

Кондитерская и хлебопекарная промышленность

4 (89) 2021

Аналитика

Потребители стали относиться более избирательно к кондитерским изделиям, обращая внимание на количество сахара и различных добавок. Тенденция вызвана повышенным вниманием к своему здоровью и питанию.

4



Инфографика

В период зерноуборочной кампании цены на пшеницу поползли вверх. Как эта ситуация повлияет на цену хлеба?

18



Мнение эксперта

Для сохранения низких цен на хлеб надо регулировать стоимость не конечного продукта, а его сырьевой составляющей.

20



Посетите нас
на Агропромаш!
Павильон Форум,
стенд FC 040

ВАШ ПАРТНЕР ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА, ГЛАЗУРЕЙ И ЖИРОВЫХ НАЧИНОК.



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

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

Предлагаем Вашему вниманию основные преимущества нашего оборудования:

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

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

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





ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ
ЖИРОВ И МАРГАРИНОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Официальный дистрибьютор - ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»
+7 (47234) 77-100, +7 (980) 32-77-100, food@efko.ru, www.efko-ingredients.ru



на правах рекламы

Содержание

26

Карамель «ДаЕжъ!» ориентирована на молодую аудиторию и уже получила признание как «Товар года 2020» в номинации «Выбор и доверие поколения тинейджеров».



- | | | |
|--|---|---|
| <p>4 Аналитика
Мировой рынок сахаристых кондитерских изделий: перспективы и новые возможности для российских компаний</p> <p>12 Технологии
Как выбрать экономичные и безопасные масла и смеси для приготовления блюд во фритюре</p> <p>16 IT-технологии
Современные методы комплектации заказов на предприятиях хлебопекарной промышленности</p> <p>18 Инфографика
Что повлияет на цену хлеба в 2021-2022 годах?</p> <p>20 Мнение эксперта
Алексей Лялин:
«Рост цен на хлеб – обычная рыночная история»</p> | <p>24 Рецепттура
Уникальные рецепты и мультисенсорика. Возможности цветных шоколадов и глазурей от Barry Callebaut</p> <p>26 Фоторепортаж
«ДаЕжъ!» для молодежи, или рецепты успеха кондитерской фабрики</p> <p>32 Ингредиенты
Коллекция хлебобучочных рецептов для последователей здорового образа жизни</p> <p>34 История создания
эквивалентов масла какао</p> <p>38 Наука и производство
Ферментные препараты – функциональные и эффективные заменители пищевых добавок с индексом Е</p> | <p>42 Открытая сфера
За что любят «Журавлей» на Брянщине?</p> <p>44 Открытая сфера
Агропромышленные компании готовы поддерживать развитие отраслевых СМИ и блогов</p> <p>46 Оборудование
Технологии, которые позволяют сократить падение производства</p> <p>50 Событие
«Сладкий» и «горячий» салоны выставки «Агропродмаш»</p> <p>52 «КонфиТур»: производители
ищут точки роста</p> <p>54 Со сном по жизни</p> |
|--|---|---|

Сфера

хлебопечение / кондитерская сфера
(кондитерская и хлебопекарная
промышленность) №4 (89) 2021

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.

Издатель:
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»
Адрес редакции:
Россия, 197101, Санкт-Петербург,
ул. Мира, д. 3, литера А, помещение 1Н,
тел./факс: +7 (812) 245-67-70,
www.sfera.fm

Управляющий:
ИП Алексей Павлович Захаров
Руководитель отдела
продаж и маркетинга:
Елена Николаева
e.nikolaeva@sfera.fm
Реклама:
Надежда Антимонова
n.antimova@sfera.fm
Екатерина Неретина
e.neretina@sfera.fm
Юлия Мельникова
u.melnikova@sfera.fm
Дарья Русина
d.rusina@sfera.fm
Юлия Прикладовская
u.prikladovskaya@sfera.fm
Елизавета Дьячкова
e.dyachkova@sfera.fm

Редактор:
Татьяна Голубцова
t.golubtsova@sfera.fm
Дизайн и верстка:
Анна Писанова
a.pisanova@sfera.fm
Корректор:
Лариса Торопова

Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 4 раза в год. Использование информационных и рекламных материалов журнала возможно только с письменного согласия редакции. Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком **Р**, публикуются на коммерческой основе. Материалы, отмеченные значком **КХП**, являются редакционными. Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции. В журнале использованы фотографии, предоставленные компаниями или героями публикаций, а также фото с платных фотостоков www.freepik.com, www.shutterstock.com

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс». Подписано в печать: 24.09.21. Заказ №1295. Тираж: 3 000 экз.





ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ
К НАМ НА
SNACKTECH 21



г. Санкт-Петербург
19 августа 2021 г.

Технологические
решения для
нанесения
покрытия,
транспортировки
и распределения
продукта,
разработанные
для вашего
бизнеса

Идеально подходят для:

- Снеков
- Готовых пищевых продуктов
- Картофеля фри
- Свежих продуктов
- Кормов для животных
- Смесей из орехов и сухофруктов
- Крекеров
- Кондитерских изделий



Мы разрабатываем индивидуальные технические решения для различных сфер производства.

Объединяем ведущих производителей оборудования для нанесения покрытия и транспортировки в пищевой и других отраслях промышленности. Своими решениями мы задаём стандарты производительности, эффективности и безопасности при производстве продукта высочайшего качества. Для любой задачи Вашего производства мы с радостью подберём наилучшее техническое решение.

реклама



Подготовила:

Татьяна

Голубцова,
редактор журнала
«Кондитерская
и хлебопекарная
промышленность»

Обзор подготовлен
на основе
статистического
отчета Федерального
центра развития
экспорта
продукции АПК
Минсельхоза России
«Агроэкспорт»



МИРОВОЙ РЫНОК САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ: ПЕРСПЕКТИВЫ И НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ РОССИЙСКИХ КОМПАНИЙ

В большинстве стран мира наблюдается увеличение потребления сахаристых кондитерских изделий, к которым относятся безе, карамель, зефир, конфеты, муссы и т. д. Производители расширяют ассортимент своей продукции, включая функциональные ингредиенты, органические травяные начинки, тропические фрукты, ореховые и экзотические ароматизаторы, чтобы удовлетворить быстро меняющийся потребительский спрос. Одной из наиболее популярных тенденций, которая дополнительно формирует спрос на сахаристые кондитерские изделия, является традиция дарить упакованные подарочные наборы с конфетами или прочими изделиями на праздники и мероприятия.

Мировой рынок

Для начала давайте рассмотрим потребности и особенности каждого из регионов, с которыми сотрудничает Россия.

Страны Азии. Азиатский регион считается одним из лидеров по потреблению сахаристых кондитерских изделий и по прогнозам экспертов благодаря Китаю, Японии и Индии останется им в ближайшие пять лет. В странах данного региона пользуются высоким спросом изделия в упаковках ярких цветов, а также с необычными вкусами. Леденцы, карамель и ирис являются наиболее популярными категориями. Са-

харистые кондитерские изделия пользуются большой популярностью среди молодежи, а производители постоянно меняют и расширяют ассортимент продукции под запросы потребителей.

Страны Европы. Данный регион является вторым по потреблению и емкости рынка сахаристых кондитерских изделий. Развитые сети розничной торговли и каналы электронной коммерции, которые предлагают большой ассортимент сладостей, в том числе и импортных, а также постоянное расширение производителями линейки своей продукции поддержи-

вают высокий спрос в европейских странах на данную категорию кондитерских изделий. Большим спросом пользуются органические изделия и товары без глутена, без добавления искусственных красителей и с минимальным содержанием вредных веществ. Наиболее популярными видами сахаристых кондитерских изделий являются леденцы, ирис.

Страны Африки. Африканский регион также демонстрирует высокие показатели потребления данной категории продуктов. Леденцы, карамель и мармелад являются наиболее популярными видами

100
years

SOLLICH

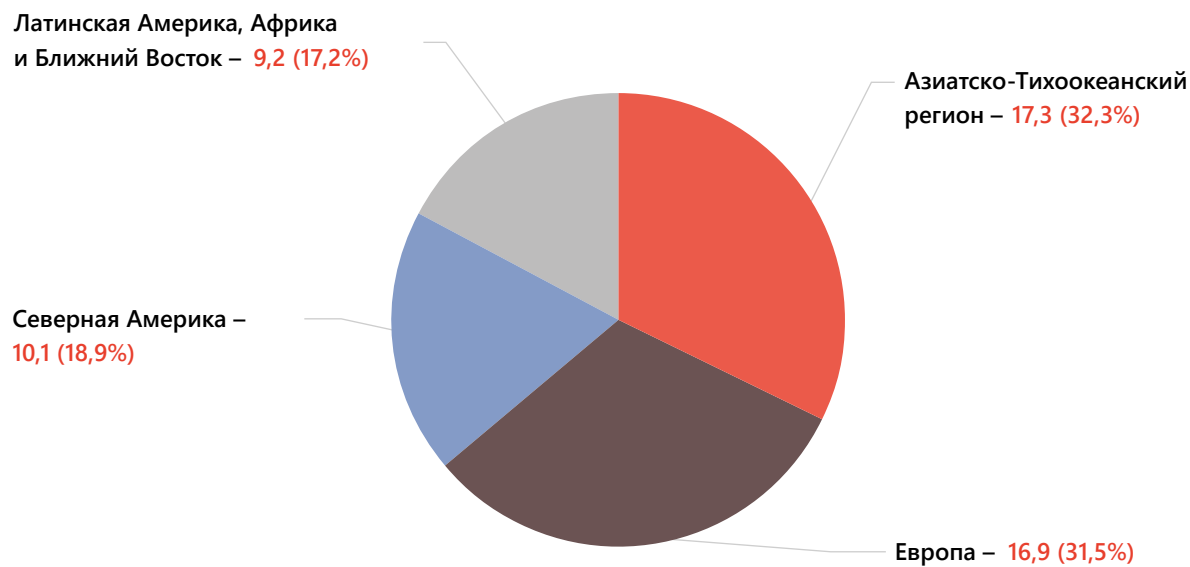
PERFECT ASSEMBLY



SOLLCOCAP®
www.sollich.com

UNIQUE FOR YOUR NEEDS

Схема 1. Региональная структура рынка сахаристых кондитерских изделий, 2020 год, млрд долл. США



Источник: EMIS, FAO, USDA

Таблица 1. Требования к физико-химическим показателям ЭМК из ГОСТ Р 54054-2010

	Леденцы	Ирис и карамель	Жевательная резинка и желейные конфеты	Мятные леденцы	Медицинские сахаристые КИ	Прочие виды
Азиатско-Тихоокеанский регион	4,9	4,5	3,1	2	1,8	0,8
Европа	4,5	3,5	3,3	2,8	2,0	0,8
Северная Америка	2,5	2,4	2,4	1,3	0,8	0,7
Латинская Америка и Африка	2,5	2,0	1,7	1,5	0,8	0,7
Итого	14,4	12,4	10,5	7,8	5,4	3,0

сладостей в данных странах, при этом производители ориентируются на детей и молодежь, стараясь выпустить продукцию, которая придется им по вкусу.

Страны Ближнего Востока. Спрос на кондитерские изделия в странах Ближнего Востока демонстрирует высокие показатели и продолжает увеличиваться. Лидерами по потреблению сахаристых кондитерских изделий являются Саудовская Аравия и ОАЭ. Потребители уделяют особое внимание изделиям с низкой калорийностью и минимальным содержанием сахара, отдавая предпочтение изделиям на основе фруктов и заменителя сахара, поскольку в большинстве стран региона сахарный диабет является одним из самых распространенных заболеваний. Повышенный спрос также отмечается на премиальные конфеты и десерты, потребите-

ли высоко ценят изделия ручной работы и готовы платить больше за уникальность и высокое качество.

Объемы мирового рынка

В 2020 году мировой рынок кондитерских изделий (КИ) оценивался в размере 199,8 млрд долл. США. За 2016–2020 годы, кроме 2020-го, рынок кондитерских изделий в стоимостном выражении имел положительную динамику со среднегодовым темпом роста в 3,2%. Мировой рынок сахаристых КИ по итогам 2020 года составил 53,5 млрд долл. Несмотря на то, что пандемия увеличила потребительский спрос на кондитерские изделия, режим самоизоляции, сбои в логистике и остановка производства оказали сильное влияние на рынок, который по отношению к 2019 году показал снижение на 5%.

22,6 %

По прогнозам, к 2025 году мировой рынок сахаристых кондитерских изделий увеличится на 22,6% и составит 65,6 млрд долл.

По прогнозам, к 2025 году мировой рынок сахаристых кондитерских изделий увеличится на 22,6% и составит 65,6 млрд долл.

В структуре мирового рынка сахаристых КИ в 2020 году наибольшую долю (26,8%) занимала категория «леденцы», объем которых составил 14,4 млрд долл. США. На категорию «ирис и карамель» приходилось 23,1% (12,4 млрд долл.). Среди всех рассматриваемых категорий за период 2016–2020 годов наибольшие среднегодовые темпы роста продемонстрировал рынок леденцов (4,1% в год), ирисок и карамели (3,0%), медицинских сахаристых КИ (2,4%).

Большая часть рынка сахаристых КИ, а именно 32,3%, в 2020 году приходилась на Азиатско-Тихоокеанский регион, объем рынка которого составил 17,3 млрд долл. Практически такая же доля приходилась на страны Европы (31,5%). Объем рынка Северной Америки составил 10,1 млрд долл. (18,9%). Доля стран Латинской Америки, Африки и Ближнего Востока в 2020 году была 17,2%.

178,6 млн \$

Российский экспорт в 2020 году, по данным ITC Trade Map, увеличился до 178,6 млн долл., что соответствует 14-му месту в рейтинге мировых экспортеров сахаристых кондитерских изделий.

Мировой импорт сахаристых кондитерских изделий

Мировой импорт сахаристых кондитерских изделий в 2020 году составил 10,6 млрд долл., увеличившись по сравнению с 2016-м на 1,4% в стоимостном выражении (среднегодовые темпы роста – 0,3%). При этом в натуральном выражении мировой импорт в 2020 году снизился относительно 2016-го на 2,5% и составил 3 399,1 тыс. т (среднегодовые темпы падения – 2,5%).

Практически пятая часть всего импорта сахаристых КИ в 2020 году пришлось на США (18,9% в стоимостной структуре мирового импорта). Также в топ-5 крупнейших импортеров вошли Германия (6,9%), Великобритания (5,6%), Нидерланды (4,0%) и Канада (3,7%).

Россия вышла на 14-е место в рейтинге крупнейших импортеров, закупив 68,5 тыс. т сахаристых кондитерских изделий стоимостью 174,5 млн долл. (1,6%).



МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

30.01.-02.02.2022

NEW: ProSweets @home



PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY



PACKAGING AND PACKAGING MATERIALS



RAW MATERIALS AND INGREDIENTS



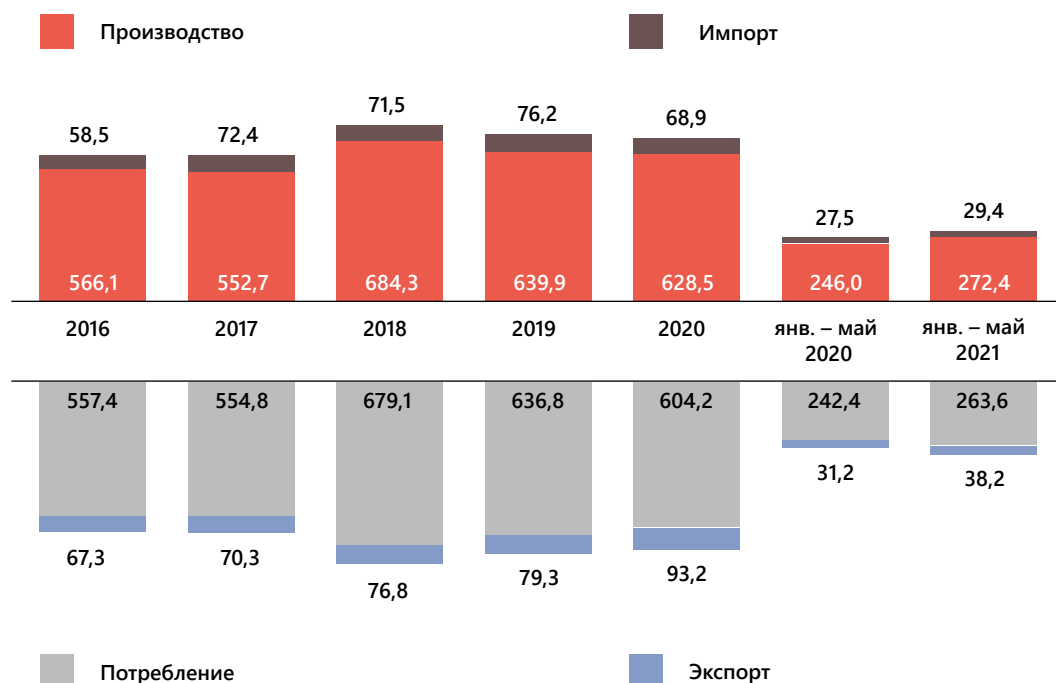
OPERATING EQUIPMENT AND AUXILIARY DEVICES



Представительство
Кельнmesse в России:
ООО „Центр информации
немецкой экономики“
121087 Москва
Береговой проезд, д. 5а, к. 1
a.shelkova@koelnmesse.ru
www.koelnmesse.ru



Схема 2. Баланс российского рынка сахаристых кондитерских изделий, тыс. т



Источник: ФТС России, Росстат

Мировой экспорт сахаристых кондитерских изделий

В 2020 году экспорт сахаристых кондитерских изделий составил 10,7 млрд долл. США, снизившись по сравнению с 2016-м на 0,2 млрд долл. За данный период экспорт сахаристых КИ снизился на 1,8% в стоимостном выражении (среднегодовые темпы падения – 0,5%). В натуральном выражении снижение мирового экспорта составило 7,9% (среднегодовые темпы падения – 2,0%).

Ведущими экспортерами сахаристых кондитерских изделий в 2020 году были Германия (12,2% в стоимостной структуре мирового экспорта), Китай (8,1%), Мексика (6,3%), Нидерланды (5,9%) и Бельгия (5,6%).

Российский экспорт в 2020 году, по данным ITC Trade Map, увеличился до 178,6 млн долл., что соответствует 14-му месту в рейтинге мировых экспортеров сахаристых кондитерских изделий.

Российский рынок сахаристых кондитерских изделий

Российский рынок сахаристых КИ за 2016–2020 годы имел неоднозначную динамику, с 2019 года наблюдается тенденция к снижению объемов потребления сахаристых кондитерских изделий. В 2019 году объем потребления продукции составил 636,8 тыс. т, что на 6,2% ниже уровня 2018-го. По итогам 2020 года потре-

88,6%

Уровень
самообеспеченности
сахаристыми кондитерскими
изделиями на российском
рынке по итогам 2020
года составил 88,6%.
Остальные потребности
рынка восполняются за счет
импортной продукции.

ние сахаристых кондитерских изделий на внутреннем рынке снизилось еще на 5,1% (до 604,2 тыс. т). За январь–май 2021 года потребление на российском рынке составило 263,6 тыс. т (+8,7% к аналогичному периоду 2020-го). В 2020 году российскими предприятиями было произведено 628,5 тыс. т сахаристых КИ, что на 1,8% ниже 2019-го.

За пять месяцев 2021 года производство выросло на 10,7% и составило 272,4 тыс. т. В числе крупнейших российских производителей сахаристых КИ можно выделить предприятия, имеющие многопрофильную структуру производства с широким ассортиментом выпускаемых изделий: ООО «КДВ Воронеж», ОАО «Кондитерский концерн Бабаевский», ООО «МАРС», ООО «Мон'Дэлис Русь», ЗАО «Ферреро Россия» и др.

Уровень самообеспеченности сахаристыми кондитерскими изделиями на российском рынке по итогам 2020 года составил 88,6%. Остальные потребности рынка восполняются за счет импортной продукции.

Потребление сахаристых КИ на душу населения в России сократилось и в 2020 году составило 4,13 кг на человека.

Российский импорт и экспорт сахаристых кондитерских изделий

Российский импорт сахаристых кондитерских изделий по итогам 2020 года в натуральном выражении составил 68,9 тыс. т, что на 9,6% ниже 2019-го. В стоимостном выражении объем импорта в 2020 году также показал снижение на 9,3% (до 174,7 млн долл.). За январь–май 2021 года на российский рынок было импортировано 29,4 тыс. т продукции (+6,9% к аналогичному периоду 2020-го) на общую сумму 77,6 млн долл. (+10,7%).



HEBENSTREIT

ENGINEERED WAFERS AND SNACKS

Наша цель – Ваш успех

Как опытный производитель
первоклассного оборудования для
производства высококачественных
вафель и экструдированных
продуктов, мы реализуем Ваши
идеи на производстве.



производство вафель



производство экструдатов



www.hebenstreit.de



Вячеслав Лашманкин,
исполнительный директор
Ассоциации предприятий
кондитерской промышленности
«Асконд»:

«Россия имеет большое преимущество для наращивания экспорта, потому что у нас есть рецептуры традиционных кондитерских изделий, таких, например, как зефир или пастила, которые начинают пользоваться все большим спросом в мире. Развитие экспорта также зависит от развития производства функциональных сахаристых кондитерских изделий: это освежители для рта, пастилки от кашля, леденцы с витаминами и т. д. Стремление людей к заботе о своем здоровье приводит к увеличению интереса к данной категории, и потенциал производителей зависит от их стремления следовать за мировыми трендами».

По итогам 2020 года в числе ключевых поставщиков сахаристых КИ на российский рынок можно выделить Германию (15,2%), Казахстан (10,3%), Китай (9,2%), Италию (9,0%), Турцию (7,0%). На топ-10 стран в 2020 году пришлось 78,2% российского импорта сахаристых кондитерских изделий.

В 2020 году объем поставок российской продукции на зарубежные рынки составил 93,2 тыс. т, что на 17,5% выше 2019-го. Экспортная выручка в 2020 году составила 181,3 млн долл. (+2,1%). За январь–май 2021 года, согласно данным ФТС России, было экспортировано 38,2 тыс. т продукции на общую сумму 76,2 млн долл. (+22,4% и +17,4% к аналогичному периоду 2020-го соответственно).

Ключевыми потребителями российской продукции в 2020 году были Казахстан (22,0%) и Беларусь (19,2%). В 2019–2020 годах также начались поставки продукции в Бельгию, Сенегал, Бурунди, Сингапур и др.

Потенциал поставок сахаристых кондитерских изделий из России

На протяжении последних нескольких лет наблюдается устойчивая положительная динамика экспорта сахаристых кондитерских изделий, что позволило России по результатам 2020 года подняться на 14-е место в рейтинге крупнейших экспорте-

Как пандемия COVID-19 повлияла на производство и продажи кондитерских сахаристых изделий:

- увеличила спрос на товары с длительными сроками хранения, простимулировав спрос на кондитерские изделия;
- считается, что продукция с содержанием сахара поднимает настроение, поэтому многие потребители в больших количествах закупают различные кондитерские изделия, чтобы скрасить пребывание на самоизоляции;
- электронная коммерция стала популярным каналом сбыта продукции;
- потребители стали относиться более избирательно к кондитерским изделиям, обращая внимание на количество сахара и различных добавок; данная тенденция вызвана повышенным вниманием к своему здоровью и желанием следить за питанием.

ров сахаристых кондитерских изделий. В совокупности с текущими тенденциями мирового импорта российский экспорт сахаристых кондитерских изделий может достигнуть 150 тыс. т (300 млн долл. США).

В качестве ключевых направлений сбыта российских сахаристых кондитерских изделий следует рассматривать Китай и страны СНГ (в первую очередь, Казахстан, Беларусь, Азербайджан) – рынки, которые характеризуются устойчивым спросом на российскую продукцию. Также высокий спрос на сахаристые кондитерские изделия наблюдается в странах Азии (Южная Корея, Япония) и Персидского залива (Саудовская Аравия, ОАЭ). Перспективными являются рынки стран Африки (ЮАР, Марокко, Египет, Уганда).

Как стать экспортером сахаристых кондитерских изделий?

Сахаристые кондитерские изделия (код ТН ВЭД 1704) не входят в список подконтрольной продукции. Данный факт свидетельствует о том, что процедура доступа на внешние рынки не применяется и оформление на экспортные партии ветеринарного / фитосанитарного сертификата не требуется. В этом случае ответственным ведомством в Российской Федерации, осуществляющим контроль за выпуском и обращением кондитерских изделий, является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).

Перед экспортом любой пищевой продукции, в том числе сахаристых кондитерских изделий, необходимо изучить законодательство потенциальной страны. На территории Российской Федерации также имеются нормативно-правовые акты, распространяющие свое действие на регулирование сахаристых КИ. Среди актов, имеющих отношение к сахаристым кондитерским изделиям, можно выделить:

- ГОСТ Р 53041-2008 – национальный стандарт Российской Федерации «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства»;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «Требования к безопасности пище-

Таблица 2. Основные страны-покупатели сахаристых кондитерских изделий из России, 2020 год

Страна	Тыс. т	Млн долл. США	Доля в стоимостном выражении, %
Казахстан	22,6	39,9	22,0%
Беларусь	14,5	34,9	19,2%
Китай	8,2	14,5	8,0%
Азербайджан	9,9	13,5	7,5%
Украина	6,6	11,4	6,3%
Германия	2,4	8,5	4,7%
Узбекистан	3,0	7,3	4,0%
Таджикистан	5,8	6,0	3,3%
Монголия	3,2	6,0	3,3%
Киргизия	3,0	6,0	3,3%
Прочие страны	9,1	23,1	12,8%
Итого	93,2	181,3	100,0%

вых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012).

Наряду с требованиями, предъявляемыми Российской Федерацией, а также странами-импортерами к сахаристым кондитерским изделиям, стоит обратить внимание на стандарты Codex Alimentarius – свод международных стандартов на пищевые продукты, руководящих принципов и кодексов практики, главной целью которых является защита здоровья потребителей и обеспечение справедливой практики в торговле продуктами питания. К таким можно отнести:

- Общий стандарт на маркировку фасованных пищевых продуктов CXS 1-19859;
- Общий стандарт на пищевые добавки CODEX STAN 192-19951.

В мировой практике стандарты кодекса являются добровольными для применения членами-участниками, однако многие страны применяют их в качестве основы для национального законодательства. Стандарты кодекса основаны на достоверных научных данных, предоставленных независимыми международными органами по оценке рисков или на специальных консультациях, организованных ФАО и ВОЗ.

Члены Всемирной торговой организации (ВТО), желающие применять более строгие меры по безопасности пищевых продуктов, чем требования, установленные кодексом, должны это научно обосновать. Отказ либо не-предоставление научно обоснованных доказательств страной – участницей ВТО, принявшей более жесткие требования, свидетельствует о противоречии мер положениям ВТО. Одновременно с этим не стоит забывать о законах и административных процедурах, применяемых в индивидуальном порядке каждой страной. **КХН**

Моя ERP-система. Упрощает мне принятие решений.

Принятие правильных решений – это сейчас самое главное для любого хлебопекарного и кондитерского предприятия. Подробные отчеты, фактические данные из производства, развитие ситуации с заказами: CSB-System обеспечивает Вам необходимую прозрачность по нажатию кнопки. Для надежного принятия решений, даже в ненадежные времена.

Больше информации о
наших решениях:
www.csb.com





Компания:
РУСАГРО Масло

Офисы в городах:
Москва, Саратов, Новосибирск,
Екатеринбург
Тел.: 8 (800) 700-79-00
www.solpro.ru

Авторы:

Т.А. Духу,

к.т.н., менеджер по
разработке кондитерских
изделий;

А.В. Ванчикова,

технолог сопровождения
продаж



Как выбрать экономичные и безопасные масла и смеси для приготовления блюд во фритюре

Забота о здоровье нации способствовала принятию Технического регламента на масложировую продукцию РФ, в котором впервые прописаны требования по ограничению содержания вредных для человеческого организма транс-изомеров жирных кислот. Но практическое решение этой задачи связано с необходимостью изменения используемого сырья в пользу импортного пальмового масла. Так как в нашей стране пальма не растет, то акцент нужно делать на развитие тех сельскохозяйственных культур, которые выращиваются традиционно в России, но имеют качественно новые свойства, позволяющие сокращать содержание транс-изомеров в пищевых продуктах.

Таким видом сырья является высокоолеиновое подсолнечное масло (ВОМ), объемы производства которого наращиваются в России с каждым годом. Основное направление использования высокоолеинового подсолнечного масла в компании «Русагро» – это фритюрные смеси, выпускаемые под брендом SOLPRO.

В настоящее время приготовление продуктов во фритюре получило широкое распространение в сетях быстрого питания. Особый вкус и аромат, золотистая корочка пирожков, пончиков, картофеля-фри, чипсов и прочих снеков привлекают широкий круг потребителей.

В результате на высокоолеиновом подсолнечном масле (ВОМ) можно было пожарить почти 40 порций картофеля фри в отличие от рапсового (27 порций) и подсолнечного (22 порции).

Требования к фритюрным маслам

С целью сохранения пищевых и вкусовых достоинств и биологической ценности фритюрных масел при применяемых высокотемпературных обработках пищи к ним предъявляются специальные требования не только по качеству, но и по составу. Согласно современным представлениям идеальное масло для жарения должно быть, с одной стороны, низко насыщенным, но с высоким содержанием олеиновой кислоты (до 90%) и с очень низким содержанием линоленовой кислоты (не более 1,0%). При выборе фритюрного

Рисунок 1. Влияние вида растительного масла на количество обжарок

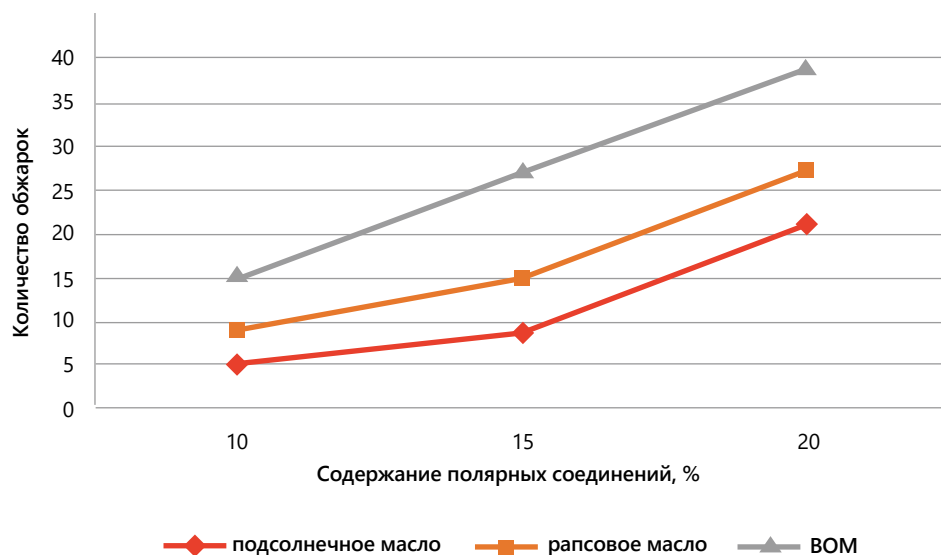


Таблица 1. Результаты тестирования в качестве фритюра смесей масел (с добавлением пищевой добавки E 900) и BOM

Показатели	Смесь подсолнечного и высокоолеинового масел + пеногаситель	Смесь подсолнечного, высокоолеинового и рапсового масел + пеногаситель	Масло подсолнечное для фритюра, смесь антиоксидантов, пеногаситель	Высокоолеиновое подсолнечное масло 100%
Температура дымообразования, °С	260	252	245	265
Окислительная устойчивость при 120 °С, час.	6,0	4,2	7,0	9,2
Перекисное число после 60-й обжарки, O ₂ /кг, моль	2,2	2,6	2,4	3,0
Анизидиновое число после 60-й обжарки	57,2	59,5	55,2	49,2
Кислотное число после 60-й обжарки, КОН/г, мг	0,36	0,3	0,34	0,37

масла важным показателем, характеризующим «запас прочности» при действии высоких температур, является окислительная устойчивость масла.

С целью контроля качества фритюрного масла во время его использования оценивают органолептические (вкус, цвет, запах) и физические (температура дымообразования, пенообразование) показатели. Важными характеристиками процессов окислительной порчи фритюра являются также содержание свободных жирных кислот, которое в условиях ресторанов быстрого питания контролируется с помощью индикаторных тест-полосок, и общее содержание

В настоящее время широкое применение в качестве рецептур фритюрных смесей находят комбинации жидких масел – подсолнечного, высокоолеинового подсолнечного и рапсового в различных соотношениях.

полярных соединений – оно измеряется портативным прибором.

В условиях лабораторных исследований мы имеем возможность более глубокого изучения негативных процессов во фритюрном масле с помощью определения кислотного, перекисного и анизидинового чисел.

Что показали лабораторные исследования?

На базе инновационного центра «Рус-агроМасло» в г. Саратов было проведено сравнительное тестирование жидких природных масел в качестве фритюрных жиров в чистом виде. Проводилась обжарка картофеля-фри одинаковыми порциями (по 450 г) через равные промежутки времени. При этом температура фритюра поддерживалась на уровне 170–175 °С.

На рис.1 наглядно видна зависимость «длительности жизни» фритюра от вида используемого масла. Испытания останавливали при значении содержания полярных соединений в масле 20%. Наибольшее количество обжарок без снижения качества фритюра и готового продукта удалось провести на высокоолеиновом подсолнечном масле.

В результате на высокоолеиновом подсолнечном масле (BOM) можно было пожарить почти 40 порций картофеля фри в отличие от рапсового (27 порций) и подсолнечного (22 порции).

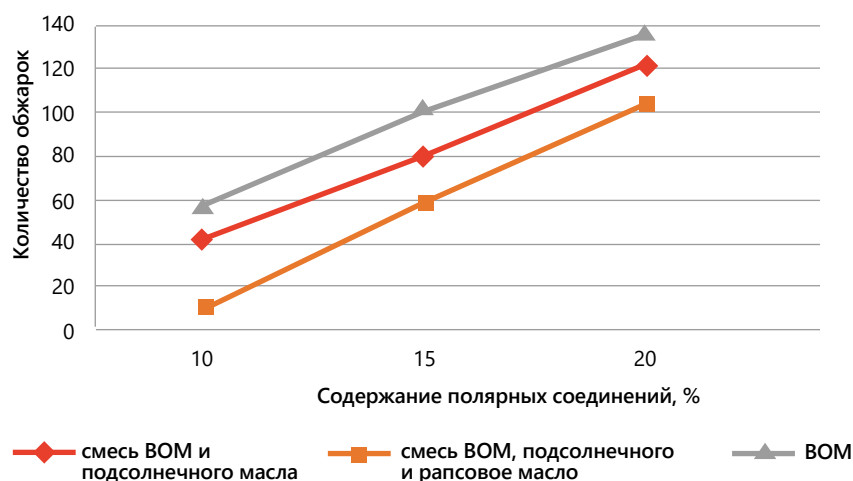
Как выбрать фритюрную смесь?

При выборе фритюрной смеси потребитель ориентирован на возможность максимально долгосрочного ее использования в своем производственном цикле без снижения качества готового продукта. Обеспечивается увеличение «срока жизни» фритюра за счет природных свойств используемых в рецептуре масел, а также с помощью различных пищевых добавок (пеногасителей, антиоксидантов, комплексообразователей).

В настоящее время широкое применение в качестве рецептур фритюрных смесей находят комбинации жидких масел – подсолнечного, высокоолеинового подсолнечного и рапсового в различных соотношениях.

В инновационном центре «РусагроМасло» в г. Саратов были проведены сравнительные тестирования фритюрных смесей и BOM с определением физико-химических показателей после длительного температурного воздействия. Перед началом тестирования были определены показате-

Рисунок 2. Влияние состава фритюрного масла на количество обжарок



◀ количество порций картофеля, обжаренного до достижения 20% полярных соединений во фритюре различного состава (с добавлением пищевой добавки Е 900)

Если сравнить значения количества обжарок на BOM (рис. 1) и BOM с E900 (рис. 2), то увидим, что пеногаситель увеличивает количество обжарок в 3,6 раза.

Вязкость и качество масла

Важным показателем фритюрных масел, влияющим на впитываемость жира, является их вязкость. Вязкость жира обусловлена внутренним трением между липидами, которые составляют его. На вязкость масел влияет также содержание восков, которые представляют собой сложные эфиры высших одноатомных спиртов и высших жирных кислот.

В инновационном центре проведены исследования по влиянию температуры на вязкость различных жидких масел и их смесей. С целью установления влияния восков на вязкость подсолнечное масло брали двух видов с разной степенью обработки – РДО (рафинированное дезодорированное отбеленное) и РДВ (рафинированное дезодорированное вымороженное).

Из данных табл. 2 видно, что чем ниже температура, тем больше влияние восков на вязкость подсолнечного масла и тем больше разница значений вязкости подсолнечного масла РДО и РДВ. Вязкость высокоолеинового подсолнечного масла РДВ при 20 °С почти на 23% больше, чем у масла подсолнечного РДВ, что объясняется влиянием жирнокислотного и триглицеридного состава масел. В смесях влияние восков на вязкость проявляется в меньшей степени, так как меньше их содержание. Но можно также предположить, что это влияние более широкого разнообразия триглицеридного состава фритюрной смеси.

Вывод

Из многих масел наиболее соответствует требованиям идеального фритюрного масла высокоолеиновое подсолнечное масло (BOM). Его главная ценность и выгодное отличие от других растительных масел – высокое содержание олеиновой кислоты, положительно влияющей на здоровье человека. ■

Таблица 2. Результаты тестирования в качестве фритюра смесей масел (с добавлением пищевой добавки Е 900) и BOM

Наименование масел и фритюрных смесей	Кинематическая вязкость при разных температурах, мм ² /с						Содержание восков, ppm
	-10 °С	+5 °С	+20 °С	+50 °С	+70 °С	+90 °С	
Масло подсолнечное РДО	207,2	160,8	79,2	24,9	14,7	9,8	247
Масло подсолнечное РДВ	168,1	142	70,6	24,2	14,6	9,8	-
Масло подсолнечное высокоолеиновое РДВ	243,6	195,7	92	28,8	16,6	10,7	-
Смесь 37505 с РДО	209,5	167,5	78,2	25	14,7	10,3	188
Смесь 37505 с РДВ	208,3	159,5	78,2	25,8	15,2	10,2	-

ли окислительной устойчивости всех образцов. И здесь можно отметить, что у чистого BOM этот показатель значительно выше, чем у смесей.

Как следует из табл. 1, значительных отличий по показателям перекисного и кислотного чисел между образцами выявлено не было. Однако при оценке содержания вторичных продуктов окисления минимальное значение было отмечено при использовании высокоолеинового подсолнечного масла в чистом виде – значение анизидинового числа после 60-й обжарки на 10 единиц ниже, чем при использовании смесей масел с добавлением пеногасителя.

Также были проведены тестирования двух фритюрных смесей и высокоолеинового подсолнечного масла с добавлением пищевой добавки Е900 с целью установления «срока жизни» фритюра.

Из рис. 2 видно, что количество обжарок на 14% больше у смеси из обычного подсолнечного и высокоолеинового подсолнечного масла, чем у смеси, в составе которой доля BOM уменьшена за счет добавления рапсового масла.

Фритюрные смеси SOLPRO устойчивы к пенообразованию, дымообразованию и процессам полимеризации; сохраняют свойства обжариваемого продукта (сочность, вкус, структуру); имеют длительный период использования.

Смеси SOLPRO применяют в кондитерском производстве и в HoReCa для обжарки пончиков, донатсов, берлинеров, пирожков и других подобных изделий; для приготовления картофеля фри и снеков; для обжарки курицы, куриных нагетсов и стрипсов; для предварительной обжарки картофеля методом ParFry. Компания предлагает своим партнерам 100-процентное высокоолеиновое подсолнечное масло (BOM); масло для фритюра (масло подсолнечное и пищевые добавки); трехкомпонентные смеси (BOM, подсолнечное масло, рапсовое масло и/или пальмовый олеин); двухкомпонентные смеси (BOM, подсолнечное масло) в различных упаковках от 6,9 кг и до налива в автоцистерны.



ВЫСТАВКА «ПЕКАРЬ И КОНДИТЕР»

17 - 19 НОЯБРЯ 2021 г.
Москва, ВДНХ,
павильон № 55 и № 40 «Школа пекарей»

Приглашаем предпринимателей, руководителей, пекарей, кондитеров и других специалистов, всех, чьи профессиональные интересы и жизнь связаны с хлебопекарным и кондитерским делом.



Экспозиция
«Пекарь и кондитер»

Деловая программа
и мастер-классы

III Фестиваль
«Российский пряник»



Черноморский Кубок
по хлебопечению
«Хлеб без границ»

XXI Кубок России
по хлебопечению

Второй Кубок Москвы
по хлебопечению

КОНТАКТЫ ОРГКОМИТЕТА:

+7(495)755-50-35/38, WhatsApp: +7 926 081-70-34, соцсети: @rospikofficial,
e-mail: info@rospik.ru, www.breadbusiness.ru



CSB-SYSTEM

Компания:**ООО «ЦСБ-Систем»**

115054, Россия, г. Москва,
ул. Валовая, 30, этаж 2, пом. III
Тел.: +7 (495) 641-51-56
E-Mail: info.ru@csb.com
www.csb.com

Авторы:**Герман Шальк,**

член правления и директор
по продажам CSB-System SE

Сергей Бувеч,

менеджер по продажам
ООО «ЦСБ-Систем»



Современные методы комплектации заказов на предприятиях хлебопекарной промышленности

Склады являются составной частью любого предприятия хлебопекарной промышленности и часто несут в себе риски излишнего связывания капитала. Снизить риски до минимума поможет правильно организованная система управления складскими процессами размещения, хранения, комплектации и отгрузки. В случае склада готовой продукции с короткими сроками хранения особенно важную роль играет возможность быстрой и безошибочной комплектации и отгрузки продукции.

При этом дополнительно должны обеспечиваться такие факторы, как интеграция материального и информационного потоков, минимальные запасы, скорость обработки заказов, необходимость соблюдения сроков поставки, комплексность выполняемых процессов и высокая гибкость. И все это при условии повышения эффективности работы склада и снижения затрат.

На предприятиях хлебопекарной и кондитерской отраслей возможно использование различных систем складирования. Из этого следует необходимость использования многих организационных и технических решений. Большое влияние на выбор подходящего решения оказывают сам технологический процесс, складская техника, а также организация складских площадей. Мы расскажем о двух эффек-

тивных способах организации зоны комплектации готовой продукции на складе хлебопекарного предприятия:

1) Решение Pick to Light – распределение товаров в соответствии с заказами клиентов осуществляется по принципу артикул – клиент или артикул – маршрут с использованием промышленных мониторов.

2) Комплектация с помощью мобильных терминалов – гибкое распределение товаров в соответствии с заказами клиентов по различным принципам с использованием устройств для мобильной регистрации данных с функцией сканирования.

Правильно подобранный метод комплектации и эффективная организация процессов имеют большое значение для повышения эффективности и ускорения обработки заказов клиентов. Основной целью является при этом высокое качество

обслуживания клиентов, а значит доставка товаров в строго заказанном объеме и качестве, в назначенное время и место.

Метод Pick to light

В этом методе комплектации идет распределение товаров в соответствии с заказами клиентов, осуществляемое по принципу артикул – клиент или артикул – маршрут с использованием промышленных мониторов. Зона комплектации здесь, как правило, непрерывно пополняется новыми произведенными партиями продукции. Определение последовательности и объемов производства основано на предварительно созданном и адаптированном к технологическим особенностям производственном плане. Выход готовой продукции непрерывно регистрируется в режиме онлайн в единой системе CSB.

Таким образом, соответствующее количество готовой продукции готово как физически, так и информационно к распределению по клиентам.

Информация о заказах клиентов предоставляется интегрированным модулем сбыта (интеграция филиалов, планирование маршрутов, CRM, EDI, долгосрочные поручения, договоры и др.). Вся эта информация в сочетании с ритмом поставок образует основу для обработки отдельных заказов клиентов. В этих случаях объемы заказанной продукции автоматически согласовываются с объемами поставки – разумеется, на основе заранее установленных критериев.

Благодаря использованию промышленных мониторов и центрального терминала зоны комплектации существенно упрощается процесс сбора заказов без использования бумажных носителей информации.

Комплектовщик заказов принимает новую произведенную партию продукции одного артикула и присваивает ее своему цвету. Для этого сотрудник регистрируется в системе на центральном терминале зоны комплектации. Затем информация обо всех заказах клиентов по этому артикулу высвечивается на отдельных промышленных мониторах в этом цвете. Количество цветов соответствует количеству сотрудников, которые одновременно могут распределять различные артикулы на одном терминале. После подтверждения собранного количества осуществляется автоматическое распечатывание товаросопроводительных документов.

Комплектация с помощью мобильных терминалов

При использовании этого метода речь идет о гибкой комплектации готовой продукции по различным принципам с использованием устройств для мобильной регистрации данных с функцией сканирования. Основной отличительной чертой мобильного решения является регистрация всей информации в режиме онлайн непосредственно в момент и на месте ее возникновения. Также этот метод позволяет работать как с ящиками, так и с деревянными лотками одновременно по разным принципам: комплектация по заказам или по маршрутам.

Заказы сбыта преобразуются в задания на комплектацию, которые визуализируются начальнику комплектации. Он может в режиме онлайн выдавать заказы в работу или наоборот блокировать их, распределять заказы по комплектовщикам, видеть прогресс выполнения заказов и многое другое.



▲ Преимуществами мобильной комплектации являются возможность работать как с ящиками, так и с деревянными лотками, онлайн-регистрация всех данных, независимость от топологии помещения

Комплектовщик на экране терминала видит номер ряда и места, откуда нужно отобрать следующую позицию. Он подходит к указанному адресу, сканирует его штрихкод для проверки правильности своего местоположения и отбирает указанное количество готовой продукции, подтверждая это на своем мобильном терминале. В этот момент фоновым процессом осуществляются все складские проводки.

Соответственно, складские запасы также актуализируются в режиме онлайн. После обработки всех позиций заказа в системе автоматически формируется суммарный лист, или этикетка заказа, который выдается на сетевой принтер. Комплектовщик прикрепляет этот лист на последний ящик или лоток заказа, разграничивая тем самым разные заказы в стопе или раме. После заполнения стопы или рамы комплектовщик на мобильном терминале может запросить, в какую зону отгрузки и к какому маршруту нужно ее поставить. Опционально факт выполнения этого действия также можно подтверждать сканированием штрих-кода зоны отгрузки.

Заключение

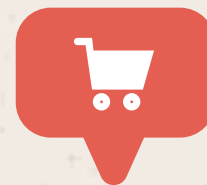
Каждая модернизация существующей инфраструктуры или строительство нового склада готовой продукции и организация процесса комплектации связаны с инвестиционной деятельностью. При этом всегда встает вопрос о рента-

бельности той или иной инвестиции (показатель ROI). Средства, идущие на приобретение складского оборудования, конвейеров, автопогрузчиков, системы комплектации и на IT-инфраструктуру, кажутся на первый взгляд очень высокими по сравнению с затратами на дополнительный персонал. Однако организационные и технические решения, оптимизирующие логистические процессы, окупают себя всего за один-два года.

Рентабельность инвестиций в IT определяется не только снижением затрат на дополнительный персонал, а в значительной степени и за счет повышения эффективности процессов. Экономия затрат, как результат, финансирует такую инвестицию в первые один-два года, затем начинается получение дополнительной прибыли. ■

Больше информации о различных методах комплектации вы можете получить у специалистов CSB – сканируйте QR Code





ЧТО ПОВЛИЯЕТ НА ЦЕНУ ХЛЕБА В 2021–2022 ГОДАХ?

После небольшого отскока в конце весны и начале лета цены на пшеницу снова поползли вверх в период зерноуборочной кампании.

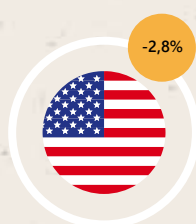
Как эта ситуация повлияет на цену хлеба?

Фактор №1

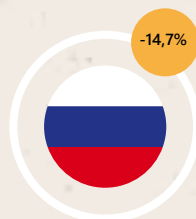
Сниженные прогнозы на урожай к сезону 2020 года



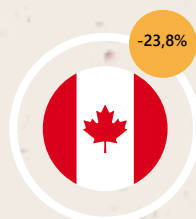
США:
урожай составит до
46,18 млн т



Россия:
урожай составит до
72,5 млн т



Канада:
урожай составит до
24 млн т



Данные приведены
на основе прогнозов
Минсельхоза США



К концу 2021 года цены на хлеб и хлебобулочные изделия будут склонны к повышению на 10%.

Антон Гринштейн,
эксперт информационно-аналитического центра компании Hamilton

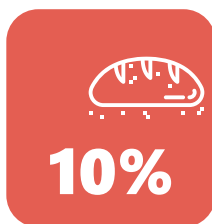
Фактор №2



Состав хлеба и его потребление



составляет доля зерновых в структуре производства хлеба и хлебобулочных изделий



занимают хлеб и хлебобулочные изделия в продовольственной корзине россиян



может вырасти продовольственная инфляция из-за подорожания мучных продуктов



Фактор №3

Дефицит пшеницы на мировом рынке в сезоне 2021/2022



9,8 млн т

8,9 млн т в сезоне 2020/2021

все данные приведены в сравнении с сезоном 2020/2021



Фактор №4

Рост потребления пшеницы и сокращение мировых запасов в сезоне 2021/2022

-1,7%

Мировая торговля пшеницей снизится

+0,2%

Потребление пшеницы вырастет

-3,4%

Запасы зерновых снизятся





Алексей Лялин:

«Рост цен на хлеб – обычная рыночная история»

Возможные механизмы сдерживания цен на хлебопекарную продукцию обсуждаем с председателем Российского союза пекарей Алексеем Лялиным.

– Есть ли такая вероятность, что стоимость хлеба из-за повышения цен на зерно поднимут все без исключения или все-таки останутся производители, которые этого делать не будут?

– В Москве и Санкт-Петербурге точно есть компании, которые не затронет нынешнее повышение. В Санкт-Петербурге, например, много небольших пекарен, клиенты которых не заметят какого-либо изменения в цене. Если говорить о предприятиях, которые производят хлеб в промышленных масштабах, которые завязаны на госконтрактах, то они ощущают на себе сильное давление в связи с ростом стоимо-

сти транспортных расходов и сырья. Сейчас стоимость хлеба не отражает не только рост цен, который произошел за последние полгода, но и прошлогоднюю инфляцию. Поэтому – да, подорожание происходит во всех регионах, потому что, к сожалению, нигде механизм регулирования рыночной цены на хлеб не выстроен и уже много лет не отвечает стоимости сырья.

Интервью
записал:

Александр
Левкин,
редактор сайта sfera.fm

Досье:

Алексей Лялин возглавляет Российский союз пекарей с 24 ноября 2020 года. В своей практике вопросами индустриального хлебопечения и хлебопекарной отрасли занимается с 1997 года. Занимал следующие должности: председатель Совета директоров Акционерного общества «Владимирский хлебокомбинат» (с 2008 года), управляющий АО «Владимирский хлебокомбинат» (с 2015 года), управляющий группы компаний «Delavant» (с 2019 года), головным предприятием которой является Владимирский хлебокомбинат.

сти транспортных расходов и сырья. Сейчас стоимость хлеба не отражает не только рост цен, который произошел за последние полгода, но и прошлогоднюю инфляцию. Поэтому – да, подорожание происходит во всех регионах, потому что, к сожалению, нигде механизм регулирования рыночной цены на хлеб не выстроен и уже много лет не отвечает стоимости сырья.

– С чем это связано?

– С тем, что мы все – выходцы из СССР, и, к сожалению, мы эту процедуру регулирования цен не преодолели. Если стоимость остальных продуктов питания росла

вслед за ростом цен на сырье, то стоимость хлеба находится под жестким контролем государства и искусственно сдерживается. То есть цена конечного продукта регулировалась, а вот цена его сырьевой составляющей оставалась абсолютно рыночной.

И этот накопленный дисбаланс появился не сегодня. Хлебопеки пытаются привести ситуацию в соответствие с текущими реалиями, но хлебопекарная промышленность России никогда не была заинтересована в росте цен. При этом на всех совещаниях в органах власти мы говорили, что для сохранения низких цен надо регулировать не стоимость конечного продукта, а его сырьевой составляющей.

Сегодняшний разговор про повышение цены на хлеб – на самом деле обычная рыночная история. Смотрите, подорожали упаковка, сахар, маргарин. А цена хлеба практически идентичная той, что была в 2018 году. Но транспортные расходы при этом растут на 20% каждый год.

56%

Сырье для хлебопекарной промышленности выросло в цене неравномерно во всех регионах: в среднем зерно стало дороже на 56%, в Тюмени, к примеру, на 64%, а в Кургане – на 80%. И два рубля компенсации на килограмм не покроют эти расходы.

Производителей хлеба беспокоит цена на топливо и ЖКХ, отставание роста зарплат в отрасли от инфляционных составляющих, которые нужно приводить в соответствие. Вопрос цены на хлеб стал носить дискуссионный уклон. Сейчас в правительстве обсуждается рост цены на хлеб от 50 копеек до рубля на единицу продукции. Для домохозяйства из четырех человек этот месячный прирост цены, если семья каждый день ест хлеб, составит лишь 30 рублей в месяц. Перевозка в автобусе и метро выросла значительно, но почему-то общественного ажиотажа это не получило.

– Какие рычаги использует государство, что сдерживать цены на хлеб?

– В 2020 году правительство России сделало максимум возможного для того, чтобы сдерживать этот рост, и выделяло по два рубля на килограмм хлебобулочных изделий. Однако, объездив 23 региона, мы ви-



Пеките больше, пеките лучше с технологией на базе стальных лент IPCO

Наши сплошные и перфорированные стальные ленты помогают пекарным производствам производить продукцию премиального качества на протяжении почти 100 лет. Будучи плоскими, прямыми, износостойкими и легкими в очистке, они обеспечивают рабочую поверхность идеальную для любого изделия – от плотной с высоким содержанием масла выпечки до традиционных печений и крекеров.

Еще одной причиной в пользу IPCO является наша повсеместная сервисная поддержка, также обеспечивающая гарантию высочайшей производительности.

- Высокопроизводительные ленты шириной до 3500 мм.
- Максимальная универсальность – пеките больше на стальной ленте IPCO.
- Энергоэффективность – более легкая лента обеспечивает меньший «углеродный след».
- Только лента, или полный спектр конвейерных компонентов.
- Монтаж, модернизация (замена сетчатой ленты), ремонт, техобслуживание и запчасти.

ipco



Алексей Лялин:

«На всех совещаниях в органах власти мы говорили, что для сохранения низких цен надо регулировать стоимость не конечного продукта, а его сырьевой составляющей».

дим, что эта мера оказалась эффективной в краткосрочной перспективе, но в долгосрочной она не может компенсировать рост сырья.

В то же время, по официальным данным Росстата, в стране примерно 19,7 млн малоимущих. Пусть государство раздаст им все выделенные на поддержку различных отраслей средства и тем самым повысит покупательскую способность у этих 19,7 млн людей. Они уже сами выберут, что будут есть: мясо, молоко или хлеб.

Лучше заниматься повышением благосостояния населения, а не сбивать цены на хлеб одновременно для пенсионеров, которые порой считают копейки от пенсии до пенсии, и для парней на «мерседесах», для которых цена на хлеб не является ос-

новной статьей расходов. Нельзя сдерживать цены для всех групп населения.

Разговор о том, что можно выделить какой-то сорт хлеба и поддержать его, мне видится, как полумера. Она, возможно, окажет помощь производителям в краткосрочном периоде, но в долгосрочном хлебопекарные компании проигрывают законам рынка. Хлебозаводы выпускают не только хлеб. Это нужно точно понимать. Эта целая система, которая выпускает огромное количество продукции. Сырье же для хлебопекарной промышленности выросло в цене неравномерно во всех регионах: в среднем зерно стало дороже на 56%, в Тюмени, к примеру, на 64%, а в Кургане – на 80%. И два рубля компенсации на килограмм не покрывают эти расходы.

От производителей я часто слышу, что отрасль или выживает, или банкротится. Подтверждение финансовых трудностей в хлебопекарной отрасли мы видим через объявления в СМИ: с начала 2021 года часто мелькает информация, что заводы закрываются, приостанавливают работу или объявляют себя банкротами. Это очень тревожные сигналы.

– ФАС после появления информации о предстоящем росте цен на хлеб заявил, что не видит причин для этого и будет реагировать, если это произойдет. Если ФАС действительно отреагирует, что вы планируете предпринять?

– Мы, хлебопеки, можем показать все составляющие цены на хлеб, которые выросли в своей себестоимости. Мы же производители конечного продукта, в который входит цена на упаковку и упаковочную клипсу, например. Она выросла в два раза. Сегодня одна клипса на одной булочке стоит 2,5 рубля. Производители пленки для упаковки хлеба также повысили свои цены в 2,5 раза. Производители масложировой продукции увеличили цены на маргарин тоже почти в два раза. Сахар вырос в два раза. Цена на все ингредиенты выросла в среднем в полтора–два раза. Транспортные расходы, доля которых значительна в стоимости хлеба, выросли на 20%. Тогда сразу возникает во-

прос: какой должна быть цена батона, если учесть все расходы на него?

Давайте сравним две отрасли. Когда у «Газпрома» вырастают затраты, никто не задается вопросом, почему он должен иметь рентабельность 12%. Наверное, потому, что все понимают: 12% рентабельности – это не жадность производителей, а покрытие всех необходимых расходов и создание базы для развития новых технологий. В пищевой индустрии предприятия имеют сегодня рентабельность от отрицательной до 3%. Спросите, почему наши дети и внуки не идут массово работать на хлебозаводы? Почему именно в хлебопекарной промышленности самая большая доля женского труда предпенсионного возраста? Почему это происходит? Потому что именно в этой отрасли сейчас самый низкий уровень зарплат при высоких трудозатратах для работника. Так мы можем потерять и отрасль, и специалистов.

20 копеек

за одну буханку хлеба –
именно такое повышение
цены ожидается
на хлебопекарных
предприятиях.

К сожалению, на отрасль сейчас оказывается сильное давление, потому что хлеб и цена на него – вопрос политический, как это всегда и было. Но давайте посмотрим на него объективно – с точки зрения потребителей. Мы сделали опрос в каждом регионе и спросили людей, которые озабочены ценами на хлеб, сколько стоит хлеб в их регионах. Знаете, сколько человек ответили на это вопрос? Сколько из опрошенных в курсе стоимости хлеба в ближайшем магазине? Меньше 10%. Поэтому влияние цены хлеба на умы людей, наверное, все-таки надуманная история.

Повышение цены на 20 копеек за традиционную буханку находится в рамках разумного подхода. Хлебопеки никогда не были так заинтересованы в росте цен за всю новую историю России. К тому же и засуха тоже может значительно повлиять на урожай, на стоимость зерна, а значит, и на цену хлеба. **КХП**

LEIPURIN®

ДЛЯ КРЕПКОГО ИММУНИТЕТА!

Производственная компания Лейпурин выпускает инновационные уникальные продукты для успешного бизнеса своих клиентов

Новинка для сегмента пшеничных хлебов – смесь для выпечки хлеба «Лейпурина Вайт» и «Лейпурина Вайт Плюс»

- Смеси позволяют произвести **белоснежный пшеничный хлеб**, который поможет **укрепить иммунитет** для всей семьи.
- Дозировка смеси всего в 10% позволит получить хлеб, **сопоставимый со 100% цельнозерновым по количеству пищевых волокон**.

Использование смеси позволяет вынести на упаковку уникальные преимущества изделия:

- **натуральный пребиотик**
- **источник пищевых волокон**
- **витамины и минералы**
- **чистая этикетка**





Компания: **ООО «БАРРИ КАЛЛЕБАУТ НЛ РАША»**
 г. Москва, Ленинградский проспект, 72, к. 2
 www.barry-callebaut.com
 E-mail: customer_service@barry-callebaut.com
 Тел. +7 (499) 922-19-30

Уникальные рецепты и мультисенсорика. Возможности цветных шоколадов и глазурей от Barry Callebaut

Ведущий мировой производитель качественного шоколада и какао-продуктов Barry Callebaut запустил в России отдельную линию по производству цветных ароматизированных шоколадов и глазурей. О том, какие преимущества и выгоды получают производители кондитерских изделий с появлением уникальной линии, расскажем в этой статье.

Возможности новой линии

На линии по производству цветных глазурей и шоколада на фабрике Barry Callebaut в Касимове работает приобретенная в Великобритании машина SPX. Она была специально доработана специалистами компании с учетом новых задач и российской специфики.

«Умная» машина может безвоздушно окрашивать глазури, но главная особенность производства в том, что окраска происходит перед самой отгрузкой продукции. Это существенно сокращает время и объем промывок и позволяет оперативно производить заказанные партии. На линии специалисты компании создают не только стандартный ассортимент, востребованный клиентами, но и совершенно уникальные рецептуры.

Добавьте мультисенсорику в продукты

Главный кондитерский тренд последних лет – мультисенсорика. Яркие цветные продукты с необычными вкусовыми сочетаниями продолжают покорять сердца российских сладкоежек. Новая линия окраски шоколадной глазури даст российским кондитерам больше возможностей по созданию продуктов, которые не только понравятся потребителям, но также помогут отстроиться от конкурентов.



Все поставщики ароматизаторов и красителей, с которыми работает Barry Callebaut, имеют GFSI сертификаты (Global Food Safety Initiative – соответствие организации многочисленным стандартам безопасности продуктов питания), сертификаты Кошер и Халяль.

Barry Callebaut уже разработала рецептуры и предлагает разноцветные шоколадные глазури со вкусами клубники, малины, апельсина, лимона, лайма, манго, маракуйи и смородины. Это классические вкусы, которые всегда будут востребованы на рынке. В дополнение к ним производитель сейчас работает над нестандартными вкусами, чтобы кондитеры могли добавлять в свою продукцию вкусы овощей, суперфудов, десертов и коктейлей.

Необычные вкусовые сочетания – тоже один из трендов в пищевой индустрии. И экспериментов со вкусами не боятся даже такие крупные производители, как Nissan Foods, который выпустил лапшу со вкусом пряной тыквы.

Уникальные рецепты глазури

Под индивидуальный запрос клиента Barry Callebaut разработает уникальную рецептуру глазури. Для производителей кондитерских изделий это возможность сделать продукт, который будет привлекательно смотреться на полке магазина. Если нужна синяя глазурь с неожиданным вкусом ананаса, то ее без проблем можно сделать.

Специалисты Barry Callebaut, основываясь на многолетнем опыте и высокой экспертизе компании, составят индивидуальный рецепт с учетом всех особенностей.

УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О НАШЕМ АССОРТИМЕНТЕ ЦВЕТНЫХ И АРОМАТИЗИРОВАННЫХ ШОКОЛАДОВ И ГЛАЗУРЕЙ

ДОСТУПНЫЕ ВКУСЫ

ВОЗМОЖНА ПРОРАБОТКА ДРУГИХ ВКУСОВ И ЦВЕТОВ ПОД ЗАПРОС (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ОБЪЕМОВ)

малина

клубника

апельсин

лимон
манго
маракуйя

ананас

лайм

смородина

стей клиента, подберут подходящие красители и ароматизаторы.

В высоком качестве созданной под заказ эксклюзивной цветной глазури можно не сомневаться: компания работает только с проверенными мировыми поставщиками ароматизаторов и красителей.

Больше чем поставщик цветной глазури

Barry Callebaut стремится быть партнером для своих клиентов, который вдохновляет новыми идеями и предоставляет готовые продуктовые решения.

В рамках запуска цветных глазури компания Barry Callebaut провела на YouTube-канале «Академия Шоколада России» несколько вебинаров, посвященных новым возможностям использования цветных и ароматизированных глазури и шоколада.

Компания Barry Callebaut готова поделиться своим опытом и экспертизой, чтобы помочь продукту найти свой стиль и подчеркнуть его с помощью цветной ароматизированной глазури. Для этого специалисты компании узнают интересы и пожелания кондитера, учитывают его производственные ограничения и множество других факторов, после чего делятся своими рекомендациями. Чтобы сделать такое взаимодействие с клиентом еще более эффективным, Barry Callebaut проводит Inspiration и Co-Creation days.

• **Inspiration day**, или День вдохновения. В рамках этой сессии эксперты Barry Callebaut проводят для своих потенциальных клиентов презентацию новых

*Если вы хотите
узнать больше
о новых возможностях
использования цветных
и ароматизированных
глазури и шоколада
и о ярких идеях для запуска,
вы можете посмотреть
запись вебинара, перейдя
по QR-коду.*



трендов в области кондитерского производства, которая включает дегустацию. Эксперты рассказывают, какие появились новые ингредиенты, что интересного происходит на рынке сладостей и помогают клиентам находить новые для себя ниши и направления, в которых они могут развивать свое производство.

• **Co-Creation day**, или День совместных разработок. Этот формат мероприятия подразумевает разработку выигранных решений для потенциальных запусков на

основании полученного брифа от клиента. Совместная работа шефов «Академии Шоколада», специалистов отдела инноваций и разработок и маркетинга позволяет разработать уникальные концепты, отвечающие не только рыночным трендам, но и технологическим особенностям производства и ценовому позиционированию.

Barry Callebaut проводит Co-Creation и Inspiration days также и в онлайн-формате. Это актуально для компаний из других городов и помогает соблюсти санитарные эпидемиологические нормы. Участникам онлайн-сессий по почте высылаются образцы продукции и другие необходимые материалы.

Кондитерская глазурь для любого лакомства

Цветная глазурь с разными вкусами используется практически во всех сферах кондитерского производства. Украсить глазурью можно все что угодно: мороженое, конфеты, пончики, торты, пирожные, орехи, печенье. Если продолжить список, он получится довольно длинным. При этом сейчас кондитерам необязательно использовать привычную глазурь из молочного или белого шоколада. Ведь заказать цветную глазурь или разработать уникальную рецептуру глазури стало как никогда просто. Для этого достаточно обратиться в Barry Callebaut по тел. +7 (499) 922-19-30 или написать письмо на адрес customer_service@barrycallebaut.com. Специалисты компании помогут разработать решение, которое будет идеально соответствовать вашим задачам. ■



Компания:
**«Эссен Продакшн АГ»
ESSEN Кондитерская фабрика
(бренды «35», «ДАЁЖЪ»,
«ЧО КО-ТЕ», «Essen»)**

Дата основания:
**2012 год – открытие
кондитерской фабрики ESSEN**

Место:
г. Набережные Челны





Текст:
Надежда Тимофеева



«ДАЁЖЪ!» ДЛЯ МОЛОДЕЖИ, ИЛИ РЕЦЕПТЫ УСПЕХА КОНДИТЕРСКОЙ ФАБРИКИ

Когда в 2012 году компания «Эссен Продакшн АГ» запускала кондитерское производство в Набережных Челнах, то ставила перед собой очень амбициозную цель – войти в пятерку крупных производителей России. Чтобы добиться поставленной цели, было решено предложить потребителю тот продукт, аналога которому не было на рынке.

Один из главных факторов успеха – это инвестиции в высокотехнологичное производство. Так считает генеральный директор «Эссен Продакшн АГ» Леонид Барышев. В июле 2021 года была запущена третья очередь производственных линий на еще юной фабрике в Набережных Челнах, и журналисты ИД «Сфера» в рамках пресс-тура были приглашены познакомиться с новыми современными технологиями.

После короткого инструктажа по технике безопасности, облачения в защитные халаты, маски, бахилы и проведения всех дезинфицирующих процедур под руководством заместителя генерального директора по кондитерскому производству Дмитрия Жирнова началась экскурсия по кондитерским цехам «Эссен Продакшн АГ».

Здание для производственных цехов построено с нуля. Половина помещения отдана под производство, половина – под склад. И по мере наращивания производства помещения склада заполняются производственными линиями, а необходимые склады пристраиваются.

При входе в цеха сразу чувствуется сладкий аромат шоколада, но запах не приторный, а чуть легкий. Как потом скажет Дмитрий, в систему кондиционирования и вентиляции помещения вложена значительная сумма, так как для производства шоколадных изделий важно поддерживать определенный температурный режим. В цехе царят чистота и порядок.

Начинаем экскурсию с шоколадного цеха, где расположено шесть линий, пять из которых шоколадные,





Вафельные конфеты
«ДаЕжъ!» ориентированы
на молодую аудиторию
и уже получили признание
как «Товар года 2020»
в номинации среди
тинейджеров.



Сейчас в «Эссен Продакшн АГ» показатель труда составляет 7 млн рублей в год на человека. Производственная мощность всех линий – 300 т в сутки. Общее количество произведенной кондитерской продукции по итогам 2020 года составило более 40 тыс. т.

а одна – линия жевательной карамели. Этот цех еще не полностью заполнен, и есть еще место для одной линии под новый проект, который пока находится в разработке. Дмитрий рассказывает, что линии начали монтироваться с 2012 года. Собственники с самого начала приняли решение покупать линии с высокой степенью автоматизации и такой же степенью надежности, поэтому оборудование на более, чем 90% западноевропейское, в большинстве немецкое.

Мы подходим к линии производства глазированного десерта с карамелью Tira, российского аналога Twix. Линия по выпуску такого сложного продукта пока единственная подобного типа в СНГ. В российский аналог десерта добавлены еще дробленое какао, арахис и крипи. Это позволило представить новинку на рынок сразу в нескольких вариациях.

Сборка этой линии, по словам руководства, заняла продолжительное время: начиная от поиска оборудования до выстраивания технологии, процессов и приезда иностранных специалистов для запуска оборудования. В поставке участвовали семь западноевропейских поставщиков. В 2020 году из-за карантина и ограничения приезда иностранных экспертов запуск оборудования был отложен и состоялся в июле этого года.

Проходим вдоль всей линии, начиная от раскатки теста до фасовки готовых конфет. Попутно замдиректора показывает все тонкости настройки линии, с какими трудностями они столкнулись и как их решили: «Главная сложность этой линии - это соблюдение рядности и геометрии, нанесение карамели с заданными свойствами точно на печенье». Перед этапом покрытия десерта шоколадной глазурью нам разрешают попробовать прямо с линии еще теплое печенье, и это был самый свежий, мягкий и насыщенный вкус десерта из всех возможных.



Линия по производству
мини-десерта с карамелью
Tira ориентирована
на молодое поколение.





Дмитрий Жирнов:

«Если сравнивать с автопромом, то у нас стоят BMW и Mercedes кондитерской промышленности. Мы изначально не жалели инвестиций: наши линии запроектированы под постоянную круглосуточную эксплуатацию».



Эта линия полностью автоматизирована, но управляет ею и вводит все данные оператор, который отслеживает отклонения или нестандартные ситуации на линии. Он частично задает рецепт, частично выбирает, но в основном весь процесс автоматизирован.

Далее мы проходим к линии производства вафельного глазированного десерта с карамелью «ДаЕжы!». Этот продукт больше ориентирован на молодую аудиторию и уже получил признание как «Товар года 2020» в номинации «Выбор и доверие поколения тинейджеров». Выпускается в нескольких вариациях: с карамелью-арахисом, карамелью-кисп-сливками. Новая серия ТМ «ДаЕжы!» – «ДаЕжы!» light со вкусом шоколадного брауни производится с меньшим содержанием сахара. Конфеты под этим брендом пользуются таким высоким спросом, что была налажена и запущена еще одна линия под производство этой продукции. Выпускается в нескольких вариациях: с карамелью-арахисом, карамелью-кисп-сливками.

Серьезным вызовом для производства стал рост стоимости сырья. «Выросшая стоимость импортного сырья, которое мы используем в производстве, сказалась на конечной стоимости конфет. И сейчас покупатель покупает не то, что хочет, а то что может себе позволить, – отметил Дмитрий.

Сама кондитерская отрасль по показателям сейчас не растет, потому что потребление кондитерских изделий зависит напрямую от уровня жизни не только в Набережных Челнах, а в целом в стране. По мнению Дмитрия Жирнова, добросовестные производители играют с новым ассортиментом: не убивая старое, предлагают что-то новое. «Эссен Продакшн АГ» также пошли этим путем. **КСИ**

Коллекция хлебобулочных рецептов для последователей здорового образа жизни

Пандемия изменила не только экономику, но и повседневность – меняются привычки потребителей, а с ними – динамика спроса и предложения. На передний план выходят вопросы здоровья и правильного питания.

На сегодняшний день можно выделить следующие основные тренды в пищевых привычках:

- **Профилактика заболеваний:** покупатели стали больше заботиться об укреплении иммунитета и витаминизации организма.

- **«Чистая этикетка»:** потребители готовы заплатить дополнительную стоимость за продукты с чистым составом, если список ингредиентов действительно себя оправдывает.

- **Здоровый сон:** на рынке появляются продукты, обогащенные комплексными функциональными БАДами или специализированными ингредиентами, которые способствуют улучшению качества сна.

- **Полезные снеки:** современные жители мегаполисов переходят на более здоровые и качественные перекусы.

- **Домашнее потребление:** выросла популярность смесей для приготовления снеков, печенья, блинчиков, кексов, а также завтраков и обедов дома.

- **Растительная пища:** наблюдается взрывной интерес со стороны потребителей к растительной пище – НЕмолоко, НЕсыр, НЕмясо и т. д.

- **Тренд FREE FROM:** переход на изделия без дрожжей, без глютена, без муки, без сахара.

- **Разумный ЗОЖ (Осознанное питание):** потребление полезной и питательной пищи.

Мы объединили некоторые из представленных трендов в единую концепцию «Рецептуры для здорового образа жизни» и выделили два направления, на основе которых производства смогут выпускать хлебобулочные изделия, отвечающие новым веяниям рынка.



▲
Изделия «Пумперникел»
с использованием смеси
ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ



▲
Изделия «Фермерские гречневые»
со смесью ГРЕЧНЕВАЯ МИКС

Мы объединили некоторые из представленных трендов в единую концепцию «Рецептуры для здорового образа жизни» и выделили два направления, на основе которых производства смогут выпускать хлебобулочные изделия, отвечающие новым веяниям рынка.

ОБОГАЩЕНИЕ

В состав продукта добавляются зерновые, злаковые и иные компоненты, которые повышают питательную ценность изделий и обогащают их различными полезными веществами, что позволяет выносить информацию о его пользе на упаковку.

Гречка, кукуруза, овес, полба, пшено, рожь, ядра семян подсолнечника, семена мака, сублимированные овощи – все эти и многие другие ингредиенты содержатся в наших смесях. Например, воздушные и ароматные изделия «Полбяные» на основе смеси ФИТНЕС МИКС ПОЛБА богаты спельтовой мукой, солодовыми продуктами и подсолнечником, который дополнительно обогащает вкус и повышает питательную ценность хлеба.

В изделиях «Пумперникел» используется смесь ИРЕКС ПУМПЕРНИКЕЛ – 100-процентный ржаной хлеб, который изготавливается из ржаной муки грубого помола с включениями частей крупно смолотого зерна. Изделия «Фермерские гречневые» имеют воздушный мякиш и насыщенный гречневый вкус за счет гречневых хлопьев, а также «чистую этикетку», что является еще одним из востребованных трендов среди потребителей.

FREE FROM

Выпуск изделий без каких-либо ингредиентов, которые человек осознанно исключает из своего рациона. Например, без дрожжей, без глютена, без муки, без сахара, без лактозы, без продуктов животного происхождения и т. п.

ХЕФЕФРИ, БРЭД-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ, ЗЕРНА И ЗЛАКИ

Это три наших продукта, которые позволяют вам выпускать продукцию категории «free from»: без дрожжей, без глютена, без муки соответственно.

Уникальный продукт **ХЕФЕФРИ** разработан для производства изделий без использования дрожжей. Изделия «Вита плюс» на его основе содержат в своем составе подсолнечник, лен, кунжут, овсяные хлопья, а также морковь и имеют отличные потребительские характеристики – вкус, цвет, структуру пористости, не уступающие по качеству традиционной дрожжевой выпечке.

Смесь **БРЭД-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ** была создана специалистами в области безглютеновой выпечки и прошла тщательную проверку на отсутствие содержания глютена. Тема безглютенового питания актуальна не только для людей с диагнозом «целиакия», но и для тех, кто выбирает различные формы альтернативного питания, в том числе и без содержания глютена. Изделия «Корнброт» на основе сме-



Изделия «Корнброт» на основе
БРЭД-МИКС ГЛЮТЕН-ФРИ



Изделия «Вита плюс» на основе
ХЕФЕФРИ и ФИТНЕС МИКС

В состав продукта добавляются зерновые, злаковые и иные компоненты, которые повышают питательную ценность изделий и обогащают их различными полезными веществами, что позволяет выносить информацию о его пользе на упаковку.

си обладают высокими потребительскими характеристиками, содержат в своем составе масличные культуры – ядро подсолнечника, семена льна, семена тыквы.

ЗЕРНА И ЗЛАКИ – 100-процентная смесь для производства изделий без использования муки с высоким содержанием зерновых и масличных культур. Цельное зерно пшеницы, измельченное специальным способом, в сочетании с овсяными хлопьями, семенами подсолнечника, тыквы, льна и кунжута обеспечивают сбалансированный вкус выпечки. Изделия «Зерновые» на основе этой смеси богаты пищевыми волокнами, не содержат лактозы и продуктов животного происхождения.

Воспользуйтесь нашей новой концепцией «Рецептуры для здорового образа жизни» и предложите вашим клиентам вкусные, питательные, сбалансированные трендовые изделия! **Е**



ООО "ИРЕКС"
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3
Тел.: +7 495 959-71-39
959-71-40
Факс: +7 495 959-71-38
ireks@ireks.ru | www.ireks.ru

ООО "ТРИЭР-СПБ" | Санкт-Петербург: +7 812 740-10-77
ООО "ТРИЭР-СИБИРЬ" | Новосибирск: +7 383 292-17-41
ООО "ТРИЭР-НН" | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
ООО "ТРИЭР Юг" | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-93
ООО "ТРИЭР Центр" | Воронеж: +7 473 246-22-26
ООО "ТРИЭР-КАЗАНЬ" | Казань: +7 843 524-74-05
ООО "ТРИЭР-ДВ" | Хабаровск: +7 4212 20-44-79

ООО "ТРИЭР"
140000 | Россия | МО, Люберцы
ул. Хлебозаводская, д.9б, эт.4, пом.4
Тел.: +7 495 648-07-90
980-70-90
Факс: +7 495 648-07-91
trier_msk@trier.ru | www.ireks.ru





Компания:

«ЭФКО»

Белгородская обл.,
г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д. 4,
Тел.: +7 (47234) 3-41-38
www.efko.ru

Автор:

Игорь Королев,

начальник отдела
разработок
и контроля производства
специализированных жиров
для кондитерской отрасли



История создания эквивалентов масла какао

Какао-бобы высоко ценились во все времена. Древние ацтеки занимались выращиванием какао-деревьев задолго до открытия европейцами Америки. Какао-бобы использовались как денежный эквивалент – по преданиям, за сто бобов можно было купить раба. Они были основой для приготовления пряного напитка «чокооталь» – его употребляли самые обеспеченные члены общества.

С тех времен произошло немало изменений, но какао-бобы сохранили за собой статус одного из ценнейших сырьевых компонентов, который реализуется на биржах. Несмотря на уникальность какао-бобов и получаемого из них масла какао, существуют факторы, которые вызывают сложности при их использовании: высокая стоимость, нестабильность качества, ограниченность сырья. Все это значительно повышает стоимость продуктов на основе масла какао.

Создание альтернатив масла какао позволило сделать шоколадные изделия более доступными, сохранить их качество и вкус, упростить технологию производства, расширить ассортимент кондитерских изделий.

Триглицериды масла какао и новые стандарты

В 1950 году были проведены первые исследования химического состава масла

Создание альтернатив масла какао позволило сделать шоколадные изделия более доступными, сохранить их качество и вкус, упростить технологию производства, расширить ассортимент кондитерских изделий.

какао, на основании которых был сделан вывод об уникальных свойствах данного продукта. В ходе исследования впервые был расшифрован состав триглицеридов масла какао. Результаты показали, что при производстве шоколада можно использовать только те масла, которые в своем со-

ставе имеют триглицериды, сходные по строению с триглицеридами масла какао.

В ходе изучения различных масел и жиров стало ясно, что существуют растительные масла, имеющие триглицериды с нужным строением, при этом в жирах животного происхождения они практически отсутствуют. Далее проводились эксперименты по модификации масел для получения продукта с высоким содержанием целевых триглицеридов. Наилучших результатов удалось достичь с применением технологии фракционирования. Таким образом, в промышленных условиях производили фракции растительных масел, при смешивании которых получался продукт, приближенный по физико-химическим и технологическим свойствам к маслу какао, он получил название «эквивалент масла какао» (ЭМК).

С 1956 года начинают регистрировать патенты на технологии производства жиров – эквивалентов масла какао, которые

впервые стали появляться на рынке Великобритании и быстро набирали популярность. Несмотря на то, что состав шоколада в Британии не был стандартизирован до 1977 года, крупные производители договорились использовать в шоколаде не более 5% ЭМК от массы готового изделия. Впоследствии этот опыт распространился на страны Европы и был закреплен в национальных стандартах, а в 2003 году – в общих стандартах Европейского союза.

Жиры-эквиваленты должны были отвечать определенным требованиям для поддержания высокого качества шоколада:

- температура плавления ЭМК должна быть в диапазоне, характерном для масла какао;
- жирнокислотный и триглицеридный составы ЭМК приближены к данным показателям масла какао;
- ЭМК должны быть совместимы с маслом какао (т. е. могут быть смешаны с маслом какао в любых соотношениях без изменения свойств готового продукта);
- технология производства изделий с применением в рецептурах ЭМК должна быть аналогичной технологии для изделий на основе масла какао;
- ЭМК должны кристаллизоваться в полиморфные формы, присущие маслу какао (β-формы);
- изделия на основе ЭМК должны иметь внешний вид и стойкость к жировому поседению не хуже, чем изделия на основе масла какао;
- ЭМК должен обладать высокой стабильностью качества.

В составе шоколада разрешалось использовать любые жиры и масла, отвечающие вышеизложенным требованиям. Однако с вступлением в силу Директивы Европейской комиссии 2000/36/ЕС в 2003 году были введены дополнительные ограничения. Перечислены шесть видов масел, которые могут быть использованы для производства шоколада:

- пальмовое масло;
- масло иллипе (бассии);
- масло из семян салового дерева;
- масло ши;
- масло кокум;
- масло из косточки манго.

В качестве способа модификации масел была разрешена только технология фракционирования.

Технические регламенты и требования

Следует отметить, что вышеозначенные требования применяются только для производства шоколада, реализуемого на территории стран ЕС. Существуют страны с отличными требованиями (например,

Таблица 1. Требования к физико-химическим показателям ЭМК из ГОСТ Р 54054-2010

Наименование показателя	Норма
	Эквиваленты масла какао
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,2
Массовая доля жира, %, не менее	99
Массовая доля лауриновой кислоты, %, не более	1
Массовая доля 2-олеодинасыщенных триглицеридов, %:	
- не менее	50
POP	30-50
POSt	10-35
StOSt	20-50
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, %, не более	2,0
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,2
Температура плавления (окончание плавления), °С, не более	35
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг	10,0
Индукционный период (120 °С), ч, не менее	20
Совместимость с маслом какао, %	100
Массовая доля твердых триглицеридов, %, при:	
20 °С	Не менее 65
25 °С	Не менее 55
30 °С	Не менее 32
35 °С	Не более 8
40 °С	0

Согласно существующим требованиям, ЭМК должны иметь 100%-ю совместимость с маслом какао. На рис. 2 представлен график совместимости масла какао с ЭМК «Эквилад». Отсутствие резких падений массовой доли ТТГ говорит о полной совместимости данных продуктов.

в США запрещено использовать иные растительные масла, кроме масла какао).

В Российской Федерации действуют два документа, регламентирующих требования к эквивалентам масла какао:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», дающий определение данному продукту. Это эквиваленты масла какао – продукты с массовой долей жира не менее 99%, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико-химические свойства и состав жирных кислот, со-

держивающие не более 1% массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50% массовой доли 2-олеодинасыщенных триглицеридов, изготавливаемые из немодифицированных масел растительных (иллипе, борнео, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов;

2. ГОСТ Р 54054-2010 «Эквиваленты масла какао и улучшители масла какао SOS-типа», в котором указаны требования к физико-химическим показателям ЭМК.

Требования по использованию ЭМК при производстве шоколада устанавливаются в ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия»: «При производстве продукта разрешается использовать, не изменяя минимального количества масла какао, до 5% к общему весу шоколадной массы (без крупных добавок) растительные жиры – эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао SOS-типа по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт».

Как можно увидеть из данных выше, требования в России практически идентичны требованиям, установленным в странах Европейского союза.

Для более наглядного сравнения и обоснования качества ЭМК, его схожести с маслом какао предлагаем обратиться

Таблица 2. Физико-химические показатели масла какао и ЭМК

Показатели	Ед. измерения	Масло какао	Требования ГОСТ 54054-2010	ЭМК «Эквиглад»
Триглицеридный состав				
POP	%	15,24	30-50	30-40
POS		39,21	10-35	10-20
SOS		29,97	20-50	25-40
Массовая доля 2-олеодинасыщенных триглицеридов		84,4	Не менее 50	65-86
Температура плавления	°C	34,3	не более 35	32-35
Массовая доля ТТГ при температуре				
20°C	%	72,6	не менее 65	65-72
25°C		64,7	не менее 55	55-64
30°C		40,3	не менее 32	37-51
35°C		0,4	не более 8	не более 8
Массовая доля транс-изомеров	%	0,1	не более 2	не более 2
Массовая доля жирных кислот				
Лауриновая C12:0	%	0,1	не более 1	не более 1
Пальмитиновая C16:0		24,9	~	25-33
Стеариновая C18:0		36,4	~	28-36
Олеиновая C18:1		33,8	~	30-36
Кислотное число, не более	мгКОН/г	~	0,6	0,2
Перекисное число, не более	мэкв активного кислорода/кг	~	10	1
Глицидиловые эфиры, не более	мг/кг	~	не нормируется	1,0
ЗМХПД, не более	мг/кг	~	не нормируется	2,5
Совместимость с маслом какао	%	~	100	100

к сводной табл. 2, в которой приведены основные физико-химические показатели масла какао, требования к ЭМК из ГОСТ 54054-2010 и значения, характерные для ЭМК, на примере марки «Эквиглад» компании «ЭФКО».

Исходя из представленных в табл. 2 данных, можно сделать вывод о том, что эквиваленты масла какао марки «Эквиглад» имеют максимально приближенные к маслу какао физико-химические показатели. Важным параметром, подтверждающим это, является совместимость с маслом какао. Исследование проводится в соответствии с методикой, описанной в ГОСТ 28930-91 «Заменители масла какао. Метод определения совместимости с маслом какао». Определение совместимости жиров с маслом какао проводится по следующему алгоритму:

1. приготовление модельных смесей анализируемого жира с маслом какао с шагом 5–10%;

2. измерение показателей: температура плавления, температура застывания, массовая доля твердых триглицеридов;

3. сбор результатов и построение графиков изменения значений для каждого из показателей;

Компания «ЭФКО» производит эквиваленты масла какао из смеси тропического пальмового масла и экзотического масла ши. Выпускаемые ЭМК не только максимально приближены к маслу какао, но и превосходят его по некоторым параметрам. Например, ЭМК имеют лучшую скорость кристаллизации и большую устойчивость к перекристаллизации; позволяют продлить сроки годности с сохранением привлекательного внешнего вида изделий.

4. вывод о совместимости жира с маслом какао на основании выполнения следующих требований: значения показателей смеси не должны быть ниже соответствующих показателей масла какао или исследуемого жира по температуре плавления более чем на 2 °C, по температуре застывания – более чем на 1,5 °C (по методу Дженсена) и более чем на 1 °C (по методу Жукова), по массовой доле твердых триглицеридов (ТТГ) – более чем на 5%.

Наиболее показательным в данном случае будет анализ массовой доли твердых триглицеридов при различных температурах. Как можно увидеть на рис. 1, в случае смешивания несовместимых с маслом какао специализированных жиров (например, лауриновых масел) происходит резкое снижение твердости смеси, что визуализируется провалами массовой доли ТТГ в графиках.

Согласно существующим требованиям, ЭМК должны иметь 100%-ю совместимость с маслом какао. На рис. 2 представлен график совместимости масла какао с ЭМК «Эквиглад». Отсутствие резких падений массовой доли ТТГ говорит о полной совместимости данных продуктов.

Эквиваленты масла какао от лидера производства

Компания «ЭФКО» стала первым в РФ производителем эквивалентов масла какао. История его производства началась в 2014 году с появления марки эквивалентов масла какао «Эквиглад» и первого продукта ЭМК «Эквиглад 0101-34», выпущены небольшие партии – 20–40 т. Потребовалось несколько лет для отработки параметров производства, получения необходимого уровня твердости и скорости кристаллизации, чтобы вывести на рынок высококачественный продукт. Проводилась большая работа по тестированию ЭМК на производственных линиях клиентов, с определением оптимальных физико-химических показателей, потребительских и органолептических показателей. С тех пор линейка была расширена, а объемы производства выросли – на текущий момент ежемесячно выпускается более 300 т продукта. В ближайшее время запланировано расширение производственных мощностей до 400–500 т/мес, а к 2025 году – до 800 т/мес.

Компания «ЭФКО» производит эквиваленты масла какао из смеси тропического пальмового масла и экзотического масла ши. Выпускаемые ЭМК не только максимально приближены к маслу какао, но и превосходят его по некоторым параметрам. Например, ЭМК имеют лучшую скорость кристаллизации и большую

устойчивость к перекристаллизации; позволяют продлить сроки годности с сохранением привлекательного внешнего вида изделий.

В настоящий момент линейка ЭМК компании «ЭФКО» представлена тремя продуктами с различной твердостью и термоустойчивостью, позволяющими охватить весь спектр основных областей применения:

«Эквилад 0101-34» – продукт универсальный, подходящий под любые цели и задачи. Обладает хорошей твердостью, умеренной термоустойчивостью, достаточно быстро кристаллизуется, хорошо плавится и раскрывает вкус какао-продуктов. Отлично подходит для производства шоколадных глазурей, замены масла какао до 5% в рецептуре шоколада.

«Эквилад 0301-34» – самый твердый в линейке. Обладает высокой твердостью и термоустойчивостью, что обеспечивает быструю кристаллизацию и повышенную устойчивость к перепадам температуры окружающей среды. Отлично подходит для производства шоколадных глазурей, плиток, конфет типа «Ассорти».

«Эквилад 0401-33» – подходит для глазировки корпусов конфет, рецептур конфет пралине. Придает изделиям отличные органолептические характеристики, быстрое плавление, создает неповторимый охлаждающий эффект, свойственный натуральному шоколаду.

Награды и признание

Высокое качество ЭМК группы «Эквилад» регулярно подтверждается престижными премиями в области пищевой промышленности.

«Эквилад 0101-34» награжден:

- золотой медалью в номинации «Инновационный продукт (разработка)» и «Лучший проект по импортозамещению продукции» – конкурс «Ингредиент года-2015» в рамках 18-й Международной выставки «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности» / Ingredients Russia 2015 года;

- гран-при в номинации «Продукт года-2015» (масложировая продукция) – конкурс «Продукт года-2015» в рамках 24-й Международной выставки продуктов питания и напитков World Food Moscow;

- золотая медаль в номинации «Инновационный продукт (производство)» – конкурс «Ингредиент года-2016» в рамках 19-й Международной выставки «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности» / Ingredients Russia 2016;

- золотая медаль «За высокое качество продукции» в номинации «Масложировая продукция» – дегустационный конкурс «За производство высококачественной биологически безопасной продоволь-

ственной продукции» в рамках выставки Sial China 2019 в Шанхае (Китай).

«Эквилад 0301-34» имеет награды:

- золотая медаль в номинации «Инновационный продукт «Продэкспо-2019» – конкурс «Инновационный продукт-2019» в рамках 26-й Международной выставки продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2019»;

- гран-при в номинации «Масложировая продукция» – «Международный профессиональный дегустационный конкурс продуктов питания и напитков «Продукт года 2020».

Рисунок 1. График совместимости специализированного жира на основе лауриновых масел с маслом какао по массовой доле ТТГ

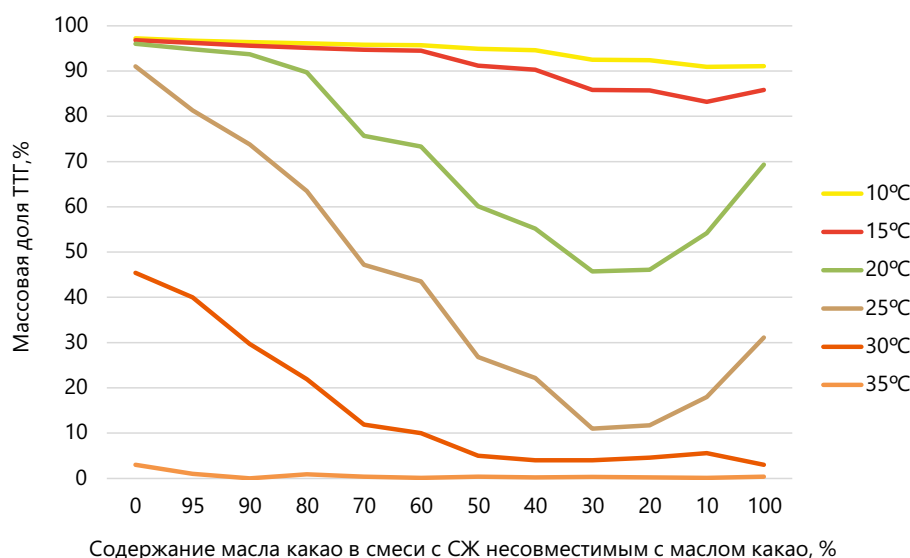
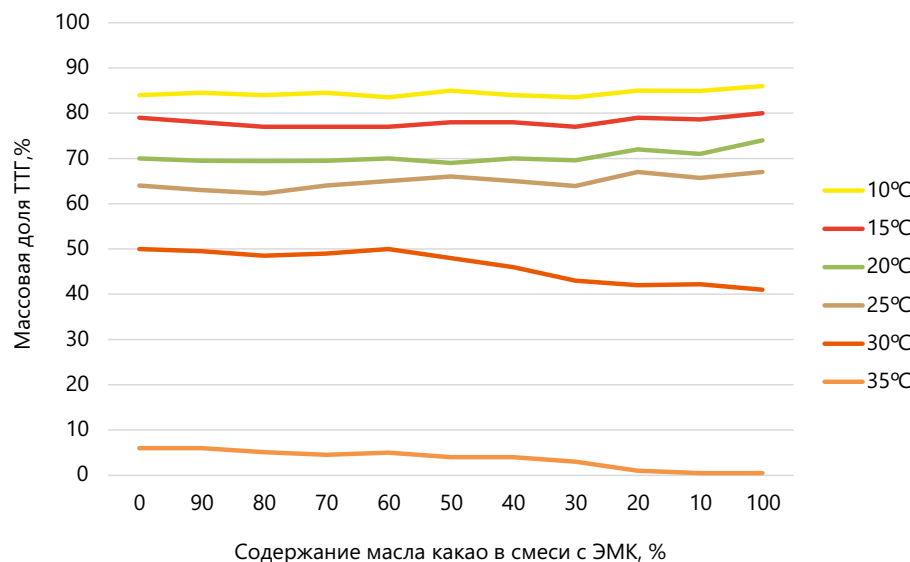


Рисунок 2. График совместимости масла какао и ЭМК «Эквилад» по массовой доле ТТГ



«Эквилад 0401-33» отмечен:

- золотая медаль в номинации «Масложировая продукция» – конкурс «Инновационный продукт» в рамках XXVIII международной выставки «Продэкспо-2021».

За относительно небольшой промежуток времени компании «ЭФКО» удалось запустить производство абсолютно нового для российских производителей масложировой отрасли продукта, обеспечить устойчивое наращивание объемов производства, стабильность и высокое качество выпускаемого ингредиента. ■



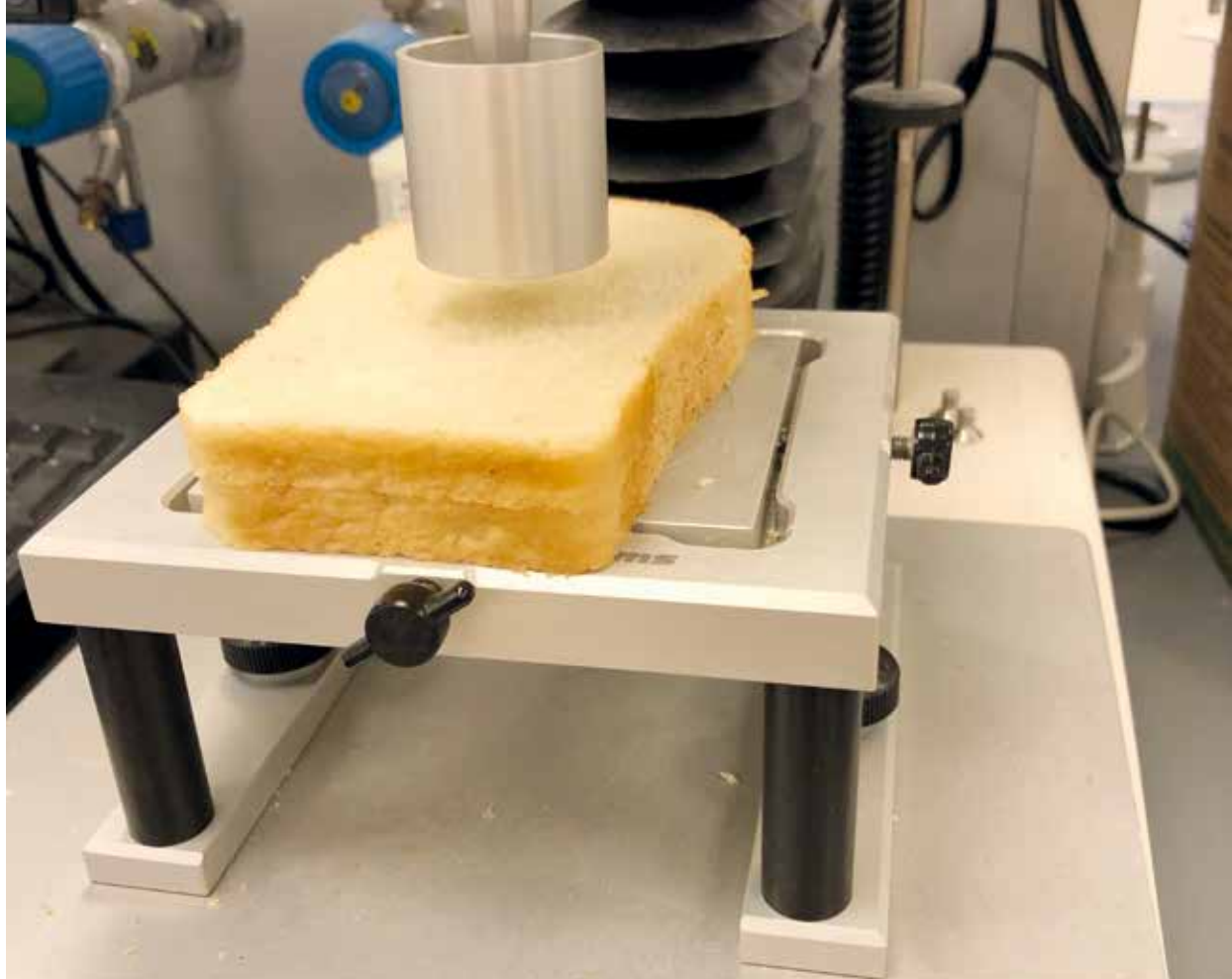
Компания:

ООО «Пищепромпродукт»
г. Москва, 3-я Мытищинская, 16,
стр. 47, эт. 12, пом. 1, ком. 1
Тел.: 8 (495) 684-12-29, 684-18-22
www.ppproduct.ru

Автор:

Татьяна Колупаева,
технолог, к.т.н., руководитель
отдела хлебопечения

Юлия Малофеева,
технолог, к.т.н.
ООО «Пищепромпродукт»



Ферментные препараты – функциональные и эффективные заменители пищевых добавок с индексом Е

Ферментные препараты являются веществами белковой природы, продуцируются из микроорганизмов – плесневых грибов, бактерий, инактивируются в процессе производства. В соответствии с техническим регламентом Таможенного союза обозначаются как технологические вспомогательные средства, не имеют индекса Е, могут не выноситься на этикетку.

Ферментные препараты ирландской компании «KERRY» не только эффективно применяются в пищевой промышленности, но и успешно и технологично заменяют пищевые добавки с индексом Е. В данном обзоре будут представлены практические решения по замене пищевых добавок в хлебопекарной промышленности на продукты природного происхождения – ферменты.

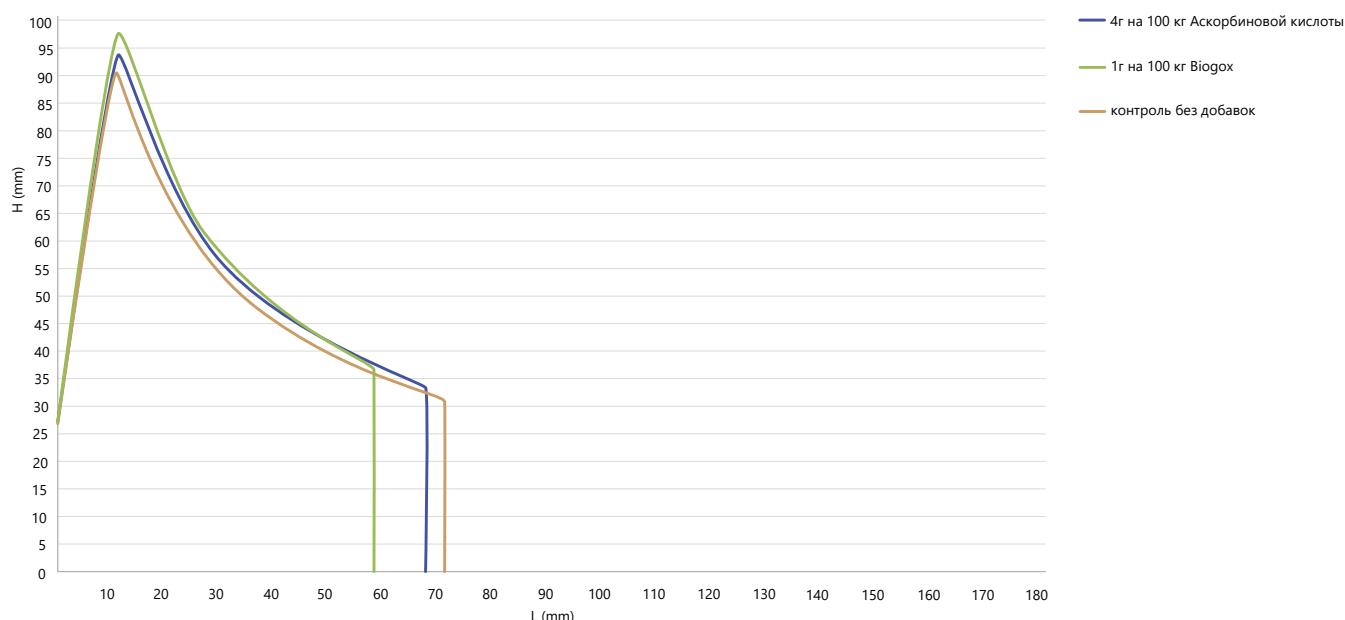
Аскорбиновая кислота ($C_6H_8O_6$) – витамин С, продукт, который является и витамином, и в то же время имеет индекс Е300. Аскорбиновая кислота используется многими производителями муки и пре-

Biogox так же, как и аскорбиновая кислота, может успешно укреплять клейковину муки из зерна, пораженного клопом-черепашкой, повышать водопоглотительную способность муки.

миксов, выполняя функцию укрепления клейковины муки в тесте. Механизм действия аскорбиновой кислоты заключается в следующем: она является восстановителем, в тесте превращается в дегидро-L-аскорбиновую кислоту, которая в свою очередь действует как окислитель на сульфидильные группы (S-H) белково-протеиназного комплекса муки. Многие производители готовы отказаться от этого высокофункционального продукта в пользу чистой этикетки.

Biogox (производитель «Керри») – ферментный препарат глюкозооксидазы, является окислителем, который вносят

График 1



в муку или тесто при замесе. Механизм действия фермента заключается в окислении глюкозы кислородом воздуха с образованием глюконовой кислоты и перекиси водорода, которая, являясь самым эффективным окислителем, далее воздействует на свободные S-H группы, переводя их в S=S связи. Побочная активность пероксидазы в этом ферменте приводит к образованию дополнительных межпространственных связей в структуре пшеничного глютена, усилению связей в пшеничных арабиноксиланах и между ними (арабиноксилана с глютеном). Таким образом происходят укрепление клейковинного каркаса, увеличение водопоглощательной способности теста, снижение липкости тестовых заготовок, подсушивание их поверхности.

Biogox – очень популярный и известный фермент в России, Европе и США как продукт для замены химических окислителей $KBrO_3$ и KIO_3 (бромата и йодата калия), запрещенных для использования в хлебопечении во многих странах мира, в том числе в России с 1997 года.

Biogox, также, как и аскорбиновая кислота, может успешно укреплять клейковину муки из зерна, пораженного клопом-черепашкой, повышать водопоглощательную способность муки.

В случае переработки муки со слабой клейковиной внесение в тесто 2-3 г на 100 кг муки увеличивает дополнительное количество воды на замес до 2-3 л. **Biogox** также эффективно отбеливает мя-



Рисунок 1.

Хлеб из муки 2-го сорта. Проба 1 содержит 2 г на 100 кг Biogox. Объем хлеба обеспечивают амилаза Biobake P conc, ксиланаза Biobake 715 (производитель - «Kerry», Ирландия)

Залипание мякиша, низкий объем хлеба – эти дефекты появляются при работе с мукой из проросшего зерна, мукой, имеющей низкий показатель числа падения.

киш хлеба при переработке муки из зерна с повышенной активностью полифенолоксидазы.

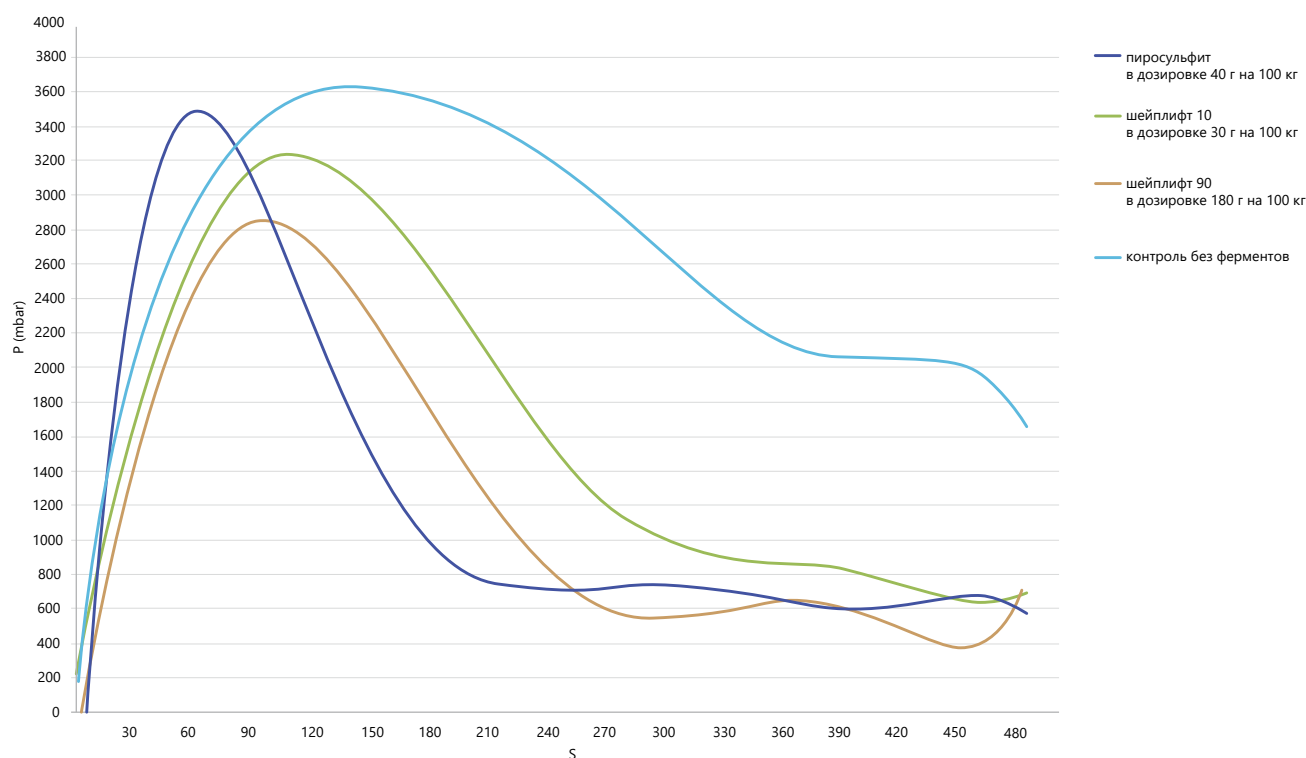
На графике 1 показаны три альвеограммы теста: синяя – с содержанием аскорбиновой кислоты (4 г на 100 кг), зеленая – с **Biogox** (1 г на 100 кг) и коричневая – кривая контрольного теста без

ферментов. Мы видим эффективное увеличение показателя P на графике при внесении **Biogox** и снижение растяжимости L.

Проблема низкого числа падения в ржаной и пшеничной муке периодически возникает в хлебопекарной и мукомольной индустриях. Залипание мякиша, низкий объем хлеба – эти дефекты появляются при работе с мукой из проросшего зерна, мукой, имеющей низкий показатель числа падения. Мукомольные предприятия пытаются решать эти вопросы с помощью кислотных регуляторов, которые могут в конечном счете ухудшать качество хлеба.

Природное решение, обеспечивающее чистую этикетку, исключающее применение химических компонентов, – это использование фермента **Biogox**, который обеспечит качество ржаного и пшеничного хлеба. **Biogox** придает подовым изделиям формоустойчивость, значительно улучшает мякиш, структуру пористости,

График 2



сохраняет мякиш более сухим на ощупь. Очевидно, это связано с механизмом окисления белковой молекулы самого фермента зерновой амилазы, которая чрезмерно активизируется в проросшем зерне и приводит к дефектам в хлебе.

Применение **E223 (пиросульфита натрия, метабисульфита натрия, $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$, sodium metabisulphite, sms)** широко распространено в производстве кондитерских изделий – печенья. Пиросульфит натрия является восстановителем, который расслабляет крепкую клейковину при производстве печенья.

В соответствии с директивой Европейского парламента №95/2/ЕС от 1995 года максимальный уровень остаточного SO_2 , который допускается в продуктах, составляет не более 50 мг на 1 кг муки. Пиросульфит изменяется при температуре 150 °С, что затрудняет прогнозирование остаточного количества SO_2 в готовых изделиях.

В связи с этим документом многие производители используют пиросульфит в количестве 0,02% – 0,06% от массы муки (200 ppm – 600 ppm). При том, что после применения E223 в продуктах остается SO_2 , имеется ряд и других недостатков: пиросульфит влияет на коричневый цвет при высоких дозировках, снижает содержание витаминов в конечном продукте, изменяет вкус готовых изделий.

Сейчас наблюдается тенденция полной замены пиросульфита натрия в печенье,

Сейчас наблюдается тенденция полной замены пиросульфита натрия в печенье, крекере и прочих МКИ на ферменты в связи с запретом некоторых иностранных государств на продукцию с добавкой E 223.

крекере и прочих МКИ на ферменты в связи с запретом некоторых иностранных государств на продукцию с добавкой E 223.

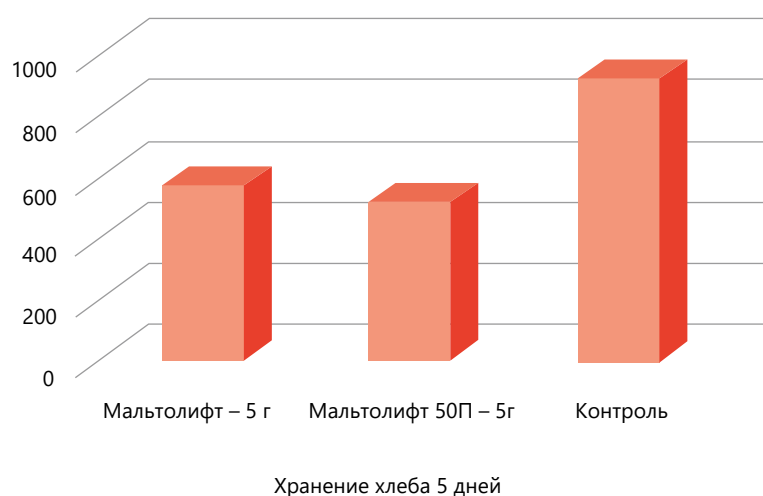
В лаборатории ООО «Пищепромпродукт» с помощью прибора Альвеограф были проанализированы некоторые дозировки ферментных препаратов, которые являются технологическими вспомогательными средствами: Шейплифт 10 и Шейплифт 90 (производитель ООО «Пищепромпродукт») для замены пиросульфита. Ферментные препараты Шейплифт были созданы совместно с ирландской компанией «KERRY», лидером в производстве протеаз для мучных кондитерских изделий.

Для проведения опыта мы создавали модельное тесто из муки, воды, сахара и жира, добавляли в одну пробу пиросульфит натрия, в две другие – ферменты Шейплифт 10 и Шейплифт 90. В режиме консистографа были получены три кривые вязкости теста с разными добавками. Анализируя график 2, мы видим серию кривых, показывающих изменение вязкости во время замеса. Кривая синего цвета соответствует вязкости теста с пиросульфитом натрия. Кривая голубого цвета означает тесто без добавок. Ее форма сильно отличается, падение вязкости такого теста не происходит достаточно долго по сравнению с вязкостью теста с добавками. Зеленая и коричневая кривые соответствуют вязкости теста с ферментами Шейплифт. Эти графики на консистограмме очень приближены по форме, высоте и траектории к графику с метабисульфитом натрия. В результате можно рекомендовать следующие соотношения и дозировки ферментов для замены E223 в печенье и крекере.

Например, пиросульфит натрия в дозировке 40 г на 100 кг в крекере с рецептурой 100 кг муки, 32 кг воды, 6 кг сахара и 13 кг жира можно заменить на Шейплифт 90 в количестве 180–240 г на 100 кг муки или на Шейплифт 10 в количестве 30–35 г на 100 кг муки.

Применение протеолитических ферментов улучшает растяжимость теста,

График 3. Твердость хлеба, ед. текстурометра



Новое поколение фермента Мальтолифт 50П имеет чуть более широкий температурный диапазон действия, инактивируется при температуре чуть больше, чем у Мальтолифт, что обеспечивает большую эластичность и сжимаемость мякиша не только в изделиях из пшеничной муки, но и в ржано-пшеничном хлебе. Дозировки составляют от 5–10 г на 100 кг муки в тесте.

процесс ламинации происходит без разрывов, сформованные изделия не затягиваются и сохраняют свою форму после выпечки. Сохраняется рисунок на поверхности изделий (печенья, пряников). Шейплифт улучшает текстуру печенья, его внутреннюю структуру. Ферменты не оказывают никакого токсичного влияния, не влияют на содержание витаминов в изделиях.

Шейплифт 10 и Шейплифт 90 можно добавлять непосредственно в муку или воду при замесе теста, также они могут быть использованы как компоненты улучшителя.

Пищевые эмульгаторы **моно- и диглицериды (E471) и стеароиллактат натрия и кальция SSL (E481 и E482)** в мучных из-

делиях выполняют роль ингредиентов, сохраняющих свежесть и мягкость мякиша. Наиболее эффективно и целесообразно применять эмульгаторы в высокорецептурных изделиях (куличи, сдобные булочки и т. п.) для сохранения свежести длительное время. Тем не менее, для замены этих ингредиентов в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях (типа маффины) мы предлагаем **ферментный препарат Мальтолифт и Мальтолифт 50П (производитель ООО «Пищепромпродукт»)**.

Серия ферментных препаратов на основе мальтогенной амилазы имеет существенное денежное преимущество по сравнению с иностранными продуктами, имеющими неоправданно высокую стоимость.

Мальтолифт продуцирует декстрины и мальтозу из клейстеризованного крахмала в процессе выпечки. Новое поколение фермента Мальтолифт 50П имеет чуть более широкий температурный диапазон действия, инактивируется при температуре чуть больше, чем у Мальтолифт, что обеспечивает большую эластичность и сжимаемость мякиша не только в изделиях из пшеничной муки, но и в ржано-пшеничном хлебе. Дозировки составляют от 5–10 г на 100 кг муки в тесте.

На графике 3 представлены данные по определению твердости мякиша с помощью анализатора текстуры (производитель Stable Micro Systems). Использовали рабочие дозировки ферментов Мальтолифт – 5 г на 100 кг муки, выпекали формовые изделия из пшеничной муки высшего сорта массой 540 г, упаковывали и хранили при комнатной температуре в течение пяти дней. Данные показывают, что хлеб без добавок имеет твердость в два раза выше, чем хлеб с ферментами.

В заключение следует отметить тот факт, что ферментные препараты используются в различных индустриях как природные заменители химических компонентов и химического сырья. В масложировой промышленности ферменты заменяют химические катализаторы, в спиртовой промышленности они обеспечивают гидролиз крахмала, в производстве детергентов используются для замены хлорсодержащих веществ, в кожевенной промышленности – для замены дубильных составов и т. д. **■**

Автор:
Елена
Хараборкина,
бизнес-ассистент
АО «СЗ «Фабрика
Атмосферы»

Данный материал
является финалистом
конкурса отраслевой
журналистики и медиа
«Открытая Сфера»,
организованного
ИД «СФЕРА».



ЗА ЧТО ЛЮБЯТ «ЖУРАВЛЕЙ» НА БРЯНЩИНЕ?

Продукцию бренда «Журавли» знает не только вся Брянщина, но и соседи из Калуги и Орла. По заявлениям руководства, рынки сбыта еще будут расширяться. В ближайшей перспективе в планах наладить логистику и охватить всю Калужскую и Орловскую области.

История бренда «Журавли» восходит своими корнями к 1930 году, когда появилась первая «Фабрика-кухня» – кондитерский цех, столовая и небольшой специализированный магазин для реализации тортов и пирожных прямо, что называется, из печи.

За 90-летний период производство претерпело немало изменений: совершенствовались рецептуры, модернизировалось оборудование, увеличивались производственные мощности, вводились новые продуктовые линейки. Так, около 20 лет назад, помимо кондитерских изделий, на фабрике внедрили производство хлебобулочных изделий, и не простых, а ремесленных. За опытом ездили в Прибалтику и Белоруссию.

ООО «Ретейл» –
один из крупнейших
производителей
кондитерских
и хлебобулочных
изделий на Брянщине
под брендом
«Журавли».

Гордостью и главной ценностью хлебов торговой марки «Журавли» является живая закваска, благодаря которой получается высококачественный продукт. Сегодня под брянским брендом «Журавли» выпускается порядка 80 наименований хлебобулочных изделий (ржаные, сдобные, артезианские, ржано-пшеничные, пшеничные хлеба).

Разнообразие ассортимента кондитерских изделий за почти вековую историю значительно расширилось: тортов – свыше 100 наименований, пирожных – более 40. Семь лет назад ввели еще одну линейку – печенье, и сегодня его насчитывается около 15 видов. Анализ продаж, вкусовых привычек покупателей и других показателей ведет к тому, что каждые три месяца линейки обновляются. Но, несмотря на



тренды и новые веяния, на фабрике помнят, чтят и тщательно сохраняют традиционные, давно полюбившиеся всеми рецепты: торт «Дебрянский», пирожные «Картошка» и «Корзиночка».

«Чистоту» этикетки всей продукции торговой марки «Журавли» обеспечивает использование натуральных ингредиентов: суточное яйцо, молоко, масло, сметана, дрожжи, мука, красители и ароматизаторы. Сырье закупают как у местных производителей (Карачевский, Навлинский заводы), так и из соседних регионов (Калужская, Орловская, Липецкая, Курская, Смоленская, Ленинградская области). Некоторые поставщики изготавливают сырье по спецзаказу с необходимым составом, свойствами и качеством.

На предприятии используется как отечественный, так и импортный производитель сырья (Италия, Бельгия, Германия). Импорт позволяет делать изделия еще более уникальными. Качество поставляемого сырья тщательно образом контролируется на фабрике на ежедневной основе – это, можно сказать, первая ступень на пути к изготовлению высококачественного продукта.

Актуален вопрос е-компонентов, пищевых добавок. Пока в производстве полностью уйти от них не получается, ведь из них состоит весь декор для кондитер-

Ежедневно
выпускается около
3,5 т кондитерских
изделий и от 800 кг
до 1 т – хлебобулочных.
На предприятии
трудится 50 человек.

ских изделий. Но поскольку производители обязаны указывать на этикетке полную информацию обо всех ингредиентах изделий, получается, что из-за какой-нибудь обсыпки или украшений-бусинок этикетка «загрязняется». Для борьбы с этой проблемой фабрика уже переходит на собственное изготовление шоколадного декора из более качественного сырья.

Сегодня промышленные мощности фабрики включают 10 цехов и более 10 производственных линий. Ежедневно выпускается около 3,5 т кондитерских изделий и от 800 кг до 1 т – хлебобулочных. На предприятии трудится 50 человек.

Последние годы особенно активно наблюдается рост числа мелких ремесленных пекарен, активно завоевывают рынок

и домохозяйки-кондитеры. «Нам есть чему поучиться друг у друга, – говорят в компании, – но торты и хлеба «Журавли» не боятся такой конкуренции!».

Почему? Во-первых, торговая марка «Журавли» не использует замороженные полуфабрикаты, в отличие от пекарен. Во-вторых, даже если промышленные торты бренда и уступают творениям кулинаров-блогеров в декоре, то торты эксклюзивной линейки все же превосходят изделия домашних искусниц. К тому же, ежегодно технологи предприятия совершенствуют свои навыки, проходя обучение по различным направлениям: новые технологии в производстве, рецептурные тренды, мастерство отделки и декорирования.

И, наконец, в-третьих. Весьма важным отличием фабричных тортов от тех, что приготовлены дома, является безопасность. На предприятии внедрена и успешно используется система управления безопасностью пищевой промышленности ХАССП. На ежемесячной основе сдаются пробы для анализов. Ежедневно проводится дезинфекция цехов и оборудования. Чем из этого могут похвастать торты, приготовленные на дому?

На 2021 год торговая марка «Журавли» поставила для себя амбициозную задачу – зайти в сегмент «правильного питания». Руководством уже поручено технологам разработать рецептуры тортов и пирожных с более легкими и полезными кремами и полуфабрикатами. Вопрос будущих инвестиций предприятия определенно коснется кондитерских изделий, а именно усовершенствование линейки эксклюзивных тортов и пирожных, внедрение новых технологий для создания еще более уникальной и внешне привлекательной продукции.

Поставлены задачи развития мощностей и создания собственной обучающей базы для кондитеров. Это будет так называемая «кузница кадров» на производстве, ведь хорошего кондитера сегодня найти достаточно непросто. Кстати, на фабрике уже возобновлена система наставничества, когда студент закрепляется за мастером-наставником и вырастает из ученика кондитера в кондитера третьего разряда и т. д.

Да, продукция «Журавлей» не самая дешевая, но потребители знают, за что они платят. За свое здоровье, за качественный и проверенный временем продукт. **КХП**



АГРОПРОМЫШЛЕННЫЕ КОМПАНИИ ГОТОВЫ ПОДДЕРЖИВАТЬ РАЗВИТИЕ ОТРАСЛЕВЫХ СМИ И БЛОГОВ

Об этом на церемонии награждения победителей конкурса отраслевой журналистики и медиа «Открытая Сфера» говорили представители компаний – члены жюри конкурса. Награждение состоялось в рамках Второй международной конференции SnackTech.

Конкурс был инициирован Издательским домом «Сфера» (Санкт-Петербург) в рамках своих юбилейных мероприятий – в 2021 году «Сфере» исполняется 20 лет.

Спонсорами конкурса выступили такие компании – лидеры отрасли, как «Гальди», «Мегамикс», «Эссенс Продакшн», «Эфко». Их представители вошли в состав профессионального жюри и совместно с сотрудниками ИД «Сфера» выбрали лучших из лучших, а также отметили работы тех журналистов, которые соответствуют корпоративным принципам компаний.

Прием конкурсных работ и подведение итогов проходили с февраля по август 2021 года. В творческом состязании приняли участие журналисты, блогеры, репортеры, фрилансеры и даже ученые. Они рассказывали в своих видеорепортажах, статьях, обзорных материалах о региональных производителях, продуктах, событиях, важных для отечественной пищевой промышленности и сельского хозяйства, представляли исследовательские материалы.

Из представленных на конкурс работ были выбраны 11 финалистов в двух номинациях: «Лучшая публикация в СМИ»



Из представленных на конкурс работ были выбраны 11 финалистов в двух номинациях: «Лучшая публикация в СМИ» и «Лучший блог об АПК».

и «Лучший блог об АПК». География участников – это Брянск, Воронеж, Самара, Кубань, Москва, Санкт-Петербург и др. Конкурсные работы финалистов вы можете увидеть на сайте sfera.fm.

Специальным сертификатом финалиста конкурса и публикацией работы в корпоративных журналах нашего издательского дома награждены **Екатерина Тузовская**, генеральный директор компании «ЕВНАТ», **Евгений Староказников**, соучредитель представительства компании в Евросоюзе **Sia Saber Evnat**, **Евгения Корнишова**, автор журнала **NewTONE**, который издается в Санкт-Петербургском национальном исследовательском университете информационных технологий, механики и оптики.

Специальными призами от компании «Эссенс Продакшн» и сертификатами финалистов конкурса от издательского дома «Сфера» награждены **Елена Харaborкина**, бизнес-ассистент руководителя в АО «СЗ «Фабрика Атмосферы», г. Брянск; **Татьяна Воротилова**, шеф-редактор, АНО «Те-

лекомпания «Тюменское время», г. Тюмень; **Федор Быстров**, журналист, блогер Youtube-канала «Записки горожанина» и автор проекта «Уникальная глубинка» (Самарская область); **Евгений Труфляк**, д.т.н., профессор, заведующий кафедрой эксплуатации машинно-тракторного парка Кубанского государственного аграрного университета, руководитель центра прогнозирования и мониторинга в области точного сельского хозяйства, автоматизации и роботизации (г. Краснодар).

Именные призы от компании «Гальди» получили **Кира Крючкова**, пищевой технолог, автор журнала NewTONE (г. Санкт-Петербург), и **Александр Ветров**, внештатный корреспондент журнала «Комбикорма», сопродюсер канала «Сельский час», автор канала «Просто АгроБлог» (г. Санкт-Петербург).

Лучшего блогера выбрала компания «Эфко», при этом ее решение совпало

с мнением большинства членов жюри. Работа этого финалиста получила максимальные оценки в номинации «Лучший блог» – 96 баллов! Оборудованием для фото- и видеосъемки и пресс-туром на предприятия компании, а также денежным призом от ИД «Сфера» наградили **Игоря Рожнова**, сельхозпредпринимателя из Воронежа, автора Youtube-канала «Обычный фермер». Он поблагодарил всех за организацию конкурса и сделал акцент на том, что секрет его успеха как «обычного фермера» в том, чтобы о сложных вещах рассказывать простым языком.

Абсолютный рекорд конкурса – 113 баллов от всех членов жюри! Именно они принесли победу в номинации «Лучший журналист» **Владимиру Ельникову**, журналисту, автору журнала «Аграрная наука» (г. Москва). Он получил специальный приз от кормовой компании «Мегамикс» – оборудование для фото-

и видеосъемки, а также денежный приз от ИД «Сфера». В «Мегамиксе» особенно отметили очерк победителя о Волгоградском государственном аграрном университете (ВолГАУ), с которым уже многие годы сотрудничает компания. Многие выпускники ВолГАУ продолжили свой карьерный путь в этой компании. Статьи о разработках в кормлении рыбы и кормах для аквакультуры, написанные Владимиром Ельниковым, по мнению членов жюри от компании «Мегамикс», заслуживают отдельного внимания, так как «на данный момент сфера разведения рыбы не так развита и известна в России, но заслуживает пристального внимания».

Мы поздравляем всех участников и партнеров конкурса, благодарим их за активное участие и поддержку! И выражаем надежду, что отраслевые медиа и журналистика будут активно развиваться в регионах России. КСХ



WWW.ICE-EXPO.RU

ЕВРАЗИЙСКАЯ КОНВЕНЦИЯ-ВЫСТАВКА ПО РАЗВИТИЮ ИНФРАСТРУКТУРЫ НЕПРЕРЫВНОЙ ХОЛОДИЛЬНОЙ ЦЕПИ

13 - 15 октября 2021
ЭкспоФорум, Санкт-Петербург



230 участников

15 бизнес-мероприятий

40 спикеров-экспертов отрасли



Компания: **Lothar A. Wolf
Spezialmaschinen GmbH**

Max-Planck-Straße 55
32107 Bad Salzungen
Tel.: +49 (0) 52 22 / 98 47 - 0
Fax.: +49 (0) 52 22 / 98 47 - 22
E-Mail: info@wolf-machines.de
Internet: www.wolf-machines.de

Интервью записала :
Татьяна Голубцова,
редактор журнала
«Кондитерская и хлебопекарная
промышленность»

Технологии, которые позволяют сократить падение производства

Пандемийный период внес много изменений в работу самых разных компаний. Для кондитерской промышленности 2020–2021 годы стали настоящими годами перестройки, когда пришлось менять направления деятельности, переводить свой бизнес в новые сегменты, искать новые и при этом более экономичные форматы производства продукции. На помощь предпринимателям могут прийти производители оборудования, которые в силу многих причин знают и понимают тревоги производителей, а значит, могут предложить им интересные и выгодные решения.

В нашем интервью с Виктором Бауэром, главным менеджером по продажам компании Lothar A. Wolf Spezialmaschinen GmbH, которая более 90 лет специализируется на оборудовании для кондитерского производства, мы как раз и поговорили о том, какие технологические решения помогут преодолеть постпандемийный кризис и вывести производителей кондитерских изделий на новый уровень, сохранить доходы и сократить расходную часть.

– С 2020 года мы наблюдаем падение спроса и продаж на рынке кондитерских изделий. Какую стратегию выбрали предприниматели?

– Да, с момента начала пандемии COVID-19 стало заметным падение активностей на кондитерском рынке. Многие проекты, которые были в формате стартапов или модернизации производства, к сожалению, собственники приостановили или заморозили на какое-то время. Предприниматели столкнулись со многими трудностями: у кого-то резко упали продажи, у многих закрывались точки сбыта продукции в своих или других странах. Мы заметили такую тенденцию, что продажи дорогих эксклюзивных продуктов падали, а продажи более дешевой продукции, наоборот, поднимались. Конечно,



**Виктор
Бауэр:**

«Проблема возвратных отходов стоит перед каждым кондитерским производством независимо от его масштабов. По оценкам специалистов, компании теряют до 15% отходов, которые могли бы превратить в совершенно новые, востребованные на рынке продукты».

у нас были такие клиенты, у которых во время локдаунов, наоборот, продажи росли, и есть примеры, когда производство поднималось на 30% и более, чем в допандемийный период.

– Какое ваше оборудование оказалось на пике продаж? По какому технологическому пути шла перестройка бизнеса?

– В основном у нас хорошо продавалось оборудование, с которым можно было быстро перейти на новую и дешевую продукцию. В нашем случае это были и есть до сих пор наши ленточные накаточные системы типа DRA и формовочные машины для шоколадных кластеров типа Portiomat. С данным оборудованием наши клиенты, у которых оно установлено, смогли перейти на производство экономичной продукции, востребованной на рынках.

Ленточная
накаточная машина
WOLF muna DRA





WOLF - Фабрика Новых Идей!



WOLF - DRA



**WOLF
Portiomat**



Viktor Bauer - Sales Manager



+49 1512 7630426

www.wolf-machines.de



Telefon: +49 (0) 52 22 / 98 47 - 0

Fax: +49 (0) 52 22 / 98 47 - 22

eMail: info@wolf-machines.de

Lothar A. Wolf Spezialmaschinen-GmbH

Max-Planck-Straße 55

32107 Bad Salzufen

– Мы знаем, что у вас есть такое оборудование, которое позволяет превратить в доходы отходы кондитерского производства. Расскажите о нем подробнее. Наверняка именно эта категория пользовалась максимальным спросом в период падения продаж.

– Да, так оно и есть. Применение отходов из кондитерского производства до сих пор актуальная тема. Многие производители теперь даже увеличивают объемы отходов, чтобы получать новые продукты. Мы предлагаем из такого оборудования линейку ленточных машин WOLF типа DRA для накатки всех видов центров. Это оборудование любят как в Европе, так и в России. Оно позволяет изготавливать широчайший спектр инновационных продуктов, при этом, в отличие от хорошо знакомого барабанного оборудования для накатки, может делать это для изделий абсолютно любой формы: шариков, кубиков, зверюшек, звездочек, орешков, ягод и др.

Линейка машин для шнекового темперирования с включениями специально сконструирована для подачи сыпучих продуктов, которые можно сразу протемперировать с шоколадом, и оборудование при этом не забивается. Продукция получается очень интересной по текстуре, конфеты или шоколад могут содержать любые включения в зависимости от тех кондитерских отходов, что остаются на производстве: это и рисовые шарики, и крошка, и сушеные ягоды, и все что угодно. Ну и, конечно, не могу не отметить нашу формовочную машину для шоколадных кластеров и плиточек из разных сыпучих центров типа Portiomat, который формирует смесь из сухих продуктов, смешивает ее с дозой шоколада и охлаждает. Получившаяся продукция получается очень насыщенной, с ярким вкусом всевозможных наполнителей, а это те самые кондитерские отходы, о которых мы уже говорили. Данный тип продукции исключительно востребован у молодого поколения, которых сложно заинтересовать традиционной кондитеркой.

– В чем инновационность, универсальность этих машин, почему вы считаете их лучшими в вашей линейке оборудования?

– Мы пытаемся практически всё наше оборудование создавать как универсальное, подстраивающееся под любые технологические процессы. Поэтому наше оборудование можно увидеть в самых разных сферах, например, в кондитерской сфере,

в сфере производства мороженого и йогуртов. На сегодняшний день мы считаемся лидерами в создании машин типа DRA для производства драже и снеков. Особенно в этом направлении востребованы наши шнековые темперирующие машины для кристаллизации шоколада и формовочное оборудование.



Темперирующая машина для шоколада



Формовочная машина PORTIOMAT

Мы всегда проводим полное обучение по техническому обслуживанию нашего оборудования. Если требуется обновление программного обеспечения или рецептуры, это делается через Интернет, а изношенные детали можно заменить силами сотрудников предприятия.

– Сейчас традиционно продажи оборудования, сырья совмещаются с консалтингом. Оказываете ли вы такие услуги предпринимателям?

– Да, конечно. К нам обращаются различные действующие производители со всего света, а также те, кто только планирует запустить свое производство. Многим помогаем советами, а для кого-то разрабатываем всю проектную схему комплектно-

го производства. Мы оказываем консалтинг в самых разных формах: приглашаем к нам на фабрику или выезжаем к клиентам, сейчас стали востребованы и консультации в онлайн-режимах. Главное для нас – помочь предпринимателю выбрать свою нишу в производстве новых продуктов и подобрать для него такое оборудование, которое поможет вывести его продукт на рынок за короткий срок, но при этом сохранить высокое качество и быстро отстроить все технологические процессы.



– Работаете ли вы со стартапами? Что вы можете предложить тем, кто не имеет опыта в производстве кондитерских изделий?

– К нам часто приходят новички, к ним мы относимся с таким же вниманием, как и к крупным клиентам. Очень часто бывает, что именно из новичков вырастают крупные компании. Знаете, некоторые называют нашу компанию «Фабрикой идей»! Мы постоянно разрабатываем новые рецептуры, и наши клиенты никогда не слышат слов: «Это невозможно!». Мы уверены, что любой, даже не очень интересный, продукт можно превратить в нечто особенное и продавать с огромным успехом. Поэтому начинающему предпринимателю мы можем предложить не оборудование, а идеи для его бизнеса. Если какая-либо из идей ему понравится и он будет готов к ее реализации, то мы подберем ему все необходимое. На этом наша работа не заканчивается, мы всегда помогаем нашим клиентам в поиске новых бизнес-ниш, которые можно освоить с уже установленным оборудованием, и благодаря такому взаимодействию мы готовы к долговременному сотрудничеству с нашими партнерами. ■

2022

ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ИД «СФЕРА»



02-03.02 | СПб / Карелия

**VI МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ «РЫБА»**
аквакультура



Июль | Карелия

**III МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ «СНЕК. 7.0»**
Технологии производства и продвижения



Февраль | Москва

**МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«БИОТОПЛИВО»***



Август | Санкт-Петербург

**V МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
«КОНДИТЕРСКАЯ ИНДУСТРИЯ»**
Мучнистые и сахаристые изделия



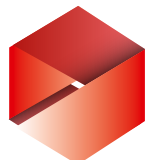
02-03.03 | Чебоксары

**МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ «ПИВО. ХМЕЛЬ.
СОЛОД»**



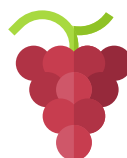
Сентябрь | Москва

**ПЛОДОВООЩНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
«ТЕХНОЛОГИИ ВЫРАЩИВАНИЯ
И ХРАНЕНИЯ»***



Март | Санкт-Петербург

**КОНФЕРЕНЦИЯ «ОТДЕЛ КАДРОВ
И ОБУЧЕНИЕ»***



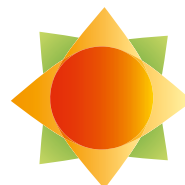
Октябрь | Анапа

**КОНФЕРЕНЦИЯ
«ВИНО И ВИНОГРАД»***



18-19.05 | Регионы России

**МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ
«АГРО.PRO»**
Птицеводство. Свиноводство



Ноябрь | Санкт-Петербург

**VII МЕЖДУНАРОДНАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ
«МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ»**
Масла и жиры



25-26.05 | Санкт-Петербург

**VII МЕЖДУНАРОДНЫЙ
БИЗНЕС-ФОРУМ «МИРОВАЯ СОЯ»**



Декабрь | Москва

**КОНФЕРЕНЦИЯ
«ПОЛЯ РОССИИ»**
Зерновые и масличные культуры

Регистрация и подробная
информация:



+7 (812) 245-67-70
sfm.events

* организатор конференции
имеет право перенести или
отменить конференцию



«Агропродмаш-2021»

Дата проведения:
**4–8 октября
2021 года**

Место проведения:
**«Экспоцентр»
на Красной Пресне,
г. Москва**



«Сладкий» и «горячий» салоны выставки «Агропродмаш»

Салоны АПМ «ХлебПром» и «КондитерПром» органично дополняют многоотраслевую экспозицию выставки «Агропродмаш», расширяя диапазон демонстрируемых технологий за счет решений и оборудования для хлебопекарной и кондитерской отраслей пищевой промышленности. Предстоящая октябрьская выставка станет отличным поводом для профессионалов хлебопекарного и кондитерского бизнеса встретиться вновь в офлайн-формате, чтобы оценить текущую ситуацию, обсудить планы и новые идеи для инвестиций.

Ведущие поставщики решений для хлебопекарной и кондитерской отраслей связывают особые ожидания с предстоящей выставкой. **Наталья Державина, финансовый директор ООО «Ф-Импорт», отмечает:** «Очевидно, что люди сейчас крайне заинтересованы в нормальном деловом общении в своем профессиональном кругу. Представители кондитерской отрасли из России и стран ближнего зарубежья определенно захотят воспользоваться возможностью пообщаться друг с другом в Москве, на выставке «Агропродмаш-2021», ознакомиться с перспективными решениями, почувствовать тренды, подыскать интересные идеи новых продуктов».

Прошедший год оказался непростым для производителей хлебобулочной и кондитерской продукции. Так, отрасли столкнулись с очень серьезным ростом цен на основные ингредиенты – муку, сахар, яйца,

Глобальный характер экспозиции выставки «Агропродмаш-2021» является ее главным феноменом и делает ее особым событием в бизнес-календаре всех без исключения предприятий пищевого бизнеса.

ждем, какао-порошок и т. д. На фоне пандемии сократилась и покупательная способность населения. Как результат, по данным Росстата, в 2020 году производство мучных кондитерских изделий снизилось на 2,4% (до 1 478 тыс. т), выпуск шокола-

да и кондитерских сахаристых изделий уменьшился на 4,3% (до 1 789 тыс. т). В производстве хлеба и хлебобулочных изделий недлительного хранения нисходящий тренд сохраняется уже давно: объем выпуска составил в 2020 году 5 395 тыс. т, что на 3,9% ниже показателя предыдущего года.

Сохраняется и давление на себестоимость: с одной стороны, наблюдаются скачкообразное подорожание муки, рост тарифов, подорожание импортозависимых расходных материалов и запчастей, с другой стороны, предприятия сетевой торговли, реагируя на снижение платежеспособного спроса населения, старательно противодействуют любым инициативам производственного бизнеса, связанным с удорожанием продукции. Кроме того, предприятия сетевого ретейла, оставаясь одним из самых эффективных каналов продаж, в ряде случаев выступают конкурентами для хлебозаводов и пекарен,



«COVID-19 еще дает о себе знать, однако рынок постепенно оживает. Предприятия восстанавливаются после спада продаж, объем заказов возвращается на доковидный уровень, и взоры клиентов снова устремлены на рынок оборудования. Уверены, что это будут активные и насыщенные выставочные дни. Как всегда, будем рады гостям нашего стенда».

Сергей Смирнов, генеральный директор ООО «РОНДО Русь»

развивая собственное производство хлебобулочной продукции с высокой добавленной стоимостью.

В такой ситуации ключевым трендом для обеих отраслей является усиление роли разработки и вывода на рынок оригинальных и новых продуктов (например, относящихся к категории здорового питания, которые традиционно выступают основными драйверами развития бизнеса, способны оживлять ситуацию на рынке и обеспечивать быструю коррекцию потребительских предпочтений в противовес сегменту массовой продукции). И это понимают участники выставки. **Владимир Жуковец, руководитель отдела продаж и маркетинга ООО «Техлен», рассказывает:** «Наша компания, российский производитель вспомогательного оборудования для хлебопекарной и кондитерской отраслей, готова предложить различные новинки и эффективные решения по улучшению качества и расширению ассортимента выпекаемой продукции как для крупных предприятий, так и для небольших пекарен».

Таким образом, текущая ситуация в хлебопекарной и кондитерской отрасли изобилует как вызовами, так и перспективами для развития (например, на направлениях экспорта и ЗОЖ). По-

этому предстоящая выставка «Агропродмаш-2021» вновь станет площадкой, где встретятся инвестиционные интересы производителей хлеба и кондитерской продукции с широкими возможностями крупнейших изготовителей технологического оборудования и поставщиков решений из России и зарубежья. Участники салонов «АПМ ХлебПром» и «АПМ КондитерПром» уже пребывают в готовности предвосхитить актуальные потребности отечественных предприятий хлебопекарной и кондитерской отрасли.

Своими планами относительно предстоящей выставки делится Сергей Смирнов: «Наши клиенты – это малые и средние предприятия хлебопекарной и кондитерской отрасли. Поэтому на стенде мы покажем проверенную временем настольную тестораскаточную машину «Эконом» для малых производств и лабораторий, где важно, чтобы оборудование занимало минимум места, а также новейшую высокопроизводительную электронную тестораскаточную машину «Рондостар 5000» для средних и крупных предприятий, где нет автоматизированной подачи теста на формовку, а раскатка и слоение (турирование) теста производится вручную».

В компании ООО «Ф-Импорт» уже определились с тематикой экспозиции. **Рас-**

сказывает Наталия Державина: «Главной темой нашей экспозиции в рамках выставки «Агропродмаш-2021» станет оборудование для шоколада. В частности, мы представим депозитор для шоколада Selmi One Shot Tuttuno, который является лидером продаж. Также на стенде будет демонстрироваться стандартное оборудование для производства мучной кондитерской продукции – миксеры, тестоотсадочные и тестораскаточные машины».

Многие участники предстоящей выставки сходятся во мнении, что в нынешней непростой ситуации производственный бизнес был вынужден временно перейти к выжидательной позиции, при этом точечный инвестиционный спрос стабильно сохраняется. Он затрагивает в первую очередь отдельные машины и решения, обеспечивающие плановую реновацию производств, с одной стороны, и новые возможности для выхода на новые перспективные рынки сбыта, с другой. В этой ситуации экспозиция выставки «Агропродмаш-2021» способна дать ответы на многие ключевые потребности российского хлебопекарного и кондитерского бизнеса, будь то современное оборудование, передовые технологии, актуальные ингредиенты, упаковочные решения и образцы продукции межотраслевого назначения.

До встречи на выставке «Агропродмаш-2021»!

Подробнее о выставке «Агропродмаш»:
www.agroprod mash-expo.ru

Посетители о выставке «Агропродмаш-2020»:

https://www.youtube.com/watch?v=_PHG9i6awBk&list=PLrN-3ZqQZjshGbpC6vzKNXgP43D-Dye7&index=96

Забронировать стенд:

<https://www.agroprod mash-expo.ru/ru/participants/application>

Получить билет:

<https://www.agroprod mash-expo.ru/ru/visitors/ticket>



IV Международная конференция «Конфитур»

Дата проведения:
18 августа 2021 года

Место проведения:
Санкт-Петербург



«КОНФИТУР»: ПРОИЗВОДИТЕЛИ ИЩУТ ТОЧКИ РОСТА

В Санкт-Петербурге 18 августа состоялась IV Международная конференция «Конфитур», организованная Издательским домом «Сфера», которая собрала представителей кондитерского рынка со всей России.

Участники мероприятия говорили о состоянии рынка, тренде на ЗОЖ, ингредиентах для кондитерского производства и нормативно-правовой составляющей деятельности кондитерских предприятий.

Состояние кондитерского рынка

Конференцию открыл аналитический доклад о состоянии российского рынка кондитерских изделий, который подготовила исполнительный директор консалтинговой компании IndexBox Russia Екатерина Колина. Из доклада следует, что с 2018 года видимый объем потребления кондитерских изделий (шоколад и шоколадные конфеты и мучные кондитерские изделия) в России падает, а по итогам 2021 года он в очередной раз покажет отрицательную динамику и сократится на 4% – до 3,3 млн т.

Интересный тренд намечается и в структуре кондитерского рынка. В IndexBox ожидают, что по итогам 2021 года доля мучных кондитерских изделий сократится впервые за семь лет. При этом пряники, печенье и вафли продолжают занимать основную долю в потреблении кондитерских изделий (55% в 2020 году и 50,6% в 2021-м), но уступят свои позиции, в том

Объем видимого потребления мучных кондитерских изделий в 2020 году составил 1,9 млн т. В 2021-м прогнозируется сокращение доли этого сегмента на 8% – до 1,7 млн т.

числе из-за стремления россиян потреблять больше полезных продуктов. Тем более что количество сторонников ЗОЖ, согласно опросу РБК, в прошлом году заметно выросло и в целом россияне стараются придерживаться баланса между вкусной и здоровой пищей.

Вместе с тем немного вырастут доли сахаристых и шоколадных кондитерских изделий. Если по итогам 2020 года они составляли 16% и 29%, то в по итогам 2021-го увеличатся до 16,2% и 19,2%.

«Люди хотят есть кондитерские изделия, но хотят, чтобы они наносили чуть меньший вред их организму. Поэтому потребители не откажутся от кондитерских изделий, но выберут продукты, которые будут свежими, натуральными, с меньшим процентом консервантов, с включением дополнительных полезных добавок», – подчеркнула в своем выступлении Екатерина Колина.

Правильное питание в кондитерской отрасли

Тему правильного питания (ПП) в разрезе кондитерской отрасли продолжило выступление **шеф-кондитера Елены Калмыковой**, которая специализируется на создании веганских десертов. Она привела данные сети магазинов «Азбука Вкуса», из которых следует, что в 2020 году жители Москвы и Петербурга стали чаще покупать безглютеновые и безлактозные продукты, а также напитки без сахара, веганский шоколад и органические сладости.

На дискуссионной панели «Развитие правильного питания» много времени посвятили обсуждению использования заменителей сахара в кондитерской продукции. **Анастасия Медведева, руководитель Ассоциации шеф-поваров и нутрициоло-**

гов в сфере функционального питания, ведущий нутрициолог «Азбуки Вкуса», делит это направление на три блока: замена обычного сахара на тростниковый или кокосовый; использование низкогликемических замен типа сиропа топинамбура или сиропа цикория; использование стевии, эритрита и других низкокалорийных подсластителей.

Безопасные ингредиенты для кондитерского производства и стандартизация

Наталья Ефимова, руководитель продвижения продукции «Русагро Масло», посвятила свое выступление глицидиловым эфирам и монохлорпропандиолам (3-MCPD), которые содержатся в растительных маслах. В 1990 году было впервые высказано предположение об их канцерогенных свойствах. Позже Международное агентство по изучению рака назвало глицидол и 3-MCPD возможным канцерогеном и гентоксичным

веществом, но не включило их в список канцерогенов с доказанным негативным эффектом на здоровье человека.

Полина Семенова, исполнительный директор Союза производителей пищевых ингредиентов, рассказала о разработках в области сладкого белка. Внедрение этой технологии в будущем позволит создавать изделия, которые будут сладкими изначально – без добавления сахара или подсластителей.

Менеджер по технологической поддержке продаж специализированных жиров ГК «Эфко» Анастасия Селезнева посвятила свое выступление преимуществам эквивалентов масла какао (ЭМК) для производства кондитерских изделий, в первую очередь шоколада, а также шоколадной и кондитерской глазури. Она рассказала, что за счет использования ЭМК можно добиться более высоких показателей качества, сделать глазурь и шоколад более термостойкими и расширить ас-

сортимент продукции за счет новых возможностей по созданию вкуса и текстур.

«Стандартизация и нормативная документация» стала завершающей сессией «Конфитура». Ее открыло выступление Виктории Провкиной, руководителя отдела разработки нормативно-технической документации центра сертификации «ГОСТ-маркет», с докладом о новых правилах сертификации кондитерских изделий. Участники конференции узнали, что с 2021 года предприятия-изготовители, импортеры товаров и получатели грузов должны самостоятельно регистрировать декларацию через личный кабинет компании на сайте «Госуслуги», однако если помощь в оформлении все же нужна, в качестве сотрудника компании привлечь специалиста центра сертификации, который создаст черновик декларации.

Все актуальные темы для обсуждения продолжатся на площадке «КонфиТур» в 2022 году! **КЭП**



WWW.MDB-EXPO.KZ

MEAT • DAIRY • BAKERY CENTRAL ASIA

НУР-СУЛТАН, РЕСПУБЛИКА КАЗАХСТАН

ВЕСНА
2022

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНОЛОГИЙ
ДЛЯ МЯСОМОЛОЧНОЙ ИНДУСТРИИ И ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ



II Международная конференция SnackTech. Технологии производства и продвижения

Дата проведения:
19 августа 2021 года

Место проведения:
Санкт-Петербург



Автор: Александр Левкин

СО СНЕКОМ ПО ЖИЗНИ

Именно так изменилось пищевое поведение современного активного человека – он настолько занят, что перекусы становятся частью его рациона.

Производство снеков, ставшее отдельным направлением пищевой промышленности, в свою очередь имеет множество ответвлений. Солёные и сладкие, натуральные и искусственные, мясные, кондитерские, вегетарианские – такие разные снеки стали общей темой II Международной конференции SnackTech Издательского дома «Сфера», которая прошла 19 августа 2021 года.

В конференц-зале отеля «Новый Петергоф» собрались производители продуктов и оборудования, научные сотрудники и бизнесмены, специалисты по питанию, технологи, маркетологи.

Разнообразие сфер деятельности участников мероприятия обеспечило интересные дискуссии, которые затронули множество граней производственного процесса. На первой сессии обсудили тему рынка снеков в России и мире. В современных реалиях тему пандемии обойти невозможно, и она лейтмотивом прошла по обоим темам раздела. И, в духе тренда последнего года, выступление Екатерины Колиной, исполнительного директора IndexBox Russia, прошло онлайн.

Тренды и перспективы рынка чипсов и снеков Екатерина Колина представила с экрана в виде графиков и диаграмм. Оказалось, подъем потребления таких продуктов пришелся на период строгой изо-

В конференц-зале отеля «Новый Петергоф» собрались производители продуктов и оборудования, научные сотрудники и бизнесмены, специалисты по питанию, технологи, маркетологи.

ляции, когда в апреле–мае 2020 года все сидели дома. Хотя по итогам года произошел спад потребления. Стагнацию ожидают по итогам текущего 2021 года, а умеренный рост прогнозируют до 2025-го.

Удержать сегмент снеков можно за счет развития внутреннего сегмента ЗОЖ-продуктов, отметила спикер. Тема здорового питания стала лейтмотивом некоторых других выступлений. Сегодня это основной тренд рынка.

Юлия Бубликова, выпускник академии «Сколково», основатель компании «Фудмейкер», отметила, что пандемия, хоть и поставила барьер для проникновения мировых трендов на российский рынок, все-таки полностью перекрыть их доступ

на отечественные рынки не смогла. В числе этих трендов – растительные продукты и Food is medicine, проповедующий использование продуктов с учетом их полезных свойств. В России также остается незаполненной ниша продуктов питания для подростков, хотя на Западе это уже довольно развитое направление. Если отечественные потребители заполняют этот пробел, то у них есть возможность вырастить себе взрослого потребителя с лояльным отношением к своему бренду.

Проверка на качество

Посетители конференции SnackTech также могли ознакомиться с комплексными решениями компании АТЛ для контроля качества агропромышленной продукции и экспресс-тестирования пищевых продуктов. Они нужны, чтобы производители были уверены в качестве используемых ингредиентов и, соответственно, высоких стандартах собственной продукции. Товары АТЛ – результат кропотливых научных разработок, в том числе современные методы микробиологического и физико-химического контроля.

«Снеки должны быть мясные!» – заявила директор компании «Мега Омега», эксперт по здоровому питанию Ассоциации по продвижению здорового питания «Экологические решения «Омега баланс»

Елена Свирская. История ее бизнеса с акцентом на прозрачность происхождения сырья и его премиальность стала изюминкой конференции, хоть и шла вразрез с обсуждением традиционной снековой продукции. И хотя продукты от «Мега Омега» дороговаты для среднестатистического россиянина, в компании уверены, что своего потребителя они найдут. В подтверждение своих слов Елена Свирская пригласила всех на импровизированную дегустацию.

На дискуссионной панели «Снеки – точка роста!» вновь повторился тезис о тенденции в «оздоравливании» снеков. При участии **Татьяны Савенковой** (президент Союза производителей пищевых ингредиентов, директор НИИ КБТиСПП РЭУ им. Г.В. Плеханова, д.т.н.), **Полины Семеновой** (исполнительный директор Союза производителей пищевых ингредиентов, к.т.н.), **Елены Калмыковой** (шеф-кондитер, технолог), **Анастасии Медведевой** (нутрициолог, руководитель Ассоциации шеф-поваров и нутрициологов в сфе-

ре функционального питания, ведущий нутрициолог сети «Азбука Вкуса») были рассмотрены любопытные вопросы. Например, внедрение региональных особенностей в продукт и использование непривычных ингредиентов (например, морских водорослей и зеленой гречки). Но снеки, получив масштабное развитие, все еще не готовы заменить полноценный прием пищи – с этим согласились все эксперты.

Вторая сессия отметилась презентацией «золотого» партнера конференции – компании Heat and Control LLC. Об инновациях компании в области оборудования для производства снековой продукции рассказал ее генеральный директор **Оверхел Ари Юррин**. Он подчеркнул, что в Heat and Control готовы изготавливать оборудование под потребности заказчика, а снековая индустрия имеет среди клиентов компании значительный вес.

Без ГОСТов и соблюдения требований – никуда. Их знание и применение необходимы в любом производстве, и производ-

ство снеков – не исключение. Эти темы и подняли на третьей сессии **Лариса Зайцева**, руководитель технологического отдела ВНИИКП – филиала ФГБУН «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, и Елена Калмыкова.

Заключительная сессия прошла на креативной волне. О том, чем руководствуются создатели брендов, рассказали гуру этого направления: **Василий Ким**, генеральный директор агентства Coruna Branding, **Петр Ворпулев**, арт-директор агентства «Адекватные люди», и **Екатерина Гладких**, руководитель PR-службы Brandson Branding Agency. Чтобы сделать свой самый лучший снек еще и любимым и узнаваемым, нужно немало потрудиться. Даже при наличии пульсирующей творческой жилки у производителя правильнее будет отдать раскрутку бренда в руки профессионалов, считают участники этой сессии.

Конференция SnackTech будет продолжать развивать все поднятые производителями вопросы и в 2022 году. Следите за нашими анонсами! КХП



Ингредиенты
и добавки

Международная конференция
и выставка

30 ноября — 2 декабря 2021

Москва, Технопарк «Сколково»

«Ингредиенты и добавки» — это:

- Масштабная деловая программа с эксклюзивными знаниями из первых рук
- Широкий выбор ингредиентов и добавок для производства товаров повседневного спроса
- Современная выставочная площадка с хорошей транспортной доступностью



Подробнее о мероприятии
new.ingred.ru

Организатор



Международная
Выставочная
Компания
+7 (495) 252-11-07
ingred@mvk.ru





сфера
издательский дом

Направления
компании:

- Кондитерская и хлебопекарная промышленность
- Птицепром
- Мясная промышленность
- Технологии. Корма. Ветеринария
- РЫБА



Запуск проектов:



2001

Журналы
для профессионалов
пищевой отрасли



2012

Информационно-аналитический
сайт-портал sfera.fm



2017

Информационно-образовательный
видеопортал в сфере АПК,
пищевой промышленности



2014

Деловые
мероприятия
в сфере АПК

Цикл образовательных
программ для специалистов
разных отраслей АПК



2020

Онлайн-курсы
повышения
квалификации



29-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, НАПИТКОВ И СЫРЬЯ ДЛЯ ИХ ПРОИЗВОДСТВА

7–11
февраля 2022

ПРОД
ЭКСПО **FOOD**

САЛОН «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ»

ПРОД
ЭКСПО **WINE**

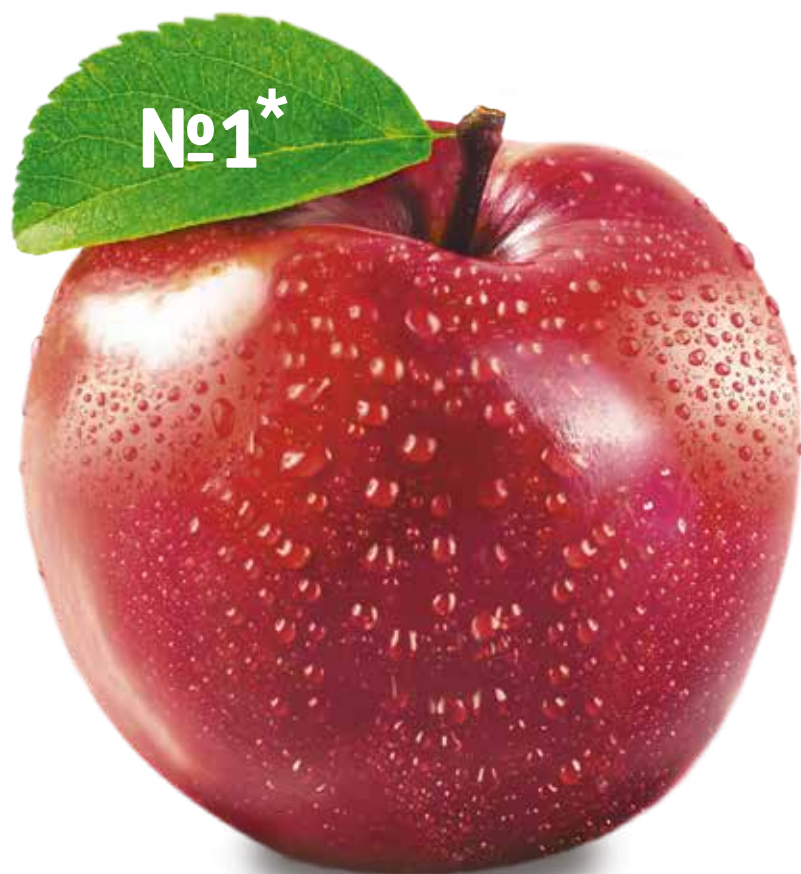
САЛОН «ПРОДЭКСПОВАЙН»

ПРОД
ЭКСПО **ORGANIC**

САЛОН «ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРОДУКТЫ»

ПРОД
ЭКСПО **PACK &
TECHNOLOGY**

САЛОН «УПАКОВКА И ТЕХНОЛОГИИ»



ПРОД ЭКСПО

18+ Реклама



www.prod-expo.ru

 **ЭКСПОЦЕНТР**

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

Россия, Москва, ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР»



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ
К НАМ НА
SNACKTECH 21



г. Санкт-Петербург
19 августа 2021 г.

Комплексные технологические решения для **производителей снековой продукции**

- Подготовка и переработка
- Фритюр и системы для масла
- Сушка, выпекание и обжарка
- Нанесение жидких/сухих специй и покрытие
- Подача и распределение продукта



Мы разрабатываем индивидуальные технические решения для различных сфер производства.

Объединяем ведущих производителей технологического и упаковочного оборудования для снековой индустрии. Своими решениями мы задаём стандарты производительности, эффективности и безопасности при производстве снеков высочайшего качества. Для любой задачи Вашего производства мы с радостью подберём наилучшее техническое решение.



реклама