

**19-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ**

1-4 МАРТА 2016, МВЦ «КРОКУС ЭКСПО»,
ПАВИЛЬОН 1, ЗАЛ 1

ingredients

RUSSIA

ОФИЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ



ЭКСПОСФЕРА

Эмульгаторы / пасты
для взбивания

Пекарские порошки
и фосфаты

Средства для продления
срока свежести

Закваски и хлебо-
пекарные улучшители

Разделительные
смазки

Оборудование
для нанесения смазок

Желе для декора

Оборудование
для нанесения желе

Пищевая химия



НЕОС ИНГРЕДИЕНТС

www.neos-ingredients.ru

Поставки высококачественных пищевых ингредиентов
и оборудования для кондитерской и хлебопекарной
промышленностей ведущих российских и мировых
производителей на рынки России, Армении, Беларуси,
Казахстана, Узбекистана.

Квалифицированные технологические консультации,
отработка рецептур и технологий производства изделий
на предприятии заказчика.

Москва
+7 (495) 229 28 79
info@neos-ingredients.ru

Краснодар
+7 (861) 200 68 19
krasnodar@emulgator.ru

Кемерово
+7 (923) 608 27 47
sibir@emulgator.ru

Алматы
+7 (727) 269 65 04
asia@emulgator.ru

СХЕМА ВЫСТАВКИ

2

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

4

**РОССИЙСКИЙ РЫНОК
ИНГРЕДИЕНТОВ:
ПЕРСПЕКТИВЫ
РАЗВИТИЯ В КОНТЕКСТЕ
ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ**

8

ingredients
RUSSIA

Приглашаем посетить
наш стенд № А605,
МВЦ «Крокус Экспо»
павильон 1, зал № 1

19-я Международная выставка пищевых ингредиентов



Условные обозначения
Legend:



Вход / выход
Entrance / Exit



Офис организаторов A331
Organisers' Office



Касса
Cash desk



Фудкорт 2 этаж
Food court 2nd floor



Эскалатор
Escalator



Гардероб
Cloak-room



Регистрация посетителей
Visitors registration



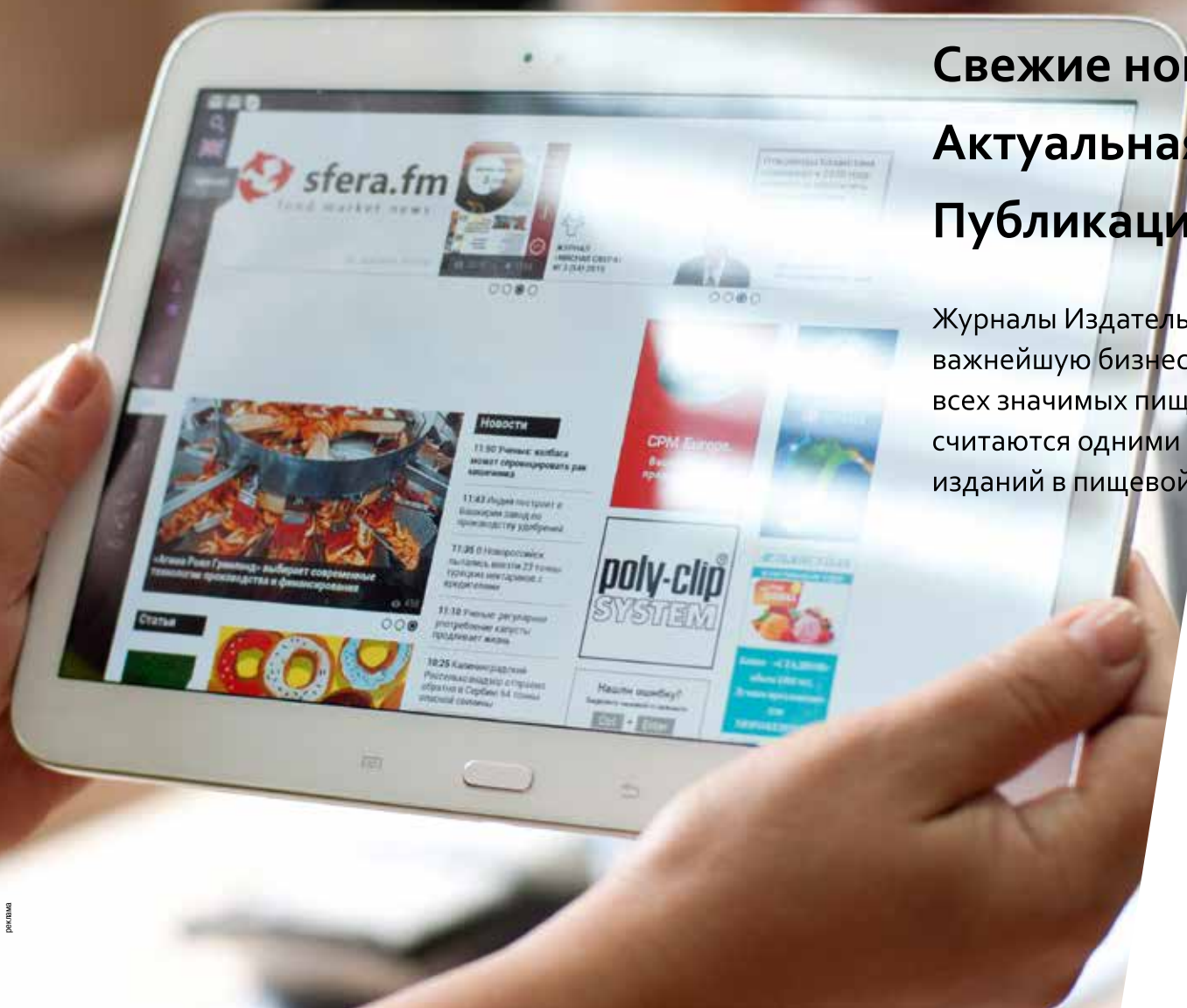
Банкомат
Cash machine



Туалет
WC



Wi-Fi



Свежие новости «с полей»

Актуальная аналитика

Публикации ведущих экспертов

Журналы Издательского Дома «СФЕРА» предоставляют важнейшую бизнес-информацию руководителям всех значимых пищевых производств России и по праву считаются одними из наиболее авторитетных печатных изданий в пищевой промышленности.



Евдаково
благо для бизнеса



**Специализированные жиры
и маргарины для пищевой
промышленности**

www.evdakovo.com
www.blago-spb.ru

+7 (812) 332-37-60

Деловая программа выставки пищевых ингредиентов Ingredients Russia 2016

1 марта 2016

Время	Мероприятие	Место проведения
10:15–13:00 	Общее собрание членов Союза производителей пищевых ингредиентов Закрытое мероприятие	Павильон 1, зал 1, конференц-зал 2
13:00	Церемония официального открытия 19-й Международной выставки пищевых ингредиентов Ingredients Russia 2016 Организаторы: компания ITE, РГАУ – МСХА им. К.А. Тимирязева	Павильон 1, фойе (зона регистрации)

XVII Международный форум «Пищевые ингредиенты XXI века»

14:00–18:00  	Ингредиенты как основа качества и безопасности пищевой продукции: критерии оценки, государственное и рыночное регулирование Модераторы: А.П. Нечаев, д.т.н., проф., заслуженный деятель науки и техники РСФСР, президент СППИ; В.А. Тутельян, академик, д.м.н., научный руководитель ФГБНУ «НИИ питания»	Павильон 1, зал 1, конференц-зал 2
---	---	------------------------------------

Мастер-классы для кондитеров

11:00–16:00  	Вкусно и полезно: безглютеновая выпечка, постная выпечка, выпечка с различными видами муки (ржаной, кукурузной, овсяной)	Павильон 1, зал 1, зона мастер-классов (стенд А235)
--	--	---

2 марта 2016

Время	Мероприятие	Место проведения
10:15–18:00  	Школа технолога пищевых производств 	

XVII Международный форум «Пищевые ингредиенты XXI века»

10:30–13:00  	Индустрия пищевых ингредиентов: законодательство, перспективы развития и состояние рынка Модераторы: А.П. Нечаев, д.т.н., проф., заслуженный деятель науки и техники РСФСР, президент СППИ; Т. А. Никифорова, д.т.н., проф., директор ФГБНУ «ВНИИ пищевых добавок», вице-президент СППИ	Павильон 1, зал 1, конференц-зал 2
13:00–18:00 	Здоровое питание: наука, технологии и производство Модератор: Л. Н. Шатнюк, д.т.н., проф., заместитель генерального директора ЗАО «Валетек Продимпэкс», СППИ	Павильон 1, зал 1, конференц-зал 2

Мастер-классы для кондитеров		
11:00–16:00  	Праздничная выпечка: торты, пирожные, кремы	Павильон 1, зал 1, зона мастер-классов (стенд А235)

3 марта 2016

Время	Мероприятие	Место проведения
10:15–18:00  	Школа технолога пищевых производств 	

XVII Международный форум «Пищевые ингредиенты XXI века»

10:30–17:00  	Сохранение потребительских характеристик и гарантии сроков годности продуктов питания: ингредиенты и технологии Организатор: Т. В. Савенкова, д.т.н., проф., заместитель директора ФГБНУ «ВНИИ кондитерской промышленности», вице-президент СППИ	Павильон 1, зал 1, конференц-зал 2
13:00–14:00	Церемония награждения победителей 15-го профессионального конкурса «Ингредиент года – 2016»	Павильон 1, зал 1, конференц-зал 2

Мастер-классы для кондитеров

11:00–16:00  	Вкусно и полезно: безглютеновая выпечка, постная выпечка, выпечка с различными видами муки (ржаной, кукурузной, овсяной)	Павильон 1, зал 1, зона мастер-классов (стенд А235)
---	--	---

4 марта 2016

Время	Мероприятие	Место проведения
10:15–18:00  	Школа технолога пищевых производств 	

Мастер-классы для кондитеров

11:00–16:00  	Праздничная выпечка: торты, пирожные, кремы	Павильон 1, зал 1, зона мастер-классов (стенд А235)
---	---	---

ШКОЛА ТЕХНОЛОГА ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Курс повышения квалификации специалистов пищевой промышленности в области получения и применения пищевых добавок и ароматизаторов. Международное и российское законодательство. Вопросы безопасности



2 марта 2016 | Вопросы безопасности и технического регулирования отрасли пищевых ингредиентов

Время	Тема доклада	Лектор
10:15–11:45	Пищевые продукты XXI века. Роль макро- и микроингредиентов в их создании. Законодательная база	Алексей Петрович Нечаев, д.т.н., проф., заслуженный деятель науки и техники РФ, МГУПП
11:45–13:15	Тенденции развития международного законодательства и законодательства Евразийского экономического союза в области нормирования пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	Ольга Викторовна Багрянцева, д.б.н., ведущий научный сотрудник лаборатории пищевой токсикологии и безопасности нанотехнологий НИИ питания
13:15–14:00	Пищевые ароматизаторы в создании современных продуктов питания. Законодательная база: нормирование и применение	Евгений Валентинович Смирнов, к.х.н., зам. генерального директора ЗАО «Балтийская группа», консультант ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики»
14:00–14:30	Перерыв	
14:30–15:15	Пищевые продукты профилактического назначения (функциональные, обогащенные, специализированные): особенности состава и свойств, ингредиенты, законодательная база	Алла Алексеевна Кочеткова, д.т.н., проф., руководитель лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов НИИ питания
15:15–16:30	Стандарт организации (СТО), предварительные стандарты, своды правил, технические условия и технические документы изготовителя как необходимый элемент качества производственных процессов и продукции. Порядок применения стандартов как доказательной базы технических регламентов на предприятиях	Ольга Федоровна Костылева, к.б.н., Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации (ВНИИС)
16:30–17:15	Современные методы управления безопасностью пищевых продуктов. Основы стандарта ISO 22000 и принципов HACCP. Практические аспекты адаптации СМК на предприятиях пищевой отрасли	Эльдар Азаматович Джэндубаев, эксперт по внедрению и сертификации систем менеджмента качества и безопасности продукции на предприятиях АПК

ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

17:15–17:45	Ответственность производителей в сфере производства продуктов питания	Полина Александровна Семенова, к.т.н., исполнительный директор СППИ
17:45–18:00	Дискуссия. Ответы на вопросы	

3 марта 2016 | Пищевые микроингредиенты в отраслях промышленности

Время	Тема доклада	Лектор
10:15–11:30	Масложировая продукция: пищевые ингредиенты и законодательная база	Алексей Петрович Нечаев, д.т.н., проф., заслуженный деятель науки и техники РФ, МГУПП
11:30–12:15	Ингредиенты, формирующие структуру пищевых систем (загустители, стабилизаторы, эмульгаторы): особенности применения в технологиях продуктов здорового питания	Алла Алексеевна Кочеткова, д.т.н., проф., руководитель лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов НИИ питания
12:15–13:00	Пищевые ингредиенты в соках, соковой продукции и безалкогольных напитках	Александр Юрьевич Колеснов, д.т.н., проф., МГУПП

13:00–13:45	Использование сахара и сахарозаменителей в пищевой промышленности: нормирование и особенности маркировки	Марина Борисовна Мойсеяк, к.т.н., доц., МГУПП
13:45–14:15	Перерыв	
14:15–15:00	Требования современного рынка к ингредиентам и кондитерским изделиям	Татьяна Валентиновна Савенкова, д.т.н., проф., заместитель директора по научной работе ВНИИ кондитерской промышленности, вице-президент СППИ
15:00–15:45	Роль ингредиентов в стабилизации структуры кондитерских изделий и полуфабрикатов	Ирина Михайловна Святославова, к.т.н., зав. лабораторией биохимии сырья и кондитерских изделий, ВНИИ кондитерской промышленности
15:45–16:30	Влияние ингредиентов на формирование потребительских характеристик и сроков годности кондитерских изделий	Николай Борисович Кондратьев, к.т.н., нач. отдела оценки качества ВНИИ кондитерской промышленности
16:30–17:15	Реальность в отношении мясной продукции без индексов Е. Проблемы формирования отношения потребителей к пищевым добавкам.	Анастасия Артуровна Семенова, д.т.н., зам. директора по научной работе ВНИИМП им. В.М. Горбатова
17:15–18:00	Особенности применения пищевых добавок и ингредиентов при производстве мясной продукции по национальным и межгосударственным стандартам	Виктория Викторовна Насонова, к.т.н., зав. лабораторией технологии колбасных изделий, полуфабрикатов и упаковок ВНИИМП им. В.М. Горбатова
18:00–18:30	Дискуссия. Ответы на вопросы	

4 марта 2016 | Пищевые микроингредиенты в молочной промышленности и производстве мороженого

Время	Тема доклада	Лектор
10:15–11:30	Виды стартовых культур и особенности их применения в биотехнологии молочной и мясной продукции	Вера Ивановна Ганина, д.т.н., проф. кафедры бизнеса технологии мясных и молочных продуктов МГУТУ им. К.Г. Разумовского
11:30–12:45	Функционально необходимые компоненты и технологически вспомогательные средства для молочной промышленности в рамках современных условий импортозамещения	Наталья Александровна Тихомирова, д.т.н., проф. МГУПП, МГУТУ им. К.Г. Разумовского
12:45–14:00	Роль макро- и микроингредиентов в современной технологии мороженого и замороженных десертов	Антонина Анатольевна Творогова, д.т.н., доц., зам. директора ВНИИ холодильной промышленности
14:00–14:30	Перерыв	

Особенности маркировки пищевой продукции

14:30–15:15	Этикетка и потребители. Наименование и маркировка продукции – маркетинговый ход или введение в заблуждение?	Елена Александровна Солдатова, к.т.н. ВНИИ кондитерской промышленности
15:15–16:00	Особенности маркировки молочной продукции. Сопроводительная документация при обороте на рынке	Ирина Андреевна Манеева, д.т.н., проф., руководитель лаборатории стандартизации, метрологии и патентно-лицензионных работ, Наталья Сергеевна Пряничникова, к.т.н., ст. научный сотрудник ВНИИ молочной промышленности (ВНИИМ)
16:00–16:45	Практика применения ТР ТС при использовании пищевых добавок и ингредиентов в мясной промышленности. Проблемы исполнения требований регламентов. Анализ маркировки мясной продукции: основные ошибки	Елена Карленовна Туниева, к.т.н., руководитель направления, ВНИИМП им. В.М. Горбатова
16:45–17:30	Особенности маркировки пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в составе пищевой продукции	Полина Александровна Семенова, к.т.н., исполнительный директор СППИ
17:30–18:00	Дискуссия. Ответы на вопросы	

2–4 марта 2016 года
Павильон 1, зал 1, конференц-зал А343





 УНИВЕРСИТЕТ ИТМО

Участие в конференции
позволит Вам расширить
свои знания и навыки
как специалиста отрасли
с получением документа
установленного образца –
Удостоверения о повышении
квалификации*

* Для получения Удостоверения
о повышении квалификации
необходимо указать профильную
специальность участника
при заполнении заявки на
участие в конференции
«Современный Хлебозавод»
на сайте мероприятия.



Международная конференция

СОВРЕМЕННЫЙ ХЛЕБОЗАВОД

ингредиенты
оборудование
технологии

14–15.04.2016

Санкт-Петербург

Регистрация и подробная информация на сайте

www.bakery2016.sfera.fm

Конференция
проводится
при поддержке:

 УНИВЕРСИТЕТ ИТМО

Организатор
конференции:

 **сфера**
издательский дом



Компания:

ООО «Фелицата Холдинг»

115172, г. Москва,

Краснохолмская наб., д. 1/15, оф. 108

Тел.: +7 (495) 648-69-03,

+7 (495) 912-02-71

E-mail: info@felizata.ru

www.felizata.ru

**ЧТОБЫ НЕ ДОПУСКАТЬ РЕЗКОГО
ПОВЫШЕНИЯ ЦЕН И ДЛЯ ЗАБОТЫ
О ЗДОРОВЬЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ,
СТОИТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ
НА АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СПОСОБЫ
ПОДСЛАЩИВАНИЯ ПРОДУКТОВ.**



О рациональных способах замещения сахара

Пища – это не только способ восстановить энергетические запасы организма, но еще и следование традициям и ритуалам, связь с культурой и предками. Сладкий вкус у многих людей ассоциируется с удовольствием, поэтому полностью убрать сладкие продукты из рациона крайне сложно как на физическом, так и на эмоциональном уровне.

Сейчас сахар – один из наиболее распространенных в мире продуктов ежедневного потребления. Входящие в состав сахарозы фруктоза и глюкоза – это главный источник энергии для жизнедеятельности организма и корректной работы мозга. Сахар является продуктом, к которому человеческий организм давно и успешно адаптировался.

Однако у использования сахара в повседневном питании есть негативные стороны. Многие заболевания, признанные опасными на мировом уровне, так или иначе связаны с нерациональным питанием, в том числе с чрезмерным потреблением сахара. Вопрос о том, что современный человек употребляет значительно больше сахара и простых углеводов, чем это необходимо, поднимается повсеместно: и диетологами, и врачами, и потребителями, и изготовителями продуктов питания.

В случае с пищевыми производителями вопрос о снижении количества сахара в продуктах продиктован не только тем, какое влияние он оказывает на здоровье людей, но и необходимостью экономии. В современных кризисных условиях специалисты продовольственной индустрии немало усилий направляют на поиск альтернативных подслащивающих веществ, более экономичных, чем сахар. Это непростая задача, поскольку замена сахара другими веществами не должна сказываться на вкусовых характеристиках и качестве конечного продукта. Тенденция к сокращению простых углеводов в питании и желание удешевить продукты, содержащие большое количество сахара, ведут к увеличению потребности в сахарозаменителях со стороны производителей продуктов питания.

Компания «Фелицата Холдинг» рада предложить эффективные решения для полной или частичной замены сахара в продуктах и напитках. В ассортименте компании представлены известные интенсивные подсластители, такие как сукралоза, аспартам и ацесульфам, и собственные разработки – подсластители на базе сукралозы и пребиотиков. Пребиотики благотворно влияют на процесс пи-

Вопрос о снижении количества сахара в продуктах продиктован не только тем, какое влияние он оказывает на здоровье людей, но и необходимостью экономии.

щеварения и используются для производства функциональных продуктов, имеющих профилактическую ценность. Сами по себе пребиотики имеют сладкий вкус, однако коэффициент их сладости меньше, чем у сахара. В комбинациях с сукралозой они могут иметь разную интенсивность сладости: к примеру, у сыпучих подсластителей на базе пребиотиков степень сладости может быть от 10 до 20 выше, чем у сахара, сиропы в 40–50 раз слаще сахара. Такие подсластители делают продукт сладким, наделяют пребиотическими свойствами и позволяют снизить конечную цену продукта за счет уменьшения стоимости подслащающего компонента. Технологи компании «Фелицата Хол-

динг» долгое время работали над комплексными решениями по замещению сахара и спроектировали различные виды сахарозамещающих смесей. Комбинация разных видов подсластителей позволяет добиться вкусового профиля, максимально приближенного к сахарному. Помимо этого, в определенных пропорциях сахарозаменители могут усиливать сладкий вкус друг друга. Благодаря эффекту синергии появляется возможность сократить количество сырья, необходимого для придания продуктам сладкого вкуса. Сахарозаменители могут использоваться в большинстве отраслей пищевой промышленности, но наиболее актуальна замена сахара для производителей напитков. Если сахар в продукте отвечает лишь за сладкий вкус и не имеет функциональных свойств, значит, он может быть замещен подсластителем.

В зависимости от технологии изготовления продуктов вместо сахара могут быть использованы как термостабильные сахарозаменители (например, сукралоза, которая не теряет сладости при нагревании до 220 °C), так и смеси с низкой термостабильностью, обладающие подходящим профилем сладости и более выгодные по цене. ■



Подготовила
Елена
Максимова



Фактически ни одна отрасль пищевой промышленности не обходится сегодня без использования пищевых ингредиентов.



▲ Для того чтобы обеспечить рынок конкурентоспособными и качественными пищевыми добавками собственного производства, российским предприятиям понадобятся годы.



▲ По данным участников отрасли, за последние 15 лет доля импорта жиров в нашу страну упала с 49 до 9%.

Реализация программы по импортозамещению на российском рынке ингредиентов

Ингредиенты, применяемые в составе продуктов питания, выполняют множество различных функций, в том числе продление свежести продуктов, придание им определенного вкусоароматического профиля, органолептических свойств, лечебно-профилактических качеств. Основными потребителями пищевых ингредиентов являются мясоперерабатывающая, кондитерская, хлебопекарная, молочная, масложировая, пищевого концентратная отрасли, а также производители безалкогольных и алкогольных напитков. Очевидно, что без пищевых ингредиентов невозможно производство большинства продуктов питания. При этом российский рынок сильно зависит от импортных поставок пищевых ингредиентов, а значит, каждый скачок курса валют сильно бьет по карману производителя и, соответственно, конечного потребителя.

Сегодня на рынке появляются компании, готовые предложить производителям конечной продукции функциональные добавки и их смеси.

СОСТОЯНИЕ РЫНКА

Импортозависимость от ингредиентов изготовители продуктов питания особенно остро ощутили на себе уже в прошлом году, когда цены на продукцию от иностранных поставщиков выросли в среднем в два раза, а некоторые виды пищевых добавок и вовсе на какое-то время

было запрещено ввозить из стран, попавших под действие эмбарго. Хотя необходимость наличия в стране собственного развитого производства пищевых микроингредиентов была очевидна и ранее, после событий 2014 года вопрос ввода в ассортимент продукции, которая на российском рынке присутствует в недостаточном количестве или отсутствует, вовсе встал особенно остро. Безусловно, это непростая задача: всемирно известные изготовители пищевых ингредиентов десятилетиями вели работу по отслеживанию потребностей рынка, созданию новых и совершенствованию имеющихся рецептур, чтобы отвечать всем требованиям производителей продуктов питания. Поэтому, для того чтобы обеспечить рынок конкурентоспособными и качественными пищевыми добавками собственного производства, рос-

сийским предприятиям понадобятся годы. Однако определенные результаты и общую динамику рынка можно увидеть уже сейчас. Российские производители ингредиентов стремятся усилить свои позиции на рынке, предлагая конкурентоспособную продукцию в противовес импортной. За последние годы в нашей стране были открыты новые предприятия по производству пищевых ингредиентов, некоторые из них – с участием иностранного капитала. По оценкам на начало 2015 года специалистов Союза производителей пищевых ингредиентов, потребности отечественного рынка в пищевых добавках, ароматизаторах и технологических вспомогательных средствах на 75–80% удовлетворяются за счет импортных поставок. При этом по определенным позициям доля импорта достигает практически 100%, а какие-то добавки успешно производятся в России и могут составить достойную конкуренцию иностранным ингредиентам. Рассмотрим подробно наиболее популярные виды ингредиентов, используемых в различных отраслях пищевой промышленности.

ЖИРЫ И МАСЛА

Различные виды жиров и масел – растительного или животного происхождения – наиболее активно используются в молочной, хлебопекарной и кондитерской промышленности. Пожалуй, из всех категорий ингредиентов эта меньше всего зависит от импорта. По данным участников отрасли, за последние 15 лет доля импорта жиров в нашу страну упала с 49 до 9%.

Сегодня в России несколько крупных производителей жиров для различных отраслей пищевой промышленности. Они изготавливают широкий ассортимент продукции, значительно способствуя решению проблемы импортозамещения на рынке пищевых ингредиентов.

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Данные виды добавок используются во всех отраслях пищевой промышленности. И в России есть несколько предприятий, изготавливающих вкусоароматические ингредиенты, однако в основном они сконцентрированы на выпуске композиционных ароматизаторов на основе импортных баз ароматических веществ, что не решает в целом проблемы импортозамещения.

Тем не менее стоит отметить, что как крупные российские производители ароматизаторов, так и транснациональные компании, имеющие собственные производства на терри-



Импортозависимость от ингредиентов изготовители продуктов питания особенно остро ощутили на себе уже в прошлом году, когда цены на продукцию от иностранных поставщиков выросли в среднем в два раза.

В России есть несколько предприятий, изготавливающих вкусоароматические ингредиенты, однако в основном они сконцентрированы на выпуске композиционных ароматизаторов на основе импортных баз ароматических веществ.

тории нашей страны, имеют при своих предприятиях инновационно-технологические центры, в которых создаются и тестируются новые разработки, а также стараются максимально для изготовления своей продукции использовать отечественное сырье.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

К данной группе относятся добавки и смеси, содержащие полезные для организма вещества: клетчатку, витамины, минералы, а также различные ингредиенты-заменители, например сахара или соли. Эта категория добавок является, пожалуй, самой импортозависимой. И вместе с тем потребность рынка в таких ингредиентах очевидна ввиду все более увеличивающегося интереса потребителям к продукции, приносящей пользу для здоровья.



До недавнего времени в России практически не было массового производства таких ингредиентов. Однако сегодня на рынке появляются компании, готовые предложить производителям конечной продукции функциональные добавки и их смеси. В разработке рецептур таких многокомпонентных ингредиентов участвуют профильные отраслевые научно-исследовательские институты. Производители же функциональных смесей уверяют, что их продукция, являясь по качеству не хуже зарубежной, будет стоить на 25–30% дешевле, что позволит изготовителям продуктов питания значительно увеличить маржу.

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ НА ОТРАСЛЕВОМ УРОВНЕ

События августа 2014 года стали для участников всего продовольственного рынка серьезным поводом задуматься над наращиванием собственного производства и подтолкнули участников рынка ингредиентов к подготовке программы развития производства микроингредиентов (витаминов, ферментных препаратов, про- и пребиотиков, пищевых добавок и ароматизаторов) в Российской Федерации на период до 2025 года.

В число целей программы входит:

- обеспечить российскую пищевую промышленность отечественными

микроингредиентами, не уступающими по безопасности, качеству и экономическим показателям лучшим зарубежным аналогам;

- снизить импортозависимость России в отношении поставок микроингредиентов для пищевой отрасли, тем самым повысить продовольственную безопасность страны;
- повысить безопасность и качество пищевых продуктов за счет использования отечественных микроингредиентов и исключения зарубежного фальсификата.

Результаты выполнения программы взаимосвязаны со «Стратегией развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года» и «Государственной программой развития сельского хозяйства и регулирования рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 годы», так как пищевые микроингредиенты участвуют в создании пищевого продукта на протяжении всего технологического цикла и должны обеспечить выпуск безопасных и качественных продуктов.

В результате реализации программы предусмотрено:

- поэтапное увеличение числа предприятий России – производителей пищевых микроингредиентов: к 2020 году – в 1,5 раза, к 2030-му – в 2 раза;
- суммарное увеличение объема производимых в России пищевых микроингредиентов на 100% и расширение их ассортимента;
- снижение на 30–40% объемов импортных закупок пищевых микроингредиентов к 2020 году, и на 70–80% – к 2025 году.

Проект программы предусматривает ввод новых производственных мощностей на период до 2025 года и реконструкцию с расширением объемов производства действующих предприятий.

Учитывая роль пищевых ингредиентов в создании современных продуктов питания, разработка и реализация программы является важнейшей задачей, поскольку организация отечественного производства пищевых ингредиентов – одно из приоритетных направлений инновационного развития пищевой и перерабатывающей промышленности и обеспечения продовольственной безопасности нашей страны.

Очевидно, что участники рынка пищевых ингредиентов уже предпринимают некоторые шаги для решения проблем, связанных с импортозамещением в отрасли. И есть надежда, что они вскоре смогут составить достойную конкуренцию иностранным компаниям и в плане качества, и в плане цены. ■

СЫРЫ С ПРЕВЫШЕННЫМ УРОВНЕМ КОНСЕРВАНТА

Россельхознадзор продолжает выявлять существенное превышение доли консерванта Е-251 в сырах, произведенных в Белоруссии, и предупреждает об их опасности для здоровья граждан.

Как сообщает служба, на этой неделе нарушения обнаружены в продукции сразу нескольких предприятий республики.

Россельхознадзор поясняет, что добавка Е-251, предотвращая развитие и размножение анаэробных микроорганизмов, обладает противомикробными свойствами. Однако ее использование в чрезмерных количествах позволяет недобросовестным производителям сокращать производственный цикл и наращивать объемы производства в ущерб качеству и безопасности продукции.



«Чрезмерное количество пищевого консерванта Е-251 особо опасно при заболеваниях сердечно-сосудистой и желудочно-кишечной систем. Помимо того, что добавка Е-251 может вызвать дисбактериоз, приступ холецистита, аллергические реакции, ее метаболиты обладают канцерогенными свойствами и способны приводить к возникновению и развитию злокачественных образований», – говорится в сообщении.

Превышение допустимого содержания добавки Е-251 в сырах белорусского производства является серьезным нарушением требований технических регламентов Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» и «О безопасности пищевой продукции». В связи с этим Россельхознадзор в очередной раз обращает внимание ветеринарной службы Белоруссии на недопустимость подобных нарушений.

INTERFAX.RU

ЦЕНА НА ПАЛЬМОВОЕ МАСЛО ДОСТИГЛА МАКСИМУМА

В начале февраля на малайзийской бирже деривативов фьючерсы торговались на уровне 630 долл. – это на 38% выше, чем в августе 2015 года, когда появились первые опасения относительно нового урожая.

Рост цен на пальмовое масло в последние месяцы был вызван беспокойством, что из-за засухи, а также смога, распространившегося по всей Юго-Восточной Азии в связи с пожарами в Индонезии, его производство снизится. На Индонезию вместе с Малайзией приходится около 85% мирового производства пальмового масла.

Общее производство сырого пальмового масла сократилось на 15,4% в декабре 2015 года по сравнению с ноябрем, согласно данным Малайзийского совета производителей пальмового масла (МРОС). При этом запасы масла в Малайзии в декабре 2015 оказались на 31% выше, чем годом ранее, свидетельствуют данные МРОС. Индонезия подобную статистику не публикует.

Рынок по-прежнему будет сталкиваться с переизбытком запаса на фоне ослабления спроса, полагают аналитики из компании Phillip Futures.

Ситуация уже начала стабилизироваться во многом благодаря тому, что пик феномена Эль-Ниньо миновал. В последние месяцы это природное явление и было причиной установившейся засухи в регионе. Кроме того, аналитики сомневаются, что Индонезия примет так называемый биодизельный мандат, предусматривающий увеличение доли обязательного содержания примесей биодизеля (основное сырье для его произ-



Чрезмерное количество пищевого консерванта Е-251 особо опасно при заболеваниях сердечно-сосудистой и желудочно-кишечной систем.

водства – пальмовое масло) в топливе с нынешних 15 до 20% – и это значительно бы уменьшило запасы пальмового масла. Индонезия субсидирует биодизельное топливо, которое стоит дороже, чем бензин, за счет введения налога на экспорт пальмового масла. Но из-за того, что цена на сырую нефть



все еще держится на низком уровне, эти субсидии обходятся правительству этой страны все дороже. Индонезия столкнется с большими финансовыми проблемами, если примет этот мандат, отмечают аналитики Rabobank. Малайзия планировала повысить содержание масла в топливе с 7 до 10% в октябре 2015 года, но этот проект до сих пор не реализован и его сроки не установлены.

Пальмовое масло не будет существенно расти в цене – ситуация с биодизелем исключительно эмоциональная, считают аналитики ВМІ: по их оценкам, в ближайшие три месяца цена вырастет не более чем до 622–647 долл. за тонну пальмового масла. Другой сдерживающий фактор роста цен на пальмовое масло – снижение стоимости его аналога, соевого масла. В среднем за 2015 год тонна последнего стоила на 104 долл. дороже, чем пальмового, однако в связи с рекордным урожаем в Латинской Америке разница в цене уже сократилась до 90 долл. за тонну, и тенденция, по прогнозам аналитиков, продолжится.

FOODNAVIGATOR.RU

УЧЕНЫЕ НАШЛИ НОВЫЕ ПУТИ СИНТЕЗА БЕЛКА В ДРОЖЖАХ

Ученые кафедры молекулярной биологии Московского государственного университета (МГУ) им. Ломоносова экспериментально доказали, что биосинтез белка в митохондриях пекарских дрожжей может эффективно проходить без участия компонента, который раньше считался абсолютно необходимым.



Общее производство сырого пальмового масла сократилось на 15,4% в декабре 2015 года по сравнению с ноябрем.

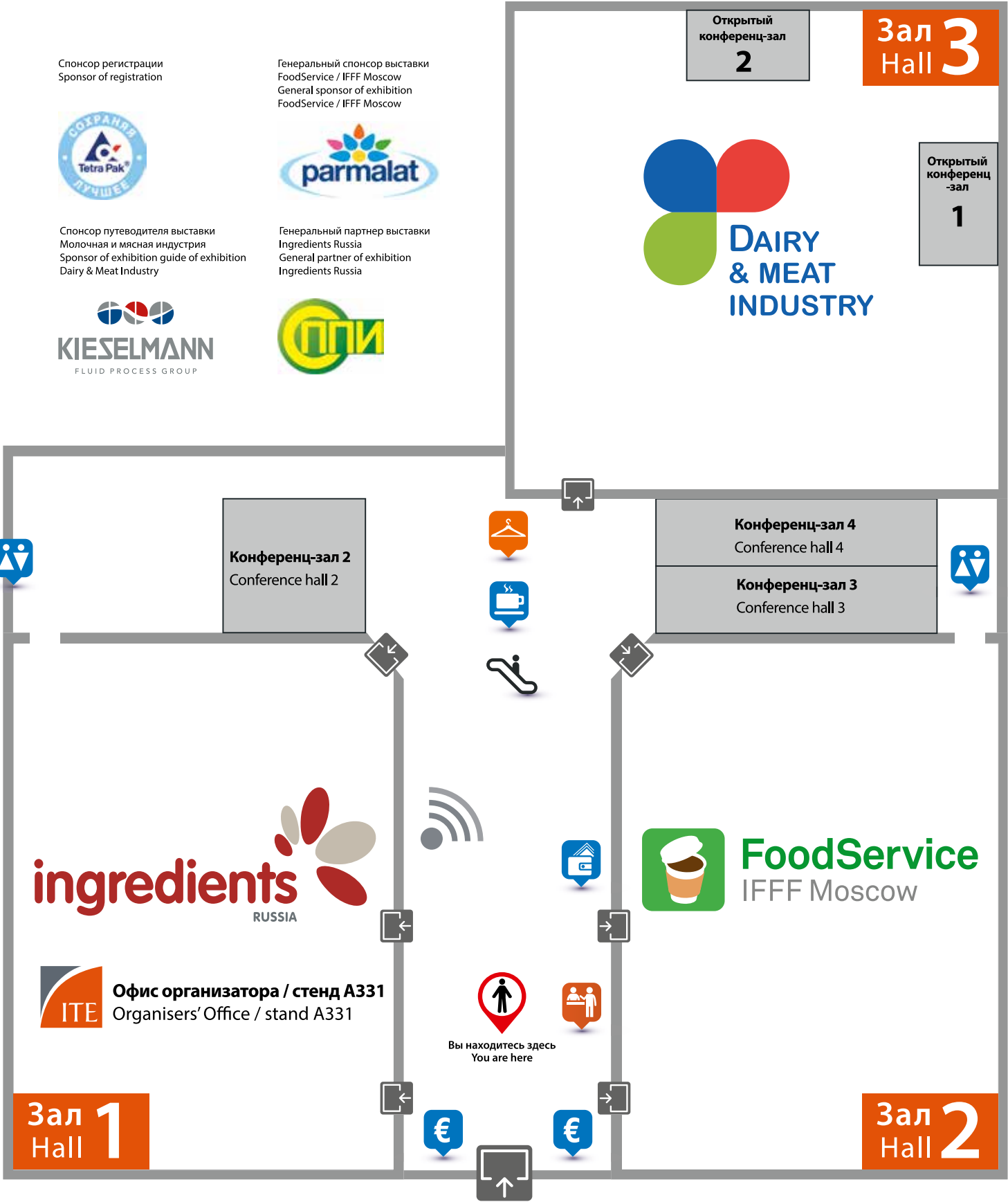


Общее производство сырого пальмового масла сократилось на 15,4% в декабре 2015 года по сравнению с ноябрем.

Ученые идентифицировали третий фактор инициации трансляции у грибов и, изучая его роль в клетках пекарских дрожжей вместе с коллегами из Швеции, таким образом сделали свое открытие. Ученые «вырезали» ген, кодирующий белок mtIF3, а на его место вставили ген устойчивости к антибиотику, добавленному к питательной среде, куда высевали клетки, чтобы все клетки, в которых ген не был вырезан, погибли.

«Фактически, этот эксперимент был необходим только для нашего внутреннего спокойствия. Однако он привел к крайне неожиданным результатам: никакой остановки трансляции в дрожжевых митохондриях в отсутствие mtIF3 не произошло! Биосинтез белка в этих условиях шел в целом примерно с той же эффективностью, что и в нормальных дрожжевых митохондриях, но был сильно «разбалансирован». Другими словами, некоторых митохондриальных белков в отсутствие mtIF3 действительно становилось меньше, зато количество других вырастало в несколько раз!» – сказал об исследовании его соавтор Петр Каменский.

ЛЕНТА.РУ



Условные обозначения Legend:					
	Вход / выход Entrance / Exit		Регистрация посетителей Visitors registration		Туалет WC
	Гардероб Cloak-room		Касса Cash desk		Эскалатор Escalator
	Банкомат Cash machine		Wi-Fi		Вы находитесь здесь You are here
	Офис организатора A331 Organisers' Office		Фудкорт (2 этаж) Food court (2nd floor)		