

Российский рынок мясопродуктов: современные тенденции

Продукты мясопереработки традиционно занимают значительное место в рационе российских семей. Средний объем потребления данного вида продукции составляет 31 кг на домохозяйство в год, при этом в среднем такая продукция покупается почти 40 раз в год, отмечено в исследовании компании «ГФК-Русь».

Структура отечественного рынка мясопродуктов остается стабильной в последние годы. Колбасные изделия и сосиски/сардельки/шпикачки традиционно были и остаются наиболее популярными продуктами – в 2014 году на долю этих катего-

рий приходилось, соответственно, 50 и 31% рынка в натуральном выражении. Доля мясных деликатесов составила 14%, а категория «зельцы/ливер/паштеты» занимает не более 5% рынка в натуральном выражении.

В последнее время российский потребительский рынок мясной гастрономии демонстрирует негативный тренд. В прошедшем 2014 году, по сравнению с предыдущим годом, по данным «ГФК-Русь», объем потребления этой продукции сократился на 4,4% в натуральном выражении. Причинами снижения объемов потребления мясной гастрономии

послужили уменьшение частоты покупок и переключение покупателей с мясной гастрономии на другие продукты, что связано в первую очередь со снижением покупательной способности населения. Кроме того, наметился переход потребителей на более «здоровые» категории-заменители, например на натуральное мясо птицы.

Поэтому, несмотря на традиционность потребления продуктов мясопереработки в нашей стране, в текущей экономической ситуации, когда падают доходы населения, эксперты не ожидают значимого увеличения

объема потребления данной категории продукции в ближайшее время.

Ведущие специалисты компаний, работающих на рынке ингредиентов, высказывают свое мнение о том, как повлияло продовольственное эмбарго, введенное год назад, на отечественный рынок продуктов мясопереработки, какие тенденции сегодня наблюдаются на этом рынке, какие инновационные решения предлагают поставщики ингредиентов производителям мясопродуктов для создания конкурентоспособной продукции.

Сергей Обаськин,
руководитель мясного направления
компании NATUREX



Основой мясной отрасли является поголовье скота и птицы, от количества которого напрямую зависит внутреннее производство продуктов мясопереработки. Введение продовольственного эмбарго Правительством РФ в ответ на введение экономических санкций стран Запада против России неблагоприятно отразилось на объемах производства продуктов мясопереработки во втором полугодии 2014 года, падение составило 20% по средневзвешенным показателям. Не секрет, что значительная часть сырья поступала к нам в том числе из стран ЕС: Дании, Испании и Германии. Пришлось срочно перезаключать контракты на поставку сырья со странами Латинской Америки, Китая.

Для решения данной проблемы кроме диверсификации поставок сырья многие производители увеличили расходную часть бюджета на инвестирование в строительство и приобретение птицефабрик, свинопунктов и комплексов по выращиванию крупного рогатого скота.

На данный момент есть несколько причин, тормозящих полноценное развитие мясоперерабатывающей отрасли: сохраняющаяся тенденция зависимости от импорта сырья и нестабильного курса рубля, высокий банковский процент на получение кредитов для развития собственной сырьевой базы, высокая стоимость кормов.

Одним из важных критериев при выборе продуктов питания является их натуральность. В случае с мясными продуктами потребитель ожидает появления на полках магазинов большего числа продуктов с «чистой этикеткой», где в составе будут указаны только натуральные ингредиенты.

Растет число покупателей, которые внимательно вчитываются в этикетки, чтобы выяснить, насколько полезна еда. Современный покупатель отдает предпочтение продуктам, безопасным для здоровья, поэтому его выбор будет падать

на продукты с маркировкой «не содержит консервантов и искусственных красителей», «натуральный продукт», «эко» и т.д. Производители продуктов мясопереработки откликаются на данную тенденцию, поэтому начинают активно использовать в производстве натуральные красители, натуральные антиокислители, загустители.

Российский покупатель хочет покупать мясную продукцию, произведенную из натуральных ингредиентов, которые не наносят вреда здоровью и сохраняют его гастрономические свойства.

Не секрет, что содержащиеся в мясе полезные вещества, в частности животный белок, являются основой хорошего иммунитета и отличным «строительным материалом» для костей, мышц и суставов. Кроме того, жиры животного происхождения являются уникальным источником жирорастворимых витаминов и полиненасыщенных жирных кислот. Однако то, сколько полезных веществ и витаминов получит организм, напрямую зависит от способа обработки и приготовления мясопродуктов.

Одним из инновационных решений для сохранения свежести и высокого качества мясопродуктов является исполь-

зование натуральных антиокислителей. Наиболее известным из данной линейки – это экстракт розмарина, стандартизированный по карнозолу и карнозиновой кислоте – наиболее эффективным жирорастворимым фенольным дитерпенам. Они в первую очередь демонстрируют активность в нейтрализации свободных радикалов, которые образуются при окислении полиненасыщенных жирных кислот. Например, в линейке компании «Натурекс» есть различные формы экстракта розмарина. Водорастворимая форма применяется для растворения его в рассоле и инъектирования мясной продукции, в виде порошка – для прямого внесения в фарш. Дезодорируемая и рафинируемая форма используется в продуктах, где вкус и цвет розмарина не желательны.

Для увеличения эффективности натуральных антиокислителей также разработаны смеси на основе экстракта розмарина с использованием других типов антиокислителей. Например, экстракт ацеролы, стандартизированный по аскорбиновой кислоте, или экстракт зеленого чая, содержащий полифенолы.

Использование в рационе питания качественных мясных продуктов – залог успеха для

улучшения качества жизни человека и ее продолжительности.

Сергей Юшков,
руководитель отдела ингредиентов компании «НоваПродукт АГ»



Как это ни удивительно, но в течение всей первой половины 2015 года мы фиксируем рост интереса производителей мясных продуктов к новым пищевым ингредиентам. Объяснить этот факт, наверное, можно тем, что российские предприятия пытаются занять прилавки, освободившиеся вследствие эмбарго.

Если говорить о тенденциях на отечественном рынке продуктов мясопереработки, то это, прежде всего, постоянная работа над себестоимостью, повышением производительности. Грамотно используя вспомогательные ингредиенты, эту задачу можно и нужно решать без ущерба для вкусовых качеств и пищевой ценности продукции.

Помимо справедливой цены, потребитель хочет, чтобы продукт был удобным в употреблении, т.е. либо уже готовым, либо легко готовящимся за 10–15 минут (например, дома после работы). У людей остается не так много времени в течение рабочей недели, чтобы развивать свои кулинарные способности. Все еще мало мясных продуктов, которые можно было бы приготовить на работе в микроволновой печи. А это ведь большой рынок!

Потребители становятся все более разборчивыми в том, что касается состава продукта. Теперь многие знают, что есть такое понятие, как CLEAN LABEL, т.е. ЧИСТАЯ ЭТИКЕТКА – без Е-добавок, без консервантов, без аллергенов, ГМО и, конечно же, без са-

мой главной «страшилки» нашего покупателя – без сои. Все больше людей хотят потреблять продукты без глютена и без лактозы. Причем характерно, что большинство из них совсем не страдают непереносимостью пшеничного белка или молочного сахара, но все равно считают такие продукты более полезными для своего здоровья. Поэтому мясные продукты, имеющие такие преимущества, завоевывают свои места в корзине покупателя.

Для решения этих задач искать ингредиенты приходится пока еще в Европе. Увы, даже большинство отечественных функциональных смесей для мясных продуктов в основном производят из импортируемых составляющих. Китайские поставщики тоже не дремлют, но по многим позициям предлагают пока аналоги, уступающие по органолептическим или функциональным свойствам.

Из того ассортимента, который представляет наша компания, для мясной отрасли интересны два ингредиента – волокна и белок из гороха. Их поставляет бельгийская компания Cosucra, использующая в своем производстве традиционные сорта желтого гороха, выращенные в Евросоюзе.

Бельгийские гороховые волокна являются новинкой в мясной отрасли, однако обладают существенно большим функционалом, чем пшеничные или соевые волокна. В зависимости от схемы применения и дозировки, гороховые волокна могут снизить себестоимость изделий, сохранив качество, стабилизировать колбасные изделия при использовании разносортного мяса, облегчить формуемость полуфабрикатов, снизить потери и сохранить их размер и форму при обжарке, улучшить внешний вид, повысить сочность, удержать влагу при заморозке и разморозке.

Гороховые волокна, не являясь Е-добавкой, выполняют функцию влагоудерживающего компонента с рекордной гидратацией до 1:12 и натурального эмульгатора, поскольку стабилизируют эмульсии животного или растительного жира в воде. В отличие от пшеничных, горо-

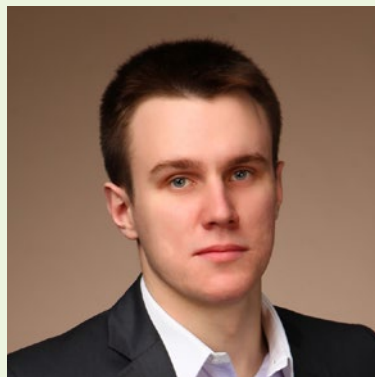
ховые волокна не содержат глютена.

Изолят горохового белка долгое время поставлялся в Россию в недостаточных объемах из-за ограничения производственных возможностей. В этом году эта проблема была полностью решена. В июне состоялось открытие компанией Cosucra второго завода по переработке гороха стоимостью 30 млн евро. Теперь этот уникальный ингредиент снова доступен в России.

Изолят горохового белка может быть добавлен, чтобы корректировать или увеличить содержание белка при одновременном повышении общей стабильности продукта. Обладает эмульгирующими свойствами: позволяет получать устойчивые эмульсии с животным или растительным жиром как в холодной, так и в горячей технологии. В колбасных изделиях гороховый белок увеличивает текстурированность, не придавая продукту липкой текстуры. В паштетах и спредах он придает уникальную нежную и кремообразную текстуру. Гороховый белок также может быть использован для усиления подрумянивания продуктов, что позволяет сокращать время их запекания.

Горох – это традиционно используемый в России продукт питания, и поэтому он доброжелательно воспринимается покупателями, не входит в список основных аллергенов и является тем самым Clean-Label ингредиентом.

Александр Беспалов, руководитель товарного направления «Гастрономические ароматизаторы» ГК «Союзоптторг»



В условиях запрета на ввоз ряда иностранных продуктов, про-

должающегося роста цен и снижения реальных заработных плат потребители вынуждены переходить к более простой и дешевой пище. В этой связи растет спрос на такие продукты, как пельмени, тушенка, мясные снежки, которые позволяют сохранить ощущение потребления мяса, но при этом экономить деньги.

Хочу заметить, что спрос на перечисленные мясосодержащие продукты и так интенсивно растет, что обусловлено другой тенденцией – ускорением темпов жизни, популярностью «еды на ходу», снекофикацией.

Среди тенденций, присутствующих сегодня на рынке продуктов мясопереработки, можно отметить рост числа запусков продуктов типа наггетсов, продуктов быстрого приготовления с кусочками мяса, мясных снежков. Появляется все больше запросов на ароматизацию маринадов. Наблюдается рост спроса на более дешевые виды мяса: свинина и курица преобладают над говядиной.

Продукты быстрого приготовления сегодня покупают чаще, чем продукты, требующие кулинарной обработки и использования дополнительных ингредиентов (масла, специй).

ГК «Союзоптторг» сегодня успешно внедряет на целом ряде российских мясоперерабатывающих предприятий вкусообразующие ингредиенты. Это концентрированная ароматика Symrise для продуктов мясопереработки и мясных специй. С ее помощью удастся обеспечить естественный, натуральный, глубокий профиль вкуса, яркие мясные ноты. Причем дозировки ингредиентов очень низкие – 0,03–0,05%.

И в нашем распоряжении очень широкий ассортимент вкусов: например, есть даже отдельная серия, передающая только вкусы говядины: вареная, жареная, ростбиф, гриль...

С таким богатым арсеналом наши технологи могут воплотить пожелания клиентов до мельчайших нюансов. Специалисты ГК «Союзоптторг» разработали также рецептуры для ароматизации маринадов, так как нам поступает все больше подобных запросов.

Ольга Чурсина, отраслевой технолог ГК «СОЮЗСНАБ»



Запрет на ввоз сырья в Россию в 2014 году «ввел в шок» многих производителей – большинство из них работают на импортном, так сказать, блочном сырье, которое приходит из разных стран Европы: Германии, Дании, Канады, Франции. Конечно, основными крупными поставщиками для нашей страны являются Бразилия и Аргентина, не попавшие под санкции. Однако вышеперечисленные европейские страны также играли немаловажную роль в поставке сырья в Россию. К чему привели санкции? В первую очередь к тому, что резко выросли цены на сырье отечественного производства, что в итоге повлияло на цены готовых продуктов, но в то же время стало неким толчком для развития собственного животноводства.

В плане ингредиентов также произошли некоторые изменения на отечественном рынке. Во-первых, под запретом оказался ввоз некоторых ингредиентов, в составе которых имеется животный белок. Во-вторых, возросший курс евро и доллара подтолкнул многих производителей мясной продукции обратиться к отечественным компаниям – производителям пищевых ингредиентов с просьбой разработать аналоги импортных добавок. Так началась программа по импортозамещению и, конечно же, кто был готов к этому, имел запас сырья для производства ингредиентов, оказался «на коне».

По состоянию на май 2015 года, согласно приведенной исследовательскими компаниями статистике, рынок мясопереработки выглядит следующим образом.

В отрасли производства мяса и мясопродуктов по итогам января-мая 2015 года наблюдается положительная динамика – по сравнению с прошлым годом рост составил 12%. При этом за год мы отмечаем положительную динамику в производстве всех видов мяса. Производство говядины выросло на 24% по сравнению с майским уровнем 2014 года. Производство свинины увеличилось на 16%, а объем производства птицы вырос за год на 10%. Рекордными темпами растет в России производство альтернативных видов мяса, в частности, мяса кроликов, зайцев и конины. Так, по сравнению с прошлым годом, кролиководы нарастили производство мяса на 28%, а производство конины увеличилось на 37%. С начала года динамика производства данных видов мяса также положительная и составляет, в среднем, 35%.

Промышленное производство колбасных изделий выросло. Так, по итогам апреля 2015 года объем их производства составил 199 тыс. тонн, что на 2% или 4,1 тыс. тонн выше показателя за предыдущий месяц. С начала текущего года также отмечается положительный прирост производства – на 8% или на 15 тыс. тонн.

Однако с прошлого года промышленное производство колбасных изделий в России демонстрирует спад – на 12% или на 26 тыс. тонн меньше, чем в апреле 2014 года. Объем производства изделий мясных кулинарных также упал относительно прошлого года на 6% (на 0,4 тыс. тонн) и составил 7,15 тыс. тонн в апреле текущего года. За месяц сокращение производства данной товарной группы составило 15% или 1,2 тыс. тонн. С начала года производство мясных кулинарных изделий сократилось на 14% или на 1,2 тыс. тонн.

В плане ингредиентов зарубежные компании смогли стабилизировать свое положение на отечественном рынке. Но при этом цены держатся на достаточно высоком уровне, и по прогнозам экспертов рынка, до декабря 2015 предполагается повышение цен, что во многом зависит от курса доллара и евро.

Основная задача всех производителей и мясных изделий, и пищевых ингредиентов – остаться на плаву, удержать объемы выпускаемой и продаваемой продукции. Конечно, в таких обстоятельствах наблюдается жесткая конкуренция. Что касается ингредиентов, то в первую очередь производителям интересны ингредиенты, с помощью которых можно снизить себестоимость продуктов, при этом сохранив качество на высшем уровне.

Во-вторых, на рынке появляются интересные продукты, например крахмалы, на основе которых производят белково-жировые эмульсии, не используя стабилизаторы, при этом влаговязывающая и жирудерживающая способность этих крахмалов на очень высоком уровне. И это просто крахмалы, которые по цене гораздо дешевле различных стабилизаторов в 3–4 раза. Эксклюзивным дистрибьютором таких продуктов на рынке будет ГК «СОЮЗСНАБ» с 1 октября 2015 года.

В-третьих, маркировки «натуральный», «не содержащий

искусственных добавок» уже прочно ассоциируются у потребителей с пользой для здоровья, здоровым образом жизни, качеством и безопасностью пищевых продуктов. В России данная тенденция с каждым годом все более выражена, что побуждает и вдохновляет производителей искать натуральные решения для своих продуктов. В частности, натуральные мясные полуфабрикаты уже представлены в широком ассортименте на полках супермаркетов. В ГК «СОЮЗСНАБ» представлен большой ассортимент натуральных ингредиентов, среди которых последней разработкой является добавка – продукт естественного сбраживания сахаров с помощью лактобактерий, пропионовых и уксуснокислых микроорганизмов. Добавка используется для подавления роста аэробных спор, плесени и других микроорганизмов в продуктах питания.

Рынок ингредиентов не стоит на месте, а развивается, чтобы быть полезным и нужным производителям мясопродуктов. ■

XVIII МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА
АГРОКОМПЛЕКС

8 9 10
ОКТАБРЯ 2015

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ.
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ТЕХНИКА И ОБОРУДОВАНИЕ.
УДОБРЕНИЯ. СЕМЕНА.
САДОВО-ОГОРОДНЫЙ ИНВЕНТАРЬ.

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ, ФАСОВКИ, УПАКОВКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ.

 г. Калининград, ул. Октябрьская, 3а
Тел.: +7 (4012) 34-11-06, 34-10-95
ВЦ «Балтик-Экспо» inna@balticfair.com