

Пищевые ингредиенты – важнейшая составляющая для достижения необходимых технологических свойств продукции и таких характеристик, как полезность, питательность, сохранность, функциональность. Использование в производстве красителей, ароматизаторов, стабилизаторов вкуса и других ингредиентов широкого спектра позволяет создавать разнообразные продукты, пользующиеся спросом населения. Кондитерская промышленность – крупнейший потребитель пищевых ингредиентов, в частности из более 490 наименований пищевых добавок, разрешенных к применению в РФ с индексом «Е», в кондитерской отрасли используют свыше 350. Сегодня рынок кондитерских изделий проявляет большой интерес к различным видам пищевых ингредиентов, поэтому этот выпуск посвящен данной теме.

УДК 664.87

Ингредиенты и пищевые концентраты для кондитерского производства, год 2010: краткий аналитический обзор

Динамика и закономерности развития потребительского рынка кондитерских изделий и другой сладкой продукции полностью определяли и продолжают определять состояние кондитерского сектора отрасли пищевых ингредиентов: сырья, добавок, концентратов и полуфабрикатов (1 – 6). За последние пять лет именно кондитерская промышленность показала существенные динамичные изменения: от неуклонного роста до значительного падения, стагнации, нового подъема и нового падения и стагнации. Кризисный спад потребления привел к снижению объемов выпуска в отдельных направлениях на 20 – 30 % по сравнению с аналогичным показателем начала – середины 2008 г. Наиболее всего сократилось производство мучных кондитерских изделий. Динамичный рост спроса на кондитерскую продукцию в начале 2010 г. обеспечил частичное восстановление его объемов (3), однако эту тенденцию сменил серьезный спад, обусловленный аномальным летним сезоном (4, 5). Обычный годовой ритм выпуска кондитерской продукции остается нарушенным до сих пор. В 2010 г. период летнего спада и стагнации производства существенно повлиял на экономические показатели всей пищевой промышленности и сферы «HoReCa» (6). В первую очередь это касается сектора продуктов с особым режимом хранения и короткими сроками реализации. Тем не менее объемы потребления сладостей значительно выросли в ряде смежных направлений – традиционно при-

Ключевые слова: пищевые добавки, ароматизаторы, красители, подсластители, термостабильная нетающая сахарная пудра, пищевые концентраты

Keywords: food additives, flavors, colorants, sweeteners, thermostable nonmelting sugar powder, food concentrates

числяемых в России к отдельным самостоятельным секторам пищевой индустрии, имеется в виду производство напитков, вод и сладкой молочной продукции. Как никогда, за последние годы выросло потребление мороженого, охлажденных молочных десертов, коктейлей, молочно-сывороточных напитков, привычной сокосодержащей продукции, прочих напитков и вод.

Состояние отрасли ингредиентов для кондитерской промышленности в настоящее время достаточно сложное и характеризуется противоположными процессами в различных сегментах кондитерского рынка и полностью следует тенденциям потребительского спроса. Существенно усилилась конкуренция; некоторые мелкие операторы сошли с дистанции; появились новые фирмы-поставщики, не являющиеся специалистами и профессионалами в сфере пищевой химии и сырья, однако делающие уверенные шаги в новой для себя области. Постепенно происходит перераспределение долей присутствия фирм в том или ином сегменте рынка. В наиболее вы-

Канд. техн. наук **В.Е. ЗЕЛЕНСКИЙ**
ЗАО «Гуорд»

годном положении оказались крупные компании и организации-профессионалы с многолетним (более чем 15-летним) опытом ведения бизнеса, которые сумели своевременно завершить свои стратегические проекты до 2009 г. и обдумывают в настоящий момент перспективные планы развития. Именно теперь они смогли сосредоточиться на комплексном обслуживании клиентов, продвижении ассортимента товаров и услуг, расширении сфер влияния и тщательном изучении рынка.

Естественно, что в пик кризиса усилилось импортозамещение в тех направлениях, где это вообще возможно. Общая тенденция значительного удешевления продукции все-таки ушла в прошлое. Маркетинговые исследования свидетельствуют, что заметно нивелировано значение низкого ценового фактора. Естественно, что все ценовые сегменты будут существовать и в дальнейшем без каких-либо аномальных трансформаций, однако значительные изменения долей этих сегментов уже происходят, особенно в привязке к общей и региональной экономической ситуации. На первое место выйдут продукты среднеценового и премиум-классов, характеризующиеся высокими органолептическими и потребительскими свойствами. Это очень важное наблюдение – потребитель выбирает высококачественную вкусную и органичную продукцию, диктует производителю требования органолептической натуральности. Потребитель уже давно охладел к неестественным яр-

ким краскам и синтетическим вкусам. Достижение оптимальных сбалансированных результатов органолептического восприятия готового продукта просто невозможно без высококачественного сырья и ингредиентов. XXI в. уже установил новые критерии качества, требования к эстетике и дизайну продукции, к ее органолептическим и функциональным свойствам.

В 2010 г. четко сформировались некоторые тенденции рынка ингредиентов. Существенно увеличился спрос на натуральные красители растительного происхождения. Все большую популярность и динамичный спрос демонстрирует сегмент диетических и специальных диабетических кондитерских изделий и масс. Растет спрос на бессахарную продукцию, изготовленную с применением интенсивных подсластителей и заменителей сахара, несмотря на «химическую» природу этих ингредиентов. В производстве продуктов детского, геро-диетического и спортивного питания наблюдается постоянный уклон к выпуску бессахарных изделий и использованию сырья растительного происхождения. Встречается мнение, что применение подсластителей затруднено высокой интенсивностью профиля сладкого вкуса, однако это далеко не так. Профессионалы на рынке ингредиентов уже давно предлагают клиентам комплексные композиции со сбалансированным профилем вкуса и соответствующими эквивалентами сладости, которые достаточно технологичны в использовании. Применение находят широкая гамма полиолов, моно-, ди- и полисахаридов, гликозидов и других инновационных продуктов с низким гликемическим индексом.

Усиливается тенденция использования высококачественных ароматизаторов натурального и идентичного статуса. Лидерами являются фруктовая цитрусовая и экзотическая группы, ягодные и ванильные ароматы. В производстве мучных кондитерских изделий по-прежнему в основном применяют ванильные порошковые термостабильные ароматизаторы, вкусоароматические продукты, добавки и композиции.

Заметные изменения наблюдаются в области декоров мучных кондитерских изделий, десертов, каш и пудингов. За последние несколько лет на рынке кондитерского сырья заняла прочные позиции термостабильная нетающая сахарная пудра – новый класс высокотехнологичных ингредиентов.

Именно она сильно потеснила в период спада привычные взгляду и популярным в середине 2000-х гг. цветные сахаристые декоры: хрустящие и глазурные посыпки – цветные палочки, шарики, звездочки и сердечки. Нетающую пудру можно наносить на горячую поверхность кондитерских изделий и других продуктов (термостабильность 80 ... 100 °С). Она предназначена для украшения как готовых к употреблению изделий, так и продуктов длительного хранения, в том числе подлежащих шоковой заморозке. Главные достоинства такой пудры – стабильность композиции к воздействию высоких температур и низкая гигроскопичность, которые обеспечивают сохранение декоративных свойств готовых к употреблению изделий и блюд в течение продолжительного времени. Применение нетающей термостабильной сахарной пудры позволяет преодолеть основной недостаток обычной сахарной пудры – высокую гигроскопичность. Обычная сахарная пудра быстро впитывает влагу и жир с поверхности кондитерского изделия, что приводит к быстрой слеживаемости, комкованию и таянию пудры при хранении и транспортировании готового изделия, а также к образованию твердой корочки («сахарного наста») на поверхности кондитерского изделия при длительном хранении. Эти явления существенно ухудшают потребительские и декоративные свойства пищевых продуктов.

Новые типы декоров кексов, пирогов, слоеных изделий, гипфелей, турноверов, маффинов, сдобных булочек, куличей и другой продукции широко применяют в периоды сезонного повышенного спроса – на Рождество и Новый год, Пасхальные декады, детские праздники и каникулы. Нетающую сахарную пудру можно также использовать для декорирования постных изделий. За последние три года расширился сегмент этнической и религиозной кухни, в регионах запущены отдельные линии и целые производства соответствующей продукции, растет спрос на изделия с маркировкой «Halal» и «Kosher» (5, 6).

Неуклонно увеличивается доля растительных рафинированных и дезодорированных жиров и специальных масложировых систем, которые характеризуются высоким содержанием полиненасыщенных жирных кислот. Выпуск инновационных жировых продуктов способствует сбалансированному питанию и соответствует стра-

тегии ВОЗ по высокой безопасности пищевой продукции. Разработаны и нашли широкое применение фритюрные и кулинарные жиры, шортенинги, заменители молочного жира, композиции для кремов, взбивных сливок и суфле, заменители масла какао, жировые системы для производства глазури и мороженого.

В целом за последние два года выросло потребление пищевых концентратов и полуфабрикатов – смесей для выпечки, пекарских порошков и комплексных разрыхлителей, бисквитных смесей, сладких добавок, пряностей, ореховых и зерновых смесей, сухих композиций для изготовления кремов, топпингов, начинок. Всплеск потребления охлажденных продуктов летом 2010 г. привел к увеличению спроса на смеси для мягкого и закаленного мороженого, коктейлей и пудингов.

Внедрение инновационных продуктов не всегда идет достаточно успешно. Так, продвижение на рынок композиций для обогащения пищевой продукции микронутриентами (витаминами, макро- и микроэлементами), минеральными веществами и волокнами осуществляется крайне медленно. Маркетинговые исследования показывают, что главное препятствие в этом – не отсутствие эффективных разработок и производственно-технологической базы, и не особенности применения добавок данного вида, а неготовность населения к потреблению функциональных инновационных продуктов. Суть проблемы – в недостаточных информационно-поддержке и активном распространении сведений о дополнительной пользе обогащенной пищевой продукции. Исключение в данной тенденции составляет лишь сфера спортивного питания, где большой популярностью пользуются энергетические минерально-липидные батончики с сухофруктами и злаками.

Дополнительные перспективы сбыта и продвижения товаров обещает открытие внутренних границ в рамках Таможенного Союза стран-участниц ЕврАзЭС, несмотря на то, что ряд организационных мероприятий процесса уже накладывает новое финансовое бремя на операторов рынка. По результатам года следует констатировать, что главные проблемы отрасли ингредиентов так и остались нерешенными: ведется активная полемика по снятию административных барьеров путем корректировки содержания технического регла-

мента «О безопасности пищевых добавок и ароматизаторов»; развитие производств требует кардинального пересмотра санитарных правил для пищевых концентратной промышленности (в марте 2011 г. им исполнится 35 лет); создание благоприятного инвестиционного климата должно было послужить базой для проведения комплексного технического и технологического перевооружения отрасли. В целях повышения эффективности и снижения доли производственных затрат при ценообразовании продукции крайне необходима замена устаревшей технической базы высокотехнологичными современными машинами и аппаратами, агрегатами и производственными комплексами, оснащенными передовыми системами КИПиА. Остро стоит проблема низкой квалификации и профильной подготовки кадров рабочего, технического, инженерного, научного и руководящего состава предприятий. Несмотря на нестабильность и сложность общей ситуации, отрасль ингредиентов постоянно развивается, увеличивается ассортимент, отечественная продукция становится бо-

лее разнообразной, значительно повышается качество, улучшаются показатели безопасности, растет число прикладных исследований и разработок.

С каждым годом информация о применении пищевых добавок становится более открытой и доступной для населения страны. Большинство производителей и конечных потребителей существенно пересмотрели и изменили свое прежнее негативное отношение к пищевым добавкам, функциональным препаратам и БАДам. Именно теперь, на стадии заключительного формирования российского рынка ингредиентов стали ценить тот целевой технологический и экономический эффект, который несет в себе использование даже простейшей добавки. Окончательные итоги года будут подведены по результатам отраслевой выставки «Ингредиенты, добавки и пряности».

ЛИТЕРАТУРА

1. Федеральное агентство по сельскому хозяйству: итоги работы кондитерской

отрасли в 2005 г. // Кондитерское производство. – 2006, № 2. – С. 9.

2. Реализация инновационных технологий в пищевой промышленности // Бизнес пищевых ингредиентов. – 2010, № 3 (18). – С. 27 – 28.

3. Итоги работы предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности России за январь – июль 2010 г. // Пищевая промышленность. – 2010, № 10. – С. 6 – 7.

4. Информационный ресурс о кондитерской промышленности России «Konditer Prom» (электронный ресурс). URL: <http://www.konditerprom.ru/articles/7270> (дата обращения: 07.09.2010).

5. Информационно-аналитический центр кондитерской промышленности «Информкондитер» (электронный ресурс). URL: <http://www.conditer.ru> (дата обращения: 09.09.2010).

6. Информационно-справочное издание рынка пищевой промышленности «FoodNewsWeek» (электронный ресурс). URL: <http://www.profnavigator.ru> (дата обращения: 07.10.2010).

WWW.IBERCHEM.COM



основан в 1993г.





Компания GIORD эксклюзивный дистрибьютор Iberchem в России

Iberchem это:

- продаж в 100 стран по всему миру
- собственное представительство в 9 странах
- 8 производственных предприятий в разных странах
- 6 исследовательских центров
- 49 дистрибьюторов по всему миру

Ароматизаторы для кондитерской и хлебулочной промышленности

- фруктово-ягодные
- ореховые
- молочные
- алкогольные
- традиционные
- гастрономические

Мы предлагаем широкий ассортимент высококачественных ароматизаторов для всех отраслей промышленности, бесплатные образцы и профессиональные консультации наших специалистов

сырье и добавки для пищевой промышленности

- Геле и желеобразователи
- Консерванты
- Подсластители
- Синтетические и натуральные пищевые красители
- Термостабильная сахарная пудра
- Пищевые кислоты
- Антиоксиданты
- Эмульгаторы
- Ванилины

Отгрузка со складов Москвы и Санкт-Петербурга. Доставка до дверей.

Приглашаем посетить наш стенд на выставке «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности» 23-26 ноября 2010г ВВЦ (м.ВДНХ), павильон 75, зал А, стенд № E73

190024, г.Санкт-Петербург, наб. Обводного канала, 207-4
Тел.: +7 (812) 44-99-228 e-mail: giord@giord.ru

WWW.GIORD.RU