Пищевые ИНГРЕДИЕНТЫ

СЫРЬЕ И ДОБАВКИ

FOOD INGREDIENTS: RAW MATERIALS & ADDITIVES

2·2013

СОЮЗ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

ЗДОРОВЬЕ ПО-ФИНСКИ

Как в северной стране отказались от традиционного продукта - сливочного масла?

На этот и многие другие вопросы ответит

Микко Вьенонен

Доктор медицинских наук, председатель экспертной группы Партнерства Северного Измерения в области здравоохранения и социального благосостояния

www.soyuzcorp.com

Реклама

МИР ВКУСА
TASTY world

МОСКВА, МВЦ КРОКУС ЭКСПО
ОТКРЫТ ПРИЁМ ЗАЯВОК НА РАЗМЕЩЕНИЕ СТЕНДОВ

К УСПЕХУ

+7 (495) 363-00-53
WWW.TASTYWORLD.RU | INFO@TASTYWORLD.RU

16+

Место проведения:
Крокус Экспо
Международный выставочный центр

Организаторы:
Крокус Экспо
Международный выставочный центр

При поддержке:
Торгово-промышленная палата Российской Федерации

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИНГРЕДИЕНТЫ И ВИТАМИННЫЕ ПРЕМИКСЫ

Валетек®

Ваш путь к здоровью!

20 ЛЕТ ДОВЕРИЯ

D+12 3 ВИТАМИНОВ

ФОРМУЛА АКТИВНОГО ДЕЙСТВИЯ

www.valetek.ru

Издательство ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Пищевые ИНГРЕДИЕНТЫ СЫРЬЕ и ДОБАВКИ

2·2013

Генеральный директор, главный редактор
О.П. ПРЕСНЯКОВА,
канд. тех. наук

Главный редактор
А.П. НЕЧАЕВ,
д-р тех. наук

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ:
В.А. Андреенков, д-р тех. наук
Л.В. Донченко, д-р тех. наук
А.И. Жаринов, д-р тех. наук
А.А. Кочеткова, д-р тех. наук
В.Н. Красильников, д-р тех. наук
С.В. Краус, д-р тех. наук
Т.А. Никифорова, д-р тех. наук
В.М. Поздняковский, д-р тех. наук
В.А. Тутельян, академик РАМН
Е.В. Смирнов, канд. хим наук
Л.Н. Шатнюк, д-р тех. наук

Выпускающий редактор
П.А. Семенова
Научный редактор
М.Н. Курзина
Главный художник
Т.Н. Хромова
Компьютерная верстка
Е.В. Козловой
Корректор
Г.М Брызгунова
Фотокорреспондент
В.В Замараев
Компьютерный набор
Т.Ф. Корнеевой

Содержание

ТЕМА НОМЕРА – ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: НАУЧНЫЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

НОВОСТИ 4

В СОЮЗЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Курс на здоровое питание. ООО «БАНГ и БОНСОМЕР» 20 лет 6
Итоги Общего собрания членов Союза Производителей Пищевых Ингредиентов 8
Д.Х. Кулёв, Т.В. Коткова. **Россия. Таможенный союз. ВТО. Вопросы технического регулирования** 13

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ЗДОРОВЫХ ПРОДУКТОВ

В.А. Тутельян. **Интервью на тему оптимизации и направлений развития производства пищевых продуктов** 17
А.В. Юдина, И.В. Суворов, Л.Н. Шатнюк, В.Б. Спиричев, Т.Э. Некрасова. **Ингредиенты компании «Валетек» – 20 лет успеха: научное обоснование и практическое использование** 21
М. Вьенонен. **Здоровье по-фински: как в северной стране отказались от сливочного масла** 24
А.Н.Шуваева. **Преимущества рисового крахмала.Технологические находки** 28
В.И. Старовойтов, О.А. Старовойтова, П.С. Звягинцев, Ю.Т. Лазунин. **Топинамбур – инновационный ресурс в развитии экономики России** 30

ТЕХНОЛОГИИ И ПРОИЗВОДСТВО

Функциональные ингредиенты для выпечки мучных кондитерских изделий. Компания «Неос Ингредиентс» 34

ОБУЧЕНИЕ И КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Е.В. Зеленский. **Квалификационно-компетентностный подход в кадровом обеспечении предприятий отрасли** 38
А.А. Семенова, Т.Г. Кузнецова, И.Г. Анисимова. **Роль сенсорного анализа в управлении качеством мясной продукции** 45

ЧТО ЕСТЬ ЧТО

О.В. Багрянцева, Г.Н. Шатров. **О безопасности использования глутамата натрия в пищевых продуктах** 47

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО И СТАНДАРТЫ

А.В. Изотова. **К вопросу технического регулированияв в сфере пищевых ингредиентов** 51
Т.М. Черпалова, Л.Н. Ковалева, В.В. Евелева. **Унифицированные требования к показателям качества и безопасности пищевых пропионатсодержащих добавок** 53

РЫНОК И БИЗНЕС

Е.А. Баева. **Рынок пищевых ингредиентов:современные тренды и ориентиры развития** 55

ХРОНИКА И ИНФОРМАЦИЯ

Ingredients Russia: проверенный путь на российский рынок пищевых ингредиентов! 58
Итоги конкурса «Ингредиент года 2013» 62
Конференция Palm Oil Trade Fair and Seminar (POTS) в Москве 66
ГК «СОЮЗСНАБ» семинары «Ярмарка идей» молочного, хлебопекарного, масложирового т кондитерского направлений сезона 2013 года 68
Modern Bakery Moscow –ведущая выставка хлебопекарной и кондитерской промышленности в России и СНГ 69

Food INGREDIENTS
RAW MATERIALS & ADDITIVES
2•2013

Contents

THE THEME OF THE ISSUE – INGREDIENTS FOR THE HEALTHY NUTRITION: SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL SOLUTIONS

NEWS 4

IN THE UNION OF FOOD INGREDIENTS

Heading for a Healthy Nutrition. Ltd. «BANG and BONSOMER» 20 years 6
Results of General Meeting of the Union of Food Ingredients Producers 8
D.H. Kulev, T.V. Kotkova. **Russia. Customs Union. WTO. Technical Regulation Questions** 13

INGREDIENTS FOR A HEALTHY PRODUCTS

V.A. Tutelian. **Interview on the Subject of Optimization and Development Trends of Production of Food Products** 17
A.V. Yudina, I.V. Suvorov, L.N. Shatnyuk, V.B. Spirichev, T.E. Nekrasova. **The Ingredients of «Valetek» – 20 Years of Success: the Scientific Validity and the Practical Use** 21
M. Vyunen. **Health in Finnish: How in the North Country had Refused of Butter** 24
A.N. Shuvaeva. **Benefits of Rice Starch. Tehnological Finds** 28
V.I. Starovoytov, O.A. Starovojtova, P.S. Zvyagintsev, Y.T. Lazunin. **Jerusalem Artichoke - an Innovative Resource in the Development of Russian Economy** 30

TECHNOLOGY AND PRODUCTION

Functional Ingredients for Baking Flour Confectionery Products. The Company «Neos Ingredients» 34

TRAINING & STAFFING

E.V. Zelenskiy. **Qualification and Competence-Based Approach in Staffing Provision of the Industry Enterprises** 38
A.A. Semenova, T.G. Kuznetsova, I.G. Anisimova. **The Role of Sensory Analysis in the Management of the Quality of Meat Products** 45

WHAT IS WHAT

O.V. Bagryantseva, G.N. Shatrov. **About Safety of Glutamate of Sodium in Food Products** 47

LEGISLATION AND STANDARDS

A.V. Izotova. **On the Question of Technical Regulation of Food Ingredients** 51
T.M. Cherpalova, L.N. Kovaleva, V.V. Eveleva. **Unified Requirements for Quality and Safety of Food Propionat Containing Additives** 53

MARKET AND BUSINESS

E.A. Baeva. **The Market of Food Ingredients, Modern Trends and Landmarks of Development** 55

CHRONICLE AND INFORMATION

Ingredients Russia: Proven Path to the Russian Market of Food Ingredients! 58
Results of Competition «Ingredient of the Year 2013» 62
The Conference of Palm Oil Trade Fairand Seminar (POTS) in Moscow 66
SC «SOYUZSNAB» Seminars «Fair of Ideas» Dairy, Bakery, Oil and Fat of Confectionery Directions of the Season 2013 68
ModernBakeryMoscow-Leading Exhibition of the Baking and Confectionery Industry in Russia and the CIS 69

Официальное издание Союза Производителей Пищевых Ингредиентов

Адрес редакции:
125080 Москва, ул. Панфилова, д. 18, корп.3

ТЕЛЕФОНЫ

Секретариат
+7 (499) 750-01-11*68-98;
+7 (916) 969-61-36

Подписка на журналы
+7 (915) 470-04-67

Реклама, выставки
+7(916) 538-34-60
+7(916) 650-86-19

Редакторы
(499) 750-01-11*68-98

Бухгалтерия
+7 (916) 496-84-60

E-mail: foodprom@ropnet.ru
E-mail: mgp-elena@yandex.ru
E-mail: podpiska@foodprom.ru

Отдел рекламы
E-mail: rekl-otd@foodprom.ru
Для рекламных модулей
E-mail: reklama@foodprom.ru

Адрес в сети Интернет:
www.foodprom.ru

Редакция не несет ответственности за содержание реклам и объявлений

Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов статей

Требования к макету рекламы

Формат страницы до обреза 215×300 мм

Формат страницы после обреза 210×290 мм

Полоса набора (полезная площадь) 185×263 мм

1/2 полосы:
горизонтальная185×130 мм
вертикальная 90,5×263 мм

1/3 полосы:
горизонтальная 185×85 мм
вертикальная 59×263 мм

1/4 полосы:
вертикальная 90,5×130 мм

1/8 полосы:
горизонтальная 90,5×63 мм

Программы:

Photoshop
(tif, разрешение 300 dpi, CMYK)

Corel Draw 10
(cdr, eps, CMYK, текст в кривых, число узлов не более 100)

Page Maker 6.5 –
с приложением шрифтов и иллюстраций в форматах tif (CMYK) или eps

Подписано в печать 28.09.2013
Формат 60 x 80 $^1/_8$.

© ООО Пищепромиздат

ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ОТРАСЛИ ИНГРЕДИЕНТОВ

1 июля 2013 г. вступил в действие технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) (Решение № 58 от 20 июля 2012 г. Совета Евразийской экономической комиссии), подкрепленный Планом мероприятий, необходимых для его реализации (Решением № 3 Коллегии Евразийской экономической комиссии), который содержит обширный перечень мероприятий по стандартизации (подготовка проекта программы по разработке межгосударственных стандартов, подготовка предложений по актуализации Перечней стандартов, введения в действие на национальном уровне национальных стандартов).

Вступивший в силу Регламент состоит из предисловия, 12 статей и 29 приложений и устанавливает на единой Таможенной территории Таможенного союза единые обязательные для применения и исполнения требования к пищевым ингредиентам. Нововведения коснулись не только перечня разрешенных пищевых добавок и регламентов их применения, но и процедуры оценки (подтверждения) соответствия – одним из наиболее острых вопросов предпринимательского сообщества пищевой отрасли. Евразийской экономической комиссией проводится сбор информации по актуальным вопросам применения вступивших в силу технических регламентов Таможенного союза, в том числе с учетом проведения государственного контроля (надзора), а также действия нормативных правовых актов в смежных сферах.

Данную информацию предполагается использовать для обобщения практики вступивших в силу технических регламентов Таможенного союза с целью оперативного рассмотрения вопросов реализации технических регламентов и систематизации работы, проводимой Евразийской экономической комиссией.

Подробнее читайте на с. 13

ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В СТАТЬЮ 204 ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНА «О ТАМОЖЕННОМ РЕГУЛИРОВАНИИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

Продолжается процедура оценки регулирующего воздействия законопроекта «О внесении изменений в статью 204 Федерального закона «О таможенном регулировании в Российской Федерации», предоставляющего ФТС право устанавливать дополнительные требования к описанию товаров (версия от 16 сентября). Планируемый срок вступления в силу – I-й квартал 2014 г.

Для целей классификации товаров требуется указание сведений, позволяющих однозначно определить код товара, исходя из наименований, а также терминов и определений, приведенных в текстах товарных позиций, примечаниях к разделам и группам ТН ВЭД ТС. Однако не все характеристики товаров, влияющие на определение кода товара по ТН ВЭД ТС, таможенной стоимости непосредственно содержатся в текстах товарных позиций, примечаниях к разделам и группам ТН ВЭД ТС. Для обеспечения единого порядка заполнения декларации на товары, информирования участников внешнеэкономической деятельности о дополнительных требованиях к описанию отдельных категорий товаров (указании характеристик, значимых для классификации товаров, но отсутствующих в текстах товарных позиций и примечаний ТН ВЭД ТС) необходимо установить требования к указанию значимых характеристик.

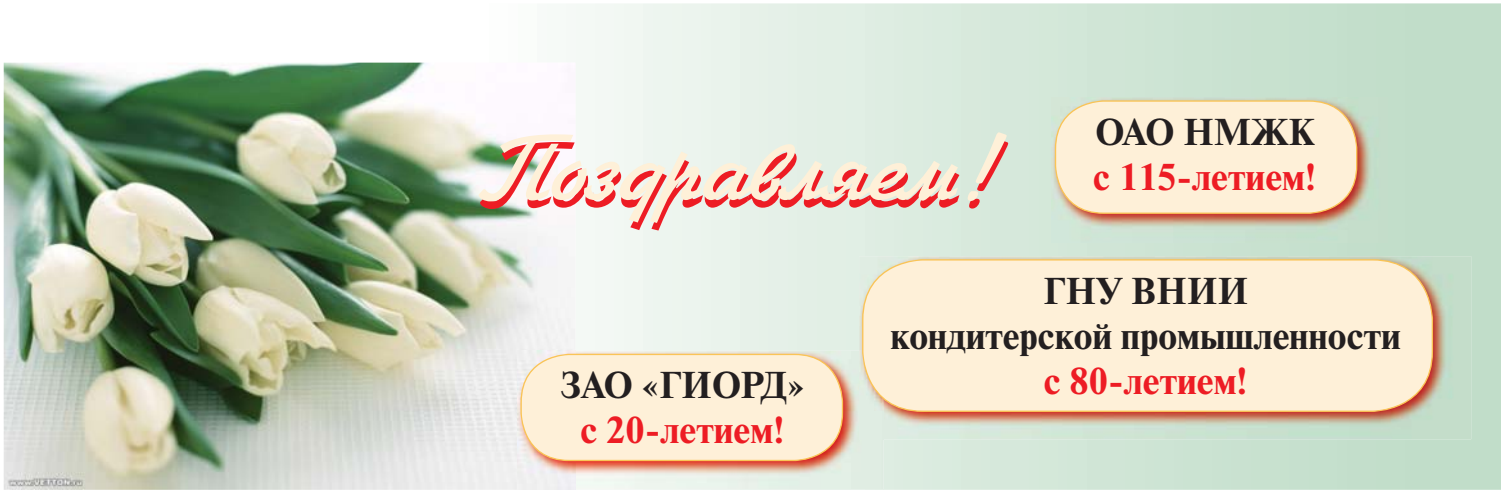
При отсутствии данных сведений о товарах таможенный орган будет вынужден запрашивать их при таможенном декларировании, что значительно увеличит время совершения таможенных операций.

Законопроект разработан ФТС России в инициативном порядке.

ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В СТАТЬЮ 9 ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНА «О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

В Госдуму внесен законопроект, разработанный с целью защиты прав потребителей и доведения до их сведения более полной информации о находящихся в продаже мясе и мясной продукции.

В настоящее время производители не обязаны наносить на потребительскую упаковку продаваемых в России мясных изделий маркировку о стране происхождения мясных ингредиентов. Как подчеркивается в пояснительной записке к законопроекту, потребители находятся в неведении относительно того, из какой говядины (бразильской, литовской, российской и т.д.) изготовлена та или иная, например, колбаса. Граждане обладают информацией только о наименовании и адресе места нахождения производителя продукта.



Между тем, согласно данным опросов 69% потребителей предпочитают покупать отечественные пищевые продукты. И только 1% покупателей специально ищут на прилавках импортное продовольствие.

Законопроектом предлагается обязать мясопроизводителей наносить на потребительскую упаковку мяса и мясной продукция маркировку, содержащую краткое наименование страны происхождения мясных ингредиентов. В случае, когда мясная продукция состоит из ингредиентов, происходящих из разных стран, на упаковку предлагается наносить наименования всех этих стран. Причем такой информации должно быть отведено не менее чем 10% поверхности упаковки.

В пояснительной записке к документу отмечается, что маркировка упаковок мясных изделий позволит:

- российским потребителям делать продуманный выбор при покупке мяса и мясной продукции на основании полной и достоверной информации о стране происхождения мясных ингредиентов;
- российским компаниям, использующим отечественные мясные ингредиенты, неценовыми методами противостоять растущей конкуренции иностранных мясопереработчиков, сформировать и поддерживать лояльность потребителей;
- российским мясопроизводителям увеличить свою долю на внутреннем рынке, даже несмотря на снижение ввозных таможенных пошлин на иностранное мясо.

Также в проекте ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», предусмотрено установление дополнительных требований к маркировке пищевой продукции, содержащей глутамат натрия, и включением в маркировку предупредительных надписей. Впоследствии, при согласовании с государствами-членами Таможенного союза, депутаты предлагают запретить использование этой пищевой добавки.

С полным текстом законопроекта № 325494-6 «О внесении изменений в статью 9 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» можно ознакомиться на официальном сайте Госдумы.

Подробнее читайте на с. 47

ЗАПУСК ВТОРОЙ ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ КЛЕТЧАТКИ В Г. ЛЫТКАРИНО

В феврале 2013 г. на базе ООО «ТСП» была введена в эксплуатацию вторая технологическая линия по производству пищевой клетчатки – продукта, крайне востребованного на рынках России и стран СНГ.

По сравнению с началом работы (после запуска первой линии) техническая мощность удвоена и составляет 200 т в месяц клетчатки различных типов. Теперь мы можем полностью удовлетворить потребности наших покупателей. Мы первыми в России и странах СНГ освоили технологические процессы подобного масштаба.

Камецель

Также значительным событием стала выработка в мае 2013 г. первых т клетчатки из пшеничных волокон КАМЕЦЕЛЬ FW200. Проведенные тесты показали полное соответствие качества нового типа клетчатки высоким внутренним стандартам ГК ПТИ и аналогам ведущих европейских производителей.

Помимо основных продуктов из растительного сырья освоены инновационные для российского рынка продукты: сахарная клетчатка (продукт переработки сахарного тростника) и пшеничная клетчатка.

ГК «СОЮЗСНАБ» СЕМИНАРЫ «ЯРМАРКА ИДЕЙ» МОЛОЧНОГО, ХЛЕБОПЕКАРНОГО, МАСЛОЖИРОВОГО И КОНДИТЕРСКОГО НАПРАВЛЕНИЙ СЕЗОНА 2013 ГОДА

В сентябре в ГК «СОЮЗСНАБ» прошли семинары «Ярмарка идей» молочного, хлебопекарного, масложирового и кондитерского направлений, в которых приняло участие рекордное количество специалистов. Участники мероприятий отметили инновационность и актуальность представленных идей продуктов, высокий уровень организации семинаров и особую атмосферу, располагающую к продуктивному диалогу…

Подробнее читайте на с.68

КОНФЕРЕНЦИЯ PALM OIL TRADE FAIR AND SEMINAR (POTS) В МОСКВЕ

Конференция Palm Oil Trade Fair and Seminar (POTS) – одно из крупнейших событий на рынке масла и жиров, которое привлекает профессионалов из разных отраслей со всего мира. Специалистам предоставляется возможность получить информацию из первых рук от самых уважаемых аналитиков рынка, науки, обсудить напрямую интересующие вопросы с представителями правительства Малайзии, страны, которая по праву занимает лидирующие позиции на масложировом рынке.

Подробнее читайте на с.66

ЗАО «Балтийская группа» с 20-летием!

ООО «ИРЕКС» с 15-летием!

ООО «Банг и Бонсомер» с 20-летием!

ЗАО «Валетек Продимпекс» с 20-летием!

ЗАО «ЭКОРЕСУРС» с 20-летием!

ООО «КАОЛАЙН» с 10-летием!

20 лет и это не предел!

Курс на здоровое питание

История «Банг и Бонсомер» уходит корнями в 1927 г., когда «Банг и Ко» начал поставки сырья для финской промышленности. Сегодня «Банг и Бонсомер» – признанный ведущий дистрибутор и агент по продажам промышленных химикатов, сырья, комплектующих и оборудования в Финляндии, странах Балтии, Украине, Белоруссии, Казахстане и, конечно, России, где успешно работает уже на протяжении 20 лет!

Каждый год все большее количество потребителей обращают внимание на проблему здорового сбалансированного питания. Все мы хотим выглядеть и чувствовать себя хорошо. Таким образом, сформировался ряд трендов здорового питания, которые помогают питаться более сбалансированно: обогащение продуктов питания, уменьшение содержания жира или легкоусвояемых углеводов, замена традиционно используемых добавок с Е-кодами на добавки без Е-кодов и создание продуктов с «чистой этикеткой».

Мы не могли остаться в стороне от этого тренда. Ниже пойдет речь об ингредиентах, способных значительно улучшить нутрициологическую ценность Ваших продуктов.

Обогащение. Чтобы получать суточную норму минералов, необходимо разнообразить питательный рацион или иметь их сбалансированное количество в отдельных видах продуктов. Специальные соли JUNGBUNZLAUER представляют собой уникальный ассортимент высокочистых органических источников кальция, магния и калия, производных от лимонной или глюконовой кислоты. Их высокая биодоступность имеет специфические преимущества: улучшение состояния здоровья сердца, костей, мышц, борьба с ожирением и повышенным кровяным давлением.

Особое внимание стоит здесь обратить на соли кальция, которые могут также применяться с такими ингредиентами, как инулин и олигофруктоза, которые способны существенно повысить усвояемость кальция, что доказано многими зарубежными исследованиями.

Добавка инулина и олигофруктозы выполняет также следующие функции в конечном продукте, помимо повышения усвояемости кальция: обогащение волокном, достижение пребиотического эффекта.

«Чистая» этикетка. Если Вы заинтересованы в том, чтобы улучшить качество Вашей продукции, не нарушая статуса ее натуральности, или хотите заменить синтетические антиоксиданты, которые Вы используете в данный момент, на растительные экстракты, то на помощь придут натуральные экстракты компании KEMIN, которые обладают к тому же антиокислительными свойствами. Благодаря опыту, знаниям и современному оборудованию, KEMIN осуществляет подбор разных типов антиоксидантов и смешивание их в разных пропорциях для достижения оптимального результата. Благодаря натуральным антиоксидантам достигаются стабилизация цвета, вкуса, запаха и параметров окисления в мясных продуктах, стабилизация жировых продуктов (в том числе при использовании с традиционными антиоксидантами-хелаторами, такими как лимонная кислота и ЭДТА).

Рис – неотъемлемая часть рациона приверженцев здорового образа жизни и активной позиции. Он содержит сложные углеводы, клетчатку и минералы, так необходимые организму. Наша компания уже давно и плотно сотрудничает с компанией BENEO-Remy – один из крупнейших производителей сырья из риса, такого как рисовый крахмал, мука, белок, отруби, зародыши. Компания BENEO-Remy производит широкий ассортимент рисовых производных: обычную муку (Remyflo) различного помола, нативный крахмал из восковидного и невосковидного риса, холодного и горячего набухания, разной гранулометрии. Рисовые ингредиенты обладают отличными стабилизирующими свойствами, сохраняя статус натуральности.

Также скажем несколько слов о таком уникальном ингредиенте, как рисовые отруби, которые в России известны под брендом «RemyLiVe». Отруби обладают уникальным нутрициологическим составом. Они содержат, например, такой антиоксидант, как гамма-оризанол, который нельзя больше встретить ни в одном растительном сырье. К тому же рисовые отруби имеют уникальный состав по содержанию минералов. Отруби можно использовать для замены соевых продуктов в мясных изделиях, а также для обогащения выпеченных и злаковых изделий.

Сокращение. Еще один немаловажный аспект здорового питания – сокращение уровня потребления сахара. Научно доказано, что потребление сахара в больших количествах в сочетании с отсутствием частых физических упражнений, приводит к ожирению и избыточной массе тела. Поэтому сокращение потребления сахара в нашем питании – ценный и необходимый способ устранения этой значительной угрозы здоровью человека.

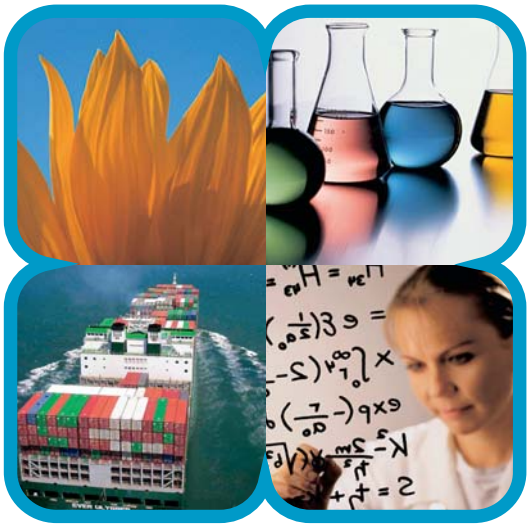
Инновационные заменители сахара – полиолы – призваны сделать Вашу жизнь вкуснее без вреда для здоровья и обмена веществ. Наша компания представляет два инновационных полиола – изомальт и эритритол. Оба они имеют ряд существенных преимуществ перед широко используемым сорбитолом и мальтитолом. Изомальтулоза также подходит для производства кондитерских изделий, но и еще, в отличие от изомальта и эритритола, может применяться в производстве напитков.

По поставкам изомальта и изомальтулозы наша компания сотрудничает с компанией BENEO-Palatinit (Германия) – ведущим европейским производителем этих ингредиентов, а по поставкам эритритола – с компанией JUNGBUNZLAUER (Франция).

Также такие ингредиенты, как рисовые крахмалы или, например, инулин, могут заменять частично жир во многих изделиях, традиционно относящихся к жировым. Например, такие продукты, как инулин и рисовые крахмалы, можно использовать для замены жира и снижения калорийности.

20 лет для дистрибутора промышленного сырья на российском рынке – это серьезный рубеж. Мы не плывем по течению. Рынок меняется, мы стараемся быть ближе к нашему клиенту. Одна из приоритетных задач на ближайшее время – это создание лаборатории, которая поможет подобрать именно тот продукт, который нужен клиенту, улучшить рецептуру или решить актуальные проблемы с продукцией. Это очень интересная задача. Ее решение позволит еще более укрепить позицию «Банг и Бонсомер» на российском рынке дистрибуции пищевых ингредиентов, предложить клиентам новые пути улучшения продукции.

BANG & BONSOMER
1993–2013
20 лет в России



- Стабизаторы для всех отраслей промышленности, в том числе крахмалы, многофункциональные системы на основе каррагинанов, альгинатов и микрокристаллической целлюлозы, волокна, соевые и пшеничные белки, текстураты, изоляты
- Натуральные и синтетические **антиоксиданты**
- Консерванты
- Регуляторы кислотности
- Функциональные ингредиенты, в том числе пребиотики, инулин и олигофруктоза
- Ингредиенты для детского питания
- Ингредиенты для полуфабрикатов
- Эмульгаторы
- Улучшители вкуса
- Подсластители и заменители сахара
- Вспомогательные компоненты, в том числе натуральные стабилизаторы для пивоварения, лактоза, мальтодекстрины и другие
- Вспомогательные материалы, в том числе катализаторы гидрогенизации жиров, кизельгуры, перлиты, целлюлоза

ООО «Банг и Бонсомер». 125040 Москва, ул. Правды, д. 26
Тел.: (495) 258 40 40, 258 40 52. Факс: (495) 258 40 39. E-mail: reception@bangbonsomer.com

Finland | Belarus | China | Estonia | Kazakhstan | Latvia | Lithuania | Russia | Ukraine

Итоги общего собрания членов Союза

18 июня 2013 г. в стенах Московского жирового комбината состоялось Общее собрание членов Союза Производителей Пищевых Ингредиентов, на котором были подведены итоги и приняты основные направления деятельности союза на 2013–2015 гг., программа работы и избран новый руководящий состав Союза.

10 мая 2001 г. состоялось Учредительное собрание производителей пищевых ингредиентов (ООО «ИРЕКС», ОАО «АРОМАРОС-М», ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики», ЗАО «СОЮЗСНАБ», ООО «ТЕРЕЗА-ИНТЕР», ЗАО «ГИОРД», ЗАО «Институт перерабатывающей промышленности», ООО «Издательство «Пищевая промышленность»), по инициативе которых было принято решение о создании НО «Союза Производителей Пищевых Ингредиентов» и 19 июня 2001 г. Союз был зарегистрирован.

За эти годы Союз объединил большое количество компаний, которые производят пищевые ингредиенты для различных отраслей пищевой промышленности: ООО «Скорпио-Аромат», ЗАО «ВАЛЕТЕК ПРОДИМПЕКС», ОАО «НМЖК», ЗАО «ИЦ «Протеин-Продукт», ООО «АСПАСВИТ», ООО «Зеленые линии», ООО «АГРАНА Фрут Московский регион», ЗАО ТД «ИНГРиД», ООО «Группа Компаний ПТИ», ООО «Компания Караван», ООО «ИТ-КАПИТАЛ», ЗАО «Балтийская Группа», ООО «ПРОТЕИН ПЛЮС», ООО «Омега-пищевые технологии», ООО «Аромадон», ОАО «РЕАТЭКС», ООО «Торговая компания ЭкоКолор», ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты», ООО «Макарон-Сервис», «Кока-Кола Экспорт Корпорейшен», ЗАО «ЭКОРЕСУРС», ЗАО «Пуратос», ООО «КИМА ЛИМИТЕД», ООО «Русские Ингредиенты», ООО «Корпорация «СОЮЗ», ООО «ДСМ Восточная Европа», ООО «БАРГУС продакшн», ООО «Каолайн», ООО «ТД«Солнечные продукты», ООО «ВКУСАРОМ».

Участниками Союза также являются Научно-исследовательский институт (ГНУ ВНИИПАКК), выставочные (ООО «АйТиИ Экспо», ООО «ОВК-РУС») и издательские компании (ООО «Издательство «Пищевая промышленность», ООО «ИндастриНьюс Медиа»), образовательные учреждения (НОУ ДПО «Международная промышленная академия»), а также компании, занятые реализацией пищевых добавок в России (Представительство компании АО «Новозаймс А/С» (Дания), ООО «КПФ Милорада», Представительство компании «Ларчфилд Лтд» (Великобритания), ООО «СОЮЗОПТТОРГ», ООО «Банг иБонсомер»).

Сегодня в составе НО «Союз Производителей Пищевых Ингредиентов» зарегистрировано 48 участников.

Участниками Союза являются успешные компании, которые хорошо зарекомендовали себя на российском рынке, имеют положительное реноме и главное – стремятся еще выше поднять репутацию отечественных пищевых ингредиентов. Им в помощь Союз призван содействовать созданию оптимальных условий для развития производства и бизнеса, способствовать диалогу и взаимодействию промышленности и государственных структур, обеспечивать атмосферу открытости и гласности.

Создание такого некоммерческого объединения позволяет решать актуальные задачи отрасли, реализовывать программу деятельности Союза и определять приоритетные направления работы на ближайшую перспективу.

Производителей Пищевых Ингредиентов

Традиционно Общее собрание СППИ было открыто приветствием Президента Союза и выступлением приглашенных гостей – с докладом о мировых трендах рынка пищевых ингредиентов (реалии и перспективы) выступила старший аналитик Отдела исследований рынков Департамента консалтинга, РИА «РосБизнесКонсалтинг» Елена Баева. Продолжили заседание выступления председателя Правления и его заместителя Сергей Викторовича Крауса и Алены Викторовны Борисенко, посвященные подведению итогов деятельности Правления и Союза за прошедший период. Также с докладами по направлениям деятельности СППИ выступили: Тамара Валентиновна Коткова (дирекция СППИ) по вопросам технического регулирования пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в Таможенном союзе; Татьяна Эдуардовна Некрасова (ДСМ Восточная Европа) по вопросам развития программы международного научно-практического сотрудничества между РФ и Нидерландами в области здорового питания.

Выступление Алексей Петровича Нечаева (Президента Союза) позволило определить приоритетные направления деятельности Союза и программу его работы на 2013 г. Так, Общим собранием членов СППИ на ближайшие три года были признаны приоритетными следующие направления деятельности Союза:

- участие в разработке и реализации Плана мероприятий по внедрению Технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- участие в подготовке предложений в директивные органы по устранению обнаруженных недостатков и ошибок в техническом регламенте;
- активное участие в работе отраслевых Технических комитетов: ТК-154 (Технический комитет «Пищевые добавки и ароматизаторы»), ТК-036 (Технический комитет «Функциональные пищевые продукты»), ТК-238 (Технический комитет «Масла растительные и продукты их переработки», а также участие в формировании текущего плана стандартизации и в формировании перспективной программы стандартизации до 2020 г., разработка стандартов совместно с участниками Союза;
- разработка предложений по подготовке комплексной национальной программы «Развитие производства пищевых микроингредиентов и их применения (витаминов, ферментных препаратов, про- и пребиотиков, пищевых добавок и ароматизаторов) в РФ до 2020 г.» в рамках реализации Государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 г., так как пищевые микроингредиенты являются важнейшим фактором, обеспечивающим развитие производства продуктов питания;
- продвижение концепции здорового и функционального питания в части развития производства и применения микроингредиентов;
- работа Союза и его участников в рамках Медиа-программы в поддержку применения пищевых ингредиентов с целью координации работы со СМИ, систематически формирующей отрицательное представление о пищевых ингредиентах, подготовкой и проведением ряда пресс-конференций по проблемам развития производства, безопасного применения, нормирования применения пищевых микроингредиентов;
- участие в работах по совершенствованию образования и подготовки специалистов в области эффективного производства и безопасного применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств; участие членов Союза в подготовке специалистов (бакалавров) и магистров для индустрии пищевых ингредиентов в ФГБОУ ВПО «Московском государственном университете пищевых производств» - организация практики, подготовка учебной литературы;
- участие в работе по повышению квалификации специалистов и работников государственных и бизнес структур в области получения и применения пищевых добавок, ароматизаторов и физиологически функциональных ингредиентов.
- участие в международных выставках и проводимых на них мероприятиях, связанных с получением и применением пищевых микроингредиентов;
- взаимодействие с международными организациями, работающими в области пищевых микроингредиентов и продуктов здорового питания;
- участие в организации международных конференций, семинаров посвященных технологиям получения, применения, эффективности и безопасности применения микроингредиентов в продуктах питания;
- участие в подготовке монографий, сборников статей посвященных получению и применению пищевых микроингредиентов, а также подготовка и выпуск журнала «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» в 2013–2015 гг.

С учетом приоритетных направлений деятельности СППИ на 2013–2015 гг. была утверждена и программа работы на 2013 г., основные разделы которой: научное и нормативно-техническое обеспечение, образовательное и информационно-выставочное обеспечение, поддержка производителей пищевых ингредиентов. Также в Союзе созданы и действуют следующие профильные комитеты: Комитет по экономике, Комитет по развитию, Пресс-комитет, Комитет по образованию, профессиональной подготовке и переподготовке

Общим собранием членов СППИ был избран

новый руководящий состав Союза

Президентом Союза избран *АЛЕКСЕЙ ПЕТРОВИЧ НЕЧАЕВ*

Вице-президентами Союза избраны:

ТАТЬЯНА АЛЕКСЕЕВНА НИКИФОРОВА, директор ВНИИ пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Россельхозакадемии;

ТАТЬЯНА ВАЛЕНТИНОВНА САВЕНКОВА, зам. директора по науке ВНИИ кондитерской промышленности Россельхозакадемии

Нечаев Алексей Петрович
д-р.техн.наук, профессор, Президент Союза

***Никифорова Татьяна Алексеевна**, д-р техн. наук, профессор, директор ВНИИ пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Россельхозакадемии*

***Савенкова Татьяна Валентиновна**, д-р. техн. наук, профессор, зам.директора по науке ВНИИ кондитерской промышленности Россельхозакадемии*

кадров, Комитет по научно- технической политике, Комитет «Хлебопечение и кондитерское производство», Комитет«Функциональное и здоровое питание», Комитет по ароматизаторам.

В рамках реализации направления деятельности Союза в области технического регулирования было принято решение уделить особое внимание следующим задачам:

Первоочередные задачи:

- инициирование подготовки разъяснительных писем от министерств и ведомств по положениям и нормативам ТР ТС 029/2012;
- способствование выработке Российской стороной консолидированного мнения по документу;
- проведение трехстороннего совещания Таможенного союза по ТР ТС «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- подготовить обращение в Комиссию Таможенного Союза об изменении Решения № 258 от 2 октября 2012 г. «О порядке введения в действие технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» в части срока действия документов об оценке (подтверждении) соответствия (п. 2.1. Решения).

Последующие задачи:

- адаптация российского, межгосударственного, европейского и международного законодательства в области пищевых ингредиентов: постепенная замена стандартов типа ТУ и ОТУ, обеспечивающих выполнение требований регламента с государственных на межгосударственные, широкое применение стандартов типа «Методы испытаний на стандарты ИСО и МЭК»; изучение европейского законодательства и документов Кодекс Алиментариус с целью возможного их применения в отечественной практике; совершенствование системы оценки соответствия при выводе продукции на рынок и подтверждения соответствия при выпуске серийной продукции);
- организация работы, связанной с регламентацией требований по применению пищевых добавок по категориям пищевых продуктов: разработки классификации пищевых продуктов именно с целью дальнейшей регламентации применения пищевых добавок; собственно разработка регламентов применения добавок в различных продуктах;
- организация мониторинга потребления пищевых добавок и ингредиентов;
- совершенствование кодификации пищевых добавок и ароматизаторов.

В рамках реализации направления деятельности Союза в области продвижение концепции здорового и функционального питания было принято решение продолжить образовательную, научную и деятельность в содружестве с ФГБУ «НИИ питания» РАМН и членами Союза, работающими в области пищевых ингредиентов для здорового питания.

В рамках международного сотрудничества в области производства и применения пищевых ингредиентов для хлебопекарного и кондитерского производства было принято решение вступить в Федерацию Европейского Союза производителей и поставщиков ингредиентов для хлебобулочной и кондитерской промышленности (Fedima) в качестве ассоциированного члена. Такое сотрудничество представляет новые возможности по взаимодействию между ассоциациями и позволит решать проблемы, связанные с производством ингредиентов для хлебопекарной и кондитерской промышленности, которые возникают как в РФ, так и в Европе: синхронизация в решении таможенных вопросов между ЕС и РФ в данной отрасли; использование научных разработок, обсуждаемых в технических комитетах Fedima, в качестве доказательной базы безопасности продукции, а также медицинских заключений, применяемых в Европе, для доказательства полезности и безопасности выпускаемой продукции и ее составляющих; оказание содействия российским производителям при экспорте в страны ЕС.

В новый состав Правления СППИ вошли:

1. *Сергей Викторович Краус*
   Председатель Правления,Генеральный директор ООО «ИРЕКС»
2. *Алёна Викторовна Борисенко*
   Зам. председателя Правления, ООО «Скорпио-Аромат»
3. *Вадим Анатольевич Перчун*
   Зам. председателя Правления, Директор по производственным проектам ГК ПТИ
4. *Виталий Антонович Андреенков*
   Президент ОАО «Аромарос-М»
5. *Валерий Александрович Баранов*
   Вице-президент Корпорации «СОЮЗ»
6. *Владислав Анатольевич Кузнецов*
   Генеральный директор ООО «Омега – Пищевые технологии»
7. *Николай Вячеславович Маковлев*
   Президент ЗАО «Пуратос»
8. *Александр Галустович Налбандян*
   Зам. ген. директора ООО «Тереза-Интер»
9. *Татьяна Эдуардовна Некрасова*
   Руководитель отдела по продажам и работе с клиентами, ООО «ДСМ Восточная Европа»
10. *Алексей Петрович Нечаев*
    Президент СППИ
11. *Владимир Викторович Остапов*
    Исполнительный директор ООО «ЭФКО Пищевые ингредиенты»
12. *Леонид Васильевич Раев*
    Генеральный директор ООО «КПФ Милорада»
13. *Евгений Валентинович Смирнов*
    Зам.ген. директора ЗАО «Балтийская Группа»
14. *Борис Александрович Фабрикант*
    Зам. ген. директора ЗАО «ИПП»
15. *Денис Львович Черников*
    Председатель наблюдательного Совета ГК «Союзснаб»

Краус Сергей Викторович *(Председатель Правления, Генеральный директор ООО «ИРЕКС»)*

Борисенко Алёна Викторовна *(Зам. председателя Правления ООО «Скорпио-Аромат»)*

Перчун Вадим Анатольевич *(Зам.председателя Правления, Директор по производственным проектам ГК ПТИ)*

Андреенков Виталий Антонович *(Президент ОАО «Аромарос-М»)*

Баранов ВалерийАлександрович *(Вице-президент Корпорации «СОЮЗ»)*

Кузнецов ВладиславАнатольевич *(Генеральный директор ООО «Омега – Пищевые технологии»)*

Маковлев Николай Вячеславович *(Президент ЗАО «Пуратос»)*

Налбандян Александр Галустович *(Зам.ген. директора ООО «Тереза-Интер»)*

Некрасова Татьяна Эдуардовна *(Руководитель отдела по продажам и работе с клиентами ООО «ДСМ Восточная Европа»)*

Остапов Владимир Викторович *(Исполнительный директор ООО «ЭФКО Пищевые ингредиенты»)*

Раев Леонид Васильевич *(Генеральный директор ООО «КПФ Милорада»)*

Смирнов Евгений Валентинович *(Зам.ген. директора ЗАО «Балтийская Группа»)*

Фабрикант Борис Александрович *(Зам.ген. директора ЗАО «ИПП»)*

Черников Денис Львович *(Председатель наблюдательного Совета ГК «Союзснаб»)*

Завершилось Общее собрание СППИ торжественным поздравлением компаний-юбиляров с вручением Почетных дипломов лауреатов конкурса «Серебряная капля» в номинации «Развитие индустрии пищевых ингредиентов»:

- **ОАО «НМЖК»** за вклад в развитие отечественной масложировой индустрии пищевых ингредиентов и в связи с 115-летием;
- **ЗАО «ГИОРД»** за вклад в развитие индустрии пищевых ингредиентов и в связи с 20-летием;
- **ЗАО «ВалетекПродимпекс»** за вклад в развитие производства ингредиентов для здорового питания и в связи с 20-летием;
- **ЗАО «Балтийская группа»** за вклад в развитие российского рынка пищевых ингредиентов и в связи с 20-летием;
- **ООО «Банг и Бонсомер»** за вклад в развитие российского рынка пищевых ингредиентов и в связи с 20-летием;
- **ЗАО «ЭКО РЕСУРС»** за вклад в развитие индустрии пищевых ингредиентов и в связи с 20-летием;
- **ООО «ИРЕКС»** за вклад в развитие индустрии пищевых ингредиентов и в связи с 15-летием;
- **ООО «Каолайн»** за вклад в развитие индустрии пищевых ингредиентов и в связи с 10-летием;
- **ГНУ НИИ кондитерской промышленности РАСХН** за вклад в развитие научных и практических основ применения пищевых ингредиентов в кондитерской промышленности и в связи с 80-летием.

Союз Производителей Пищевых Ингредиентов видит своей главной задачей всемерное содействие развитию производства пищевых ингредиентов в России и разработку механизмов ее реализации.

Мы уверены, что наши инициативы найдут еще больше единомышленников и союзников, что будет способствовать развитию рынка и производства пищевых ингредиентов в России!

Союз Производителей Пищевых Ингредиентов

добровольное объединение юридических лиц, активно занятых производством и реализацией ингредиентов для промышленного потребления в отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности; исследовательской, издательской, выставочной, образовательной деятельностью в области пищевых и биологически активных добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, в том числе для функциональных пищевых продуктов.

Наши приоритеты:

- координация деятельности участников рынка пищевых ингредиентов и добавок;
- представительство и защита интересов членов СППИ в государственных органах власти, общественных и иных организациях;
- обеспечение производителей, потребителей и граждан России достоверными сведениями о пищевых ингредиентах;
- техническое регулирование и создание нормативной базы индустрии пищевых ингредиентов;
- создание условий для обучения и подготовки специалистов в области пищевых ингредиентов в России;
- развитие обмена информацией путем организации выставок, научно-практических конференций, форумов и семинаров, поддержки выпуска специализированных изданий, журналов и книг, проведение пресс-конференций.

Тел/факс: (499) 787-72-06; 115093, г.Москва, 1-й Щипковский пер, д.20, оф.209
www.sppiunion.ru sppi@sppiunion.ru

Россия. Таможенный союз. ВТО. Вопросы технического регулирования

Д.Х. Кулёв, д-р техн. наук, профессор АЭН
ВНИИ пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Россельхозакадемии
Т.В. Коткова,
зам. директора СППИ

В комплексе задач защиты продовольственного рынка Российской Федерации и других стран Таможенного союза вопросы технического регулирования наряду с реализацией специальных, антидемпинговых и компенсационных мер играют важную роль, поскольку поступающие через границу сырье и пищевая продукция должны удовлетворять требованиям санитарного, санитарно-эпидемиологического, ветеринарного и фитосанитарного контроля.

С первого июля 2013 г. вступил в силу блок Технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС) по безопасности пищевой продукции, включающий семь регламентов. В том числе три «горизонтальные», т. е. общие для всех отраслей, связанных с производством продуктов питания, их хранением, транспортированием и т. д., вплоть до терминологии и порядка подтверждения безопасности. Помимо этого, в 2013–2014 г. г. будут утверждены и введены в действие еще семь регламентов по безопасности пищевой продукции. Сейчас они проходят процедуру внутригосударственных согласований. Таким образом, основной объем и номенклатура обращаемой пищевой продукции подпадут под требования Технических регламентов. Введение в действие технических регламентов – это серьезный поворот в сторону повышения безопасности пищевой продукции, обращаемой на едином экономическом пространстве ТС, своеобразный щит поступлению на рынки фальсифицированной продукции из третьих стран.

По решению Евразийской Комиссии для семи введенных регламентов отведен переходный период до 15 февраля 2015 г. То есть, в этот период остаются действительными документы, подтверждающие соответствие продукции обязательным требованиям, установленным законодательством государств-участниц Таможенного союза и выданным до дня вступления регламентов в силу. Эти документы действуют до окончания установленного срока, но не позднее 15 февраля 2015 г. Такая продукция должна иметь маркировку (знак) в соответствии с законодательством государства-члена ТС или с решением Комиссии ТС № 386 от 20.09.2010 г. Продукция, являющаяся объектом регулирования регламентов и выпущенная в обращение после вступления регламентов в силу, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке ТС.

Технические регламенты располагают доказательной базой как неотъемлемой частью регламента. Это перечни стандартов на продукцию и на методы отбора проб, идентификацию и определение содержания нормируемых веществ в пищевых продуктах.

Анализ стандартов, содержащихся в перечнях, показал не полную обеспеченность регламентов как национальными стандартами Республик ТС, так и межгосударственными стандартами. В этом отношении необходима постоянная актуализация перечней, а следовательно, и разработка новых стандартов. Особенно актуальны стандарты методического характера. В настоящее время в технических комитетах по стандартизации проводится не только разработка новых стандартов, но и работа по пересмотру и переоформлению национальных стандартов в межгосударственные. На территории Российской Федерации сосредоточен огромный потенциал специалистов в области стандартизации, безопасного применения и производства пищевых микроингредиентов. А следовательно, необходимо продолжить работу, начатую несколько лет назад, по совершенствованию и расширению деятельности ТК 154 «Пищевые добавки и ароматизаторы» и реорганизации его в ТК «Добавки пищевые, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства». Такое решение кажется особенно логичным после введения в действие ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», в котором объединены эти группы продукции. Своевременным также можно считать этот вопрос в связи с укреплением роли стандартизации и разработкой проекта Федерального закона РФ «О стандартизации». Надеемся, что со стороны Росстандарта Техническому комитету в этой работе будет оказана серьезная поддержка.

В условиях действия регламентов на едином экономическом пространстве Таможенного союза необходимо единство измерений показателей продукции при оценке (подтверждении) соответствия требованиям ТР и при контроле продукции. В этом отношении должна быть обеспеченность методик измерений набором эталонов и государственных стандарт-

ных образцов состава и свойств веществ и материалов. Вместе с тем, в государственном реестре такого типа стандартных образцов (СО) практически не имеется. Необходимы их разработка и отечественное производство. Прежде всего нужны СО состава нормируемых пищевых добавок и опасных веществ, которые могут содержаться в пищевых продуктах. Анализ методической доказательной базы технических регламентов показал, что в целом есть потребность в более тысячи наименований СО состава веществ и материалов, чтобы обеспечить пищевую отрасль. Для реализации этого необходима Межведомственная целевая Программа, в выполнении которой приняли бы участие не только научные организации, но и предприятия – производители СО.

Сегодня оценка (подтверждение) соответствия наиболее проблемных объектов – пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств проводится в форме обязательной государственной регистрации с предоставлением целого ряда доказательных документов. Это достаточно трудоемкая, дорогостоящая и длительная процедура. Бизнес-сообществом приложены немалые усилия, чтобы в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» предусматривалась процедура оценки (подтверждения) соответствия – в форме декларирования. Промышленность беспокоит отсутствие в документах Таможенного союза переходного периода для переоформления документов со Свидетельств о государственной регистрации на Декларации на вышеназванные группы продукции. Надеемся, что этот вопрос будет решен в течение ближайшего времени. СППИ уже обратился в Коллегию Евразийской экономической комиссии с просьбой об определении достаточного переходного периода для переоформления документов. Имеются попытки перевода пищевых добавок, ароматизаторов и ТВС в состав специализированной продукции и соответственно сохранения государственной регистрации ингредиентов. Такая позиция, в частности, объясняет, почему до настоящего времени российской стороной не разработан и не представлен на утверждение в Комиссию Таможенного союза проект изменений в процедуры переоформления документов об оценке (подтверждении) соответствия продукции обязательным требованиям, ранее установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза или законодательством государства-члена ТС (п. 4.2.4. Решения Комиссии Таможенного союза № 880 от 9 декабря 2011 г. «О принятии технического регламента «О безопасности пищевой продукции»). Ряд специалистов считают, что можно добиться определенного компромисса, если разделить продукцию, подпадающую под регулирование ТР ТС 029/2012, на нормируемую в составе пищевых продуктов и не нормируемую, используемую «согласно ТД» (технической документации). В этом случае оценку соответствия не нормируемой продукции можно было бы выполнять в форме декларирования, что существенно упростило бы работу и уполномоченных органов и усилия производителей.

Неоднозначные толкования вызывают статьи ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТРТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» относительно маркировки и указаний на этикетках пищевой продукции, имеющей в составе пищевые добавки, ароматизаторы и другие ингредиенты.

Скрытое противоречие заключается в том, что как ароматизаторы, так и ферментные препараты являются одновременно и пищевыми продуктами (смотри раздел «Определения» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»), и ингредиентами. Соответственно нет однозначного понимания в вопросе маркировки, касающейся состава ароматизаторов и видов ароматизаторов, видов микроорганизмов-продуцентов, активности ферментных препаратов. Безусловно, статью 9 регламента ТРТС № 029/2012 необходимо доработать.

Вхождение России в ВТО потребует, как это принято в странах Европейского Союза, США и других государствах, решения проблемы прослеживаемости безопасности сырья и продукции от поля, фермы до прилавка и потребителя. Уже сегодня в Технический регламент на пищевую продукцию внесено требование, по которому изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства. В дальнейшем, повсеместное внедрение проверенной и надежной системы ХАССП и стандартов ИСО на предприятиях агропромышленного комплекса будут только совершенствоваться. Практика показывает, что широкое внедрение стандартов ИСО на кондитерских предприятиях, на предприятиях безалкогольной, пивоваренной и масложировой промышленности, как правило, приводит к выпуску высококачественной и конкурентоспособной продукции.

Другой важный вопрос – повышение степени гармонизации межгосударственных стандартов с зарубежными нормами. Сейчас по пищевой отрасли (по данным Росстандарта) степень гармонизации составляет лишь 32 % и здесь есть над чем поработать техническим комитетам.

Существует необходимость в ужесточении некоторых требований Технических регламентов. Особенно это важно для отечественной масложировой отрасли (показатели перекисного числа, содержание жирных кислот и трансизомеров, соотношений насыщенных и ненасыщенных жирных кислот в составе масел). Наблюдается процесс на расширение информированности населения о качестве, потребительских свойствах, составе, возможных негативных последствиях потребления тех или иных продуктов, что

неизбежно повлечет за собой уточнения в ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки». К сожалению, на данном пространстве, под знаком «защиты потребителей» часто возникают различного рода спекуляции, последствия которых тяжело отражаются на имидже отдельных товаров или даже целой промышленности. Как пример можно привести обсуждаемые в настоящее время поправки в ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в части дополнительных требований к маркировке продукции, содержащей глутамат натрия.

Первый опыт после вступления России в ВТО показал, что необходимы ветеринарный контроль и сертификация некоторых видов переработанной сельскохозяйственной продукции животного происхождения (тушки птицы, фаршевые мясные и рыбные изделия и другие), поступающих на рынок ТС из третьих стран. То есть, остаются риски по отношению к той продукции животного происхождения, которая не подвергалась термической обработке. Если не принять соответствующих мер, то возникнут «коридоры» для поступления в страны ТС опасной продукции.

Введение в действие Технических регламентов ТС и вступление России в ВТО требуют детализации и актуализации Классификаторов продукции и услуг ОК-005-93, ТНВЭД и других и гармонизации их с международными классификаторами. Особенно это актуально для новых видов пищевой продукции и пищевых ингредиентов. Проводимая до настоящего времени в данной области работа носила то поверхностный, то стихийный характер, а разработанные Союзом Производителей Пищевых Ингредиентов предложения так и не были приняты в полном объеме. К сожалению, пока введение регламентов в действие не ускорило работы по классификации.

Особое внимание необходимо уделить состоянию сертификации и контроля безопасности продукции на едином экономическом пространстве ТС. Имеют место крайне недостаточное количество и неадекватность аккредитованных лабораторий и центров испытаний, способных в полной мере выполнять возложенные на них обязанности. Разная оснащенность лабораторий и нехватка квалифицированных специалистов в них в ряде случаев способствуют поступлению на рынок ТС продукции низкого качества. Вопрос создания работоспособной системы аккредитации каждой из сторон Таможенного союза решается самостоятельно. Около двух лет назад в России создана Федеральная служба по аккредитации, которая довольно активно взялась за дело, но объем работ настолько велик, что займет немало времени. Учитывая взаимное признание результатов исследований на территории Таможенного союза, эти вопросы также должны находиться под постоянным контролем Евразийской Комиссии.

Россия, 127422, г.Москва, ул.Костякова, д.12
СОЮЗ МОРОЖЕНЩИКОВ РОССИИ
Тел./факс: (499) 976-78-66 e-mail: Smr1@inbox.ru; www.morogenoe.ru

ОТРАСЛЕВАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

«АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ВЫПОЛНЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ И ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА В ПРОИЗВОДСТВЕ МОРОЖЕНОГО»

28–29 ноября 2013 г. г. Москва, Гостиничный комплекс «Молодежный»

Союз мороженщиков России совместно с Всероссийским научно-исследовательским институтом холодильной промышленности (ВНИХИ) проводит 28–29 ноября 2013 г. отраслевую научно-практическую конференцию«Актуальные вопросы выполнения требований законодательства Российской Федерации и Таможенного Союза в производстве мороженого».

В работе конференции примут участие представители производителей мороженого, ингредиентов, сырья, Министерства сельского хозяйства РФ, Департамента технического регулирования и аккредитации Евразийской Экономической Комиссии, Союза участников потребительского рынка, РСПП, научно-исследовательских институтов, отраслевых Союзов и СМИ.

Стоимость участия в конференции составляет 12 500 руб., для членов Союза мороженщиков России – 6800 руб. Выступление с презента-цией – дополнительно 3500 руб.(все цены указаны с учетом НДС (18 %).
Взнос включает в себя: информационный пакет, участие во всех мероприятиях конференции, обеды, ужин.

Место проведения – г. Москва, конференц-зал отеля «Молодежный», (м. «Тимирязевская», Дмитровское шоссе, д.27, корп.1).

Приглашаем Вас принять участие в крупнейшем отраслевом мероприятии. Дополнительную информацию можно получить по тел.: (495) 638-55-62, e-mail: mmx-2007mailru, smr1@inbox.ru

ПРИ ПОДДЕРЖКЕ:

АССАГРОС

РГА

Научный центр здоровья детей РАМН

Российская диабетическая ассоциация

РСПП

Союзмолоко

Российский Союз Производителей Соков

Социальные проекты и программы

Союз независимых сетей России

Премия Здоровое питание

ПРЕМИЯ ЗА ДОСТИЖЕНИЯ В ОБЛАСТИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

WWW.POLPIT.RU

ОСЕНЬ 2013

ПО ВОПРОСАМ УЧАСТИЯ:

E-mail:
info@polpit.ru

Тел./факс:
+7 (495) 988-92-84
+7 (495) 988-92-85

Генеральный информационный партнер:

РИАНОВОСТИ

Отраслевые партнеры:

Business Excellence

Информационные партнеры:

PR News

RU RETAIL

Босс

Домашний доктор

Green City

Здоровая столица

diabetic LIVING

Психология

Издательство Пищевая промышленность

издательский дом Крестьянин

Luxury Food

Velt-Velt Издательский дом www.velt-media.ru

Оптимизация и направления развития производства пищевых продуктов

Образ жизни и питание является важнейшими факторами, обеспечивающими здоровье человека, его способность к труду, умение противостоять внешним неблагоприятным воздействиям. Именно эти факторы в конечном итоге определяют качество жизни и ее продолжительность.
Мировые тенденции в области здорового питания, а также пропаганда здорового образа жизни значительно повысили спрос на продукты здорового питания (функциональные, обогащенные, специализированные).
С вопросами о состоянии питания, его оптимизации и направлений развития производства пищевых продуктов мы обратились к академику, директору НИИ питания РАМН, **Виктору Александровичу Тутельяну**.

интервью брала Горшунова К.Д., технический директор СППИ

Проблема состояния здоровья населения современного индустриального общества в настоящее время во многом определяется теми изменениями в жизни, которые внесла в нее в последние 40–50 лет научно-техническая революция. Именно она привела к существенному снижению энерготрат современного человека: он мало двигается, мало физически трудится. В результате тратит недопустимо мало энергии. Очевидно, что в данном случае достижения цивилизации – автомобили, метро, лифт, центральное отопление и водопровод и т.д. – обходятся человечеству боком. За все это оно расплачивается собственным здоровьем. Поскольку организм человека не может так же быстро, как развивается прогресс, отреагировать на снижающиеся энерготраты снижением потребления пищи. Привычки в питании – это наиболее консервативные привычки человека. Их порой невозможно изменить даже в течение многих десятилетий. Они, независимо от нашего желания, сохраняются в течение всей жизни и являются частью общей культуры человечества. В силу этого консерватизма и существуют, не рушатся национальные кухни.

Несбалансированное питание, повышенное потребление жирной, сладкой, рафинированной и соленой пищи, до предела низкая физическая нагрузка современного человека приводят к невозможности потратить поступающую с пищей энергию. В результате она откладывается в виде жира в известных частях тела. Естественно, что это неприятно каждому человеку, это портит ему настроение, беспокоит его. В конечном счете, приводит к формированию и развитию депрессивных состояний. Необходимость смены гардероба осложняет и усугубляет проблему. В последующем у человека с избыточным весом в обязательном порядке развиваются такие заболевания как атеросклероз, инфаркт миокарда, инсульт, гипертоническая болезнь, многие заболевания желудочно-кишечного тракта; у них высокий риск развития онкологической, костно-уставной патологии, сахарного диабета 2-го типа и других весьма опасных заболеваний.

Однако научные исследования свидетельствуют о реальной возможности решения данной проблемы с помощью первичной профилактики, которая нацелена, главным образом, на снижение потребления жирной, сладкой, соленой пищи, увеличение потребления (до 600 г в сутки) овощей, фруктов, ягод, пищевых продуктов, обогащенных дефицитными в питании веществами, увеличение физических нагрузок.

В питании населения экономически развитых государств существует и еще одна проблема: в силу особенностей питания современный человек в существенной степени недополучает с пищей необходимых пищевых волокон, микронутриентов – почти всех витаминов, многих минеральных веществ (кальций, цинк, железо, йод, селен и др.) и биологически активных соединений – флавоноидов, индолов, различных органических кислот, фла-волигнанов и многих других. Возникает резонный вопрос – что же делать?

Перед необходимостью решения этой проблемы стоят все развитые страны мира!

Мировое научное медицинское сообщество в лице Всемирной организации здравоохранения на эту проблему обратило особое внимание в 1992 г, когда совместно с ФАО организовало и провело в Риме международную конференцию. В ее резолюции, подписанной официальными представителями более чем 140 государств мира, заявлялась необходимость срочного приятия широкомасштабных мер на государственном уровне для коррекции дефицита в питании населения микронутриентов. Эта работа во всех развитых странах мира активно продолжается и в настоящее время.

Наша страна совместно с мировым научным медицинским сообществом также активно разрабатывает это направление. Только за последние годы в рамках этой деятельности принят целый ряд международных и национальных документов. Например, Московская декларации «Первой глобальной министерской конференции по здоровому образу жизни и неинфекционным заболеваниям», организаторами которой являлись Правительство РФ, ООН и ВОЗ (2010 г.); материалы Российско-американской двухсторонней президентской комиссии (2011 г.); Указ Президента РФ В.В. Путина «О совершенствовании государственной политики в сфере здравоохранения» (2012 г.), в соответствии с которым Правительством

РФ в июне 2012 г. утвержден план мероприятий по реализации «Основ государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 г.».

Какие возможны пути решения данной проблемы?

Во-первых, это повышение физических нагрузок любым путем и, следовательно, увеличение энергозатрат. Но возможные даже дополнительные объемы физических нагрузок современного человека, к сожалению, не сопоставимы с нашим современным, «кабинетным» образом жизни. Мы, если и занимаемся 15 мин зарядкой, то уже гордимся этим и считаем себя спортсменами. Но что такое 15 мин зарядки по сравнению с одним пирожным: одно пирожное – это 450–500 ккал, а чтобы потратить эти калории человеку необходима пешая прогулка со средней скоростью в течение минимум 1,5–2 ч или бег в течение 1 ч. Если же к этому пирожному или булочке были добавлены чай с сахаром или конфетами, то, понятно: необходимое время для того, чтобы затратить полученные калории, существенно увеличивается. А физические нагрузки необходимы каждый день. Поэтому, для того, чтобы снизить риск развития тех заболеваний , о которых мы говорили выше, и сохранить свое здоровье, надео не лениться использовать возможность физические нагрузки при любых обстоятельствах: при возможности подниматься на свой этаж без лифта, 1–2 остановки общественного транспорта проходить пешком, ежедневно не менее 40 мин гулять с любимыми животными. Однако в большинстве случаев таких нагрузок, все-таки, бывает недостаточно.

Во-вторых, современные технологии производства пищевых продуктов могут нам значительно помочь, выводя на рынок новое поколение пищевых продуктов, отвечающих требованиям и реалиям сегодняшнего дня. Это продукты со сбалансированным составом, низкой калорийностью, с пониженным содержанием сахара, цельнозерновые, с отрубями, пищевыми волокнами, с добавлением витаминов, отдельных минералов и других дефицитных в питании пищевых и биологически активных соединений, продукты функционального назначения, а также продукты быстрого приготовления и длительного срока хранения. То есть, перед технологами пищевой промышленности стоит задача – необходимость конструирования пищи. Что я понимаю под этим термином – врач дает задание убрать то, что не нужно, и добавить то, что нам необходимо, а технолог разрабатывает приемлемую технологию, которая позволяет сохранить у продукта традиционные вкус, запах, консистенцию и т.д. Это исключительно важно, потому что человек потребляет только ту пищу, которая свойственна культуре его народа, на которой он вырос в семье. А у каждого народа в питании есть свои особенности и традиции. Не учитывать их нельзя.

Китайская мудрость гласит – «На первом месте всегда из всех жизненных удовольствий была и останется пища».

Конструирование пищи действительно является актуальным трендом современной пищевой технологии. Каковы пути и направления конструирования пищи?

Подстегнуть природу к эволюции можно с помощью современных технологий, в том числе с применением генетически модифицированного сырья для производства продуктов. Данный вид модификаций зарекомендовал себя уже в промышленных масштабах – изменение, например, состава зерна в пользу здоровья – золотой рис (желтый рис), который содержит больше дефицитных в питании каротиноидов и способен эффектино обеспечивать профилактику недостаточности витамина А. В странах Азии данный вид недостаточности очень распространён, а рис является основным продуктом питания. Есть другие подходы – изменение жирно-кислотного состава масел и жиров с целью получения максимально полезных обогащённых омега-3 жирными кислотами. Ну и конечно же обогащение самых разных групп пищевых продуктов витаминами и минералами. Этими путями решается обсуждаемая проблема. Для их обеспечения эффективно создаются и развиваются новые технологии производства пищевых продуктов.

Однако нельзя не отметить и того печального факта, что мало образованные «специалисты» разного профиля и уровня зачастую запугивают население, говоря о том, что такие продукты, в том числе и генетически модифицированные, которые представляют опасность для здоровья. Между тем не надо забывать, что с тех пор, как человек начал вести оседлый образ жизни, он начал менять природу, подгонять ее под свои нужды и потребности. Если мы возьмем кукурузу изначальную, произрастающую в дикой природе, и ту, которая выведена селекционерами, то по своим свойствам и характеристикам это будут два разных продукта в пользу последнего. Для получения этих изменений методы генной инженерии секционеры не использовали. Однако результат получен все-таки с помощью генетических изменений в зерне, которые происходили под влиянием различных природных факторов. Он был достигнут в течение многих если не веков, то десятилетий. Сегодня нет столько времени, чтобы находить более полезные для человека сорта кукурузы или других растений Наука показывает: обрабатывая семена кукурузы четыреххлористым углеродом, в генетическом материале зерна получают огромное количество мутаций, обеспечивающих растению новые, не свойственные ранее ему характеристики. Из этого огромного числа всегда более легко выбрать те, которые человеку более полезны, более необходимы. Или применение радиации. Семена облучаются и в них также возникает огромное количество генетических мутаций. И ученые снова имеют возможность выбора наиболее лучших образцов.

Генная инженерия сегодня для селекционеров – это скальпель хирурга, который вырезает один ген и вместо него вставляет другой нужный ген. В результате растения приобретает заданные ему свойства.

Много всяких дискуссий на этот счет идет в современном мире. Однако при том, что генноизмененные сельскохозяйственные культуры сегодня используются десятками тысяч тонн в год во многих странах мира, и тем не менее в реальной практике ученые не получили никаких данных о возможном вредном влиянии такой пищи на здоровье человека. Все эти разговоры и предположения умозрительны и не имеют ни малейших научных доказательств. С уверенностью отмечу: биотехнологии – это будущее человечества и отставание в развитии этого научного направления не допустимо.

Второй путь – это модификации (изменение) химического состава пищевых продуктов при помощи технологических инструментов. Во всех странах мира данная модификация пищевой продукции в огромном ас-

сортименте представлена на рынке. Подойдите к прилавку молочных продуктов – убрали жир из молочного продукта – это уже технологическая модификация, добавили витамин D и пищевые волокна и витамины – тоже технологическая модификация. К этой же группе продуктов относятся и обогащенные витаминами безалкогольные напитки, соки, нектары, кондитерская и иные пищевые продукты.

Современные подходы в технологии продуктов здорового питания начали рассматривать этот вопрос гораздо шире – придают отдельным группам продуктов функциональную направленность. Здесь, правда, пока не решен вопрос о том, в какой степени, в каком объеме следует характеризовать функциональные свойства такой продукции. Важно не допустить избытка таких особенностей продукта и не ввести его в разряд лекарственных средств.

Недавно я вернулся из Гранады, где проходил конгресс специалистов по питанию, на котором было уделено много внимания проблемам функциональной пищи, в том числе объемам такой информации на этикетках. В данном вопросе очень важна законодательная база. В нашей стране она активно разрабатывается и в настоящее время, например, в РФ готовится проект ГОСТа по функциональным продуктам. Он уже прошел определенный этап доработок и согласований. В нем отражены и требования к биологически активным добавкам к пище, которые в той же степени относятся к группе функциональный пищи. Функциональная пища, биологически активные добавки (БАД) к пище не является лекарственными средствами, а лишь оптимизируют питание человека.

Оптимизация питания – важный фактор улучшения здоровья населения. Какие основные инструменты оптимизации питания населения?

Оптимизировать питание за счет традиционных продуктов практически невозможно и очень сложно. Решением дилеммы снижения энергетической ценности и повышения пищевой плотности пищевых продуктов – увеличения содержания в них полезных веществ – стало производство функциональных продуктов питания и БАДов, а также применение в пищевых технологиях диетических добавок (так я сейчас рекомендую называть БАДы). Нельзя правда не отметить того факта, что в настоящее время в нашей стране БАДы дискридитированы, скомпрометированы в глазах общественности. Многие производители в погоне за прибылью не гнушались придавать БАДам лечебные свойства. Не счесть, видимо, случаев, когда такая реклама доходила до абсурда. Вместе с тем следует четко знать и понимать, что диетическая добавка (БАД) не является лекарством и не оказывает терапевтических эффектов. Это продукция, которая является лишь источником дефицитных в питании пищевых и биологически активных веществ в тех количествах, в которых в питании ее не достает. Современные традиционные пищевые продукты потребность во многих из необходимых человеку для жизнеобеспечения пищевых и биологически активных веществ обеспечить не могут в силу малых объемов потребления пищи, особенностей ее технологий и хранения.

Любая реклама о лечебных свойствах диетических добавок – сплошное вранье. Еще раз обращаю внимание на то, что человек должен осознанно подходить к вопросу питания – он должен внимательно читать этикетку на продукте, требовать, что бы эта этикетка была читаема без лупы. Надо научить каждого бороться за свои права, так как это личное право каждого, и за свое здоровье отвечает каждый человек лично, сам, ни Минздрав, ни Роспотребнадзор и ни Макдональдс!

Нас пугают различными байками, что пищевые продукты содержат те или иные вредные вещества. Однако обеспечение безопасности пищи – это функция государства. И в соответствии с законодательно-нормативными актами та пищи, которая находится на прилавках официальных торговых точек и разрешена для реализации органами Роспотребнадзора или иными уполномоченными органами в РФ, для здоровья человека безопасна. Государство имеет четкую систему контроля качества и безопасности пищи, жесткую вертикаль постоянного контроля этих показателей.

Государство обеспечило систему надзора за качеством и безопасностью пищевой продукции, владеет всем самым современным арсеналом методов их контроля. Она носит международный характер, гармонизирована и с требованиями стран Европы, США. Данная система в нашей стране – квинтэссенция всех знаний, не какой то отдельной страны или института, а всего мира. Эта система работает и работает хорошо, в том числе и в части экстренного оповещения ответственных организаций о возможных или потенциальных опасностях. Например, в зарубежных СМИ появилась информация о содержании в китайском молоке меламина. Уже через несколько часов Роспотребнадзор и Академия медицинских наук РФ знали об этом. По данному инциденту в НИИ питания РАМН пришло письмо от г-на Г.Г. Онищенко, на самолете переслали из Голландии стандарт меламина, далее наши специалисты в течение нескольких дней разработали метод обнаружения, идентификация и количественного содержания этого соединения в молочной продукции. Данные документы были немедленно внедрены в практическую службу. В результате на рынок РФ ни одного продукта с меламином допущено не было!

Виктор Александрович, какова роль пищевых ингредиентов в развитии здорового питания и пищевых технологий в целом?

Производство основных групп современных продуктов питания, как традиционных, так и функциональных (обогащенных) продуктов, продуктов диетического питания невозможно без применения микроингредиентов: пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, функциональных ингредиентов.

Мы всегда должны взвешивать риск и пользу той или иной пищевой добавки. Откажемся от консервантов – и данный продукт можно хранить в холодильнике 3 ч, а добавил консервант и можешь хранить 5 дней. Вот выбирай: каков риск здесь и какой риск там..

Таким же образом, можно оправдать и объективную необходимость добавления нитритов в колбасы – обусловливающих их цвет, и не маловажный технологический эффект – сдерживающих развитие микроорганизмов.

Без красителей популярность серых, бесцветных кондитерских изделий и тортов в том числе будет совсем иной, нежели с их применением. И так далее.

Правильно применять, четко нормировать и не допускать к использованию неразрешенных пищевых добавок – главная задача как для произ-

водителей, так и для системы государственного контроля.

В мире есть целая группа людей, которые не могут потреблять сахар и глюкозу, но сладенького хочется, как лишать человека этого удовольствия. В данном случае применение подсластителей в пищевых технологиях – это выход. Но еще десять лет назад на каждом пакетике с сахарином указывали «внимание: на опытных испытаниях на животных, вызывает рак мочевого пузыря», а далее твой выбор. Однако были проведены дополнительные исследования, которые доказали, что у сахарина нет данного негативного эффекта, и эту надпись с этикетки сняли.

Я, как потребитель, никогда не смотрю на все эти Е, ну есть и есть. Без них не получилось бы изготовить современный продукт. Я смотрю на срок годности, жирность, химический и энергетический составы продукта и стараюсь брать привычный мне продукт любимого вкуса.

Сейчас очень популярны органическая пища и биопродукты, но это не противоречит всем остальным методам формирования пищевого рациона и применению различного вида модификаций. Например, вместо пестицидов используются генетически модифицированные микроорганизмы. Они повышают усвояемость полезных веществ. Генетически модифицированная кукуруза в 10 раз меньше содержит микотоксинов, чем органическая. Еще раз отмечу – во всем необходимо взвешивание риска и пользы, и немаловажное значение цены на такие методы и конечные продукты. Органические продукты многократно дороже, урожайность их ниже, уход больше. Контролировать производство невозможно.

Традиционное и современное производство, биотехнология и органическая технология производства пищевых продуктов – все это имеет право на жизнь. Именно эти технологии позволяют получать необходимое количество таких важных для народного хозяйства ингредиентов как, например, витамины, аминокислоты. Но сейчас такая промышленность (микробиологическая) в стране отсутствует. Потребность же в этих веществах имеется в условиях катастроф и экстренных бедствий, на нужды животноводства, птицеводства и др. В настоящее время их закупают за рубежом. Какая тут может быть речь о продовольственной безопасности страны в условиях полной сырьевой зависимости!

Подвижки со стороны государства в направлении поддержки пищевой и перерабатывающей промышленности стали ощутимы лишь в 2010 г. с принятием «Основ государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 г.», разработкой проектов программ инновационного развития России, Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности, развития биотехнологий в РФ на период до 2020 г. В каждой из перечисленных программ особое внимание уделяется разработке новых инновационных пищевых ингредиентов и технологий производства продуктов питания, так как пищевые микроингредиенты являются важнейшим фактором, обеспечивающим развитие производства продуктов питания.

Поэтому одна из главных задач – восстановление или организация нового производства основных групп пищевых добавок и микроингредиентов для обеспечения продовольственной безопасности России и нужд ее пищевой, перерабатывающей, косметической и фармацевтической промышленности!

ИНГРЕДИЕНТЫ компании «Валетек» – 20 лет успеха: научное обоснование и практическое использование

Валетек® ВАШ ПУТЬ К ЗДОРОВЬЮ

А.В. Юдина, И.В. Суворов, Л.Н. Шатнюк, В.Б. Спиричев
ЗАО «Валетек Продимпэкс», Россия
Т.Э. Некрасова
DSM Nutritional Products, Голландия

Питание современного человека характеризуется недостатком важнейших питательных веществ, прежде всего макро- и микронутриентов, и избыточным потреблением других (простых углеводов, животных жиров, поваренной соли).

С целью улучшения пищевого статуса населения страны и обеспечения его оптимальным питанием Правительство РФ утвердило 25 октября 2010 г. «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года» (№ 1873-р). Одной из основных задач, определенных этим документом, является «развитие производства пищевых продуктов, обогащенных незаменимыми компонентами, специализированных продуктов детского питания, продуктов функционального назначения, диетических пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище, в том числе для питания в организованных коллективах (трудовые, образовательные и др.)».

Поэтому научные исследования в области определения как физиологического действия тех или иных ингредиентов, так и их технологических функций являются актуальными и своевременными.

Организация производства пищевых продуктов, обогащенных витаминами, минеральными веществами и другими микронутриентами, сталкивается с рядом трудностей. Зачастую требуется правильный выбор форм активных ингредиентов и наполнителей, тщательный контроль за точностью внесения и равномерностью распределения по всей массе готового продукта микроколичеств дозируемых компонентов, выполнение множества подготовительных операций, таких как взвешивание, измельчение, предварительное смешивание.

Альтернативой этого трудоемкого и многоступенчатого процесса может стать использование готовых технологических смесей (премиксов) заданного состава, обеспечивающих одновременное внесение витаминов, минеральных веществ и других биологически активных компонентов в количествах и соотношениях, соответствующих рецептуре обогащаемого продукта.

Производство таких сложных комплексных смесей возможно только при наличии высоконаучных технологий и современного промышленного оборудования, развитой инфраструктуры и квалифицированного персонала.

Одно из российских предприятий, которое более 20 лет производит пищевые ингредиенты для функциональных продуктов и продуктов здорового питания, – научно-производственная компания ЗАО «Валетек Продимпэкс».

В настоящее время производственно-складской комплекс компании расположен на севере-западе Московской области в г. Дедовске.

Таблица 1

Витаминно-минеральные смеси производства ЗАО «Валетек Продимпэкс» (Россия)

Смесь	Компоненты		Носитель	Область применения
	витамины	минеральные вещества		
«Валетек-1»	С, B_1, B_2, B_6, PP, фолиевая кислота	Железо	Сахарная пудра	Хлебобулочные, мучные и сахаристые кондитерские изделия с начинками; готовые завтраки экструзионной технологии с начинками; концентраты вторых обеденных блюд с добавлением сахара; концентраты сладких блюд
«Валетек-5»		Железо, кальций		
«Валетек-7»	А, С, B_1, B_2, B_6, PP, фолиевая кислота	Железо, кальций	–	Хлебобулочные, мучные и сахаристые кондитерские изделия с начинками; готовые завтраки экструзионной технологии с начинками; концентраты первых и вторых обеденных блюд; концентраты сладких блюд
«Валетек-8»	B_1, B_2, B_6, PP, фолиевая кислота	Железо, кальций	Мука	Мука, хлеб, хлебобулочные, мучные кондитерские и макаронные изделия; пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд, готовые завтраки экструзионной технологии; полуфабрикаты мучных изделий
«Колосок-1»		Железо		
«Нутрио-1»	А, D_3, Е, С, B_1, B_2, B_6, B_{12}, PP, пантотеновая и фолиевая кислоты, биотин, K_1,		Сахарная пудра	Готовые блюда из круп (каши, пудинги, запеканки сладкие), творога (сырники, вареники, запеканки), сладкие соусы, сладкие блюда (компоты, кисели, желе), напитки (чай, кофейные напитки, какао, плодово-ягодные прохладительные напитки); специализированные продукты для питания детей; БАДы

Таблица 2

Поливитаминные, витаминно-минеральные и мультиминеральные премиксы производства «DSM Nutritional Products» (Голландия)

Премикс	Компоненты		Носитель	Область применения
	витамины	минеральные вещества		
EM283041)	C, B_1, B_2, B_6, B_{12}, PP, A, D_3, E, K_1, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, биотин		Картофельный мальтодекстрин	Молоко и молочные продукты, БАДы, пищевые концентраты, мясные полуфабрикаты
730/4	C, B_1, B_2, B_6, B_{12}, PP, A, D_3, E, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, биотин			
H33053	C, B_1, B_2, B_6, B_{12}, PP, A, D_3, E, фолиевая кислота			
H30858	C, B_1, B_2, B_6, B_{12}, PP, A, D_3, E, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, биотин			
994EU	C, B_1, B_2, B_6, B_{12}, PP, E, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, биотин			Сухие пищевые концентраты
991/9	C, B_1, B_2, B_6, B_{12}, PP, E, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, биотин			Пищевые концентраты, зерновые завтраки
RUS28174	B_1, B_2, B_6, PP, фолиевая кислота			Мука, хлебобулочные изделия, мучные кондитерские изделия, пищевые концентраты, зерновые завтраки
Rovifarin 4D	B_1, B_2, B_6, PP, фолиевая кислота	Железо		
962/6	C, B_1, B_6, B_{12}, PP, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, биотин		Глюкоза безводная	Напитки, кисломолочные продукты, БАДы
963/7	C, B_6, PP, пантотеновая кислота, фолиевая кислота			
961	C, B_1, B_2, B_6, B_{12}, PP, E, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, биотин		Картофельный мальтодекстрин	
H30148	Бета-каротин, C, E			
H33924	A, C, E			Напитки, кисломолочные продукты, БАДы, детское питание, пищевые концентраты
H32638	A, C			
H32342	A, D_3, E			Пищевые концентраты, кисломолочные продукты, БАДы
RUS28351	D_3 , C			
B90069	A, D_3, E		Масло	Масложировая промышленность, жиросодержащие продукты
Customix Immunity	B_1, B_2, B_6, B_{12}, PP, E, K_1, пантотеновая кислота, фолиевая кислота, биотин	Цинк, селен	Картофельный мальтодекстрин	Молоко и молочные продукты, БАДы, мясные полуфабрикаты
Customix Minerals		Цинк, медь, йод, селен, марганец, железо		БАДы, пищевые концентраты, зерновые продукты

В структуру компании входят: экспериментальный цех; коммерческий и финансовый отделы; научно-исследовательский центр, включающий аккредитованную аналитическую лабораторию, лабораторию контроля качества продукции, отдел разработки новых продуктов и ингредиентов.

Основные направления деятельности компании: разработка и организация промышленного производства специализированных продуктов и продуктов массового потребления, обогащенных незаменимыми микронутриентами – витаминами, минеральными веществами и другими биологически активными компонентами. Кроме того, «Валетек» производит различные технологические смеси и ингредиенты для обогащения пищевых продуктов и готовых блюд, выпускаемых пищевой промышленностью и в системе общественного питания (табл. 1).

Компания «Валетек» – многолетний официальный партнер компании DSM Nutritional Products (Голландия), осуществляя поставки поливитаминных и витаминно-минеральных премиксов, а также биологически активных компонентов для обогащения пищевых продуктов на российских предприятиях (табл. 2).

В настоящее время на долю пищевых ингредиентов, выпускаемых компанией, приходится около 20 % от общего объема производимой продукции. В 2012 г. объем производства только пищевых ингредиентов составил 60 т (по витаминным и витаминно-минеральным смесям, минеральным солям для пищевой промышленности).

Компания «Валетек» работает только с ведущими мировыми и отечественными поставщиками и производителями сырья и ингредиентов для здорового питания. Основной критерий выбора поставщиков – высокое качество сырья и ингредиентов. Регулярный контроль качества на этапе закупки позволяет существенно сократить риски, выпускать качественную продукцию и оптимизировать весь производственный цикл.

Специалисты компании постоянно проводят мониторинг ситуации на

Таблица 3

Соли пищевые обогащенные производства ЗАО «Валетек Продимпэкс» (Россия)

Продукт	Область применения	Цели
Соль пищевая йодированная	Мясоперерабатывающая промышленность, хлебобулочные изделия, мучные кондитерские изделия, овощные соки и пюре с добавлением соли, полуфабрикаты, пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд, готовые завтраки	Дополнительное обогащение пищевых продуктов йодом, увеличение сроков годности хлеба и хлебобулочных изделий, улучшение потребительских свойств хлеба
Соль пищевая с пониженным содержанием натрия + калий, магний		Снижение содержания натрия, дополнительное обогащение пищевых продуктов йодом, калием и магнием
Соль пищевая с пониженным содержанием натрия + калий, магний, йод		Снижение содержания натрия, дополнительное обогащение пищевых продуктов йодом, калием и магнием, увеличение сроков годности хлеба и хлебобулочных изделий, улучшение потребительских свойств хлеба

рынке с целью выбора нескольких поставщиков по ключевым сырьевым позициям, обязательный анализ поступающего сырья в собственной аккредитованной лаборатории.

В настоящее время ЗАО «Валетек Продимпэкс» предлагает широкий ассортимент отечественных витаминно-минеральных смесей торговых марок «Валетек», «Колосок», «Нутрио» для производства самых разнообразных продуктов: хлебобулочных изделий, молочных продуктов, безалкогольных напитков, кондитерских изделий, продуктов детского питания, консервов, зерновых завтраков и биологически активных добавок (см. табл. 1).

Помимо поливитаминных и витаминно-минеральных смесей и премиксов ЗАО «Валетек Продимпэкс» предлагает и другие ингредиенты для производства функциональных продуктов питания (табл. 3).

Основное преимущество компании «Валетек» заключается в консолидации трех основных составляющих успешного бизнеса – науки, технологии и собственного производства. На рынке присутствует множество компаний, которые занимаются поставками сырья и ингредиентов от зарубежных производителей, – в основном это логистические компании или представительства зарубежных производителей. Если производитель точно знает, какой ингредиент ему необходим, то данная цепочка отлично работает, но как только возникают вопросы по выбору нового ингредиента, разработке новых продуктов в соответствии с потребностями населения России, технологические вопросы, необходимость быстро произвести новые добавки под определенные потребности заказчика, то многим производителям приходится обращаться за помощью к технологам, специалистам, ученым.

Компания «Валетек» располагает штатом высококвалифицированных специалистов: в ней работают два доктора и пять кандидатов наук, 25 дипломированных специалистов в области пищевой промышленности и гигиены питания. Многие сотрудники компании продолжают учебу в различных высших учебных заведениях страны, повышая свой профессиональный уровень.

Располагая собственным производством и имея в своем штате высококвалифицированных технологов, специалистов в области пищевой индустрии и, самое главное, многолетний научный опыт и фундаментальные исследования, проводимые совместно с ведущими российскими и зарубежными учеными в данной области, мы можем успешно решить весь спектр задач, связанных с производством продуктов для здорового питания в нашей стране.

Одно из последних инновационных достижений компании ЗАО «Валетек Продимпэкс» – разработка научной концепции «Витамин D_3 +12 витаминов». Суть этой концепции заключается в увеличении эффективности гормональной формы витамина D_3 при условии обеспеченности организма человека всеми остальными 12 витаминами.

Отечественная научная школа под руководством доктора биологических наук профессора В.Б. Спиричева (НИИ питания РАМН) в проведенных в 1980–1990 гг. исследованиях на обширном экспериментальном материале впервые убедительно показала роль целого ряда витаминов (С, B_2, B_6, РР, фолиевой кислоты, Е и К), как в биосинтезе гормонально активной формы витамина D_3, так и в реализации ее многочисленных и жизненно важных функций*.

Учитывая широкое распространение полигиповитаминозных состояний, особенно среди людей старшего и пожилого возраста, было высказано следующее предположение: для того чтобы эффективно использовать витамин D_3, как для профилактики рахита, так и для снижения риска широко распространенных заболеваний (сердечно-сосудистых, онкологических, аутоиммунных, инфекционных и др.), этот **витамин следует применять в сочетании с полным набором всех остальных витаминов в дозах, соответствующих физиологической потребности человеческого организма**.

В наибольшей степени этим требованиям соответствуют выпускаемые отечественной компанией ЗАО «Валетек Продимпэкс» мультивитаминные и витаминно-минеральные комплексы, а также обогащенные витаминами продукты функционального назначения, содержащие витамин D_3 и полный набор всех остальных двенадцати витаминов в количествах, соответствующих 15–50 % их рекомендуемого среднесуточного потребления. В настоящее время в Российской Федерации такие продукты находят все большее применение в питании детских организованных коллективов, беременных и кормящих женщин, а также в профилактическом питании работников производств с вредными условиями труда.

Поливитаминные и витаминно-минеральные премиксы, соответствующие **научной концепции D_3+12, выгодно отличаются сбалансированным сочетанием витамина D со всеми остальными 12 витаминами**. Витамин D_3 в сочетании с полным набором всех остальных витаминов служит средством надежной и высокоэффективной профилактики не только рахита и остеопороза, но и сердечно-сосудистых, онкологических, иммунологических заболеваний, диабета, астмы и целого ряда других серьезных нарушений здоровья.

*Более подробно см. информацию в журнале «Пищевые ингредиенты, сырье и добавки» № 1/2013 г.

Здоровье по-фински: как в северной стране отказались от сливочного масла

Сегодня Союз производителей пищевой продукции Таможенного союза ведет активную деятельность по внедрению в рацион россиян полезных продуктов, соответствующих всем принципам здорового питания. Работа с производителями и торговыми сетями уже дала свои результаты — в супермаркетах проводятся рекламные просветительские акции, а на витринах лежит полезное сливочно-растительное масло без трансжиров и холестерина. Реализация проекта «Масло сливочно-растительное» – это первый шаг к здоровой нации, не страдающей сердечно-сосудистыми заболеваниями и лишним весом. Ведь именно болезни сердца уносят больше всего жизней – на их долю приходится более половины всех смертей в России. О том, как как в Финляндии, в одной из самых здоровых и благополучных стран, победили сердечно-сосудистые заболевания, нам рассказал доктор медицинских наук, председатель экспертной группы Партнерства Северного Измерения в области здравоохранения и социального благосостояния ***Микко Вьенонен****.*

В конце 1960-х годов в Финляндии уровень смертности был просто катастрофическим. Причиной этому были сердечно-сосудистые заболевания. И это неудивительно: финны предпочитали жирную пищу с большим содержанием холестерина – масло, сметану, молоко. В попытке сохранить здоровье населения финские власти при поддержке Всемирной организации здравоохранения запустили новый проект, который ставил перед собой глобальную цель – перевернуть представления европейцев о культуре питания. Основными принципами его стали отказ от вредных привычек, активный образ жизни и здоровое питание. В стране признали вред сливочного масла и других продуктов с большим содержанием жира.

Микко, расскажите, что подвигло власти Финляндии дать старт такому масштабному проекту, как «Северная Карелия»?

Проблема была замечена еще в XIX веке, когда мы стали все чаще регистрировать случаи стенокардии среди населения. Когда в 1940-е гг. показатели смертности от болезней сердца в Восточной Финляндии возглавили международные «рейтинги», мы забили тревогу. Предположили, что причины – в недостаточной физической нагрузке людей. Мартти Карвонен, тогда молодой лаборант Института физиологии при Хельсинском университете, организовал соответствующие исследования. Но они ничего не дали. Подсказка пришла от американских коллег. В 1952 г. Ансель Кейз, директор Лаборатории физиологической гигиены Университета Миннесоты в Миннеаполисе, высказал блестящую идею. К развитию сердечно-сосудистых заболеваний приводит атеросклероз, а тот, в свою очередь, вызывается отложением холестерина на стенках сосудов. Стало понятно, что исследовать нужно традиционный рацион питания восточных финнов. Дальнейшие исследования в ходе проекта «Восток–Запад» подтвердили эту догадку. Конечно, параллельно измерялись и учитывались другие факторы риска: курение, потребление соли, среда проживания, опыт войны. Но именно изменения в структуре потребляемых жиров привели к снижению уровня холестерина в крови и, соответственно, уменьшению риска болезней сердца.

Внедрение такого проекта в стране, где натуральные молочные продукты – традиция, с самого начала было непростой задачей. Как Вам это удалось?

К счастью, результаты наших экспериментов говорили сами за себя, и общество стало принимать вопрос «ближе к сердцу». В 1955 г. мы основали Кардиологическую ассоциацию Финляндии, которая впоследствии сформировала базовый план для проекта «Северная Карелия». Благодаря настойчивости губернатора региона Эса Тимонена, проект получил широкую огласку и поддержку на государственном уровне, а решительность молодого доктора Пекки Пуска позволили добиться впечатляющих результатов. На стадии планирования проекта мы пришли к заключению, что самый эффективный способ решить эту проблему – не лечение, а профилактика. Эксперимент охватил крупную контрольную группу населения. Огромное внимание уделялось попыткам убедить людей бросить курить

и научиться покупать и готовить более здоровую пищу. Важно, что среди населения Финляндии четко прослеживалась тенденция заботиться о своем здоровье, и так как люди сами были заинтересованы в улучшении качества жизни, то воздействовать на производителей продукции было проще. Основная причина снижения количества сердечно-сосудистых заболеваний – это постепенный переход с тяжелых животных жиров на жиры растительного происхождения.

На чем был основан план преобразований?

Мы понимали, что массовая «эпидемия» требует массового вмешательства и действовать нужно на сообщество в целом. Нам предстояло изменить образ жизни всех и каждого, а это колоссальная задача! Начать решили с элементарного — рациона питания карельцев. Именно в Северной Карелии больше всего умирали от сердечно-сосудистых заболеваний. Мы экспериментально заменили молочные жиры соевым маслом, сливочное масло – легким сливочно-растительным. Суть состояла в принципиальной смене соотношения жирных кислот. Если раньше полиненасыщенных было меньше насыщенных в четыре раза, то стало больше почти в полтора. За последние десятилетия пищевые привычки в Финляндии претерпели серьезные изменения. Жители северной страны стали употреблять меньше картофеля и жиров, отдавая предпочтение фруктам и овощам. Сливочно-растительные масла – у нас, в отличие от российской терминологии, их называют маргаринами – практически заменили чистое сливочное масло, а маложирное и обезжиренное молоко — молоко с высоким процентом жирности. Финляндия, первая признавшая вред сливочного масла, по-прежнему, учитывая данные европейской статистики, удерживает крайне невысокий уровень потребления

этого продукта – в общем сегменте масложировой продукции это около 5%. А ведь когда мы только начинали проект, большая часть жителей страны ежедневно съедали несколько бутербродов со сливочным маслом, и это была основная причина сердечно-сосудистых заболеваний.

Столкнулись ли Вы с трудностями, сопротивлением со стороны населения или производителей масложировой продукции?

Поскольку Финляндия – аграрная страна, сложности, конечно, были, но мы нашли альтернативу производству пищевых жиров. В частности, это обезжиренная продукция. Некоторые политические решения, например, по вопросам выдачи сельскохозяйственных угодий, также помогли изменить пищевые привычки населения. Большое внимание мы уделяли тесной работе с людьми. Мы стали улучшать качество услуг профилактики, при поддержке СМИ рассказывали населению о связи между поведением и здоровьем, обучали навыкам самоуправления, поддерживали, когда трудно было продолжать начатое, улучшали среду проживания. Но ключевым моментом было убеждение людей принять новый, здоровый образ жизни. Мы подчеркивали надежность источников информации, ссылались на ВОЗ, правительство, академическое сообщество. Взывали к «гордости местного населения», международному интересу, поощряли участие отдельных лиц на общее благо. В целом, наш опыт работы в Финляндии продемонстрировал эффективность решительного внедрения таких профилактических мер как на международном уровне, так и внутри страны.

Как изменилась статистика продолжительности жизни и смертности в Финляндии?

За первые пять лет работы проекта заметно изменился образ жизни населения, чему сопутствовало уменьшение сердечно-сосудистых заболеваний. Показатель заболеваемости за период с 1972 по 2005 г. снизился на 80 %, что увеличило продолжительность жизни на 10 лет. По нашим подсчетам, если бы количество сердечно-сосудистых заболеваний было на уровне 70-х годов, то на данный момент четверть миллиона людей имели бы хронические болезни сердца.

Больше внимания мы уделяли трудоспособному населению, в особенности мужчинам. Это объяснялось очень высокой смертностью от ССЗ среди мужчин среднего возраста. За 35 лет смертность от таких заболеваний среди этой категории граждан снизилась на 85 %. Такой эффективности проекта не могли предсказать даже самые смелые прогнозы аналитиков. Если в 1972 г.

финны потребляли 86 % сливочного масла от общего объема потребления масел, то в 2004 г. – всего 5 %.

Новый образ жизни – это инновация, и, как любая инновация, проходит в четыре этапа: знания, убеждение, решение, подтверждение. Так вот, СМИ эффективны на первом этапе – в распространении знания об инновациях. Непосредственные изменения в людях возможны только при личном общении.

Вы блестяще выступили на форуме, организованном Союзом производителей пищевой продукции Таможенного союза. Что Вы думаете о дальнейшей реализации в России проекта «Масло сливочно-растительное»?

Сегодня ваша страна стоит на первом месте по смертности от сердечно-сосудистых заболеваний, поэтому реализация подобных проектов для России очень актуальна. Россия была мне домом на протяжении 7 лет, когда я работал главой Хельсинской Организации Здравоохранения в Москве. Для меня было действительно важно работать с российскими специалистами и институтами, которые тогда были изолированы от мира и Европы. Мы сделали огромный шаг вперед, изменяя привычную систему заботы о здоровье. И сейчас я не могу оставаться в стороне, когда такая серьезная угроза здоровью наблюдается в любимой мной стране. Механизм запущен, и это самое главное. И, прежде чем приехать на форум, я побывал в одном из Санкт-Петербургских институтов. Результаты меня приятно удивили – последние 5 лет уровень смертности от сердечно-сосудистых заболеваний в России сокращается. Я уверен, что вы сможете победить в этой нелегкой борьбе и пройдете по пути оздоровления, как и финны 30 лет назад. Союз производителей пищевой продукции Таможенного союза активно взялся за борьбу с вредными привычками населения, прививая культуру питания и пропагандируя здоровый образ жизни. Я же в свою очередь направил письмо г-ну **Г.Г. Онищенко**, главе Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека с просьбой, опираясь на опыт Финляндии дать официальный старт национальной программе по оздоровлению населения. Наработки уже есть, в их основе — принципы изменения образа жизни. Внедряя новые технологии и разъясняя пользу инновационных продуктов, у граждан появится желание быть здоровыми и это станет национальной идеей. Ведь люди – это капитал страны, а когда страна теряет свой лучший капитал, – она в беде. Так что проект «Масло сливочно-растительное» – это действительно хорошая новость, и я хочу вас с этим поздравить!

UPAKOVKA

UPAK ITALIA

22я международная
специализированная выставка

УПАКОВКА/УПАК ИТАЛИЯ

Переработка
Упаковка
Печать

2014

28 – 31 января

ЭКСПОЦЕНТР
МОСКВА

Красная Пресня
Москва, Россия

www.upakowka.ru

В сотрудничестве с:

CENTREXPO

ООО «Мессе Дюссельдорф Москва»
119021 Россия, Москва _ ул. Тимура Фрунзе, д. 3, стр. 1
Тел.: +7 495 955 91 99 _ Факс +7 499 246 92 77
www.messe-duesseldorf.ru

Messe
Düsseldorf
Moscow

BANG & BONSOMER

Преимущества рисового крахмала. Технологические находки

Шуваева А.Н.
руководитель пищевого направления ООО «Банг и Бонсомер»

На протяжении многих веков люди выращивают рис, который является одной из самых хорошо известных сельскохозяйственных культур в мире. Многим хозяйкам хорошо известны преимущества риса, его гипоаллергенность и целебные свойства. Отвар риса способен излечить расстройство желудка, а коричневый рис способен справиться во многих случаях с нехваткой витаминов. Вспомним также историю моряков времен Христофора Колумба, страдавших от цинги и излечившихся с помощью нешлифованного риса.

Помимо уникальных нутрициологических свойств, рисовые ингредиенты обладают также и редким набором технологических преимуществ. Отдельно хотелось бы остановиться на рисовом крахмале. Рисовый крахмал по своей структуре отличается от всех остальных известных типов крахмала. Его структура так же, как и у других крахмалов, состоит из амилозы и амилопектина, при этом в зависимости от сорта риса и региона его произрастания количество амилопектина может колебаться от 68 до 100 %, а амилозы от 0 до 32 %. Рисовый крахмал, состоящий только из амилопектина, называется крахмалом из восковидного риса.

Рассмотрим отличия рисового крахмала, которые и обусловливают его уникальные свойства.

РАЗМЕР ГРАНУЛ КРАХМАЛА

Гранулы крахмала очень мелкие, размер их всего лишь 2–8 микрон, в связи с этим рисовый крахмал способен создавать уникальные текстуры, отличающиеся особенной кремовостью.

БЕЛЫЙ ЦВЕТ. СОХРАНЕНИЕ ЯРКОГО ЦВЕТА КОНЕЧНОГО ПРОДУКТА

Рисовый крахмал способствует сохранению и даже усилению первоначального цвета продукта, делает его ярким или вызывает эффект отбеливания. Это обусловлено тем, что растворы других типов крахмала имеют сероватый оттенок, что не лучшим образом сказывается на тех продуктах, где необходимо, например, сохранить насыщенный красный или насыщенный белый цвет.

СТРУКТУРА АМИЛОЗЫ

Структура амилозы рисового крахмала уникальна. Если мы посмотрим на структуру амилозы крахмала из других источников, то увидим линейный полимер, закрученный в спираль, с небольшим количеством ответвлений (0–3 ответвления), в то время как амилоза риса имеет 8–11 ответвлений. Амилоза рисового крахмала занимает промежуточное положение между амилозой остальных типов крахмала и амилопектина (рис. 1, 2).

Амилоза рисового крахмала, благодаря большему количеству ответвлений, прочнее связывает воду, характеризуется низкой ретроградацией и высокой стабильностью во времени даже у нативных типов рисовых крахмалов.

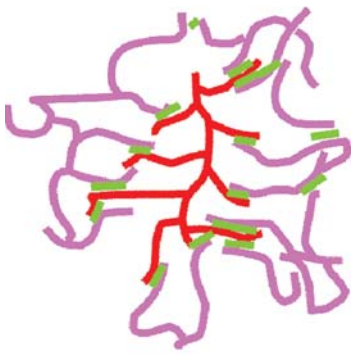


Рис. 1. Структура амилозы рисового крахмала

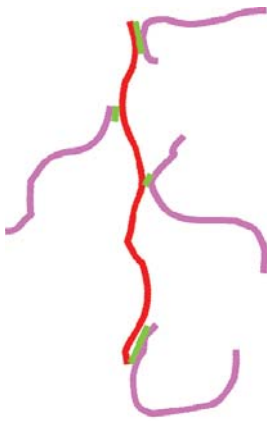


Рис. 2. Структура амилозы других типов крахмала

СТРУКТУРА АМИЛОПЕКТИНА

Структура амилопектина риса также имеет свои особенности. Прочность, с которой амилопектин способен удерживать воду, во многом зависит от длины его боковых ответвлений. Различают ответвления следующих типов: 1) длина ответвлений (степень полимеризации ответвлений) меньше 16; 2) длина ответвлений от 16 до 22; 3) длина ответвлений больше 22. Модификации 1 и 3 способствуют созданию геля высокой прочности, низкой ретроградации геля, тогда как модификация 2 способствует ретроградации геля. Амилопектин 2-го типа встречается в меньшем количестве в рисовом крахмале, чем в других типах крахмала, что очень благоприятно сказывается на стабильности крахмального геля.

Опираясь на структуру амилозы и амилопектина, рисовый крахмал обладает самой высокой стабильностью из всех типов нативного крахмала. Будучи не подвергнут химической модификации, он открывает широчайшие возможности для создания продуктов с чистой этикеткой.

В России рисовый крахмал представляет компания ООО «Банг и Бонсомер», которая является дистрибутором крупнейшего в мире производителя рисовых ингредиентов – компании BENEO-Remy. Предлагаются как нативные, так и модифицированные рисовые крахмалы различных видов для различных применений, которые различаются в зависимости от силы геля и стабильности и адаптированы под разные продукты. Развитие продаж рисовых крахмалов находится в начале своего пути, но уже сейчас крупными производителями на российском рынке были обнаружены его преимущества.

Далее пойдет речь об успешном опыте внедрения рисового крахмала на российском рынке.

СОУСЫ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Зачастую производители сталкиваются со сложностью подбора модифицированного крахмала для соусов для замороженных продуктов. Он не обладает достаточной текучестью во время его приготовления и нанесения его на продукт, но в то же время растекается после уже одного цикла замораживания/оттаивания. Вот типичная ситуация, с которой мы столкнулись.

Рисовый крахмал обеспечил необходимую консистенцию, убедительно доказал способность выдерживать даже несколько циклов замораживания и оттаивания, в последствии в процессе разогревания соусы также сохраняли свою стабильность.

ПРОДУКТЫ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Рисовый крахмал и мука применяются при создании продуктов детского питания и питания детей раннего возраста, таких как кашки, антирефлюксные смеси, мясные, овощные и смешанные пюре. Стабилизация рисовым крахмалом производится при различной кислотности готового продукта и различных уровнях обработки, при этом крахмалы, используемые в детском питании, имеют статус натуральных, не имеют Е-кодов, стабильность продуктов с использованием рисовых крахмалов повышенная по сравнению с другими типами нативных крахмалов.

ВЫПЕЧЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Рисовый крахмал позволял сделать бисквит более нежным, при внесении в тесто и в начинку предотвращал их смешивание, не позволял начинке тонуть там, где это было необходимо.

ПЛАВЛЕНЫЕ СЫРЫ В ВАННОЧКАХ И ИХ АНАЛОГИ

Наибольшее количество опытов было проведено в плавленых сырах в ванночках и их аналогах. При использовании для стабилизации только лишь рисового крахмала была получена прекрасная текстура продуктов, цвет их при этом был светлее и нежнее, чем у продуктов с другими типами стабилизаторов, продукт хорошо намазывался, во время тестов получил положительную оценку производителей. Оценку производили во всех случаях на следующий день после производства и было замечено, что продукт достигал своей идеальной консистенции к следующему дню.

Также проводили опыты с хорошими результатами в мясных полуфабрикатах, где также рисовый крахмал на постоянной основе уже используют несколько российских компаний. При этом рисовый крахмал применяется для наклейки панировки, а также для инжектирования.

Здесь мы остановились лишь на некоторых уникальных свойствах риса, с которых началось его продвижение в России, но существуют еще и другие, еще неоткрытые нашими производителями, например:

- имитация ощущения жира во рту, обусловленная размером рисовых крахмальных гранул, применение крахмалов в спредах;
- увеличение хрусткости печенья и вафель и уменьшения их ломкости на линии;
- использование рисового крахмала в мороженом;
- применение рисовых крахмалов в молочных десертах.

Дополнительную информацию, рецептуры и рекомендации по применению рисовых крахмалов могут быть получены в офисе компании ООО «Банг и Бонсомер», Москва.

Топинамбур – инновационный ресурс в развитии экономики России

В.И. Старовойтов, д-р техн. наук, профессор, заслуженный изобретатель России,
О.А. Старовойтова, канд. с.-х. наук
ВНИИ картофельного хозяйства им. А.Г. Лорха
П.С. Звягинцев, канд. экон. наук
Институт экономики РАН
Ю.Т. Лазунин

Развитие пищевой промышленности за последние годы путем повышения рентабельности любой ценой в сторону широкого использования ингредиентов синтетического происхождения и веществ с лукавым определением «идентичные натуральным» с применением ароматизаторов, разрыхлителей, загустителей, красителей, консервантов упрощает технологию приготовления продуктов питания, но по санитарной безопасности длительное использование таких продуктов вызывает большие опасения. Это подтверждается результатами многолетних исследований в разных странах мира. Учитывая изложенное, по инициативе заслуженного экономиста Российской Федерации ученого-пищевика, академика Д.Д. Королёва, которому в этом году исполнилось бы 100 лет со дня рождения, 27 июня 2005 г. состоялось заседание Совета по вопросам агропромышленного комплекса России при председателе Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации, основной темой которого стало: «Выращивание, переработка картофеля и топинамбура – стратегический ресурс в подъеме экономики страны: правовая база, состояние и перспективы развития».

На указанном заседании было принято решение разработать Федеральную целевую программу по возделыванию и переработке топинамбура в Российской Федерации.

Начиная с 2005 г. в Московском государственном университете технологий и управления им. К.Г. Разумовского и ВНИИ картофельного хозяйства им. А.Г. Лорха регулярно проводились Межведомственные оперативные совещания ученых-аграриев, специалистов пищевой промышленности и инженеров АПК России по вопросу подготовки первоначального проекта Федеральной программы «Производство и переработка картофеля и топинамбура для получения новых продуктов питания, биотоплива и инулина».

На первом этапе этой работы сложилась инициативная группа активных представителей основных организаций в составе: д-ра техн. наук, зам. директора ВНИИ картофельного хозяйства им. А.Г. Лорха В.И. Старовойтова; канд. экон. наук, зам. начальника отдела института экономики РАН П.С. Звягинцева; канд. техн. наук В.В. Рытченко; вед. инженера отдела реализации проектов научно-исследовательского управления МГУТУ Ю.Т. Лазунина и др.

Основными разработчиками этой федеральной программы стали: Государственное научное учреждение ВНИИ картофельного хозяйства им. А.Г. Лорха Россельхозакадемии Московский государственный университет технологий и управления, Институт экономики Российской Академии наук и другие государственные научные учреждения.

На одном из очередных этапов выполнения указанного решения Совета Федерации к данной программе присоединилась и братская Республика Беларусь.

Концепция Программы «Инновационное развитие производства картофеля и топинамбура на 2012–2015 гг.» утверждена Правительствами Российской Федерации, Республики Беларусь и постановлением Совета министров Союзного государства от 18 июля 2012 г. № 16. На основе Концепции разработана Программа. Пройден сложный этап первоначального согласования Программы Минсельхоза России, Минэкономразвития России и другими министерствами и ведомствами.

В настоящее время пройден самый сложный заключительный этап согласования совместной программы **«Инновационное развитие производства картофеля и топинамбура на период 2013–2016 гг.»** и в октябре 2013 г. она будет направлена в Правительство Союзного го-

Посадки топинамбура (слева) и клубневое гнездо (справа)

сударства «Россия – Беларусь» на утверждение.

Сегодня ужесточается конкурентная борьба за природные сырьевые ресурсы. Увеличивается спрос населения на продовольствие, отвечающее современным требованиям науки о питании. Как отметил в своем Послании Федеральному Собранию 12 декабря 2012 г. Президент страны В.В. Путин: «Сейчас наша задача – создать богатую и благополучную Россию». Для этого необходимо искать новые источники для прогрессивного развития в различных сферах народного хозяйства, внедрять новые инновационные технологии.

Производство и переработка топинамбура способны одновременно решить многие актуальные проблемы сельского хозяйства и пищевой промышленности, включая развитие диетического, детского и функционального питания.

Ни из одного существующего в мире растения не вырабатывается так много полезных и нужных продуктов, которые вырабатываются из топинамбура. Это уникальная сельскохозяйственная культура, в которой с одинаковой степенью целесообразности используются «вершки» – зеленая масса и «корешки» – клубни. Более того, эта культура – одна из самых высокоурожайных в мире: до 200 т/га зеленой массы и 150 т/га клубней.

Трудно переоценить значимость высказывания великого русского ученого В.И. Козловского: «Это единственное растение из всех разводимых, которое не требует больших затрат труда, постоянного ухода и не наказывает, как другие растения, за небрежность в летних работах и даже невыкапывание его на зиму. Одним словом, хотя это звучит иронией, но это идеальное самой судьбой посланное нам растение». Кроме того, еще К.А. Тимирязев относил топинамбур к одной из самых интенсивных полевых культур, способных поглощать из воздуха углерод и выделять кислород: 1 га топинамбура за год может поглощать 6 т углекислого газа, а 1 га леса – только 3–4 т.

В наш век больших загрязнений окружающей среды наиболее эффективным может стать путь по созданию зеленых поясов из топинамбура вокруг промышленных центров. Топинамбур – действенный биологический защитник, он меньше накапливает нитратов, тяжелых металлов, радионуклидов, чем другие растения.

Химический состав топинамбура меняется в зависимости от биологических особенностей сорта и почвенно-климатических условий, включающих агротехнику, погодные условия данного года произрастания, а также географический фактор. Содержание сухих веществ в топинамбуре колеблется: в наземной массе – 22–32 %, в клубнях – 19–30 %. Средний химический состав представлен в табл. 1.

Топинамбур содержит уникальный углеводный комплекс на основе фруктозы и ее полимеров, высший гомолог которых – инулин, наиболее ценный и количественно преобладающий углеводный компонент. Он содержится преимущественно в клубнях топинамбура совместно с сахарами (от 13 до 20 % на сырую массу). Химический состав углеводного комплекса клубней топинамбура (в зависимости от сорта, условий выращивания и хранения) приведен в табл. 2. Значительно меньше инулина содержится в стеблях (2–4 на сырую массу), причем его количество возрастает по мере продвижения от вершины стебля к основанию растения. В листьях топинамбура инулина нет. В них содержится преимущественно крахмал и, кроме того, небольшие количества моносахаров и дисахаров. Кроме топинамбура, инулин содержится в корнях целого ряда растений из семейства сложноцветных, как, например, в корнях цикория, одуванчика, кок-сагыза, ромашки и др.

Зеленая масса служит сырьем для производства фруктозо-глюкозного сиропа, источником для получения калия, магния, кальция и др. Состав сухой зеленой массы топинамбура показан в табл. 3.

Инулин относится к группе полифруктанов с эмпирической формулой ($C_6H_{10}O_5$) и представля-

Таблица 1

Химический состав топинамбура

Вещество	Содержание на сухую массу, %	
	в клубнях	в наземной части
Вода	77,5	70,5
Сухие вещества, в том числе	22,5	29.5
сахара	16,9	4,0
целлюлоза	1,9	10,9
жиры	0,1	3,4
белок	2,3	2,2
пищевые волокна	3,5	6,4

Таблица 2

Химический состав углеводного комплекса клубней топинамбура

Вещество	Содержание	
	на сырую массу, %	на сухую массу, %
Инулин	11 – 21	51,8 – 72,4
Крахмал	0,1 – 0,4	0,27 – 1,38
Гемицеллюлоза	1,0 – 3,0	3,43 – 10,3
Клетчатка	1,1 – 3,0	3,41 – 10,3
Моноза	0,1 – 2,5	0,34 – 86

Таблица 3

Состав сухой зеленой массы топинамбура, %

Сорт топинамбура	Сырой протеин	Сырая клетчатка	Жир	Зола	Ca	K	Mg
Скороспелка	20,0	13,4	3,6	11,4	1,80	2,75	0,56
Находка	21,3	12,5	4,5	12,1	1,96	2,70	0,65
Новость ВИРа	19,1	12,5	3,6	12,5	1,77	2,73	0,51

ет собой полифруктозную цепь, в которой остатки D-фруктозы (до 96%) связаны β-2,1-связью, причем каждая цепь с нередуцированного конца заканчивается молекулой D-глюкозы (до 6%), соединенной с фруктозой β-1,2-связью. В настоящее время известны три формулы инулина: α-инулин (белый аморфный порошок), β-инулин (бесцветные кристаллы) и γ-инулин. Они отличаются молекулярной массой, степенью полимеризации, температурой растворения, способом получения и т.д.; α-форма образуется при вымораживании инулина из раствора; β-форма – при осаждении спиртом; γ-форма – после применения целого ряда процессов, связанных с воздействием различных температур. Все формы взаимопревращаемые. Молекулярная масса инулина находится в пределах 1000–4500 у.е. (при длине цепи 35–42 гекс. ед.).

Фруктоза – непременная составная часть топинамбура. Содержание ее может быть различно в зависимости от времени сбора урожая, продолжительности хранения и т.д., так как она образуется из инулина в результате совершающихся в корнях и клубнях биохимических процессов.

D-фруктоза (плодовый сахар) – наиболее важный представитель кетоз. Имеет эмпирическую формулу $C_6H_{12}O_6$. Левое вращение растворов D-фруктозы ($[a]D^{20}$= -93°) обусловливает другое ее название – левулоза. Представляет собой белые кристаллы, очень сладкая на вкус (в 1,5 раза слаще сахарозы). Хорошо растворима как в теплой, так и в холодной воде. Фруктоза очень трудно кристаллизуется в кристаллах состава $2C_6H_{12}O_6 \cdot H_2O$. Получают фруктозу посредством гидролиза из различных сахаров, в том числе из инулина. Фруктоза – диетический сахар, так как усваивается больными диабетом лучше, чем глюкоза.

Полисахариды, входящие в состав клеточных оболочек тканей клубней, в количественном отношении находятся на втором месте после фруктозанов. Сумма пектиновых веществ, гемоцеллюлоз и α-целлюлозы колеблется в зависимости от сорта и условий года. Из этих высокополимерных углеводов большую часть составляют пектиновые вещества, а меньшую – гемицеллюлозы.

Общая закономерность для клубней большинства сортов (имеются в виду полисахариды клеточных стенок) заключается в том, что среди них преобладают трудно растворимые формы (протопектин и гемицеллюлозы Б), хотя в некоторые годы это соотношение бывает иным.

В клубнях топинамбура общее содержание кислот варьируется в пределах 6–9% на сухую массу. Из этого количества на долю ди- и трикарбоновых кислот приходится 2,8–3,8% на сухую массу, т. е. 35–50% от всего количества кислот.

Ди- и трикарбоновые кислоты (ДТК) клубней топинамбура представлены яблочной, лимонной и фумаровой кислотами, содержится также и янтарная. Из этих кислот преобладает яблочная кислота, составляя 80–90% ДТК. Содержание кислот в листьях топинамбура из различных ярусов колеблется в пределах 5–11% на сухую массу. ДТК в листьях разных ярусов топинамбура составляют 2–4% на сухую массу, что соответствует 30–40% общего количества кислот. Существенных различий в содержании кислот в листьях в течение вегетативного периода не наблюдается.

Ди- и трикарбоновые кислоты в листьях представлены яблочной, фумаровой и лимонной кислотой. Количественное соотношение этих кислот претерпевает существенные изменения. В листьях топинамбура содержится значительное количество фумаровой кислоты (0,26–2% на сухую массу), среди ди- и трикарбоновых кислот они составляют от 11 до 70%.

Содержание азотистых веществ в клубнях и в вегетативной массе топинамбура меняется в довольно широких пределах в зависимости от сорта, условий, среды и времени уборки. Предельное содержание азотистых веществ в клубнях (%): при естественной влажности – 0,9–2,2; из расчета на сухое вещество – 4,3–11,0; в надземной части (%): при естественной влажности – 1,1–3,6; из расчета на сухое вещество – 5,7–14,4.

Говоря о химическом составе ботвы топинамбура, необходимо учитывать различное содержание азотистых веществ в стеблях и листьях топинамбура: на долю белкового азота приходится 57–59% и на долю небелкового (амидного) – 41–43%.

Клубни топинамбура по составу азотистых соединений приближаются к клубням картофеля, в которых содержание белкового азота находится в пределах 43–58%.

Как по удельному весу белка в общем количестве азотистых веществ, так и его переваримости наземная масса топинамбура стоит гораздо выше, чем его клубни.

Листья, стебли и клубни отличаются по уровню содержания азотистых веществ, в том числе и белка. Наиболее богаты ими листья, затем стебли и клубни. Содержание в зеленой массе перевариваемого протеина составляет 19,2 г/кг.

Аминокислотный состав белка топинамбура характеризуется биологической полноценностью. Зеленая масса содержит практически все незаменимые аминокислоты, в клубнях их содержание меньше (табл. 4).

Таблица 4

Аминный состав белка

Сырье	Содержание аминокислоты, % по массе СВ									
	Протеин	Лизин	Гистизин	Аргинин	Треонин	Валин	Фенилаланин	Лейцин	Триптофан	Тирозин
Зеленая масса топинамбура	11,52	0,46	1	1,02	0,53	1,06	0,38	2,11	2,12	0,13
Клубни топинамбура	8,83	0,33	0,22	0,46	0,3	1,33	0,48	0,85	0,82	0,12
Клубни картофеля	12,12	1,1	0,18	1,39	0,1	0,82	0,65	1,45	1,15	0,48

Таблица 5

Области применения топинамбура

Отрасль народного хозяйства	Продукция	Область применения
Сельское хозяйство	Корма и кормовые добавки, ветеринарные препараты	Животноводство, ветеринария
Пищевая промышленность	Хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия; чайные и кофейные безалкогольные напитки	Общественное питание, домашняя кулинария
	Сухие напитки и экстраты; квас; фрруто-зо-глюкозные сиропы, цукаты, диетические пюре	Диетотерапия
	Джемы, варенья, конфитюры, драже	Функциональное оздоровительное питание
	Джемы, варенье, конфитюры, драже, йогурты, творожки и др	Профилактическое детское питание
Медицинская промышленность	Лекарственные и лечебно-профилактические средства и препараты	Народная и традиционная медицина
	Инъекционные формы; капсулы, таблетки, драже, порошки	Иммунопрепараты нового поколения
	Инулин; таблетки, капсулы, топинамбуросодержащие фитосоставы для приема лечебных ванн	БАДы, бактериальные препараты (бифидум и лакобактерии)
Косметическая промышленность	Косметические средства	Лечебно-профилактическая косметика
Биоэнергетика	Этиловый спирт (биоэтанол, бутанол)	Моторное топливо для двигателей внутреннего сгорания
Электронная промышленность	Гидроксиметил фурфурол	Светодиоды, полупроводники, фотопроводники, жидкие кристаллы, фотохромные и другие материалы
Биотехнологическая промышленность	Углеродные волокна, наноцеллюлоза	Композитные материалы
Охрана окружающей среды	Растение – топинамбур	Очистка загрязненной воздушной среды

В минеральном составе клубней топинамбура выявлено большое содержание кремния – особо важного вещества для обменных процессов человека. В минеральном составе зольных элементов клубней топинамбура установлено высокое содержание солей железа, примерно в 3 раза превышающее содержание железа в прочих корнеклубнеплодах.

Клубни и надземная масса топинамбура содержат большое количество пищевых волокон, белка, аминокислот, в том числе незаменимых, витаминов, жизненно важных макро- и микроэлементов, а также органических и жирных кислот. По содержанию магния, железа, кремния, цинка, а также витаминов группы В и С топинамбур превосходит картофель, морковь, столовую свёклу. Его клубни не содержат алкалоида солонина, образующегося на свету в сыром картофеле. Топинамбур обладает уникальной способностью накапливать высокое содержание инулина, который расщепляется в организме человека до фруктозы, необходимой людям, страдающим сахарным диабетом.

Топинамбур можно использовать в пищу и в сыром виде, недаром в народе его прозвали сладкой земляной грушей. Из клубней топинамбура делают различные салаты, что наиболее полезно, так как здесь сохраняются все полезные свойства растения. Его также можно варить, запекать, жарить, тушить, сушить, солить, консервировать и использовать в замороженном виде.

Для системы функционального питания наиболее эффективным считается приготовление пищи по специальным технологиям в свежем виде с целью максимального сохранения качеств продуктов с заданными свойствами. К ним можно отнести продукты, в состав которых входит порошок (мука) из клубней топинамбура.

При переработке клубней топинамбура получают пищевой пектин, фруктово-глюкозный сироп, кристалическую фруктозу, диетические пищевые волокна и широкий ассортимент функциональных безалкогольных напитков. Богатый состав биологически активных веществ (БАВ) топинамбура делает это растение перспективным в диетическом питании, а в пищевой промышленности – в качестве исходного сырья для создания высокоэффективных биологически активных добавок.

Из него можно готовить множество различных блюд с невысокой калорийностью, включая самые настоящие деликатесы. Известно более 100 рецептов и блюд, напитков из клубней топинамбура и наземной массы. Среди них салаты, первые блюда, гарниры, хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия, различные молочные и мясные продукты, консервы, напитки, соки, сиропы, цукаты, джемы, варенья, конфитюры, драже и многочисленные биологически активные добавки. Из листьев и соцветий топинамбура готовят фиточаи.

Продукты из топинамбура можно использовать в детском питании, в лечебном диетическом и профилактическом питании взрослого населения. Продукты, в состав которых входит топинамбур, наиболее соответствуют научно обоснованным требованиям, предъявляемым к рациону питания современного человека с малоподвижным образом жизни (гиподинамия) в условиях плохой экологии и психологических перегрузок.

Топинамбур – культура многоцелевого применения. Его надземную массу и клубни используют в качестве ценного корма и кормовых добавок для сельскохозяйственных животных, при создании лекарственных препаратов, косметических средств и моторного топлива.

Сферы производства, виды продукции и области применения топинамбура приведены в табл. 5.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Картофель* и топинамбур – продукты будущего/Д.Д. Королев [и др.]; под ред. В.И. Старовойтова. – М.: ФГНУ «Росинформагротех», 2007.

Функциональные ингредиенты для выпечки мучных кондитерских изделий

ООО «Неос Ингредиентс» более 15 лет осуществляет поставки и продает современные высококачественные функциональные ингредиенты и оборудование для эффективного производства мучных кондитерских изделий – бисквитов, кексов, печенья и т. п.
В 2008 году в России начал работу завод по производству современных функциональных пищевых добавок ЗАО «Русские ингредиенты» (г. Зарайск, Московская обл.).Компания «Неос Ингредиентс» является эксклюзивным представителем и дистрибьютором завода.

Эмульгаторы

На заводе ЗАО «Русские ингредиенты» производят пастообразные многокомпонентные эмульгаторы «Альфа-Гель МКИ Супер», «Альфа-Гель МКИ», «Альфа-Гель 475» и «ЭмулЛакт». Их преимущество заключается в том, что они содержат поверхностноактивные липиды (жирные кислоты) в активной альфагелевой фазе. Тщательно подобранный состав многокомпонентных эмульгаторов способствует:

- сокращению времени сбивания теста;
- обеспечению стабильности и устойчивости массы;
- одновременному внесению всех компонентов по рецептуре, без предварительного взбивания яиц или маргарина с сахаром;
- удержанию влаги, что позволяет готовым изделиям дольше сохранять свежесть;
- максимально возможной аэрации массы, что придаст изделию больший объем и равномерную пористую структуру;
- снижению дозировки жира в рецептуре.

Выпеченные изделия без эмульгаторов зачастую получаются жесткими, сухими, черствыми или безвкусными.

Разрыхлители

При производстве МКИ с высоким содержанием сахара и жира, таких как бисквиты, кексы, рулеты, печенье, пряники – необходимо использовать химические разрыхлители. По химическому составу они подразделяются на кислотные, кислотно-щелочные и щелочные. Основной разрыхлитель щелочного действия – карбонат натрия, в частности, гидрокарбонат натрия (сода пищевая). При нагревании карбонат натрия медленно разлагается, выделяя углекислый газ, который придает изделиям специфический привкус и создает щелочную среду.

Также в качестве разрыхлителей используются углеаммонийные соли, представляющие собой смесь различных карбонатов аммония – в основном аммония углекислого и смеси кислого и углекислого аммония. Углеаммонийные соли – очень неустойчивые соединения – они подвергаются разложению во время замеса и формования теста, выделяя неприятный, токсичный для человека газ - аммиак. Аммиак хорошо растворяется в тесте, поэтому в изделиях может присутствовать его остаточный запах.

Эти отрицательные моменты в использовании щелочных разрыхлителей побудили технологов к поиску альтернативы. За рубежом в качестве разрыхлителей чаще всего применяются кислотно-щелочные смеси – пекарские порошки, состоящие из соды и какой-либо соли – наиболее распространена натриевая соль пирофосфорной кислоты. На основе этих исследований специалисты ЗАО «Русские ингредиенты» разработали линейку пекарских порошков «Аэро Эффект».

Пекарский порошок «Аэро Эффект» арт. 310 используется при производстве мучных кондитерских изделий с непродолжительным периодом выпечки (до 20 мин.), таких как сдобное печенье, оладьи, блины.

Порошок «Аэро Эффект» арт. 311 используется при производстве мучных кондитерских изделий с длительным периодом выпечки (более 20 мин.), таких как бисквиты, кексы, маффины и пряники.

Пекарские порошки «Аэро Эффект» обладают хорошей разрыхляющей способностью, в готовых изделиях не оставляют неприятного привкуса и запаха, обеспечивают однородное газообразование. В сочетании с эмульгаторами «Альфа-Гель» при производстве бисквитов и кексов данные разрыхлители гарантируют хороший объем и равномерную пористость мякиша.

Антипригарныеи антиадгезионные смазки

На протяжении многих лет для предотвращения прилипания выпеченных изделий к формам и противням кондитеры и хлебопеки используют растительное масло. Основные его достоинства- дешевизна и доступность. Но, к сожалению, растительное масло, используемое в качестве антипригарного агента, имеет существенные недостатки – низкую окислительную стабильность, высокую скорость образования нагара, низкие антиадгезионные свойства. Это приводит к при-

Эмульгаторы / пасты для взбивания

Пекарские порошки и фосфаты

Средства для продления срока свежести

Закваски и хлебо-пекарные улучшители

Разделительные смазки

Оборудование для нанесения смазок

Желе для декора

Оборудование для нанесения желе

Пищевая химия

НЕОС ИНГРЕДИЕНТС

www.neos-ingredients.ru

Поставки на Российский рынок высококачественных пищевых ингредиентов и оборудования для кондитерской, хлебопекарной, мясной и молочной промышленностей, а также для производства безалкогольных напитков.

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

Санкт-Петербург
+7 (812) 600 22 45
spb@emulgator.ru

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

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

горанию выпечки, изменению ее вкуса и аромата. Кроме того, растительное масло имеет большой расход.

Более перспективным и высокотехнологичным решением является применение специальных антипригарных эмульсий и смазочных масел. Фирма «Русские ингредиенты» разработала, испытала и наладила серийное производстворяда продуктов этого направления.

«Протект 100П» – 100%-ная жировая смазка, содержащая в своем составе воск растительного происхождения. Ее применение при выпечке формового и подового хлеба дает отличный антиадгезионный эффект при минимальном расходе – 0,6 кг на 1 т готовой продукции.

«Протект 100Ф» – 100%-ная жировая смазка повышенной вязкости с высоким содержанием воска. Смазка рекомендуется для нанесения на формы сложной конфигурации,при нанесении не стекает с поверхности. Продукт подходит для выпечки изделий с высоким содержанием яиц, сахара и воды, таких как бисквиты, кексы, рулеты, печенье, пряники, вафли. Кроме того, эта смазка подходит для выпечки изделий с длительным сроком годности.

«Протект 100Л» –100%-ная жировая смазка с низкой вязкостью, содержащая лецитин. Она подходит для выпечки изделий на плоской, гладкой поверхности в течениенепродолжительного времени (5–7мин.) при высокой температуре (250...270°С) – бисквитный полуфабрикат для рулета, печенье и др. кондитерские изделия.

Выбор смазки зависит от рецептуры изделия, а расход -от способа нанесения. Наиболее экономичное использование смазок достигается за счет применения специализированного оборудования,широкий ассортимент которого предлагает фирма «Неос Ингредиентс».

Высокие требования к современным технологиям производства, хранению выпеченных изделий,сохранению свежести, вкуса, аромата, мягкости мякиша и предотвращения микробиологической порчи готового изделия при длительном хранении – главные задачи на пути к коммерческому успеху предприятий-производителей.

Специалисты компании ООО «Неос Ингредиентс» помогут подобрать пищевые добавки, обеспечивающие качество готовых изделий.

Заказать образцы продукции, а также получить более подробную информацию и технологическую поддержку Вы можете по телефону **(495) 229 28 79, www.neos-ingredients.ru**

АгроЭкспо Сибирь

Международная сельскохозяйственная и животноводческая выставка

29 октября - 1 ноября, 2013

- СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ТЕХНИКА И МАШИНЫ
- ЗАПЧАСТИ И ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ОБРАБОТКИ
- РАСТЕНИЕВОДСТВО
- ЖИВОТНОВОДСТВО И ПТИЦЕВОДСТВО

Организаторы:

IFWexpo Heidelberg GmbH
www.ifw-expo.com
n.mazko@ifw-expo.com

СИБИРЬ ЭКСПО
www.siberiaexpo.ru
zolotukhina@exposib.com

AUMA Association of the German Trade Fair Industry
made in Germany
GTQ

Официальный павильон Франции:
UBIFRANCE RUSSIE

Официальная поддержка:
Правительство Новосибирской области

Место проведения:
NOVOSIBIRSK EXPO CENTRE
www.novosibexpo.ru

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

ИНТЕРВЬЮ СО СПЕЦИАЛИСТОМ

На вопросы Пресс-службы отвечает
Столбова Ирина Валериевна,

Отраслевой технолог
хлебопекарного направления
Центра технологической поддержки
ГК «СОЮЗСНАБ»

Сахарная помадка — один из самых распространенных видов украшения сдобных хлебобулочных изделий, и в преддверии лета для производителей становится актуальной проблема таяния помадки. Чтобы избежать данной проблемы мы предлагаем Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка)?

И.В.: Да, данный наполнитель обладает вкусом и ароматом, свойственным помадке с приятными ванильными нотами. Наша помадка позволяет улучшить внешний вид и вкус хлебобулочных изделий, и при этом она устойчива к воздействию высоких температур, что особенно важно для любого производителя в летний период.

За счет чего Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка) обладает такими свойствами?

И.В.: В состав наполнителя включен специально подобранный крахмал, который придает помадке термостабильные свойства.

Как «ведет себя» Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка) на хлебобулочных изделиях?

И.В.: Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка) можно наносить на изделия, когда они еще теплые. Помадка быстро застывает и «отлично» ведет себя в упаковке. Она не тает и не течет, сохраняя идеальный внешний вид изделий в течение всего срока годности.

Как вы рекомендуете применять Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка)?

И.В.: Наполнитель необходимо разогреть до температуры не выше 50°С. Наносить помадку можно как вручную погружением или с помощью кисти, так и с помощью специального оборудования. В последнем случае производителю может понадобиться помадка более жидкой, текучей консистенции. Для этого достаточно развести наполнитель сахарным сиропом из расчета: на 100 г помадки 10-20 г сахарного сиропа (1 часть сахара на 1 часть воды).

Для каких изделий вы рекомендуете применять Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка)?

И.В.: Помадка подходит для украшения любых сдобных изделий. Она также может быть использована в качестве прослойки для пирожных и тортов.

Чем Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка) отличается от конкурентных аналогов?

И.В.: Бывая на хлебопекарных предприятиях, российских аналогов нашей помадки я не встречала, - только зарубежные. Могу с уверенностью сказать, что наша помадка по качеству им не уступает, но в разы выигрывает по цене. Этим и определяется популярность Наполнителя Классика Ванильный N 948 (помадка) у многих производителей хлебобулочных изделий.

И все-таки возникают ли у вас трудности при продвижении Наполнителя Классика Ванильный N 948 (помадка)?

И.В.: Нет, наша помадка ведет себя на пробных выработках великолепно. Хочу отметить, что в ассортименте ГК «СОЮЗНАБ» есть схожий по свойствам и функциям продукт - Сухая смесь Летний вальс (нетающая пудра). На одном из хлебопекарных предприятий я проводила следующий эксперимент. Брала специально разогретые куличи. Один из них посыпала нетающей пудрой, другой поливала Наполнителем Классика Ванильный N 948 (помадка). Ни пудра, ни помадка не растаяли на теплом куличе. Они сохранили свой безупречный внешний вид и в целлофановой упаковке. Этот эксперимент впечатлил представителей хлебопекарного предприятия не меньше чем цена на нашу продукцию, которая, как мы уже говорили в разы ниже, чем цена на конкурентные зарубежные аналоги.

Наполнитель Классика Ванильный N 948 (помадка) гарантированно обеспечивает отличный внешний вид и вкусовые качества сдобных изделий. Это подтверждено опытом многих крупных предприятий отрасли.

Пресс-служба ГК «СОЮЗСНАБ»

МИР ИННОВАЦИЙ

почему
БОЛЕЕ 100
предприятий
ВЫБРАЛИ
Наполнитель КЛАССИКА Ванильный №948 (помадка)
?
для производства кондитерских и хлебобулочных изделий

ЭТО ФАКТ

- **Очень устойчивый**, выдерживает перепады температур
- **Не поглощает влагу** из окружающего воздуха при хранении в холодильнике
- **Образует идеально ровную**, гладкую, блестящую **поверхность**

ГК «СОЮЗСНАБ»
Без лишних слов.
Одобрено выбором лидеров.
+7(495) 937 8772
www.ssnab.ru
e-mail: mail@ssnab.ru

Квалификационно-компетентностный подход в кадровом обеспечении предприятий отрасли

В.Е. Зеленский, доктор-инженер, канд. техн. наук
Санкт-Петербургский государственный технологический институт (Технический Университет)
ЗАО «Гиорд»

«Люди – наш самый главный актив»
(расхожая поговорка 90-х годов оказалась настоящей правдой)

Кто же сегодня нужен бизнесу: бакалавр, специалист, магистр или доктор? Нужен, в первую очередь, эффективный профессионал, который бы обладал не только теоретической подготовкой, но и практическими навыками. Дешевый труд не способен производить ценностей, он заточен под другие задачи, его результат – генерация минимальной добавленной стоимости. Эффективность это: отношение величины результата (прибыли) на единицу затрат. Добиться результата в кратчайшие сроки, с минимальными расходами и самым оптимальным способом для конкретных условий способен только сотрудник, глубоко погруженный в решаемую задачу, другим это не под силу: требуется дополнительное время на вникание, анализ, поиск пути, пробные действия и исправление ошибок. Так кто покажет лучшие результаты? Профессионал или работник, обладающий едва ли поверхностными компетенциями и неразвитыми навыками? Ответ прост: только профессионал! Чем отличается профессионал от специалиста? Профи выдает результаты через пять минут работы, а специалист – еще только входит в курс дела. И даже вопросы мотивации в данном контексте поднимать бессмысленно – ответ остается прежний – профессионал!

В 2010 г. завершился первый этап европейской реформы образования в рамках Болонской и Копенгагенской моделей. Появились новые проблемы и нерешенные вопросы, практически во всех странах реформа была реализована с учетом своих многовековых исторических традиций путем активной полемики профессионального сообщества, бизнес-структур и заинтересованной общественности. Общей тенденцией признано ужесточение требований к квалификации выпускников со стороны работодателей и общественного осознания того факта, что наличие даже высшего образования, подтвержденного дипломами первейших университетов, не гарантирует занятости и высокого уровня доходов на всю жизнь. Совершенствование системы высшего образования в европейских странах и РФ запустило новые механизмы актуализации и совместимости знаний в различных областях. Теперь и в нашей стране уже осознается необходимость создания крепких институтов партнерства бизнес-среды и системы образования – как это было в России до 1917 г.

Одним из действенных инструментов в достижении намеченных целей реформы выступают формальные рамки квалификации. Разработанные в Евросоюзе, они получили свою трансформацию в России под наименованием Национальных рамок квалификации РФ (НРК РФ). Анализ документов европейских рамок и версий НРК РФ свидетельствует о принципиальном несовпадении уровней в этих моделях на настоящее время. Квалификационные дескрипторы НРК РФ слишком размыты и не позволяют четко представить фактический объем знаний, умений и компетенций конкретной трудовой единицы. За определениями полномочий, уровнями сложности и наукоемкостью отсутствует план-

ка минимальной личной квалификации сотрудника, скорее просматривается желательное описание должностной позиции в организационной структуре или функционала некоторого рабочего места, вслед чему идет раздутая система квалификационных категорий.

Сегодня ярко бросается в глаза тот факт, что система высшего образования в России так и не достигла требуемых образовательных стандартов, она не формирует профессиональных компетенций выпускника, не соответствует относительно единому международному образовательному пространству в рамках двух-(трех) уровневой модели. Фактическое положение дел таково, что профессиональные категории «Бакалавр – Специалист – Магистр» не обладают должным уровнем квалификационных компетенций, творческой самостоятельностью при выполнении работ без наработанного, как минимум, трехлетнего опыта. Разумеется, что есть редкие исключения для случаев сильных университетов и сложившихся научно-педагогических школ, но в целом картина удручающая. Долгие десятилетия выпускники отечественных вузов обезличенного массового производства получали и получают излишне большой запас невостребованных впоследствии знаний при минимальных навыках трудового профилированного опыта, что обусловлено уже исторической оторванностью системы образования от промышленности и прикладной науки [1, 2]. Несмотря на давнюю констатацию отмеченной ситуации, никаких изменений до сих пор нет, выпускники вузов попрежнему не могут сходу выполнять работы соответствующего уровня квалификации и начинают нарабатывать опыт с более низких квалификационных ступеней. Несколько иначе обстоят дела в Европе, где выпускник квалификации Бакалавр (B.Sc.) как раз способен к самостоятельной работе, он имеет более узкоспециализированный запас знаний и компетенций, способствующих принятию на себя ответственности за лично выполняемую работу и деятельность подчиненных лиц, в чем и заключается принципиальнейшее отличие от аналогичной квалификации в нашей стране. Это серьезная проблема: требуются одновременно и широта общих знаний, и узость специализации в рамках выбранного направления профессиональной деятельности. Такой подход достигается включенностью опытной составляющей в процесс обучения и индивидуальной осмысленной деятельностью над реальным проектом в ходе получения образования, а не выполнением формально-методического задания, воспроизводимого уже даже несколькими поколениями студентов.

В отличие от НРК РФ Европейская модель фокусируется на том, что претендент на высшее образование уже определился с отраслью своих интересов, сферой будущей деятельности и возможных источников доходов еще на предшествующем этапе получаемого образования или в период поиска себя, своего места в мире. Тогда стартовая для начала карьеры ступень подготовки имеет качественно иную мотивационную и образовательную цель: создать минимальный профессиональный задел, развить практические навыки и выпустить в свет готового специалиста. При наступлении очередной профессиональной зрелости – берется следующая высота. В этом существенное отличие от ситуации в России. При таком подходе категория «знания» формируется как теоретической, так и практической информацией. Другая существенная категория – «умения», также наполняется двумя составляющими – **когнитивными** (относящимися к использованию логического, интуитивного и творческого мышления) и **практическими** (применение конкретных методов, материалов и инструментов, приемов ручного труда). В отечественной практике последних многих десятков лет этому не уделялось должного внимания, итогом учебного процесса выступала формальная передача знаний и минимума практического опыта. Индивидуальной была лишь подготовка специалистов высшей квалификации – кандидатов и докторов наук. Хотя есть отдельные представители, поставившие и эту скрупулезную работу на поток, выпуская откровенно слабых специалистов.

К сожалению, не стала индивидуальной и подготовка Магистров в РФ. На данный момент эта квалификационная категория вообще находится в каком-то подвешенном состоянии, поскольку ее реальная роль в современной структуре общества и бизнеса не ясна. В отдаленной перспективе она должна стать этапом совершенствования предыдущих категорий (Бакалавра и Специалиста), а в ближайший период – приемлемой заменой для слабых кандидатов наук, выпускаемых слабыми школами и отраслями. Стоит напомнить, что в ряде стран, особенно германской культуры, по широкому ряду профессиональных направлений целенаправленно не предусмотрены вообще квалификации выше Магистра, поскольку реальная научная деятельность уже принадлежит более крупным отраслям науки и инженерного искусства.

Определенные проблемы с реализацией программ реформирования системы высшего образования есть и в странах Европы. Так, Ассоциация немецких работодателей заявила, что стандартизация и даже гармонизация учебных программ является ошибочным подходом в развитии высшего образования, так как они ограничивают обновление программ в соответствии с меняющимися условиями. По мнению работодателей, университеты должны самостоятельно формировать свои собственные программы, добиваясь разнообразия в предоставляемых образовательных возможностях в зависимости от изменений, происходящих на рынке труда. Считается, что состав привлекаемых к сотрудничеству бизнес-структур должен быть максимально широким: от государственного сектора до среднего и малого бизнеса. Вместе с тем сближение образования и бизнес-сообщества таит

Квалификационно-компетентностные категории EQF* в переводе национального офиса программы

Уровень	Знания	Умения
1	Базовые знания фактов и процедур общего характера, необходимые для выполнения простых, четко определенных, стандартных задач в знакомых обстоятельствах	Базовые умения, необходимые для выполнения простых, четко определенных, стандартных заданий / операций в знакомых обстоятельствах. Выбирать и использовать информацию, необходимую для выполнения действий. Осознавать эффективность выполнения действий
2	Знания, относящиеся к области профессиональной деятельности, фактов, процедур и понятий, необходимых для выполнения четко определенных заданий и решения простых проблем. Знания об источниках информации, необходимой для профессиональной деятельности	Выбор и использование когнитивных и практических умений и способов деятельности, необходимых для выполнения четко определенных, стандартных действий и решения стандартных проблем; определять, находить и использовать информацию, необходимую для выполнения заданий. Уметь оценивать эффективность произведенных действий
3	Знания фактов, принципов, процессов и теоретических понятий в области профессиональной деятельности, необходимые для осуществления четко определенных действий и решения четко обозначенных проблем, которые могут быть сложными и нестандартными. Знания различных подходов и точек зрения в области профессиональной деятельности	Набор когнитивных и практических умений, необходимых для выполнения трудовых задач и решения простых четко определенных проблем, которые могут быть сложными и нестандартными, на основе выбора и применения базовых методов, инструментов и информации. Уметь осуществлять поиск, отбор, интерпретацию и использование информации, оценивать эффективность используемых методов и действий
4	Широкий спектр практических и теоретических знаний в области профессиональной деятельности для решения четко определенных сложных и нестандартных проблем. Знание различных подходов и точек зрения в области профессиональной деятельности	Выбор, адаптация и использование необходимых специализированных когнитивных и практических умений и методов при решении четко определенных, сложных и нестандартных проблем в области профессиональной деятельности. При необходимости проводить дополнительное изучение вопросов, относящихся к выполнению трудовых задач. Оценивать эффективность и успешность использованных методов, осуществленных действий и полученных результатов
5	Широкие специализированные, практические и теоретические знания в специализированной области профессиональной деятельности, необходимые для определения способов деятельности в широком диапазоне сложных обстоятельств. Знание различных подходов и научных школ в области профессиональной деятельности	Выбор из большого диапазона умений и методов, необходимых для выработки творческих решений широкого диапазона сложных проблем, адаптация этих умений и методов для решения конкретных проблем. Умение проводить исследования для эффективного осуществления профессиональных задач, оценивать действия, методы и результаты
6	Практические и теоретические знания последних достижений в области профессиональной деятельности, основанные на критическом осмыслении теорий и принципов, необходимые для развития области профессиональной деятельности в ситуации взаимодействия множественных различных факторов. Знание различных подходов, научных направлений и научных школ в области профессиональной деятельности	Умения, демонстрирующие мастерство, инновации и стратегическое мышление при решении сложных и непредсказуемых проблем в специализированной области профессиональной деятельности, характеризующейся взаимодействием множественных факторов. Уметь критически анализировать, интерпретировать и оценивать сложную информацию, понятия и идеи. Выбирать, совершенствовать, адаптировать и использовать необходимые умения и методы. Использовать и разрабатывать методы исследования, необходимые для осуществления профессиональной деятельности. Оценивать действия, методы и результаты, их последствия
7	Современные передовые практические, концептуальные и теоретические знания, необходимые для дальнейшего развития области профессиональной деятельности и создания новых понятий и концепций. Знание различных подходов, точек зрения, научных школ, методологий, теорий и направлений развития области профессиональной деятельности	Специализированные умения, включающие критический анализ, интерпретацию и оценку сложной информации, концепций и теорий, а также интеграцию знаний из различных областей для проведения научных исследований, в том числе стратегического характера, осуществления инноваций и создания новых знаний и процессов и решения проблем со множественными взаимосвязанными факторами с целью изменения, развития и совершенствования области профессиональной деятельности. Умения выбирать и использовать необходимые методики и подходы, критически оценивать действия, методы и результаты и их краткосрочные и долгосрочные последствия
8	Самые современные знания в области профессиональной деятельности и на стыке различных областей	Создавать новые подходы и концепции в процессе научных исследований для решения важнейших проблем, характеризующихся взаимодействием сложных и многообразных факторов, и осуществления инноваций в целях расширения и переосмысления существующего знания и профессиональной практики, а также для разработки и реализации стратегических решений в области профессиональной деятельности или на стыке профессиональных областей. Разрабатывать и использовать новые методики и подходы. Критически оценивать действия, методы и результаты и их краткосрочные и долгосрочные последствия для области профессиональной деятельности и за ее пределами
9***	В EU – отсутствует. В РФ: создание и синтез новых фундаментальных знаний междисциплинарного и межотраслевого характера. Оценка и отбор информации, необходимой для развития деятельности. Управление содержанием информационных потоков	В EU – отсутствует. В РФ: деятельность, предполагающая решение проблем методологического, исследовательского и проектного характера, связанных с развитием и повышением эффективности сложных социальных, производственных, научных процессов

в себе возможность возникновения ряда серьезных опасностей. Безоглядное подчинение учебных программ или даже вузов узким интересам отдельных крупнейших компаний может привести к пренебрежению более широкими интересами и потребностями национального и регионального уровней [3]. Исходя из конъюнктуры рынка труда в Великобритании, в целях дальнейшего реформирования квалификационной структуры высшего образования, повышения гибкости и скорости реагирования на потребности работодателей в национальную структуру квалификаций наряду с уже существующими в 2001 г. была включена новая университетская квалификация – «Foundation degree» со сроком подготовки порядка двух лет. Нечто подобное уже давно существует и в Германской системе ранжированных профессиональных высших школ и университетов.

Образование в РФ на уровне трех курсов вуза также может считаться неким общим начальным базовым уровнем вузовской подготовки (неполное высшее образование), который сопоставим с новыми европейскими системами подготовки кадров. Таким образом, степень Бакалавр – это базовая подготовка плюс профессиональная основа широкого профиля. Проблема все-таки заключается в том, что отечественный Бакалавр, Специалист или Магистр требуют неформального дополнительного набора узкоспециализированных знаний, навыков, опыта для полного соответствия своей квалификационной категории общепринятому международному

Таблица 1

TEMPUS и их сопоставление с НРК РФ 2008/2012

Компетенции	EU **	РФ
Работа под руководством / наблюдением в знакомых и четко определенных обстоятельствах, ответственность за результаты выполнения простых заданий / операций	Начальное школьное образование (среднее) Grundschule	Среднее общее образование
Работа под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях, ответственность за выполнение заданий / операций и собственное обучение	Проф. училища (Реальные школы) Hauptschule Gymnasium	Начальное профессиональное образование
Ответственность за инициирование и выполнение задач, организация собственной деятельности, адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем. В случае необходимости, ограниченная ответственность за работу других. Ответственность за собственное обучение	Специальные профучилища Realschule Gymnasiale Oberschule	Среднее профессиональное базовое
Организация и управление собственной деятельностью в установленных рамках и предсказуемых контекстах, которые могут изменяться. В случае необходимости, может осуществлять руководство работой других, брать на себя ответственность за оценку и совершенствование собственного труда, собственное обучение и обучение других сотрудников, ограниченное участие в распределении ресурсов	Высшие (спецучилища, колледжи) College Berufsoberschule	Среднее профессиональное углубленное
Ответственность за планирование и организацию трудовой деятельности и, в случаенеобходимости, руководство работой других в непредсказуемых контекстах. Большая степень самостоятельности. Ответственность за собственное обучение и организацию обучения других сотрудников. Участие в распределении ресурсов	Базовое высшее образование (новая категория) Foundation degree Hochschule	Неполное высшее образование – базовые общие профилированные по отраслям три курса учебной подготовки
Ответственность за планирование и разработку процессов деятельности, которые могут привести к существенным изменениям или развитию. Инициирование заданий и руководство их выполнением. В случае необходимости, ответственность за работу других и определение их ролей. Ответственность за профессиональное развитие других. Большая степень автономности. Участие в планировании и распределении ресурсов	Bachelor degree Dipl. Sp. Dipl. Eng.	Бакалавр Специалист Инженер
Ответственность за планирование и разработку процессов деятельности, которая ведет к существенным изменениям или развитию. Высокая степень самостоятельности. Инициирование и руководство выполнением сложных задач и процессов, ответственность за развитие знаний в области профессиональной деятельности и руководство и оценка деятельности других. Организация и планирование обучения других. Участие в планировании и распределении ресурсов. Научная работа	Master degree (M. Sci.)	Магистр
Ответственность за планирование и организацию деятельности, направленной на развитие и существенное изменение области профессиональной деятельности или знаний в этой области. Высокая степень самостоятельности, лидерство. Авторитет в области профессиональной деятельности, инновационность. Организация распространения нового знания, методов и процедур. Планирование и распределение ресурсов. Научная работа	Doctor degree (Dr., Ph.D.) Dr.-Eng. Dr. Sci.	Кандидат наук
В EU – отсутствует. В РФ: определение стратегии, управление сложными социальными, производственными, научными процессами. Ответственность за результат в масштабе отрасли, страны, на международном уровне	Dr. Habil. Dr. Prof. Honor. Sci	Доктор наук Ученая степень и дополнительное профессиональное образование

* – существует более краткое и упрощенное, но при этом не менее точное описание квалификаций и компетенций (см. работу А.А. Муравьевой и О.Н. Олейниковой, апрель, 2011 г.). В связи с вступлением в силу с 1 сентября 2013 г. «Закона об образовании» ФЗ-273 будет несколько изменена классификация уровней начального и среднего профессионального образования (в таблице – детальная прежняя классификация).

** – системы начального, среднего и среднего специального профессионального образования в странах EU, GBR, US существенно отличаются, сведения приведены по Германии (упрощенная схема).

*** – категория представляется неоправданно громоздкой, всеобъемлющей и фундаментально-монументальной для страны с утраченным интеллектуальным и технологическим потенциалом, деградирующей сырьевой экономикой, не входящей в список 50-ти развитых стран мира.

уровню. В этом плане существенным дополнением при определении соответствия выпускника или сотрудника организации некоторой квалификационно-компетентностной или должностной категории может выступать последняя редакция Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих (2012 г.), в части принципиального обращения к обязательному наличию профильного опыта [4]. Как и в прежние годы, указанный справочник выделяет важную составляющую трудовых ресурсов (3–5-летний профильный практический опыт работы, этапность профильного должностного роста), перечисляет широкий круг необходимых развитых компетенций для руководящего младшего, среднего, старшего (уровень главных специалистов) и высшего состава.

Национальные рамки квалификации РФ разработаны Федеральным институтом развития образования и Национальным агентством развития квалификаций в 2008 г., согласованы Минобрнауки РФ и РСПП. Тем не менее, документ видится крайне нечетким и явно недоработанным. Удивление вызывают отсутствие критических замечаний со стороны Союза ректоров вузов РФ, принявшего материал за рабочую модель, и безоговорочная поддержка РСПП, которому, исходя из нужд бизнеса и стремления

Таблица 2

Достижение квалификационных уровней (обновленное видение 2013 года и на ближайшую перспективу)

Квалификационный уровень	Пути достижения квалификации соответствующего уровня
0	**Соответствует полному отсутствию квалификационного уровня** Практический опыт и / или Краткосрочное обучение (инструктаж) на рабочем месте и /или краткосрочные курсы при наличии общего образования не ниже начального общего
1	Практический опыт и / или Профессиональная подготовка (краткосрочные курсы на базе образовательного учреждения или корпоративное обучение) при наличии общего образования не ниже основного общего
2	Практический опыт и / или Профессиональная подготовка (курсы на базе образовательного учреждения по программам профессиональной подготовки до 1 года или корпоративное обучение) при наличии общего образования не ниже среднего (полного) общего или начальное профессиональное образование без получения среднего (полного) общего образования на базе основного общего образования
3	Начальное профессиональное образование с получением или на базе среднего полного общего образования и практический опыт или профессиональная подготовка (курсы на базе образовательного учреждения по программам профессиональной подготовки до 1 года и дополнительные профессиональные образовательные программы), практический опыт
4	Среднее профессиональное образование с получением или на базе среднего (полного) общего образования или начального профессионального образования, практический опыт
5	Общий начальный **Базовый** цикл вузовской подготовки (первые 3 курса – неполное высшее образование) В отдельных случаях возможно среднее профессиональное образование с получением или на базе среднего (полного) общего образования, курсы повышения квалификации и практический опыт
6 6-a	**Бакалавриат** и практический опыт **Специалитет** (на основе специализированной учебной программы) и практический опыт
7 7-a **** 7-b	**Магистратура** (на основе освоенной программы бакалавриата или специалитета) и практический опыт **Аспирантура** (оконченный учебный курс) и практический опыт Бакалавриат или Специалитет и **дополнительное профессиональное образование** (второе высшее образование, программы MBA) и сопутствующий практический опыт по специальностям
8 8-b	**Научная степень** и практический опыт Освоенная программа подготовки Магистра или Специалитет с послевузовской программой образования (аспирантура) и **дополнительное профессиональное образование** (2-е в/о, программы MBA) и практический опыт по всем полученным специальностям
9	**Научная степень** (кандидата наук и практический опыт или доктора наук и практический опыт) и **дополнительное профессиональное образование** (второе высшее образование, программы MBA) Практический опыт и общественно-профессиональное признание на отраслевом, межотраслевом, международном уровне

**** С вступлением в силу с 1 сентября 2013 г. «Закона об образовании» ФЗ-273 аспирантура трансформируется в категорию подготовки кадров высшей квалификации по программам научно-педагогической деятельности с 4-летним циклом профессиональной подготовки по схеме 4+2+4 или для высокотехнологичных специальностей по схеме 5,5+4.

к унифицированным международным критериям, была бы более близка Европейская модель. Также необходимо добавить, что НРК РФ – необоснованно раздутая девятиуровневая система, которая содержит, по сути, только три последних уровня, связанных с реально наукоемкими видами работ, характерными, в настоящих условиях, только для высокотехнологичных отраслей (химия, фармацевтика, биотехнология, индустрия ингредиентов, особые механические, физические, космические, IT- и военные технологии). Однако предшествующие шесть уровней не имеют надлежащей передачи научного объема знаний и не соответствуют квалификационно сущности научной работы, но все-равно ранжируются по параметру наукоемкости. Здесь попахивает очередной псевдострогостью подходов, а по факту – профанацией и стремлением зарегулировать пространство, обезличить и обесценить семантическую суть каждой квалификационной категории. А претензия девятого квалификационного уровня на решение проблем вселенского масштаба выглядит просто смешной для нашей страны, где утрачен интеллектуальный и технологический потенциал, фактически погибли многие научные школы.

Здесь необходимо дать некоторые дополнительные уточнения. Во-первых, и в Европе существует класс специалистов, соответствующий девятому уровню: Лауреаты международных премий, крупные многократные грантополучатели, известные ученые в конкретных областях, специалисты, практикующие на стыке узкой специализации и эффективного ведения бизнеса. Однако эта категория является таковой лишь в силу всеобщего признания реального вклада и лишена доли наигранной и фальшивой статусности. Во-вторых, в современных условиях под дополнительным профессиональным образованием целесообразно понимать именно второе высшее образование или программы бизнес-образования формата MBA. Программы профессиональной переподготовки, долгосрочные и краткосрочные курсы повышения квалификации с выдачей документов государственного или негосударственного образца уже давно однозначно выступают в фор-

мате расширения компетенций к основному виду образования, углубляют или дополняют его в смежных или иных областях, но не свидетельствуют о переходе в более высокую квалификационную категорию. Аналогичное замечание применимо и в части дополнительного образования для категорий высшей профессиональной квалификации. Наличие какого-либо уровня образования без наработанного профильного опыта вообще нивелирует его значимость, делая его просто формальным образовательным цензом, а не профессиональной и тем более квалификационной категорией. Аналогично и по второму высшему образованию: без опыта работы первое или второе образование нивелируется и не может выступать повышающим квалификационный уровень. Отдельно стоит указать, что версия НРК РФ 2012 г. – вообще не выдерживает критики, фиксируя деградационные процессы и отсталость в стране на долгосрочную перспективу в свете вступления в силу с 1 сентября 2013 г. ФЗ-273 «Об образовании», который не лишен принципиальных недостатков. Таким образом, нормативный комплекс ФЗ и НРК –еще более расходится с европейским подходом, что не может не настораживать ввиду недоброй памяти пресловутых наркомпросов 20-х и 30-х годов XX века, изуродовавших население и систему образования.

Сегодня в РФ актуальными остаются как аспекты подготовки высокопрофессиональных рабочих и служащих технического звена, так и специалистов с высшим и дополнительным образованием. В этом свете первоочередное значение приобретают базовое образование, рост квалификации и многолетний профильный отраслевой или смежный опыт. В табл. 1 и 2 представлено перспективное видение сопоставимости квалификационных уровней систем образования РФ и EU на ближайший временной период. Анализируя всю совокупность материалов, **представляется предпочтительным применение исключительно Европейских рамок квалификации**, где четко описаны уровни решаемых задач и, следовательно, личных компетенций трудовой единицы, что особенно важно для современных высокотехнологичных предприятия, к которым относятся и предприятия индустрии ингредиентов. Именно такой подход преимущественно актуален в свете формирования компетентных подходов к вопросам технического регулирования отрасли и тем более в условиях вхождения в ВТО.

Вслед публикации серии статей [5–7], поднимающих проблематику подготовки кадров, – хотелось бы продолжить обсуждение этого насущного вопроса. В рамках формирования концепции новой индустриальной политики перерабатывающей промышленности основной приоритет отводится высокотехнологичным секторам: химической, биотехнологической и фармацевтической промышленности, индустрии сырья и ингредиентов, пищевым производствам и инновационным сельхозтехнологиям. Соответственно в целях сохранения положительной динамики и повышения конкурентоспособности закономерен вопрос об эффективности функционирования предприятий и кадровом обеспечении деятельности. Клиентоориентированность и трансформация методологических основ современного производственного дела выводят на первый план не только производственных специалистов – технологов (исполнителей), но и специалистов сектора R&D (инноваторов-реализаторов). Последние как раз являются основным двигателем прогресса и успеха высокотехнологичных кластеров экономики. Именно группа R&D – команда специалистов и технологов высшей квалификации – обеспечивает высокой уровень конкурентоспособности продукции, способствует появлению перспективных разработок, а также формирует базу для экономического развития компаний.

Поскольку мы ведем речь о лидерстве отрасли ингредиентов в пищевой промышленности, то без надлежащего формирования кадровых команд обойтись невозможно. Более того, это должны быть максимально квалифицированные кадры, нежели просто специалисты пищевой индустрии [8]. Безусловно, качество подготовки выпускников вузов упало, это касается всех направлений образовательных программ без исключения: технологических, политехнических, экономико-гуманитарных. Есть сильные вузы, есть слабые – пространство неоднородно, и это существенная проблема не только отрасли, но и экономики нашей страны в целом. Наблюдаемое перепроизводство кадров в области экономики, юриспруденции, медицины и педагогики, ряда других гуманитарных направлений приняло катастрофический характер при их исторической незрелости и отсталости от мирового уровня подготовки. Хотя расширение экономического знания – вещь, однозначно, полезная, тем не менее, перепроизводство слабых гуманитарных работников обрушивает ценность образования и приводит к негативным явлениям на рынке труда. Мы регулярно сталкиваемся с одной и той же проблемой – тотальной неоднородностью экономического пространства, отсутствием внятного соотношения «спрос – квалификация – доходы». Отсутствует некоторый социальный ранжир, называемый ранее в России Табелем о рангах. Вопрос в данном случае не в классном чине, звании, степени или соответствующем уровне доходов, а в равномерности развития всех направлений профессиональной деятельности в обществе (вне близости или удаленности от власти, денег, авторитетов). Немаловажно признание реального интеллектуального и трудового вклада специалиста, уважение к опыту и труду. Сегодня в стране существует иная социальная за-

кономерность, взращенная большевизмом: игнорирование компетентного профессионального мнения, неуважение к специалистам, пренебрежение к труду вообще, вплоть до неуважения отдельных лиц к своей собственной деятельности и профессии, неуважение к сотруднику, да и вообще к встречному человеку. Это симптомы комплекса проблем очень больных общества и экономики, что порождено предшествующим политическим режимом. Даже на страницах ведущих изданий уже открыто и без намеков говорится о некомпетентности, инертности, низких квалификационных и профессионально-личностных качествах большинства руководителей формации советского и постсоветского периодов [9].

Отмечаемый кадровый голод, несостоятельность в работе с персоналом, неумение формировать команду и осуществлять даже банальный целевой квалификационный отбор при комплектовании штата – есть также плоды предшествующего ложного целенаправленного искажения критериев отбора и ранжира сотрудников. По мнению ведущих социологов и экономистов, дефицит кадров – это не что иное, как еще один острый симптом закрытости, недоразвитости и слабости экономики, сверхзарегулированности, отсутствия конкуренции и мотивации к созиданию. Реальные последствия видны: неэффективность предприятий, низкая производительность труда, медлительность в принятии решений, совокупная утрата конкурентных преимуществ, и как следствие – разорение бизнесов, деградация промышленности, экономики и страны. Разумеется, есть исключения – это лидеры отрасли, новаторы и просто смелые предприниматели, умело ведущие свое дело. Это образцы надлежащей работы и эффективной личной или корпоративной мотивации. Отдадим им должное признание, но в общем контексте результативной хозяйственной деятельности любых структур необходимо следование профессиональным методическим рекомендациям, основанным на знаниях, опыте, компетенциях. Ведь в конечном итоге результативность обеспечивается не декларативными знаниями, а профессиональными компетенциями – т. е. процедурными умениями, пониманием ситуации и выбранными для конкретных условий решениями.

Прикладная наука должна вернуться не только в институты и университеты, но и в исследовательские центры компаний. Невозможно априорное разделение единого целого: теории и практики, технологии и экономики, эксплуатационного инжиниринга и современных гуманитарных знаний о социуме и продуктовых рынках. Надуманное ранее деление привело к разрыву связей и оторванности систем образования и научной деятельности отдельных отраслей, оторванности секторов экономики друг от друга, оторванности от реального понимания ситуации и следования за развитием внешней мировой среды. На глазах происходят укрупнения, деления и объединения учебных заведений. Увы – но лишь считанные единицы смогли стать профильными Университетами в правильном понимании этого термина, другие – как были коммерческими, реальными или техническими училищами в период Императорской России – так ими и остались даже век спустя. Здесь опять уместно вспомнить о той же квалификационной отраслевой градации высших школ и университетов, а также специализированном наборе уровней выпускаемых квалификаций, принятых в Германии и других странах EU. Университет, в традиционной Европейской категории – есть тот источник и двигатель прогресса, который способен изменить ситуацию, способствовать самоорганизации образовательных, научно-технических и общественных институтов, способствовать росту потерянного в стране профессионализма.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Сапрыкин, Д.Л.* История инженерного образования в России, Европе и США: развитие институтов и количественные оценки / Д.Л. Сапрыкин // Вопросы истории естествознания и техники. – 2012. – № 4. – С. 51 – 90.

2. *Зеленский, В.Е.* Процессный инжиниринг – основополагающий инструмент функционирования и модернизации пищевой и смежных технологий / В.Е. Зеленский // Пищевая промышленность. – 2012. – № 10. – С. 8–12.

3. *Лукичев, Г.А.* В поисках эффективного взаимодействия высшего образования и работодателей / Г. А. Лукичев // Экономика образования. – 2005. – № 4. – С. 5–21.

4. *Единый* квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих (зарегистрирован в Министерстве Юстиции РФ 28 мая 2012 г., № 24339).

5. *Кантере, В.М.* Модернизация системы высшего образования в России и подготовка кадров для пищевой промышленности / В.М. Кантере, В.А. Матисон, С. Игнар // Пищевая промышленность. – 2012. – № 12. – С. 38–40.

6. *Кантере, В.М.* Система подготовки кадров высшей квалификации для пищевой отрасли на основе рамок квалификаций / В.М. Кантере, В.А. Матисон // Пищевая промышленность. – 2013. – № 1. – С. 26–30.

7. *Кантере, В.М.* Системное обеспечение качества образования при подготовке кадров для пищевой промышленности / В.М. Кантере, В.А. Матисон, С. Игнар // Пищевая промышленность. – 2013. – № 2. – С. 42–46.

8. *Зеленский, В.Е.* Кадровое обеспечение производств пищевых добавок, ингредиентов и концентратов / В.Е. Зеленский, Л.Д. Титова // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. – 2013. – № 1. – С. 57–62.

9. *Рокотянская, В.В.* Императивы формирования модели взаимодействия образования и промышленного производства / В.В. Рокотянская // Пищевая промышленность. – 2013. – № 2. – С. 48–50.

Роль сенсорного анализа в управлении качеством мясной продукции

А.А. Семенова, д-р техн. наук,
Т.Г. Кузнецова, д-р вет. наук,
И.Г. Анисимова, канд. техн. наук
ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова

В успешной деятельности предприятий пищевой отрасли в рыночной экономике огромное значение имеет организация действенной системы обеспечения безопасности и качества выпускаемой продукции.

Поскольку сенсорные характеристики играют ключевую роль в формировании качества продукта, сенсорный анализ в реализации программы контроля качества выпускаемой продукции должен твердо занять свое место в ряду приоритетных задач подразделений предприятий, ответственных за управление, обеспечение качества и менеджмент.

Интеграция сенсорного анализа в программу контроля качества затрагивает основные аспекты разработки новых видов продуктов, увеличения масштабов производства, входного контроля сырья, ингредиентов и вспомогательных материалов, совершенствования рецептур и технологических приемов производства продуктов. Сенсорная оценка – важнейший элемент маркетинговых исследований, позволяет прогнозировать покупательский спрос. Профессиональное использование сенсорных методов оценки вкусовых достоинств вновь разрабатываемых продуктов позволяет существенно снизить затраты на маркетинговые исследования и избежать возможных ошибок при создании конкурентоспособной продукции.

В настоящее время сенсорным методам анализа в производственной практике предприятий мясной промышленности не уделяется должного внимания. Органолептические методы оценки качества продукции используются преимущественно для ежедневного контроля вырабатываемой продукции, реже с целью маркетинговых исследований или выборочно при входном контроле мясного и вспомогательного сырья в условиях производственных лабораторий. Длительное время широкое применение сенсорного анализа в практике работы мясоперерабатывающих предприятий в России сдерживалось отсутствием необходимой нормативной базы, методологических подходов к отбору и подготовке дегустаторов, отсутствием знаний методологии сенсорного анализа мясного сырья и готовой продукции, а также системы переподготовки кадров для сенсорного анализа на предприятиях мясной отрасли.

И в настоящее время, зачастую, органолептический анализ считается субъективным методом оценки качества продукции, поскольку зависит от психофизического состояния дегустаторов, их опыта, владения методами сенсорного анализа, уровня подготовки, сенсорных способностей, условий проведения дегустаций и т. д.

Проведение тестирования сенсорных способностей сотрудников предприятия

Однако в последнее десятилетие за рубежом и в России проведены фундаментальные научные исследования в области сенсорного анализа, направленные в первую очередь на стандартизацию факторов, оказывающих влияние на объективность проводимых исследований. Это в первую очередь касается методов отбора и подготовки дегустаторов, условий проведения органолептического анализа, методологии органолептической оценки сырья и выпускаемой продукции.

Один из базовых принципов современных подходов к обеспечению качества, в том числе и управления качеством, – решение вопроса о повышении (квалификации кадров всех уровней) уровня подготовки специалистов мясной отрасли, в том числе и дегустаторов. Практически же институт дегустаторов в отраслях пищевой промышленности организован на недостаточном уровне, лишь на отдельных предприятиях имеются отобранные по сенсорным способностям и обученные специалисты.

В настоящее время во ВНИИ мясной промышленности им. В.М Горбатова создан «Центр сенсорного анализа пищевых продуктов». Центр спроектирован с учетом требований национального и международных стандартов, содержит необходимый набор помещений и оснащен оборудованием для проведения сенсорного анализа пищевой продукции. В Центре предусмотрена возможность проведения испытаний как индивидуально исследователями в испытательных кабинках, так и группами испытателей. При строительстве лаборатории учтены требования к условиям для проведения испытаний, т.е. температуре, влажности, звукоизоляции, отделке и освещению помещений, что позволило

создать комфортные условия для работы испытателей и достичь максимального снижения влияния на результаты исследований психологических факторов и физического состояния дегустаторов. На базе «Центра сенсорного анализа» проводятся международные профессиональные смотры-конкурсы мясной продукции, выпускаемой предприятиями России, Республики Беларусь, Казахстана, Литвы в рамках ежегодных проходящих в Москве выставок продуктов питания и сырья для их производства. Сотрудники «Центра сенсорного анализа» принимают активное участие в международных программах по оценке качества мясного сырья и готовой продукции.

На базе Учебного центра проводятся семинары по повышению квалификации работников мясной отрасли в соответствии с программой подготовки дегустаторов для органолептической оценки качества мясного сырья и готовой продукции. Программа семинара рассчитана на широкий круг специалистов независимо от базового образования и рекомендуется сотрудникам отделов маркетинга, отделов качества и технологических служб.

Отбор и подготовка дегустаторов проводятся на базе стандартов ГОСТ Р ИСО 3972–2005, 5496–2005 и разработанных в институте методических рекомендаций, адаптированных к задачам мясной отрасли. Программа включает отбор и формирование групп испытателей (дегустаторов), их ознакомление с методологией органолептического анализа и обучение современным аналитическим методам органолептической оценки продукции (различительные, описательные и методы с использование шкал и категорий), в том числе профильному, «методу треугольника», «А не А», парного сравнения и другим, позволяющим достоверно определять различия и устанавливать предпочтения между двумя образцами, контролировать качество продукции в процессе технологического цикла, выбирать поставщика, разрабатывать новую и оптимизировать по сенсорным характеристикам существующую продукцию, проводить маркетинговые исследования и оценку конкурентоспособности продукции на рынке. Применение современных методов сенсорного анализа позволяет перевести органолептическую оценку качества продукции из категории

Проведение обучения сотрудников мясоперерабатывающего предприятия методам сенсорного анализа

качественной в количественную, использующую математическую статистику, численное моделирование и прогнозирование, что позволяет по точности и воспроизводимости результатов приблизить ее к результатам других аналитических методов.

Для того чтобы проводить сенсорную оценку продукции с использованием этих методов испытатели должны быть отобраны по своим сенсорным способностям и обучены данным методам, в этом случае капиталовложения в обучение дегустаторов окупятся за счет эффективности контроля качества выпускаемой продукции и ее востребованности на рынке. Как показала практическая работа по отбору дегустаторов на предприятиях, необходимыми сенсорными характеристиками обладает менее половины претендентов, желающих принимать участие в выполнении сенсорных работ. К претендентам в дегустаторы предъявляются определенные требования по состоянию здоровья, пищевым пристрастиям, личным характеристикам, способности к коммуникации, отсутствию вредных привычек. Большое значение в работе дегустатора имеет развитие сенсорной памяти. Формирование дегустационных комиссий на предприятии осуществляется с учетом сенсорных способностей испытателей – зрительной, обонятельной, вкусовой чувствительности. Проведение дегустаций группой неподготовленных дегустаторов приводит к широкой вариабельности получаемых результатов и резко снижает эффективность проводимой работы.

В существующих экономических условиях немаловажное значение имеют знание и эффективность использования потребительских методов оценки продукции, позволяющих определять предпочтения потребителя и его реакции на продукцию (желательность произведенной продукции) и понять, какие сенсорные характеристики продукта для них приоритетны. Полученные данные позволяют оптимизировать органолептические свойства продукта в соответствии с требованиями потребителей, разрабатывать новые виды продукции и гарантировать ее успех на рынке с учетом региональных предпочтений, пола, возраста потребителей, цены товара. Для успешной интерпретации и внедрения результатов исследования и получения скорейшего эффекта от их внедрения необходима скоординированная работа маркетологов, сенсорных специалистов и технологов как единой команды.

Наиболее эффективным методом формирования дегустационной комиссии, как показала практика проведения таких работ, является отбор, обучение специалистов непосредственно на предприятии, что позволяет минимально отвлекать работников предприятия от выполнения их непосредственных обязанностей.

Сформированная дегустационная комиссия должна проходить периодический мониторинг, чтобы поддерживать приемлемый уровень достоверности и воспроизводимости своих результатов.

Таким образом, научно обоснованное использование сенсорного анализа на предприятиях мясной отрасли позволит реализовать его в программе контроля качества продукции, получить информацию о развитии продукта и возможностях оптимизации его сенсорных характеристик, определить требования потребителей и оценить конкурентоспособность продукта на рынке, что поможет избежать неоправданных затрат на рекламу и гарантировать его успех в условиях жесткой конкурентной борьбы.

О безопасности использования глутамата натрия в пищевых продуктах

О.В. Багрянцева, Г.Н. Шатров
ФГБУ «НИИ питания» РАМН

В последнее время в обществе усилились разговоры о неблагоприятном влиянии глутамата натрия на организм человека. Процесс зашел настолько далеко, что рядом политиков был разработан проект Федерального закона «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». В тексте пояснительной записки к законопроекту № 315432-6, внесенному 15 июля 2013 г. на рассмотрение в Государственную думу РФ, говорится, что использование глутамата натрия приводит к быстрому привыканию и развитию «синдрома китайского ресторана». Кроме того, в пояснительной записке говорится о возможной связи потребления глутамата натрия с увеличением рисков заболевания глаукомой, болезнью Альцгеймера и др. На этом основании законопроект предусматривает нанесение на пищевые продукты крупных надписей (30 % площади лицевой стороны), предупреждающих о наличии глутамата натрия, по аналогии с надписями на табачной продукции.

Однако, на наш взгляд, следует разобраться в правильности представленной информации до введения в действие настоящего законопроекта.

Глутаминовая кислота – одна из аминокислот, входящая в состав белков всех растительных и животных организмов, она является обычным компонентом пищевых продуктов, а также тканей и органов человека. Содержание глутаминовой кислоты в различных тканях и органах организма человека в среднем составляет (мг): мышечная ткань – 6000; мозг – 2250; почки – 680; печень – 670; плазма крови – 40. Общее содержание глутаминовой кислоты в организме 9640 мг [1, 2].

Содержание глутаминовой кислоты в различных пищевых продуктах приведено в табл. 1.

Белки женского молока содержат около 20 % свободной глутаминовой кислоты (примерно 300 мг/л). Дневное потребление глутаминовой кислоты с материнским молоком для детей до 1 года жизни составляет около 36 мг/кг массы тела (эквивалент 46 мг/кг массы тела глутамата натрия).

Уровень потребления глутамата натрия в составе диеты в различных странах в среднем на одного потребителя (г/человека в сутки): Тайвань – 3; Корея – 2,3; Япония – 1,6; Италия – 0,4; США – 0,35. Таким образом, по-видимому, в результате сложившегося менталитета, потребление глутамата натрия населением Азии намного выше, чем в других странах [2].

Вкус и запах глутаминовой кислоты оказывает влияние на секрецию желудочного сока, панкреатической железы (инсулина, глюкагона, гормона альфа-клеток островков Лангерганса поджелудочной железы). Данный вкус называется «умами» (вкус белковых веществ, «пятый вкус»).

Производимая в качестве пищевой добавки глутаминовая кислота (Е620) – полный аналог альфа-глутаминовой кислоты, вырабатываемой в организме человека. Всасывание и переваривание глутаминовой кислоты, используемой в качестве пищевой добавки, происходит при помощи тех же физиологических и биохимических механизмов, что и в случае, если данная аминокислота входит в состав тканей животных и растительных организмов. Кроме того, в качестве пищевых добавок во всем мире в настоящее время используются соли глу-

Таблица 1

Содержание глутаминовой кислоты в пищевых продуктах

Продукт	Связанный глутамат,мг/100 г	Свободный глутамат,мг/100 г
Молоко коровье	819	2
Яйца птицы	1583	23
Мясо цыпленка	3309	44
Говядина	2846	33
Свинина	2325	23
Рыба (треска)	2101	9
Зеленый горошек	5583	200
Кукуруза	1765	130
Свекла	256	30
Морковь	218	33
Лук	208	18
Томаты	238	140

таминовой кислоты – глутамат натрия 1-замещенный (Е621) и глутамат калия 1-замещенный (Е622), которые диссоциируются в организме с образованием глутаминовой кислоты и солей натрия или калия [1, 2].

Существует международная система оценки безопасности пищевых добавок. Оценка проводится Объединенным комитетом экспертов ВОЗ/ФАО по пищевым добавкам (Комитетом). К работе Комитета привлекаются ведущие специалисты из разных стран, в том числе и из России. «Положительные решения» по использованию новых видов пищевых добавок принимаются на основании тщательного анализа всех имеющихся в распоряжении экспертов результатов научных исследований, в том числе оцениваются их канцерогенность, мутагенность, эмбриотоксичность, терратогенность, аллергенность [3]. Кроме того, при оценке возможности использования модификаторов вкуса и аромата в пищевой промышленности проводятся дополнительные тесты по их влиянию на вкусовые рецепторы человека [3, 4].

Исследования токсичности глутамата натрия в острых и хронических экспериментах проводились последовательно начиная с 1970 г. В 1973 г. была установлена допустимая суточная доза (ДСД) – до 120 мг (в пересчете на глутаминовую кислоту) на 1 кг массы тела человека, т. е. ежедневное потребление человеком (усредненной массы в 60 кг) 7,2 г глутаминовой кислоты считалось безопасным. В 1987 г. после дополнительных исследований ДСД была пересмотрена и, согласно токсикологическим отчетам Объединенного комитета экспертов ФАО/ВОЗ, был установлен норматив – «допустимая суточная доза – не устанавливается». Такой норматив принимается для веществ с низкой токсичностью, и потребление которых с пищей значительно выше, чем использование в качестве пищевой добавки. Согласно этому нормативу, регламентация содержания глутамата натрия в пищевых продуктах может устанавливаться по принципу использования в количествах, необходимых для достижения технологического эффекта [2].

Калиевая и натриевая соли глутамата не оказывали мутагенного эффекта при проведении теста Эймса с использованием Salmonella typhymurium G46. Отсутствие мутагенного эффекта было также подтверждено в экспериментах, проведенных на крысах, которые получали глутамат натрия перорально в дозах до 5,7 г/кг массы тела в течение 14 дней [2].

Исследования, проведенные на крысах, показали, что при пероральном введении глутамата натрия в дозе 8 г/кг массы тела на 19-й день беременности уровень глутаминовой кислоты в плазме крови увеличился до 100–1650 мкг/мл. Однако при этом никакого значительного повышения содержания глутаминовой кислоты в плазме крови плодов отмечено не было. Эти и другие аналогичные данные свидетельствуют о наличии плацентарного барьера, препятствующего поступлению глутаминовой кислоты в плод. Пероральное введение глутамата в больших дозах не увеличивало содержание глутаминовой кислоты в молоке крыс и обезьян. Отмечено, что содержание глутаминовой кислоты в мозге

ЕСТЬ МНЕНИЕ

Относительно введения дополнительных требований к маркировке пищевой продукции, содержащей глутамат натрия

В Госдуму внесен законопроект, разработанный с целью защиты прав потребителей и доведения до их сведения более полной информации о находящихся в продаже продукции (изменения в статью 9 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»). В проекте изменения в закон предусмотрено установление дополнительных требований к маркировке пищевой продукции, содержащей глутамат натрия, и включением в маркировку предупредительных надписей. Впоследствии, при согласовании с государствами-членами Таможенного союза, депутаты предлагают запретить использование этой пищевой добавки.

Дополнительное информирование граждан о наличии в составе пищевых продуктов глутамата натрия (Е621) вызывает сомнения, так как применение не только глутамата натрия, но и других разрешенных для применения усилителей вкуса, а именно глутаминовой кислоты (Е620), глутамата аммония (Е624), глутамата калия (Е622), глутамата кальция (Е623), глутамата магния (Е625), строго нормируется, а информация о наличии перечисленных добавок в обязательном порядке выносится на этикетку, лист-вкладыш или упаковку.

Принятие закона создаст противоречие с законодательством Таможенного Союза. Авторы пояснительной записки заявляют, что считают целесообразным ввести запрет использования глутамата натрия на территории Российской Федерации, но для этого необходимо согласование со странами Таможенного союза. Однако они забывают, что требования к маркировке пищевого продукта также относятся к сфере законодательства Таможенного союза и противоречат вступившему в силу техническому регламенту Таможенного союза «О маркировке пищевой продукции»

Следует не забывать, что Россия является членом ВТО. В соответствии с европейским и международным (стандарты Кодекс Алиментариус и стандарты Европейского Совета и Парламента) законодательством глутамат натрия допускается к использованию в производстве пищевых продуктов. Поэтому для законодательного запрещения использования глутамата натрия необходимо представить научно обоснованные данные вредного воздействия глутамата натрия на организм человека.По информации Института питания РАМН такие сведения отсутствуют

Предположим, что в России глутамат натрия запретят. Это ограничит и ввоз продуктов из Европы. Но после вступления в ВТО мы юридически не имеем право запрещать продукты из других стран без веских оснований для этого. А в ВТО очень строгий подход – если нет научно обоснованных данных о вреде продукта, тогда накладываются значительные штрафы на страну. А по существу таких данных по глутамату нет.

Принятие закона может привести к сокрытию применения глутамата натрия в производстве пищевой продукции и введению потребителей в заблуждение.

Мнение специалистов и представителей бизнеса отрасли пищевых ингредиентов

мышей, крыс, морских свинок и кроликов намного выше, чем в крови. Однако содержание глутаминовой кислоты в тканях мозга повышается незначительным образом только при превышении концентрации в крови в 20 раз, что свидетельствует о наличии гемоэнцефалического барьера [1, 2, 5–7].

Несмотря на то, что Комитет сделал заключение о том, что метаболизм глутамата у детей в возрасте до 12 нед аналогичен метаболизму взрослых людей, в составе пищевых продуктов, предназначенных для детей этой возрастной категории, он должен быть использован с большой осторожностью [2].

В связи с тем, что глутаминовая кислота и ее соли являются природными нейромедиаторами, были проведены многочисленные исследования нейротоксичности этих веществ [1, 2, 6–8].

В соответствии с данными Комитета, внутримышечное введение глутаминовой кислоты мышам в дозе 150 мг/мл вызывало у животных конвульсии, нарушения в поведении. Введение 2 % глутамата натрия в артериальную кровь приводило к эпилептическим проявлениям и клоническим судорогам [2]. Кроме того, внутримышечное введение однозамещенного глутамата натрия растущим мышам и крысам в дозе 3,2 г/кг массы тела вызывало нарушения в сетчатке глаза. Изменения в сетчатке глаза были необратимыми после 10–11 дней введения препарата. При этом влияние глутаминовой кислоты на сетчатку глаз, мозг и уровень его концентрации в крови было более выраженным у более молодых животных, чем у взрослых особей. Никаких изменений в сетчатке глаза не было отмечено при введении глутамата натрия в дозе 0,25 г/кг во всех наблюдаемых группах животных [2].

Пероральное (в дозе, превышающей 30 мг/кг массы тела) или парентеральное введение глутаминовой кислоты человеку приводит к повышению ее уровня в крови и появлению ощущения тошноты [2]. Кроме того, отмечено, что потребление глутамата натрия в дозах, намного превышающих рекомендуемые уровни, может привести к онемению мышц вокруг рта, покалыванию, покраснению лица, головокружению, ощущению тошноты [9].

Многочисленные исследования, проведенные на животных, а также наблюдения за людьми свидетельствуют о том, что потребление глутамата натрия в высоких дозах, намного превышающих его максимально допустимый уровень содержания в пищевых продуктах, может привести к ожирению [2, 10, 11]. Однако данные, приведенные в этих исследованиях, не являются однозначными и, по мнению самих исследователей, влияние глутамата натрия на увеличение случаев ожирения требует дальнейших обоснований. По мнению некоторых исследователей глутамат натрия в больших дозах вызывает увеличение содержания холестерина в крови. Однако этот факт может быть объяснен избыточным потреблением пищевых продуктов у наблюдаемых пациентов [11]. Глутамат натрия не вызывал появление бронхоспазмов у астматиков [2, 10].

Глутамат натрия широко используется при лечении ряда патологий нервной системы [12].

Таким образом, было показано, что глутаминовая кислота и ее натриевая и калиевая соли вызывают ряд негативных явлений только в случае их поступления в организм в высоких дозах. Однако в соответствии с установленным законодательством количество вносимой пищевой добавки в пищевой продукт не должно превышать доз, необходимых для достижения технологического эффекта [13]. Такой эффект достигается при внесении в пищевой продукт достаточно низких концентраций глутаминовой кислоты и ее солей. Поэтому Комитетом Кодекс Алиментариус максимально допустимый уровень глутаминовой кислоты и ее солей в пищевых продуктах не был установлен [14]. В отношении этих пищевых добавок приводится только перечень категорий пищевых продуктов, в которых они могут быть использованы в соответствии с технической документацией [15] .

Тем не менее, в Российской Федерации и Европейском союзе [13,16,17] в пищевой промышленности разрешается использовать глутаминовую кислоту Е620 и ее соли (глутамат натрия 1-замещенный Е621, глутамат калия 1-замещенный Е622, глутамат кальция Е623, глутамат аммония 1-замещенный Е624, глутамат магния Е625) в количестве 10 г/кг пищевого продукта (по отдельности или в комбинации в пересчете на глутаминовую кислоту), за исключением приправ и пряностей, в которых использование данных пищевых добавок не регламентируется.

В необработанных пищевых продуктах и пищевых продуктах для детей до трехлетнего возраста использование этих пищевых добавок запрещено.

Таким образом, глутаминовая кислота и ее соли, применяемые в качестве пищевых добавок в рекомендуемых дозировках, не представляют опасности для здоровья человека.

ЛИТЕРАТУРА

1. *L-glutamic* acid and its ammonium,calcium, monosodium and potassium salts //Seventeenth Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, Wld Hlth Org. techn. Rep. Ser. – 1974. – № 539; FAO Nutrition Meetings Report Series. – 1974. – № 53.

2. *L-glutamic* acid Toxicological evaluation of certain food additives and naturally occurring toxicants.and its ammonium,calcium, monosodium and potassium salts//638_ Glutamic acid and its salts (Toxicological evaluation of certain food additives and naturally occurring toxicants. WHO Food Additives Series 22). – 1999. – 54 p.

3. *Принципы* оценки безопасности пищевых добавок и контаминантов в продуктах питания. – Женева: ВОЗ. – 135 с.

4. *Yuko, M.* Taste perception of monosodium glutamate and inosine

monophosphate by129P3/J and C57BL/6ByJ mice / M.Yuko, K. Gary // Physiol Behav. – 2009. – October. – Vol. 19. – № 98(4). – P. 481–488.

5. *Mohanna* Interactive effects of neonatal exposure to monosodium glutamate and aspartame on glucose homeostasis / S. Kate [et al.] // Collison et al. Nutrition & Metabolism. – 2012. № 9. – P. 58.

6. *Brain* slices from glutaminase-deficient mice metabolize less glutamine: a cellular metabolomic study with carbon 13 NMR / E.H. Maha [et al.] // J. of Cerebral Blood Flow & Metabolism. – 2012. – № 32. – P. 816–824.

7. *Monosodium* glutamate neonatal treatment induces cardiovascular autonomic function changes in rodents / S.P. Konrad [et al.]. Clinics. – 2012. – № –67(10). – P. 1209–1214.

8. *Pittenger, C.* Glutamatr abnormalities in obsessive compulsive disorder: neurobiology, pathophysiology, pathophysiology, and treatment / C. Pittenger, M. Bloch, W. Kyle // Pharmacol Ther. – 2011. – December. – № 132(3). – P. 314–332.

9. *Consumption* of monosodium glutamate in relation to incidence of overweight in Chinese adults: China Health and Nutrition Survey (CHNS) / K. He [et al.] // Am. J. Clin Nutr. – 2011. – № 93. – P. 1328–1336.

10. *Foodborne* disease outbreaks: Guidelines for investigation and Control// World Health Organization. – 2008. – 162 p.

11. *An* assessment of the state of the science of endocrine disruptors prepared by a group of experts for the United Nations Environment Programme and World Health Organization. / Edited by A. Bergman, J. Heindel, S. Jobling, K. Kidd and R. T. Zoeller // State of the Science of Endocrine Disrupting Chemicals. – 2012. – 289 p.

12. The neuropeptide Yyagouti gene-related protein (AGRP) brain circuitry in normal, anorectic, and monosodium glutamate-treated mice (arcuate nucleusycoexistenceyfeeding ymelanocortinyparabrachial nucleus) / C. Broberger [et al.] // Proc. Natl. Acad. Sci. USA. – 1998. December. – Vol. 95. – P. 15043–15048.

13. *Технический* регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012.

14. *Joint* FAO/WHO expert committee on food additives. Sixty-third meeting Geneva. – 2004. – 8–17 June. – Summary and conclusions// WHO, JECFA/63/SC, 18 P.

15. *Codex* General Standart for food additives. Codex stan. 192,1995.

16. *Europen* Parlament and council directive No 95/2/EC of 20 February 1995 on food additives other than colours and sweeteners.

17. *Commission* regulation (EU) No 1129/2011 of 11 November 2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council by establishing a Union list of food additives.

К вопросу технического регулирования в сфере пищевых ингредиентов

А.В. Изотова, инженер
ВНИИ пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Россельхозакадемии

Современные условия жизни выдвигают новые требования к продукции пищевой промышленности – созданию пищевых продуктов со сбалансированным составом, пониженным содержанием сахара и жира, низкокалорийных, функционального действия, а также продуктов быстрого приготовления и длительного срока хранения.

Решению возникающих технологических задач и повышению потребительских свойств продуктов во многом способствует применение пищевых добавок, ароматизаторов и других ингредиентов, арсенал которых достаточно велик.

С целью защиты здоровья потребителей разработан и введен в действие технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», устанавливающий обязательные для применения и исполнения требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам и их содержанию в пищевой продукции, обеспечения свободного перемещения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, выпускаемых для обращения на единой территории Таможенного союза.

Вместе с тем, доказательную базу технического регламента необходимо дополнять стандартами. Особое значение имеют стандарты на термины и определения, так как должна быть единая терминология как в пределах рынка Таможенного союза, так и на внешних рынках, куда может попасть продукция российских производителей.

ВНИИ пищевых ароматизаторов, кислот и красителей (ГНУ ВНИИПАКК Россельхозакадемии), на базе которого функционирует ТК 154 Росстандарта, выпустил семь стандартов на термины и определения: ГОСТ Р 52499–2005 «Добавки пищевые. Термины и определения»; ГОСТ Р 52481–2010 «Красители пищевые. Термины и определения» (взамен ГОСТ Р 52481–2005); ГОСТ Р 52464–2005 «Добавки вкусоароматические и пищевые ароматизаторы. Термины и определения»; ГОСТ Р 53045–2008 «Кислоты и регуляторы кислотности. Термины

ЕСТЬ МНЕНИЕ

Относительно статьи «К вопросу технического регулирования в сфере пищевой промышленности»

Целью разработки технического регламента Таможенного союза 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» является не только защита жизни и здоровья человека, но и предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей).

Для предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей), в техническом регламенте приведен исчерпывающий перечень терминов и определений. Поэтому введение новых терминов, не предусмотренных данным регламентом, не может рассматриваться как «доказательная база», а только как введение в заблуждение потребителей (приобретателей).

Так, ГОСТ Р 52464-2005 (изм.1) включает не предусмотренный регламентом термин «вкусоароматическая добавка», ГОСТ Р 52481-2010 – термины«натуральный пищевой краситель» и термины, включающие понятие «натуральный краситель», «неорганический пищевой краситель», «синтетический пищевой краситель», «пищевой пигмент», «азокраситель», «ксантеновый краситель» и др. Указанные стандарты следует привести в соответствие с техническим регламентом.

Что касается терминологических статей по конкретным наименованиям пищевых добавок, то, по-видимому, их роль в качестве доказательной базы соответствия техническому регламенту невелика, так как приводимая информация весьма ограничена, а по способу получения в большинстве случаев избыточна.

Основным и исчерпывающим критерием соответствия регламенту является соответствие пищевой добавки установленным требованиям идентичности и чистоты, определенным по стандартизированным методикам анализа. И здесь нельзя переоценить важность стандартов типа общих технических условий на отдельные наименования (или группы) пищевых добавок, разрабатываемых институтом.

Мнение специалистов и представителей бизнеса отрасли пищевых ингредиентов

и определения»; ГОСТ Р 53904–2010 «Подсластители пищевых продуктов. Термины и определения»; ГОСТ Р 54380–2011 «Добавки пищевые. Усилители вкуса и аромата пищевых продуктов. Термины и определения»; ГОСТ Р 54956–2012 «Добавки пищевые. Консерванты пищевых продуктов. Термины и определения».

В настоящее время готовится к утверждению ГОСТ Р «Добавки пищевые. Антиокислители пищевых продуктов. Термины и определения», окончательная редакция ГОСТ «Добавки пищевые. Эмульгаторы пищевых продуктов. Термины и определения» и первые редакции ГОСТ «Добавки пищевые. Лецитины. Термины и определения», а также ГОСТ «Добавки пищевые. Глазирователи пищевых продуктов. Термины и определения».

Каждый стандарт состоит из двух разделов: «Область применения» и «Термины и определения».

В разделе 1 «Область применения» дана область распространения и применения стандарта. В разделе 2 «Термины и определения» два подраздела. В подразделе «Общее понятие» дан термин и определение класса пищевой добавки. В подразделе «Термины и определения» представлены терминологические статьи пищевых добавок этого класса.

В каждой статье в определении представлены: химическая природа, способ получения, основные отличительные признаки пищевой добавки – содержание основного вещества, органолептические свойства и др.

Например, 26-дигидрокверцетин (dihydroquercetin): антиокислитель пищевого продукта, получаемый из древесины лиственницы сибирской *Larix sibirica ledeb*, лиственницы Гмелина *Larix gmelini* или лиственницы даурской *Larix dahurica Turcz*, содержащий дигидрокверцетина не менее 90 %, имеющий температуру плавления от 222 до 226 °С, представляющий собой мелкокристаллический порошок от белого до желтого цвета.

Разработка стандартов ведется с учетом действующего в Российской Федерации и Таможенном союзе технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», требований стандарта ГОСТ Р ИСО 704–2010 «Терминологическая работа. Принципы и методы», международного стандарта Кодекса Алиментариуса CODEX STAN 192-1995, регламента комиссии EC COMMISSION REGULATION 2012/231/EU of 9 March 2012 laying down specifications for food additives listed in Annexes II and III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council.

Помимо этого большое внимание ТК 154 уделяет разработке стандартов общих технических условий и на методы измерения, а также проведения различного рода изменений и поправок к действующим стандартам на пищевые добавки и ароматизаторы.

Актуализация доказательной базы повысит уровень безопасности пищевых добавок, обеспечит взаимопонимание потребителей, производителей и контролирующих организаций в пределах рынка Таможенного союза и на внешних рынках, куда может попасть продукция российских производителей, обеспечит содействие соблюдению требований технических регламентов, снизит зависимость отечественных производителей от импортных поставок.

Унифицированные требования к показателям качества и безопасности пищевых пропионатсодержащих добавок

Т.М. Черпалова, Л.Н. Ковалева, В.В. Евелева
ВНИИ пищевых ароматизаторов, кислот и красителей Россельхозакадемии

В соответствии с «Программой национальной стандартизации Российской Федерации» и планом разработки стандартов на 2012–2013 гг. по ТК 154 «Пищевые добавки и ароматизаторы» институтом разработаны проекты новых стандартов на пропионовую кислоту и ее производные – пищевые пропионаты натрия, кальция и калия.

Цель разработки данных проектов стандартов – установление унифицированных требований к показателям качества и безопасности пищевых пропионатсодержащих добавок, единых методов идентификации и испытаний, гармонизированных с европейскими и международными требованиями на пищевые добавки Е280, Е281, Е282 и Е283.

Пищевые добавки пропионовая кислота и ее соли – пропионаты натрия, кальция и калия – разрешены и достаточно широко используются в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» в качестве консерванта, препятствующего росту плесени, при производстве хлеба (пшеничного и ржаного) нарезанного расфасованного для длительного хранения, расфасованных хлеба со сниженной энергетической ценностью, сдобной выпечки и мучных кондитерских изделий и расфасованных хлеба (пшеничного) для длительного хранения, кулича пасхального и рождественского, а также сыра и заменителей сыра для поверхностной обработки (согласно ТД). Пропионовая кислота Е280 применяется также для защиты от плесени при хранении молочной сыворотки и зерна и для получения пищевых добавок Е281, Е282 и Е283. ДСП не ограничена, поскольку в природе пропионовая кислота образуется как продукт метаболизма бактерий рода Propionibacterium, встречающихся в организме человека и жвачных животных, при брожении углеводов.

В России стандартов на пищевые добавки Е280, Е281, Е282 и Е283 нет. Имеются технические условия ТУ 6-09-08-1052-93 на пропионовую кислоту, вырабатываемую отечественными производителями как химреактив, которые не могут содействовать соблюдению требований ТР ТС 029/2012.

В разработанном проекте межгосударственного стандарта на пропионовую кислоту Е280 дается характеристика пищевой добавки, в том числе требования к качеству и безопасности. Приведены органолептические показатели, характеризующие внешний вид, цвет и запах пищевой добавки Е280, ее физико-химические показатели, включающие идентификационные тесты (тест на растворимость и относительная плотность при 20 С) и показатели качества (массовая доля основного вещества, интервал температуры кипения, массовая доля нелетучего остатка, альдегидов и муравьиной кислоты). Перечень и значения показателей качества, за исключением показателя «массовая доля основного вещества и показателей безопасности (содержание токсичных элементов), соответствуют требованиям, приведенным в спецификации на пищевую добавку Propionic acid Е280, принятой JECFA FAO/WHO. Нормативы по показателям «массовая доля основного вещества» и «содержание токсичных элементов (мышьяк, свинец, ртуть)» в проекте стандарта соответствуют требованиям ТР ТС 029/2012. Наряду с приведенными характеристиками пищевой добавки Е280 в проекте стандарта изложены требования к сырью, упаковке и маркировке. В качестве основного сырья для производства пищевой пропионовой кислоты регламентирован этилен, используемый при ее получении каталитическим карбонилированием в присутствии карбонила никеля.

Вопросы упаковки и маркировки продукции в стандарте решены с учетом современных требований. В качестве упаковки, являющейся одновременно потребительской и транспортной тарой, установлены стальные бочки, полимерные канистры и бочки различной вместимости и другие виды транспортной тары из материалов, использование которых в контакте с пропионовой кислотой обеспечивает ее качество и безопасность и разрешено для контакта с данным видом продукта в соответствии с требованиями технических регламентов ТР ТС 029/2012 и ТР ТС 005/2011. Маркировка в проекте стандарта регламентирована в соответствии с требованиями технических регламентов ТР ТС 029/2012 и ТР ТС 022/2011. В проекте межгосудар-

ственного стандарта изложены также требования безопасности при работе с пищевой пропионовой кислотой с учетом того, что она не токсична, не оказывает мутагенного, канцерогенного и тератогенного действия, не обладает репродуктивной токсичностью и по степени воздействия на организм человека относится к веществам малоопасным – четвертому классу опасности. Наряду с приведенными требованиями безопасности при работе с пищевой добавкой Е280 отражены необходимые меры безопасности при обращении с пропионовой кислотой, как легковоспламеняющейся, едкой жидкостью, обладающей раздражающим действием при контакте с кожей и слизистыми оболочками.

В проекте стандарта приведены также правила приемки готовой продукции, отбора и подготовки проб для анализа, методы контроля идентификационных тестов и показателей качества и безопасности пропионовой кислоты. Разработанные методы контроля гармонизированы с рекомендациями Объединенного Комитета экспертов по пищевым добавкам ФАО/ВОЗ (JECFA FAO/WHO). Приведенные методики надежны, достаточно просты в исполнении и не требуют дорогостоящего оборудования. Использование нового стандарта на пищевую добавку пропионовая кислота Е280 обеспечит не только переход на новый уровень контроля ее качества и безопасности, но и возможность организации отечественного производства индивидуальных пищевых добавок Е281, Е282 и Е283 – пропионатов натрия, кальция и калия и комплексных пищевых добавок с их использованием, отвечающих требованиям рынка.

В разработанном проекте национального стандарта на пищевую добавку пропионат натрия Е281 определены требования к сырью и показателям качества и безопасности для пищевого пропионата натрия, приведены органолептические показатели (внешний вид и запах), даны нормативные значения физико-химических показателей и перечень идентификационных тестов на натрий- и пропионат-ионы, а также тесты на щелочную реакцию зольного остатка и на содержание железа.

В проекте национального стандарта на пищевую добавку пропионат кальция Е282, используемую индивидуально или в комбинации с пропионатами натрия или калия, приведены характеристики и значения органолептических (внешний вид и запах) и физико-химических показателей (идентификационные тесты и показатели качества). Идентификационные тесты включают тесты на кальций-ион, пропионат-ион и щелочную реакцию зольного остатка; показатели качества – массовая доля основного вещества в высушенном пропионате кальция, потерь при высушивании, pH водного раствора с массовой долей пищевого пропионата кальция 10 %; массовая доля нерастворимых в воде веществ и фторидов, тест на содержание железа. Содержание токсичного свинца в пищевом пропионате кальция нормируется ТР ТС 029/2012.

В проекте национального стандарта на пищевую добавку пропионат калия Е283 определены требования к сырью и показателям качества и безопасности. Органолептические показатели пищевого пропионата калия, идентификационные тесты на калий- и пропионат-ионы, на щелочную реакцию зольного остатка и на содержание железа, а также перечень и нормативные значения физико-химических показателей гармонизированы с требованиями Спецификации JECFA к пищевому пропионату калия. Нормативы по показателю «массовая доля основного вещества на сухой основе» и «содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, ртути) в пищевом пропионате калия соответствуют требованиям ТР ТС 029/2012.

В качестве методов контроля показателей качества пропионатов натрия, кальция и калия предложены надежные, универсальные, современные, простые в исполнении, доступные и не требующие дорогостоящего оборудования методики. Методы контроля гармонизированы с рекомендациями Объединенного Комитета экспертов по пищевым добавкам ФАО/ВОЗ.

Пищевые добавки пропионаты натрия, кальция и калия предназначены для применения в производстве пищевых продуктов в промышленных условиях, поэтому в проектах стандартов включено требование применения безопасных упаковочных материалов, отвечающих требованиям ТР ТС 005/2011. В качестве упаковочной тары, являющейся потребительской и транспортной тарой одновременно, используются, преимущественно, мешки бумажные трехслойные или ящики с полиэтиленовыми мешками-вкладышами, которые в контакте с пропионатами обеспечивают их качество и безопасность.

Таким образом, в соответствии с планом стандартизации по ТК 154 на 2012–2013 гг. и Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии разработаны проекты стандартов «Добавки пищевые. Пропионовая кислота Е280. Технические условия», «Добавки пищевые. Натрия пропионат Е281. Технические условия», «Добавки пищевые. Кальция пропионат Е282. Технические условия» и «Добавки пищевые. Калия пропионат Е283. Технические условия», определяющие требования к их качеству.

Разработанные проекты стандартов направлены на содействие в соблюдении требований ТР ТС 029/2012, обеспечение интересов государства, предприятий-производителей и российских потребителей. Введение их в действие обеспечит переход на новый уровень контроля их качества и безопасности, повышение конкурентоспособности пищевой продукции, вырабатываемой с их использованием, а также создание на их основе производства многофункциональных и востребованных пищевой промышленностью комплексных пищевых добавок.

Рынок пищевых ингредиентов: современные тренды и ориентиры развития

Е.А. Баёва
старший аналитик Отдела исследований рынков «РосБизнесКонсалтинг»

По оценке РБК.Research, объем мирового рынка пищевых ингредиентов по итогам 2013 г. составит порядка 28,3 млрд долл. США. Развитие российского рынка пищевых ингредиентов определяется развитием глобального рынка, в структуре которого российский рынок занимает порядка 9–10 % (в стоимостном выражении). Российский рынок пищевых ингредиентов, как развивающийся и ненасыщенный рынок, представляет инвестиционную привлекательность в глобальном масштабе. Рассмотрим далее, какие же основные тренды и ориентиры определяют современное развитие глобального рынка.

Тренд 1: Концепция здорового образа жизни и спрос на органические ингредиенты

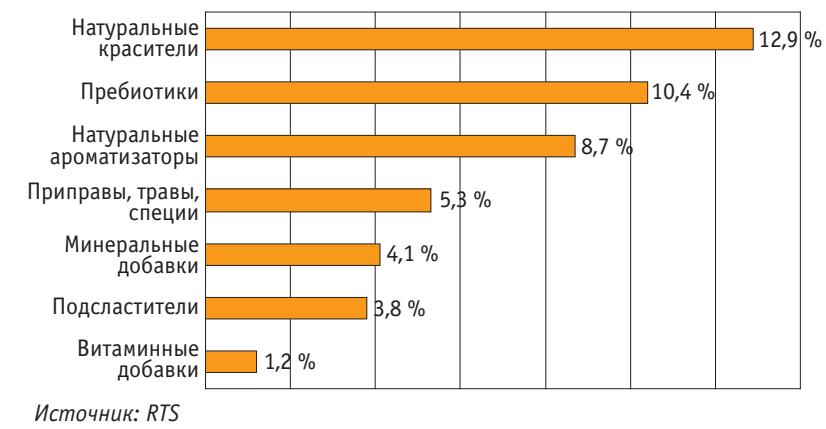
Современная пищевая индустрия направлена на реализацию концепции здорового образа жизни. В последнее время у потребителей существенно изменилось отношение к продуктам питания. Сегодня продукты питания рассматриваются не просто как средства для биологического существования, но как индикаторы стиля жизни, усилители положительных эмоций, проводники красоты, здоровья и долголетия. Кроме того, изменились мотивации в покупательском поведении, что выражается в осознанной покупке здоровых и полезных продуктов с пониженным содержанием соли, жиров, сахара.

Популярность здорового образа жизни и стремление к благополучию приводит к увеличению спроса на полезные и органические пищевые ингредиенты. В мировой пищевой индустрии ингредиенты используют не только для технологического производства продуктов питания и напитков, улучшения их вкусовых и питательных свойств, внешнего вида, сохранности, но и для удовлетворения спроса на «здоровые» продукты питания с низкой калорийностью, пониженным содержанием сахара и жира, повышенной функциональностью. Потребители становятся все более внимательными к тому, какие продукты питания они потребляют, обращают внимание на их состав на этикетках, стремясь принимать в пищу качественные, свободные от ГМО пищевые продукты.

В связи с этим на рынке можно выделить тренд натурализации пищевых ингредиентов. За 2007–2013 гг. на глобальном рынке отмечается рост натуральных ингредиентов. Самые высокие темпы роста за 5 лет показал сегмент натуральных красителей (+12,9 %). Несмотря на то, что на рынке преобладает доля искусственных ароматизаторов, натуральные ароматизаторы показывают тенденцию к дальнейшему росту. Среди основных видов натуральных пищевых красителей, пользующихся спросом, выделяются куркумин, кармин, бета-каротин, лютеин и др. (таблица).

Несколько меньшие темпы роста показывает сегмент натуральных ароматизаторов (+8,7 %) (рисунок). Почти две трети глобального рынка приходится на четыре главных производителя ароматизаторов: Givaudan, IFF, Symrise и Firmenich.

Также интенсивно развивается сегмент функциональных ингредиентов. Самый быстрорастущий сегмент на глобальном рынке функциональных ингредиентов – пребиотики (CAGR +10,4 %). В 2012 г. объем мирового рынка пребиотиков оценивался в 2,3 млрд долл. По прогнозам, к 2018 г. рынок может увеличиться в 2 раза до 4,5 млрд долл. В



Источник: RTS

Совокупный темп среднегодового роста мирового рынка натуральных ингредиентов за 2007–2013 гг. (GAGR)

Перечень основных видов натуральных пищевых красителей

Краситель	Индекс Е	Цвет	Форма красителя	Растворимость
Куркумин	Е 100	Желтый	Жидкий, порошковый	Водорастворимый, жирорастворимый
Рибофлавин	Е 101	Желтый	Порошковый	Водорастворимый
Кармин	Е 120	Красный	Жидкий, порошковый	Водорастворимый, жиродиспергируемый
Хлорофилл	Е 140	Зеленый	Жидкий, порошковый	Водорастворимый, жирорастворимый
Медные комплексы хлорофилла	Е 141	Зеленый	Жидкий, порошковый	Водорастворимый
Уголь растительный	Е 153	Черный	Жидкий (паста), порошковый	Вододиспергируемый
β-каротин	Е 160а	Желто-оранжевый	Жидкий, порошковый	Водорастворимый, жирорастворимый
Аннато	Е 160b	Желто-оранжевый	Жидкий, порошковый	Водорастворимый, жирорастворимый
Экстракт паприки	Е 160с	Оранжевый	Жидкий	Жирорастворимый
Лютеин	Е 161	Желтый	Жидкий	Водорастворимый, жирорастворимый
Антоцианы	Е 163	Красный	Жидкий, порошковый	Водорастворимый
Диоксид титана	Е 171	Белый	Порошковый	Вододиспергируемый

Источник: Центр инвестиционно-промышленного анализа и прогноза.

наибольшем объеме пребиотики применяются для производства нутревтических добавок и детского питания. В структуре спроса на пребиотические ингредиенты доминирует инулин (40 % рынка). Потенциал роста рынка к 2018 г. обеспечат пищевая индустрия (82 % спроса), а также рынки диетических добавок и кормов для животных. Крупные производители пребиотических ингредиентов – компании Abbot Laboratories, Bright Food Corporation, Cargill Inc, Kraft Food Group Inc., Friesland Campina Domo, Parmalat, Roquette Freres и тд.

По итогам 2012 г., объем рынка заменителей сахара (как искусственных, так и натуральных) в мире оценивался на уровне 10,54 млрд долл. Ожидается, что к 2018 г. объем рынка достигнет 13,76 млрд долл. США. Искусственные заменители сахара долгое время были доминирующими, но затем тренд сместился в сторону натуральных. Ведущие производители на глобальном рынке заменителей сахара – компании Cargill Inc. (США), Roquette (Франция), Tate & Lyle plc. (Великобритания).

Принимая во внимание постоянный рост стоимости сырья, нестабильность сырьевых рынков, нельзя утверждать, что натуральные ингредиенты полностью вытеснят синтетические. Тем не менее, доля синтетических ингредиентов будет постепенно сокращаться в пользу натуральных.

Тренд 2: Процессы пищевого производства по направлению к экологической устойчивости

Тренд к натурализации пищевых ингредиентов тесно связан с трендом экологической устойчивости. Тренд экологической устойчивости означает, с одной стороны, производство экологически безопасных продуктов питания и ингредиентов (как для человека, так и для окружающей среды), с другой – поддержание экологического равновесия в природе, связанного с биологическим воспроизводством используемых натуральных ингредиентов.

Удовлетворение спроса на здоровые пищевые продукты подразумевает применение экологически чистого сырья для производства. Это приводит к необходимости бережного отношения к природным ресурсам. Мировые производители все чаще делают инвестиции в повышение биологического разнообразия, проявляют инновационную активность, расширяя направления «Research&Development» (R&D), сотрудничая с наукой, государством в рамках всеобщей заинтересованности сокращения экологического ущерба окружающей среде.

Такой подход позволяет выделить пять основных направлений – ориентиров для производителей продуктов питания и пищевых ингредиентов в организации современных процессов производства: инновации, инвестиции, сотрудничество, образование, активная деятельность.

Направления – ориентиры для современного развития производства пищевых продуктов питания и пищевых ингредиентов:

- инновации (innovations) – сотрудничество производителей продуктов питания и пищевых ингредиентов с наукой, государством, отечественными сельхозпроизводителями, пищевыми технологами для выявления и использования потенциально новых природных источников пищевых ингредиентов;
- инвестиции (investments) – инвестиции в профессионализм рабочей силы, исследования (R&D) для развития новых направлений натуральных пищевых ингредиентов, инвестиции в развитие биологического разнообразия растений и их органического воспроизводства;
- сотрудничество (*collaboration*) – сотрудничество производителей продуктов питания / ингредиентов с наукой, профильными государственными органами, торговыми компаниями с целью взаимной заинтересованности в сокращении вредного воздействия на окружающую среду;

• образование (*education*) – пищевая индустрия имеет уникальные возможности влияния на потребителей для поощрения здорового питания на основе экологически полезных ингредиентов, что имеет все шансы обращения в устойчивую практику для потребителей (от потребителей можно получать обратную связь через социальные сети, что дает дополнительный стимул для инноваций);

• активная деятельность (action) – пищевая индустрия способна взять на себя инициативу, сотрудничая с торговыми партнерами, наукой, профильными государственными органами, для развития экологически безопасного производства, поддержания экологической устойчивости окружающей среды (источник: RTS, RBC. Research).

Данные направления и тренды взаимосвязаны и будут поддерживаться, с одной стороны, правительственными инициативами (например, проект «DEFRA Green Food Project» (Великобритания), «The National Food Plan green paper» (Австралия) и др.), с другой – инициативами производителей ингредиентов по поиску и использованию натурального сырья. Курс на такие инициативы взяли такие крупные производители, как IFF, Coca-Cola, General Mills, Danone, Grupo Bimbo, Kraft, Nestle, PepsiCo, Uniliver и др.

На российском рынке пищевых ингредиентов отмечается развитие аналогичных тенденций. Прежде всего, это рост потребительского интереса к качественным, натуральным и экологичным ингредиентам. В связи с этим немало российских производителей и поставщиков осуществляют поиск новых видов пищевых органических ингредиентов. Но активная реализация данного направления осложняется рядом факторов, сопровождающих развитие российского рынка с самого начала его функционирования. Во-первых, это сильная импортозависимость, связанная с доминированием импортной продукции, в том числе и на рынке исходного сырья для производства пищевых ингредиентов. Во-вторых, процесс производства пищевых ингредиентов все еще сопровождается высокими рисками для производителя. Решению данных проблем может способствовать ориентация российских производителей на инновационную, инвестиционную, коллаборационную, образовательную деятельность (совместно с наукой, отечественными сельхозпроизводителями, пищевыми технологами и т. д.).

www.marketing.rbc.ru

Ingredients Russia: проверенный путь на российский рынок пищевых ингредиентов!

В марте 2013 г. в Москве на ВВЦ состоялась 16-я Международная выставка «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности»/Ingredients Russia. Организатором выставки выступила Группа компаний ITE, занимающая лидирующие позиции на рынке выставочных услуг в России.

Главная встреча поставщиков и закупщиков ингредиентов для производства продуктов питания

Создавая благоприятные условия для продаж, способствуя развитию бизнес-контактов, содействуя увеличению сбыта продукции и услуг для промышленного потребления, выставка Ingredients Russia предлагает проверенный путь на конкурентный и интенсивно развивающийся российский рынок пищевых ингредиентов.

Уже более 16 лет Ingredients Russia является главным местом встречи поставщиков ингредиентов и технологических решений для пищевой промышленности с закупщиками ингредиентов для всех пищевых производств и дистрибуторами из России, Украины, Белоруссии, Казахстана, Узбекистана и других стран Ближнего Зарубежья.

За годы своей работы выставка Ingredients Russia стала ключевой бизнес-площадкой для заключения контрактов на покупку ингредиентов для производства продуктов быстрого приготовления, снековой продукции, кондитерских и хлебобулочных изделий, молочных продуктов, детского питания, мясной продукции, мороженого, масложировой продукции, полуфабрикатов, консервированных продуктов, соков, безалкогольных и алкогольных напитков и других продуктов питания, а также платформой для обсуждения тенденций развития глобального и российского рынка пищевых ингредиентов, вопросов поиска, разработки и практического внедрения эффективных решений для бизнеса.

В 2013 г. в выставке приняли участие более 200 компаний из 20 стран мира, включая Беларусь, Германию, Данию, Индию, Китай, Малайзию, Польшу, Турцию, Филиппины, Францию и др. На площади свыше 5000 м^2 свои экспозиции представили такие ведущие игроки отрасли, как ААК, АБ-Маркет Трейд, Агроимпэкс, АДМ, Bang&Bonsomer, BASF, Brenntag, Valio, Golfstream, Гамми, Гранд Трейд, Гуд Фуд, Джорджия, ЕТС, Евдаковский масложировой комбинат, Империя Джемов, Инфорум Какао, Каолайн, Meggle, Милкоу, Могунция-Интеррус, МРОС, Myllyn Paras, Prosto Petro Group, Скорпио-Аромат, ТД Солнечные Продукты, Fortitech, Naturex, Реттенмайер Рус, Штокмайер, Эфко и другие крупные и средние торгово-производственные компании. Отвечая актуальным требованиям и спросу на российском рынке, участники выставки предложили широкий спектр новых ингредиентов: красителей, подсластителей, консервантов, ароматизаторов, эмульгаторов, глазирователей (покрытий, декора), замутнителей, кислот, антиоксидантов, усилителей вкуса, масел и жиров, яйцепродуктов, растительных экстрактов, функциональных ингредиентов, какао-продуктов,

Спонсорами выставки **Ingredients Russia 2013** выступили компании:

- ЗАО «БАСФ» – спонсор регистрации посетителей выставки,
- ТД «Солнечные Продукты» – спонсор зоны презентаций,
- DSM Nutritional Products ,
- ЗАО «ВалетекПродимпэкс» – спонсоры фокус-сессии Форума.

фруктовых наполнителей, орехов, сухофруктов, специй и других пищевых добавок и ингредиентов для различных отраслей пищевой промышленности.

За четыре дня с экспозицией выставки ознакомились более 5000 посетителей из 56 регионов России и 36 стран мира, 57,6 % из которых – топ-менеджеры и технологи – представители 350 кондитерских фабрик, 170 хлебозаводов и хлебокомбинатов, 100 производств продуктов быстрого приготовления, 250 молочных заводов, 180 мясоперерабатывающих комбинатов и других крупных, средних и малых пищевых производств.

Диалог науки и бизнеса

Ingredients Russia сегодня–это самый быстрый и эффективный способ поиска новых ингредиентов и надежных поставщиков, возможности расширения деятельности и развития сети делового партнерства, а также широкий спектр образовательных возможностей для повышения уровня профессиональных знаний.

Насыщенность и экспресс-формат мероприятий деловой программы в рамках выставки 2013 г. привлекли внимание большого количества специалистов пищевой промышленности.

XIV Международный Форум «Пищевые ингредиенты XXI века», соорганизатором которого является Союз Производителей Пищевых Ингредиентов, стал главным отраслевым событием года. Сессии Форума «Индустрия пищевых ингредиентов: состояние, задачи и перспективы развития», «Пищевые ингредиенты для кондитерской и хлебопекарной промышленности», «Жиры специального назначения», фокус-сессии – «Мороженое: ингредиенты и технологии» и «Здоровое питание: настоящее и будущее», а также семинары компаний, посвященные применению пищевых микроингредиентов и жиров специального назначения в молочной промышленности, собрали более 900 специалистов от крупнейших производителей и дистрибуторов пищевых ингредиентов, производителей продуктов питания и напитков, технологов пищевых производств, ученых НИИ и вузов, представителей отраслевых союзов и ассоциаций. Актуальные темы выступлений и авторитетные спикеры позволили целевой аудитории Форума четко выявить тенденции развития рынка как в России, так и за рубежом, обсудить вопросы поиска и внедрения новых технологий на собственных производствах.

Лучшие ингредиенты

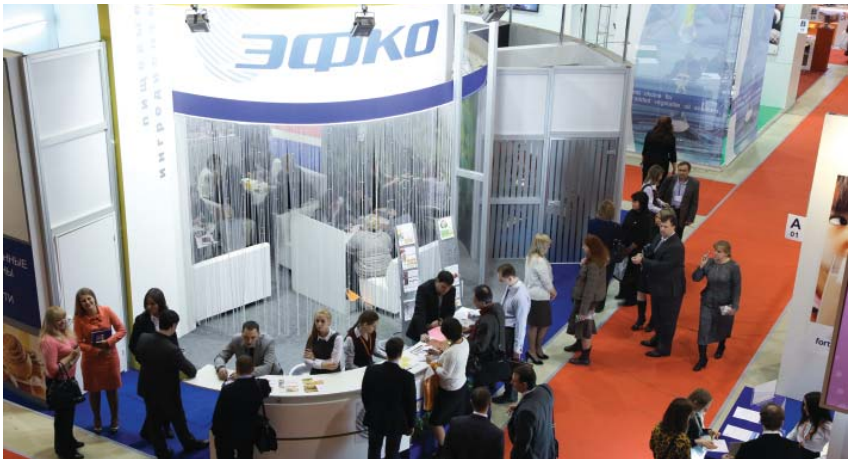
Лучшие из лучших производителей ингредиентов подтверждают свой статус, участвуя в ежегодном профессиональном **Конкурсе «Ингредиент года»**. Главная цель конкурса – популяризация производства и использования конкурентоспособных пищевых ингредиентов в России в сфере технологий пищевого производства. Новаторами отрасли в 2013 г. стали компании: ТД «Солнечные продукты», ААК, «Скорпио-Аромат», «Неос Ингредиентс», Корпорация «СОЮЗ», НМЖК, «Эфко», «Глазурьпром», «СОЮЗОПТТОРГ», «Кемин Индастриз», «Диалог», «Могунция-Интеррус» и др. По результатам работы конкурсной комиссии компаниям-победителям были вручены 21 золотая и 10 серебряных медалей с правом использования логотипа медали при маркировке своей продукции. Также были вручены специальные дипломы за лучшую публикацию, за лучший доклад и за вклад в развитие отрасли.

Образовательные возможности

Уже в пятый раз в рамках деловой программы Ingredients Russia 2013 проводилась **Школа технолога пищевых производств,** организованная Московским государственным университетом пищевых производств и Союзом Производителей Пищевых Ингредиентов при поддержке компании ITE в содружестве с ведущими вузами и НИИ пищевой и перерабатывающей промышленности с привлечением крупнейших специалистов отрасли. Технологи

предприятий молочной, мясной, рыбной, кондитерской, масложировой промышленности в течение трех дней прошли экспресс-курс повышения квалификации. Слушатели смогли углубить свои знания в области современных требований к пищевым продуктам и их безопасности, изучить аспекты законодательной базы и технического регулирования, ознакомиться с новыми технологическими подходами к производству и обогащению масложировой продукции, кондитерских изделий, молочной, кисломолочной продукции и мороженого, вопросами безопасного применения пищевых ингредиентов в мясо- и рыбоперерабатывающей отраслях, а также аспектами конструирования продуктов функционального и специализированного назначения. По окончании курса 63 технологам были вручены Сертификаты ГОУВПО МГУПП и СППИ о прохождении базового курса обучения по программе «Применение пищевых ингредиентов в производстве продуктов питания».

В течение всех дней работы Ingredients Russia 2013 на территории выставочного зала была открыта Зона презентаций. Все посетители выставки имели возможность принять участие в практических мастер-классах для специалистов предприятий кондитерской и хлебопекарной отраслей промышленности по применению жиров и маргаринов «СолПро», проводимых сотрудниками инновационного центра ТД «Солнечные Продукты», а также продегустировать готовую продукцию.



В 2014 г. 17-я Международная выставка «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности»/Ingredients Russia пройдет с 18 по 21 марта в Москве, в павильоне № 75 Всероссийского выставочного центра.

В Ingredients Russia 2014 примут участие как традиционные участники выставки, так и дебютанты, среди которых:

«Апогей» (Украина) – производство и поставка вкусоароматических добавок, функциональных смесей и других ингредиентов для всех отраслей пищевой промышленности;

Lasenor (Испания) – производство лецитина, натуральных и синтетических эмульгаторов;

«Алтай Вистерра» (Россия) – производство растительных экстрактов и концентратов для продуктов функционального питания;

«Русское молоко» (Россия) – поставка сухого козьего и овечьего молока (СОМ, ЦСМ), эксклюзивный представитель агрохолдинга HYPROC DAIRY BV (Нидерланды);

Roha (Индия) – производство натуральных и синтетических красителей для пищевой промышленности и производства напитков;

птицефабрика «Роскар» (Россия) – производство яйца и продуктов его переработки, мяса птицы и полуфабрикатов;

Ocimum Group (Индия) – производство натуральных ингредиентов для здорового питания

и многие другие.

Являясь главной в России встречей производителей, дистрибуторов и закупщиков ингредиентов, добавок и пряностей для промышленного потребления, а также эпицентром новшеств в области ингредиентов с 1998 г., Ingredients Russia гарантированно находит решения и дает ответы на все профессиональные вопросы всего за четыре дня.

Подробнее о выставке на **www.ingred.ru**

Итоги конкурса «Ингредиент года 2013»

ingredients RUSSIA

Номинация «Инновационный продукт. Разработка»

Золотые медали:

• акти-фреш РО 14 – комплексный улучшитель для продления свежести мучных кондитерских изделий (ЗАО «Пуратос»); маргарин «СолПро» для слоеных изделий TF, 82 %, марка МТС (ООО «Торговый дом «Солнечные продукты»); жир специального назначения Akomix LS30, жир специального назначения InFat ™ 1940 (AAK). Компания AAK была особо отмечена за фундаментальность исследований качества;

• ароматизатор натуральный «Масло сливочное 2437» (ООО «Скорпио Аромат»); натуральные разделительные смазки серии «Протект» – Протект 100Ф, Протект 100П, Протект 100Л (ООО «Неос Ингредиентс»); эквивалент масла какао SDS Chocovit Plus 250 (ООО «Корпорация «СОЮЗ»); маргарин для выпечки Z 020 (ЗАО ТД «НМЖК»). Компания «НМЖК» была особо отмечена за соответствие мировым тенденциям в области оптимизации качества жирнокислотного состава продукта.

Серебряные медали:

• S-500 – улучшитель для производства хлеба и хлебобулочных изделий (ЗАО «Пуратос»); маргарин «Столовый Молочный» TF, марка МТ, 82 % (ООО «Торговый дом «Солнечные продукты»); маргарин марки МТК «Для крема», маргарин «Для песочного теста» марка МТ, маргарин МТС «Для слоеного теста 250», универсальный (ОАО «Евдаковский масложировой комбинат»).

Номинация «Инновационный продукт. Производство»

Золотые медали:

• жир специального назначения «СолПро» – шортенинг для слоеных изделий 490 для восточной выпечки, 99,7 %, жир специального назначения «СолПро» – шортенинг для кондитерских изделий 996 для кремовых и кондитерских начинок, 99,7 % (ООО «Торговый дом «Солнечные продукты»); заменитель молочного жира Эколакт TF 2303-35 (ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»); глазурь кондитерская лауринового типа № 101 – темная, 18 % какао-порошка, глазурь кондитерская лауринового типа № 158 – молочная, 16 % какао-порошка, массовая доля сухих веществ молока 12 % или продуктов его переработки, 2,5 % (ООО «Глазурьпром»); жидкий маргарин L627 (ЗАО ТД «НМЖК»); заменитель молочного жира СОЮЗ 60, заменитель молочного жира СОЮЗ 52L (ООО «Корпорация «СОЮЗ»).

Серебряные медали:

• топпинг «Белый шоколад», крем на растительных маслах со вкусом «Топленое молоко» (ООО «Империя Джемов»); глазурь кондитерская лауринового типа № 207 – белая, массовая доля сухих веществ молока или продуктов его переработки 16 % (ООО «Глазурьпром»); комплексная пищевая добавка «Молочная Экстра» (ЗАО «Могунция-Интеррус»).

Номинация «Инновационный продукт. Дистрибуция»

Золотые медали:

• термостабильный порошок яичного желтка Mayo-Max FT, Швеция (ООО «СОЮЗОПТТОРГ»); NaturFORT tm brand 12 Dry (Бельгия) – натуральный ароматизатор – экстракт розмарина, экстракт зеленого чая, носитель – силикагель (ООО «Кемин Индастриз»).

Серебряная медаль:

• геллановая камедь, Китай (ООО «СОЮЗОПТТОРГ»).

Номинация «Инновационный продукт. Внедрение»

Золотые медали:

• маргарин для слоеного теста «Экослайс 1703-41» (ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»); танин древесины дуба (ООО «Диалог»); пищевой ингредиент каррагинан Bengel EP256 – (E407) – Мягкий сливочный ирис (ООО «СОЮЗОПТТОРГ»).

Дипломы Лауреатов конкурса «Ингредиент года 2013»:

Номинация «Инновационный продукт: производство»

– сироп сахарный ароматизированный «Маракуйя» (ООО «Империя Джемов»),

Номинация «Инновационный продукт: дистрибуция»

– пектин яблочный APA311, Китай (ООО «СОЮЗОПТТОРГ»).

Номинация «Лучшая публикация»

Дипломы:

Спиричев В.Б. «Что могут витамины. Парадоксы правильного питания», 2011 г.; **Тутельян В.А.** «Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справочник», 2012 г.; **ВНИИ кондитерской промышленности** за серию публикаций, посвященную совершенствованию технологий и развитию производства кондитерских изделий; **Прянишников В.В.** за серию публикаций, посвященную технологиям получения и применения пищевых ингредиентов.

Номинация «Лучший доклад»

Диплом: Steve Walton за представление доклада «Ключевые мировые и российские тенденции 2013 г. в области продуктов питания и напитков. Фокус на здоровье».

Номинация «Особая номинация»

Спиричев В.Б., Шатнюк Л.Н.

(ЗАО «Валетек Продимпэкс») – за разработку и реализацию Научной концепции «D3+12 витаминов». Особо отмечена Золотой медалью конкурса.

Номинация «За вклад в развитие отрасли»

Поощрительные дипломы:

ГК «НМЖК» – за крупный вклад в развитие отечественной масложировой индустрии и в связи с 115-летием, за верность традициям и качество продукции; **ЗАО «Балтийская группа»** – за вклад в развитие российского рынка пищевых ингредиентов и в связи с 20-летием; **ООО «Банг и Бонсомер»** – за вклад в развитие российского рынка пищевых ингредиентов и в связи с 20-летием; **ООО «Каолайн»** – за вклад в развитие отрасли пищевых ингредиентов и в связи с 10-летием; **ЗАО «Валетек Продимпэкс»** – за вклад в развитие отечественной индустрии пищевых ингредиентов и российского рынка функциональных, обогащенных продуктов питания и в связи с 20-летием; **НИИ кондитерской промышленности** – за вклад в развитие научных и практических основ применения ингредиентов в кондитерской промышленности и в связи с 80-летием.

ЗАЯВКИ НА КОНКУРС «ИНГРЕДИЕНТ ГОДА 2013» ПО НОМИНАЦИЯМ

Инновационный продукт. Разработка

1. **ЗАО «Пуратос»** – S-500 – улучшитель для производства хлеба и хлебобулочных изделий

2. **ЗАО «Пуратос»** – Акти-фреш РО 14 – комплексный улучшитель для продления свежести мучных кондитерских изделий

3. **ООО «Торговый дом «Солнечные продукты»** – Маргарин «Столовый Молочный» TF, марка МТ, 82 %

4. **ООО «Торговый дом «Солнечные продукты»** – Маргарин «СолПро» для слоеных изделий TF, 82 %, марка МТС

5. **ААК** – Жир специального назначения Akomix LS30

6. **ААК** – Жир специального назначения InFat ™ 1940

7. **ООО «Скорпио-Аромат» –** Ароматизатор натуральный «Масло сливочное 2437»

8. **ООО «Неос Ингредиентс»** – Натуральные разделительные смазки серии «Протект» (Протект 100Ф, Протект 100П, Протект 100Л)

9. **ООО «Корпорация «СОЮЗ» –** Эквивалент масла какао SDS Chocovit Plus 250

10. **ОАО «Евдаковский масложировой комбинат»** – Маргарин марки МТК «Для крема»

11. **ОАО «Евдаковский масложировой комбинат»** – Маргарин «Для песочного теста» Марка МТ

12. **ОАО «Евдаковский масложировой комбинат»** – Маргарин МТС «Для слоеного теста 250» (универсальный)

13. **ЗАО ТД «НМЖК» –** Маргарин для выпечки Z 020

Инновационный продукт. Производство

1. **ООО «Империя Джемов»** – Топпинг «Белый шоколад»

2. **ООО «Империя Джемов»** – Крем на растительных маслах со вкусом «Топленое молоко»

3. **ООО «Империя Джемов»** – Сироп сахарный ароматизированный «Маракуйя»

4. **ООО «Торговый дом «Солнечные продукты»** – Жир специального назначения «СолПро» – Шортенинг для слоеных изделий 490 для восточной выпечки, 99,7 %

5. **ООО «Торговый дом «Солнечные продукты»** – Жир специального назначения «СолПро» – Шортенинг для кондитерских изделий 996 для кремовых и кондитерских начинок, 99,7 %

6. **ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»** – Эколакт TF 2303-35

7. **ООО «Глазурьпром»** – Глазурь кондитерская лауринового типа №101– темная, 18 % какао-порошка

8. **ООО «Глазурьпром»** – Глазурь кондитерская лауринового типа №207 – белая, массовая доля сухих веществ молока или продуктов его переработки 16 %

9. **ООО «Глазурьпром»** – Глазурь кондитерская лауринового типа №158 – молочная, 16 % какао-порошка, массовая доля сухих веществ молока 12 % или продуктов его переработки, 2,5 %

10. **ЗАО ТД «НМЖК» –** Жидкий маргарин L627

11. **ООО «Корпорация «СОЮЗ»** – Заменитель молочного жира СОЮЗ 60

12. **ООО «Корпорация «СОЮЗ»** – Заменитель молочного жира СОЮЗ 52L

13. **ЗАО «Могунция-Интеррус»** – Комплексная пищевая добавка «Молочная Экстра»

Инновационный продукт. Дистрибуция

1. **ООО «СОЮЗОПТТОРГ»** – Геллановая камедь (Китай)

2. **ООО «СОЮЗОПТТОРГ» –** Пектин яблочный APA311 (Китай)

3. **ООО «СОЮЗОПТТОРГ» –** Термостабильный порошок яичного желтка Mayo-Max FT (Швеция)

4. **ООО «Кемин Индастриз»** – NaturFORT tm brand 12 Dry (Бельгия) – натуральный ароматизатор (экстракт розмарина, экстракт зелёного чая, носитель (силикагель)

Инновационный продукт. Внедрение

1. **ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»** – Маргарин для слоеного теста «Экослайс 1703-41»

2. **ООО «Диалог»** – Танин древесины дуба

3. **ООО «СОЮЗОПТТОРГ»** – Пищевой ингредиент каррагинан Bengel EP256 – (E407) – Мягкий сливочный ирис

КОНФЕРЕНЦИЯ

Palm Oil Trade Fair and Seminar (POTS) в Москве

*Конференция **Palm Oil Trade Fair and Seminar (POTS)** – одно из крупнейших событий на рынке масла и жиров, которое привлекает профессионалов из разных отраслей со всего мира. Специалистам предоставляется возможность получить информацию из первых рук от самых уважаемых аналитиков рынка, науки, обсудить напрямую интересующие вопросы с представителями правительства Малайзии, страны, которая по праву занимает лидирующие позиции на масложировом рынке.*

16–17 сентября 2013 г. в гостинице RitzCarlton состоялось событие, которое ожидалось более двух лет – Москва принимала Международную Конференцию Малайзия-Россия «Мировой рынок пальмового масла».

Все мероприятие разделилось на две части. В то время как в зале выступали докладчики, в фойе гостиницы расположилась выставка, в которой участвовали крупнейшие компании Малайзии. Здесь посетители могли пообщаться с представителями малазийской промышленности, увидеть разнообразие продуктов, в которых используется пальмовое масло. На стендах были выставлены товары хорошо узнаваемых брендов. Начавшись в десять утра с короткими перерывами на кофе-брейки и обед, программа, насыщенная пресс-конференцией и работой круглого стола, растянулась на весь день. В шесть вечера посетители имели возможность в свободном общении за гала-ужином обсудить полученную информацию и обменяться мнениями.

Число участников превысило ожидания – мероприятие посетило более 200 специалистов и представителей бизнеса.

За один день было зачитано более двух десятков докладов, группа из 15 журналистов, представляющих все ведущие СМИ России, имела возможность задать вопросы Министру Плантационной Промышленности и Товаров Малайзии. Представители правительства, эксперты, главы отраслевых союзов и ассоциаций обсудили за круглым столом основные проблемы, стоящие на пути развития двустороннего сотрудничества. На следующий день делегацию принимал один из старейших масложировых заводов России – Московский маргари-

Официальный список организаций и компаний-участников мероприятия

MPIC
MPOC
MPOB
MATRADE
Oilworld
Wayne University
POP Consultant
LMC International
Godrej International
Kenanga Deutsche Futures
Institute of Animal Husbandry
Union of Food Ingredients
Oil and Fat Research Institute of Ukraine
Oils and Fats Union of Russia
Selcra
Kenanga Deutsche Futures
Intercontinental Specialty Fat
Business Time
Bernama
Sime Darby
Felda
Carotino
Southern Edible Oil
Ezdee
KL Maritime
Hovid
Bernama
Premium Vegetable Oils

новый. Ведущий свою историю с 1930 г., завод сегодня является предприятием, оснащенным по последнему слову техники. Оборудование постоянно модернизируется, что позволяет выпускать продукцию высочайшего качества. Не зря это предприятие было выбрано эксклюзивным партнером компании «Юниливер». Малазийская делегация имела возможность заглянуть в самое сердце предприятия – производственные цеха.

С чувством глубокого удовлетворения участники покидали столицу. Обменявшись мнениями и получив массу полезной информации, более 200 человек из России, Украины, Белоруссии, Казахстана, Узбекистана, Индии, Пакистана, Китая, Индонезии, Малайзии, Германии и Великобритании вернулись домой. Мы будем ждать следующего семинара, а пока, те, кто по тем или иным причинам не смогли присутствовать, могут найти интересующие материалы и доклады на страницах Малазийского Совета Производителей Пальмового Масла (MPOC) либо связаться напрямую с организаторами – представительством MPOC в России.

Facebook: https://www.facebook.com/MalaysianPalmOilCouncilRussia
Twitter: https://twitter.com/AlekseyUdovenko
Website: http://www.mpoc.org.my
e-mail: aleksey.udovenko@gmail.com
e-mail:udovenko@mpoc.org.my

ГК «СОЮЗСНАБ»: семинары «Ярмарка идей» молочного, хлебопекарного, масложирового и кондитерского направлений сезона 2013 года

С 3 по 19 сентября в центральном офисе ГК «СОЮЗСНАБ» прошли семинары «Ярмарка идей» молочного, хлебопекарного, масложирового и кондитерского направлений, в которых приняло участие рекордное количество специалистов. Участники мероприятий отметили инновационность и актуальность представленных идей продуктов, высокий уровень организации семинаров и особую атмосферу, располагающую к продуктивному диалогу…

С 3 по 19 сентября в центральном офисе ГК «СОЮЗСНАБ» прошли семинары «Ярмарка идей» молочного, хлебопекарного, масложирового и кондитерского направлений. Данные семинары приняли статус ежегодных событий, которые специалисты пищевых отраслей ожидают с большим интересом. О том, что этот интерес растет с каждым годом, нам позволяет судить рекордное количество участников семинаров в этом году. На «Ярмарках идей» 2013 г. побывало более 300 гостей от 155 крупнейших предприятий-производителей: генеральные директоры, учредители, главные специалисты не только в области производства пищевых продуктов, но и в области маркетинга и рекламы. Интерес, проявленный к «Ярмаркам идей» столь широкой аудиторией, вполне объясним. Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» каждый год презентуют инновационные продукты, разработанные на основе последних тенденций мирового рынка продуктов питания. Каждая идея представляет собой готовое решение для бизнеса – от продуманного ингредиентного состава до технологии производства и особенностей позиционирования.

В этом году участники мероприятий особенно отметили высокий уровень организации семинаров. Программа каждого семинара включала презентации новых идей, сопровождаемые дегустациями каждого продукта, что позволяет участникам наиболее полно оценить идеи новых продуктов. На дегустациях гостям предлагалось попробовать в том числе инновационные продукты, которые были презентованы в рамках «Ярмарок идей» других направлений.

Участники «Ярмарок идей» отметили также особую, деловую и в то же время праздничную атмосферу мероприятий, способствующую ведению продуктивного диалога. Для специалистов пищевых отраслей «Ярмарка идей» стала не только источником инноваций, но и хорошей возможностью встретить коллег по отрасли, чтобы пообщаться и обменяться опытом.

По окончании семинара гостям были предложены информационные материалы и промонаборы с некоторыми образцами продуктов, представленных на дегустациях. В течение всего года технологи ГК «СОЮЗСНАБ» будут вести с клиентами активную работу по внедрению наиболее интересных идей продуктов. Таким образом, в рамках каждой «Ярмарки идей» закладываются основы для плодотворного сотрудничества с производителями пищевой продукции.

В этом году 3-й цикл семинаров «Ярмарка идей» продолжается: в конце сентября и в октябре ГК «СОЮЗСНАБ» проведет семинары для специалистов производства мороженого, а также для производителей мясной и полуфабрикатной отрасли и производства безалкогольных напитков.

Пресс-служба ГК «СОЮЗСНАБ»

Modern Bakery Moscow – ведущая выставка хлебопекарной и кондитерской промышленности в России и СНГ

Выставка ModernBakeryMoscow продолжает укреплять свои позиции и в этом году. На 9,5 % увеличилось число экспонентов по сравнению с показателями 2011 г., который был самым успешным в истории выставки. На 19-й международной специализированной выставке ModernBakeryMoscow свою продукцию и разработки представили 243 компании. Рост числа посетителей превысил и эти показатели: по сравнению с прошлым годом выставку посетило на 28,5 % больше экспертов отрасли. В 2013 г. было зарегистрировано 14 234 посетителя, 75 % из которых назвали Modern Bakery Moscow самой важной выставкой отрасли.

Исходя из состава посетителей, можно отметить, что около 18 % из них представляли промышленное хлебопечение, 13 % – малые пекарни и 23 % – кондитерскую отрасль. Также выставку посетили представители компаний, занятых в сфере оптовой и розничной торговли (9 %), ингредиентов (8 %), производства оборудования для хлебобулочных изделий (8 %) и упаковки (2 %). Это подтверждается высоким интересом к представленным на выставке сырью, технологическим линиям и оборудованию. Для участников выставки важным фактом стала высокая доля посетителей, занимающих руководящие должности (48 %). Следующие группа посетителей (39 %) участвует в процессе принятия решений, многие из экспертов отрасли посетили выставку впервые.

В этом году выставка привлекла не только много новых посетителей, но и участников: 51 новая компания с успехом представила свои разработки и технологии на выставке. Modern Bakery Moscow – одно из немногих отраслевых мероприятий, имеющее уникальный международный характер. В выставке приняли участие 144 иностранные компании из 24 стран и 99 российских фирм. Международное значение выставки подтверждается и тем фактом, что Федеральное министерство экономики и технологий Германии в седьмой раз поддержало участие немецких компаний в рамках Немецкого национального павильона, выставочные площади которого в этом году увеличились на треть (общее число участников – 40 компаний).

Международный характер и разнообразие представленной продукции – вот те составляющие выставки, которые так ценятся специалистами отрасли: 75 % посетителей указали, что уже планируют посещение выставки Modern Bakery Moscow в 2014 г. (данные официального опроса посетителей). Учитывая, что большинство специалистов отрасли (77 %) положительно отозвались о новой дате проведения выставки, в следующем году выставка состоится вновь с 23 по 26 апреля.

Актуальные темы «Мороженое и Шоколад» также были хорошо приняты профессиональной публикой. Рос-

сия считается особенно перспективным рынком для производителей мороженого и шоколада. Хотя потребление мороженого и сладостей в России еще уступает показателям Западной Европы, но рынок развивается динамично. Такие компании как Aasted, Bühler, Chocotech , DuyvisWiener, MasterMartini, Sollich и Zentis впечатлили посетителей широким ассорти-

ментом представленной продукции. Этой теме был посвящен и третий день деловой программы выставки. С успехом проведен семинар на тему «Мороженое и шоколад: вкусно, полезно и прибыльно»: Роберт Оппенедер (компания SweetART) представил доклад на тему «От какао-бобов до шоколадной глазури. Управление температурой»; Элеонора Балаянц, бронзовый призер Кулинарной Олимпиады 2012 г. (г. Эрфурт, Германия) рассказала о тенденциях развития рынка шоколада премиум-класса в России. Также посетители узнали секреты производства настоящего итальянского мороженого.

Важным аспектом деловой программы выставки стал обзор последних разработок в области охлаждения и заморозки. Такие компании как Dresdner Kühlanlagenbau, Koma, Miwe, Revent, Wachtel и Wiesheu представили свои инновации в рамках семинара: посетители-специалисты старались успеть занять одно из желанных мест на презентациях компаний. Кроме того, в рамках круглых столов, семинаров и докладов прошли оживленные дискуссии по актуальным проблемам отрасли. Особое внимание в рамках международного форума «Хлеб и здоровье планеты» было уделено роли хлебопекарной промышленности в глобальном контексте.

В рамках деловой программы Modern Bakery Moscow 2013 приняли участие, свыше 70 ведущих российских и зарубежных экспертов, представителей политики и отраслевых ассоциаций выступили с 67 докладами на актуальные темы хлебопекарного и кондитерского рынка. Среди них при совместной организации с Союзом Производителей Пищевых Ингредиентов и НИИ кондитерской промышленности Россельхозакадемии были проведены следующие мероприятия:

- семинар «Научно-практические вопросы применения улучшителей в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»;
- семинар ««Россия в ВТО. Новые требования к производителям кондитерских изделий».

Уже второй год набирает новых слушателей Школа Современного хлебопека и кондитера, которая была проведена под лозунгом «Применение ингредиентов в инновационных технологиях хлебобулочных и кондитерских изделий – законо-

дательная база». Данное образовательное мероприятие организовано Московским государственным университетом пищевых производств и Союзом производителей пищевых ингредиентов при поддержке компании ОВК-РУС, в содружестве со специалистами ведущих ВУЗов и НИИ с привлечением крупнейших специалистов отрасли.

Пройдя данный курс слушатели получили сертификат государственного образца и основные знания по следующим направлениям:

- как развивать ассортимент, используя нетрадиционные виды сырья
- каковы новые требования к качеству кондитерских жиров
- как надолго сохранить высокие потребительские свойства хлебобулочных изделий и многое-многое другое.

Выставка 2013 г. была насыщена не только семинарами и конференциями, а также в рамках выставки прошел незаурядный проект «Возрождаем традиции» – мастер-классы пекарни Данилова Патриаршего монастыря и ИД Ваш Высокий Вкус.

Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ» провели Конкурс «Кофе плюс», на котором производители кондитерской продукции и производители ингредиентов для кондитерской промышленности представили на конкурс свои изделия. Центральная дегустационная комиссия Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ» произвела дегустацию десертов в сочетании с напитком «капучино» и определили лучшую комбинацию.

В течение всех дней работы выставки производители ингредиентов демонстрировали на стенде проведения мастер-классов во 2 павильоне приготовление различных кондитерских изделий и десертов.

Под эгидой этого замечательного кондитера в апреле 2014 г. запланировано незаурядное событие – «Московский конкурс кондитерского искусства», который позволит проявить себя молодым кондитерам в декорировании тортов, полюбоваться лучшим изделием из шоколада и сахара.

«Золотой» спонсор выставки – компания Fritsch – привезла на выставку новинку – технологическую линию MultiTwist, которая вызвала особый интерес профессиональной публики. Серебряный и бронзовый спонсоры компании Mecatherm и Rondo представили новейшее хлебопекарное оборудование. Стоит отметить, что современные технологии упаковки также привлекли большое внимание.

В целом, посетители и участники Modern Bakery Moscow 2013 интенсивно и плодотворно провели все дни работы выставки, ознакомились с новинками и тенденциями хлебопекарной и кондитерской промышленности, завязали новые деловые контакты и нашли новые пути расширения своего бизнеса в России и СНГ.

20-я юбилейная выставка
Modern Bakery Moscow
состоится
с 23 по 26 апреля 2014 г.
в пав. № 2 ЦВК
«Экспоцентр»
в Москве.

MODERN BAKERY MOSCOW 2014
20-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО И КОНДИТЕРСКОГО РЫНКА
ЦВК «ЭКСПОЦЕНТР» | МОСКВА

MODERN BAKERY MOSCOW

НОМЕР 1 ДЛЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ОТРАСЛИ РОССИИ

23-26 АПРЕЛЯ 2014

ВЕДУЩАЯ ВЫСТАВКА В РОССИИ И СТРАНАХ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ › Все многообразие кондитерского и хлебопекарного рынка будет представлено на 20-ой выставке Modern Bakery Moscow 2014. Интересные темы, новые тенденции и обширная деловая программа ожидают посетителей выставки.

ТРАДИЦИИ, ИННОВАЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ всегда находятся в центре внимания выставки. Modern Bakery Moscow охватывает весь удивительный мир кондитерского и хлебопекарного дела и является отражением всех тенденций отрасли.

ЗАПЛАНИРУЙТЕ УЖЕ СЕЙЧАС ВАШЕ УЧАСТИЕ В ВЫСТАВКЕ!

RUSSIA.
BAKERY AND CONFECTIONERY.
WE KNOW HOW.

При поддержке
ЭКСПОЦЕНТР

ОРГАНИЗАТОР

OWP OST-WEST-PARTNER GMBH
ООО «ОВП-РУС» | ТЕЛ +7 495 967 04 61
ФАКС +7 495 967 04 62 | MB@OWP-RUSSIA.RU

WWW.MODERNBAKERY-MOSCOW.RU

WWW.KLAUS-OBERMAIER.DE

ufi Approved Event

17-я Международная выставка
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности

ingredients
RUSSIA

18–21 марта 2014

ВВЦ, Павильон 75
Москва, Россия

Важный ингредиент для развития бизнеса

Одновременно:

МОЛОЧНАЯ И МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ

ОРГАНИЗАТОР ITE ГРУППА КОМПАНИЙ

По вопросам участия обращайтесь:
Тел.: +7 (495) 935 7350
Факс: +7 (495) 935 7351
ingredients@ite-expo.ru

При поддержке: ППИ

Генеральный информационный партнер: ИЗДАТЕЛЬСТВО ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

www.ingred.ru

Пищевые ингредиенты: сырье и добавки, 2013 № 2, 1-72 Индексы: 79266 (полугодовой), 79441 (годовой), ISSN: 2073-3526