

Основные тенденции рынка пищевых ингредиентов

Л.И. Динзбург, к.т.н.

Проблема белкового дефицита и высокая стоимость натуральных пищевых продуктов, мясных в том числе, стала новым шагом в развитии современных технологий: мясоперерабатывающие предприятия вырабатывают продукцию с различными органолептическими, структурно-механическими и технологическими характеристиками. Поэтому необходимо создание новой, современной методической базы для контроля качества как сырья, так и готовой продукции.

Такой контроль обеспечит определение и подтверждение подлинности и наименования товара, а также соответствие информации, указанной на маркировке и в сопроводительных документах. Это связано с наметившимися тенденциями удешевления производства в результате замены мясного сырья субпродуктами, мясом механической дообвалки, пищевой кровью, белковыми препаратами на основе продуктов переработки молока, растительными добавками – такими как крахмал, мука, соевые препараты, а также добавления полисахаридов (гидроколлоидов), желатина, фосфатов, декстринов. В создании аналитической базы должны быть заинтересованы прежде всего производители, заботящиеся о своей репутации на потребительском рынке. Детальная информация о составе продукции, включая наличие добавок, снижающих себестоимость продукции, будет способствовать объективному ценообразованию и завоеванию на рынке положения производителя с безупречной репутацией.

За последнее десятилетие российская пищевая промышленность сделала большой скачок в освоении и использовании обширной группы пищевых добавок практически во всех отраслях пищевой промышленности. Однако подавляющее большинство этих добавок – импортного производства. Парадоксально, в то время как и российский рынок обладает значительными ресурсами тех же фосфатов, лактатов, пектинов, агар-агара и других ингредиентов, на рынке присутствуют

сплошь зарубежные пищевые добавки. По объему потребления пищевых добавок Россия уже обогнала многие страны, их производящие. Реализуют индивидуальные и комплексные добавки в стране свыше 400 фирм, большая часть которых либо является прямыми дилерами зарубежных компаний, либо на 80 – 90 % использует импортные ингредиенты при изготовлении своих комплексных смесей.

Рассматривая это направление как самостоятельную отрасль пищевой промышленности, можно с уверенностью сказать, что производство пищевых добавок и ингредиентов в России активно развивается и сформировалось в самостоятельную отрасль экономики.

Производство пищевых и биологически активных добавок, технологических вспомогательных средств, ароматизаторов и т.п. оказывает все возрастающее влияние на развитие индустрии пищевых продуктов, их ассортимент, сохранность, себестоимость, вкус и аромат, текстуру, позволяя вырабатывать востребованные населением продукты. Уже сейчас выпуск основных групп продуктов питания невозможен без использования этих пищевых ингредиентов. Мировой рынок их производства опережает в своем развитии рынок продуктов питания, возрастая на 4 – 5 % в год.

По функциональным группам рынок ингредиентов распределяется крайне неравномерно – превалирует производство ароматизаторов, гидроколлоидов, растет производство красителей и антиоксидантов.

В течение последних 2 – 3 лет активно формируется группа лидеров отечественных компаний, занимающихся как собственным производством, так и дистрибуцией широкого ассортимента добавок зарубежных фирм.

В качестве критериев лидерства этих компаний можно назвать объемы ежемесячных продаж (у ряда отечественных компаний этот показатель достигает более 1,5 млн долл. США в месяц); наличие собственного производства, исследовательских центров и лабораторий, пилотных цехов и заводов; уровень профессионализма специалистов; наличие грамотной маркетинговой политики и бренда (покупатель в последнее время делает выбор в пользу того или иного продукта в зависимости от торговой марки).

Как отмечено ранее, отечественное производство многих важнейших групп ингредиентов (пектины, модифицированные крахмалы, пищевые красители, антиоксиданты, консерванты, подсластители и др.) отсутствует или крайне ограничено. Это сдерживает эффективное развитие пищевой промышленности страны и создание нового поколения продуктов питания.

По данным союза производителей пищевых ингредиентов, для развития отечественной индустрии и рынка пищевых ингредиентов, а также для ликвидации существенных диспропорций требуется:

- создание системы технического регулирования, в частности принятие Федерального закона «О техническом регламенте на применение пищевых



добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- подготовка и принятие национальных стандартов на основные группы и виды пищевых добавок;
- создание отечественного классификатора пищевых добавок;
- обеспечение государственной поддержки развития производства пищевых ингредиентов.

Развитие отечественного производства пищевых ингредиентов невозможно без активного участия бизнес-структур, расширения инвестиций в производство пищевых ингредиентов, привлечения не только отечественного, но и иностранного капитала в эту перспективную отрасль. Исключительное значение имеет создание атмосферы ясности в сфере применения пищевых ингредиентов и системы информационного обеспечения граждан России достоверными сведениями о составе и свойствах пищевых добавок, ароматизаторов, их безопасности и роли в разработке современных продуктов питания.

Добавки – это вещества, требующие дополнительного входного контроля, поэтому весь комплекс вопросов, связанных с их безопасным применением в продуктах питания, имеет огромное

значение. Применение их допускается в случае:

- необходимости совершенствования технологии;
- для улучшения потребительских характеристик продукта;
- при создании нового ассортимента продуктов питания.

Не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов для сокрытия порчи, недоброкачественного сырья или готового продукта и его фальсификации.

Система подтверждения безопасности отечественных пищевых ингредиентов требует совершенствования, и это предусмотрено в разработанных в настоящее время документах. Проектом федерального закона «О техническом регламенте на применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» предусмотрены оценка их соответствия требованиям безопасности, изложенным в нормативной и технической документации, и подтверждение соответствия в форме государственной регистрации. В проекте закона также учтены все требования к маркировке пищевых продуктов, изготовленных с применением пищевых добавок и ароматизаторов. Техноло-

гические вспомогательные средства, применяемые при изготовлении пищевых продуктов, на этикетке не указываются, но их остаточное содержание в готовом продукте нормируется и определяется.

Мониторинг продовольственного рынка России показывает, что в последние три года структура питания россиянина стала улучшаться, четко просматриваются тенденции, которые формируют российский рынок здорового питания. Одна из тенденций – отказ от искусственных ингредиентов в пользу натуральных и повышенное внимание к физиологически функциональным ингредиентам и созданию функциональных продуктов питания.

Сейчас в России, как и во всех развитых странах мира, меняется отношение людей и особенно социально активных слоев населения к собственному здоровью. Поэтому не только у специалистов, но и у простых потребителей не вызывает сомнения тот факт, что здоровье человека непосредственно связано с пищей, которую он ежедневно потребляет. Создание продукции с высоким содержанием белка и сбалансированной по аминокислотному составу весьма важно и

своевременно в условиях нынешнего дефицита мясного сырья.

В СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» содержание белка в мясных продуктах регламентируется уровнем не менее 11 %, поэтому использование белоксодержащих добавок животного и растительного происхождения приобретает высокую актуальность.

В мясной промышленности все ингредиенты можно классифицировать по назначению.

Вещества, регулирующие текстуру продукта.

К ним относятся пищевые фосфаты, растительные и животные белки, гелеобразователи, загустители, эмульгаторы, стабилизаторы, наполнители, функциональные и многофункциональные смеси.

Вещества, улучшающие органолептические характеристики продукта.

Это подсластители, регуляторы кислотности, антиокислители, усилители вкуса и аромата, ароматизаторы, специи, пряности и их экстракты, красители.

Вещества, способствующие увеличению сроков годности.

К ним относятся консерванты, антиокислители, регуляторы кислотности.

Вещества, ускоряющие ведение технологического процесса.

В свою очередь, смеси, которые представляют собой разнообразные сочетания вышеназванных ингредиентов, в самом общем виде разделяются на *функциональные, вкусо-ароматические и комплексные*. Сегодня в некоторых компаниях вкус и аромат мясных продуктов достигается не за счет использования смеси натуральных пряностей, а благодаря специально разрабатываемым смесям натуральных эфирных масел и вытяжек из пряностей и пряно-ароматических растений, диспергированных на пищевой носитель.

Как считают специалисты, из всех видов смесей комплексные обладают очевидными преимуществами: позволяют повысить эффективность производства и упростить технологический процесс; гарантируют стабильное качество готового продукта; удобны в применении; помогают достигнуть нужного технологического эффекта и сформировать необходимые органолептические характеристики готового продукта.

В комплексных добавках дозировка компонентов рассчитана с учетом необходимого и достаточного их количества. Поэтому при использовании в рецептуре комплексной добавки нет нужды пересчитывать и пересматривать ее дозировку, так как производитель рекомендует норму закладки смеси с учетом концентрации и свойств каждого из ее компонентов. Информация об ингредиентах, содержащихся в комплексной смеси, как правило, присутствует на этикетке. Таким образом, пользоваться комплексной функциональной смесью намного удобнее, чем вносить специи и добавки по отдельности. Но не всегда удается идеально подобрать готовую смесь (это требует многократных испытаний).

Состояние дел в сфере пищевых добавок в настоящее время.

К этому вопросу можно подойти с трех позиций.

Во-первых, с позиции потребителя. Российские покупатели вообще не очень любят названия «пищевые добавки», «улучшители», «наполнители» и т.д. Они придирчиво подсчитывают, сколько индексов Е указано на этикетке. Вместе с тем психологически люди уже привыкли к этим словам и стали относиться к ним более лояльно. Особенно когда продукт изготовлен отечественным производителем. Его гарантии безопасности покупатели верят больше, чем зарубежным. Здесь задача отечественного производителя – не обмануть доверия граждан.

Во-вторых, с позиции технолога-производителя. Безусловно, пищевые добавки и ингредиенты стали привлекательным технологическим инструментом и средством модификации свойств исходного сырья, регулирования функционально-технологических свойств мясных систем, корректировки отдельных характеристик готовой продукции, увеличения сроков хранения и т.д.

В условиях ограниченности отечественных мясных ресурсов и низкого качества поступающего сырья применение пищевых добавок и ингредиентов является лучшим вариантом, так как дает возможность повысить эффективность использования основного сырья при одновременном снижении себестоимости готовой продукции. Как известно, резкое увеличение ассортимента мясных продуктов особенно в сегменте изделий эконом-класса, обусловлено необходимостью обеспече-

ния малоимущих слоев населения, реализуется в основном за счет использования в рецептурах продуктов максимально допустимого количества пищевых добавок, белоксодержащих ингредиентов и наполнителей.

По мере повышения уровня жизни в среднем до 700 – 800 долл. в месяц на одного члена семьи продукция эконом-класса, которая сейчас составляет примерно 30 – 35 % от всего объема мясных продуктов в России, будет сокращаться и заменяться изделиями деликатесной группы, полуфабрикатами, изделиями классов «медиум» и «премиум». А это, в свою очередь, приведет к снижению потребностей как в объемах, так и в некоторых видах пищевых добавок.

В-третьих, с позиции продавцов и производителей ингредиентов. И без того обширный ассортимент мясных продуктов постоянно расширяется, обновляется и дополняется. Направление «пищевые добавки» престижно и прибыльно. Из наиболее прогрессивных направлений в области пищевых добавок и ингредиентов с точки зрения масштабов их практического использования можно выделить группу белоксодержащих препаратов растительного и животного происхождения. Активно развивается группа гидроколлоидов и консервантов, ароматизаторов и эмульгаторов.

Однако, к сожалению, в этой группе продукция отечественного происхождения исчисляется единицами. Недостаточно проработана и технологически обеспечена ниша красителей розово-красной гаммы (все имеющиеся препараты импортные), фунгицистов, модифицированных крахмалов. Причина в том, что в настоящее время российские компании в основном пользуются результатами западных исследований и данными фирм-изготовителей и пытаются адаптировать их существующие добавки к отечественным технологиям, а на собственные актуальные для российской мясной отрасли исследования и разработки не хватает средств (А.И. Жаринов, 2006).

Резюмируя всю имеющуюся информацию о российском рынке пищевых ингредиентов, будем надеяться, что времена меняются в лучшую сторону, а производство качественной и безопасной продукции в условиях дефицита мясного сырья с использованием отечественных пищевых добавок будет востребовано и актуально. 