемой технологии сушения.

В результате потери полезных веществ сопоставимы с методом сублимации 5,7–12% (в зависимости от режима сушки). Удаление влаги по методу АСКТ приводит к увеличению концентрации питательных веществ в готовом продукте. Производительность же сушилок АСКТ в час вполне сопоставима с классической барабанной сушилкой для производства кормов.

Невероятная энергоэффективность установки делает производство качественных кормов доступным любому хозяйству. На 1 тонну удаленной влаги из продукта 65%-ной влажности тратится менее 100 кВт электроэнергии. А на одну тонну 95%-ной влажности – до 230 кВт энергии.

Таким образом, на сегодняшний день экономически эффективно и оправданно использование в производстве высокоэффективных кормов именно сушилки на принципе АСКТ. Именно эта технология сегодня наиболее эффективна как по энергозатратам, так и по качеству получаемой продукции.

Расчет экономии на производстве одной тонны конечной продукции можно произвести самостоятельно. В зависимости от региона и цен на энергоносители разница может достигать 8–12 раз в пользу технологии АСКТ.

Как получить витаминно-травяную муку наивысшего качества по технологии АСКТ?

Уборку следует проводить в фазу, наиболее благоприятную для культуры, в соответствии с рекомендациями технолога. Кроме того, мы рекомендуем косить травы по росе с самого раннего утра и в это же время вести переработку сырья. Влажность до 78–82% исходного сырья позволяет сохранить максимум каротина.

При укосе в другое время дня влажность травы будет около 75%, и каротина в самом сырье уже будет на 13–18% меньше.

Время доставки сырья с поля до сушилки следует максимально сократить, так как уже через 4–5 часов начнутся существенные потери других БАВ в связи с началом процессов гниения сырья и нагревом биомассы.

Не следует предварительно подвяливать и подсушивать сырье – вы не получите существенной прибавки по производительности сушилки, а качество конечной продукции значительно снизится.

Но даже без соблюдения всех рекомендаций корм, полученный с применением технологий АСКТ, будет качественно лучше, чем с использованием любых других технологий сушения, принятых в АПК для изготовления кормов.

Какой продукт можно получить?

Уникальное оборудование может сушить как традиционные кормовые культуры, ботву и плоды клубнекорнеплодов, отходы производства пищевой промышленности (жомы, жмыхи, отходы боен), так и нетрадиционные культуры – например, крапиву и даже кукурузу молочной спелости (которую обычно силосуют). В каждом случае корм будет наиболее полноценен, а значит, более эффективен, чем при других способах заготовки и хранения.

После получения порошкообразного продукта сушения его можно как гра-

Интересен и тот факт, что при сушении прокисшего, подвергшегося длительной ферментации сырья на выходе получается пригодный для кормления скота продукт, обладающий приятным запахом и полностью обеззараженный.

нулировать без каких-либо дополнительных добавок, так и экструдировать с зерносмесью.

При гранулировании такой важный витамин, как каротин, лучше сохраняется, чем при хранении в виде порошка.

При разведении порошка водой получается пюре, не отличимое ни по

химическому, ни по биологическому составу от пюре, приготовленного из свежего сырья.

Интересен и тот факт, что при сушении прокисшего, подвергшегося длительной ферментации сырья на выходе получается пригодный для кормления скота продукт, обладающий приятным запахом и полностью обеззараженный.

Без какого-либо обогащения и, по факту, испорченный кислый сахарный жом (в марте не было свежего) после сушки на линии АСКТ «Яваджра» показывает вот такие просто феноменальные результаты.

В любом случае изучение уникальных свойств кормов и испытания на различных культурах будут продолжены. Ведь по своей биологической активности и качеству конечный продукт для скота теперь можно ставить в один ряд с БАДами и сублимированным питанием наивысшего качества для человека. **МС**

МЯГКАЯ УПАКОВКА

Возможные решения:

- 1) Горячий розлив
- 2) Розлив Ultra Clean – розлив E.S.L.
- 3) Асептический розлив



IMA
Sustain Ability

Преимущества:

- Высочайшее качество процесса сварки мягкой упаковки
- Горлышко приваривается перед заполнением продукта
- Розлив через горлышко гарантирует высокую эффективность и снижает процент бракованной упаковки из-за некачественной склейки

IMA FILLSHAPE
Pouch-Filling Solutions

IMA FILLSHAPE S.r.l.
Via Ugo Ferrandi – 43126 Vicoforte (PR) – Italy
Tel. +39 0521 1756004
E-mail: info-fillshape@ima-industries.com

В России:
ООО «ИМА Индастриз»
Россия, 115162, Москва
ул. Шаболовка, 31, стр. 8
Тел. +7 (495) 669-2300, доб. 123
Моб. тел. +7 (905) 731-3265
E-mail: ZharkovaM@ima-industries.com

Выращивание здоровых телят

Телята – это высокопродуктивные молочные коровы или мясной скот. Поэтому важно вырастить их здоровыми, не подверженными различным болезням. Хороший менеджмент, современные технологии выращивания и контроль патогенов – важнейшие условия получения здорового потомства.

– Почему важно инвестировать в телят?

– Телята уже завтра – это высокопродуктивные молочные коровы или мясной скот. Даже в условиях современных технологий объемы неонатальных потерь при выращивании телят остаются слишком большими. Например, в США смертность телят составляет 10%, что приводит к потере 300–400 млн долл. в год (Strietzel, 2005). Более того, инвестиции в молодняк – инвестиции в будущее.

– Каковы основные причины гибели телят?

– Основной причиной гибели новорожденных телят по-прежнему является диарея. В первые дни жизни 48% потерь телят связаны именно с диареей (Girnius, 2004). В купе с пневмонией эти заболевания оказывают самое большое влияние на сохранность телят. Здоровье теленка только на 30% зависит от наследственности (Gauly, 2013) и на 70% – от технологии его содержания. Таким образом, хороший менеджмент, современные технологии выращивания и контроль патогенов – важнейшие условия получения здорового потомства.

– Основные патогены, вызывающие диарею?

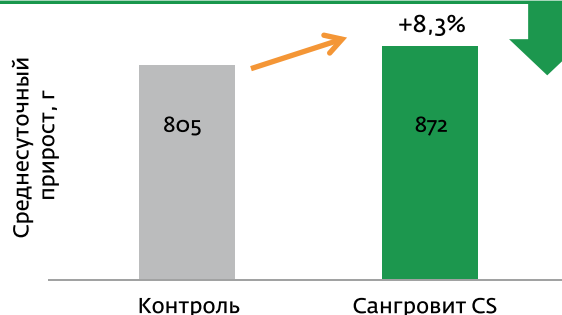
– Диарея – многопричинное заболевание, оно может быть как инфекционным, так и неинфекционным. Основными инфекционными патогенами являются рота и коронавирусы, эшерихии и криптоспоридии. Часто развиваются несколько инфекций одновременно.

Диарея – многопричинное заболевание, оно может быть как инфекционным, так и неинфекционным. Основными инфекционными патогенами являются рота и коронавирусы, эшерихии и криптоспоридии. Часто развиваются несколько инфекций одновременно.

– Каковы последствия переболевания телят?

– Ветеринарные издержки это еще не все издержки. Переболевание увеличивает трудоемкость выращивания, поскольку заболевания в таком возрасте не проходят без последствий. Установлено (Eilers, 2011), что срок первого отела коров, переболевших в молодом возрасте диареей, отодвигается в среднем на один месяц по сравнению с неболевшими животными.

Опыт в России показал увеличение среднесуточного прироста телят в 54-дневном возрасте при применении Сангровита® CS

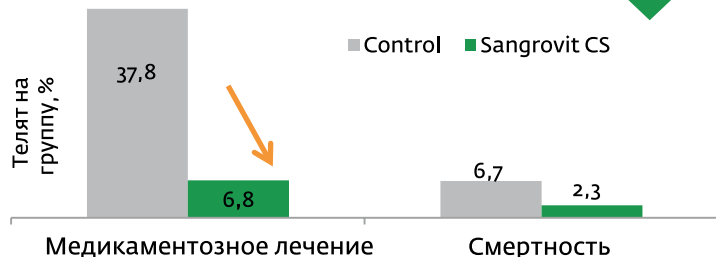


ми, что, в свою очередь, ведет к увеличению затрат на их выращивание. Примерно на четверть возрастает объем ввода в стадо ремонтных животных и снижается срок продуктивного использования коров (одна лактация), что ведет к еще большим финансовым потерям.

– Что можно сделать для поддержания здоровья новорожденных телят?

– Новорожденным телятам жизненно необходимо молоко хорошего качества, выпоенное как можно раньше. Эффективной мерой предотвращения распространения патогенов между телятами является индивидуальное содержание. Исследования Girnius (2004) показали, что при индивидуальном содержании уровень заражения диареей составляет 27,8%, тогда как при групповом содержании – 65,7%. Соблюдение зоогигиенических нормативов содержания новорожденных телят улучша-

Опыт в Дании показал снижение затрат на медикаментозное лечение и улучшение сохранности при применении Сангровита® CS



Эффективной мерой предотвращения распространения патогенов между телятами является индивидуальное содержание. Исследования Girtus (2004) показали, что при индивидуальном содержании уровень заражения диареей составляет 27,8%, тогда как при групповом содержании – 65,7%.

веществ. Своевременное применение «Сангровита CS» поможет предотвратить заболевание, а в случае его возникновения окажет положительное влияние на уровень потребления жидкости заболевшим животным, что поможет ему быстрее справиться с заболеванием.

Опыт в Дании показал снижение затрат на медикаментозное лечение и улучшение сохранности при применении «Сангровита® CS». Для получения результатов использования и заказа продукции звонить по тел.: +7 (495) 641-32-48, а также писать на электронную почту: info@phytobiotics.ru

ют условия для их роста и развития, а своевременное и правильное кормление помогают укрепить их здоровье и стимулировать развитие рубца. Таким образом, правильный уход в купе с ежедневным осмотром телят незаменимы и являются фундаментом для их нормального роста и развития.

– **Что необходимо делать в случае диарей?**

– В случае заболевания диареей необходимо немедленно принять меры для снижения ее тяжести. Самое важное – это поддержание у теленка желания пить, во избежание обезвоживания, сопровождающегося потерей энергии и питательных

ФИТОБИОТИКС



info@phytobiotics.ru

SANGROVIT® RS

www.phytobiotics.ru

В ПОЛЯХ

Гость:

Дмитрий Варбанский,
коммерческий директор
ООО «Фитобиотикс Рус»

Беседовала:

Надежда Антипова



День «в поле»

В деловую поездку я обязательно беру с собой ноутбук и интересную книгу.

Находясь в пути, я изучаю информацию о клиенте.

Собираясь на переговоры, есть несколько моментов, которые я стараюсь соблюдать: непосредственно перед встречей ничего не изучать – вся необходимая информация хранится в моей памяти, и в нужный момент ее можно извлечь. Кроме того, необходимо хорошо выглядеть, одежда должна соответствовать ситуации, многие партнеры воспринимают невниманию к внешнему виду как неспособность учитывать даже мелкие детали.

Если я опаздываю на встречу, то постараюсь сделать все возможное, чтобы не опоздать.

Если мой потенциальный клиент опоздал на встречу, значит, останется меньше времени на переговоры.

Как правило, я могу определить, готов ли человек подписать контракт – практика показывает, что если человек назначает встречу, то он ищет способ разрешить ту или иную ситуацию и подсознательно готов заключить контракт. Заключение же контракта в начале переговоров возможно только при заранее проведенном подробном аудите предприятия и выяснении истинных проблем на производстве. Умное, уникальное и финансово эффективное коммерческое предложение, по моему мнению, позволяет снизить продолжительность переговоров.

Хотя бывают и более сложные случаи. Так, недавно переговоры на молочной ферме длились шесть часов, о наших продуктах говорили от силы минут сорок. Все остальное время заняло общение со специалистами для выяснения истинных потребностей клиента. Аудит приходилось проводить в процессе общения. Контракт заключен.

После подписания договора в дело вступают специалисты по клиентскому сервису.

Дмитрий Варбанский: «В продажах не существует мелочей»

– Дмитрий, вы ветеринарный врач по образованию. Почему решили заняться кормовыми добавками? Это ваш осознанный выбор или стечение обстоятельств?

– В общей сложности я 15 лет проработал на производстве. Начинать ветеринарным врачом, закончил производственную карьеру руководителем дивизиона животноводства в крупном агропромышленном холдинге. Приняв решение переметнуться на другую сторону «баррикады» (тогда я считал именно так), я прежде всего продолжил образование и поступил в МФЮА (Московская финансово-юридическая академия) на факультет стратегического менеджмента, параллельно окончил MBA.

Был ли мой выбор осознанным? Безусловно, да. В любой профессии необходимо иметь базис теоретических знаний, подкрепляемый практикой. В тот период я ничего не знал о продажах, необходимо было перестроить мышление с психологии покупателя на психологию продавца. Я мог бы работать техническим специалистом, но передо мной стояли другие задачи, которые я сам себе и определил.

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

– Первая значимая продажа, на мой взгляд, произошла при заключении контракта с холдингом «Русское поле». Это были самые сложные на тот период переговоры в моей коммерческой деятельности. Сумма контракта была значительной, но главным в тот момент для меня стало понимание самой сути коммерческой деятельности, осознание важности выбранной профессии – мы помогаем коллегам на производстве решать задачи, предлагая для этого новые инструменты и подходы.

– Каковы, на ваш взгляд, главные качества хорошего продавца? Всеми ли из них вы обладали «от природы» или чему-то пришлось учиться?

– Нужно отдаваться выбранному делу полностью и постоянно учиться, всему новому, не бояться меняться. Меньше внимания придавать собственной значимости и как можно лучше слышать и понимать собеседника. В продажах не существует мелочей. Необходимо импровизировать и учитывать психологические аспекты. Я не люблю модные сейчас скрипты, которыми пользуются начинающие продавцы. Работая на производстве, я не заключил ни одного контракта с продавцами, ведущими переговоры по скрипту. Лично у меня

досье

Дмитрий Варбанский,
коммерческий директор
ООО «Фитобиотикс Рус».

Образование:

ОМГАУ – ветеринария, МФЮА –
стратегический менеджмент и MBA.

В продажах с 2011 года.

В поисках клиентов, инвесторов,
партнеров побывал во всех
регионах России, объездил
ближнее и дальнее зарубежье.
Женат, воспитывает сына.



Необходимо всегда помнить –
неправильно выбранное на-
правление применения продук-
тов может катастрофически
сказаться на экономической
эффективности производи-
теля и профессиональной ре-
путации специалиста.

К примеру, мои самые длительные пе-
реговоры продолжались шесть часов на
одной из молочных ферм. По сути, мы
просадили весь рабочий день. Но са-
мое интересное выяснилось по их за-
вершении – оказывается, решение о со-
трудничестве с нашей компанией было
принято специалистами-молокопро-
изводителями еще до моего визита, на
этапе технического аудита. Ну а мое лич-
ное присутствие помогло разъяснить ряд
технических вопросов по дополнитель-
ной проблематике и подтвердить компе-
тентность наших специалистов.

создается к таким продавцам ощу-
щение безразличия к покупателю.

**– Для продавца очень важно уме-
ние убеждать. У вас это качество врож-
денное или приобретенное?**

– Очень часто под убеждением пони-
мают навязывание своей идеи, своего
мнения покупателю. Я считаю, что это
неправильно, и, как показала моя прак-
тика, контракты, заключенные таким
способом, не долгосрочны. В перегово-
рах важно донести до покупателя точ-
ную информацию о продукте, товаре,
рассказать обо всех положительных ка-
чествах и экономической, что немало-
важно, выгоде. Спокойно, без напора
и лишних эмоций подвести его к реше-
нию, что именно этот продукт и есть
тот самый инструмент, который помо-
жет решить его производственные за-
дачи. Необходимо всегда помнить –
неправильно выбранное направление
применения продуктов может катастро-
фически сказаться на экономической
эффективности производителя и про-
фессиональной репутации специалиста.

Хорошее или правильное убеждение
в переговорах – это обоюдная победа
и выгода.

**– С чего обычно вы начинаете разго-
вор с клиентом?**

– С вопроса о тайминге. Очень ча-
сто продавцы, особенно начинающие,
не могут оценить степень загружен-
ности специалистов на предприятии.
Это тот случай, когда надо иметь опыт
или попробовать поработать несколько
дней на ферме. Иногда приходится всю
имеющуюся информацию укладывать

в 15-минутную беседу. Именно в этот
момент проявляется профессионализм
и нестандартный подход.

**– Сколько вам нужно времени, чтобы
составить мнение о новом человеке?**

– Говорят, первое впечатление са-
мое верное, но смотреть надо очень
внимательно. Некоторые коллеги от-
крываются на первой встрече, неко-
торые – после нескольких месяцев
сотрудничества. Все зависит от целесо-
образности и своевременности визита.

**– Если клиент насторожен, напря-
жен или настроен не очень дружелюб-
но, каким образом его можно распо-
ложить к себе?**

– Прежде всего нужно постарать-
ся понять его, внести в атмосферу пе-
реговоров новые эмоции. Обычно не-
гативных эмоций нет, просто человек
глубоко погружен в собственную ру-
тину и не готов обсуждать важные для
нас вопросы. Тогда я переключаюсь на
волнующие его темы, и мы вместе ста-
раемся разрешить проблему.

Необходимо расширять кругозор сво-
их знаний, и не только профессиональ-
ных. Часто можно найти общий язык
с коллегой, имея общее хобби. Недавно
помог советом партнеру с выбором ги-
тары, кстати, по параметрам очень по-
хожую на инструмент Martin, на кото-
рой Пол Маккартни записал Blackbird,
но по приемлемой цене. Никогда не мо-
жешь знать заранее, что в переговорах
может пригодиться.

**– Можно ли назвать вас любителем
«экстремальных» переговоров? Сколь-
ко длились ваши самые тяжелые пе-
реговоры?**

– Конечно, экстремальные перегово-
ры это не просто, но они, зачастую, по-
зволяют проявить самые сильные сто-
роны продавца.

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

– Я много лет проработал на произ-
водстве, и работа «в поле» мне нравит-
ся больше, общение на выезде гораздо
искреннее, по моему мнению, поход
в птичник или на ферму срывает маски
и показывает, насколько профессио-
нально ты можешь оценить ситуацию
на производстве.

**– Вы часто говорите о работе в не-
рабочее время – с друзьями, семьей?**

– Нечасто, стараюсь свободное время
посвящать близким и друзьям.

**– Где и как предпочитаете прово-
дить свободное время?**

– Чаще всего дома с родными и близ-
кими людьми. Ну а с друзьями – в со-
вместных путешествиях по миру.

**– Вы любите смотреть фильмы с сю-
жетами о бизнесе? Назовите фильм,
который вы показали бы своему от-
делу продаж.**

– Обе части «Уолл-Стрит» обязатель-
ны к просмотру. Еще сериал «Безумцы».

– А на книги время остается?

– Очень много интересных книг.
Из новых для меня – Маршалл Голд-
смит «Прыгни выше головы», Джим
Роджерс «Будущее глазами инвесто-
ра», Малкольм Гладуэлл «Сила мгно-
венных решений».

**– Что вы считаете самым важным
в жизни?**

– Думаю, самое главное – быть чест-
ным с самим собой, не обманывать се-
бя, не бояться перемен. **MC**

Авторы:



Степан Шибает,
представитель французской
выставки технологий
животноводства SPACE 2016



Юлия Белова,
эксперт по развитию
BUSINESS FRANCE /
Департамент сельского
хозяйства и продовольствия



На протяжении XX века развитие сыроделия в России происходило в условиях плановой экономики, то есть монополии государства на производство и торговлю в сочетании с приоритетным развитием производства промышленных товаров и средств производства (так называемых товаров группы А). Производство же потребительских товаров (группы Б), к которым относились и пищевые продукты, не являлось приоритетом.

Российское сыроделие: современное состояние и перспективы развития

Российское сыроделие возникло около 150 лет назад. Первую в России артельную сыроварню открыл в середине XIX века в селе Единоново нынешней Тверской области Николай Васильевич Верещагин, общественный деятель, длительное время до этого изучавший практический опыт производства сыра и сливочного масла в западноевропейских странах (главным образом во Франции и Швейцарии).

На протяжении XX века развитие сыроделия в России происходило в условиях плановой экономики, то есть монополии государства на производство и торговлю в сочетании с приоритетным развитием производства промышленных товаров и средств производства (так называемых товаров группы А). Производство же потребительских товаров (группы Б), к кото-

рым относились и пищевые продукты, не являлось приоритетом. В результате при переходе в 1990-е годы к рыночной экономике сыры и молочная продукция российского производства заняли нишу низкоценового сегмента, продукция же среднего и премиального сегментов практически полностью была представлена импортом.

Особенностью дальнейшего развития российского сыроделия в текущих условиях становится качественная диверсификация товарного ассортимента, ориентированность не только на внутренний рынок, но и на экспорт – для этого необходимо заимствовать уже существующие экономически эффективные европейские технологии как в первичном секторе (с целью снижения себестоимости товарного молока КРС и МРС), так и во вторич-

ном секторе (для расширения ассортимента производимой продукции).

Сыры из козьего и овечьего молока традиционно позиционируются в верхнем ценовом сегменте.

В России молочное козоводство и овцеводство исторически в силу особенностей ландшафта (преобладания гористой местности) развито в Северокавказском федеральном округе. Вместе с тем не все аутентичные технологии сыроделия республик и стран Кавказа позволяют производить продукцию, пользующуюся стабильным спросом. К примеру, известный грузинский овечий сыр гуда (гудис квели), выдерживаемый по технологии в овечьем курдюке, обладает чрезмерно соленым специфическим вкусом и вряд ли найдет стабильный спрос у современного городского по-



требителя (а именно крупные города и агломерации в современных условиях генерируют основной спрос на товарную продукцию).

Остров Сардиния (Италия): крупнейший европейский регион – производитель твердых и полутвердых овечьих сыров

Итальянский остров Сардиния – крупнейший в Западной Европе регион, исторически специализирующийся именно на молочном овцеводстве и производстве овечьих сыров.

Имея площадь 24 тыс. кв. км (что сопоставимо с площадью, например, Чеченской Республики или горной зоны Республики Дагестан), Сардиния производит около 60 тыс. тонн овечьего сыра в год, годовой объем его продаж – около 300 млн евро. Основной объем производства составляют твердые и полутвердые сыры, главным образом три наименования сыров, имеющих статус DOP (Denominazione di Origine Protetta – защищенное наименование по происхождению):

– **«Пекорино Романо»** (PECORINO ROMANO) – твердый овечий сыр. Его доля в общем производстве сыров Сардинии составляет около 50–55%. Около 70% «Пекорино Романо» (в среднем 21,6 тыс. тонн в год) поставляется на экспорт, главным образом в США (81% экспорта). Там он используется в основном в качестве ингредиента в

Имея площадь 24 тыс. кв. км (что сопоставимо с площадью, например, Чеченской Республики или горной зоны Республики Дагестан), Сардиния производит около 60 тыс. тонн овечьего сыра в год, годовой объем его продаж – около 300 млн евро. Основной объем производства составляют твердые и полутвердые сыры, главным образом три наименования сыров, имеющих статус DOP (Denominazione di Origine Protetta – защищенное наименование по происхождению).

пищевой промышленности, его же доля как готового продукта, поступающая в американский ритейл, незначительна.

Среди прочих импортеров можно отметить Испанию, Францию, Грецию, Болгарию.

В России до введения эмбарго на импорт продовольствия из ЕС в августе 2014 года «Пекорино Романо» был представлен в сети «Глобус Гурмэ», «Азбука Вкуса», «Бахетле» по цене от 923 до 1590 руб./кг.

– **«Фьоре Сардо»** (FIORE SARDO) – сыр из непастеризованного овечьего молока, название которого означает «Цветок Сардинии». По одной из версий названия сыра, слово fiore («цветок») связано с тем, что первоначально молоко створаживали с помощью растительного фермента.

Производится в основном непромышленным способом, на животноводческих фермах, рецептура его приготовления

считается самой древней среди современных сардинских сыров. В силу специфического вкуса и более высокой цены на экспорт сыр продается мало, в основном потребляется на внутреннем рынке. Однако в последнее время профильные государственные структуры активно продвигают товар на внешних рынках, делая акцент на его аутентичности.

В российской розничной торговле до введения эмбарго «Фьоре Сардо» широко представлен не был.

– **«Пекорино Сардо»** (PECORINO SARDO) – выпускается в двух видах: dolce (с зеленой этикеткой) – молодой сыр с мягкой структурой и maturo (с синей этикеткой) – более выдержанный, имеет твердую структуру, соленый на вкус, иногда копченый.

До августа 2014-го «Пекорино Сардо» был представлен в московском премиальном ритейле по цене 1459 руб. за кг за молодой сыр, зрелый вариант стоил 1749 руб. за кг.



В России, к сожалению, продукция мелких ферм не имеет маркировки, не соответствует единому специализированному техрегламенту (из-за его отсутствия), поэтому она не присутствует в торговых сетях. Каждый мелкий российский фермер прилагает неимоверные усилия по продвижению своего товара.

Франция: 12 видов аутентичных мягких козьих сыров, широкий ассортимент продукции из молока МРС

Французское сельское хозяйство в целом представляет собой показательный пример оптимально сбалансированной организации производства, имеющего целью предложение широкого ассортимента товаров с высочайшей прибавочной стоимостью для всех сегментов внутреннего и внешнего рынка – от эконом- до премиум-класса. В товарное производство вовлечены не только крупные молокозаводы, но фермы и небольшие переработчики. В России, к сожалению, продукция мелких ферм не имеет маркировки, не соответствует единому специализированному

Таблица 1. Годовой объем производства сыров во Франции (без учета плавленых, 2014)

Сыры (без учета плавленых)	Годовой объем производства, т	Доля, %
Из коровьего молока	1 765 000	91,7
Из козьего молока	101 000	5,2
Из овечьего молока	58 000	3,1
ИТОГО	1 924 000	100



техрегламенту (из-за его отсутствия), поэтому она не присутствует в торговых сетях. Каждый мелкий российский фермер прилагает неимоверные усилия по продвижению своего товара. При наличии официальной марки и ТУ (как в европейских странах) наладить сбыт намного проще.

В конечном счете современные технологии производства и товародвижения обеспечивают товаропроизводителю максимальную прибыль в определенном сегменте, а потребителю – гарантию высокого качества, прослеживаемость товара «от поля до прилавка», соответствие качества товара сегменту позиционирования определенного канала дистрибуции – как в ритейле, так и в секторе HoReCa (Hotels Restaurants Catering – рестораны, отели, кейтеринг).

Во Франции сыры из молока МРС в общей сложности составляют около 10% от общенационального производства сыров (как и в большинстве стран Ев-

Все большую популярность в последнее время приобретают продукты с маркировкой AB – AGRICULTURE BIOLOGIQUE («органические продукты питания»). Данный стандарт качества регламентирует процесс производства молока, накладывает жесткие ограничения на кормовые рецептуры, использование антибиотиков и пр.

ропы, статистический учет ведется отдельно по козьим и овечьим сырам).

В общей сложности в стране только из козьего молока производится 12 видов мягких аутентичных сыров. А некоторые из них (в частности, «Бюш-дешевр» и «Валенсэ») с 2014–2015 годов производятся по французским технологиям в России. Уже открыто небольшое производство в Московской и Смоленской областях.

Что же из себя представляют французские сыры?

– **«Бюш-дешевр»** (BUCHE DE CHEVRE) – сыр продолговатой формы, имеющий свежий резкий запах и нежный сливочный вкус в середине и пикантный вкус у корочки, покрытой легкой белой плесенью. В зависимости от срока созревания может быть нежно-белого, кремового или синеватого цвета.

– **«Валенсэ»** (VALENCAY) – сыр в форме усеченной пирамиды весом 250 граммов и высотой около 7 см, обсыпанный древесной золой. Сыр созревает в течение 4–5 недель в хорошо проветриваемой сушильне. Имеет нежный, немного сладковатый вкус, отдающий лесным орехом.

– **«Банон»** (BANON) имеет дисковидную форму диаметром 6–7 см, толщиной 2,5–3 см и весом около 90–120 граммов. Листья каштана, в которые

Таблица 2. Годовой объем производства органического молока во Франции (2014)

Тип молока	Тыс. литров
Коровье	23 577 000
в том числе органическое	447 000
Козье	493 000
в том числе органическое	3 122
Овечье	261 000
в том числе органическое	10 800
ИТОГО	24 331 000

завернут сыр, отдают ему свои танины и эфирные масла, сохраняющие влажность сыра и развивающие его неповторимый вкус и аромат. «Банон» хорошо сочетается со свежими фруктами или слегка подпеченными грушами.

– **«Рокамадур»** (ROCAMADOUR) имеет разные оттенки: от белого до темно-бежевого. Молодой «Рокамадур» шестидневной выдержки имеет слегка кислую мягкую с нежным ореховым вкусом. После 3–4-недельной выдержки сыр становится более острым.

– **«Пелардон»** (PELARDON) производился еще в Древнем Риме. Плиний Старший упоминает об этом сыре в трактате «Естественная история». «Пелардон» имеет нежный вкус с острым ореховым привкусом, характерно длительное солоноватое послевкусие.

Следует отметить, что диверсификацию товарной линейки французских молочных продуктов можно проследить уже на этапе первичного сектора, то есть животноводства. Так, все большую популярность в последнее время приобретают продукты с маркировкой AB – AGRICULTURE BIOLOGIQUE («органические продукты питания»). Данный стандарт качества регламентирует процесс производства молока, накладывает жесткие ограничения на кормовые рецептуры, использование антибиотиков и пр. Эта система сертификации принята во многих странах мира. Однако именно французский вариант традиционно считается наиболее «жестким» и вызывает наибольшее доверие у потребителя.

Отметим, что в последние годы в России (в частности, в Московской области) также появились первые молокоперерабатывающие предприятия, сертифицированные официальными европейскими аудиторами системы сертификации органических продуктов питания.



Во Франции сыры из молока МРС в общей сложности составляют около 10% от общенационального производства сыров (как и в большинстве стран Европы, статистический учет ведется отдельно по козьим и овечьим сырам).

Помимо сыров из козьего и овечьего молока, производятся йогурты, сливки, молодые (незрелые) сыры, молочные десерты.

Крупнейший французский регион Бретань, специализирующийся именно на животноводстве и производстве пищевых продуктов, расположен на северо-западе Франции. Имея площадь около 27 тыс. кв. км, что сопоставимо, например, с Белгородской областью, Бретань ежегодно производит и реализует сельскохозяйственной продукции на 9 млрд евро, из которых примерно 1 млрд – молочная продукция.

Перспективы дальнейшего развития в России непереработанного производства сыров и прочих пищевых продуктов

Существенный барьер в развитии массового производства фермерских сыров для внутреннего потребления заключается в том, что у российского потребителя по историческим причинам слово «сыр» ассоциируется с несколько иным продуктом, чем у французов. Для россиянина привычно потреблять сыр как компонент бутерброда, а употребление мягкого сыра (зачастую к тому же приготовленного из непастеризованного молока и обладающего специфическим запахом) на десерт, как это принято во Франции, воспринимается в качестве экзотики.

Вместе с тем имеется экспортный потенциал, а также исторические примеры локализации экспортно-ориентированного производства пищевых продуктов в России. Например, во второй половине XIX века за несколько десятилетий благодаря усилиям основателя отечественного масла и сыроделия Н.В. Верещагина было создано свыше 3 тыс. маслодельных артелей (аналог французских производственных кооперативов), в том числе 2 тыс. в Сибири. Их продукция (около 9 тыс. тонн в год) в основном поставлялась на экспорт.

Нельзя не отметить растущий спрос со стороны потребителей крупных российских агломераций на продукты питания, производимые непереработанным способом. К благоприятным факторам, стимулирующим этот спрос, можно отнести рост доходов населения за последние 10–15 лет, относительно стабильный спрос на сыры европейского

производства до августа 2014 года, сегментация сетевых каналов дистрибуции (эконом/средний/премиум) как в ритейле, так и в секторе HoReCa (общественное питание), появление специализированных фермерских магазинов, сырных лавок. Важным сигналом долгосрочности спроса является и рост предложения так называемых комплементарных товаров российского производства. За последнее время многократно выросло предложение в премиум-сегменте со стороны виноделов Южного и Крымского федеральных округов.

Долгосрочный потенциал применения в России современных экономически эффективных технологий производства фермерских продуктов питания, существующих во Франции, можно оценить, сопоставив общую площадь сельскохозяйственных угодий двух стран – 18,4 млн га во Франции и 121,5 млн га в России – и годовой объем экспорта пищевых продуктов (57,7 млрд евро во Франции и 11,4 млрд евро в России). Причем в России, в отличие от Франции, внешнеторговое сальдо по торговле пищевыми продуктами отрицательное (то есть импорт превышает экспорт) и составляет около –18,2 млрд евро.

Но есть и благоприятные факторы для развития производства фермерских (непереработанных) продуктов питания в России:

- существенная девальвация рубля и, соответственно, снижение издержек внутреннего производства (дешевые сырье, трудовые и земельные ресурсы);
- активная качественная диверсификация сетевых и несетевых каналов дистрибуции продуктов питания, особенно в крупных городах, сегментация розничных магазинов и предприятий HoReCa по сегментам эконом/средний/премиум;
- политика протекционизма российских властей, направленная на развитие отечественного производства (таможенная защита, эмбарго на импорт продовольствия из стран ЕС, введение пошлин на экспорт зерна;
- объективные факторы, создающие дополнительную поддержку внутреннего производства – снижение покупательской способности в отношении более дорогих импортных товаров, высокие логистические издержки с учетом географической удаленности России от Франции и ЕС;
- текущее глобальное изменение климата – неоднозначный, но в опре-

деленном плане положительный фактор. Согласно одному из сценарных прогнозов Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (FAO), к концу текущего столетия по причине глобального потепления зона, пригодная для сельского хозяйства, в России может сместиться до 600 км к Северу. Вместе с тем нельзя не отметить негативные последствия этого феномена – усложнение эпизоотической ситуации, увеличение числа засух в странах с более теплым климатом (в том числе в ЕС), в конечном итоге – обострение международной конкуренции за право пользования ограниченными природными ресурсами;

– существующий потенциал для экспорта продовольствия как в Европу, так и в Азию с учетом территориальной протяженности России, а также прогноза Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (FAO) относительно резкого роста численности населения Земли в XXI веке и, соответственно, резкого роста глобального спроса на продовольствие, который составит до 2050 года по разным оценкам от +50 до +70% к текущему уровню.

В целом речь не идет о замещении крупных агрохолдингов мелкими и средними экономически эффективными товарными фермами. Продукция агропромышленных корпораций и фермерских хозяйств в современных рыночных условиях предназначена для разных потребительских сегментов, то есть эти формы хозяйствования являются не взаимоисключающими, а взаимодополняющими и позволяют сформировать на рынке оптимальный сбалансированный товарный ассортимент.

Для России, а также для многих других стран на рынке продуктов питания в данный момент характерен усиливающийся тренд на снижение доли продукции промышленного животноводства, увеличение спроса на продукцию более высокого качества, произведенную с минимальным использованием антибиотиков, химических добавок и консервантов. Трансфер существующих эффективных технологий производства таких продуктов в Россию позволит увеличить прибавочную стоимость продукции животноводства, а также создать дополнительные рабочие места и повысить предпринимательскую инициативность граждан. **МС**



Автор:



Лариса Синявина,

ведущий эксперт органа по сертификации продукции и услуг Федерального государственного бюджетного учреждения «Брянская межобластная ветеринарная лаборатория» (г. Брянск)

О подтверждении соответствия молочной продукции. Особенности декларирования

С 1 мая 2014 года оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции осуществляется в форме декларирования.

Основополагающими документами, в которых определены формы и схемы подтверждения соответствия, являются технические регламенты ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

И еще три документа, которыми должны руководствоваться как лица, принимающие декларацию о соответствии, так и органы по сертификации, которые регистрируют декларации о соответствии:

Решение Комиссии Таможенного союза от 7 апреля 2011 года № 621 «Положение о порядке применения типовых схем оценки (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза»;

Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 года № 293 «Единая форма декларации о соответствии требованиям технического регламента Таможенного союза и правила ее оформления», которое состоит из двух разделов (раздел I «Единая форма декларации о соответствии требованиям технического регламента Таможенного союза» и раздел II «Правила оформления де-

кларации о соответствии требованиям технического регламента Таможенного союза»);

Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 9 апреля 2013 года № 76 «Положение о регистрации деклараций о соответствии продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза».

Начнем с того, кто может быть заявителем при декларировании молочной продукции. Так, в техническом регламенте ТР ТС 021/2011 ст. 22 гл. 4 дается следующее определение: «Заявителем при оценке (подтверждении) соответствия пищевой продукции, за исключением государственного контроля (надзора), может быть зарегистрированное в соответствии с законодательством государства – члена Таможенного союза на территории ТС юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, либо являющееся изготовителем или продавцом, либо выполняющее функции иностранного изготовителя на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и в части ответственности за ее несоответствие требованиям таких технических регламентов».

Заявитель обязан обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям соответствующих регламентов Таможенного союза».

Этот регламент является общим, а в ТР ТС 033/2013 в п. 108 раздела XIV уточнен круг заявителей при декларировании молочной продукции:

«При декларировании соответствия по схемам 1д, 3д, 6д заявителем могут быть зарегистрированные в соответствии с законодательством государства-члена на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем, либо выполняющие функции иностранного изготовителя молочной продукции на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента».

При декларировании соответствия по схемам 2д и 4д заявителем могут быть зарегистрированные в соответ-

ствии с законодательством государства-члена на его территории юридическое лицо или физическое лицо в качестве индивидуального предпринимателя, являющиеся изготовителем или продавцом, либо выполняющие функции иностранного изготовителя молочной продукции на основании договора с ним в части обеспечения соответствия поставляемой продукции требованиям настоящего технического регламента».

Поскольку схемы декларирования 1д, 3д, 6д применяются для декларирования серийного выпуска, а схемы 2д и 4д применяются для декларирования партии, лицо, являющееся продавцом, не может декларировать серийный выпуск молочной продукции.

Для того чтобы зарегистрировать декларацию, заявитель должен провести очень большую работу по сбору доказательств о том, что его продукция соответствует всем требованиям



Основопологающими документами, в которых определены формы и схемы подтверждения соответствия, являются технические регламенты ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

ТР ТС 033/2013, а также других регламентов, в которых определены требования к молоку и молочным продуктам (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 005/2011).

Что включать в состав документов для доказательной базы, определяет сам заявитель. При этом обязательно нужно включить следующие документы:

- свидетельство о регистрации заявителя как юридического лица, на территории ЕАЭС, а также договор с изготовителем продукции (в случае если вы лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя);

- нормативные документы на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО и др.);

- рецептуры – при подтверждении соответствия гигиеническому нормативу внесения пищевых добавок в соответствии с ТР ТС 029/2012 п. 15 ст. 7: «Содержание в пищевой продукции пищевых добавок, нормируемых ТР ТС 029, контролируется по закладке (по рецептуре), и (или) с применением аналитических методов исследования», а также расчеты, доказывающие что вы не превышаете гигиенический норматив внесения пищевой добавки в уже готовом продукте;

- протоколы испытаний сырья, упаковки, компонентов, технологических вспомогательных средств и пищевых добавок, входящих в состав продукта, на соответствие техническим регламентам ТС;

- протоколы испытаний упакованной продукции на соответствие требованиям ст. 5 ТР ТС 005/2011 по показателям герметичности, миграции вредных веществ;

- протоколы испытаний готовой молочной продукции на соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 и других технических регламентов, в которых определены требования к этой конкретной продукции. При этом необходимо учитывать соответствие всем приложениям ТР ТС 033/2013 – приложению № 1 (по физико-химическим показателям), приложению № 3 (по органолептическим показателям идентификации), а также всем приложениям, касающимся требований безопасности.

В зависимости от схемы, которую выбрал заявитель для подтверждения соответствия, испытания могут быть проведены как аккредитованными испытательными лабораториями при применении схемы 3д, 4д, 6д, так и своими производственными лабораториями (тогда применяется схема 1д).

При этом должен выполняться п. 98 раздела XIII ТР ТС 033/2013:

«Методы исследований устанавливаются в стандартах согласно перечню стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента».

На этом этапе следует особо обратить внимание на следующее.

Наименование продукта в протоколе испытаний должно соответствовать основным понятиям раздела II ТР ТС 033/2013 и быть полным (например, нужно указывать «массовая доля жира» а не М.Д.Ж.). То есть наименование продукта должно быть таким, как в дальнейшем будет указано в декларации соответствия и в маркировке.

Лучше в направлении на испытания указать ГОСТы на методы испытаний, которые удовлетворяют требуемой чувствительности, с которой нужно провести испытания, иначе лаборатория может сделать испытания по своему усмотрению по тем методам, на которые она аккредитована, не с той чувствительностью или не включенным в перечень.

Образец должен быть достаточным по массе для проведения полных испытаний. А в протоколе испытаний должна быть информация только о той продукции, которая декларируется. И никакой лишней информации.

Доказательственные документы заявитель комплектует к каждой декларации о соответствии отдельно.

Когда документы собраны, заявитель оформляет декларацию о соответствии молочной продукции требованиям настоящего технического регламента (которая оформляется по единой форме и по правилам, утвержденным Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25 декабря 2012 года № 293).

Для регистрации декларации о соответствии в органе по сертификации заявитель представляет в орган по сертификации декларацию о соответствии и прилагаемые к ней документы непосредственно или направляет их заказным почтовым отправлением с описью вложения и уведомлением о вручении.

В соответствии с п. 5 Решения Коллегии ЕЭК № 76 к декларации о соответствии прилагаются следующие документы:



Для того чтобы зарегистрировать декларацию, заявитель должен провести очень большую работу по сбору доказательств о том, что его продукция соответствует всем требованиям ТР ТС 033/2013, а также других регламентов, в которых определены требования к молоку и молочным продуктам (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 005/2011).

а) заявление о регистрации декларации о соответствии, подписанное заявителем;

б) копии документов, подтверждающих государственную регистрацию юридического лица или государственную регистрацию физического лица в качестве индивидуального предпринимателя в соответствии с законодательством государств-членов;

в) для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя, – копия договора с иностранным изготовителем, предусматривающего обеспечение соответствия поставляемой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза и ответственность за несоответствие поставляемой на таможенную территорию Таможенного союза продукции указанным требованиям.

Орган по сертификации рассматривает представленные заявителем документы на предмет:

а) правильности и полноты заполнения заявления заявителем декларации о соответствии;

б) наличия всех документов, предусмотренных п. 5 Решения Коллегии ЕЭК № 76;

в) наличия нормы технического регламента Таможенного союза, устанавливающей, что соответствие определенного вида продукции требованиям технического регламента Таможенного союза может быть подтверждено принятием декларации о соответствии;

г) соответствия заявителя, принявшего декларацию о соответствии, требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающим круг заявителей для определенного вида продукции.

В течение пяти рабочих дней с даты поступления на регистрацию декла-

рации о соответствии орган по сертификации осуществляет регистрацию этой декларации о соответствии либо уведомляет заявителя об отказе в ее регистрации (с указанием оснований отказа).

Следует особо обратить внимание на следующее: наименование продукта в протоколе испытаний должно соответствовать основным понятиям раздела II ТР ТС 033/2013 и быть полным (например, нужно указывать «массовая доля жира» а не М.Д.Ж.). То есть наименование продукта должно быть таким, как в дальнейшем будет указано в декларации соответствия и в маркировке.

Что является основанием (причиной) для отказа в регистрации декларации о соответствии в соответствии с п. 8 Решения Коллегии ЕЭК № 76:

а) направление заявителем декларации о соответствии на регистрацию в орган по сертификации, область аккредитации которого не распространяется на указанную продукцию;

б) предоставление не в полном объеме документов, предусмотренных п. 5 Решения Коллегии ЕЭК № 76;

в) несоблюдение заявителем требований по оформлению декларации о соответствии, предусмотренных единой формой;

г) отсутствие нормы технического регламента Таможенного союза, устанавливающей, что соответствие определенного вида продукции требованиям технического регламен-

та Таможенного союза может быть подтверждено в форме принятия декларации о соответствии (например, сырое молоко подлежит подтверждению соответствия в форме ветеринарно-санитарной экспертизы, а детское питание – в форме государственной регистрации);

д) несоответствие заявителя, принявшего декларацию о соответствии, положениям технического регламента Таможенного союза, устанавливающим круг заявителей при декларировании соответствия (например, если вы продавец, а хотите декларировать серийный выпуск молочной продукции).

Если нет причин для отказа, декларации о соответствии присваивается номер Единого реестра зарегистрированных деклараций о соответствии и она считается зарегистрированной.

Внесение изменений в уже зарегистрированную декларацию о соответствии не допускается. При необходимости внесения изменений заявитель принимает новую декларацию о соответствии и осуществляет ее регистрацию в порядке, установленном соответствующими документами.

Согласно п. 109 раздела XIV ТР ТС 033/2013, декларация вместе с комплектом документов, послуживших основанием для принятия декларации, хранится у заявителя в течение не менее 10 лет с момента прекращения действия декларации на серийный выпуск, а для партии – в течение не менее 5 лет с момента реализации последнего изделия из партии.

В случае принятия заявителем решения о прекращении действия декларации, он представляет в орган по сертификации в письменной форме уведомление о прекращении действия декларации о соответствии по решению заявителя непосредственно или направляет его заказным почтовым отправлением с описью вложения и уведомлением о вручении.

Уведомление о прекращении действия декларации о соответствии по решению заявителя должно быть подписано и заверено печатью заявителя (для физического лица, зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя, – при наличии), иметь дату и содержать указание на регистрационный номер декларации о соответствии.

Декларация о соответствии считается прекратившей свое действие по решению заявителя с даты внесения

При внесении изменений в конструкцию или спецификацию (состав) продукции, влияющих на ее безопасность, заявитель, принявший декларацию о соответствии, обязан обеспечить соответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и должен иметь дополнительные доказательства соответствия. При этом принятие новой декларации о соответствии не требуется.

соответствующих сведений в Единый реестр зарегистрированных деклараций о соответствии.

Декларация о соответствии, действие которой прекращено, с отметкой о прекращении действия вместе с уведомлением о прекращении ее действия хранится органом по сертификации или уполномоченным органом в порядке, установленном законодательством государств-членов.

При внесении изменений в конструкцию или спецификацию (состав) продукции, влияющих на ее безопасность, заявитель, принявший декларацию о соответствии, обязан обеспечить соответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и должен иметь дополнительные доказательства соответствия. При этом принятие новой декларации о соответствии не требуется.

В случае невозможности обеспечения соответствия заявитель представляет в орган по сертификации или уполномоченный орган заявление о прекращении действия декларации о соответствии. **МС**



Контроль Качества



Компания:

Санкт-Петербургская
общественная
организация потребителей
«Общественный контроль»

www.spbkontrol.ru

Весовой творог: опасно для здоровья и кошелька



Лишь один из десяти образцов весового творога, проверенных в ФБУ «Тест-С.-Петербург», соответствовал требованиям нормативных документов. Очередной рейд Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» наглядно показал, что небольшие магазины шаговой доступности и торговые точки на рынках стали настоящим раем для продавцов фальсифицированной молочной продукции. Обман потребителя здесь поставлен на широкую ногу – под вывеской «Фермерский продукт» и «Белорусские продукты» недобросовестные торговцы продают творог, который зачастую ничего общего с молоком не имеет, поскольку сделан на основе заменителей молочного жира. Из десяти образцов весового творога, приобретенных в разных торговых точках, в четырех были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП), шесть оказались фальсификатом, причем в четырех из них молочный жир вообще не был обнаружен.





Самое печальное, что показал рейд: реализация молочных продуктов на развес находится вне поля государственного контроля и надзора.

Вне надзора и контроля

Главный вывод, который сделали участники рейда: продавцы чувствуют свою полную безнаказанность.

– Они спокойно и невозмутимо предъявляли липовые документы, не имеющие никакого отношения к приобретаемой продукции, и укладкой говорили: «Это не творог, это творожный продукт. Берите то, что подороже». То есть прекрасно знали, что продают подделку, при этом отказывались корректировать ценники, когда на это им указывала комиссия «Общественного контроля», – рассказывает Всеволод Вишневецкий, руководитель общественной организации. – Нарушения в мелкой рознице, торгующей весовой «молочкой», якобы произведенной фермерами, одни и те же: на продукцию, расфасованную в белые обезличенные пластиковые ведра, документов нет, в связи с чем невозможно определить не только изготовителя продукции, но и ее происхождение. Из-за отсутствия документов потребитель не в состоянии понять, кем и когда был сделан «фермерский творог», каков его срок годности, насколько он безопасен и соответствует ли своему наименованию и, если указано, заявленному составу. Контрольная закупка показала, что фермерских молочных продуктов в так называемых фермерских магазинах практически нет. Вместо них реализуется весовая продукция, изготовленная средними и небольшими промышленными предприятиями, которые за счет отсутствия на товаре упаковки и маркировки сбывают потребителям обезличенные молочные суррогаты и при этом благодаря полной анонимности уходят от любых проверок и какой бы то ни было ответственности. Самое печальное, что показал рейд: реализация молочных продуктов на развес находится вне поля государственного контроля и надзора. Иначе чем можно объяснить тот разгул обмана потреби-

телей, который процветает в мелкой рознице, торгующей весовым молочным товаром?

Обезличенный весовой творог, то есть без надлежащей информации для потребителя, был приобретен в семи торговых точках Кировского района: ИП Лабжания Х.М. и ИП Шараканов А.Б. («Нарвский рынок», пр. Стачек, д. 54), ИП Карманова Т.Б. (магазин «Фермер», ул. Лени Голикова, д. 53), ИП Ефремов А.В. (магазин «Фермер народный», ул. Маршала Говорова, д. 10), ИП Ахмедов Г.Н. (магазин «Белорусские продукты», пр. Стачек, д. 75), ИП Данилкина Т.А. (ул. Генерала Симоняка, д. 14) и в автолавке у д. 95 на пр. Ветеранов (ИП Галочкин А.В.).

– Технический регламент говорит, что вся информация о весовом продукте должна быть на общей таре, а вот каждую весовую единицу продавец не обязан маркировать. Но потребитель имеет право потребовать предоставить ему все сведения о продукте: состав, массовая доля жира, энергетическая ценность, дата изготовления, срок годности и так далее, – комментирует руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.

Среди десяти образцов весового творога три были приобретены в сетевых магазинах и содержали на упаковке маркировку, которая подчас не помогала потребителю получить полную информацию о продукте, а, скорее, наоборот, вводила его в заблуждение.

Так, магазин «Пловдив» (ООО «Петроторг», ул. Генерала Симоняка, д. 19) снабдил весовой творог от АО «Бологовский молочный комбинат» (поставщик – ООО «Евротрейдинг») противоречащими друг другу данными о дате изготовления и сроке годности.

– Изготовитель пишет, что творог сделан 13 июля 2016 года со сроком годности 72 часа. То есть до 16 июля. Закупку мы сделали 21 июля, и, согласно информации «Бологовского молочного комбината», творог следует счи-

тать просроченным. Однако рядом на этой этикетке магазин «Пловдив» ставит свою информацию: творог упакован 21.07 и годен до 22.07! – рассказывает глава «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий. – Получается, что продавец самовольно продлил срок годности продукта еще на пять дней и даже не понимает, что открыто торгует просроченным товаром!

Кислый, горький, опасный

Девять из десяти проверенных образцов творога не соответствовали Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию по органолептическим показателям – вкусу и запаху.

– Ничего удивительного в этом нет, – говорит Всеволод Вишневецкий, руководитель «Общественного контроля». – Весовая молочная продукция реализуется из пластиковых ведер, которые всегда открыты, имеют постоянный контакт с воздушной средой торгового зала, не имеют защиты от бактерий в виде упаковки, в которую обычно фасуются молочные продукты, изготовленные крупными молокоперерабатывающими предприятиями. Молочные продукты без индивидуальной промышленной упаковки – это всегда серьезный риск для здоровья потребителя, поскольку продукт никак не защищен от внешнего мира. Недаром в четырех образцах творога из десяти обнаружены бактерии группы кишечных палочек.

– Невозможно создать стерильность в условиях, когда продукт постоянно взвешивается, а значит, к нему регулярно поступает воздух. Безопасность продукта зависит от соблюдения условий хранения, от чистоты тары, в которой творог хранится. Единственный способ избавиться от кишечной палочки – термическая обработка. В сыром виде такой творог есть нельзя, – подчеркивает Юлия Грамотина.

Неудовлетворительный вкус и запах были не только у обезличенных

«Общественный контроль» для сравнения приобрел весовой творог разных ценовых категорий, чтобы понять, зависит ли качество продукта от его цены. Вывод оказался печальным для состоятельных потребителей: не зависит.

образцов весового творога, но и у всех трех образцов, снабженных этикетками производителей. «Узловский творог» имел вкус нечистый, с привкусом горечи. Вкус и запах творога «Бологовского молочного завода» (обнаружены бактерии группы кишечных палочек) были нечистыми, отмечалась кисловатость. Вкус творога «Божья коровка» (тоже с кишечной палочкой) имел также посторонние привкус и запах. Появление постороннего привкуса и запаха может быть обусловлено не только наличием заменителей молочного жира, но и множеством других причин: некачественное молочное сырье, грязная тара, нарушение технологического процесса. Обезличенные образцы творога, приобретенные на «Нарвском рынке» (ИП Шараканов А.Б.), в магазинах «Фермерское мясо» (ул. Генерала Симоняка, д. 14), автолавке ИП Галочкин А.В. (пр. Ветеранов, д. 95), магазинах «Фермер народный» (ул. Маршала Говорова, д. 10) и «Фермер» (ул. Лени Голикова, д. 53), имели посторонний вкус, запах, привкус горечи.

– Если появился кисловатый привкус – значит, идет процесс порчи продукта. Можно предположить, что продавец нарушил условия хранения. Но если речь идет о каких-то посторонних запахах, то, скорее всего, дело в некачественном сырье или в нарушении технологии производства, – считает Юлия Грамотина.

– Творог, если его не получается продать быстро, иногда замораживают, – рассказал один из сотрудников петербургской дистрибьюторской компании. – Заметить разницу во вкусе свежего творога и размороженного может даже обычный покупатель. А еще продавцы практикуют подмешивать к свежему творогу старый, залежалый. Это также дает неприятный посторонний привкус.

Творог дорогой – не значит качественный

«Общественный контроль» для сравнения приобрел весовой творог разных ценовых категорий, чтобы понять, за-

висит ли качество продукта от его цены. Вывод оказался печальным для состоятельных потребителей: не зависит.

В твороге за 250 руб/кг (магазин «Фермер», ИП Карманова Т.Б., ул. Лени Голикова, д. 53) и в твороге за 135 руб/кг (магазин «Белорусские продукты», ИП Ахмедов Г.Н., пр. Стачек, д. 75) молочный жир вообще не был обнаружен! Как видим, особо наглые продавцы поддельные продукты еще и продают по завышенной цене, дважды вводя в заблуждение покупателей.

Самый дорогой образец весового творога был приобретен по цене 350 руб/кг в магазине «Фермерское мясо» (ИП Данилкина Т.А., ул. Генерала Симоняка, д. 14). «Крутая» цена явно намекала покупателю, что перед ним уж точно фермерский творог. Однако, присмотревшись, можно было разглядеть на ведре этикетку крупного новгородского молокозавода АО «Лактис». Продукт, как показала экспертиза, был сделан из молока, но оказался с наличием слабо выраженного постороннего запаха и явно выраженного постороннего привкуса. Возможно, на момент поставки творог был качественным, однако несоблюдение магазином «Фермерское мясо» режимов хранения и сроков годности нарушили его органолептические свойства.

Миф про «Белорусские продукты»

Экспертиза весового творога, проведенная «Общественным контролем», развенчала миф не только о «фермерских продуктах», но и о «белорусских». Магазин «Белорусские продукты» на пр. Стачек, д. 75, оформленный в соответствующем «национальном» стиле, бойко торговал молочным фальсификатом «местного разлива» – например, творогом «Славянский» по вполне демократичной цене (135 руб/кг) и, разумеется, без всяких документов. Правда, одну «накладную» на тво-

рог «Славянский» продавец, ничего не опасаясь, все-таки предъявил «Общественному контролю». 80 руб/кг – такая входная цена на «белорусский продукт» была указана в документе. Ничего удивительного, что в этом твороге по такой цене молока совсем не оказалось! Продукт, как показала экспертиза ФБУ «Тест-С.-Петербург», был полностью сделан из сырья немолочного происхождения.

– Потребитель должен понимать, что для производства килограмма творога требуется от 4 до 6 литров молока в зависимости от жирности готового продукта, – говорит Всеволод Вишневецкий. – Литр сырого молока сегодня стоит 27 рублей. Добавьте сюда производственные, транспортные расходы, торговую наценку, и мы получим, что справедливая цена за килограмм творога на полке магазина не может быть ниже 240 рублей. Все, что меньше этой цены, – в лучшем случае творожный продукт, в котором, как мы видим по результатам экспертизы, молока вообще может не оказаться. Хотя, даже согласно Техническому регламенту, творожный продукт наполовину должен состоять из молока, наполовину – из заменителей молочного жира. Подводя итоги очередной проверки, хотел бы призвать потребителей быть максимально осторожными при покупке весовой «молочки». Я рекомендую выбирать продукцию известных производителей, которая ни разу не попадалась на фальсификации, имеет индивидуальную упаковку и полную информацию о продукте. Если товар окажется некачественным, на него хотя бы можно будет пожаловаться в Роспотребнадзор, поскольку данные об изготовителе есть на этикетке. В случае покупки весовой обезличенной молочной продукции потребитель вообще никак не защищен. У него останется возможность только выкинуть некачественный продукт либо пожалеть о напрасно потраченных деньгах. **МС**

**МЕЖДУНАРОДНЫЙ
ФОРУМ-ВЫСТАВКА**



28 ФЕВРАЛЯ - 2 МАРТА 2017
МОСКВА • ГОСТИНЫЙ ДВОР



Экспозиция ведущих российских и зарубежных предприятий

Деловая программа Форума:

- пленарная сессия с участием руководителей Минсельхоза России, Россельхознадзора, Росстандарта, Минздрава России, Роспотребнадзора, Минпромторга России;
- конференции отраслевых союзов, НИИ, партнеров союзов;
- центр закупок торговых сетей;
- общее собрание членов Молочного союза России;
- Всероссийский дегустационный конкурс молочной продукции «Молочный Успех-2017»;
- вторая Всероссийская студенческая конференция.

В работе форума принимают участие руководители федеральных и региональных органов власти, профильных международных и национальных организаций, специалисты предприятий молочной и мясной промышленности, животноводческих хозяйств, научно-исследовательских и учебных учреждений, приглашены иностранные делегации.

По вопросам участия в Форуме обращайтесь:

+7 (495) 980-45-66 • business@mir-forum.ru • forum@mir-forum.ru
www.dairymeat-expo.ru • www.dairyunion.ru

Организаторы и поддержка:



МИНИСТЕРСТВО
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ИД «СФЕРА»

Где будет распространяться журнал



Международная конференция

РЫБА 2017

Технологии рыбопереработки
и аквакультуры

Международная конференция «РЫБА2017»
Технологии рыбопереработки и аквакультуры



Город

МОСКВА



Дата

02-03.02.2017



1-ЫЙ ТОВАРИЩЕСКИЙ СЪЕЗД МЯСОПЕРЕРАБОТЧИКОВ

Первый товарищеский съезд
Мясопереработчиков



Город

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



Дата

29.06-02.07.2017



МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

ПТИЦЕПРОМ

Международная конференция «Птицепром»
Индустрия птицеводства и птицепереработки



Город

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



Дата

23-24.03.2017



Международная конференция

МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ

МАСЛА И ЖИРЫ

Международная конференция
«Масложировая индустрия. Масла и жиры».



Город

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



Дата

26-27.10.2017



конференция

WORLD SOY – FEEDS

МИРОВАЯ СОЯ – КОРМА

Третья Международная конференция
«Мировая соя – корма»



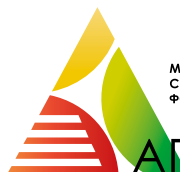
Город

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



Дата

29-30.05.2017



МЕЖДУНАРОДНЫЙ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ
ФОРУМ

АГРО.PRO

Международный специализированный
форум «АГРО.pro»



Город

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



Дата

23-24.11.2017

Организатор: ИД «СФЕРА»



sfm.events / +7 (812) 70-236-70 / info@sfm.events