



Автор:
Елена
Максимова



▲ Сегодня российские и международные производители ингредиентов строят собственные производства на территории нашей страны, чтобы иметь возможность работать преимущественно на отечественном сырье.



▲ Главный вопрос при создании импортных аналогов заключается в освоении новых технологий их производства.



Для полноценного решения проблемы импортозамещения в продовольственной индустрии необходимо развивать собственное производство ингредиентов.

Российским производителям – российские ингредиенты!

До недавнего времени российский рынок ингредиентов полностью зависел от импорта. И сегодня значительный объем добавок для производства хлебобулочной продукции поставляется из-за рубежа. Исключение составляют масла и жиры, в данном сегменте доля отечественных производителей составляет 49%. Сегодня российские и международные производители ингредиентов строят собственные производства на территории нашей страны, чтобы иметь возможность работать преимущественно на отечественном сырье и, вне зависимости от внешнеполитической ситуации, бесперебойно поставлять изготовителям продуктов питания, в том числе хлебобулочных и кондитерских изделий, ингредиенты по максимально выгодной цене. Своим взглядом на проблему импортозамещения на рынке ингредиентами

Основные производители эмульгаторов и ферментов, входящих в состав комплексных ингредиентов, – это крупные международные компании, поэтому даже при изготовлении данной продукции на территории России есть связь с курсом национальной валюты.

тов, а также на основные требования потребителей данной продукции делаются специалисты пресс-службы группы компаний «СОЮЗСНАБ».

– Каким образом российские производители ингредиентов решают проблему импортозамещения?

– Проблему импортозамещения ГК «СОЮЗСНАБ» решает развитием собственного производственного и агропромышленного комплексов. Производственный комплекс предлагает изготовителям продуктов питания все основные виды ингредиентов, используемых в современной пищевой промышленности. Агропромышленный комплекс включает: пахотные поля, где выращиваются зерновые культуры и многолетние травы; животноводческую ферму молочного направления; лабораторно-тепличный комплекс, где по инновационным технологиям выращиваются саженцы плодовых культур и семенной картофель; питомник плодовых деревьев, яблоневые сады и ягодные плантации; пасту, продуктами которой являются мед и маточное молоко. Перспективы агропромышленного комплекса связаны как с потребно-



стями производителей продуктов питания и конечных потребителей. Сейчас, на наш взгляд, это острый и актуальный вопрос для отечественной пищевой промышленности.

– Для каких отраслей пищевой промышленности особенно актуальна проблема импортозамещения?

Речь должна идти не о снижении стоимости конечного продукта, а о том, чтобы удержать стоимость продуктов компании на рынке либо делать небольшую коррекцию цены, не сильно ощутимую для производителя конечной продукции – пусть иногда даже в ущерб доходности компании.

– Для индустрии, связанной с переработкой фруктов, овощей, ягод, картофеля, зерновых культур, молочной промышленности, для производства сыров. Потребность российской молочной промышленности в сухих молочных продуктах и продуктах на их основе всегда высока, и это открывает для бизнеса широкие перспективы импортозамещения.

– Расскажите о результатах своей работы за последний год?

– В прошедшем году ГК «СОЮЗСНАБ» активно продвигала на рынке ряд инновационных ингредиентов собственного производства. Среди них – улучшители серии ЭКО, обеспечивающие чистую этикетку хлебобулочной продукции, натуральные консерванты для хлебобулочных изделий с антиокислительным эффектом, пробиотические культуры для обогащения хлебобулочной, кондитерской и мучной продукции. Стоит отметить, что все разработки ГК «СОЮЗСНАБ» последних лет соответствуют главным мировым трендам пищевого рынка – чистая этикетка и здоровое питание.

– Существуют ли сложности с сырьем? Можно ли изготавливать ингредиенты на российском сырье?

– Главный вопрос при создании импортных аналогов заключается в освоении новых технологий их производства. Именно разработка таких технологий получения ингредиентов является самым непростым моментом для многих наших предприятий.

КОММЕНТАРИЙ:

Виталий Лунин,
глава хлебопекарного
центра компании Lesaffre



– Каким образом вы решаете проблему импортозамещения?

– Компания Lesaffre озаботилась решением проблемы импортозамещения еще до кризиса, запустив в России производство ингредиентов для хлебопекарной промышленности, которые раньше импортировались.

– Для каких видов ингредиентов вопрос импортозамещения особенно актуален?

– В основном кризис коснулся ингредиентов, которые не производятся на территории России либо их качество не отвечает требованиям международных компаний.

– Существуют ли сложности с сырьем для производства ингредиентов?

– Основные производители эмульгаторов и ферментов, входящих в состав комплексных ингредиентов, – это крупные международные компании, поэтому даже при изготовлении данной продукции на территории России есть связь с курсом национальной валюты. Часть сырья можно найти в нашей стране, но список его не велик.

– Насколько таким образом можно снизить стоимость конечного продукта, если изготавливать ингредиенты на территории России?

– В настоящих условиях считаю, что речь должна идти не о снижении стоимости конечного продукта (при росте цен на все составляющие это практически невозможно), а о том, чтобы удержать стоимость продуктов компании на рынке либо делать небольшую коррекцию цены, не сильно ощутимую для производителя конечной продукции – пусть иногда даже в ущерб доходности компании. Основной целью производителей ингредиентов сейчас должна быть поддержка российских изготовителей конечной продукции, в том числе хлебопеков, которые оказались в трудной ситуации.

Поэтому российские производители ингредиентов должны разработать и вывести на рынок новые продукты высокого качества, которые не будут уступать имеющимся импортным аналогам именно за счет новых технологий их создания.

– Насколько можно снизить стоимость конечного продукта, производя ингредиенты на территории России из местного сырья?

– Это зависит от используемых рецептурных составляющих. Кроме того, важно понимать, что новые ингредиенты могут не просто замещать импортные аналоги, но и привнести новые технологические свойства, исправлять все «болевы точки» готового продукта.

– В прошлом году анонсировалась разработка программы развития производства микроингредиентов в Российской Федерации

– Это зависит от общей политики государства и формирования с его стороны инвестиционных проектов, способствующих импортозамещению, увеличению экспорта и технологическому развитию. При курсе на импортозамещение государство должно оказывать поддержку российским компаниям в виде субсидирования отраслей, льготного кредитования, повышения ставок ввозных таможенных пошлин на оборудование и материалы, имеющие аналоги, производимые в РФ, обнуления ставок ввозных таможенных пошлин для оборудования и материалов, не имеющих аналогов в РФ. Немаловажным вопросом является наличие высококвалифицированных кадров. В частности, ГК «СОЮЗСНАБ» уделяет этому особое внимание.

У нас работает штат высококвалифицированных научных сотрудников, мы открыты для молодых специалистов и достаточно успешно проводим процесс их адаптации в высокотехнологичный научно-производственный процесс.

Что касается импортозамещения, то ГК «СОЮЗСНАБ» давно и активно работает в данном направлении. В частности, мы первыми начали выпуск ароматизаторов и вкусоароматических добавок в инкапсулированной форме; первыми запустили промышленное производство лиофилизированных пробиотических культур для обогащения не только кисломолочных продуктов, но и широкого ассортимента хлебо-булочных и мучных кондитерских изделий. Следующим шагом в инновациях для пищевой индустрии стал запуск серии так называемых 3D-ароматизаторов. Эти ингредиенты не только придают пищевому продукту требуемые вкус и аромат, но и создают необычные органолептические ощущения: сливочности, употребления газированного шипучего напитка, согревающего или охлаждающего эффекта.

Изучение потребностей наших клиентов, запросов потребительского рынка, а также собственный интерес к инновационным продуктам стимулируют 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 или сливочных нот при снижении массовой доли жира в продукте. ■



Главные мировые тренды продовольственного рынка – чистая этикетка и здоровое питание.

Федерации на период до 2025 года, в результате которой, по задумке ее инициаторов, должно произойти уменьшение объемов импортных закупок пищевых микроингредиентов на 70–80%. Как вам кажется, возможно ли это?