

С 17 по 19 марта 2015 года в Москве, в павильоне 75 на ВДНХ состоялась 18-я Международная выставка пищевых ингредиентов Ingredients Russia. Организатор мероприятия – Группа компаний ITE, лидер на рынке выставочных услуг России.

За 18 лет своего существования выставка Ingredients Russia завоевала репутацию важнейшего отраслевого смотра в России, став достоверным индикатором деловой и инвестиционной активности пищевой индустрии. В выставке Ingredients Russia 2015 приняли участие со стендом 132 компании из России, Беларуси, Бельгии, Великобритании, Германии, Египта, Индии, Китая, Малайзии, Тайваня, Украины, Швейцарии, Швеции, Японии. Более 30 производителей пищевых ингредиентов участвовали в выставке Ingredients Russia впервые. Среди них: компания «Новая Эра» (Россия, Москва), ООО «Правильное Питание» (Россия, Самара), ООО «Нью Брендс» (Россия, Москва), ОАО «Брянскпиво» (Россия, Брянск), ОДО «Дагрис» (Беларусь, Минск), ТД «Униконс» (Россия, Саратов), Jaytec Co., LTD (Japan, Nagoya), GCB Specialty Chocolate SND BHD (Malaysia, Johor), Ideal Food Ingredients, LTD (United Kingdom, Bristol), Биоамин (Россия, Москва), ООО «Аромадон» (Россия, Ростов-на-Дону), Bruhn Spedition (Germany, Lubeck), Lyskeby Starch AB (Sweden), ЕВРОСНАБ (Россия, Москва), ООО «Интерквас» (Россия, Лыткарино), ООО «Кирш» (Россия, Москва), ООО «Клейжелатин-АТ» (Россия, Москва), ООО «Корнелиус Рус» (Россия, Москва) и многие другие поставщики пищевых ароматизаторов, добавок, сырьевых и микроингредиентов для всех видов пищевых производств из регионов России и других стран.

В этом году отмечен высокий интерес профессиональной аудитории к выставке: **5528** специалистов пищевых производств посетили Ingredients Russia 2015.

Выставка Ingredients Russia - это не только площадка для презентаций инновационных технологий и научных разработок в области производства пищевых ингредиентов, но и влиятельный форум по обмену мнениями в отношении наиболее актуальных проблем.

В официальной церемонии открытия выставок «Ingredients Russia» и «Молочная и Мясная индустрия», уже в течение 5 лет работающих на одной площадке, приняли участие: Член Комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию Громько Евгений Васильевич; Депутат Государственной Думы Российской Федерации, Первый заместитель Председателя Комитета по аграрным вопросам, Президент Национального Союза производителей молока Хайруллин Айрат Назипович; Депутат Государственной Думы Российской Федерации, Заместитель Председателя Комитета по аграрным вопросам Доронин Сергей Александрович; Руководитель Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека – Главный государственный санитарный врач Российской Федерации Попова Анна Юрьевна; Заместитель руководителя Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору Алексеенко Алексей Николаевич; Депутат Государственной Думы Российской Федерации, Член Комитета по аграрным вопросам, Президент молочного союза России Пономарев Аркадий Николаевич; Вице-Губернатор по АПК, Председатель Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области Яхнюк Сергей Васильевич; Заместитель руководителя Департамента торговли и услуг города Москвы Косторной Денис Васильевич; Заместитель Председателя Комитета Торгово-промышленной палаты Российской Федерации по вопросам экономической интеграции стран ШОС и СНГ, Председатель правления Национального союза производителей молока Даниленко Андрей Львович; Директор научно-исследовательского института питания Тутельян Виктор Александрович; Президент Союза производителей пищевых ингредиентов Нечаев Алексей Петрович; Заместитель Председателя Комитета Торгово-промышленной палаты

Российской Федерации по развитию агропромышленного комплекса (АПК), Директор Совхоза им. Ленина Грудинин Павел Николаевич; Председатель Комитета Торгово-промышленной палаты Российской Федерации по развитию потребительского рынка Борисов Александр Иванович; Председатель правления Союза производителей пищевых ингредиентов, Генеральный директор компании «ИРЕКС» Краус Сергей Викторович; Заместитель Председателя Комитета Торгово-промышленной палаты Российской Федерации по развитию агропромышленного комплекса, Генеральный директор Ассоциации отраслевых союзов АССАГРОС Попова Маргарита Владимировна; Заместитель директора Научно-исследовательского института кондитерской промышленности Россельхозакадемии, Вице-президент Союза производителей пищевых ингредиентов Савенкова Татьяна Валентиновна; Президент ОАО «Росмясомолторг», Председатель Правления Союза мороженщиков России Выгодин Вячеслав Александрович, Генеральный директор Союза мороженщиков России Елхов Валерий Николаевич и другие почетные гости.

После завершения церемонии открытия и VIP-тура по экспозициям выставок состоялось открытие Международного Форума «Пищевые ингредиенты XXI века», соорганизатором которого на протяжении 16 лет является Союз производителей пищевых ингредиентов. В рамках первой сессии Форума «Индустрия пищевых ингредиентов: интеграция в международное законодательство, перспективы развития и состояние рынка» были освещены и представлены к обсуждению актуальные вопросы развития отечественного производства микроингредиентов и импортозамещения для пищевой и перерабатывающей промышленности; вопросы обеспечения продовольственной безопасности и производства качественной пищевой продукции были рассмотрены директором НИИ питания акад. Тутельяном В.А. Большое внимание спикеры и эксперты отрасли (НИИ питания, Москва; РНПЦ гигиены, Белоруссия, СУПР, СППИ) уделили изменениям в законодательстве ЕАЭС, регламентирующим применение и обращение пищевой продукции, а также вопросам маркировки и международной и отечественной практики безопасного применения пищевых добавок и ароматизаторов.

С материалами Международного Форума «Пищевые ингредиенты XXI века» можно ознакомиться по [ссылке](#)

Были рассмотрены основные положения санитарно-эпидемиологического надзора в сфере пищевых ингредиентов в РФ и изменения положений Кодекса РФ об административных правонарушениях и Уголовного кодекса в части ужесточения ответственности за нарушения изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов, в том числе недостоверное декларирование соответствия продукции, нарушения, связанные с производством, приобретением, хранением, перевозкой или сбытом товаров и продукции без маркировки и (или) не нанесения информации, предусмотренной законодательством РФ, а также многие другие острые вопросы, вставшие перед производителями и потребителями пищевых ингредиентов в сложившихся экономических условиях. Сессия проводилась при официальной поддержке Союза участников потребительского рынка и НИИ Питания. Спонсором сессии выступила Корпорация «СОЮЗ».

Сегодня первоочередной и важнейшей задачей является стабильное и эффективное функционирование пищевой и перерабатывающей промышленности, особенно в условиях экономического кризиса и принятых санкций в отношении России.

Включение пищевых микроингредиентов в перечень продукции, запрещенной к ввозу РФ, согласно постановлению Правительства РФ №77 от 07.08.2014 г., поставило предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности в довольно сложную ситуацию, так как Россия является высоко импортозависимой по данной группе товаров. Оперативное решение этого вопроса за счет внесения соответствующих изменений в постановление и разрешение поставок микроингредиентов свидетельствует, с одной стороны, о понимании роли пищевых микроингредиентов в создании пищевой продукции, а с другой стороны – это сигнал о необходимости развития собственной индустрии пищевых ингредиентов.

Необходимость наличия в стране собственного развитого производства пищевых микроингредиентов была очевидна и ранее, а события последних месяцев 2014 г. стали

своеобразным катализатором для принятия решения о подготовке Программы развития производства микроингредиентов на период до 2025 года (далее Программа). Очевидно, что исключительно развитие производства ингредиентов и сырьевых компонентов позволит качественно разрешить комплекс задач, поставленных Правительством РФ по импортозамещению в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности.

Реализация Программы позволит:

- обеспечить российскую пищевую промышленность отечественными микроингредиентами, не уступающими по безопасности, качеству и экономическим показателям передовым зарубежным образцам;
- снизить импортозависимость России в отношении поставок микроингредиентов для пищевой отрасли, тем самым повысить продовольственную безопасность страны;
- повысить безопасность и качество пищевых продуктов за счет использования отечественных микроингредиентов и исключения зарубежного фальсификата.

Номенклатура и объемы производства пищевых добавок существенно изменились за последние 25 лет. Сегодня потребности отечественного рынка в пищевых добавках, ароматизаторах и технологических вспомогательных средствах на 75 - 80% удовлетворяются за счет поставок по импорту. Важнейшие группы пищевых добавок в России либо выпускаются в ограниченных количествах, либо не производятся вообще (пектины, антиоксиданты, эмульгаторы, модифицированные крахмалы и др.). В СССР насчитывалось несколько десятков предприятий, выпускающих пищевые добавки, ароматизаторы, вспомогательные технологические средства (производство пищевых кислот – 15 предприятий, пищевых красителей – 4, альгинатов – 2, фосфатов - 2, эмульгаторов – 1, ароматизаторов – 2, пектинов - 2 и др.), которые были разбросаны в различных отраслях промышленности (пищевой, микробиологической, лесной, химической, металлургической и др.). Часть этих производств осталась на территории бывших советских республик, часть прекратила существование по различным причинам. Если в условиях плановой экономики в стране производили 10 наименований пищевых кислот, ряд консервантов, красителей, антиокислителей, гидроколлоидов, эмульгаторов, усилителей вкуса, до 15 видов модифицированных крахмалов, ароматизаторы и ванилин, то в настоящее время, и это необходимо признать, российские производители пищевых ингредиентов в большинстве случаев не могут составить конкуренцию иностранным фирмам ни по номенклатуре, ни по объемам выпуска практически по всем классам пищевых добавок. Затраты на импорт пищевых микроингредиентов составляют ежегодно не менее 0,5 млрд. дол. США.

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

К числу факторов, сдерживающих развитие отечественного производства микроингредиентов, часто относят отсутствие или недостаток сырьевых источников, но с этим выводом можно согласиться частично. В основном в стране сформировался дефицит сырья сложного химического и микробиологического синтеза.

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

К числу первоочередных задач по реализации Программы необходимо отнести следующие мероприятия:

- разработать нормативные акты и закрепить отрасль «пищевые ингредиенты» в правовом отношении за определенным государственным ведомством;
- внести в соответствующие классификаторы и государственные документы новую отрасль и её продукцию;

- разработать и внести изменения (дополнения) в «Государственную программу развития сельского хозяйства и регулирования рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013-2020гг.» в части индикаторов и финансового обеспечения подпрограммы по пищевым ингредиентам;

- осуществить переход агропромышленного комплекса на инновационный путь развития;
- обеспечить формируемую отрасль высококвалифицированными кадрами.

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

Учитывая роль пищевых ингредиентов в создании современных продуктов питания, разработка и реализация Программы развития производства микроингредиентов (пищевых и биологически активных добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств) в Российской Федерации на 2015-2025 годы является важнейшей задачей, поскольку организация отечественного производства пищевых микроингредиентов является приоритетным направлением инновационного развития пищевой и перерабатывающей промышленности и обеспечения продовольственной безопасности нашей страны!

Во второй день выставки состоялись две специализированные сессии: «Здоровое питание: настоящее и будущее» и «Мороженое: ингредиенты и технологии».

В рамках сессии «Здоровое питание: настоящее и будущее» были рассмотрены законодательные и технологические аспекты производства продуктов здорового питания, применения пищевых ингредиентов для обогащения традиционных продуктов, мировые тенденции развития концепции здорового питания. Экспертами НИИ питания (д.б.н. Коденцова В.М., д.т.н. Кочетковой А.А.) были освещены вопросы обеспеченности витаминами детского и взрослого населения РФ, новые положения российского и международного законодательства в области продуктов здорового питания (обогащенных, функциональных, специализированных пищевых продуктов). Также были рассмотрены некоторые аспекты реализации задач, поставленных Президентом РФ В.В. Путиным, по сокращению рисков сердечно-сосудистых заболеваний. Компанией DSM Nutritional Products был представлен обзор предпочтений российских потребителей в области здоровья, а также комплексные решения по натуральным ингредиентам и их применению в продуктах здорового питания. Компания «Валетек Продимпэкс» представила реализацию научной концепции снижения потребления натрия в современных пищевых технологиях. Компания «НОВАПРОДУКТ АГ» в партнерстве с Novastell Company (Франция) представили свои разработки в области эссенциальных фосфолипидов, фракционированных лецитинов и протеиновых ингредиентов для производства функциональных продуктов питания и БАД к пище. Группа компаний «Союзснаб» представила результаты использования пробиотических культур в пищевой промышленности, а компания «ИнВита-Трейд» – мультиминеральный комплекс растительного происхождения как источник кальция и магния в продуктах здорового питания. Завершилась сессия сообщениями по применению ингредиентов в разработке и производстве специализированных кондитерских изделий (д.т.н. Савенкова Т.В.) и по применению инновационных решений по сохранности заявленных показателей продуктов здорового питания (к.т.н. Ткешелашвили М.Е.). Сессия проводилась при официальной поддержке НИИ Питания. Спонсорами сессии выступили компании «Валетек Продимпэкс» и «ДСМ Восточная Европа».

В рамках сессии «Мороженое: ингредиенты и технологии», организатором которой традиционно выступает Союз мороженщиков России, были рассмотрены вопросы состояния рынка мороженого, инноваций в технологиях производства мороженого, качества и безопасности

сырьевых компонентов и основные аспекты применения пищевых ингредиентов: потребительские и функциональные свойства продукции. Большое внимание спикеры и эксперты отрасли уделили функциональной роли ингредиентов в современной технологии производства мороженого и замороженных взбитых десертов, а именно стабилизации структуры мороженого, особенностям нормирования и законодательного регулирования применения микроингредиентов в мороженом, вопросам применения заменителей молочного жира, ароматизаторов, начинок и паст, а также ингредиентов для сохранения качественных характеристик мороженого. Сессия проводилась при официальной поддержке НИИ холодильной промышленности.

На выставке *Ingredients Russia 2015* были представлены новые ингредиенты, удостоившиеся высших наград 14-го профессионального Конкурса «Ингредиент года 2015» в номинациях: инновационный продукт: разработка; инновационный продукт: производство; инновационная технология; лучший проект по импортозамещению продукции. Среди победителей разработки ведущих производителей пищевых ингредиентов: комплексная пищевая добавка «ОММИЛК-Т»; смесь специй «Сосиски особые» вкусоароматическая смесь; комплексная пищевая добавка «Танго» (ООО «Омега Фуд Технолджис»); маргарин для выпечки Z020; маргарин для слоеного теста Z025; жир жидкий для фритюра, жир специального назначения (АО «НМЖК»); жир специального назначения «СолПро» кондитерский для начинок 955 (99,7%); маргарин «Столовый для выпечки» (МТС, 82%) (ООО «ТД «Солнечные продукты»); эквивалент масла какао «Эквилад 0101-34» (ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»); комплексная пищевая добавка «Avicel-plus GP 7315» (ООО «ЭфЭмСи Кемикалс Рус»); ароматизатор пищевой «Шоколадное суфле 1207» (ООО «Скорпио-Аромат»); концентрат пивного сусли; концентрат кваса брожения «Аграфенушка»; концентрат сбитня; концентрат медовухи (ООО «Интерквас»); ЗМЖ «Благо G» 103; ЗМЖ «Благо M» 52 (ОАО «Евдаковский МЖК»). ([Подробнее](#))

С 18 по 20 марта 2015 года состоялась VII Школа технолога пищевых производств, организованная Московским государственным университетом пищевых производств и Союзом производителей пищевых ингредиентов в содружестве с ведущими ВУЗами и НИИ пищевой и перерабатывающей промышленности с привлечением крупнейших специалистов отрасли.

По итогам работы в 2015 году 63 слушателя Школы технолога получили сертификат МГУПП и СППИ о прохождении обучения по программе «Применение пищевых ингредиентов в производстве продуктов питания. Международное и российское законодательство. Вопросы безопасности».

Дополнительное образование в отрасли производства продуктов питания крайне необходимо. Быстрое развитие продуктового рынка, растущая конкуренция и появление новых пищевых ингредиентов и добавок требует регулярного повышения уровня знаний технологов. Кроме того, дополнительное образование нужно для того, чтобы систематизировать и структурировать знания и практические навыки, обеспечив их теоретической базой на основе практического опыта.

В рамках курса повышения квалификации «Школы технолога пищевых производств» ведущими лекторами и заслуженными деятелями науки были освещены вопросы применения пищевых добавок и ароматизаторов для различных отраслей промышленности, безопасности и технического регулирования пищевой отрасли, исполнения требований технических регламентов по организации контроля производства и разработке технической документации предприятия, внедрения современных методов управления безопасностью пищевых продуктов на основе стандартов ISO и принципов ХАССП, также были рассмотрены технологические подходы к производству и обогащению масложировой продукции, кондитерских изделий, молочной, кисломолочной продукции и мороженого, вопросы безопасного применения пищевых ингредиентов в мясоперерабатывающей отрасли, а также аспекты конструирования продуктов функционального и специализированного назначения.

«В Школе технолога мы постарались объединить мировой опыт, чтобы дать специалистам как можно больше новой информации», — подчеркивает президент СППИ, д.т.н., профессор, заслуженный деятель науки и техники РСФСР А.П. Нечаев.

По итогам работы в 2015 году 63 слушателя Школы технолога получили сертификат МГУПП и СППИ о прохождении обучения по программе «Применение пищевых ингредиентов в производстве продуктов питания. Международное и российское законодательство. Вопросы безопасности».

В специальной зоне ProKonditer в течение трех дней работали практические мастер-классы для кондитеров: «Пирог... как много в этом слове для всех кондитеров слилось!» — приготовление пирогов на основе сдобного дрожжевого, слоеного, песочного, бисквитного теста с использованием специализированных маргаринов и жиров ТМ SolPro; «Выпечка народов мира — калейдоскоп идей» — разнообразная выпечка, адаптированная к российскому рынку сырья; «Совместить полезное с приятным!» — выпечка постных изделий с различными добавками, нетрадиционным сырьем. Все посетители мастер-классов имели возможность продегустировать и оценить качество готовой продукции. Спонсором зоны мастер-классов традиционно выступил ТД «Солнечные продукты».

Более подробная информация о выставке — на сайте www.ingred.ru