



# хлебопечение / кондитерская сфера

## 5 (67) 2016

Все больше покупателей стремится к здоровому образу жизни, а спрос, как известно, рождает предложение. Производители постоянно пребывают в поиске новых рецептур, и на полках в магазинах все чаще можно встретить диетическое печенье, безглютеновый хлеб, полезные сладости, кондитерские изделия без сахара, мармелад на агар-агаре и множество других продуктов функционального назначения.

# 6



## 44

**Виктор Тимофеев,**  
основатель ООО «Гарнец»:

«Я хочу производить продукты, которые как минимум не навредят здоровью, как максимум помогут на пути к выздоровлению»



## 48

**Серг Жукович,**  
руководитель отдела  
региональных  
продаж компании JAS:

«Человек может иметь врожденные сильные качества, но рождается он индивидуумом, а личностью должен стать»



С 2009-го по 2013 год спрос на клейковину в России вырос на 35,5% (с 14,31 до 19,39 тыс. т).







# ЭФФЕКТИВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЕЧЕНЬЯ

## Система отсадки, экструзии и струнной резки V60

Разработана для единичной, двойной или тройной отсадки, а также струнной резки и отсадки методом экструзии.

- ▶ экструзионная головка позволяет работать как с полужидкими, мягкими, так и очень плотными видами теста, с шоколадными начинками для конфет и даже с продуктами с низким содержанием жира
- ▶ сокращенное расстояние между запиточным роликом и насосами обеспечивает бережную обработку теста и точность веса продукта по всей рабочей ширине
- ▶ простота в управлении и быстрая перенастройка гарантированы благодаря сервоприводной системе зажимов для насосных групп

БОЛЬШЕ ИДЕЙ · БОЛЬШЕ ПРЕИМУЩЕСТВ · БОЛЬШЕ ГИБКОСТИ

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



# содержание

<b>тема номера</b>	6
За что готовы платить российские покупатели?	14
<b>регионы</b>	Ставрополье – хлебный край 16



Одно из прогрессивных направлений на рынке здорового питания – производство безглютеновых продуктов – хлебобулочных изделий, муки, кондитерских изделий. Многие люди придерживаются безглютеновой диеты не только по медицинским показаниям, но и следуя личным убеждениям. Однако наряду с ростом и развитием рынка безглютеновых продуктов вполне успешно существует и рынок клейковины, или пшеничного глютена.

# 6

<b>тема номера</b>	Глютен на рынке: пути развития и перспективы	6	<b>отрасль</b> /аналитика	Польза заменителя равна пользе оригинала	26
	Безглютеновые продукты: новые возможности или новые проблемы?	10	/в мире	Пшеница занимает наибольшее количество британских пахотных земель	28
<b>отрасль</b> /актуально	За что готовы платить российские покупатели?	14	<b>форумы</b> /выставки	«Масложировая индустрия. Масла и жиры»: перспективы рынка глазами экспертов	30
<b>регионы</b>	Ставрополье – хлебный край	16		Пекари Евразии поддержали проведение Всемирного форума по хлебопечению	34
<b>отрасль</b> /крупным планом	Производство диетического печенья вытягивает кондитерскую отрасль США	20		WorldFood Moscow: заключены миллионные контракты на поставку продуктов питания	36
/тенденции	Рустикальный хлеб – что это?	21		«Агропродмаш-2016»: важное мероприятие для поддержки российского производителя	37
/события и факты	Новости	22			
/аналитика	Рынок кулинарных жиров в России	24			



**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](http://www.prod-expo.ru)**

**Проверенные рецепты  
для успешного бизнеса**

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

18+



Реклама



# содержание

<b>производство</b>	39
Производство спредов в России	40
<b>экспертиза</b>	<b>Сила хлеба – в злаках</b> 53



За последние 10 лет объем производства хлеба и хлебобулочных изделий в Ставропольском крае стабилен и составляет более 160,0 тыс. т в год. Производственные мощности, без учета малого бизнеса, составляют более 700 т хлебобулочных изделий в сутки, а ассортимент составляет более 600 наименований.

# 16

<b>форумы / выставки</b>	<b>Modern Bakery Moscow 2017: ориентир для восточно-европейского рынка</b>	38	<b>собственники</b>	<b>Виктор Тимофеев:</b> «Я хочу производить продукты, которые как минимум не повредят здоровью, как максимум помогут на пути к выздоровлению»	44
<b>производство / ингредиенты</b>	<b>Чуррос – десерт из заварного теста</b>	39	<b>в полях</b>	<b>Серж Жукович:</b> «Человек может иметь врожденные сильные качества, но рождается он индивидуумом, а личностью должен стать»	48
	<b>Производство спредов в России</b>	40		<b>Сила хлеба – в злаках</b>	53
<b>инфографика</b>	<b>Анализ производства спредов в российских регионах</b>	42	<b>производство / экспертиза</b>		

## хлебопечение/ кондитерская сфера

№5 (67) 2016

Информационно-аналитический журнал для специалистов кондитерской и хлебопекарной индустрии  
Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)  
Свидетельство о Регистрации СМИ № ФС77-46400 от 31 августа 2011 г.

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

Издатель:  
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:  
Алексей Захаров

Заместитель генерального директора по административным вопросам:  
Анастасия Кочеткова  
a.kochetkova@sfera.fm

Арт-директор:  
Павел Хан  
pavelhan2009@gmail.com

Реклама:  
Ольга Паленова  
o.palenova@sfera.fm

Виктория Паленова  
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антипова  
n.antipova@sfera.fm

Наталья Баранцева  
n.barantseva@sfera.fm

Выпускающий редактор:  
Ксения Каланова

ksenya\_kalanova@mail.ru

Дизайн и верстка:  
Анастасия Барина  
a.barinova@sfera.fm

Корректор:  
Лариса Торопова

Иллюстрации в номере:  
Нина Кузьмина и Тимофей Яржомбек

Дизайн инфографики:  
Нина Слюсарева

Журнал распространяется на территории России и стран СНГ.  
Периодичность – 5 раз в год.

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

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

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

Материалы, отмеченные значком **КС**, являются редакционными.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.  
Отпечатано в типографии «ПремииумПресс».  
Подписано в печать: 21.11.16. Тираж: 3000 экз.





**caotech**  
 grinding technology

**Посетите нас**

 Москва  
 24-27 января 2017

Стенд FOD44

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



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

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

Предлагаем Вашему вниманию основные преимущества нашего оборудования:

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

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

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

**caotech**  
 grinding technology

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






Тема номера

# Глютен на рынке: пути развития и перспективы



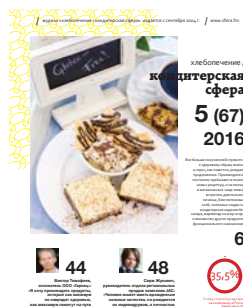
Подготовила:  
Ксения Жукова,  
по данным компании  
BusinessStat

Иллюстрация: Тимофей Яржомбек



С 2009-го по 2013 год спрос на клейковину в России вырос на 35,5% (с 14,31 до 19,39 тыс. т).

По прогнозам аналитиков компании BusinesStat, в 2014–2018 гг. объем продаж клейковины на российском рынке будет продолжать расти на 5,3–13,2% в год.



Сегодня рынок продуктов питания дает потребителю возможность выбрать продукты обдуманно.

Мы внимательно изучаем этикетки, отыскивая сроки годности и правила хранения товара, со знанием дела «расшифровываем» обозначения химических элементов и ингредиентов, которые используются в рецептурах.

**В**се больше покупателей стремится к здоровому образу жизни, а спрос, как известно, рождает предложение. Производители постоянно пребывают в поиске новых рецептур, и на полках в магазинах все чаще можно встретить диетическое печенье, безглютеновый хлеб, полезные сладости, кондитерские изделия без сахара, мармелад на агар-агаре и множество других продуктов функционального назначения.

Одно из прогрессивных направлений на рынке здорового питания – производство безглютеновых продуктов – хлебобулочных изделий, муки, кондитерских изделий. Многие люди придерживаются безглютеновой диеты не только по медицинским показаниям, но и следуя личным убеждениям. Однако наряду с ростом и развитием рынка безглютеновых продуктов вполне успешно существует и рынок клейковины, или пшеничного глютена.

## Рынок клейковины в России

Аналитическая компания BusinesStat подготовила исследование, посвященное анализу рынка

клейковины в России, и пришла к выводу, что с 2009-го по 2013 год спрос на клейковину в России вырос на 35,5% (с 14,31 до 19,39 тыс. т). В 2009 году продукция на рынке реализовывалась преимущественно через внутреннюю торговлю, на долю которой приходилось 59,3% от общего спроса (экспортные поставки заняли оставшиеся 40,7%).

В 2010–2012 гг. наибольшую долю в структуре спроса на данную продукцию занимали экспортные поставки. Максимальная доля экспорта в эти годы наблюдалась в 2011 году (56,5%), а минимальная – в 2012-м (53,9%). В 2013 году внутренние продажи немного превысили объемы глютена, предназначенного для экспорта (50,8% и 49,2% соответственно).

С 2009-го по 2013 год натуральный объем продаж клейковины в России увеличился на 16,2% (с 8,48 до 9,86 тыс. т). Сокращение показателя относительно предыдущих лет наблюдалось только в 2010 году (на 6,5%).

Основной причиной снижения внутренних продаж послужило сокращение спроса на импортную продукцию,

на долю которой приходилось порядка 30% российских продаж. В 2010 году в страну было завезено 2,53 тыс. т глютена, что меньше объема поставок за 2009 год на 0,78 тыс. т (23,6%). В свою очередь сокращение импортных поставок было обусловлено увеличением средней цены импорта. В 2010 году в рублевом эквиваленте цена импорта составила 40,5 рублей за килограмм, что превысило показатель 2009-го на 26,3%.

По прогнозам компании BusinesStat, в 2014–2018 гг. объем продаж клейковины на российском рынке будет продолжать расти на 5,3–13,2% в год. В 2018 году он составит 15,82 тыс. т, что превысит уровень 2013-го на 60,5%. Заметим, что объем спроса на клейковину в России растет не такими быстрыми темпами, как, например, в США, Китае, Бельгии, Нидерландах, Франции и др. Основная причина, препятствующая росту российского рынка пшеничного глютена, – его дороговизна.

В исследовании компании BusinesStat говорится, что использование сухой клейковины растет быстрыми темпами, особенно в передовых странах с развитой агропромышленной индустрией. В европейских странах добавление клейковины к слабой муке обусловлено экономией, т. к. сильная пшеница является дорогостоящей и обычно импортируется из США и Канады.

В странах ЕС считается целесообразным добавление к муке европейских сортов пшеницы (среднее содержание в ней сухого белка порядка 10%) от одного до двух процентов сухой клейковины. При этом, утверждают аналитики, улучшаются физические и реологические свойства теста и ка-



В 2013 году внутренние продажи немного превысили объемы глютена, предназначенного для экспорта (50,8% и 49,2% соответственно).

В странах ЕС считается целесообразным добавление к муке европейских сортов пшеницы (среднее содержание в ней сухого белка порядка 10%) от одного до двух процентов сухой клейковины.

чество хлеба (он соответствует хлебу, приготовленному из сортов пшеницы с содержанием белка 14–15%).

Клейковина добавляется непосредственно в мучную массу до замеса. В зависимости от содержания клейковины в муке добавляется от 0,5% до 3%, при средней дозировке в 2% достигается увеличение содержания клейковины в муке примерно на 4%. При добавлении клейковины необходимо добавлять также то количество воды, которое этой клейковиной связывается: при адсорбционной способности 200%

добавляется вода в количестве 200% от количества используемой клейковины.

### Рынок безглютеновых продуктов

Более пристальное внимание мы уделим вопросам производства безглютеновых продуктов и возможностям расширения рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий такого плана.

К безглютеновым могут быть отнесены продукты, содержащие не более 200 мг глютена на 1 кг в пересчете на

сухой образец. Основная проблема данного рынка – это поиск достойной замены такого ингредиента, как глютен, поскольку он оказывает огромное влияние на качество муки и, соответственно, характеристики конечного продукта. Для производства безглютеновых хлебобулочных и кондитерских изделий необходимы различные сухие хлебопекарные смеси из альтернативных видов муки с использованием дополнительных ингредиентов, которые позволяют добиться необходимого результата.

### Динамика рынка безглютеновых продуктов в разных странах по данным AOECS

Страны	2004		2009		2014		Совокупный среднегодовой темп роста 04-09	Совокупный среднегодовой темп роста 09-14
	Объем продаж, млн \$	На душу населения, \$	Объем продаж, млн \$	На душу населения, \$	Объем продаж, млн \$	На душу населения, \$		
Франция	105,7	1,7	158,4	2,5	233,1	3,5		
Германия	100,6	1,2	191,5	2,3	324,0	3,9	8,4%	8,0%
Италия	145,5	2,5	205,5	3,5	273,2	4,7	13,7%	11,1%
Нидерланды	35,6	2,2	46,7	2,8	57,2	3,4	7,1%	5,8%
Россия	40,0	0,3	57,9	0,4	63,4	0,5	5,6%	4,1%
Испания	77,6	1,8	134,5	3,0	200,8	4,3	7,7%	1,8%
Швеция	16,5	1,8	24,6	2,7	34,2	3,7	11,6%	8,3%
Великобритания	113,8	1,9	228,3	3,7	374,2	6,0	8,3%	6,8%
Бразилия	22,3	0,1	55,5	0,3	100,7	0,5	14,9%	10,4%
США	1 134,0	3,9	1 754,3	5,7	2 298,5	7,1	20,0%	12,7%
Австралия	38,4	1,9	69,9	3,3	96,6	4,4	8,1%	5,6%
Китай	22,0	0,0	34,6	0,0	44,4	0,0	12,7%	7,1%
Индия	24,3	0,0	47,3	0,0	69,1	0,1	8,5%	5,1%
Япония	21,6	0,2	40,1	0,3	58,0	0,5	14,2%	7,9%
Корея	25,1	0,5	63,9	1,3	114,1	2,3	13,2%	7,7%
ВСЕГО	1 923,3	0,5	3 113,1	0,8	4 343,4	1,1	20,6%	12,3%



# WE LOVE

Посетите нас


**upakovka**  
 PROCESSING & PACKAGING

 Москва  
 24.01.–27.01.2017

 Павильон 2.1  
 Стенд 21С12

## ... идеальные батончики



## SOLLICH



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

### CONBAR®

Прекрасно зарекомендовавшая себя система формования  
сахарных, фруктовых и зерновых батончиков.

Надёжно · качественно · экономически выгодно

Представитель в России: ANTON OHLERT

1-ый Щипковский пер., 20; 115093 г. Москва

тел.: +7 495 961 20 - 61 · факс: +7 495 961 20 - 71

E-Mail: [info@ohlert.ru](mailto:info@ohlert.ru) · [www.ohlert.com](http://www.ohlert.com)

# Безглютеновые продукты: новые возможности или новые проблемы?

Согласно прогнозам аналитиков, международный рынок безглютеновых продуктов должен вырасти в 2016 году более чем до 15 млрд долларов США. Драйверы рынка не ограничиваются покупателями, страдающими непереносимостью глютена и целиакией, поскольку все больше потребителей переходят на безглютеновые продукты в силу собственных убеждений, связанных с вопросами здоровья.

**К**омпания Mintel сообщила, что 27% покупателей выбирают безглютеновые продукты, поскольку думают, что последние способствуют потере веса. Еще 7% верят, что такие продукты уменьшают воспалительные процессы в желудке, и 4% считают, что безглютеновая диета помогает бороться с депрессией. Для рынка не имеет большого значения наличие реальной клинической базы для подобных убеждений. Ведь если достаточное количество людей убеждено в том, что безглютеновые продукты помогают им поддерживать здоровье, такое положение дел вполне может стимулировать рост данного сегмента рынка.

Несмотря на то, что сегодня наблюдается большой спрос на безглютеновую продукцию и ее широкий выбор, для хлебопекарной индустрии составляет проблему выпуск подобного продукта надлежащего качества, поскольку глютен играет немаловажную роль в производстве выпечки, печенья, тортов, пирожных и, конечно, хлеба. Ор-

ганолептические свойства, которые обеспечивает наличие глютена, являются ключевыми. Это те характеристики, на которые рассчитывает потребитель при покупке привычного для него продукта. Помимо всего прочего, глютен помогает связывать воду, что влияет на срок годности продукта – это еще одно свойство, которое необходимо компенсировать при замене ингредиентов. Встает крайне важный вопрос: если глютен необходимо исключить, чем же его заменить?

## Что такое глютен?

Большинство людей с непереносимостью глютена или страдающих целиакией ассоциируют наличие глютена с присутствием в составе продукта пшеницы и пшеничной муки, но смежные проламины также есть в ячмене, ржи, овсе и тритикале – гибриде пшеницы. Глютен (клейковина) представляет собой композит белка, и именно эти белки в пшеничной муке делают тесто эластичным и задерживают газ внутри хлебобулочных из-

делий, обеспечивая их легкую и воздушную структуру. Глютен играет менее важную структурную роль в бисквитах, чем в тортах, так что в первом случае глютеносодержащую муку заменить проще. Торты и другие виды продуктов на основе жидкого теста (например, блины) нуждаются в глютене из-за его способности удерживать газ, который отвечает за внутреннюю структуру, нежный мякиш.

## Разработки рецептов

Существует не так много публикаций, которые могут помочь разработчикам рецептов в выборе наилучшего варианта для создания безглютеновой продукции. Они демонстрируют широкий спектр подходов, которые могут быть использованы для улучшения текстуры и качественных показателей теста, сделанного из глютеносодержащей муки. Так, например, исследователи изучали влияние добавления рожковой муки в хлеб, сделанный из рисовой муки, влияние присутствия кукурузного, картофельного крахмала



Использование глютена в хлебобулочных изделиях подразумевает множество аспектов и отвечает за определенные характеристики продукта.

Глютен помогает связывать воду, что влияет на срок годности продукта – это еще одно свойство, которое необходимо компенсировать при замене ингредиентов.



27% покупателей выбирают безглютеновые продукты, поскольку думают, что последние способствуют потере веса. Еще 7% верят, что такие продукты уменьшают воспалительные процессы в желудке, и 4% считают, что безглютеновая диета помогает бороться с депрессией.

и крахмала тапиоки в хлебе, сделанном из рисовой муки, влияние ксантановой камеди на качество безглютеновых тортов, которые опять-таки сделаны из рисовой или кукурузной муки.

Конечно, некоторые поставщики ингредиентов разработали свою собственную безглютеновую муку и утверждают, что она обладает всеми необходимыми характеристиками. Кроме того, разработчики заявляют, что мука, разработанная ими, обладает и другими преимуществами для здоровья, помимо безглютенового статуса. Например, одна компания продает безглютеновый источник волокон на основе кукурузного крахмала, который вызывает более низкий подъем уровня глюкозы в крови после приема. Хотя это и не мука, но кукурузный крахмал является источником волокон, который может быть добавлен к хлебобулочным изделиям для улучшения текстуры и обеспечения балластных веществ.

Кроме того, еще одна компания производит безглютеновый солодовый экстракт, который, по словам технологов, способствует улучшению цвета, вкуса и текстуры целого ряда продуктов, включая безглютеновые. Наличие патентных заявок указывает на потенциально полезные опции. Заявка на патент США, поданная в 2011 году, определяет замену эмульгатора, текстуризатора и связанных с этим производственных процессов, в которых гидратированные семена чиа используются для связывания воды и эмульгирования масла при приготовлении хлебобулочного изделия.

Смежный процесс производства подразумевает гидратацию семян чиа с образованием геля, который соединяют с безглютеновой мукой для создания теста, а также добавление других ингредиентов, необходимых для получения уже готового хлебобулочного изделия. В патентной заявке говорится, что разнообразия товарной ли-

нейки можно добиться за счет производства пирогов, злаковых батончиков, печенья, крекеров, кренделей, кексов, бездрожжевого и дрожжевого хлеба. Семена чиа содержат омега-3 жирные кислоты и другие питательные вещества, кроме того, обладают нейтральным ароматом.

### Заменители

Становится совершенно понятно, что существует несколько видов безглютеновой муки, крахмалов и хлебопекарных смесей, которые в сочетании могут быть использованы для производства высококачественных хлебобулочных изделий. Но успешный исход при маломасштабной разработке продукта не всегда повторяется в процессе массового производства. При разработке рецептуры изменение спецификации одного ингредиента может оказать серьезное воздействие на вкусовые и другие производственные характеристики продукта. Если заменители глютена имеют собственные вкусовые и ароматические характеристики, их, скорее всего, необходимо замаскировать другими ингредиентами, которые сами по себе могли бы воздействовать на другие аспекты продукта, например на его стабильность. Следовательно, процесс пересмотра рецептуры может быть обширным и трудоемким, поэтому сотрудничество с опытными специалистами в области разработки продукта поможет быстрее определить оптимальные варианты и снизить риск неудачи.

### Пути решения

Использование глютена в хлебобулочных изделиях подразумевает множество аспектов и отвечает за определенные характеристики продукта. При выборе смеси ингредиентов на замену глютена необходимо учесть каждый из них. К примеру, при разработке рецептуры пирогов глютен, содержащийся в пшеничной муке, способ-

ствует поднятию теста благодаря пузырькам воздуха, которые создают пенную структуру и поглощают влагу, тем самым обеспечивая мягкую консистенцию. Пшеничная мука также благоприятно воздействует на углеводную массу самого пирога. Поэтому при попытке разработать безглютеновую альтернативу необходимо рассмотреть эти вопросы во избежание получения тяжелого, плотного и невысокого пирога.

Для воссоздания эластичности и вовлечения воздуха мы использовали низкие дозировки гидроколлоидов, таких как гидроксилпропил метилцел-





Существует множество возможностей для дальнейшей разработки продукции для рынка безглютеновых продуктов, все данные свидетельствуют о том, что эта индустрия имеет большой потенциал дальнейшего роста.

Процесс пересмотра рецептуры может быть обширным и трудоемким, поэтому сотрудничество с опытными специалистами в области разработки продукта может помочь быстрее определить оптимальные варианты и снизить риск неудачи.



## Справка

В Европе маркировка безглютеновых пищевых продуктов регулируется в соответствии с постановлением Комиссии ЕС №41/2009. Для того чтобы промаркировать пищевой продукт как «безглютеновый», он должен содержать глютена менее 20 ч./млн. Это относится ко всем пищевым продуктам, независимо от того, продаются они уже расфасованными или без упаковки.

люлозы, ксантановая камедь, карбоксиметилцеллюлоза и камедь плодов рожкового дерева, которые в различных комбинациях обеспечивают хорошие результаты. Создать пенистую структуру и сохранить пищевую ценность помогает рисовая мука с добавлением рисового крахмала, которому необходима высокая температура желатинизации. Также было обнаружено, что добавка кукурузной муки, тапиоки и картофельного крахмала в пониженных дозировках может способствовать созданию мягких, но легких вкусовых качеств, которые необходимы в течение всего срока годности.

Изготовление бисквитов требует другого подхода. Здесь глютен играет не такую важную функциональ-

ную роль, как в изготовлении пирогов и тортов. Тем не менее, содержание белка в бисквитной муке примерно 7–9%, так что производители таких продуктов должны быть заинтересованы в определении видов безглютеновой муки, которые могут заменить пшеничную. К ним, как правило, относятся мука рисовая, картофельная, гречневая, кукурузная и мука тапиоки, каждая из которых имеет свои особенности. Например, картофельная мука поглощает больше влаги, чем другие, а рисовая мука приводит к малому объему мякиша. Следовательно, тщательный отбор и смешивание комбинаций этих видов муки поможет создать бисквитную текстуру, подобную той, которую позволяет создать пшеничная мука.

Добавление тапиоки и/или рисового крахмала к этим смесям поможет снизить коэффициент разлома и растрескивания. Однако опыт показывает, что эти альтернативы пшеничной муке будут поглощать немного больше воды и, тем самым, изменят количество времени, необходимого на вымешивание и выпекание, и этот фактор необходимо учитывать. Таким образом, можно увидеть, что недостаточно просто изменить один или два ингредиента для получения необходимых вкусовых качеств, поддержания срока годности и простоты производства. Достижение приемлемых результатов может потребовать смешивания нескольких ингредиентов наряду с изменением содержания влаги и режима приготовления продукта.

## Контроль на производстве

Существует множество видов аллергии, непереносимости и аутоиммунных реакций организма человека на злаковые культуры, которые могут спровоцировать разные реакции: от угрозы жизни до возникновения непереносимости. Таким образом, необходимо уделить должное внима-

ние данным ингредиентам, особенно в случаях, когда глютеносодержащие и безглютеновые продукты производятся на одном заводе и, возможно, на одной и той же линии. Это подразумевает строгий контроль при подготовке и использовании ингредиентов, отбор и учет проблем оценки и снижения риска перекрестного контактирования, особую маркировку продукции. Возникают дополнительные требования к подготовке кадров, определению спецификаций и лабораторных испытаний, применяемых по отношению к поставщикам, строгий контроль протоколов проверки чистоты.

«Оценка риска формирует основу лучших, наиболее конструктивных и полезных подходов к контролю аллергенов, как с точки зрения подготовки/обработки ингредиентов, так и с точки зрения принятия решения о соответствующей информации, которую следует разместить на этикетке. Неудивительно, что оценку риска требуют все международные стандарты в отношении производства пищевых продуктов, которые были одобрены Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов», – отмечает **Саймон Фланаган, консультант по безопасности пищевых продуктов в компании RSSI**.

Существует множество возможностей для дальнейшей разработки продукции для рынка безглютеновых продуктов, все данные свидетельствуют о том, что эта индустрия имеет большой потенциал дальнейшего роста. Тем не менее, пока будет существовать коммерческий стимул, будут существовать и технические проблемы, а успешное развитие, вероятно, потребует значительного вклада и кропотливой работы от экспертов по разработке рецептур. Ведь только так производитель может получить гарантии, что его продукт будет соответствовать ожиданиям потребителей. **КС**



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



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



**HEBENSTREIT**

ENGINEERED WAFERS AND SNACKS

Источник:  
Исследовательский холдинг «Ромир»  
Центр ОНФ по мониторингу технологической модернизации

# За что готовы платить российские покупатели?

*Российский покупатель все больше внимания уделяет качеству еды и потребляемых продуктов – к такому выводу привело аналитиков совместное исследование холдинга «Ромир» и Центра ОНФ по мониторингу технологической модернизации. Регулярные опросы фиксируют увеличение доли респондентов, которые ценят продукты без искусственных добавок и красителей. Многие готовы платить больше за отечественный продукт, хотя в целом это не главный критерий в выборе продуктов питания для покупателя. Россияне в первую очередь обращают внимание на состав ингредиентов и срок годности, по возможности отдавая предпочтение товарам экологически чистым, без содержания ГМО и свежим (охлажденным).*

Респондентам был задан ряд вопросов о качестве продуктов питания, важности различных характеристик при выборе товаров. 90% считают признаком качества отсутствие искусственных добавок и красителей. Доля таких ответов увеличилась с 84% за три последних года. Треть респондентов по-прежнему считают качественными продукты отечественного производства и произрастания. Несколько меньше россиян теперь считают небольшим срок хранения важным критерием качества. В 2012 году так думала треть опрошенных (35%), а в конце 2015-го такой ответ дал каждый четвертый участник опроса (25%).

Вчетверо сократилась доля тех, кто считает качественными продукты известных марок и производителей, – с 19% в 2012 году до 5% в конце 2015 года. Уменьшается количество поклонников импортных товаров.

«Остается стабильно высоким уровень потребительского патриотизма. Треть респондентов по-прежнему считают качественными именно продукты отечественного производства. При



Марка и бренд, равно как и страна-производитель, постепенно теряют свою важность для отечественного потребителя

этом каждый шестой участник опроса (15%) заявил, что готов поддерживать отечественного производителя и платить больше за российские продукты», – комментирует **результаты опроса покупателей директор Центра мониторинга НТР Анна Заборенко.**

В вопросе наиболее важных характеристик при выборе товаров картина

в целом за три года не изменилась. По-прежнему в первую очередь потребители обращают внимание на срок годности и на состав продукта – такой ответ дали по 80% респондентов. Фактор цены важен для двух третей опрошенных (66%).

Марка и бренд, равно как и страна-производитель, постепенно теряют



свою важность для потребителя. На страну, в которой произведен продукт, обращают внимание 28% участников опроса. Лояльность к бренду проявляют 16% опрошенных, хотя еще три года назад таковых было на треть больше (22%).

И в заключение россиянам был задан вопрос о готовности платить дороже за продукты с определенными качествами. Выяснилось, что более половины респондентов (56%) готовы платить больше за экологически чистые продукты. И еще половина респондентов (51%) готовы к повышенным тратам при покупке свежих (не замороженных, необработанных) продуктов. Третью строчку занимают продукты без содержания ГМО, за которые готовы платить больше 46% респондентов.

«Как показывают опросы, население недовольно снижением качества ряда продуктов из антисанкционного списка, в первую очередь сыра и рыбы. Ранее лидирующее положение на полках магазинов в этих категориях принадлежало широко разрекламированным брендам, в том числе транснациональным. Теперь покупатели стараются избегать их и ищут продукцию небольших местных производителей в надежде, что последние сделали упор не на количестве, а на качестве», – пояснила А. Заборенко.

За три года, прошедших с момента аналогичного опроса, вдвое – с 29% до 15% – сократилась доля россиян, которые не готовы платить больше за особые качества и характеристики продуктов. Это говорит о том, что потребители все больше внимания уделяют тому, что они покупают и что едят, заботятся о качестве выбираемых товаров, отдавая предпочтение свежим, экологичным продуктам без консервантов и ГМО.

Однако рост цен в 2015 году по сравнению с 2014-м в среднем на 14% в категории «фреш» (мясо, овощи, фрукты) не мог не сказаться на объемах потребления данных групп товаров. Согласно данным скан-панели домохозяйств Romir Scan Panel произошло пусть и незначительное – на 4%, но снижение потребления свежих продуктов. **КС**

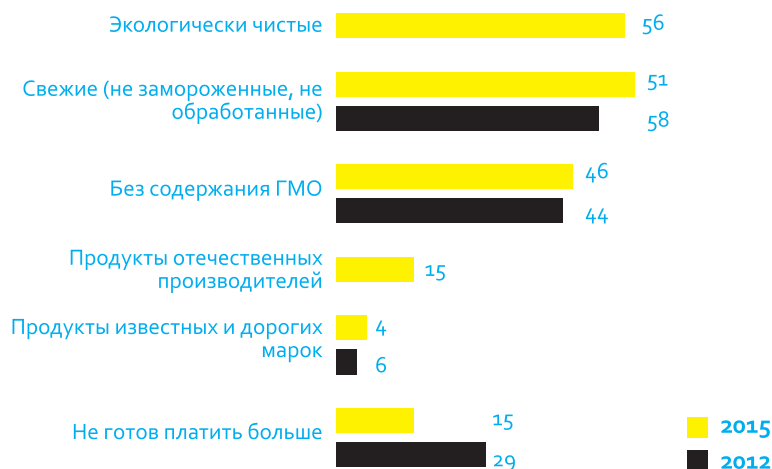
Диаграмма 1. Какие продукты питания вы считаете качественными? (%)



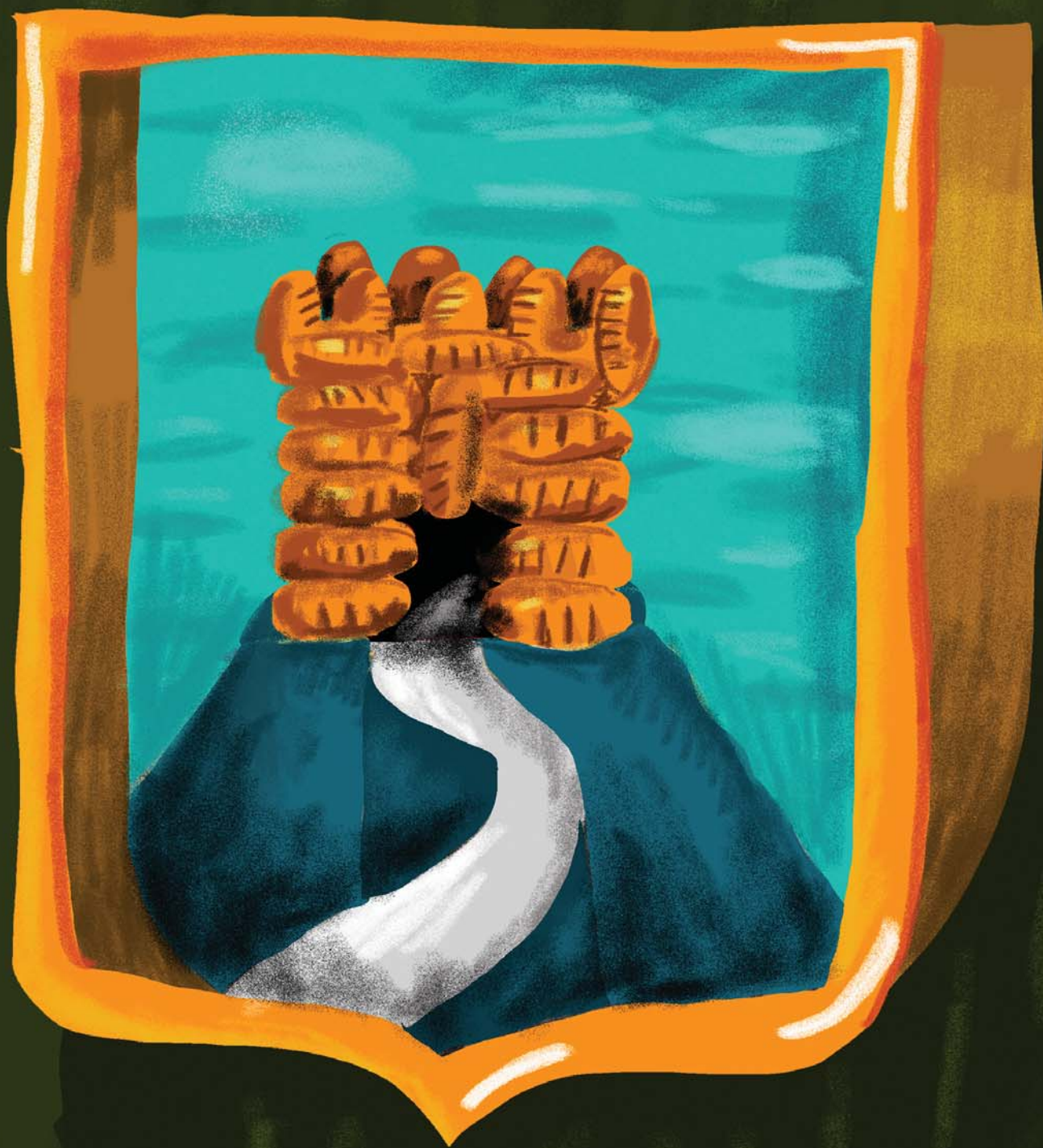
Диаграмма 2. На какие характеристики вы обращаете внимание при покупке продуктов питания? (%)



Диаграмма 3. За какие продукты вы готовы платить больше? (%)



\*В опросе приняли участие 1000 человек в возрасте от 18 до 60 лет, проживающих во всех федеральных округах и всех типах городов. Выборка репрезентирует взрослое экономически активное население России.





Регионы



# Ставропольский край

Население	2 800 551 чел.
Территория области	66500 км²
Стоимость минимального набора продуктов питания в июле 2016 года	3 821,08 руб.
Производство:	
изделия хлебобулочные недлительного хранения	160,0 тыс. т/год
макаронные изделия	60 тыс. т/год
пшеничная мука	800 тыс. т/год

Гость:



**Галина Миронычева,**  
председатель комитета Ставропольского края по пищевой и перерабатывающей промышленности, торговле и лицензированию

Беседовала:



**Ксения Жукова**

## Ставрополье – хлебный край

Ставрополье – край, известный не только минеральными водами, но и почвами, богатыми черноземом. Сельское хозяйство – одна из важных составляющих развития экономики региона. О том, каковы состояние и перспективы развития хлебопекарной и кондитерской отрасли в регионе, рассказала нашему изданию Галина Миронычева, председатель комитета Ставропольского края по пищевой и перерабатывающей промышленности, торговле и лицензированию.

— **Галина Петровна, как сегодня развивается ситуация в сфере хлебопечения в Ставрополье? Какие предприятия обеспечивают регион хлебом?**

— За последние 10 лет объем производства хлеба и хлебобулочных изделий в нашем регионе стабилен и составляет более 160,0 тыс. т в год. Учитывая производителей бакалейной продукции и муки, мы насчитываем более 400 хозяйствующих субъектов различных форм собственности. Производственные мощности, без учета малого бизнеса, составляют более 700 т хлебобулочных изделий в сутки, а ассортимент составляет более 600 наименований.

Крупными и наиболее значимыми производителями хлебопекарной продукции, на долю которых приходится 35%, являются ЗАО «Хлебозавод №3», г. Ставрополь, ООО «Пятигорский хле-

бокомбинат», ОАО «Ессентуки-хлеб», АО «Георгиевский хлебокомбинат», ПК «Минераловодский хлебокомбинат», ООО «Невинномысский хлебокомбинат», ООО «Кисловодский хлебокомбинат». К представителям малого бизнеса в хлебопечении относятся «Хлеб Хмельницкого», ООО «Кубаночка», ООО «Казачий хлеб», ООО «Пекарь», ООО «Хлеб», ИП Абраменко В.В., ИП Корелов Е.С., ООО «Хлебодар», ООО «Ирис» и другие.

— **Каковы основные задачи производителей и насколько успешно они решаются?**

— Одна из основных и очевидных задач для местных предприятий – бесперебойное обеспечение населения качественным продуктом, с чем производители отлично справляются.

Учитывая общие тенденции в поддержку здорового образа жизни, ве-

дется целенаправленная работа по организации выпуска изделий, имеющих лечебное и профилактическое назначение. В хлебопечении используются ингредиенты, содержащие микроэлементы, полученные в результате глубокой переработки молочной сыворотки, вырабатываемой в организациях региона. Учитывая йододефицитное состояние населения Ставрополья, специалистами внедрены в производство хлебобулочные изделия, обогащенные йодированным белком, такие как батоны из муки высшего сорта «Умница» и «Йодированный», ржаной хлеб «Целебный», булочные изделия «Рябинушка», хлеб «Казачий» и др.

Широким спросом пользуются изделия с добавлением отрубей, на основе зерновой и витаминно-минеральной смеси. Для больных сахарным диабетом производятся хлеб диабетический и вафельные изделия «Целебный край»



**ц и т а т а :**

**Галина Миронычева,**  
председатель комитета Ставропольского края по  
пищевой и перерабатывающей промышленности,  
торговле и лицензированию:

«Комитетом Ставропольского края по пищевой и перерабатывающей промышленности, торговле и лицензированию проводится мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, реализуемых на потребительском рынке Ставропольского края. Результаты мониторинга качества пищевых продуктов в целях широкого и достоверного информирования населения Ставропольского края размещаются в печатных и телевизионных средствах массовой информации».

с использованием изомальта – сахарозаменителя нового поколения.

Хлебопечение на юге России имеет свою специфику, где доминирует производство белого хлеба. Самым массовым продуктом потребления является хлеб формовой 1-го сорта. Удельный вес хлеба из муки пшеничной хлебопекарной в общем объеме производимых изделий составляет 70%, а сдобных булочных изделий – 8%. Поддерживается достигнутый уровень выработки бараночных и сухарных изделий в объеме 2,3 тыс. т ежегодно.

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

– Объем производства кондитерских изделий ежегодно увеличивает-

ся. В 2015 году рост составил 7,3%, за январь–сентябрь 2016 года – 11,5%. Основные производители кондитерских изделий – ООО «Шоколенд», Кочубеевский район, КФ «Весталия», г. Изобильный, ООО «Сладевил», с. Грачевка, ООО «Хлеб Хмельницкого», г. Ставрополь, ООО «Пятигорский хлебокомбинат», ИП Пашенко, Петровский район, ООО «Кубаночка», г. Новоалександровск, ОАО «Ессентуки-хлеб», ООО «Невинномысский хлебокомбинат», ПК «Минераловодский хлебокомбинат», АО «Хлебокомбинат «Георгиевский».

**– Какова ситуация относительно производства бакалейной продукции?**

– Ставрополье стало бесспорным лидером по производству макаронных из-

делий на юге России: их выпуск превысил 60 тыс. т. в год. Следует отметить, что на душу населения здесь производится 22 кг в год макаронных изделий, что в 2,5 раза выше среднедушевого их потребления в целом по России.

Продукция под торговыми марками «Петровские Нивы», «Корона Ставрополя», «Байсад», «Ника», «Гео-Простор» неоднократно занимала призовые места на краевых и российских выставках. Наши макаронные изделия по достоинству оценили в 57 субъектах Российской Федерации, а также в Беларуси, Азербайджане, Армении, Узбекистане, Туркменистане, Китае.

**– Теплая зима и весенние дожди в этом году создали отличные условия для урожая зерна, а ваш регион занимает одну из лидирующих позиций в России по его производству. Не так ли?**

– Да, действительно, Ставропольский край является одним из лидеров по производству зерна в Северо-Кавказском федеральном округе и входит в тройку лидеров по производству зерна в Российской Федерации. Доля продовольственной пшеницы в ежегодном урожае достигает 80%, а производственные мощности региона позволяют перемалывать ежегодно более 800 тыс. т пшеничной муки.

Располагая достаточным производственным потенциалом, наш регион достиг высокого уровня самообеспечения хлебопродуктами. Фактически сегодня производство хлебобулочных изделий, крупы, макаронных изделий и муки в Ставрополье превышает рекомендуемые объемы в 2,5 раза.

**– Какие государственные или региональные программы в поддержку местных производителей и аграриев действуют на территории региона?**

– Большинство местных предприятий успешно конкурируют на внутреннем и внешнем рынках Российской Федерации, а для развития активно используют собственный и заемный капитал, а также государственную поддержку в виде субсидий.

Работа по техническому перевооружению организаций позволила за последние три года привлечь в производство хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции края инвестиции в объеме около 1,0 млрд рублей. За счет собственных и заемных средств крупные инвестиционные проекты осуществлены в ИП Пашен-



ко А.И., Петровский район, АО «Хлебокомбинат «Георгиевский», г. Георгиевск, ЗАО «Хлебозавод №3», г. Ставрополь, ИП Матвеев Е.И., Петровский район, ООО «Пятигорский хлебокомбинат», г. Пятигорск и другие.

Реализуется инвестиционный проект «Строительство кондитерской фабрики в г. Невинномысске Ставропольского края» мощностью 26,8 тыс. т в год. Стоимость проекта – 500,0 млн рублей. Период реализации – 2016–2020 гг. Будет создано 721 рабочее место.

В рамках государственной программы Ставропольского края «Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности, потребительского рынка» за счет средств бюджета предоставляются субсидии на возмещение части стоимости приобретенного технологического оборудования в размере 10% от его стоимости. За счет средств бюджета Ставропольского края в 2016 году организациям, являющимся субъектами малого и среднего предпринимательства, была оказана государственная поддержка в размере 6,6 млн рублей. На 2017–2018 годы на эти цели предусмотрены денежные средства – по 8,0 млн рублей.

**– Как строится работа местных производителей с ритейлерами? Как предприятия продвигают продукцию собственного производства? Помогают ли власти развивать торговые отношения местным производителям?**

– Безусловно, мы активно работаем над укреплением позитивного имиджа Ставропольского края, стараемся стимулировать деловую активность в сфере производства продуктов питания. Для этого с 2010 года в регионе успешно реализуется информационно-маркетинговый проект «Покупай ставропольское!».

В рамках данного проекта регулярно проводятся торгово-закупочные сессии с участием торговых организаций АО «Тандер», ООО «ИКС 5 Ритейл Групп», ООО «Лента», ООО «О'КЕЙ», ООО «Логистик-Сервис», ООО «Мэтро Кэш энд Керри», ООО «Торгсервис 23», региональных сетевых компаний ООО «За-крома», ООО «Сельпо», ООО «Флагман», ООО «Универсам-1» и товаропроизводителей края, что позволяет наладить деловые контакты и заключить договоры на поставку продукции.

Также в рамках проекта проводятся ярмарки выходного дня с широким привлечением сельскохозяйственных

товаропроизводителей и фермеров. В 2016 году на территории региона уже состоялось 450 ярмарок, где было реализовано продукции местного производства на сумму более 100,0 млн рублей. В период массового сбора урожая плодоовощной продукции и бахчевых ежегодно проводится акция «Овощи к подъезду». В 2016 году в Ставрополе было размещено 1047 мест стационарных торговых объектов по реализации овощей, фруктов и бахчевых культур.

**– Поставляют ли ставропольские производители свои товары в другие регионы России?**

– Безусловно, продукцию, изготовленную на предприятиях нашего края, знают и в северных регионах Российской Федерации. В этом году в городах Салехарде, Новый Уренгой, Ноябрьск Ямало-Ненецкого автономного округа товары производителей нашего региона можно было купить на ярмарках. Кроме того, между комитетом Ставропольского края по пищевой и перерабатывающей промышленности, торговле и лицензированию и московским департаментом торговли и услуг было подписано соглашение о сотрудничестве в продовольственной сфере. Благодаря этому соглашению с апреля 2016 года наши производители смогли представить свои товары на региональных ярмарках в столице.

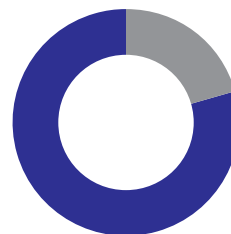
**– Удалось ли развить в регионе собственные торговые сети?**

– Да, у нас широко развита фирменная торговля организаций, производящих продукты и напитки на территории региона. Сейчас это около 1000 торговых объектов. Практически все хлебозаводы, молочные комбинаты и мясоперерабатывающие предприятия имеют фирменную торговую сеть, через которую реализуется от 30% до 80% собственной продукции.

Мероприятия проекта «Покупай ставропольское!» способствуют насыщению рынка качественными и доступными всем слоям населения продуктами местных производителей, увеличению доли ставропольских товаров на внутреннем потребительском рынке, эффективному взаимодействию производства и торговли, широкому информированию населения о производимых в регионе товарах и привлечению внимания к нашей продукции за пределами Ставропольского края. **КС**

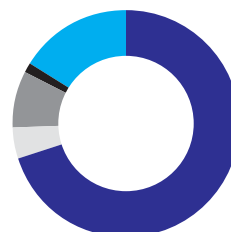
## Занятость в хлебопекарной отрасли Ставропольского края

- Общая численность работников пищевой отрасли 27 тыс. человек
- Численность занятых в хлебопекарной отрасли 7 тыс. человек



## Структура производства хлебобулочных изделий в Ставропольском крае

- Хлебобулочные изделия из пшеничной муки – 70%
- Хлебобулочные изделия из ржаной и пшеничной муки – 4,6%
- Сдобные булочные изделия – 8%
- Бараночные и сухарные изделия – 1,4 %
- Пироги, пончики и др. – 16 %



## Функциональные пищевые продукты, обладающие лечебными и профилактическими свойствами (обогащенные йодированными белками)

Изделия этой группы предназначены для лечебного питания при заболеваниях щитовидной железы, сердечно-сосудистых заболеваниях, а также для использования в профилактическом питании лиц пожилого возраста и населения районов с йодистой недостаточностью.



Хлеб пшеничный, обогащенный йодированным белком



Булочные изделия с витаминно-минеральной смесью «АТМ»



«Рябинушка»

Автор:



**Ирина Андреева,**  
ведущий специалист департамента  
исследований глобальных рынков IndexBox

# Производство диетического печенья вытягивает кондитерскую отрасль США

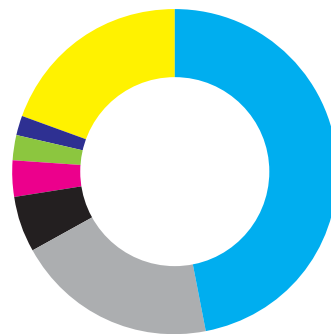
Снижение потребления высококалорийных продуктов будет способствовать структурным сдвигам на рынке печенья США. Американский рынок мучных и кондитерских изделий (печенье, крекеры, вафли, бисквиты) набирает обороты. Если за 2008–2013 гг. его объем в стоимостном выражении снизился на 4,8% (до 11,4 млрд долларов), то за 2014–2015 гг. он суммарно вырос на 11,3% (до 9 млрд долларов). Основным драйвером роста в 2014–2015 гг. служило увеличение спроса на низкокалорийное диетическое печенье, которое становится все более популярным среди потребителей благодаря распространению здорового образа жизни.

В 2015 году на долю американских производителей пришлось 88% потребления мучных и кондитерских изделий в США. Низкая доля импорта связана с нерентабельностью перевозки печенья, крекеров и вафель на дальние расстояния воздушным и морским транспортом, их хрупкостью и наличием у потребителей устоявшихся вкусовых предпочтений. По этим же причинам в структуре импорта преобладают географические соседи США: Канада, на которую в 2015 году пришлось 47% импорта мучных и кондитерских изделий (707 млн долларов из 1,5 млрд), и Мексика, доля которой в импорте составила 20% (298 млн долларов). В прошлом году в структуре поставок из Канады преобладали сладкие бисквиты (2% от потребления мучных и кондитерских изделий в США) и вафли (2% от потребления), а в структуре поставок из Мексики – сладкие бисквиты (2% от потребления).

Производство печенья в США следовало за динамикой потребления: за 2008–2013 гг. выпуск сократился на 6,9%, по-

сле чего за 2014–2015 гг. суммарно выросло на 13,5%. В прошлом году на выпуск мучных и кондитерских изделий в стоимостном выражении пришлось 19% от производства хлебобулочной продукции в США (11,7 млрд долларов из 63,3 млрд). Наряду с увеличением потребления, росту выпуска способствовало удешевление сырья – сахара и пшеницы. Это позволило американским производителям получать более высокую прибыль и при этом сохранять приемлемые для покупателей цены.

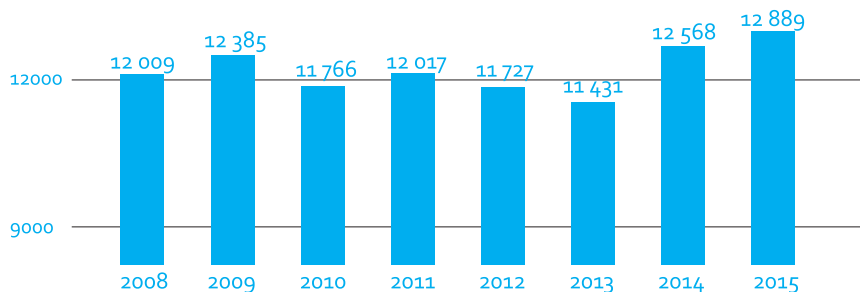
Как полагают эксперты IndexBox, в 2015–2020 гг. американский рынок печенья будет расти со среднегодовым темпом в 1,7%. В силу роста популярности здорового образа жизни и снижения спроса на высококалорийную продукцию потребление сладкого печенья и крекеров будет замедляться. Те же самые причины будут стимулировать рост в сегменте диетического печенья, который будет развиваться преимущественно за счет выхода на рынок новых небольших игроков, поскольку им не потребуется перестраивать весь производственный цикл для ввода в ассортимент новых продуктов. **КС**



Объем импорта  
в стоимостном выражении  
по странам происхождения  
(млн долл), 2015

Страна происхождения	
■ Канада	707
■ Мексика	298
■ Германия	87
■ Дания	53
■ Италия	36
■ Бельгия	29
■ Прочие	291
Итого	1 500

Объем рынка (млн долл)







#### ООО «ИРЕКС»

115093, Москва,  
ул. Щипок, д. 18, стр. 3  
Тел.: +7 (495) 959-71-39, +7 (495) 959-71-40  
Факс: +7 (495) 959-71-38  
E-mail: ireks@ireks.ru  
www.ireks.ru

#### Группа Компаний ТРИЭР

Санкт-Петербург: +7 (812) 740-10-77  
Новосибирск: +7 (383) 292-17-41  
Нижний Новгород: +7 (831) 217-02-70  
Ростов-на-Дону: +7 (863) 237-24-93  
Воронеж: +7 (473) 246-22-26  
Казань: +7 (843) 570-00-75  
Хабаровск: +7 (4212) 20-44-79

# Рустикальный хлеб – что это?

**Р**устик – очень популярный в Европе термин, если речь идет о производстве хлеба. В переводе на русский язык rustic – «деревенский», как правило, применяется для характеристики чего-либо, сделанного вручную, с характерным внешним видом, когда дополнительно подчеркиваются несовершенство формы и нарочитая грубость внешнего вида.

Если говорить в целом, то рустикальный хлеб должен выглядеть так, будто бы он приготовлен вручную в домашней дровяной печи по традиционной технологии тестоведения. Это значит, что он должен иметь толстую хрустящую корочку, зачастую с характерными разрывами.

Нередко для создания дополнительного колорита используются различные техники надрезов и обработки поверхности хлеба после расстойки, а также внесение в тесто оригинальных ингредиентов, таких как овощные или фруктовые добавки, специи или компоненты, придающие цвет. Кроме того, зачастую такие изделия готовятся по традиционной технологии, поэтому их вкус всегда яркий и насыщенный.

Интерес к рустикальному хлебу активно проявляют и российские производители, и не только пекарни, но и крупные предприятия. Учитывая, что в структуре российских производителей хлеба основной объем занимают хлебозаводы и сете-

вой ритейл, существуют свои особенности производства рустикального хлеба.

Мы предлагаем взглянуть на традиционный ассортимент по-новому с нашим предложением «Выпечка как искусство», которое включает в себя различные рецептуры рустикального хлеба.

Насыщенный ржано-пшеничный хлеб или сладковатый кукурузный, свекольный или даже чабатта с активированным углем – мы поможем наладить технологию производства рустикального хлеба и предоставить помощь и маркетинговую поддержку для предприятия любого уровня.

За более подробной информацией обращайтесь в нашу технологическую службу. **Р**



## ВЫПЕЧКА

как

Искусство

Рустикальные изделия

Чабатта «Дарк»

Удивительная чабатта:  
черная, неожиданная,  
вкусная!



ООО «ТРИЭР»  
115516, Москва  
Кавказский б-р, д.59, стр.1  
РОССИЯ  
тел.: +7 495 648-07-90  
980-70-90  
факс: +7 495 648-07-91  
trier\_msk@trier.ru  
www.trier.ru

Группа Компаний ТРИЭР:  
Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77  
Новосибирск: +7 383 292-17-41  
Нижний Новгород: +7 831 217-02-70  
Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93  
Воронеж: +7 473 246-22-26  
Казань: +7 843 570-00-75  
Хабаровск: +7 4212 20-44-79

ООО «ИРЕКС»  
115093, Москва  
ул. Щипок, д. 18, стр. 3  
РОССИЯ  
тел.: +7 495 959-71-39  
959-71-40  
факс: +7 495 959-71-38  
ireks@ireks.ru  
www.ireks.ru



## Право проведения Всемирного конгресса ассоциации сообществ шеф-поваров в 2020 году – за Санкт-Петербургом

Санкт-Петербург выиграл конкурс на право проведения в городе Всемирного конгресса ассоциации сообществ шеф-поваров в 2020 году, опередив Лион и Сидней в финале.



Международный конкурс был объявлен в 2015 году, и по итогам рассмотрения двенадцати конкурсных заявок городов-претендентов Санкт-Петербург был номинирован в финал, который состоялся 27 сентября в рамках конгресса 2016 года в Салониках (Греция).

Презентация Санкт-Петербурга была подготовлена Конгрессно-выставочным бюро. Особый акцент презентации был на кулинарной теме – рестораны и кафе Петербурга, процессы приготовления блюд, экология среды, продовольственные предприятия, а также на деятельности Национальной ассоциации кулинаров России – собственные проекты, поддержка молодых профессионалов, Chef a la Russe и участие в международных проектах.

Всемирный конгресс является ключевым событием Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров (World Association of Chefs Societies, WACS) – самой авторитетной международной профессиональной поварской организации. Конгресс WACS проходит каждые два года в различных городах и странах мира. За 88 лет конгресс проводился в Милане, Вене, Брюсселе, Мельбурне, Окленде, Сингапуре, Киото, Куала-Лумпуре, Дубае, Иерусалиме, Иоханнесбурге, Сантьяго-де-Чили, Орландо и еще в десятках различных городов. За последние 20 лет конгресс значительно расширился и теперь собирает до 2500 делегатов из более чем 60 стран мира.

Мероприятия конгресса традиционно широко освещаются мировыми медиаресурсами и позволяют показать Санкт-Петербург, как гастрономическую столицу.

Источник: пресс-служба губернатора СПб

## Родине не хватает элеваторов

В России усиливается дефицит зернохранилищ на фоне рекордного урожая зерна. При прогнозе валового сбора в 110–118 млн т суммарная мощность хранения составляет лишь 115 млн т. При этом в технически удовлетворительном состоянии находятся только 40% элеваторов. В еще худшем состоянии находятся амбары, но фермеры соглашаются хранить зерно в них из-за дороговизны услуг элеваторов. Построить собственные элеваторы крестьянские хозяйства не решаются: срок окупаемости составляет 15–20 лет.

Мощности хранения в России, по данным Минсельхоза, оцениваются в 115 млн т. При этом их дефицит при производстве зерна на уровне 100–105 млн т составляет до 2 млн т в отдельных регионах.

Оптимальным соотношением суммарных мощностей хранения зерна к валовому сбору считается коэффициент 1,2–1,3, то есть когда мощность хранения на 20–30% превышает годовой урожай зерна. В этом году в России этот показатель впервые составит около 1, а если урожай превысит 115 млн т, то и вовсе снизится ниже 100%. При этом из 115 млн т мощностей только 38 млн т – элеваторы, обеспечивающие наиболее качественное хранение зерна. Остальное приходится на амбары, которые не могут гарантировать сохранность качества и количества зерна.



Прямое следствие дефицита – дороговизна услуг элеваторов. Как рассказали «Газете.Ру» в Российском зерновом союзе, прием тонны зерна стоит 150–200 рублей, хранение обходится в 80 рублей за тонну в месяц (в среднем зерно требует около полутора хранения), выдача по итогам хранения – 300–400 рублей. Итого услуга элеватора по приему, выдаче и хранению составляет от 930 до 1080 рублей за тонну. При стоимости тонны пшеницы III класса в настоящее время 9190 рублей за тонну (по данным аналитической компании «ПроЗерно») и IV класса 8265 рублей за тонну это составляет около 10–12%. В результате фермеры предпочитают хранить зерно в менее технически оснащенных амбарах.

Источник: Газета.ру

## РФ впервые может начать экспорт сахара из-за профицита производства

Россия в 2016 году произведет на 1 млн т сахара больше, чем необходимо для внутреннего потребления. Это позволит впервые направить сахар на экспорт, заявил журналистам основной владелец ГК «Рус-агро» Вадим Мошкович.



«Впервые в истории Российской Федерации будет в этом году экспорт сахара. Россия не просто покроет свою потребность – будет в районе миллиона тонн профицит производства сахара», – сказал он.

Мошкович отметил, что импортозамещение в основных отраслях сельского хозяйства уже закончено «досрочно». «Не нужно нам больше импортозамещать, нам нужна выстроенная экспортная политика», – считает он.

Источник: TACC

## МЭР: рост сельхозпроизводства в 2016 году составит 3,2%

Урожай зерна, согласно прогнозу, в России в текущем году составит 114 млн т в чистом весе, что ниже ожиданий Минсельхоза, а в 2017 году снизится на 7,9% к урожаю 2016 года.

Рост сельхозпроизводства в РФ в 2016 году составит 3,2%, а в 2017 году произойдет снижение показателя на 0,6%, говорится в прогнозе социально-экономического развития РФ на 2017–2019 гг.

Вместе с тем, в 2017 году Минэкономразвития ожидает сокращения производства зерна на 7,9%, сахарной свеклы – на 2,9%, подсолнечника – на 3,3%, сахара – на 3,3%, растительного масла – на 2,1%.



Урожай зерна в России в 2016 году составит 114 млн т в чистом весе, ниже прогноза Минсельхоза (около 116 млн т). Кроме того, эксперты прогнози-

руют, что в 2017 году урожай зерна снизится на 7,9% по отношению к текущему году. После этого, в 2018-м и 2019 году, произойдет рост объема сбора зерна на 1,5% и 1,7% г/г соответственно.

«В среднесрочной перспективе производство зерна за счет роста урожайности и площади сева может составить 102,1% (107 млн т) к уровню 2015 года, при этом экспорт составит около 34 млн т», – уточняют эксперты.

Глава Минсельхоза Александр Ткачев ранее заявлял, что урожай зерна в России в 2016 году составит 116 млн т. По его словам, при таком результате комфортный объем экспорта зерна – 40 млн т в этом сельскохозяйственном году (с 1 июля 2016 года по 30 июня 2017 года).

В 2015 году Россия собрала урожай зерна в объеме 104,8 млн т. Рекордный урожай зерна в России был зафиксирован в 2008 году, когда аграрии собрали 108,1 млн т.

Источник: TACC

## Новосибирский завод «Мон'дэлис Русь» готовится к запуску

Строительные работы на новосибирском заводе «Мон'дэлис Русь» вышли на завершающую стадию, но сроки запуска предприятия зависят от восстановления потребительского спроса.



Сейчас строительные работы на территории промышленно-логистического парка в Новосибирске, где будут производить шоколад Alpen Gold и Milka, вышли на этап благоустройства и монтажа внутренних систем энергообеспечения. Об этом «РБК-Новосибирск» рассказал директор инвестиционного проекта ООО «Мон'дэлис Русь» Максим Рыбаков. По его словам, сроки запуска завода в Новосибирске еще окончательно не утверждены, поскольку они зависят от восстановления потребительского спроса на кондитерские изделия в России.

Компания сохранила инвестиции в проект завода на прежнем уровне – 110 млн долларов, отмечает Рыбаков. «Россия – приоритетный рынок для нашей компании, и этот завод – часть долгосрочной стратегии развития цепи поставок для рынков России и стран ближнего зарубежья», – сказал он.

Изначально запуск производственных линий на новосибирском



заводе «Мон'дэлис Русь» предполагался в третьем квартале 2015 года, однако его перенесли на 2016 год из-за макроэкономической ситуации и снижения покупательской способности в России, сообщил осенью прошлого года координатор по внешним коммуникациям предприятия Андрей Самодин. Этой весной стало известно, что строительные работы на заводе выполнены на 90%.

Источник: sweetinfo.ru.



### X5 Retail Group допустила переход 50% рынка под контроль двух ритейлеров

Доля двух лидеров продуктовой розницы на рынке может вырасти до 40–50% к 2025–2026 гг., заявил директор по стратегии второго крупнейшего российского ритейлера X5 Retail Group (сети «Пятерочка», «Перекресток», «Карусель») Антон Мироненков, выступая перед инвесторами. Сейчас пять крупнейших сетей (X5 Retail Group, «Магнит», Auchan, ГК «Дикси», «Лента») занимают 20% российского рынка, отметил он.

По итогам 2016 года «Магнит» и X5 Retail Group вместе займут около 16% рынка продовольственных товаров, сказал гендиректор «INFOline-Аналитики» Михаил Бурмистров. По его словам, если компании сохранят темпы роста, достигнутые в 2016-м, по итогам 2025 года их доля может вырасти на 36–40%. Однако дальнейшее увеличение доли рынка уже зависит от стратегий самих компаний и государственного регулирования, заметил Бурмистров.

Рынок будет расти медленно – по 5% ежегодно, говорит Мироненков. Поэтому увеличение доли лидеров рынка произойдет благодаря консолидации. С рынка будут уходить региональные сети и традиционная розница, поясняет он. Вымывание мелких игроков произойдет «не потому, что они плохо работают». С региональными игроками «не всегда легко конкурировать даже X5 Retail Group», – подчеркнул Мироненков. Но им тяжело расти такими же темпами, как крупнейшим ритейлерам, поясняет он.

«X5 Retail Group намерена иметь большую долю на рынке в ближайшее время, а к 2020 году занять 15% рынка», – заявил при встрече гендиректор

компании Игорь Шехтерман. По итогам 2016 года X5 Retail Group обойдет «Магнит» по доле рынка продовольственных товаров, подсчитал Бурмистров. По его словам, X5 Retail Group займет около 8,1% рынка, а «Магнит» – примерно 7,8%.

Источник: РБК

### Маркировка продукции с пальмовым маслом начнется с 1 января 2017 года

В феврале 2016 года правительство начало обсуждать идею введения акцизов на так называемые вредные продукты – пальмовое масло и газированные напитки. С предложением выступило Министерство финансов России. В ведомстве тогда отметили, что эта мера, направленная на сокращение потребления вредных продуктов и на повышение доходов бюджета, уже применяется в ряде стран.

В апреле президент России Владимир Путин дал указание правительству до 1 июня проработать вопрос о необходимости введения акцизов на сахаросодержащие продукты.

Впоследствии с критикой этих планов выступила Федеральная антимонопольная служба, поскольку, по ее мнению, сбор мог бы привести к росту цен на продукты, а также спровоцировать сокращение объемов производства и закрытие некоторых предприятий.

В мае источники в кабине говорили ТАСС об отказе от введения акцизов на пальмовое масло и вредные продукты, так как согласно анализу рынка такая мера не окажет должного эффекта на бюджет, а, наоборот, может негативно сказаться на пищевой отрасли. Месяцем позже говорилось, что следует не запрещать пальмовое масло, а корректно маркировать продукты питания.



В сентябре Минфин окончательно отказался от идеи введения акцизов на пальмовое масло. По итогам 2015 года импорт в Россию пальмового масла составил почти 900 000 т на сумму 640 млн долларов, что на четверть больше, чем в 2014-м.

Источник: Ведомости



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

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



#### Наши дилеры:

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

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

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

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

«DVORAK»  
+7 (495) 926-10-92

Оконт & К  
+7 800 505-10-97

#### Представительство J4 в РФ и странах СНГ

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

#### Наши партнеры:



www.j4.cz



Источник: по данным компании BusinesStat

# Рынок кулинарных жиров в России

Кулинарные жиры являются безводной смесью различных животных и растительных жиров. В качестве сырья для их производства применяют растительные масла в гидролизованном виде, животные топленые жиры и саломас китовый.

В кондитерской и хлебопекарной промышленности широко используются различные жировые продукты, которые так необходимы для производства широкого ассортимента продуктов.

Жиры кондитерские, кулинарные, хлебопекарные — жировые продукты с массовой долей жира не менее 98%, изготавливаемые для различных отраслей промышленности из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления животных жиров и их смесей, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

Заменитель молочного жира — продукт с массовой долей жира не менее 99%, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°C, содержащий не более 5% массовой доли твердых триглицеридов при 35°C, не более 65% массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38% массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Заменители масла какао — продукты с массовой долей жира не менее 99%, имеющие аналогичные физические свойства с маслом какао, но полностью отличающиеся от него по кислотному составу. Существуют заменители масла какао, нуждающиеся и не нуждающиеся в темперировании, нелауриновые (содержащие не более 1% массовой доли лауриновой кислоты) и лауриновые типа (содержащие не менее 40% лауриновой кислоты).

Эквиваленты масла какао — это жиры, обладающие характеристиками, свойственными какао-маслу в отношении твердости, необходимой хрупкости и отличного плавления. Эквиваленты масла какао имеют близкий к маслу какао состав триглицеридов, смешиваются с ним в любых соотношениях без образования эвтектических смесей и предназначены для частичной замены (до 50%) масла какао в шоколадной глазури, шоколадных плитках и корпусах конфет. Сырьем для производства эквивалентов масла какао яв-

Таблица 1. Прогноз экспорта кулинарных жиров, РФ, 2015–2019 гг. (тыс. т; %)

Параметр	2015	2016	2017	2018	2019
Экспорт (тыс. т)	41,81	41,31	42,38	44,12	46,59
Динамика (% к предыдущему году)	-2,5	-1,2	2,6	4,1	5,6

Источник: BusinesStat

Таблица 2. Экспорт кулинарных жиров по странам мира, РФ, 2010–2014 гг. (т)

Страна	2010	2011	2012	2013	2014
Азербайджан	1049	1482	2518	2181	2706
Армения	510	785	961	1233	1344
Беларусь	2836	5044	4342	6137	6506
Грузия	397	426	602	999	1184
Египет	—	—	—	65	83
Израиль	25	46	98	80	90
Казахстан	3462	6066	5280	7175	7495
Киргизия	771	983	1013	1365	1653
Литва	—	24	16	9	—
Молдова	1076	1191	1273	1391	1537
Монголия	81	105	95	83	114
Румыния	48	9	8	—	—
Сербия	446	783	1060	861	328
Словакия	—	16	28	—	—
США	1	5	1	3	4
Таджикистан	587	1083	1811	2666	3034
Туркмения	494	178	478	1513	2677
Узбекистан	6848	7462	7312	8289	8727
Украина	4718	5882	6118	7126	5332
Чехия	—	27	49	—	0,4
Швеция	—	—	—	—	16
Эстония	16	17	4	—	—
Прочие страны	6	4	16	10	49
Все страны мира	23371	31619	33082	41185	42880

Источник: Федеральная таможенная служба РФ, BusinesStat

ляются фракционированное пальмовое масло и масла, имеющие высокое содержание 2-олеодинасыщенных триглицеридов. Это жиры экзотических растений – масло орехов шиа и бессиа, плодов масляного дерева, манго, илипе и др.

Молочный жир не содержит жиров немолочного происхождения. Точка плавления молочного жира – 32–34°C. Типичный состав: не менее 99,8% массовой доли молочного жира, влажность максимум 0,2%, максимальное количество свободных жирных кислот в пересчете на олеиновую кислоту 0,3%.

С целью направленного изменения состава и свойств жиров и масел в отечественной и зарубежной практике разрабатываются и применяются методы селекции и генной инженерии масличных культур, фракционирование и энзиматическая перэтерификация жиров и масел, смешение (купажирование) масел различных культур, включая нетрадиционные растительные источники. Таким образом производятся жиры специального (функционального) назначения, для которых характерны:

- отсутствие холестерина за счет использования в производстве пищевых жиров только растительного сырья;
- низкое содержание или полное отсутствие трансизомеров жирных кислот;
- сбалансированный жирнокислотный состав;
- оптимальная скорость кристаллизации;
- оптимальная температура плавления;
- высокая способность к аэрации;
- способность удерживать вкусоароматические вещества;
- высокая устойчивость к окислению;
- наличие нутриентов: витаминов, минеральных веществ, антиоксидантов, пробиотиков и пребиотиков, оказывающих положительное воздействие на здоровье человека;
- низкое содержание влаги.

### Спрос и предложение кулинарных жиров

Предложение кулинарных жиров в России в 2010–2014 гг. демонстрировало непрерывную положительную динамику. Самый резкий прирост предложения продукции в рассматриваемый период наблюдался в 2011 году и составил 101,8% относительно предыдущего года. В 2014-м на рынке России было предложено 602,3 тыс. т кулинарных жиров, что в 3,1 раза выше показателя 2010 года. По нашим прогнозам, снижение предложения кулинарных жиров в 2015–2016 гг. сменится ростом в 2017–2019 гг., и в 2019-м предложение готовой продукции составит 656,2 тыс. т.

### Натуральный объем экспорта

За пятилетний период экспорт кулинарных жиров из России вырос в 1,8 раз: с 23,4 тыс. т в 2010 году до 42,9 тыс. т в 2014-м. Самый резкий прирост натурального объема экспорта наблюдался в 2011 году и составил 35,3% относительно предыдущего года. В 2015–2016 гг. ожидается снижение экспорта кулинарных жиров из России: в 2015 году – на 2,5% по сравнению с предыдущим годом, в 2016 году – на 1,2%. В 2017–2019 гг. экспорт готовой продукции из страны будет расти по прогнозам экспертов на 2,6–5,6% ежегодно.

Среди кулинарных жиров больше всего экспортируются топленые жиры и смеси, а экспорта жиров специального назначения из России не зафиксировано.

Основное направление экспорта кулинарных жиров из России – страны СНГ. В 2014 году на долю крупнейших стран-получателей российской продукции были Узбекистан, Казахстан, Беларусь, Украина – 65,4% от совокупного экспорта кулинарных жиров.



# upakovka

PROCESSING & PACKAGING  
24–27 ЯНВАРЯ 2017

# МОСКВА

MEMBER OF INTERPACK ALLIANCE

[www.upakovka-tradefair.ru](http://www.upakovka-tradefair.ru)

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ:



Moscow

Гости:



**Наталья Ефимова,**  
руководитель центра  
по разработке  
и внедрению продукции  
B2B, холдинг «Солнечные  
продукты»

Беседовала:

**Ксения Жукова**

## Польза заменителя равна пользе оригинала

Сегодня кондитерское производство просто немыслимо без использования заменителей молочного жира, а также различных жиров специального назначения. Ведь именно эти ингредиенты позволяют производителям представлять на рынке огромный ассортимент кондитерских изделий: пирожных, бисквитов, изделий с кремовыми начинками и других продуктов, так любимых покупателями. Заменители масла какао, жиры для твердых и мягких начинок, жиры для хлебобулочных изделий, а еще огромный ассортимент кондитерской продукции, выпуск которой был бы невозможен без наличия качественных ингредиентов.

**Н**аш эксперт **Наталья Ефимова**, руководитель центра по разработке и внедрению продукции B2B холдинга «Солнечные продукты», поможет разобраться, пользу или вред приносят нашему организму подобные составляющие в продуктах.

– Слова «жиры специального назначения» могут напугать требовательного потребителя, который радеет за здоровое питание. На самом деле – для чего нужны и важны эти ингредиенты в кондитерском производстве и могут ли они быть полезными в конечном счете для потребителя?

– На этикетке, читая о составе готового продукта, достаточно часто можно увидеть слова «жир специального назначения». Это определение, скорее, из терминологии профессионалов-технологов, оно означает лишь то, что жир разработан для определенной группы кондитерских изделий и обладает узконаправленной функциональностью. Для мягких кондитерских начинок используются мягкие жиры, придающие начинке необходимую пластичность. Для твердых начинок необходим кондитерский жир с достаточно высокой твердостью. Объясню на про-

стом примере: шоколадная паста и кондитерская плитка состоят из одних и тех же ингредиентов: это сахар, какао-порошок и жир. Содержание этих ингредиентов тоже примерно одинаковое, но по консистенции паста намного мягче глазури, поскольку в изготовлении этих продуктов используются разные жиры специального назначения. Именно они в данном случае позволяют получить разную консистенцию готового продукта.

– Есть ли прямая взаимосвязь между потреблением человеком жирных кислот и развитием различных заболеваний?

– Безусловно, и количество потребляемых жиров, и их качественный состав, содержание тех или иных жирных кислот оказывают влияние на организм человека. Многие уже знают, что есть насыщенные жирные кислоты, содержащиеся в большом количестве в животных жирах, и ненасыщенные, которые преобладают в жидких маслах. Жирные кислоты с двумя и более двойными связями – так называемые полиненасыщенные – не синтезируются в организме человека и должны обязательно поступать с пищей. Они совершенно необходимы для нормального протекания обменных

процессов, за что и были названы незаменимыми, или эссенциальными. Без этих веществ угнетается рост и нарушается репродуктивная функция у взрослых. Чтобы понять, зачем нужны полиненасыщенные жирные кислоты, понадобилось почти три десятилетия напряженных поисков. Оказалось, что они участвуют в переносе и обмене холестерина, поддерживают структуру клеточных мембран, необходимы для работы зрительного аппарата и клеток нервной системы, влияют на активность ферментов и иммунную защиту. Некоторые из них – исходный материал для синтеза простагландинов, регулирующих разнообразные процессы в организме.

– Можно ли считать здоровым продукт, в котором содержатся заменители животных жиров?

– Говоря о заменителях, необходимо понимать, что и животные жиры, такие как свиной, говяжий, бараний, молочный, и растительные масла – это набор практически одних и тех же жирных кислот: олеиновая, пальмитиновая, стеариновая, миристиновая, линолевая, леноленовая, и так далее. Только вот процентное содержание этих жирных кислот в разных жирах и маслах разное. Например, содержание пальмитиновой кислоты в пальмовом масле примерно 44%, в животных жирах и в молочном жире – не более 30%, в подсолнечном масле – около 6%. Животные жиры содержат большое количество насыщенных жирных кислот. Поэтому сказать, что заменитель менее полезен, нельзя. При разработке любого заменителя специалисты масложирового профиля стараются максимально приблизить аналог к оригиналу. Нередко аналог получается даже лучше.

– Один из вопросов, который сегодня на слуху буквально у всех: транс-изомерные жиры и их влияние на организм человека.

– В насыщенной жирной кислоте атомы углерода соединены между собой простыми ковалентными химическими связями. Простая связь позволяет свободное вращение атомов вокруг нее. Ненасыщенные жирные кислоты содержат одну или несколько двойных связей (одна  $\sigma$ - и одна  $\pi$ -). Наличие двойной связи в молекуле делает невозможным вращение групп атомов вокруг оси  $\sigma$ -связи, и конфигурация олефина становится устойчиво плоской. Это влечет за собой явление геометрической изомерии. В результате молекулы ненасыщенных жирных кислот могут существовать в двух



пространственных конфигурациях, называемых геометрическими изомерами. Если боковые группы находятся по одну сторону двойной связи – это цис-изомер (от латинского *cis* – «по эту сторону»), если по разные стороны – транс-изомер (от латинского *trans* – «напротив»).

Транс-изомеры ведут себя не так, как цис-изомеры. Существуют два источника транс-жиров: процесс промышленной гидрогенизации (отверждения) масел и природный процесс пищеварения животных. В естественной природе транс-изомеры образуют бактерии, живущие в рубце, отделе желудка жвачных животных (коров, баранов и др.). Эти микроорганизмы давно освоили биогидрогенизацию. При этом микробы используют выделяющийся в рубце водород, который изменяет строение полиненасыщенных жирных кислот. Для сливочного масла содержание транс-изомеров олеиновой кислоты колеблется от 2,5% до 9%, в говядине – от 2,8% до 9,6% от общего жирнокислотного состава, в масле – от 3,9% до 5,1%.

Сказываются ли особенности транс-изомеров на жизни целого организма? Чтобы получить ответ на этот вопрос, ученые измеряли количество транс-изомеров в тканях человека; выясняли, как они влияют на различные звенья метаболизма; проводили эпидемиологические исследования, чтобы установить возможную связь между частотой заболеваний и уровнем потребления транс-изомеров. Таким образом, сформировалось представление, что транс-изомеры – неполноценные жирные кислоты, но их недостатки можно скорректировать добавлением цис-изомеров. Полученные данные нашли практическое применение: в маргаринах стали добавлять жидкое растительное масло.

Изучение влияния транс-изомеров на процессы жизнедеятельности продолжается. Результаты этих исследований подтвердили, что транс-изомеры включаются во все липидные структуры организма, кроме мозга, однако всегда ограничено. Даже при высоком потреблении их не накапливается больше какого-то предела, излишки же окисляются подобно насыщенным жирным кислотам.

То, что удалось узнать про обмен транс-изомеров ненасыщенных жирных кислот, позволяло считать, что они не причиняют вреда организму (при достаточном поступлении цис-изомеров). Однако для полной уверенности предстояло провести эпидемиологические исследования и выяснить, не влияет ли уровень потребления транс-изомеров на заболеваемость.

Поскольку большая их часть окисляется, можно считать, что они играют роль энергетического ресурса, подобно насыщенным жирным кислотам. А так как высокое потребление последних – один из факторов риска сердечно-сосудистых заболеваний, усилия врачей сосредоточились именно на кардиологических работах.

В чем же опасность потребления больших количеств промышленных транс-изомеров жирных кислот? Доказано, что

Снижение содержания  
транс-изомеров жирных  
кислот, практическое  
сведение их количества  
к минимуму – одна  
из основных задач  
предприятий, производящих  
специализированные жиры  
и маргарины.

транс-изомеры ненасыщенных жирных кислот, полученные промышленным путем, отличаются от природных транс-изомеров, содержащихся в животных жирах (до 8%), и имеют полностью атерогенный характер. Наблюдения за их влиянием на организм человека позволили сделать вывод о том, что для них не существует нижней безопасной и верхней толерантной границы, нет адекватного уровня их дневного потребления.

**– Каков опыт российских и международных компаний в вопросе регулирования потребления транс-жиров?**

– Дания была первой страной в мире, установившей (в марте 2003 года) в законодательном порядке ограничение по содержанию транс-изомеров в продуктах питания. В настоящее время на основании многочисленных исследований Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) рекомендовано снизить уровень потребления транс-изомеров жирных кислот до 1% от суточной калорийности рациона. При этом в Великобритании рекомендованный предел содержания транс-изомеров составляет 2% от ежедневных энергозатрат, а в США их содержание должно быть «настолько низким, насколько возможно».

Канада стала первой в мире страной, которая ввела обязательное указание содержания транс-изомеров на этикетках упакованных продуктов. В США согласно закону о маркировке от 1 января 2006 года содержание транс-изомеров должно указываться в обязательном порядке на потребительской упаковке отдельно от графы «питательная ценность продукта». Активные мероприятия по снижению содержания транс-изомеров в продуктах питания были проведены также в Австралии и Аргентине. К мерам по скорейшему снижению транс-изомеров жирных кислот в продуктах питания присоединились также Индия, Парагвай и Уругвай.

Как же обстоит дело в России? С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», который ограничивает содержание транс-изомеров жирных кислот. Так, в маргаринах и жирах специального назначения содержание транс-изомеров должно быть в настоящее время не более 20%, в ЗМЖ – 8,0% от содержания жира в продукте. С 1 января 2018 года намечено ужесточение требований – не более 2,0% транс-изомеров от содержания жира в продукте.

**– Опыт вашей компании: как избегаем высокого содержания транс-изомеров жирных кислот в ваших продуктах?**

– Снижение содержания транс-изомеров жирных кислот, практическое сведение их количества к минимуму – одна из основных задач предприятий, производящих специализированные жиры и маргарины. Есть несколько способов понижения содержания транс-изомеров:

- использование в рецептуре жировой фазы переедтерифицированного жира;
- использование в рецептуре жировой фазы пальмового масла и его фракций – олеина и стеарина;
- использование в рецептуре жировой фазы полностью гидрогенизированных масел и жиров.

Саратовский жировой комбинат (предприятие холдинга «Солнечные продукты») для производства низкотрансовых жиров и маргаринов использует процесс переедтерификации (энзимной и химической). Кроме того, разработаны рецептуры и подобраны технологические параметры производства низкотрансовых частично гидрогенизированных жиров, которые могут использоваться в производстве жиров и маргаринов до 1 января 2018 года. **КС**



Фото: Mark Robinson, www.togetheronline.org

### Интересные факты о британской муке

- Из одного цельного зерна пшеницы можно получить более 20000 частиц муки.
- Необходимо около 350 колосьев пшеницы, чтобы сделать достаточно муки для изготовления одной 800-граммовой буханки хлеба.
- Британские мукомолы используют более 5 млн т пшеницы ежегодно для производства около 4 млн т муки (источник: DEFRA).
- Около 85% муки в Великобритании фрезеруется из пшеницы, выращенной на территории этой страны.
- По данным за 2015 год, потребление муки на одного британца составляло около 61,5 кг.

## Пшеница занимает наибольшее количество британских пахотных земель

Пшеница наряду с рисом и кукурузой занимает одно из первых мест по объемам выращивания сельскохозяйственных культур. Благодаря способности растения к самоопылению эту зерновую культуру начали выращивать еще в древние времена, под целевые нужды населения на Ближнем Востоке. В наши дни крупнейшими производителями пшеницы в мире можно назвать Китай, Индию, Россию, США, Францию, Канаду и Германию. Сегодня в мире более чем 218 млн га заняты этой зерновой культурой, а годовой мировой объем производства составляет около 730 млн т.





В Великобритании почти каждый день продается около 12 млн буханок хлеба

Подготовила:



**Ксения Жукова**

По данным британских СМИ

По оценкам аналитиков BusinessStat, пшеница занимает около 26% от продаж зерновых культур в мире. Мягкая пшеница используется в основном для производства муки, направляемой в хлебопекарную, кондитерскую, частично в макаронную и крупяную промышленность. Твердая пшеница является лучшим сырьем для производства макаронных изделий.

В Великобритании пшеница из всех зерновых занимает больше всего пахотных земель – около 1,9 млн га. Производство сосредоточено в восточной части Англии, где в совокупности сосредоточено более 58% урожая британской пшеницы.

Годовой объем производства пшеницы в Великобритании, в зависимости от климатических условий, варьируется в пределах 11–18 млн т. Средняя урожайность по фуражной пшенице составляет 8,5 т/га. Что касается мягкой пшеницы, ее урожайность несколько ниже – 7,80 т/га. Эта разница может сни-

зиться за счет выведения новых высокоурожайных сортов. Стоит заметить, что многие британские фермеры стабильно превышают средние показатели урожайности. Британские аналитики прогнозируют, что в 2017 году площадь английских пахотных земель под пшеницу будет ниже на 4% в сравнении со средним показателем за последнее пятилетие.

Эксперты заявляют, что за последние 4–5 лет продажи зерновых культур на мировых рынках достигли отметки в 3,25 млрд т. Основным фактором влияния можно назвать прирост числен-

ности населения, особенно это касается развивающихся стран. Больше всего зерновых было реализовано в 2015 году в Китае, США и Индии (по данным BusinessStat).

Как сообщает Минсельхоз России, в 2016/2017 сельскохозяйственном году на данный момент было экспортировано 14 тыс. т зерновых культур, их них пшеницы – 11,2 тыс. т, что на 4,7% ниже, чем за аналогичный период прошлого сезона.

Пшеница является основным сырьем для большинства мукомольных предприятий Британии, однако некоторые английские мукомолы используют также рожь, полбу и солодовый ячмень для производства муки. Около 60% британской муки используется в производстве хлебобулочных изделий, а остальные 40% – в производстве огромного разнообразия пищевых продуктов. На 2008–2009 гг. потребление муки достигало 74 кг в год на одного британца. При необходимости британские хлебопекарные предприятия используют импортную муку, которую поставляют в основном из Германии, Канады, США и Франции.

Основной продукт, который изготавливают из муки, конечно же, хлеб. Большую часть – 80% упакованного и нарезанного хлеба – производят британские хлебозаводы, 17% производства приходится на магазины-пекарни, остальной хлеб поступает на рынок из печей небольших уличных пекарен. Аналитики подсчитали, что в Великобритании почти каждый день продается около 12 млн буханок хлеба, а каждый житель Англии покупает 43 буханки хлеба в год. **КС**

**Таблица 1. Производство муки в Великобритании (тыс. т)**

	1988/9	1998/9	2008/9	2013/14	2014/15	2015/6
Общий объем производства муки	3,974	4,478	4,861	4,998	5,287	4,996

Источник: Национальная ассоциация британских и ирландских мукомолов NAMIB





### Досье

Событие:

Международная конференция  
«Масложировая индустрия. Масла и жиры»

Дата:

27–28 октября 2016 года,  
Санкт-Петербург

Участники:

23 региона России

29 спикеров

250 специалистов

20 стран мира



Источник: ИД «Сфера»

## «Масложировая индустрия. Масла и жиры»: перспективы рынка глазами экспертов

## Справка:

В 2016 году ИД «Сфера» провел четыре деловых мероприятия:

- Международная конференция «Аквакультура 2016». Производство, логистика, переработка и реализация товарного рыбоводства». Событие состоялось в Москве в рамках выставки ПРОДЭКСПО при информационной поддержке Федерального агентства по рыболовству, фракции «Справедливая Россия», Московской Торгово-промышленной палаты. Более 150 участников.

- Вторая Международная конференция «Мировая Соя-Корма». Прошла в Санкт-Петербурге при поддержке ГК «Содружество», ГК «Белагро», Американской соевой ассоциации (USSEC). Более 200 участников.

- Международный специализированный форум «Агро.pro». Прошел в северной столице при поддержке Американской соевой ассоциации (USSEC), агрохолдинга «Евродон» и Торгово-промышленной палаты Санкт-Петербурга. В рамках мероприятия Виктория Острович, руководитель проекта Международного специализированного форума «Агро.pro», Издательский Дом «Сфера», взяла развернутое бизнес-интервью у владельца, основателя и генерального директора агрокластера «Евродон» (торговые марки «Индолина» и «Утолина») Вадима Вадеева. Более 150 участников.

- Международная конференция «Масложировая индустрия. Масла и жиры». При поддержке Всероссийского научно-исследовательского института маслоделия и сыроделия, компании Andreotti Impianti. Прошла в Санкт-Петербурге, 250 участников.

**М**еждународная конференция «Масложировая индустрия. Масла и жиры», организатором которой выступил издательский дом «Сфера», в конце октября собрала в Санкт-Петербурге ведущих игроков рынка, экспертов и аналитиков, технологов и руководителей предприятий, представителей НИИ.

Мероприятие состоялось в отеле Original Sokos Hotel Olympia Garden и стало эффективной платформой для диалога представителей масложировых предприятий. На конференции обсуждались вопросы изменений, происходящих на мировом и российском рынках масложировой продукции, предлагалась информация об исследованиях и разра-



**КЁЛЬН, 29.01.–01.02.2017**

Международная выставка поставщиков отрасли кондитерских изделий и снеков

## ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И СНЕКОВ

Изысканные ингредиенты для лакомств, соблазнительные формы упаковок, привлекающие покупателей, а также инновационные технологии для оптимизации процессов.

**УДОБНО КУПИТЬ ОНЛАЙН:**  
[www.prosweets-cologne.com/tickets](http://www.prosweets-cologne.com/tickets)

Ваш билет также позволяет посетить проходящую параллельно **ISM**, крупнейшую в мире выставку кондитерских изделий и снеков.

Свяжитесь напрямую:  
Представительство  
Кельнмессе в России:  
ООО «Центр информации  
немецкой экономики»  
119017 Москва  
1-й Казачий пер., 7  
Тел. +7 (495) 730-13-47  
a.shelkova@koelnmesse.ru  
www.koelnmesse.ru

**koelnmesse**





ботках в области технологических процессов, машин, оборудования, приборов, а также о способах расширения ассортимента продукции, снижения сырьевых, топливно-энергетических, материальных и трудовых ресурсов для предприятий отрасли и изменениях в нормативных документах. Ведущие эксперты оценили потенциал развития отрасли и возможности для привлечения инвестиций.

**Участники:** производители майонезов, маргаринов и жиров специального назначения, маслоэкстракционные заводы, производители кокосового и пальмового масла, производители молочной продукции, плавленых сыров, хлебопекарные и кондитерские предприятия, производители оборудования, ингредиентов, профильные НИИ, ассоциации и другие игроки и эксперты рынка.

**География участников:** Узбекистан, Казахстан, Армения, Молдова, Турция, Германия, Чехия, Китай, Болгария, Беларусь, Украина, Бельгия, Литва, Голландия, Италия, Индонезия, Швейцария и др.

**Россию представили 23 региона:** Москва, Санкт-Петербург, Екатеринбург, Курск, Углич, Ростов-на-Дону, Барнаул, Иркутск, Томск, Саратов, Краснодарский край, Ставропольский



край, Алтайский край, Республика Татарстан, Нижегородская, Омская, Пензенская, Самарская, Волгоградская, Тюменская, Белгородская и Тамбовская области и др.

**Партнеры конференции:** Всероссийский научно-исследовательский институт жиров, Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия, Торгово-промышленная палата Санкт-Петербурга, Российский Союз предприятий молочной отрасли, компания Andreotti Impianti S.p.A.

В рамках конференции Санкт-Петербургская торгово-промышленная палата провела конкурс «Солнечный Меркурий», который был направлен на выявление масложировой продукции и соусов, отвечающих критериям оценки, производимой инструментальным (лабораторным) и экспертным методами.


**Тематические сессии** конференции были посвящены статистике, аналитике и перспективам рынка масложировой индустрии, оборудованию, технологиям производства и применению жировых продуктов, использованию заменителя молочного жира в производстве.

В рамках конференции Санкт-Петербургская торгово-промышленная палата провела конкурс «Солнечный Меркурий», который был направлен на выявление масложировой продукции и соусов, отвечающих критериям оценки, производимой инструментальным (лабораторным) и экспертным методами. Учитывались показатели безопасности, органолептические показатели, упаковка, маркировка и пр.

**Победителями стали:**

- АО «Орел-масло» – в номинации «Хорошее качество продукции»;
- ООО «Юг Сибири» – в номинации «Отличное качество продукции»;
- ООО «Тройка» – в номинации «Оптимальное соотношение «цена–качество»;
- ОАО «Минский маргариновый завод» – в номинации «Лучший соус»;
- ОАО «Минский маргариновый завод» – в номинации «Оптимальное соотношение «цена–качество».

Церемония награждения состоялась 28 октября в рамках конференции, а награды вручила Елена Желтухина, вице-президент Санкт-Петербургской торгово-промышленной палаты.

Также «За большой личный вклад в развитие пищевой и перерабатывающей промышленности и разработку технологий для масложировой отрасли» был награжден Александр Николаевич Лисицын, директор ВНИИЖ, доктор технических наук. 



www.ism-cologne.com



**КЁЛЬН, 29.01.–01.02.2017**

**УБЕДИТЕСЬ САМИ, КАК БЬЕТСЯ СЕРДЦЕ ОТРАСЛИ.**

**КУПИТЕ БИЛЕТЫ ОНЛАЙН СЕЙЧАС И СЭКОНОМЬТЕ ДО 35 %!**

[WWW.ISM-COLOGNE.COM/TICKETS](http://WWW.ISM-COLOGNE.COM/TICKETS)

ISM – крупнейшая в мире выставка кондитерских изделий и снеков

Свяжитесь напрямую:  
Представительство  
Кельнmesse в России:  
ООО «Центр информации  
немецкой экономики»  
119017 Москва,  
1-й Казачий пер., 7  
Тел. +7 (495) 730-13-47  
a.shelkova@koelnmesse.ru  
www.koelnmesse.ru





Источник: пресс-служба «Экспоцентра»

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

## Пекари Евразии поддержали проведение Всемирного форума по хлебопечению

Мероприятия такого масштаба будут способствовать эффективному позиционированию России как великой хлебной державы, привлекать внимание предпринимателей и населения к проблемам хлебопечения, а также инициировать экономический и социальный резонанс в российском и мировом профессиональном сообществе. Хлеб остается в фокусе самого пристального внимания мировых правительств и стран вне зависимости от уровня развития общества и экономики, а также доходов населения. В этом мнении сошлись все участники Евразийского форума по хлебопечению «Хлеб – это мир», впервые прошедшего 7 октября в Москве по инициативе Российской гильдии пекарей и кондитеров и Торгово-промышленной палаты России.

Для обсуждения актуальных вопросов хлебопечения в конгресс-центре ТПП РФ собрались отраслевые эксперты из 27 регионов России и 18 стран Евразии: Германии, Польши, Бельгии, Литвы, Беларуси, Чехии, Казахстана, Азербайджана, Китая, Испании, Италии, Австрии, Монголии, Греции, Киргизии, Хорватии, Вьетнама, Сербии.

В мероприятии приняли участие более 200 человек, в том числе пекари и специалисты смежных производств, представители торговых сетей, органов государственной власти, контрольно-надзорных органов, отраслевых союзов, профильных научных и учебных заведений, посольств и национально-культурных объединений.

Деловую программу открыло пленарное заседание, где эксперты и участники рассмотрели вопросы евразийского хлебопечения, обсудили международное сотрудничество. Перед собравшимися были зачитаны приветственные слова в поддержку проведения форума от имени первого заместителя председателя Комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию Сергея Лисовского, первого заместителя руководителя фракции «Единая Россия» в Государственной Думе, руководителя партийного проекта «Российское село» Николая Панкова и секретаря Общественной палаты РФ, сопредседателя Центрального штаба Общероссийского народного фронта Александра Бречалова.



### Досье

Событие:

Евразийский форум по хлебопечению  
«Хлеб – это мир»

Дата:

7 октября 2016 года

Участники:

отраслевые эксперты из 27 регионов России и 18 стран Евразии: Германии, Польши, Бельгии, Литвы, Беларуси, Чехии, Казахстана, Азербайджана, Китая, Испании, Италии, Австрии, Монголии, Греции, Киргизии, Хорватии, Вьетнама, Сербии

В своем вступительном слове вице-президент ТПП РФ Владимир Падалко напомнил собравшимся, что во время тяжелых испытаний и войн хлеб всегда оставался символом мира и стабильности, и обратился к слушателям с призывом, адресованным к парламентам и правительствам всех стран: «Необходимо уладить конфликты и дать народам «Хлеб мира». На земле в XXI веке не должно быть голодных людей».

О важнейшей миссии хлебопечения в России рассказал **президент Российской гильдии пекарей и кондитеров (РОСПиК) Юрий Кацнельсон**. Он подчеркнул, что пекари обеспечивают население основным продуктом питания, который в немалой степени определяет социально-экономическую ситуацию не только в России, но и в большинстве стран мира. По мнению президента гильдии, хлебопекарный бизнес России располагает большим потенциалом. Важно определить «точки роста» малого и среднего предпринимательства в сфере хлебопечения, сформировать эффективную систему мер господдержки и создать развитую конкурентную среду.



**Сурен Варданян, вице-президент Московской ТПП,** рассказал аудитории о том, что хлебопекарный бизнес предоставляет россиянам миллионы рабочих мест и приносит в бюджеты разных уровней значительные финансовые средства, а затем призвал всех представителей хлебопечения активно развивать данный сектор экономики не только в Москве, но и по всей стране.

«Согласно оценкам UIBC, мировой рынок хлеба носит глобальный характер, где Российской Федерации уже сегодня принадлежит не менее 7% его производства и потребления. Есть все основания полагать, что за счет улучшения качества и разнообразия эта доля будет продолжать прогрессивно увеличиваться», – сообщил в своем докладе **генеральный секретарь Международного союза пекарей и кондитеров (UIBC) Хосе Мария Фернандес Дель Валладо,** выступив в поддержку инициативы РОСПиК о проведении в Москве Второго всемирного форума по хлебопечению «Хлеб – это мир».

Во второй половине дня участники продолжили работу в формате тематических круглых столов. В ходе тематических дискуссий представители евразийского биз-

неса сошлись во мнении, что «здоровый хлеб» является хлебом будущего, и поддержали создание в Москве Международного учебно-производственного центра по развитию лечебно-профилактического хлебопечения, который позволил бы ис-

**Хлеб остается в фокусе самого пристального внимания мировых правительств и стран вне зависимости от уровня развития общества и экономики, а также доходов населения.**

пользовать результаты сотрудничества науки, техники и технологии в интересах стран ЕАЭС.

Состоялся живой диалог между представителями федеральных торговых сетей и производителями хлебобулочной продукции на предмет условий отбора поставщиков, требований и стан-

дартов, предъявляемых к кандидатам. Менеджеры российских и зарубежных компаний ознакомили участников форума с инновационными технологиями и новым оборудованием в хлебопечении, позволяющими расширить ассортимент и повысить качество продукции. После завершения дискуссий организаторы форума пригласили всех собравшихся на дружеский фуршет для продолжения общения в неформальной обстановке.

РОСПиК благодарит за поддержку и помощь в организации Первого евразийского форума по хлебопечению «Хлеб – это мир» Торгово-промышленную палату РФ, Международный Союз пекарей и кондитеров (UIBC), Московскую торгово-промышленную палату, Правительство Москвы, Ассоциацию компаний розничной торговли (АКОРТ), генерального партнера «Ангел Ист Рус» и информационных партнеров.

Второй всемирный форум по хлебопечению «Хлеб – это мир», запланированный к проведению в июне 2017 года, расширит границы общения и станет открытой площадкой для дискуссий и обмена опытом профессионалов хлебопечения всех стран мира. **КС**

# Сыт по горло?

## Решение

Автоматическая хлебрезка рамочной конструкции **ECO+**



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

реклама

**JAC**

Traditionally Innovative



**Досье**

Событие:

25-я юбилейная Международная выставка  
продуктов питания WorldFood Moscow

Дата:

12–15 сентября 2016 года

Участники:

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

## 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 ИТЕ, 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 Аф-

рика, 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 долларов.

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 плодоовощной продукции из Республики Узбекистан. По итогам выставки будут заключены экспортные контракты и меморандумы о сотрудничестве на сумму более 2 млн долларов США.

С целью повышения эффективности бизнес-контактов экспонентов WorldFood Moscow со специалистами по закупкам розничных торговых сетей, принимающими 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». **КС**



### Досье

Событие:

21-я Международная выставка оборудования, машин и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш-2016»

Дата:

10–14 октября 2016 года

Участники:

732 компании из 34 стран Европы, Азии и Америки

Посетители:

22000 человек



Источник:  
пресс-служба «Экспоцентра»

## «Агропродмаш-2016»: важное мероприятие для поддержки российского производителя

**21**-я Международная выставка оборудования, машин и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш-2016» состоялась в Москве с 10 по 14 октября 2016 года в центральном выставочном комплексе «Экспоцентр». Мероприятие проходило при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ, Министерства промышленности и торговли РФ, Федерального агентства по рыболовству и под патронажем Торгово-промышленной палаты РФ. В этом году общая площадь выставки составила более 63000 кв. м. В ней приняли участие 732 компании из 34 стран

Европы, Азии и Америки. Германия, Индия и Китай организовали национальные экспозиции. Россию на выставке представили 395 компаний, а посетителями стали около 22000 человек.

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 познакомили специалистов отрасли с новы-

ми участниками, брендами, технологическими решениями. Салон «Оборудование, технологии и ингредиенты для кондитерской и хлебопекарной промышленности, переработки зерна» показал в этом году хорошие результаты: его представили более 150 компаний. Среди участников – российские компании НПП «Восход», J4, «Гольфстрим», «Сладкие технологии/Шоколенд», «Рикерманн», «Русконд», «ДИТО Групп», «Ферросталь», «Ревент Рус», «Шебекинский машиностроительный завод», «В.А.М.-Москва», «Восток Техно», «КондитерХаус», «Копвест Сервис», «Тверской завод пищевого оборудования».

Впервые в салоне приняли участие Свердловский экспериментальный механический завод, «Тертый калач». В числе зарубежных участников – Van Meer, Ozstar Makina, Sagri (Алханрус), а также новые компании – ведущие производители европейского оборудования «Рондо Русь» (Швейцария) и «Антон Олерт» (Германия).

Свыше 80 компаний из Австрии, Бельгии, Венгрии, Германии, Израиля, Италии, Ирландии, Латвии, Таджикистана, Нидерландов, России, Республики Беларусь, Словакии, Польши и других стран стали участниками салона ингредиентов, добавок, специй. В этом году расширилась география зарубежных участников. Впервые в рамках салона свои разработки представили компании из Великобритании, Франции, а компании из Индии и Китая организовали коллективные стенды.

Более 300 топ-менеджеров собрал Всероссийский форум хлебопекарной и кондитерской промышленности «Хлебное дело», на котором обсуждались перспективные технологии производства продукции, введение поправок в Закон о торговле, работа с розницей, вопросы автоматизации, новые проекты в хлебопечении, упаковочное оборудование и маркетинг. Мероприятие завершилось семинаром, на котором участники узнали об уникальной технологии бережливого производства, максимальной эффективности при максимальных затратах.

По традиции деловую программу выставки «Агропродмаш-2016» дополнили содержательные разнопрофильные семинары. Кроме того, на выставке «Агропродмаш-2016» работал проект ««Экспоцентр» – за выставки без контрафакта», направленный на уменьшение случаев демонстрации контрафактных товаров на смотрах.

Следующая, 22-я Международная выставка «Агропродмаш-2017» пройдет в ЦВК «Экспоцентр» с 9 по 13 октября 2017 года. **КС**





Источник: пресс-служба выставки Modern Bakery Moscow

Фото: modern-bakery.ru

## Modern Bakery Moscow 2017: ориентир для восточноевропейского рынка

**М**odern Bakery Moscow – одно из важнейших событий хлебопекарного и кондитерского рынка в России и странах СНГ. В этом году четырехдневную выставку посетили 14382 профессионала отрасли, которые смогли увидеть стенды 201 экспонента из 18 различных стран мира.

Следующая встреча специалистов индустрии состоится 13–16 марта 2017 года. Ведущие производители и поставщики оборудования и ингредиентов из 20 стран мира, специалисты и эксперты отрасли встретятся в ЦВК «Экспоцентр», чтобы узнать все о последних тенденциях развития отрасли. Посещение и участие в выставке – лучший способ быть в курсе новинок и направлений развития хлебопекарного и кондитерского рынка в России и СНГ.

### Тренды Modern Bakery Moscow 2017

Modern Bakery Moscow – это не только демонстрация достижений компаний-участников, это своего рода отражение состояния отрасли. Вы-

ставка меняется и развивается вместе с хлебопекарным и кондитерским рынком в условиях новых бизнес-реалий. Организаторы подготовили много интересного для участников Modern Bakery Moscow в 2017 году.

Прежде всего, стоит отметить стенд «Лаборатория упаковки», на котором будут представлены готовые технологические и дизайнерские упаковочные решения для производителей хлебобулочных и кондитерских изделий. На стенде посетители смогут увидеть повседневную, событийную и праздничную упаковку.

В 2017 году организаторы объединили под брендом «Кондитерское производство» все продукты и услуги для кондитеров, представленные на выставке. Специальным логотипом будут отмечены стенды компаний, демонстрирующих на Modern Bakery решения для производства кондитерских изделий, а также мастер-классы и семинары, посвященные данной тематике.

Помимо этого, все четыре дня на Modern Bakery 2017 будет работать полностью оборудованная презента-

ционная площадка «Мастер-классы производителей ингредиентов и сырья», на которой специалисты смогут показать все преимущества использования производимых ими ингредиентов. Нет лучше способа рассказать о своем продукте, чем показать, как он работает!

### Участники-2017

Свое участие в выставке Modern Bakery Moscow уже подтвердили такие известные бренды и постоянные экспоненты, как «Восход», «Копвест», «Нижегородский хлеб», «Русский проект», «СЭМЗ», «Таурас-Феникс», «ШМЗ», backaldrin, J4, Fazer, Koenig Maschinen, Leipuri Tukku, MIWE, Revent, Rondo, Wachtel и другие компании.

«Арома Органикс», «Интеграл +», «Ладога», Saltek и многие другие в 2017 году впервые станут участниками Modern Bakery Moscow.

Подробнее о Modern Bakery Moscow на сайте [www.modern-bakery.ru](http://www.modern-bakery.ru)

Следующая встреча специалистов индустрии состоится 13–16 марта 2017 года. **КС**



Профессиональные  
решения

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

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



**Рецепты  
мира:**

# Чуррос – десерт из заварного теста



*Чуррос (исп. churros) – традиционный испанский десерт из заварного теста, который обжаривают во фритюре или выпекают. В сечении это лакомство напоминает многоконечную звезду или простой круг. В Испании чуррос такой же популярный и незаменимый десерт, как в Италии тирамису и паннакота. Его продают в мобильных точках на улице, в кафе и ресторанах.*

Полагают, что десерт придумали испанские пастухи, которым в холодные ночи хотелось побаловать себя и взбодриться чем-то горячим и сладким. Эту версию подтверждает название выпечки, которое предположительно произошло от слова *churra* (исп.) – грубая шерсть; испанская порода овец.

Чуррос получили широкое распространение в странах Латинской Америки, а также во Франции, Португалии, на юге США и на испаноязычных островах Карибского моря.

## Технология приготовления

- влить воду в кастрюлю, поставить на огонь. Воду посолить и довести до кипения. Добавить маргарин, размешать;
- муку просеять в отдельную емкость, добавить корицу и перемешать;
- в кипящую водно-жировую массу всыпать постепенно мучную смесь, непрерывно помешивая. После добавления всей муки тщательно и быстро перемешать тесто;
- как только масса станет отставать от стенок, снять кастрюлю с огня. Дать тесту остыть;

- яйца не сильно взбить (до однородности) и ввести в теплую массу, тщательно вымесить однородное тесто. Заполнить полученным заварным тестом кондитерский мешок;
- разогреть растительное масло во фритюрнице. Кондитерским мешком (или очень аккуратно столовой ложкой) выкладывать полосочки или круги из теста в разогретое масло;
- жарить чуррос по три–четыре минуты с каждой стороны до образования золотистой корочки;
- шумовкой переложить готовые чуррос на бумажное полотенце или салфетку, чтобы удалить лишний жир. Дать им остыть несколько минут.

## Рекомендации по изготовлению

- чуть остывшие чуррос подаются с шоколадным соусом или вареньем, в которые обмакивается десерт перед употреблением;
- в качестве фритюрного жира хорошо использовать высокоолеиновое подсолнечное масло для мучных изделий 47603: оно содержит минимум насыщенных жирных кислот и при этом имеет высокую окислительную стабильность по сравнению с обычным подсолнечным маслом. **Р**

## Рецептура

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 кг муки, кг		% к итогу
		В натуре	В сухих веществах	
Мука пшеничная	85,50	100,00	85,50	23,18
Меланж	27,00	100,00	27,00	23,18
Вода		166,67	0,00	38,64
Соль	96,50	2,00	1,93	0,46
Маргарин СолПро столовый 33100	82,00	60,00	49,20	13,91
Корица молотая	100,00	2,67	2,67	0,62
ИТОГО		431,34	166,30	100,00

Подготовила:



Ксения Жукова

Данные предоставлены аналитической  
компанией ID-Marketing

# Производство спредов в России

*В последние несколько лет в производстве спредов российскими компаниями наблюдается стабильный динамичный рост. Кризис не затронул этот сегмент рынка, скорее наоборот, позволил российским компаниям занять более уверенную позицию. В 2015 году объемы российского производства спредов достигли в численном выражении 150 тыс. т, а за первое полугодие 2016-го на рынок было поставлено 74,5 тыс. т продукции.*



*Сегодня производители спредов используют функциональные добавки и витаминные комплексы, чтобы сделать продукт более полезным.*

Спреды позиционируются на рынке как наиболее полезный и доступный аналог сливочного масла и широко используются в кондитерской промышленности. Согласно Техническому регламенту Таможенного союза содержание трансизомерных жирных кислот в спредах не должно превышать 8%. Кроме того, технология производства подразумевает возможность регулирования уровня содержания жирных кислот в составе продукта за счет замещения молочного жира раститель-

ными. Сегодня производители спредов используют функциональные добавки и витаминные комплексы, чтобы сделать продукт более полезным.

Лидером в производстве спредов среди российских регионов является Приволжский федеральный округ, где за шесть месяцев 2016 года было произведено 27 тыс. т спредов (это немного ниже, чем за аналогичный период 2015-го). Судя по результатам за прошедший год, большая часть производства спредов приходится на Пермский край и Респу-

блику Удмуртия: их результаты за первые девять месяцев 2015 года – 14,4 тыс. т и 11,5 тыс. т в натуральном выражении.

Центральный федеральный округ, наоборот, немного улучшил свои показатели: за первое полугодие текущего года было произведено 26 тыс. т (по итогу 2015-го – 52 тыс. т) продукта. Ведущими производителями здесь выступили Белгородская и Воронежская области – на их долю, соответственно, пришлось 18,5 тыс. т и 11 тыс. т в натуральном выражении.

Среди прочих заметную долю в производстве спредов занимают Уральский и Сибирский регионы, где было произведено 5,8 т и 5,4 т спредов соответственно за первые полгода 2016-го. В Сибирском регионе основным поставщиком спредов является Новосибирская область (шесть месяцев 2016 года – 3,6 тыс. т), а в Уральском регионе – Свердловская область (шесть месяцев 2016 года – 3,9 тыс. т).

Если рассматривать категории продукта, наибольших объемов достигло производство растительно-сливочных высокожирных спредов (с массовой долей жира от 70% до 95%) – почти 26 тыс. т за первую половину 2016 года, что соответствует данным за аналогичный период прошлого года. Значительно меньшее количество приходится на растительно-жировые, среднежирные спреды (с массовой долей жира от 50% до 69,9%) – за первое полугодие 2016 года в России было произведено 11 тыс. т такого продукта. **КС**

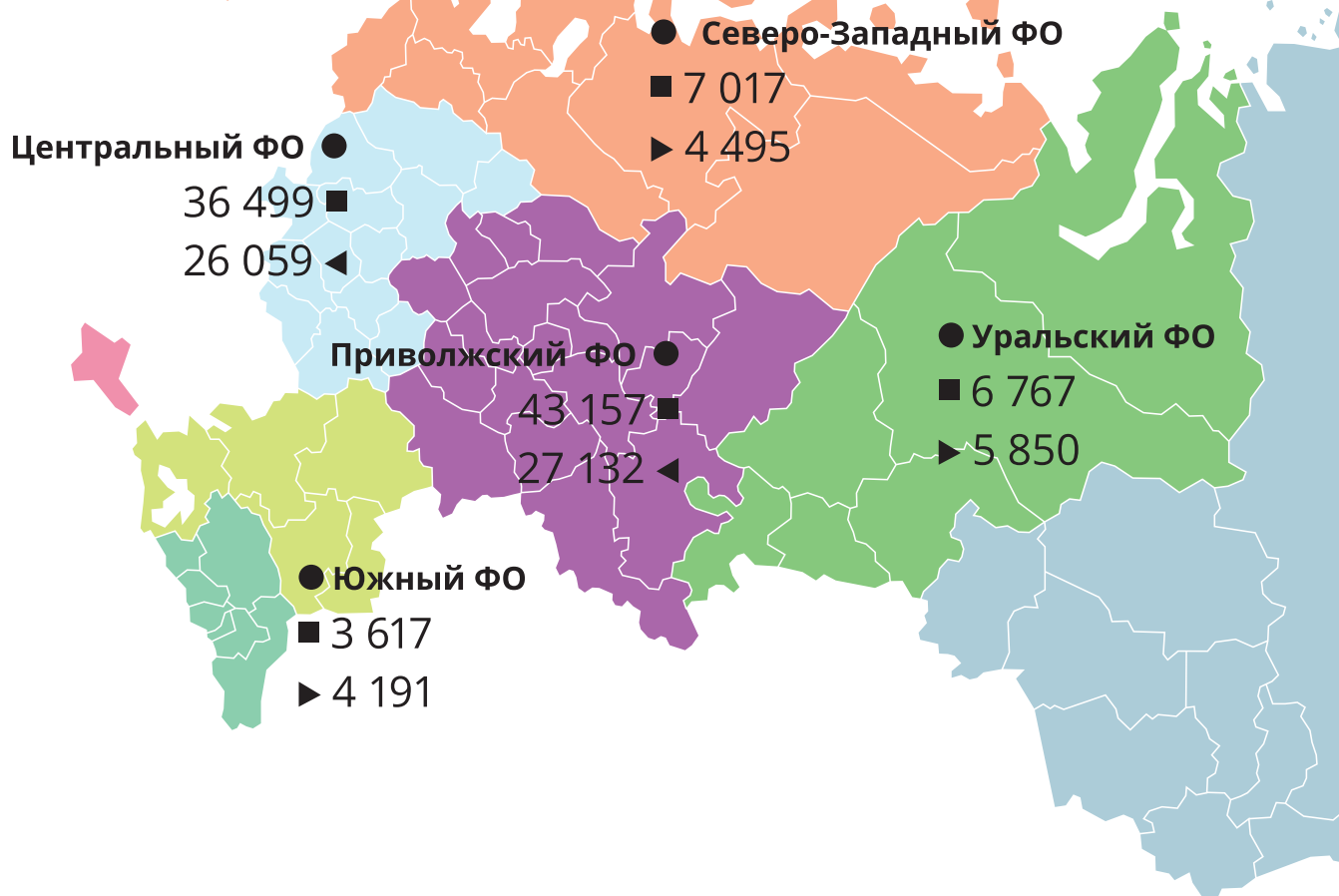
Производство основных видов продукции в натуральном выражении с 2010 г.  
(оперативные данные в соответствии с ОКПД) (-)

			2015		2016
			январь-июнь	январь-декабрь	январь-июнь
Спреды	Российская Федерация	Тонна	71 481	150 312	74 670
	Центральный федеральный округ	Тонна	23 710	52 286	26 059
	Северо-Западный федеральный округ	Тонна	4 593	10 073	4 495
	Южный федеральный округ (с 2010 года)	Тонна	2 532	5 081	4 191
	Северо-Кавказский федеральный округ	Тонна	2 329	3 863	1 329
	Приволжский федеральный округ	Тонна	29 074	59 266	27 132
	Уральский федеральный округ	Тонна	4 508	8 930	5 850
	Сибирский федеральный округ	Тонна	4 678	10 625	5 444
	Дальневосточный федеральный округ	Тонна	20	42	14
	Крымский федеральный округ	Тонна	37	146	156
Спреды прочие	Российская Федерация	Тонна	18 024	38 053	19 550
	Центральный федеральный округ	Тонна	8 031	17 214	9 262
	Северо-Западный федеральный округ	Тонна	72	168	32
	Южный федеральный округ (с 2010 года)	Тонна	723	1 318	957
	Приволжский федеральный округ	Тонна	5 059	10 015	4 400
	Уральский федеральный округ	Тонна	3 677	7 737	3 798
	Сибирский федеральный округ	Тонна	462	1 601	1 101
Спреды растительно-жировые, среднежирные (с массовой долей жира от 50 % до 69,9 %)	Российская Федерация	Тонна	9 781	19 398	11 226
	Центральный федеральный округ	Тонна	2 077	3 769	3 336
	Северо-Западный федеральный округ	Тонна	1 988	4 279	2 120
	Южный федеральный округ (с 2010 года)	Тонна	7	7	404
	Приволжский федеральный округ	Тонна	5 058	10 013	4 374
	Уральский федеральный округ	Тонна	255	340	20
	Сибирский федеральный округ	Тонна	396	990	972
Спреды растительно-сливочные, высокожирные (с массовой долей жира от 70 % до 95 %)	Российская Федерация	Тонна	25 929	56 239	25 914
	Центральный федеральный округ	Тонна	8 688	20 367	8 868
	Северо-Западный федеральный округ	Тонна	988	2 291	872
	Южный федеральный округ (с 2010 года)	Тонна	1 582	3 318	1 794
	Северо-Кавказский федеральный округ	Тонна	685	936	204
	Приволжский федеральный округ	Тонна	13 836	28 882	12 922
	Уральский федеральный округ	Тонна			977
	Сибирский федеральный округ	Тонна	117	305	124
	Крымский федеральный округ	Тонна	33	140	153
Спреды растительно-сливочные, низкожирные (с массовой долей жира от 39 % до 49,9 %)	Российская Федерация	Тонна	43	55	1
	Центральный федеральный округ	Тонна	43	55	1
Спреды сливочно-растительные, высокожирные (с массовой долей жира от 70 % до 95 %)	Российская Федерация	Тонна	11 792	24 891	10 128
	Центральный федеральный округ	Тонна	4 050	9 196	3 998
	Северо-Западный федеральный округ	Тонна	1 547	3 338	1 471
	Южный федеральный округ (с 2010 года)	Тонна	180	396	163
	Северо-Кавказский федеральный округ	Тонна	1 104	1 738	404
	Приволжский федеральный округ	Тонна	3 187	6 491	2 871
	Сибирский федеральный округ	Тонна	1 701	3 685	1 204
	Дальневосточный федеральный округ	Тонна	19	41	14
	Крымский федеральный округ	Тонна	4	6	3
Спреды сливочно-растительные, среднежирные (с массовой долей жира от 50 % до 69,9 %)	Российская Федерация	Тонна	5 915	11 680	7 851
	Центральный федеральный округ	Тонна	822	1 685	594
	Южный федеральный округ (с 2010 года)	Тонна	40	42	873
	Северо-Кавказский федеральный округ	Тонна	540	1 189	721
	Приволжский федеральный округ	Тонна	1 934	3 866	2 565
	Уральский федеральный округ	Тонна	576	853	1 055
	Сибирский федеральный округ	Тонна	2 002	4 044	2 043
	Дальневосточный федеральный округ	Тонна	1	1	



Источник: Аналитическая компания ID-Marketing

# Анализ производства спредов в российских регионах



## Центральный ФО

	■	▶
Белгородская область	13 146	8 325
Воронежская область	7 548	6 276
Курская область	5 555	3 272
Тульская область	3 042	2 091
Ивановская область	2 174	2 312

## Северо-Западный ФО

	■	▶
Новгородская область	6 099	3 967

## Сибирский ФО

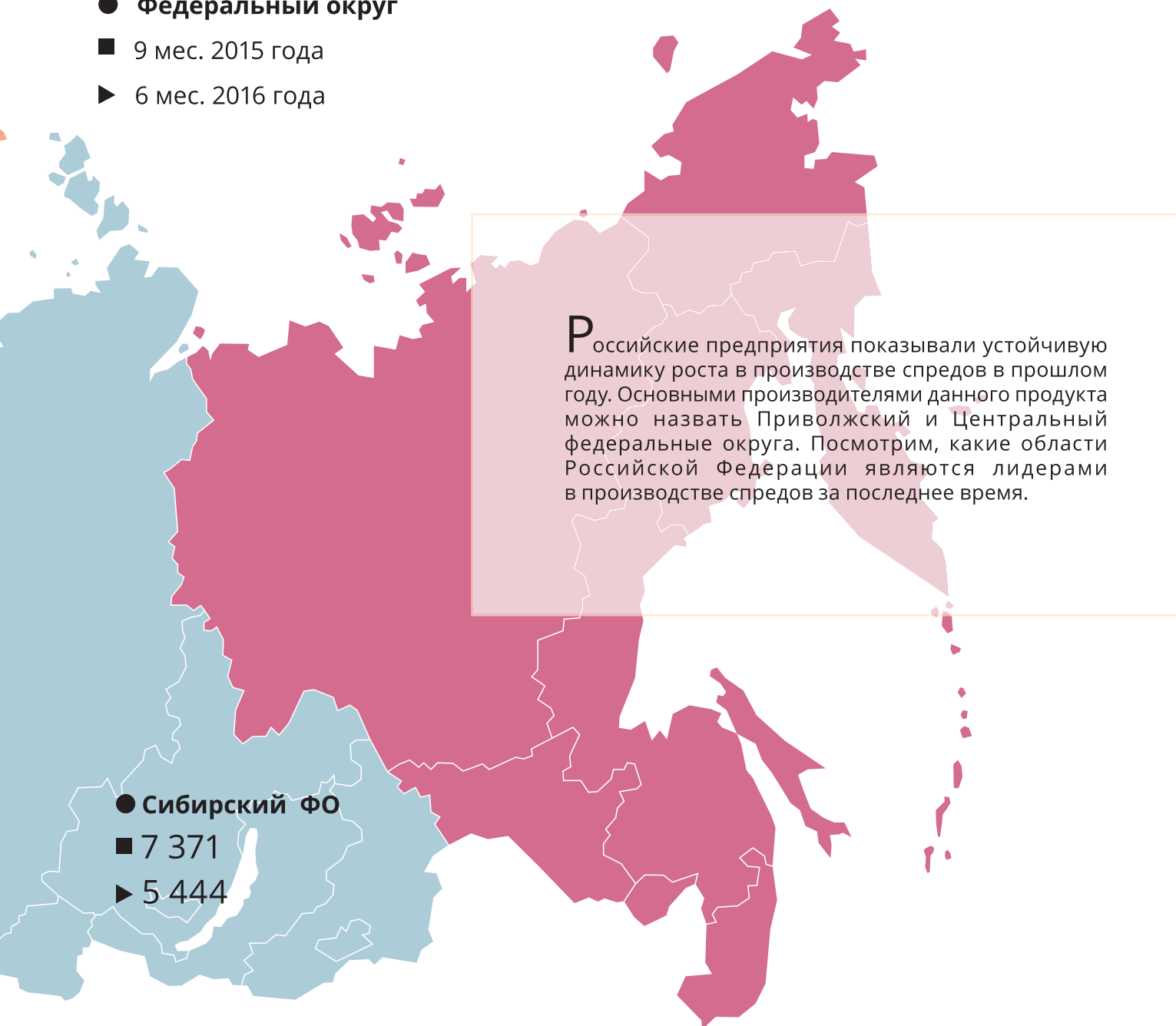
	■	▶
Новосибирская область	4 949	3 624
Алтайский край	1 322	664

## Производство спредов в России, тонн

● **Федеральный округ**

■ 9 мес. 2015 года

► 6 мес. 2016 года

**Приволжский ФО**

	■	►
Нижегородская область	6 875	4 259
Саратовская область	3 361	2 124
Республика Татарстан	3 643	2 362
Пензенская область	1 131	750
Пермский край	14 406	...
Удмуртская Республика	11 492	...

**Уральский ФО**

	■	►
Свердловская область	6 767	3 887
Челябинская область	...	1 963

**Южный ФО**

	■	►
Республика Адыгея	1 866	1 668
Ростовская область	685	1 605



**собственники**



Гость:  
**Виктор  
Тимофеев,**  
основатель  
ООО «Гарнец»

Беседовала:  
**Ксения Жукова**

## **Виктор Тимофеев:**

**«Я хочу производить продукты,  
которые как минимум не навредят  
здоровью, как максимум помогут  
на пути к выздоровлению»**






*Я изучил множество вопросов относительно системы питания человека, обращался за советом к известным российским и зарубежным натуропатам. Появилось и окрепло понимание того, как влияют на наш организм продукты, которые входят в ежедневный рацион почти любого человека: белый сахар, масло, рафинированная мука, различные консерванты и прочее*

**З**доровое питание. Полезные продукты. Органическая еда. Сегодня это не просто тренды, это запросы потребителей, которые формируют определенный рынок альтернативных продуктов. С каждым годом спрос рождает все больше интересных предложений. Как производитель приходит к тому, чтобы создавать именно такой продукт – действительно полезный для здоровья, расскажет **основатель компании ООО «Гарнец» Виктор Тимофеев.**

**– Виктор Борисович, как родилась идея вашего бизнеса? В чем основное и принципиальное отличие от других игроков рынка?**

 У каждого человека, тем более руководителя, на определенном жизненном этапе появляется желание делать что-то действительно полезное, так же получилось и с нашей компанией. Изначально она называлась иначе и успешно занималась торговлей сахаром, крупой и растительным маслом.


Почти семь лет назад у меня обнаружили одну из форм лейкемии. Благодаря огромной поддержке семьи и коллектива компании появилась возможность

задать себе вопрос, которым в этой ситуации озадачиваются практически все: почему это происходит с таким огромным количеством людей и что же действительно происходит с нами? Я изучил множество вопросов относительно системы питания человека, обращался за советом к известным российским и зарубежным натуропатам. Появилось и окрепло понимание того, как влияют на наш организм продукты, которые входят в ежедневный рацион почти любого человека: белый сахар, масло, рафинированная мука, различные консерванты и прочее.

Так я пришел к тому, чтобы производить другую муку, и наша компания оказалась у истоков формирования рынка альтернативной муки. С помощью производителей оборудования для этой задачи были спроектированы специальные мельницы и фасовочные линии. Мы не просто изготавливаем муку из различных семян, других злаков, бобовых. В большинстве случаев – это еще и особый низкотемпературный помол с сохранением как крупных, так и мелких фракций в продукте. Это сохраняет большее количество полезных веществ и уменьшает гликемический индекс продукта, что очень важно. Объединенные этой идеей,

мы создали новую компанию ООО «Гарнец». На данный момент производство муки и мучных смесей, не содержащих глютен, является одним из основных и востребованных направлений. В своей работе опираемся на принцип, что никто не способен создать пищу, более приспособленную к усвоению человеческим организмом, кроме природы.

**– Ваши покупатели – кто они? Как удается донести свою идею до потребителя и готов ли он принять и усвоить эту информацию?**

 Ориентируемся на думающих людей, ищущих честный и чистый продукт, заботящихся о своем здоровье. Мы – очень странная компания. К примеру, не устаем повторять, что вреден не только традиционный хлеб, который можно купить в магазинах, но и любой хлеб, выпеченный на дрожжах. Достаточно необычная позиция для компании, производящей муку, не так ли? Но если вы решили сами печь хлеб, лучше сделать это из нашей муки. Мы уверены в том, что обязаны дать полную информацию покупателю и возможность выбора альтернативного продукта, а покупатель будет



#### досье

Имя, фамилия:

Виктор Тимофеев

Должность, название компании:

основатель, директор

ООО «Гарнец», г. Владимир

Дата и место рождения:

5 декабря 1962 года, г. Ижевск

Знак зодиака:

Стрелец

Семейное положение:

Женат, трое детей

Хобби:

шахматы, дайвинг, собаки

делать выбор в соответствии со своими потребностями.

Люди принимают и усваивают только ту информацию, к которой готовы. Исключений нет. Набор продуктов для каждого человека соответствует его определенному жизненному опыту.

#### – Откуда берете идеи для создания новых продуктов?

Идеи новых продуктов могут подсказывать покупатели, но чаще всего это отражение наших собственных потребностей и понимания того, чем стоит питаться.

Часто идеи приходят зимой, когда набор продуктов, пригодных для питания, весьма ограничен, несмотря на кажущееся изобилие на полках магазинов. Например, манная крупа не из пшеницы, а из различных злаков: гречневая, рисовая, кукурузная, полбяная, овсяная. Гречневая, рисовая, кукурузная манки выпускаются в двух вариантах: безглютеновом и традиционном (с возможным содержанием глютена).

Очень востребованной и интересной продукцией являются различные безглютеновые мучные смеси, которые пришли по вкусу покупателям не только в России, Казахстане и Белоруссии, но и в Европе. Эта продукция также была замечена даже в Австралии и получила там очень хорошие отзывы. Думаю, основная причина такого успеха – отсутствие каких-либо химических компонентов, что совсем нетипично для безглютеновых смесей для выпечки.

#### – Где вы закупаете сырье?

Найти подходящее сырье – это огромная проблема. На рынке крупы и зерна мы уже третий десяток лет, и со многими поставщиками у нас давние доверительные отношения, но, несмотря на это, наша служба качества очень часто бракует входящее сырье и возвращает его поставщику. Сейчас мы все чаще задумываемся над тем, что некоторые виды зерна необходимо выращивать самим.

#### – Если вы производите здоровый продукт, упаковка для него должна быть экологичной?

Да, действительно, это так. Мы упаковываем большую часть нашей продукции в экологичные бумажные пакеты. Это связано с нашим изменившимся мировоззрением и ответственностью за все, что мы делаем. В конце концов, мы все живем на этой планете, и наше здоровье и жизнь зависят от ее состояния. К сожалению, не всю продукцию можно качественно сохранять в бумажном пакете, мы сейчас изучаем и развиваем новые виды упаковки.

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

Желание жить. Доверие к рабочему коллективу и радость от того, что я имею возможность работать с этими людьми и делать нужное интересное дело.

#### – С какими трудностями вы сталкиваетесь сегодня в работе и ведении бизнеса? Какие пути их решения вы видите?

Трудности такие же, как у всех производственных предприятий в нашей стране. Это дефицит квалифицированной рабочей силы, очень дорогие кредиты, фальсификация продукции и недобросовестность партнеров и конкурентов. Пути решения известны – работать, искать единомышленников, быть честными, нести ответственность за свою продукцию.

К сожалению, на какую-либо помощь извне рассчитывать не приходится, хотя хотелось бы, чтобы в нашей стране были созданы достойные условия для занятия честным бизнесом.

Безусловно, свое влияние оказывает непонимание большинством людей, насколько сильно их здоровье и самочувствие зависят от них самих, от качества питания и образа жизни. Вера в то, что современная медицина способна справиться практически с любым недугом, к сожалению, на практике не подтверждается. Без осознания того, что необходимо найти баланс питания, режима сна и бодрствования, физической активности и душевной гармонии, невозможно стать здоровым.

#### – Какие пути развития видите для вашей компании?

Возможных путей развития много. Работать необходимо и над расширением рынков сбыта, экспортом, импортом, и над собственной розничной сетью и кафе, и над менеджментом качества, несмотря на то, что последняя совместная проверка независимого международного агентства дала очень высокую оценку нашему предприятию в этой части. Много идей по выпуску новой продукции. Останавливаться нельзя.

#### – Как оцениваете состояние рынка здорового питания в России сегодня? Какие пути развития видите для него в ближайшем будущем?

У меня очень противоречивые мысли на этот счет. Если в двух словах, то спрос будет расти, но под видом здоровых продуктов потребителю все чаще будут предлагать товары, ничего общего не имеющие с заботой о здоровье покупателя. Но я надеюсь, что будет расти и предложение действительно здоровой качественной продукции.





Очень востребованной и интересной продукцией являются различные безглютеновые мучные смеси, которые пришлись по вкусу покупателям не только в России, Казахстане и Белоруссии, но и в Европе.



На данный момент производство муки и мучных смесей, не содержащих глютен, является одним из основных и востребованных направлений.

Рынок здорового питания растет и, что неизбежно, коммерциализируется, из-за этого размывается сама идея.

По мере того, как все больше химии попадает к нам в виде различных «улучшителей», консервантов, пестицидов, антибиотиков, гормонов роста, люди теряют здоровье и начинают искать продукты, пригодные для питания. Однако найти их все труднее. Речь идет о продуктах, которые действительно приносят пользу, а не о необходимости компенсировать последствия их употребления таблетками в дальнейшем. Все чаще и чаще крупные сети предпочитают продавать не качественный продукт, а красиво упакованное тождественное его название по чуть более низкой цене. Как вам, например, такие вещи, как биоводка или биотабак? Это, конечно, наиболее абсурдные и выпуклые примеры происходящего. На самом деле сейчас тяжело найти просто мясо, молоко, хлеб, муку, пригодные к употреблению в полном смысле этого слова.

Люди играют в опасную игру – извлечение прибыли от себе подобных за счет маркетингового обмана. Человек сотни

тысяч лет жил и формировался, добывая себе пищу поиском съедобных плодов и корней, позднее он стал еще и охотником. Сейчас современный человек превратился в того же собирателя, но он делает это не в дикой природе, а на полках супермаркетов.

Если раньше, съедая ядовитый гриб, вы понимали это практически сразу, то употребление современных продуктов не имеет столь мгновенного эффекта и сказывается только через годы, но, к сожалению, когда мы это понимаем, уже мало что можно исправить, и такие болезни, как онкология, инсульт, диабет, стали вполне привычным и массовым явлением.

Люди уже давно привыкли к различным денатуратам и муляжам и при столь сумасшедшем ритме жизни выбирают продукты не по степени их пользы, а по вкусовым пристрастиям и простоте употребления. Прозрение приходит неизбежно, и у каждого – свой путь. Я хочу производить продукты, которые как минимум не навредят здоровью, как максимум помогут на пути к выздоровлению. КС





## В ПОЛЯХ

Гость:  
**Серж Жукович**,  
руководитель отдела региональных  
продаж компании JAC

Беседовала:  
**Ксения Жукова**



### Серж Жукович:

«Человек может иметь врожденные сильные качества, но рождается он индивидуумом, а личностью должен стать»

— **Как вы начинали свою карьеру?**

— Эпизод достаточно курьезный. В далекие 80-е в составе оркестра я часто выезжал на гастроли в западные страны. После отыгранных концертов мы нередко спешили... на рынок, чтобы обменять ценные вещи на валюту. В воздухе витал дух искусства, а в руках шур-

шали купюры дойчмарок и долларов, «натягивая» во мне предпринимательскую струну. Искусство и коммерция, креативность и прагматика – эти два мира до сих пор разрывают меня... Можно ли это назвать началом карьеры? Я склонен считать этот этап неким посвящением в мир коммерции.

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

— Случай имел место 10 лет назад с одним из польских дистрибьюторов. На кону – сделка в несколько сотен машин. А из-за стола переговоров мы встали, разорвав партнерские отношения. Я оты-



*Искусство и коммерция, креативность и прагматика – эти два мира до сих пор разрывают меня.*

грал эти машины, правда, реванш состоялся лишь несколько лет спустя... Этот эпизод моей карьеры помог сделать определенные выводы, научил отстаивать принцип последовательности. Немаловажно умение отвечать за последствия своих действий. Чувство собственного эго не помешало мне признаться в определенных ошибках. Мы восстановили совместную работу, вышеназванная сделка была реализована.

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

– Быть всесторонне развитой личностью. Это то, что формирует вашу личную роспись. Продукт или же предмет продажи может быть любым, неизменной останется ваша роспись. Это то, что вы в силу личностных качеств создаете вокруг сделки: форма, подача – то, как вы «упакуете» продукт. Человек может иметь врожденные сильные качества, но рождается он индивидуумом, а личностью должен стать. Это подразумевает постоянную работу над собой. Что мне пришлось развивать в дополнение к врожденным качествам? Страстное увлечение с детства декламированием

стихов, артистическая деятельность (сценическая и музыкальная) в студенческом возрасте, а далее по нарастающей: экономика, социальные технологии, управление, торговля. И дальше жизнь как школа – взрывной букет, который повлиял на формирование слепка моей росписи.

**– Для продавца очень важно умение убеждать. У вас это качество врожденное или приобретенное? Расскажите, как оно помогает вам в жизни.**

– Врожденный у меня темперамент, он задает тонус для жизни в целом и привносит определенную страсть и азарт в конкретные ситуации. Как в жизни, так и в деловых ситуациях я стараюсь быть убедительным, но быть правым любой ценой, пожалуй, не стремлюсь.

**– С чего вы начинаете разговор с новым клиентом?**

– Человек – существо слабое. За нашими показными атрибутами, внешним панцирем мы часто прячем целый мир. Ваш собеседник, кем бы он ни был, – прежде всего, человек. И ему, как и вам, важен эмоциональный комфорт. Поэтому

ему немаловажно умение создать определенную располагающую к беседе атмосферу.

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

– Несколько минут. Оно, конечно, будет дополняться, в случае если взаимоотношениям суждено эволюционировать.

**– Если клиент насторожен, напряжен или настроен не очень дружелюбно, каким образом его можно расположить к себе?**

– «L'art de vivre» (с фр. – «искусство жизни»). Тучу можно разогнать улыбкой или доброй шуткой. Ничто так не цепляет или не разряжает обстановку, как ненавязчивый юмор. Правда, с этим нужно быть осторожным, если у вас нет врожденного чувства такта.

**– Общаясь с клиентом, вы обращаете внимание на его пол? Подход к переговорам с мужчинами или женщинами – одинаков ли он?**

– Люди – не роботы, поэтому да, обращаю. Содержание подаваемого материала не претерпит изменений, а вот форма подачи – да.

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

– Феминизация феминизацией, а courtoisie, или правила галантного общения по отношению к даме, еще никто не отменял. Тем не менее, при всех условностях не может быть и речи о том, что они будут гарантом заключения сделки.

**– Различается ли ваш подход на переговорах к vip-партнерам и к «рядовым» клиентам?**

– Профиль клиента и его статус, равно как и его «вес» в вашем портфолио, требуют определенного нивелирования. Это законы жизни в обществе.

**– Вы делите ваших клиентов на простых или важных?**

– В силу своих принципиальных убеждений – нет. Но стоит заметить, последовательности ради, что в зависимости





— *Продукт или же предмет продажи может быть любым, неизменной останется ваша роспись.*

от ситуации законы жизни в обществе могут взять верх, требуя от нас определенной гибкости.

**– Иногда с потенциальными партнерами можно познакомиться не только в деловой поездке, но и в других местах, например на отдыхе. Были ли у вас такие ситуации?**

– Безусловно. Встреча вне офиса, случайная или нет, может стать своеобразным тестом. Каждая сторона будет иметь возможность отстоять свои человеческие качества, зачастую отличные от деловых. При этом ни одна из сторон не застрахована от противоречивого исхода такого теста.

**– Расскажите о самой необычной ситуации подписания договора в вашей практике.**

– Во время первой встречи мой оппонент – представитель венгерской розничной сети – попросил не касаться той части делового разговора, которая мною изначально была заявлена в качестве предмета встречи. Та же сцена произошла во время второй и третьей встречи в Будапеште. Спустя некоторое время клиент размещает заказ на оснащение всех магазинов, а их около 200, причем в центре внимания – именно та специфическая продукция, обсуждения которой мы так старательно должны были избегать.

**– Можно ли назвать вас любителем «экстремальных» переговоров? Сколько длились ваши самые тяжелые переговоры?**

– Переговоры по многим из больших проектов относятся к так назы-

ваемой категории затяжных. Подготовительная работа иногда занимает несколько лет. Последний этап может быть заключен в рамки однодневной встречи и ограничиться несколькими часами.

**– Вы часто говорите о работе в нерабочее время с друзьями, семьей?**

– В западном обществе считается общепринятой модель поведения по признаку аффилиации по интересам. Вопрос о профессиональной среде неизбежен и часто следует сразу же после знакомства.

**– Вам легко удастся отключаться от работы?**

– Установки себе даю, но сам же их и отменяю. При таком ритме жизни им не всегда удастся следовать.



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

– В поле. Это для меня как пьеса одного дня. Я начинаю с выбора декорации, далее следует кастинг с действующими лицами, они же главные актеры. Пьеса оживает. По манию волшебного отображения я заново возвращаюсь в мир, где на время действия пьесы вновь становлюсь дирижером.

– Как вы мотивируете своих сотрудников на высокий объем продаж?

– Помимо ряда отдельных специфических инструментов и приемов, для цельного человека важна возможность самому оценить, заявить и, что немало важно, подтвердить уровень собственных материальных и личностных привязаний.

– Вы любите смотреть фильмы с сюжетами о бизнесе? Назовите фильм, который вы показали бы своему отделу продаж.

– Между фильмами «Волк с Уолл-стрит» и «Любовь и другие лекарства» мой выбор будет за вторым, где материализм разбивается о скалу духовности.

– На книги время остается?

– Обожаю читать. На роман Джонатана Литтелла «Les Bienveillantes» (гран-при Французской академии и Гонкуровская премия) ушел год полетов. Этот год мне пришлось измерять не квалификационными милями, а страницами. Недавно подбросили книгу «Булочник и Весна» Ольги Покровской. Неожиданно символично – «проглотил» за три аэропорта.

– Какая книга, по-вашему, является энциклопедией продаж?

– Горы тематических книг и хрестоматий пришлось проштудировать за многие годы, начиная от студенческой скамьи. Если останавливаться на чем-то отдельном, это могла бы быть «Сначала скажите “нет”» Джима Кэмпбелла. Короткое, в то же время эффективное и мощное как взрыв слово может стать переломным моментом в переговорах. Далее начинается констру-



#### досье

Имя, фамилия:  
Серж Жукович

Должность, компания:  
руководитель отдела региональных продаж компании JAC

Дата и место рождения:  
23 сентября 1974 года,  
Республика Беларусь

Работает в продажах:  
15 лет

Общая сумма заключенных контрактов:  
более 100 млн евро

Места, где побывал в командировках:  
география передвижений обширна,  
порой случается до 30 вылетов  
в месяц.

Практически все континенты

Семейное положение:  
женат

тивный диалог. Особое внимание я обратил бы на книгу Стивена Р. Кови «7 навыков высокоэффективных людей» – она о комплексной работе над собой, о личностном росте, самосовершенствовании. Ведь человеку, стремящемуся максимально реализовать заложенный в нем потенциал, человеку с симбиозом духа, разума и тела по-сильно все.

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

– Неограниченные? Страхочный канат вместе с путеводителем под названием «Навстречу своему страху».

– Что вы считаете самым важным в жизни?

– Не переставать мечтать...

## День «в поле»

В деловую поездку я обязательно беру с собой лэптоп, книгу, деловой костюм, набор casual одежды.

Находясь в пути, я готовлюсь к встречам, читаю, занимаюсь софрологией и настраиваюсь на успех.

Собираясь на переговоры, я прогоняю в голове предварительный сценарий и заостряю внимание на его ключевых моментах.

Если я опаздываю на встречу, в обязательном порядке предупреждаю о возможной задержке и извиняюсь.

Если мой потенциальный клиент опоздал на встречу, делать сразу категорически негативные выводы не стану. У серьезного делового человека могут и должны быть приоритеты.

Как правило, я могу определить, готов ли человек подписать контракт, на первых минутах общения, опираясь на общий контекст и подготовительные этапы, а также принимая во внимание невербалику, которая многое может сказать о реальном состоянии человека и его действительном отношении к событию.

Бывают ли сложные случаи? «Revenir à la case départ» (с фр. – «вернуться вспять») – на практике явление частое... Переломный момент во встрече, где всем кажется, что развязка близка, а вместо ожидаемой точки на бумаге – возврат к точке исходной.

Во французском обиходе есть выражение «Lâcher la prise». Если принцип «отпустить слегка», не давить на собеседника будет уместен на последнем этапе, после насыщенной аргументами основной части переговоров, то после подписания договора я придерживаюсь правила «точка есть точка». Я воздерживаюсь от лишних слов. **КС**

# www.TOPSALE.TODAY

мясная

молочная

хлебная

кондитерская

птицепром

рыбная сфера

1.

Выбери купон с акцией, получи спецпредложение

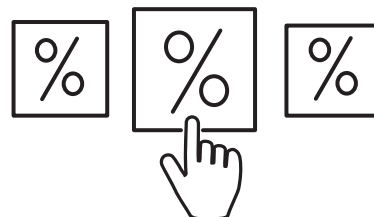
-10%

-30%

-50%

-70%

распродажи. скидки. акции.



2.

Свяжись с продавцом, получи подробную информацию



3.

ЗаклЮчи выгодную сделку





## Контроль Качества



Эксперт:

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

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

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

## Сила хлеба – в злаках

По данным Роспотребнадзора, функциональные хлеба причислены к продуктам здорового питания. Врачи подтверждают: рацион большинства из нас беден пищевыми волокнами, что пагубно отражается на здоровье. Отчасти исправить это помогают цельнозерновой хлеб, хлеб с отрубями и другими полезными добавками.





Современное производство хлеба, особенно когда речь идет о продукте с повышенным содержанием пищевых волокон или клетчатки, без использования улучшителей невозможно. И в этом есть некоторая вина потребителей, ведь мы подсознательно выбираем хлеб пышный, воздушный, который буквально тает во рту.

Однако соответствуют ли функциональные сорта хлеба, отличные от остальных более высокой ценой, информации для потребителя, которую изготовители размещают на упаковке? Этот вопрос общественная организация адресовала специалистам испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», которые и провели анализ десяти образцов хлеба, приобретенных в розничных магазинах Северной столицы.

### Макси-проблемы мини-пекарни

Из проверенных образцов полностью экспертизу провалил лишь один – хлеб «С отрубями», произведенный в пекарне торговой сети «О'Кей» (Богатырский пр., 13). Фактические показатели пищевой ценности (жиры, белки, углеводы) в 1,5–2 раза отличались от заявленных на этикетке в большую сторону. Таким образом, для здорового питания этот хлеб точно не подойдет. Тем более если вы следите за количеством потребляемых калорий.

– Причина несоответствия заявленной пищевой ценности фактической, возможно, в том, что этот хлеб произведен в мини-пекарне, где нет условий для выпечки хлеба по традиционной технологии, а также отсутствует

постоянный контроль сырья, используемого в производстве», – говорит **заместитель директора НИИ хлебопекарной промышленности Григорий Терновской**. – Мелкие пекарни, особенно те, что расположены в торговых сетях, почти всегда делают хлеб по ускоренной технологии.

– И, скорее всего, из готовых хлебопекарных смесей, – добавляет **доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Политехнического университета Петра Великого Людмила Нилова**. – К тому же тесто с добавлением цельного зерна или отрубей «тяжелое», оно плохо поднимается, вот и появляется соблазн «помочь» ему с помощью различных добавок. Например, один из способов ускорить созревание теста и сделать хлеб из него «воздушным» – добавить чуть больше маргарина или другого жира. В этом случае в готовом продукте жира и белка будет больше. Хотя, на мой взгляд, экономически производителю это невыгодно.

С коллегами соглашается и **доцент кафедры пищевой биотехнологии продуктов из растительного сырья Университета ИТМО Анатолий Андреев**:

– Если в исходном сырье превышено содержание жира, то и хлеб полу-

### Справка

#### Чем полезна клетчатка?

Клетчатка замедляет доступ пищеварительных ферментов к углеводам. За счет этого снижается скорость всасывания в кишечнике углеводов, что предохраняет организм от резкого повышения содержания сахара в крови и усиленного синтеза инсулина, стимулирующего образование жиров. Пищевые волокна способствуют связыванию и выведению из организма холестерина, уменьшают всасывание холестерина и жиров. Увеличение потребления клетчатки хотя бы до 16 г в день снижает риск развития сердечно-сосудистых заболеваний на 67%.

Пищевые волокна связывают от 8 до 50% нитрозаминов и других соединений, обладающих канцерогенной активностью. В желудке клетчатка всасывает воду, увеличивая растяжение его стенок, что способствует снижению аппетита, созданию чувства насыщения и препятствует перееданию.

### Справка

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



## Контроль Качества

Иллюстрация: Нина Кузьмина



чается жирнее. На крупных производствах качество сырья контролируют, а вот у мини-пекарен такой возможности нет.

Каковы бы ни были причины случившегося, гипермаркет «О'Кей» вводит потребителя в заблуждение, указывая на этикетке недостоверную информацию о пищевой ценности своей продукции. Материалы проверки СПб ООП «Общественный контроль» уже направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер.

### Коварные «скрытые жиры»

Отклонения от указанных на этикетке показателей пищевой ценности хлеба эксперты выявили еще в четырех образцах: «Чемпион-Лидер», «Зерновой» ТМ «Буше», «Сила злаков» и «Геркулес».

– Превышение по показателю «жиры» во всех образцах не критично, – подчеркивает Григорий Терновской. – Объяснений тут может быть несколько: либо внесено целенаправленно или ошибочно больше жирового про-

дукта, либо был произведен неверный расчет пищевой ценности готового продукта. Производитель ориентируется в таких подсчетах на справочники, а они могут не учитывать особенности современного сырья. Несоответствие данных по углеводам и жирам также может быть вызвано низкой влажностью (черствостью изделия).

По мнению Людмилы Ниловой, причиной расхождений фактических показателей пищевой ценности с указанными на упаковке могут быть и так называемые «скрытые жиры»:

– Определенные сорта зерновых содержат повышенное количество жиров. Например, их много в овсе и, соответственно, в овсяных хлопьях, в семени льна. Если в составе хлеба они присутствуют – скорее всего, именно они дают превышение по жирам. И тут, возможно, все дело в расчетах, которые просто не учитывают эти особенности зерновых.

Бояться жирных кислот, содержащихся в зернах, не стоит, ведь они относятся к очень нужным и крайне полезным нашему организму незаменимым полиненасыщенным жирным кислотам из семейства омега-6.

### О чем говорит кислотность?

Современное производство хлеба, особенно когда речь идет о продукте с повышенным содержанием пищевых волокон или клетчатки, без использования улучшителей невозможно. И в этом есть некоторая ви-

Тесто с добавлением цельного зерна или отрубей «тяжелое», оно плохо поднимается, вот и появляется соблазн «помочь» ему с помощью различных добавок. Например, один из способов ускорить созревание теста и сделать хлеб из него «воздушным» – добавить чуть больше маргарина или другого жира.

на потребителей, ведь мы подсознательно выбираем хлеб пышный, воздушный, который буквально тает во рту.

– Ржаная мука обладает особенными хлебопекарными свойствами, поэтому такой хлеб производят на заквасках. Он получается плотным, тяжелым по сравнению с пшеничным. Чем выше сорт муки, тем хлеб пышнее. А улучшители этот «недостаток» исправляют, делая хлеб «воздушным», – говорит Людмила Нилова.

Еще одна особенность современного хлебопечения – ускоренные технологии, которые могут основываться, например, как на различных добавках, так и на естественном процессе обогащения теста кислородом – непрерывном перемешивании, которое ускоряет его созревание.

– Низкий показатель кислотности в образце «Хлеб зерновой» (ОАО «Комбинат «Волховхлеб», Ленинградская область) свидетельствует о том, что изделие, по-видимому, было выработано по ускоренной технологии с использованием хлебопекарных улучшителей. В образце сэндвичного хлеба пшенично-ржаного «Harry's» (ООО «Харрис СНГ», Московская область), напротив, кислотность высокая, что может говорить о том, что

в хлеб добавлены консерванты», – замечает Григорий Терновской.

Тем не менее, данные образцы соответствуют требованиям нормативных документов, в том числе и по показателю «кислотность».

### Ищите клетчатку!

Хлеб с зерновыми добавками и отрубями сегодня в моде – реклама обещает, что он полезен для здоровья и помогает в профилактике множества опасных заболеваний. Иногда такой продукт называют функциональным.

– Это не совсем верно, – объясняет Людмила Нилова. – Да, зерновой хлеб и хлеб с отрубями восполняют дефицит пищевых волокон в нашем рационе. Согласно методическим рекомендациям полезный для нас хлеб должен содержать не менее 15% суточной нормы пищевых волокон. Тенденция обогащать пищевую продукцию клетчаткой характерна не только для хлебобулочных изделий, но и для других продуктов. Однако, чтобы называть их функциональными, это должно быть доказано клиническими исследованиями. Тем не менее, рекомендуется выбирать хлеб с повышенным содержанием клетчатки, которая содержится именно в оболочке зерна, в отрубях. **КС**

### Мнение экспертов

**Лариса Шаповалова,**

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

– Хлеб в нашей стране всегда являлся важнейшим продуктом питания. Хлебобулочные изделия входят в ежедневный пищевой рацион подавляющего большинства потребителей, являясь одним из основных источников энергии и пищевых веществ. Учитывая, что данному продукту принадлежит исключительно важное место в питании человека, уделяется большое внимание обогащению хлеба функциональными добавками, придающими ему лечебные и профилактические свойства. Полезными для здоровья являются и хлебобулочные изделия, обогащенные функциональными биологически активными ингредиентами, такими как кальций, протеин, пищевые волокна, витамины. Актуальная мировая тенденция – обогащение продуктов пищевыми волокнами. Сегодня в Европе обогащенные хлебобулочные изделия лидируют среди других категорий продуктов».



**MODERN  
BAKERY  
MOSCOW**



Международная  
специализированная  
выставка для хлебопекарного  
и кондитерского рынка

**13–16 марта 2017**  
ЦВК «Экспоцентр», Москва



**messe frankfurt**



**O/W/P**





МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

# ПТИЦЕПРОМ

Индустрия птицеводства  
и птицепереработки

22-23 МАРТА 2017

Санкт-Петербург

Организатор:



[sfm.events](http://sfm.events)