

Интеллектуальные ароматизаторы

Елена Русанова, генеральный директор НПО «Зеленые линии», производственного подразделения группы компании «СОЮЗСНАБ», рассказывает о работе компании, достижениях и перспективах развития.



▶ **Елена Петровна, уже почти четверть века НПО «Зеленые линии» осуществляет полный технологический цикл производства ароматизаторов. Какие факторы стали движущей силой развития производства?**

На сегодняшний день общий объем различных видов ароматизаторов и вкусоароматических добавок Del'Ar®, выпускаемых нами, составляет более пяти тысяч тонн в год. Результат этой работы – тысячи клиентов на четырех континентах планеты. В основе успеха три главных фактора – научные разработки, современное производство, международные стандарты гарантии качества.

Долгосрочные инвестиции в научные разработки – основная стратегия развития компании. Это касается как персонала, так и технического оснащения лабораторий и производства. В НПО «Зеле-

ные линии» много лет успешно работает группа флейвористов, высокий уровень профессионализма которых подтвержден сертификатом авторитетного профессионального сообщества международного уровня British Society of Flavourists.

▶ **Каковы принципы создания новых ароматизаторов? Процесс начинается с анализа отдельных ароматических веществ или пищевого продукта, для которого предназначена разработка?**

Цель нашей работы – создание ароматизаторов, обеспечивающих требуемый вкусоароматический профиль пищевым продуктам. Поэтому мы начинаем с анализа пищевой матрицы, описывающей конечный продукт питания, в состав которого будет входить ароматизатор. Исходя из модельных знаний взаимодействия отдельных ароматических соединений с сырьевыми составляющими пищевой продукции, ведется подбор компонентов для ароматизаторов.

▶ **По каким критериям проводится оценка пищевого продукта с точки зрения создания ароматизатора для него?**

Критерии следующие: температура тепловой обра-

ботки, pH, условия хранения, сроки годности и состав пищевого продукта. Изучение данных критериев дает возможность правильно определить компоненты ароматизатора, способные сохранить заданный вкусоароматический профиль без изменений на протяжении всего срока хранения готового продукта и при его кулинарной обработке, если она предполагается.

▶ **Расскажите о научнотехнической базе НПО «Зеленые линии».**

Исследовательская деятельность в НПО «Зеленые линии» проводится с использованием самого современного оборудования, необходимого для детального анализа сырьевых ингредиентов, включая газовую хроматографию и масспектрометрию. Данное оборудование позволяет определять качественно и количественно исходные душистые вещества, создающие ароматический профиль. Для совершенствования технологии существующих производств, реализации новых разработок и получения высокотехнологичных ароматизаторов используется современное пилотное оборудование: гомогенизации высокого давления, реакторы высокого давления, биореакторы и др.

Собственная запатентованная разработка ГК «СОЮЗСНАБ» – аромасинтезатор, аппаратная и программная части которого полностью созданы специалистами центра научных разработок нашей компании. По заданной программе прибор мгновенно воссоздает нужный ароматический профиль из нескольких десятков компонентов, что существенно упрощает процесс научного поиска требуемого аромата и соотношения рецептурных составляющих конечного ароматизатора.

▶ **Каков источник получения сырьевых компонентов для производства ароматизаторов?**

Мы сами синтезируем часть ароматических компонентов – это еще одно ключевое направление работы НПО «Зеленые линии» и новый более высокий уровень развития нашего производства, на который нам удалось успешно выйти.

На сегодняшний день компания располагает уникальными методиками в области синтеза отдельных ароматических компонентов, а также всем необходимым современным оборудованием для их производства.

▶ **Расскажите о производственной базе НПО «Зеленые линии»**

Производственная база НПО «Зеленые линии» – это три производственные площадки, 35 цехов, 6 500 товарных продуктов собственных торговых марок. Производство ароматизаторов в рамках НПО «Зеленые линии» занимает одно из ведущих мест. За последние годы мощности этого направления выросли более чем в два раза.

► **Расскажите о достижениях компании в области производства ароматизаторов.**

Один из показателей высокого уровня производства НПО «Зеленые линии» – запуск в 2012 году инкапсулированных ароматизаторов Del'Ar®. Мы стали первой компанией на территории России и сопредельных государств, которая выпускает такие ароматизаторы. Инкапсулированные ароматизаторы позволяют решать сложнейшие технологические задачи сохранения стабильного аромата пищевого продукта в процессе его технологической обработки и хранения.

Сегодня на базе инкапсулированных ароматизаторов производится большинство комплексных вкусоароматических добавок Del'Ar®. Инкапсулированные ароматизаторы востребованы в современной пищевой промышленности. В 2015 году мы выпустили в 4,5 раза больше ароматизаторов этой группы по сравнению с предыдущим годом и увеличили ассортимент выпускаемой продукции в 3 раза.

► **Одним из ключевых факторов успешного**

развития производства ароматизаторов Del'Ar® Вы назвали международные стандарты гарантии качества. Расскажите о реализации данных стандартов в компании.

В НПО «Зеленые линии» действует один из крупнейших в Восточной Европе специализированных Испытательно-лабораторных центров. Техническая компетентность и независимость Центра подтверждены Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии РОСТЕСТ. Центр использует свыше 2 000 современных методик анализа исходного сырья, ароматизаторов, готовой продукции по российским и международным стандартам. В июне и ноябре 2015 года в НПО «Зеленые линии» были проведены ресертификационные аудиты систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. По результатам аудита подтверждено соответствие компании требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007, ГОСТ ISO 9001-2011 и FSSC 22000:2008.

► **Как проводится оценка качества выпускаемых на производстве партий ароматизаторов?**

В базе стандартов НПО «Зеленые линии» хранится несколько десятков тысяч эталонных хроматограмм – на каждый сырьевой компонент и на каждый выпущенный компанией продукт. Эта информация постоянно дополняется и обновляется, что позволяет своевре-

менно и квалифицированно оценивать соответствие состава ароматизаторов в производственных партиях эталонным образцам.

► **Мы говорили о том, что разработка ароматизатора начинается с анализа пищевой матрицы, описывающей продукт, для которого он предназначен. Конечный этап производства включает уже апробацию ароматизатора на готовом продукте?**

Совершенно верно! Цикл замыкается. Каждый ароматизатор перед запуском в производство тестируются в составе пищевых продуктов на совместимость с различными видами пищевого сырья, устойчивость аромата и его стабильность в процессе хранения продуктов питания.

Мы уверены, что создание ингредиентов с использованием инновационных разработок, высокотехнологичное производство, соответствие российским и международным стандартам качества и безопасности пищевой продукции – это гарант высоких конкурентных характеристик наших ароматизаторов. Такой подход к работе делает ГК «СОЮЗСНАБ» надёжным партнёром, успешно развивающимся на внутреннем и внешнем рынках.

► **Каковы планы развития направления ароматизаторов и вкусоароматических добавок Del'Ar® в текущем году?**

Изучение потребностей наших клиентов, запросов

потребительского рынка, а также собственный интерес к инновационным продуктам стимулирует нас к поиску новых интересных идей и технологий, к разработке новых видов ароматизаторов. Инновации, которые мы внедряем, касаются уже не только вкусовых профилей, но и функциональных аспектов ароматических веществ. Речь идет о создании и развитии направления так называемой «умной» ароматики, основные функции которой – маскировка нежелательных вкусоароматических нот, усиление ощущения сладости при снижении содержания сахара в продукте, усиление сливочных нот во вкусе при снижении массовой доли жира в продукте.

С помощью ароматизаторов нового поколения возможно достижение «чувственных» эффектов, таких как ощущение тепла, холода, «сочности» и т.д. К органолептическому восприятию конечного продукта подключаются дополнительные рецепторы, позволяя по-новому почувствовать и заново открыть для себя давно знакомые вкусы.

В заключение хочется отметить, что ароматизаторы Del'Ar® не только улучшают вкусоароматические характеристики продуктов питания, но и создают платформу для их дифференциации и позиционирования. Благодаря коллекции Del'Ar®, производители могут создавать совершенно новые успешные на потребительском рынке продукты питания, не меняя технологии их производства.



Путешествие в мир вкуса и аромата с коллекцией ароматизаторов

Del'An[®]



- Собственное производство (более 5 тыс. тонн в год)
- Широкий ассортимент для всех отраслей пищевой промышленности (более 500 наименований)
- Штат опытных флейвористов, членов British Society of Flavourists
- Возможность индивидуальной разработки



СОЮЗНАБ
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА КОМПАНИЙ

143405, Россия, Московская обл.,
г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6
Тел.: (495) 937 87 37 (многоканальный)
www.ssnab.ru