

18-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

17-19 МАРТА 2015

МОСКВА, ВДНХ, ПАВИЛЬОН №75

ingredients

RUSSIA



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 на российский рынок высококачественных пищевых ингредиентов и оборудования для кондитерской, хлебопекарной, мясной и молочной промышленности, а также для производства безалкогольных напитков.

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

СОСТОЯНИЕ РЫНКА ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

В наиболее сложной ситуации с введением эмбарго оказались производители детского и специализированного питания, так как основные ингредиенты для его создания поставлялись к нам из стран Евросоюза.

8

ЧИСТОТА ЭТИКЕТКИ ИЛИ СТАБИЛЬНОСТЬ АРОМАТА?

В некоторых случаях использование искусственных ароматизаторов связано с тем, что натуральные не всегда дают чистый аромат.

12




Приглашаем посетить наш
Стенд № В235, Павильон 75,
зал В, ВВЦ, Москва
17 – 19 марта 2015 г



www.exposfera.com

Федеральная служба по надзору в сфере
связи, информационных технологий
и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)
Свидетельство о регистрации
ПИ № 77-48025 30.12.2011

Использование информационных и рекламных материалов газеты 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 , публикуются на коммерческой основе. Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции. При оформлении использованы материалы Интернета.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 11.03.15.
Тираж: 5 000 экз.



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

www.exposfera.com

Издатель:
ООО «ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:
Алексей Захаров

Заместитель генерального директора
по административным вопросам:
Лариса Цораева
l.tsoraeva@sfera.fm

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

Арт-директор:
Павел Хан
pavelhan2009@gmail.com

Реклама:
Виктория Паленова
v.palenoa@sfera.fm

Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Наталья Баранцева
n.barantseva@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Елена Максимова
konditer@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Нина Слюсарева

Корректор:
Анна Бойцева

Перевод:
Янина Куприна

www.sfera.fm



О	НОВАЯ ЭРА	B221
	НЬЮ БРЕНДС	B147
	ОМЕГА ФУД ТЕХНОЛОДЖИС	B317
П	ОТРАСЛЕВЫЕ ВЕДОМОСТИ (ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ)	B438
	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ (ИЗДАТЕЛЬСТВО)	B443
	ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ	B323
Р	ПРИКЛАДНАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ	B105
	ПРОДУКТОВЫЙ БИЗНЕС (ЖУРНАЛ)	B127
	ПТИЦА И ПТИЦЕПРОДУКТЫ (ЖУРНАЛ)	B407
С	РЕТТЕНМАЙЕР РУС	B207
	РОССИЙСКИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ РЫНОК (ЖУРНАЛ)	B415
	РУЗОВО	B417
Т	РУСАГРОГРУПП ПКФ	B121
	САРДА ГАМС ЭНД КЕМИКАЛС	B483
	СИВАНГ ГРУП КО.	B439
У	СИНЬХУА ЛИАНШЕНГ ФУД КО.	B463
	СИНЬХУА РУЙШЕНГ ФУДЗ КО.	B139
	СИНЬХУА ТОНГКАН ФУДЗ КО.	B457
Ф	СИНЬХУА ЦЗИНСАНЬЕ ДРАЙД- ВЕДЖЕТАБЛЗ КО.	B469
	СКОРПИО-АРОМАТ	B240
	СОВЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ ПЕРЦЕМ МАЛАЙЗИИ	B411
Х	СОЛНЕЧНЫЕ ПРОДУКТЫ (ТОРГОВЫЙ ДОМ)	B319
	СОЮЗ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ	B231
	СТЕЙДТЕК	B147
Ц	СФЕРА (ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ)	B446
	СЭНАТРА-ТРЕЙД	B113
	ТАЙЧЖОУ ХУГО КЕМИКАЛЗ КО.	B451
Ч	ТОМЕР	B131
	ТХТ ФУДЗ ПВТ	B305
	УНИКОНС ТД	B111
Ш	ФМС КЕМИКАЛС РУС	B241
	ФУДИНГ ГРУПП	B213
	ФУЛРИЧ ИМПОРТ ЭНД ЭКСПОРТ (АНЬХОЙ) КО. / ФУЛРИЧ ФУД ЭНД СПАЙС ИНГРИДИЕНТС (АНЬХОЙ) КО.	B465
Щ	ХЕРБАМАН	B337
	ХЕРБЗ ИДЖИПТ	B211
	ХИМПЭК	B321
Ъ	ХУЧЖОУ МЕЖДУНАРОДНАЯ ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ	B119
	ХЬЮДЖСТОУН ЭНТЕРПРАЙЗ КО.	B445
	ХЭБЭЙ ФУД ЭДДИТИВ КО.	B444
Ы	ХЭНАНЬ САННИ ФУДСТАФФ КО.	B261
	ХЭНАНЬ ФЕЙТИАН АГРИКАЛЧУРАЛ ДЕВЕЛОПМЕНТ СТОК КО.	B169
	ХЭНАНЬ ЦЗИНДАН ЛАКТИК ЭСИД ТЕКНОЛОДЖИ КО.	B333
Ь	ЦИНЬСЯН ГОЛДЕН ПРОФИТ ФУД КО.	B149
	ЦИНЬСЯН СИНЬРУИ ФРУТ ЭНД ВЕДЖЕТАБЛ КО.	B251
	ЦИНДАО БРАЙТ МУН СИВИД ГРУП КО.	B339
Э	ЦИНДАО ШЕНГДА КОММЕРШИАЛ ЭНД ТРЕЙД КО.	B143
	ЦИНЬЮАНЬ ФУДСТАФФ КО.	B161
	ЧЕНГЧЖИ ЛАЙФ САЙНС КО.	B223
Ю	ЧЖУЧЭН СИНЬМАО КОРН ДЕВЕЛОПИНГ КО.	B461
	ЧЖЭЦЗЯН СИЛЬВЕР-ЭЛЕФАНТ БИО- ИНДЖИНИРИНГ КО.	B259
	ЧЭНДУ НЬЮСТАР КОНЬЯК КО.; ФАНЧЭНГАН ЛОНГРАН КАРРАГИНАН КО.	B449
Я	ЧЭНДУ РУТ ИНДАСТРИ КО.	B459
	ШАНХАЙ БАЙРУН ФЛЕЙВОР ЭНД ФРЕГРАНС КО.	B225
	ШАНЬДУН ГАОТАНГ ЛАНЬШАНЬ ГРУП КОРПОРЕЙШН	B477
Ъ	ШАНЬДУН КРАУН КОЛЛАГЕН КЕЙСИНГ КО.	B467

ШАНЬДУН ЛУЦЗЯН БИОЛОДЖИКАЛ ТЕКНОЛОДЖИ КО.	B159
ШАНЬДУН ТИАНМЕЙ БИОТЕК КО.	B440
ШАНЬДУН ТЬЯНЦЗАО БИОТЕК КО.	B245
ШАНЬДУН ЦЗИНДУ ТАЛИН ФУДЗ КО.	B343
ШАНЬДУН ЧЕНГУВ ЦЗИНШАНЛУАНЬ ГАРЛИК ИНДАСТРИ КО.	B247
ШАНЬДУН ЮЙСИНЬ БИО-ТЕХ КО.	B135
ШАОСИН КИЛИ СИНЬГУАНГ КОКОА ПРОДАКТС КО.	B427
ШЭНЬСИ ГУАНЦЗИ ТЕКНОЛОДЖИ КО.	B249
ШЭНЬЧЖЭНЬ ЛЕВЕКИНГ БИО- ИНДЖИНИРИНГ КО.	B155
ЭКО РЕСУРС	B233
ЭС ЭНД ДИ / НЕЧУРАЛ СУШЕНЫЕ ОВОЩИ	B109
ЭФКО	B301
ЯНЬЧЭН ДАДИ ФУДЗ КО.	B227

	LIST OF EXHIBITORS		
A	ANGEL YEAST CO.	B447	
	ANHUI XINGZHOU MEDICINE FOOD CO.	B153	
	APPLIED BIOTECHNOLOGY	B105	
	AROMADON	B234	
	ASPASWEET	B232	
	AVANT	B421	
B	BANG AND BONSUMER	B236	
	BEIJING HERONSBILL FOOD MATERIAL CO.	B253	
	BIENCA S.A.	B413	
	BIOAMIN	B303	
	BIOPROM	B428	
	BIOZEVTIKA	B307	
	BIRCH WORLD	B307	
	BLAGO (COMPANY GROUP)	B405	
	BRENTTAG	B313	
	BRUHN SPEDITION	B103	
C	BRYANSKPIVO	B129	
	BUSINESS OF FOOD INGREDIENTS (MAGAZINE)	B229	
	CHEMPACK	B321	
	CHENGDU NEWSTAR KONJAC CO. & FANGCHENGANG LONGRUN CARRAGEENAN CO.	B449	
	CHENGDU ROOT INDUSTRY CO.	B459	
	CHENGZHI LIFE SCIENCE CO.	B223	
	CHINA FOOD ADDITIVES & INGREDIENTS ASSOCIATION	B471	
	CORNELIUS RUS	B123	
	D	DAGRIS	B141
		DANCHENG BOXIN BIO-TECH CO.	B267
DEOSEN BIOCHEMICAL		B453	
DSM NUTRITIONAL PRODUCTS EUROPE		B201	
E	ECO RESOURCE	B233	
	EFKO	B301	
	EUROSNA B	B327	
F	FMC CHEMICALS RUS	B241	
	FOOD INDUSTRY (PUBLISHING HOUSE)	B443	
	FOOD INGREDIENTS PRODUCERS UNION	B231	
	FOODING GROUP	B213	
	FULLRICH IMPORT AND EXPORT (ANHUI) CO. / FULLRICH FOOD & SPICE INGREDIENTS (ANHUI) CO.	B465	
G	GANSU DUNHUANG SEED FRUIT & VEGETABLE PRODUCTS CO.	B167	
	GCB SPECIALTY CHOCOLATE SDN BHD	B473	
	GEORGIA	B215	
	GLANBIA	B219	
	GLOBAL INGREDIENTS	B435	
	GOOD-FOOD, GROUP OF COMPANIES	B309	

Официальный интернет-партнер
Official internet partner



ПЛАН ЗАЛА В

ЗАЛ С

Офис организаторов
Organiser's office



Туалеты
WC
-1 этаж / floor



Гардероб
Cloak-room
-1 этаж / floor



Регистрация посетителей
Visitor registration
1 этаж / floor



Медпункт
First Aid
1 этаж / floor



Банкомат, терминал
Cash Machine
1 этаж / floor



Кафе
Café
2 этаж / floor

ВХОД /
ENTRANCE



GORNIY MED	B147
GRAND TRADE	B325
GREEN FRESH (FUJIAN) FOODSTUFF CO.	B151
H HEBEI FOOD ADDITIVE CO.	B444
HENAN FEITIAN AGRICULTURAL DEVELOPMENT STOCK CO.	B169
HENAN JINDAN LACTIC ACID TECHNOLOGY CO.	B333
HENAN SUNNY FOODSTUFF CO.	B261
HERBAMAN	B337
HERBS EGYPT	B211
HUGESTONE ENTERPRISE CO.	B445
HUZHOU INTERNATIONAL TRADE CO.	B119
I IDEAL FOOD INGREDIENTS	B205
INBAKE CO.	B407
INDUSTRY NEWS MEDIA	B238
INGREDIENT GROUP	B315
INKOSPRODUCT	B409
INTERKVAS	B441
J JAYTEC CO	B117
JINXIANG GOLDEN PROFIT FOOD CO.	B149
JINXIANG XINRUI FRUIT & VEGETABLE CO.	B251
K KIRSH	B147
KLEYGELATIN-AT	B145
L LASENOR RUSSIA	B202
LIANYUNGANG TONGYUAN CHEMICAL CO.	B115

LIANYUNGANG YUDA FOOD CO.	B255
LINXIA HUAAN BIOLOGICAL PRODUCTS LIMITED COMPANY	B157
LUX FLAVOURS	B419
LYCKEY STARCH AB	B217
M MALAYSIAN PEPPER BOARD	B411
MART-MEDIA (PUBLISHING HOUSE)	B425
MEATMAKER (MAGAZINE)	B407
MOGELIT	B125
MOLOCHNAYA REKA (MAGAZINE)	B407
MSUFP	B329
N NADO	B203
NANTONG ALCHEMY BIOTECH DEVELOPMENT CO.	B335
NEOS INGREDIENTS	B235
NEW BRANDS	B147
NOVAPRODUKT AG	B101
NOVAYA ERA	B221
O OMEGA FOOD TECHNOLOGIES	B317
OTRASLEVYE VEDOMOSTI (PUBLISHING HOUSE)	B438
P PRAVILNOE PITANIE	B323
PRODUKTOVYI BIZNES (MAGAZINE)	B127
PTITCA I PTITCEPRODUKTY (MAGAZINE)	B407
Q QINGDAO BRIGHT MOON SEAWEED GROUP CO.	B339
QINGDAO SHENGDA COMMERCIAL & TRADE CO.	B143

QINGYUAN FOODSTUFF CO.	B161
QUANTUM HI_TECH (CHINA) BIOLOGICAL CO.	B455
R RETTENMAIER RUS	B207
RUSAGROGRUPP PKF	B121
RUSSIAN FOOD & DRINKS MARKET (MAGAZINE)	B415
RUZOVO	B417
S S AND D LTD / NATURAL DEHYDRATED VEGETABLES	B109
SARDA GUMS & CHEMICALS	B483
SCORPIO-AROMAT	B240
SENATRA-TRADE	B113
SFERA (PUBLISHING HOUSE)	B446
SHAANXI GUANJIE TECHNOLOGY CO.	B249
SHANDONG CHENGWU JINSHANLUAN GARLIC INDUSTRY CO.	B247
SHANDONG CROWN COLLAGEN CASING CO.	B467
SHANDONG GAOTANG LANSHAN GROUP CORPORATION	B477
SHANDONG JINDU TALIN FOODS CO.	B343
SHANDONG LUJIAN BIOLOGICAL TECHNOLOGY CO.	B159
SHANDONG TIANJIAO BIOTECH CO.	B245
SHANDONG TIANMEI BIOTECH CO.	B440
SHANDONG YUXIN BIO-TECH CO.	B135
SHANGHAI BAIRUN FLAVOUR & FRAGRANCE CO.	B225

SHAOXING QILI XINGGUANG COCOA PRODUCTS CO.	B427
SHENZHEN LEVEKING BIO-ENGINEERING CO.	B155
SOLNECHNYE PRODUKTY (TRADE HOUSE)	B319
STEADTEC	B147
T TAIZHOU HUGO CHEMICALS CO.	B451
THT FOODS PVT	B305
TOMER	B131
U UNIKONS TH	B111
UTS	B429
V V.T. FOODS PVT	B133
VALETEK PRODIMPX	B239
VIS TERRAE	B137
VKUSAROM	B237
W WIRUD RUS	B107
X XINGHUA JINSANYE DRIED-VEGETABLES CO.	B469
XINGHUA LIANSHENG FOOD CO.	B463
XINGHUA RUISENG FOODS CO.	B139
XINGHUA TONGQUAN FOODS CO.	B457
XIWANG GROUP CO.	B439
Y YANCHENG DADI FOODS CO.	B227
Z ZHEJIANG SILVER-ELEPHANT BIO-ENGINEERING CO.	B259
ZHUCHENG XINGMAO CORN DEVELOPING CO.	B461

Деловая программа выставки пищевых ингредиентов Ingredients Russia 2015

17 марта Конференц-зал 215

ИНДУСТРИЯ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ: ИНТЕГРАЦИЯ В МЕЖДУНАРОДНОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬНОЕ, ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ И СОСТОЯНИЕ РЫНКА
Модераторы: Нечаев Алексей Петрович, д.т.н., проф., Заслуженный деятель науки и техники РСФСР, Президент СППИ; Баранникова Ольга Петровна, Генеральный директор НП СУПР

При поддержке:                                

14:00-14:10 **Открытие сессии - вступительное слово**
Баранникова Ольга Петровна, Генеральный директор НП СУПР
Докладчик: Нечаев Алексей Петрович, д.т.н., проф., Президент Союза Производителей Пищевых Ингредиентов
Развитие отечественного производства микроингредиентов – комплексное решение вопросов импортозамещения для пищевой и перерабатывающей промышленности

14:10-14:40 Научное обеспечение индустрии пищевых ингредиентов. Международная и отечественная практика безопасного применения пищевых добавок
Докладчик: Тутельян Виктор Александрович, академик, д.м.н., директор ФГБНУ «НИИ питания»

14:40-15:10 Об изменениях в законодательстве Евразийского экономического союза, регламентирующих применение и обращение пищевой продукции, в т.ч. пищевых добавок и ароматизаторов. Организация и основные положения санитарно-эпидемиологического надзора в сфере пищевых ингредиентов в РФ.
Докладчик: Волков Алексей Александрович, зам.начальника Управления организации деятельности системы государственного санитарно-эпидемиологического надзора Роспотребнадзора РФ

15:10-15:40 Актуальные требования к безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
Докладчик: Федоренко Екатерина Валерьевна, заведующая лабораторией изучения статуса питания населения, к.м.н., Республиканского научно-практического центра гигиены, Республика Беларусь

15:40-16:00 Технические регламенты Таможенного союза на пищевые продукты: первые итоги
Докладчик: Крикун Татьяна Ивановна, руководитель комитета по пищевой продукции Союза участников потребительского рынка

16:00-16:20 Проблемы процесса гармонизации с международными нормами и правилами национальной системы технического регулирования, как препятствие в решении задачи импортозамещения
Докладчик: Зинченко Виталий Жаннович, Вице-президент Союза производителей пищевой продукции Таможенного союза

16:20-16:40 Актуальные вопросы маркировки пищевой продукции и ингредиентов
Докладчик: Соловьев Геннадий Валентинович, к.т.н. менеджер по техническому регулированию ООО «Нестле Россия»

16:40-17:10 О подготовке проекта Программы развития производства микроингредиентов (пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства) в РФ до 2025 г.
Докладчик: Никифорова Татьяна Алексеевна, д.т.н., проф. директор ФГБНУ «ВНИИ пищевых добавок»

Дискуссия. Ответы на вопросы

18 марта Конференц-зал 215

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ: НАСТОЯЩЕЕ И БУДУЩЕЕ
Модератор: Шатнюк Людмила Николаевна, д.т.н., проф., Заместитель генерального директора ЗАО «Валетек Продимпэкс», СППИ

При поддержке:                  

10:00-10:05 **Открытие сессии - вступительное слово**
Шатнюк Людмила Николаевна, д.т.н., проф., Заместитель генерального директора ЗАО «Валетек Продимпэкс», СППИ

10:05-10:30 Обеспеченность витаминами детского и взрослого населения РФ: современное состояние и пути коррекции дефицитов микронутриентов.
Докладчик: Коденцова Вера Митрофановна, д.б.н., проф., Руководитель Лаборатории витаминов и минеральных веществ ФГБНУ «НИИ питания»

10:30-10:50 Российское и международное законодательство в области продуктов здорового питания (обогащенные, функциональные, специализированные пищевые продукты)
Докладчик: Кочеткова Алла Алексеевна, д.т.н., проф., Руководитель Лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов ФГБНУ «НИИ питания»

10:50-11:20 Курс на здоровье: «чистая этикетка» с натуральными антиоксидантами и красителями от DSM
Докладчик: Marina Hoerner, Менеджер по техническому маркетингу DSM Nutritional Products Europe, Швейцария

10:50-11:40 Обзор предпочтений российских потребителей в области здоровья на основе результатов опроса компании Health Focus International (США)
Докладчик: Копылова Ирина, старший Менеджер по работе с клиентами ООО «ДСМ Восточная Европа»

11:40-12:00 Реализация научной концепции снижения потребления натрия в современных пищевых технологиях
Докладчик: Суворов Игорь Викторович, кандидат технических наук, ЗАО «Валетек Продимпэкс»

12:00-12:30 Кофе-брейк, дегустация продукции

12:30-12:50 Некоторые аспекты реализации задач, поставленных Президентом РФ В.В. Путиным, по сокращению рисков сердечно-сосудистых заболеваний
Докладчик: Зайцева Лариса Валентиновна, руководитель департамента технического регулирования, Корпорация «СОЮЗ»

12:50-13:10 Эссенциальные фосфолипиды и фракционированные лецитины для производства функциональных продуктов питания и БАД к пище
Докладчик: Pierre Lebourd (CEO), ООО «НОВАПРОДУКТ АГ» – Novastell Company (France)

13:10-13:30 Разработка продуктов здорового питания на основе белков гороха
Докладчик: Paul Coppieters, Project Manager, ООО «НоваПродукт АГ» – Cosucra Groupe Warcoing











13:30-13:50 Использование пробиотических культур в пищевой промышленности
Докладчик: Белкова Мария Дмитриевна, руководитель биотехнологического центра ГК «Союзснаб»

13:50-14:10 Мультивитаминный комплекс растительного происхождения Aquamin™ как источник кальция и магния в продуктах здорового питания
Докладчик: Jekaterina Kuikka, Business Development Manager, Marigot LTD. (Ireland) / Иван Перепелкин, Менеджер по продуктам, ООО «ИнВита-Трейд»

14:10-14:30 Ингредиенты для здоровых и безопасных изделий
Докладчик: Ткешелашвили Манана Емельяновна, к.т.н. директор НИИ «Прикладных исследований инновационных технологий и качества пищевых продуктов» при РЭУ им. В.Г.Плеханова

14:30-14:50 Специализированные кондитерские изделия: ингредиенты и инновации
Докладчик: Савенкова Татьяна Валентиновна, д.т.н., проф., заместитель директора ФГБНУ «ВНИИ кондитерской промышленности», вице-президент СППИ

МОРОЖЕНОЕ: ИНГРЕДИЕНТЫ И ТЕХНОЛОГИИ
Модератор: Елхов Валерий Николаевич, Генеральный директор Союза Мороженщиков России

При поддержке:          

Мастер-классы для кондитеров



Спонсор зоны презентации –
ТД «Солнечные продукты»

В специальной зоне ProKonditer в течение всех дней работы выставки будут проходить мастер-классы для специалистов кондитерских производств по применению жиров, шортенингов для производства различных типов кондитерских и хлебопекарных изделий.



17 марта
11:00–16:00

Пирог... как много в этом слове для всех кондитеров слилось!

Приготовление пирогов на основе сдобного дрожжевого, слоеного, песочного, бисквитного теста с использованием специализированных маргаринов и жиров SolProTM

18 марта
11:00–16:00

Выпечка народов мира – калейдоскоп идей

Разнообразная выпечка, адаптированная к российскому рынку сырья

19 марта
11:00–16:00

Совместить полезное с приятным!

Выпечка постных изделий с различными добавками, нетрадиционным сырьем

Расписание лекций Школы технолога



18 марта 2015
Вопросы безопасности и технического регулирования отрасли пищевых ингредиентов

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 РСФСР, МГУПП
11:45–13:15	Гармонизация международного и отечественного законодательства в области регламентации использования пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств – гарантия обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Ольга Викторовна Багрянцева, д.б.н., лаборатория пищевой токсикологии и оценки безопасности нанотехнологий НИИ питания
13:15–14:00	Пищевые ароматизаторы в создании современных продуктов питания. Законодательная база 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	Особенности применения требований технических регламентов Таможенного союза на пищевую продукцию в части маркировки Татьяна Ивановна Крикун, руководитель Комитета по пищевой продукции СУПР
15:15–16:45	Современные методы управления безопасностью пищевых продуктов. Основы стандарта ISO 22000 и принципов HACCP Эльдар Азаматович Джэндубаев, эксперт по внедрению и сертификации систем менеджмента качества и безопасности продукции на предприятиях АПК
16:45–17:30	Современные тенденции проведения работ по стандартизации в АПК. Порядок применения стандартов как доказательной базы технических регламентов на предприятиях Майя Жалсановна Будажапова, к.б.н., ст.н.с., эксперт по стандартизации и оценке соответствия продукции АПК, Всероссийский научно-исследовательский институт стандартизации (ОАО «ВНИИС»)
17:30–18:00	Дискуссия. Ответы на вопросы

19 марта 2015
Пищевые микроингредиенты в отраслях промышленности

10:15–11:00	Требования современного рынка к ингредиентам и кондитерским изделиям. Проблемы фальсификации продукции Татьяна Валентиновна Савенкова, д.т.н., проф., зам. директора по науке НИИКП
11:00–11:45	Практические вопросы формирования стабильного качества кондитерских изделий с учетом принципов прослеживаемости Ирина Михайловна Святославова, к.т.н., зав. лабораторией биохимии сырья и кондитерских изделий, НИИКП
11:45–12:30	Ингредиенты для производства шоколадной продукции. Технологические особенности и вопросы фальсификации функциональных кондитерских изделий Лариса Ивановна Рысева, к.т.н., начальник отдела сахаристых и шоколадных изделий, НИИКП
12:30–13:15	Особенности влияния ингредиентов на процессы окислительной порчи кондитерских изделий. Прогнозирование сроков годности Николай Борисович Кондратьев, д.т.н., начальник отдела оценки качества, НИИКП
13:15–14:00	Пищевые ингредиенты для хлебобулочных изделий: ассортимент и технологические аспекты применения Татьяна Борисовна Цыганова, д.т.н., проф., заслуженный деятель науки РФ, НИИХП
14:00–14:30	Перерыв
14:30–15:15	Пищевые продукты профилактического назначения (функциональные и обогащенные пищевые продукты) в современном пищевом рационе: ингредиенты. Законодательная база Алла Алексеевна Кочеткова, д.т.н., проф., руководитель лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов НИИ питания
15:15–16:00	Современные тенденции снижения потребления соли в питании населения: наука и технология Людмила Николаевна Шатнюк, д.т.н., проф., СППИ
16:00–17:15	Пищевые добавки и ингредиенты в мясных продуктах. Законодательные, научные и практические основы применения в мясной промышленности, маркировка, отношение потребителей Анастасия Артуровна Семенова, д.т.н., зам. директора по научной работе ВНИИМП им. В.М. Горбатова
17:15–18:00	Техническое регулирование отрасли мясопереработки: ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», проект ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки» Леонид Александрович Веретов, к.т.н., Департамент технического регулирования и аккредитации Евразийской экономической комиссии Таможенного союза
18:00	Дискуссия. Ответы на вопросы

20 марта 2015
Пищевые микроингредиенты в отраслях промышленности

10:15–11:30	Пищевые ингредиенты в создании нового поколения жировых продуктов Алексей Петрович Нечаев, д.т.н., проф., заслуженный деятель науки и техники РСФСР, МГУПП
11:30–12:45	Сырье, технологии и ингредиенты в производстве мороженого и десертов Антонина Анатольевна Творогова, д.т.н., доцент, зам. директора ВНИИ холодильной промышленности
12:45–14:00	Применение заквасок и заквасочных культур в создании современных молочных продуктов питания. Технологические аспекты Вера Ивановна Ганина, д.т.н., проф. МГУПП
14:00–14:30	Перерыв
14:30–15:45	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности в условиях ЕАЭС: новые требования законодательства и аспекты применения Наталья Александровна Тихомирова, д.т.н., проф. МГУПП
15:45–17:00	Пищевые ингредиенты в соках, соковой продукции и безалкогольных напитках Александр Юрьевич Колеснов, д.т.н., проф. МГУПП
17:00–17:45	Использование сахара и сахарозаменителей в пищевой промышленности Марина Борисовна Мойсеяк, к.т.н., доцент МГУПП
17:45–18:00	Дискуссия. Ответы на вопросы



**VII ШКОЛА ТЕХНОЛОГА
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ
(КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ 213)**

Ingredients Russia 2015

Ключевые производители, новые разработки и обучение для технологов

За 18 лет своего существования выставка Ingredients Russia зарекомендовала себя в качестве эффективной профессиональной площадки для представителей рынка ароматизаторов, пищевых добавок и сырьевых ингредиентов, используемых при производстве продуктов питания и напитков. Выставка дает возможность ведущим компаниям отрасли обсудить направления развития рынка, представить свои новые разработки и заключить выгодные сделки на поставку продукции для пищевых производств.

Ingredients Russia ежегодно собирает ведущих технологов, производителей и дистрибьюторов пищевых ингредиентов, ароматизаторов, эмульгаторов, дрожжей, крахмалопродуктов, красителей, белков, гидроколлоидов, яйцепродуктов, растительных экстрактов, фруктовых наполнителей, какао-продуктов, орехов, специй, пищевых добавок и других ингредиентов.

В 2014 году с экспозицией Ingredients Russia ознакомились 4970 посетителей из 59 регионов России и 34 стран мира, участниками выставки выступили 164 компании из 19 стран мира. Площадь выставочной экспозиции превысила 4700 кв. метров. В этом году более 30 компаний впервые примут участие в выставке. Среди них российские предприятия «Новая эра» (Москва), ООО «Правильное питание» (Самара), ООО «Нью Брендс» (Москва), ОАО «Брянскпиво» (Брянск), ООО «Аромадон» (Ростов-на-Дону), ТД «Униконс» (Саратов), «Биоамин» (Москва) и зарубежные компании Jaytec Co., LTD (Япония, Нагоя), GCB Specialty Chocolate SND BHD (Малайзия, Джохор), Ideal Food Ingredients, LTD (Великобритания, Бристоль), Sarda Gums & Chemical (Индия, Пали-Марвар), Bruhn Spedition (Германия, Любек), ОДО «Дагрис» (Беларусь, Минск), Lyskeby Starch AB (Швеция) и многие другие.

На стендах Ingredients Russia 2015 будут представлены новинки, отвечающие высоким рыночным требованиям: эквивалент масла какао «Эквилад 0101-34» (ООО «ЭФКО Пищевые ингредиенты»), комплексная пищевая добавка «Танго», смесь специй «Сосиски особые» (ООО «Омега Фуд Технолджис»), комплексная пищевая добавка Avicel-plus GP 7315 (ООО «ЭФЭМСи Кемикалс Рус»), пищевой ароматизатор «Шоколадное суфле 1207» (ООО «Скорпио-Аромат»), жидкий жир для фритюра и маргарин для слоеного теста Z025 (АО ТД «НМЖК»), маргарин «Столовый для выпечки», МТС, 82% (ООО «ТД «Солнечные продукты»), концентрат пивного сусла, концентрат кваса «Аграфенушка», концентрат сбитня и медовухи (ООО «Интерквас»), заменитель молочного жира «Благо М 52» (ОАО «Евдаковский МЖК») и другие продукты, удостоившиеся высших наград 14-го профессионального Конкурса «Ингредиент года – 2015».




ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

В рамках Ingredients Russia 2015 состоится XVI Международный форум «Пищевые ингредиенты XXI века». Его модульная программа позволит в течение двух дней осветить самые актуальные проблемы отрасли пищевых ингредиентов.

Первая сессия «Индустрия пищевых ингредиентов: интеграция в международное законодательство, перспективы развития и состояние рынка» пройдет 17 марта. Во второй день состоятся две сессии: «Здоровое питание: настоящее и будущее» и «Мороженое: ингредиенты и технологии». В форуме примут участие с докладами и презентациями авторитетные спикеры – представители ведущих игроков рынка. Модераторами сессий выступят президент Союза производителей пищевых ингредиентов А.П. Нечаев, генеральный директор Союза участников потребительского рынка О.П. Баранникова, генеральный директор Союза мороженщиков России В.Н. Елхов, заместитель генерального директора ЗАО «Валетек Продимпэкс» Л.Н. Шатнюк и другие эксперты индустрии. С 18 по 20 марта будет проходить ежегодный экспресс-курс повышения квалификации для специалистов пищевой промышленности – VII Школа технолога пищевых производств. Три дня учебной программы будут посвящены лучшим современным технологиям получения пищевых добавок и ароматизаторов, вопросам безопасности и технического регулирования отрасли, требованиям технических регламентов по организации контроля производства и разработке технической документации предприятия, способам внедрения современных методов управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе стандартов ISO и принципов HACCP. Школа технолога организована совместно с Московским государственным университетом пищевых производств и Союзом производителей пищевых

ингредиентов, в содружестве с ведущими вузами и НИИ пищевой и перерабатывающей промышленности. Каждый слушатель по окончании трехдневного курса получит сертификат о прохождении обучения по программе «Применение ингредиентов в пищевой промышленности».

В специальной зоне ProKonditer в течение трех дней работы выставки будут проходить практические мастер-классы для специалистов кондитерских производств по применению жиров, шортенингов для производства различных типов кондитерских и хлебопекарных изделий. Посетить мастер-классы, организованные при спонсорской поддержке ТД «Солнечные продукты», смогут все гости и участники выставки. 17 марта состоится мастер-класс «Пирог... как много в этом слове для всех кондитеров слилось!» – приготовление пирогов на основе сдобного дрожжевого, слоеного, песочного, бисквитного теста с использованием специализированных маргаринов и жиров ТМ SolPro. Во второй день выставки, 18 марта, пройдет мастер-класс «Выпечка народов мира – калейдоскоп идей»: профессиональные повара представят возможности использования разнообразных ингредиентов при выпечке, адаптированные к российскому рынку сырья. 19 марта состоится мастер-класс «Совместить полезное с приятным!» по выпечке постных изделий с различными добавками и нетрадиционным сырьем.

Одновременно с выставкой Ingredients Russia в павильоне №75 с 17 по 20 марта будет проходить XIII Международная выставка «Молочная и мясная индустрия». На ней будут представлены технологии и оборудование для производства молока и молочных продуктов, а также оборудование и техника для переработки мяса, выращивания, содержания и убоя скота. Гости смогут посетить выставки Ingredients Russia и «Молочная и мясная индустрия» по единому электронному билету. 

CHR HANSEN

Improving food & health

Натуральные красители и красящие ингредиенты Chr.Hansen

- Натуральное происхождение и отличная красящая способность
- Полный спектр оттенков для производства кондитерских изделий, фруктовых наполнителей, напитков, выпечки
- Соответствие ожиданиям потребителей в отношении «здоровых» ингредиентов, полученных из натуральных источников
- Устойчивость к воздействию света и высоких температур
- Региональная сервисная поддержка и профессиональные рекомендации по применению

Информационную и технологическую поддержку вам окажут специалисты компании Chr.Hansen

+7 495 221 05 06
www.chr-hansen.ru





Гость:

Алексей Нечаев,
президент Союза
производителей пищевых
ингредиентов



Беседовала:

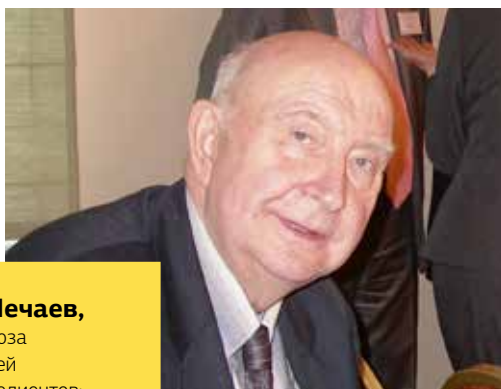
**Елена
Максимова**

**РЫНОК ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ
В РОССИИ СТАЛ АКТИВНО РАЗВИВА-
ТЬСЯ В ПОСЛЕДНИЕ 15–20 ЛЕТ. ТЕМ-
ПЫ ЕГО РОСТА ПРЕВЫШАЮТ СРЕДНИЕ
ПО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ.**



Состояние рынка пищевых ингредиентов

Традиционно основными потребителями пищевых ингредиентов являются мясоперерабатывающая, кондитерская, хлебопекарная, молочная, масложировая, пищево-концентратная отрасли, а также производители безалкогольных и алкогольных напитков, фармацевтическая и косметическая промышленности. Сегодня потребности отечественного рынка в пищевых добавках, ароматизаторах и технологических вспомогательных средствах на 75–80% удовлетворяются за счет импортных поставок. В России представлены практически все мировые производители пищевых ингредиентов, которые открыли здесь свои представительства или имеют дистрибьюторов. По оценке РБК, в среднем доля иностранных производителей является подавляющей и составляет 86%, отечественных – 14%. Российское производство пищевых добавок и ароматизаторов активно развивается. Российские производители ингредиентов стремятся усилить свои позиции на рынке, предлагая конкурентоспособную продукцию в противовес импортной. За



Алексей Нечаев,
президент Союза
производителей
пищевых ингредиентов:

«В России представлены практически все мировые производители пищевых ингредиентов, которые открыли здесь свои представительства или имеют дистрибьюторов. Наши производители ингредиентов стремятся усилить свои позиции на рынке, предлагая конкурентоспособную продукцию в противовес импортной».

последние годы в России были открыты новые предприятия по производству пищевых ингредиентов, некоторые из них – с участием иностранного капитала. С вопросами о ситуации в отрасли пищевых ингредиентов и перспективах ее развития мы обратились к президенту Союза производителей пищевых ингредиентов, д.т.н., профессору Алексею Петровичу Нечаеву.

– Алексей Петрович, каким образом введенное в августе продовольственное эмбарго повлияло на российский рынок ингредиентов для пищевой промышленности?

– Включение пищевых микроингредиентов в перечень продукции, запрещенной к ввозу РФ, согласно постановлению Правительства РФ №77 от 07.08.2014 года, поставило предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности в довольно сложную ситуацию, так как Россия является высоко импортозависимой по данной группе товаров, и основной их поток поступал из стран ЕС, а по некоторым номенклатурам не



Российскому рынку ингредиентов пришлось перестраиваться, ориентироваться на новых поставщиков.

имел аналогов к замещению даже из других стран. Ценой невероятных усилий бизнес-сообщества, компаний производителей пищевой продукции и отраслевых союзов, в том числе Союза производителей пищевых ингредиентов, которые провели большую работу с Минсельхозом РФ, Минпромторгом РФ и Аппаратом Правительства РФ, в кратчайшие сроки удалось достигнуть компромисса по импорту некоторых видов пищевых ингредиентов из перечня, запрещенных к ввозу.

Постановлением Правительства №830 от 20.08.14 года «О внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 07.08.14 года №778» (перечень сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, страной происхождения которых являются Соединенные Штаты Америки, страны Европейского союза, Канада, Австралия и Королевство Норвегия и которые сроком на один год запрещены к ввозу в РФ) из списка исключены биологически активные добавки; витаминно-минеральные комплексы; вкусоароматические добавки; концентраты белков (животного и растительного происхождения) и их смесей; пищевые волокна; пищевые добавки (в том числе комплексные).

Сложившаяся ситуация еще раз подчеркнула высокую импортозависимость российского рынка пищевых ингредиентов и необходимость развития внутреннего производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, а также многокомпонентных смесей и премиксов.

Российскому рынку ингредиентов пришлось перестраиваться, ориентироваться на новых поставщиков из других стран (Китая, Индии и др.), что, конечно, отразилось и на стоимости продукции с учетом изменения логистической цепи поставок, а кризисные явления конца 2014 года, нестабильность валютных курсов привели к последующему удорожанию продукции.

В наиболее сложной ситуации с введением эмбарго оказались производители детского и специализированного питания, так как основные ингредиенты для создания клинического питания, формул заменителей женского молока импортировались из стран ЕС, и аналогов в мире не имели. Сегодня можно сказать, что ситуация отчасти стабилизировалась, но многие российские производители пищевой продукции всерьез озадачились импортозамещением и поиском аналогов европейских ингредиентов.

– *Какие шаги, по вашему мнению, необходимо предпринять, для стабилизации отрасли ингредиентов и развития внутреннего рынка?*

– Стабильное и эффективное функционирование пищевой и перерабатывающей промышленности является первоочередной и важнейшей задачей в настоящее время и в перспективе. Пищевая и перерабатывающие отрасли АПК сегодня находятся не в простых условиях, что связано не только с макроэкономической нестабильностью, растущей конкуренцией на рынке сырья и продовольствия и высокой импортозависимостью продовольственного рынка в целом.

Необходимость наличия в стране собственного развитого производства пищевых микроингредиентов была очевидна и ранее, а события 2014 года стали своеобразным катализатором для принятия решения о подготовке Программы развития производства микроингредиентов (витаминов, ферментных препаратов, про- и пребиотиков, пищевых добавок и ароматизаторов) в Российской Федерации на период до 2025 года. Учитывая, что в последние годы объем применения различных видов пищевых добавок в технологических целях увеличился, глубокое изучение подходов и решений по их производству и развитию сырьевых источников воспроизводства является актуальным и востребованным. И, на наш взгляд, сегодня



Сегодня, когда пищевые ингредиенты играют грандиозную роль в создании продуктов питания, а рынок пищевых ингредиентов стремительно развивается, взаимодействие с отраслевым Союзом стало насущной необходимостью.

Союз производителей пищевых ингредиентов видит своей главной задачей всемерное содействие развитию рынка и производства пищевых ингредиентов в России!

Профессиональные издания

- Каталог "Ингредиенты"
- Журнал "Бизнес пищевых ингредиентов"



Профессиональные конкурсы

- "Ингредиент года" в сотрудничестве с ITE
- СЕРЕБРЯНАЯ КАПЛЯ



115093, г. Москва,
1-й Щипковский пер.,
д.20, оф. 209

т/ф. 8 (499) 787-72-06
www.sppiunion.ru
souz_sppi@mail.ru

имеются все инструменты и есть высокая потребность пищевой и перерабатывающей отрасли АПК в подготовке и реализации данной программы.

Стоит наконец-то осознать, что реализация современных технологических решений в пищевой отрасли невозможна без применения микроингредиентов: пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, функциональных ингредиентов. Мировые тенденции развития производства и использования пищевых ингредиентов связаны с разнообразием их технологических функций, а их применение позволяет создавать широкий ассортимент пищевых продуктов с высоким уровнем качества, так как в современных рыночных условиях продукты должны быть не только вкусными и полезными для здоровья, но и конкурентоспособными. Решению этих задач способствуют инновационные технологии производства и применения микроингредиентов.

Решения по развитию производства микроингредиентов в Российской Федерации лежат в плоскости создания льготных условий для компаний, реализующих инновационные проекты (субсидирование, кредитование проектов по пониженным ставкам, налоговые каникулы и т. д.), в развитии механизмов государственно-частного партнерства, в совершенствовании правовой и нормативной базы производства, в продвижении новых разработок на отечественном рынке. Реализация же планов по развитию отечественного производства пищевых микроингредиентов во многом зависит от коммерциализации достижений науки и заинтересованности в освоении нового бизнеса.

– *Что представляет собой проект Программы развития отрасли пищевых микроингредиентов?*

– Разработка проекта программы осуществляется совместными усилиями двух организаций – Союзом производителей пищевых ингредиентов и ВНИИ пищевых добавок. В основу проекта программы положена Концепция развития отечественного производства пищевых микроингредиентов, разработанная ВНИИПД на период до 2025 года. Программа ставит своей целью:

- 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 отрас-



Развитие отечественного производства пищевых ингредиентов во многом зависит от коммерциализации достижений науки и заинтересованности в освоении нового бизнеса.

ли, 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. Отправными точками в разработке проекта программы стали:

- оценка текущей ситуации с выпуском пищевых микроингредиентов в РФ;
 - анализ объемов импорта за последние годы;
 - оценка темпов роста потребления микроингредиентов в России и за рубежом;
 - анализ тенденций развития производства пищевых ингредиентов;
 - оценка отечественных сырьевых ресурсов для выпуска микроингредиентов;
 - наличие отечественных технологий микроингредиентов и оборудования для их производства, соответствующих мировому уровню;
 - состояние нормативной базы производства микроингредиентов.
- Анализ материалов, имеющихся в распоряжении разработчиков про-

екта программы, показал, что номенклатура и объемы производства пищевых добавок существенно изменились за последние 25 лет. Если в условиях плановой экономики в стране производили 10 наименований пищевых кислот, ряд консервантов, красителей, антиокислителей, гидроколлоидов, эмульгаторов, усилителей вкуса, до 15 видов модифицированных крахмалов, ароматизаторы и ванилин, то в настоящее время, и это необходимо признать, российские производители пищевых ингредиентов в ряде случаев не могут составить конкуренцию иностранным фирмам ни по номенклатуре, ни по объемам выпуска практически по многим группам пищевых добавок. Затраты на импорт пищевых микроингредиентов составляют ежегодно не менее 1 млрд долл. США.

Отечественное производство пищевых микроингредиентов, имея темпы роста выше средних показателей по пищевой промышленности в целом, в основном сконцентрировано на выпуске комплексных пищевых добавок и композиционных ароматизаторов на основе импортных индивидуальных пищевых добавок и баз ароматических веществ, что не решает в целом вопросы импортозамещения.

К числу факторов, сдерживающих развитие отечественного производства микроингредиентов, часто относят отсутствие или недостаток сырьевых источников. Проанализировав доступную информацию, с этим выводом можно частично согласиться. В основном в стране сформировался дефицит сырья для химического синтеза сложных пищевых ингредиентов.

Программа предусматривает правовое признание как таковой отрас-

ли «пищевые микроингредиенты», выбор приоритетных направлений развития отрасли, максимальное использование имеющихся сырьевых ресурсов, организацию (или реанимирование) производства наиболее востребованных пищевых микроингредиентов, создание пилотных технопарков и др.

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.

В число первоочередных задач по реализации программы необходимо отнести следующие мероприятия:

- разработать нормативные акты и закрепить отрасль «пищевые ингредиенты» в правовом отношении за определенным государственным ведомством;
 - внести в соответствующие классификаторы и государственные документы новую отрасль и ее продукцию;
 - разработать и внести изменения (дополнения) в «Государственную программу развития сельского хозяйства и регулирования рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 годы» в части индикаторов и финансового обеспечения подпрограммы по пищевым ингредиентам;
 - осуществить переход агропромышленного комплекса на инновационный путь развития;
 - обеспечить формируемую отрасль высококвалифицированными кадрами.
- Учитывая роль пищевых ингредиентов в создании современных продуктов питания, разработка и реализация Программы развития производства микроингредиентов (пищевые и биологически активные добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства) в Российской Федерации на 2015–2025 годы является важнейшей задачей, поскольку организация отечественного производства пищевых микроингредиентов – одно из приоритетных направлений инновационного развития пищевой и перерабатывающей промышленности и обеспечения продовольственной безопасности нашей страны. ■



Автор: **Емельян Киселев,**
технолог ООО «Фелицата Холдинг»



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

В поисках оптимального сахарозаменителя

Начало использования подсластителей в пищевых продуктах было обусловлено несколькими причинами. Они рассматривались как замена сахара в диабетических товарах: для усвоения большинства полиолов (сахарных спиртов) и интенсивных подсластителей не требуется участие инсулина, поэтому их можно беспрепятственно употреблять диабетикам. Увеличение калорийности рациона и, как следствие, среднего веса жителей развитых стран повлекло за собой распространение сердечно-сосудистых и ряда других заболеваний. В связи с этим возникла необходимость снижения калорийности продуктов повседневного спроса. Сахар, как известно, высококалорийный углевод, и для сокращения поступающих с пищей калорий производители продуктов питания предприняли попытки заместить сахар некалорийными подсластителями. Замещение сахара диктуется и экономическими причинами: используя сахарозаменители, можно сэкономить на стоимости сладости. Вопрос экономии наиболее актуален из вышеперечисленного, причем как для производителей, так и для потребителей. Нынешняя ситуация на российском рынке пищевых продуктов – очередной повод внимательнее присмотреться к ингредиентам, замещающим сахар, стоимость которого растет с огромной скоростью.

До сих пор некоторые потребители и производители считают, что подсластители наносят вред здоровью. Такое отношение обусловлено их синтетическим происхождением. В противовес этому убеждению стоит заметить, что в процессе производства сахара натуральное сырье подвергается множественной обработке химическими растворами, в результате чего становится уже не таким натуральным. Если говорить о подсластителях, то часть из



Замещение сахара диктуется и экономическими причинами: используя сахарозаменители, можно сэкономить на стоимости сладости.

них биологически инертна, то есть вообще не усваивается организмом, а часть – не только не вредна, но и способна оказывать профилактическое действие на желудочно-кишечный тракт.

Речь идет о сукралозе и пребиотических подсластителях на ее основе. Сукралоза является одним из наиболее изученных и безопасных интенсивных сахарозаменителей. Ее получают путем обработки сахара. Сукралоза биологически неактивна, не усваивается организмом человека и в неизменном виде выводится в течение суток. Большое преимуще-

ство сукралозы по сравнению с другими интенсивными подсластителями – ее термостабильность (до +220 °C), устойчивость к воздействию кислоты и хорошая растворимость в воде. Ее сладость составляет примерно 600 сахарных единиц, следовательно, для придания сладкого вкуса ее необходимо вносить в 600 раз меньше, чем сахара. Это неудобно при производстве продуктов, в которых сахар играет не только роль подслащивающего вещества, но и влияет на структуру и объем готового продукта. Однако в безалкогольных напитках, молоч-

ных продуктах, фруктовых и овощных консервах, приправах, соусах и т. д., где основная роль сахара заключается в придании сладкого вкуса, замещение его сукралозой не создает дополнительных технологических трудностей. Хотя и это не является проблемой: производители продуктов со сниженной калорийностью, замещающие сахар по причине его высокой пищевой ценности, компенсируют потерянный объем за счет добавления в рецептуры правильно подобранных подслащивающих веществ, таких как сахарные спирты, в комплексе с интенсивными сахарозаменителями. Правильно подобранные сочетания подсластителей также позволяют экономить на сладости.

Для производства же функциональных продуктов, имеющих профилактическую ценность, были разработаны подсластители, основным компонентом которых являются пребиотики, такие как лактулоза и инулин. Сами по себе эти полисахариды 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 сладость колеблется от 10 до 20 к сахарной, сиропы в 40–50 раз слаще сахара. Такие подсластители делают продукт сладким, наделяют пребиотическими свойствами и позволяют экономить на сладости. Этот вариант выглядит более привлекательным, чем использование сахара. Подозрений в негативном воздействии на здоровье человека возникать не должно: сукралоза вообще не усваивается организмом, а пребиотики – натуральные вещества, которые уже несколько десятков лет используются в производстве функциональных продуктов, благотворно влияющих на состояние желудочно-кишечного тракта. ■



Автор:
Елена
Максимова

ИЗГОТОВЛЕНИЕ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ГЛУБОКОЙ СТЕПЕНИ ПЕРЕРАБОТКИ И НАПИТКОВ, КАК ПРАВИЛО, НЕ ОБХОДИТСЯ (ЗА РЕДКИМ ИСКЛЮЧЕНИЕМ) БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ АРОМАТИЗАТОРОВ.



Ароматизаторы: критерии выбора

Ароматические компоненты в пищевой промышленности используются уже более 50 лет, хотя история ароматики в целом уходит корнями в далекое прошлое: люди с давних времен искали различные способы улучшить вкусовые свойства пищи. Одними из первых ароматизаторов были специи. Они позволяли изменить вкус продуктов, а также дольше сохранить их потребительские качества. Через некоторое время, благодаря смешиванию различных специй, стали появляться многокомпонентные ароматические смеси, в число которых, в частности, входит карри. Сегодня создание ароматизаторов связано с достаточно сложными технологиями. Ими занимаются флейвористы, которые для получения ароматических композиций используют различные методы, в зависимости от вида или агрегатного состояния создаваемых ингредиентов.



Создание ароматизаторов связано с достаточно сложными технологиями.

ЧИСТОТА ЭТИКЕТКИ ИЛИ СТАБИЛЬНОСТЬ АРОМАТА?

Производителям продуктов питания хорошо известно, что ароматизаторы делятся на три основные группы: натуральные, идентичные натуральным или синтетические. Натуральные ароматические вещества получают из природного сырья. Для их изготовления из источника необходимого аромата выделяется эссенция, наличие которой определяет вкус и аромат продукта. Когда мы имеем дело с натуральными ароматизаторами, необходимо учитывать два важных аспекта. Во-первых, согласно российскому законодательству, чистота натуральных веществ в натуральном ароматизаторе должна быть на уровне не менее 90%, а 10% могут в нем составлять примеси натурального произ-



Создание ароматизаторов связано с достаточно сложными технологиями. Для получения ароматических композиций используются различные методы, в зависимости от вида или агрегатного состояния создаваемых ингредиентов.

хождения. Однако эти примеси могут исказить вкус и аромат конечного продукта. Один и тот же натуральный аромат, например клубники, у разных поставщиков может существенно различаться, так как на его вкусоароматические свойства влияют не только технологии изготовления, но и качество исходного сырья. Кроме того, согласно российскому законодательству, для того чтобы указать на этикетке, что при изготовлении продукта использовался натуральный ароматизатор, важно, чтобы он был получен из сырья натурального происхождения, при этом само сырье может не иметь ничего общего с получаемым из него ароматизатором. Например, натуральный ванилин можно получить из феруловой кислоты, которая, в свою очередь, может быть синтезирована из рисовых отрубей.

Идентичные натуральным ароматические компоненты с точки зрения химического состава такие же, как и натуральные, и имеют такой же вкус и аромат. Однако если натуральные синтезируются из природных компонентов, то идентичные получают химическим способом.

Искусственные компоненты получают искусственным способом. Перед тем как разрешить применение в пищевой промышленности, их многократно тестируют. Получают данные ароматизаторы химическим синтезом. В США и Евросоюзе термины «идентичные натуральным» или «искусственные» для обозначения происхождения ароматизатора на упаковке не используются. Категория «вкусоароматические вещества», упомянутая в Европейском определении пищевого ароматизатора, включает в себя только подкатегорию «натуральные вкусоароматические вещества». Американское пищевое законодательство

Идентичные натуральным ароматическим компонентам с точки зрения химического состава такие же, как и натуральные, и имеют такой же вкус и аромат. Однако если натуральные синтезируются из природных компонентов, то идентичные получают химическим способом.

все ароматизаторы, не подпадающие под определение «натуральный», относят к искусственным (artificial). В некоторых случаях использование искусственных ароматизаторов связано с тем, что натуральные не всегда дают чистый аромат. В частности, натуральный ванилин при использовании в ряде рецептов может придать конечному продукту древесные и алкогольные ароматические нотки, что не всегда желательно. Кроме того, свойства натуральных ароматизаторов могут даже при соблюдении производителем ингредиентов технологии быть разными в разных поставках, в случае если изготовитель закупает сырье у разных поставщиков. Наконец, натуральные ароматизаторы значительно дороже идентичных натуральным или искусственным. Тем не менее сегодня потребители в нашей стране все чаще обращают внимание на информацию на упаковке, и у них вызывает недоверие продукция, для изготовления которой использовались искусственные добавки. Например, глутамат

натрия, полученный искусственно, будет прописан на этикетке как добавка E121, что покупателю, скорее всего, не понравится. Поэтому изготовители ингредиентов все чаще используют натуральные источники получения глутамата натрия, например пивные дрожжи. Этикетка, на которой указано, что в состав продукта входят пивные дрожжи, будет выглядеть значительно привлекательнее, чем та, на которой написано, что в изделии содержится добавка E121.

ПРОЦЕСС СОЗДАНИЯ АРОМАТОВ

Изготовление ароматизатора – процесс сложный и многоступенчатый. Сначала флейвористы определяют основные ноты, из которых он состоит, затем подбирают вещества для его создания. Смешав их в определенной пропорции, флейвористы получают профиль будущего аромата. Для придания глубины аромата добавляются различные компоненты в тщательно подобранных про-

порциях. Перед тем как изготовить ароматизатор, происходит отработка аромата на продукте, в котором он будет использоваться. Наконец, ароматизаторам придется то агрегатное состояние, в котором его будет удобнее всего использовать производителю продуктов питания.

Ароматизаторы могут быть жидкими, кристаллическими, пастообразными, эмульсионными и капсулированными. Последние появились на российском рынке не так давно. Их предлагают в основном зарубежные компании, однако и российские тоже научились их изготавливать.

Капсулированные ароматизаторы внешне практически не отличаются от кристаллических, однако ароматические кристаллы в них заключены в капсулу, благодаря которой аромат не выветривается, а сам ароматизатор практически не имеет запаха, пока на капсулу не происходит механического воздействия во время производства продукта. Таким образом, данные ароматизаторы очень удобно хранить, не боясь, что производственное помещение будет наполнено их запахом.

В целом агрегатное состояние не влияет на вкусоароматические свойства вещества, и выбор его зависит от продукта, для производства которого будет использоваться ароматизатор. Для изготовления продуктов глубокой переработки важно, чтобы ароматизатор был устойчивым к термообработке, имел стабильный вкус и аромат на протяжении всего срока годности как самого ароматизатора, так и конечного продукта, и был приятен на вкус в готовом изделии. Как правило, производители ароматизаторов предлагают несколько вариантов одних и тех же ароматов своим клиентам, чтобы у них была возможность выбора в соответствии со своими вкусовыми предпочтениями. ■