



Елена Алексеенкова,
Институт развития сельского хозяйства

ИНГРЕДИЕНТЫ и МОЛОКО



Стиль, темп жизни человека, его вкусы, требования к продуктам питания, постоянно растущие объемы и география поставок вынуждают производителей использовать пищевые добавки. Особенно в молочной отрасли. В чем специфика работы с ингредиентами этого направления, откуда они берутся, и что нынче в тренде, рассказывают ведущие компании, занимающиеся их продажей и производством.

КРИТИЧЕСКИЕ ТОЧКИ

Один из самых сложных видов промышленности – молочная, заявляют специалисты. Молоко, как продукт созданный природой, весьма нестабилен по своим характеристикам, обладает коротким сроком годности и требует особого внимания. Это распространяется и на условия хранения, транспортировки. Если сравнивать молоко с чем-то еще – аналога ему не найти.

Изучив систему HACCP для молочной промышленности, нигде более мы не увидим такое количество критических контрольных точек, говорит **директор ООО «Максимум» Мария Бычкова**. Почему? Молоко – это один из самых благоприятных субстратов для развития, как для «здоровой», так и для пагубной микрофлоры. Оно включает в себя все питательные элементы, которые необходимы для успешного роста и развития. Даже подвергаясь пастеризации, молоко теряет лишь незначительную часть своего состава. Обсеменить молочное сырьё можно очень легко.

– Со стороны технологического процесса производства молочной продукции, неправильно нормализованная смесь может привести к браку целой партии продуктов. Бывает несоответствие ГОСТу по массовой доле жира, белка, несоответствие по минеральному составу, например, – продолжает Бычкова. – При производстве кисломолочной продукции, творога, сыров нельзя работать только на одном штамме заквасочных культур, нужно всегда экспериментировать с другими ротационными штаммами. Работа на молочном производстве – это огромная ответственность, как для рабочих цехов, так и для руководства предприятия.

– Ингредиенты, используемые для молочных продуктов должны быть не только разрешенными для применения, но и иметь особый функционал – устойчивость к изменению кислотности продукта (pH) и одновременно стабилизироваться при резком увеличении температуры во время пастеризации, стерилизации.



ООО «Прогресс»

web: progress-st.ru

e-mail: info@progress-st.ru

Тел.: 8 (800) 500-51-42,
(495) 991-49-07, (495) 789-42-07

FRESH
MILK

FRESH MILK

Мы заботимся о Вашем молоке!

Весь комплекс оборудования
для охлаждения молока



Как правило, в течение технологического процесса внесение стабилизатора в молоко происходит в почти нейтральной среде, в то время как в процессе дальнейшего сквашивания под действием заквасочной культуры кислотность нарастает в среднем до pH 4,5, – объясняет **заместитель генерального директора ООО «Мона Ингредиентс» Анастасия Пименова.**

ГЛАВНОЕ – ЭТО СЫРЬЕ

– Если коротко, то молоко – живой продукт с очень нестабильным качеством. В большинстве случаев – это скоропортящийся продукт с ограниченным сроком годности. Основная сложность в производстве молочных продуктов в России – это нехватка качественного молочного сырья, невысокое содержание белка в молоке. Некачественное сырьё и его ограниченный доступ мешают выпускать конкурентную продукцию и развивать свои производства. Пока в России повсеместно не наладят работу фермерских хозяйств, эти сложности сохранятся. Говоря про качественное молоко-сырьё, имею ввиду его физико-химический состав (уровень жира, белка и т.д.), микробиологическую чистоту, безопасность (наличие/отсутствие посторонних веществ), – говорит **технолог «Балтийской группы» Юлия Павлова.**

– Задача нашей компании – помочь производителям улучшить качество готовой продукции за счёт грамотного использования сырьевых ингредиентов и пищевых добавок. Мы занимаемся не просто продажей ингредиентов, мы тесно сотрудничаем с клиентами – обучаем, разрабатываем, и ведём их от идеи до воплощения продукта в жизнь, – продолжает специалист.

– Влияет сезонность молока. В определенные периоды стабилизаторы молоку просто необходимы, к примеру, когда заканчивается лето, и животные переходят на другой корм. Для изготовления йогуртов нужны стабилизационные системы. Кто-то пытается без них, но это большой риск – результат 50/50, – говорит **руководитель ООО «Биоснаб» Александр Солод.**

ЧТО В ТОПЕ

Пищевые добавки – это вспомогательные ингредиенты, которые используются в небольших количествах для придания молочным продуктам определённых свойств. Например, чтобы получить десертный йогурт с более плотной структурой можно использовать такие ингредиенты, как крахмал модифицированный, желатин, пектин, комплексный стабилизатор. Использование стабилизирующих ингредиентов косвенно помогает продлить срок годности йогурта за счёт того, что стабилизатор связывает влагу в продукте, препятствует её отделению в процессе хранения и, таким образом, замедляет потерю йогуртом своего изначального качества – внешнего вида и вкуса.

– Основной компонент, без которого невозможно получить молочный продукт – это заквасочная культура, – говорит **отраслевой технолог молочного направления ГК «СОЮЗСНАБ».** – В ассортименте нашей компании есть заквасочные культуры на все виды кисломолочных продуктов, таких как йогурт, кефирные продукты, сметана, творог и сыры. Заквасочные культуры позволяют получить требуемые вкус и консистенцию, характерные для каждого вида готовой продукции. Однако помимо этого они могут решить и другие задачи. Например, уникальная разработка – Закваска 4.01 SWEET – позволяет получить низколактозные и безлактозные продукты только за счёт уникальных штаммов микроорганизмов. Заквасочная культура способна решить задачу снижения процента сахара в готовой продукции или нивелировать излишне кислый вкус.

В компании «Мона Ингредиентс» сегодня наиболее востребованы ингредиенты для сегмента «B2B», то есть тех молочных продуктов, которые пойдут для дальнейшей переработки в другие отрасли: хлебобулочную, кондитерскую, общественное питание. Связано это с развитием рынка Ногеса.

– Сейчас на рынке популярны продукты с высоким содержанием молочного белка. Они относятся к премиум-сегменту и имеют более высокую стоимость на полке по сравнению со стандартными продуктами. В том числе, их цена зависит от стоимости дополнительно внесённого молочного белка, – отвечает **Юлия Павлова** на вопрос о том, из чего складывается цена конечного продукта.

В ООО «Максимум» считают, что часто на увеличение себестоимости влияет применение заквасок прямого внесения, вместо производственных. Это оправдано, так как положительно влияет на стабильность качества готовой продукции и органолептические показатели. Снизить себестоимость можно, если подобрать менее дорогие аналоги применяемых пищевых добавок, использовать добавки и технологии, позволяющие увеличивать выход продукта, говорит **директор «Максимум» Мария Бычкова.**

– Востребованы заквасочные культуры, антибактериальные компоненты, молокосвёртывающие ферменты. Закваски всегда нужны для ротаций, с целью предотвращения появления бактериофага. Антибактериальные препараты помогают сохранить качество продуктов питания, снизить возвраты с торговых точек. Молокосвёртывающие ферменты



Удобный дозирующий пластиковый кран- крышка Fluxx для канистр

Применяется в химической и агрохимической промышленности, для дезинфицирующих, чистящих и косметических средств, в автомобильной и нефтехимической индустрии, а также пищевой промышленности



Производство немецкой компании SABEU



Санкт-Петербург +7 (812) 401 6717

Эксклюзивный дистрибьютор

ООО «ВЕТРАКО»

Фольга на горлышко бутылки ALKOflex сохранит свежесть вашей продукции!

Защищаем:

Кофе, кетчуп, соки, спортивные напитки, молоко, кисломолочные напитки, пасты, кремы, специи.



WETRACO

необходимы для производства сыров и творога. Не всегда кислотный способ сквашивания придаёт требуемые характеристики в твороге. А полутвёрдые и твёрдые сорта сыров невозможно сделать без использования фермента, – рассказывает о тенденциях рынка ингредиентов **руководитель ООО «Максимум».**

Для производителей плавленых сыров в «Балтийской группе» предлагают комплексные решения, которые включают сычужный казеин, стабилизаторы структуры, красители, ароматизаторы. Сычужный казеин – молочный белок высокого качества, один из основных видов молочного сырья, участвует в создании структуры продукта. Для всех видов молочных продуктов, а также для продуктов спортивного питания здесь предлагают концентраты молочных и сывороточных белков. Они также относятся к основному виду молочного сырья, служат для нормализации молока и, как следствие, обогащения готовых продуктов белком, создают более плотную структуру молочного сгустка, увеличивают выход при производстве сыра и творога, помогают сохранять стабильно высокое качество, – поясняют в компании.

Молочное направление «Балтийская группа» стала развивать с 2012 года, когда ввела на рынок и сделала популярным среди производителей плавленых сыров сычужный казеин, без которого сейчас не обходится ни одно производство. Компания представляет на российском рынке топовых мировых производителей молочного сырья и пищевых ингредиентов.

НЕ МОЛОКО

О тенденциях современного рынка рассказывают в **компании «Партнер-М»**, ведущем российском производителе пищевых ингредиентов, специализирующемся на глубокой переработке растительного сырья.

– Усилия современных маркетологов направлены на пропаганду белков из растительных источников. Этим обусловлено появлением широкого ассортимента альтернативных видов молока, к радости не только растущей доли населения с вегетарианским и веганским типом питания, но и других потребителей, по существу флекситарианцев. Из-за маркетингового прессинга многие напуганы и избегают аллергенных продуктов питания. К сожалению, молочные продукты попадают в эту группу, и этим объясняется отказ большого числа населения от них. Поэтому альтернативные не аллергенные белки сегодня чрезвычайно востребованы на рынке. К примеру, такие старые источники растительных белков, как горох или новые, как чиа и другие. Другим модным продуктом на рынке являются различные виды клетчатки. С одной стороны, они дефицитны в питании современного потребителя, а с другой помогают решать одну из современных проблем общества – ожирение практически всех возрастных групп населения, – **говорит директор по развитию «Партнер-М» Тахир Бикбов.**

– По статистике, уровень потребления пищевых волокон в России ниже, чем количество, необходимое для нормального функционирования желу-



дочно-кишечного пути человека (25-35 г в день). Тогда как волокна оказывают положительное воздействие на физиологические процессы человеческого организма: очищают от шлаков, уменьшают уровень холестерина, выводят тяжелые металлы, являются отличной питательной средой для размножения полезной микрофлоры кишечника, – заявляет

ведущий технолог ООО «Джорджия» Ирина Губина. Среди спектра других пищевых ингредиентов компания представляет серию натуральных апельсиновых волокон производства США. Для выпуска веганских продуктов в «СОЮЗНАБ» предлагают порошок овсяный ферментированный, позволяющий получить так называемое «растительное молоко», а также «йогурты» и десерты на растительной основе. В производстве этого порошка применяются специальные ферменты, исключающие излишнюю горечь и позволяющие получить гармоничный вкус готового продукта, рассказывают в компании.

ОЖИДАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Первое, на чем будет экономить потребитель в период кризиса – это упаковка. В самую последнюю очередь он откажется от качества продукта, – уверены маркетологи. Покупатель хочет видеть привлекательный продукт: как на вид, так на вкус и запах, для чего используются красители, ароматизаторы и прочие добавки. При этом он чаще смотрит на полки с продуктами с чистой этикеткой (без использования ГМО и Е-ингредиентов). Слова «био», «органик», «эко», «без ГМО» набирают всю большую популярность. Но эти товары стоят в разы дороже и не всем по карману. Да и стоит ли бояться вездесущих «Е»?

– Многим пищевым добавкам присваивается индекс Е. Используя лимонную кислоту (Е 330), никто не задаёт вопрос о её безопасности. Потому что эту добавку потребитель знает, и она распространена в быту. В молочной промышленности известна пищевая добавка низин (Е 234), основная роль которого – препятствие развитию и уничтожение патогенной микрофлоры. Натамидин (Е235) используется для предотвращения роста и развития плесеней и дрожжей. Лизоцим применяют для предотвращения пагубной микрофлоры, преимущественно против маслянокислых бактерий, его используют чаще всего при производстве сыров, – объясняет **Мария Бычкова.**

Недоверие к чему-то новому – это правильная позиция. Убедиться в безопасности той или иной пищевой добавки можно ознакомившись с ТР ТС 029 от 2012 года «Требования



Группа компаний «ИРР» –
официальный представитель
«Харбург-Фройденбергер
Машиненбау ГмбХ»
в России с 2000 года
теперь и в Беларуси



ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ, КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ОТРАСЛЕЙ АПК

ПОСТАВКА

- Комплексная оснастка зерновой камеры пресса
- Комплексная шнековая оснастка
- Гидравлика, инструменты
- ЗИП для двигателей, вала, редуктора, линий рафинаций
- Установки очистки газов

СЕРВИС

Проактивная программа технического обслуживания

- Комплексное инспектирование всех рабочих узлов пресса
- Рамочные договоры на обслуживание
- Переоборудование прессов
- Гарантийное обслуживание
- Обучение на практике/тренинг
- Ремонт редукторов и приводной техники для маслопрессов

РАБОТАЯ

С ГРУППОЙ КОМПАНИЙ «ИРР»,
ВЫ УБЕДИТЕСЬ В ОПЕРАТИВНОСТИ
И НАДЕЖНОСТИ НАШЕЙ КОМАНДЫ
МЫ БУДЕМ РАДЫ
СОТРУДНИЧАТЬ С ВАМИ!

По всем вопросам Вы можете
обратиться в центральный офис:
Россия, Ростов-на-Дону,
Тел. (863) 295-00-11; 295-00-14
e-mail: info@irrpstavka.com
www.irrpstavka.com



Press+LipidTech

безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», – заявляют в **ООО «Максимум»**.

В **«Мона Ингредиентс»** так же считают, что бояться пищевых добавок, а именно стабилизационных систем не стоит, так как все ингредиенты, используемые для их создания, имеют декларации соответствия, выданные надзорными органами РФ, сопровождаются сертификатами качества. Дозировка строго регламентируется в соответствии с законодательством.

СОСТОЯНИЕ РЫНКА

Мировой рынок ингредиентов растет каждый год. Тот же тренд наблюдается и в России: применение пищевых добавок и функциональных смесей в стране увеличивается. Однако процесс идет медленнее, так как мы, с одной стороны, импортируем технологические решения по ингредиентам, а с другой, просто не производим многие современные ингредиенты на своей территории.

– Рынок производства комплексных смесей стабилизаторов довольно-таки развит. Но самих ингредиентов, моно-позиций производится очень мало. Появились российские крахмалы, мальтодекстрины, однако львиная доля ингредиентов все же закупается за рубежом, в основном, в Китае, – считает **Анастасия Пименова из «Мона Ингредиентс»**.

– Номенклатура и объемы производства пищевых добавок в мире и в России за последние 25 лет существенно изменились, поменялась и география производства. Так, из Европы и Северной Америки центр создания пищевых микроингредиентов переместился в Китай, где объемы этой продукции растут ежегодно на 10 процентов, в то время как в США – не более, чем на 3%, а в Европе – менее 1%. Для Китая характерна тенденция укрупнения предприятий-производителей. Мировой рынок ингредиентов оценивается около 32 млрд долларов, емкость российского – порядка 3,2 млрд долларов, – утверждает **доктор технических наук, профессор, директор Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, президент СППИ Татьяна Валентиновна Савенкова**.

– В России есть проблема в культуре производства, нехватке технологий, а самое главное – в дефиците квалифицированного персонала. Нет преемственности. Наши ведущие институты были одними из мировых лидеров, но люди состарились, а молодежь не стала их заменять, потому что это не очень прибыльно. Представьте себе, сколько в России милиционеров, шахтеров, учителей, а толкового специалиста, который разбирается в ингредиентах из населения 146 миллионов, может, найдется пара тысяч, – говорит **генеральный директор ООО «Беккар» Радик Схашок**.

О необходимости реанимации собственного производства пищевых ингредиентов в России говорят уже не первый год. Задача эта непростая и требует расширения мер господдержки, строительства институтов, биофабрик и подготовки кадров. Пока же остается учиться, перенимать опыт и следить за самым важным – чтобы использование ингредиентов повышало качество молочных продуктов, а никак не наоборот.

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И ПОСТАВЩИК ИНГРЕДИЕНТОВ
для ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**
(мясная, рыбная, кондитерская, молочная)

Натуральные и водорастворимые смеси специй, эмульгаторы, фосфаты, смеси для инъекций, ЗАМЕНИТЕЛИ ЯИЧНОГО ПОРОШКА, белковые функциональные смеси, колбасный краситель, ускорители созревания, маринады, обсыпки, лактаты. Любые вкусовые букеты, в том числе зарубежные, по вашему заказу.

ООО «БОГАТЫРЬ»
г. Санкт-Петербург
Митрофаньевское шоссе, д. 29 лит. А
тел.: +7 (812) 387-60-90, 309-77-99,
+7 921 183-99-78
E-mail: 3876090@mail.ru

ИЩЕМ ДИЛЕРОВ

Ноябрь

Минеральные соли, аминокислоты и витамины

Железа сульфат (кормовой)
Магний оксид
Марганец оксид
Марганец сернокислый 1-водный (кормовой)
Медный купорос мелкодисперсный (кормовой)
Натрий селенит
Цинк оксид (кормовой)
Цинковый купорос 1-водный (кормовой)
Валин
Лизин моногидрохлорид
Метионин
Триптофан
Треонин
Холин хлорид 60%-ный (B₄)

Товар сертифицирован

ООО «НОЯБРЬ» +7 (495) 514-93-41
www.evht.ru 995-90-10