скажите СЫР!

1 КВ. 2022

мы дарим идеи и вдохновение!

Рынок сыров в 2021 году

«Соболев Сыр» — мы варим сыр для тех, кто не готов на компромиссы

www.saycheesemag.ru

20 ЛЕТ dairy tech

20-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

25–27.01.2022

МОСКВА, КРОКУС ЭКСПО

ПОСЕТИТЕ ЕДИНСТВЕННУЮ В РОССИИ МЕЖДУНАРОДНУЮ ВЫСТАВКУ С ПОЛНЫМ СПЕКТРОМ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА И ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

ПОЛУЧИТЕ БИЛЕТ
НА DAIRYTECH-EXPO.RU

Hyve

Отраслевой журнал по молочной промышленности

скажите СЫР!

www.saycheesemag.ru — читайте электронный журнал

СОДЕРЖАНИЕ

4 Рынок сыров В 2021 году

6 Мы варим сыр для тех, кто не готов на компромиссы

10 Контроль за сахаром в крови: путь к здоровому старению

12 Переход на органику: почему мир заинтересовался здоровым питанием?

16 20-я юбилейная международная выставка DairyTech 2022

19 В России в рамках объединения появится орган по сертификации мирового уровня

22 Новая защитная культура FreshQ® 7 от Chr.Hansen для российского рынка

24 Процессы деминерализации сыворотки с применением электродиализа (ED)

27 Почему пармезан любит весь мир и почему его называют королём сыров?

Учредитель:
ООО «Издательский дом «Август»
Свидетельство о регистрации СМИ
ПИ № ФС77-55898 от 07 ноября 2013

Тираж: 2000 экз.

Периодичность выхода: 4 раза в год

Генеральный директор: Евгения Месарева
Авторы статей: Евгения Месарева, Рамиль

Адрес:
Санкт-Петербург, ул. Лени Голикова 17-36

Тел.: +7 921 924 05 17,

mesareva@mail.ru, info@saycheesemag.ru

Запрещается использование материалов и ссылок на издание без письменного разрешения редакци

РЫНОК СЫРОВ В 2021 ГОДУ

Российский рынок сыров — перспективная продовольственная площадка потребительских товаров. Производство сыров и сырных продуктов в январе-октябре 2021 года по сравнению с аналогичным периодом 2020 года выросло на 3,2 % — с 637,2 тыс. т. до 657,6 тыс. т. по данным отчета Аналитического центра Milknews. При этом производство сыров увеличилось на 4,8 % — с 476 тыс. т до 498,7 тыс. т. А выпуск сырных продуктов снизился на 1,4 % — с 161,2 тыс. т до 158,9 тыс. т. Потребление продуктов категории в январе-сентябре 2021 года по сравнению с аналогичным периодом 2020 года выросло на 5 % — с 731,1 тыс. т. до 767,4 тыс. т, в том числе сыров — на 5,75 %, а сырных продуктов — на 1,7 %

В 2020 году топ-20 предприятий-сыроваров увеличили выпуск продукции на 8 %, произведя 258 тыс. тонн сыра и прочно заняв 70 % всего отечественного рынка.

В 2020 г., из-за карантинных мер потребители стали чаще заказывать доставку блюд на дом, в том числе сыр, по данным гендиректора Союзмолока Артема Белова. Также россияне, часто выезжающие за границу и потребляющие дорогие деликатесные сыры там, в 2020 г. остались в России и создали дополнительный спрос на российскую продукцию. По данным Росстата, производство сыров в январе — ноябре 2020 г. выросло на 5,7 % до 518 400 т

По прогнозу экспертов к 2023 году выпуск сыров увеличится на 40 % (по сравнению с объемами 2018 г.). Мелкие производители уйдут, а к 2025 году крупный бизнес займет до 90 % рынка.

> Один из трендов, набирающий популярность — выпуск безлактозных продуктов.

Тренд возник в результате официальной статистики населения РФ с непереносимостью лактозы, который встречается у 6–15 %, по различным данным. Unagrande Company первая выпустила на Россий-

ский рынок сыров линию безлактозных итальянских продуктов. Такой сыр не отличается по вкусовым характеристикам от классического, что является достижением. Тренд на здоровое полезное питание дает возможность предполагать, что категория продолжит расти и двигаться стремительно вверх.

Перспективы развития рынка сыра в основном зависят от будущей динамики реально располагаемых доходов населения. Однако, по прогнозам экспертов, эта отрасль в ближайшем будущем будет только расти, что позволит создать условия для развития сыроварения в стране.

Одни из самых популярных и вкусных сыров по версии Росконтроль, на которые продолжится спрос:

1. Адыгейский сливочный, мягкий сыр, богатый кальцием.

2. Тильзитер, которому присущ приятный сливочный вкус и ореховое послевкусие.

3. Маасдам — сладковатый, узнаваемый вкус с фруктовыми нотами. Отлично сочетается с игристыми и классическими винами.

4. Умеренно-острый пряный и изысканный Dorblu или «голубое золото» — для настоящих гурманов. Имеет маслянистую и нежную структуру, его относят к полутвердым сортам. Аромат сыра с плесневой поверхностью специфический и яркий, а вкус можно охарактеризовать как солоноватый, умеренно острый и пряный. Внутри сыр мягкий, кремовой текстуры.

5. Mozzarella — мягкий, сливочный и сочный сыр сегодня популярен. Отличается нежным и легким вкусом, отлично сочетается с овощами, томатами и хлебом чиабатта.

Еще один тренд, который динамично развивается — творожные и сливочные сыры.

Их доля в 2020 году выросла на 25,2 %. Такая популярность объясняется универсальностью продукции и его обширным применением в изготовлении десертов. Помимо этого, набирают обороты продажи сыров кавказской группы, которые с каждым годом укрепляют позиции. Также не отстают и итальянские сорта, спрос на который продолжает расти опережающими темпами.

Интервью управляющей сыроварней «Соболев Сыр» Александрой Соболевой

МЫ ВАРИМ СЫР

для тех, кто не готов на компромиссы

Как вы позиционируете продукцию сыроварни, для кого она. Какие сыры вы выпускаете, какие наиболее популярны?

«Соболев Сыр» — амбициозная уральская частная сыроварня, хорошо известная по всей стране. История началась в 2015 году, когда основатель сыроварни Максим Соболев решил попробовал сварить у себя на кухне свой первый очень вкусный сыр. Главное, что уже тогда он принял принципиальное решение — варить сыр без каких-либо «фокусов» с составом, из натурального фермерского молока и с применением только европейских заквасок, честно придерживаясь традиционных рецептур, разработанных лучшими мировыми сыроварами.

За 6 лет компанией был пройден путь до профессиональной сыроварни производительностью в 4 тонны в месяц и одного из крупнейших хранилищ для созревания выдержанных сыров в стране. Одного Чеддера в нашему хранилище на сегодняшний день — 24 тонны.

Главное направление «Соболев Сыр» — выдержанные сложные сыры.

В ассортименте собственной линейки несколько видов таких сортов:

- Чеддер в трех вариантах выдержки: 6 мес., 1 год, 1,5 года;
- Чеддер с коньяком/портвейном;
- с голубой плесенью Стилтоны Дольче и Пиканте;
- Малахит (аналог Рокфора из козьего молока);
- козий твердый Соболевский;
- творожный Шевр в разных обсыпках (это свежий сыр!!!)

Все они удостоены золотых и серебряных медалей на крупнейших фестивалях и конкурсах страны.

Наши сыры высоко оценивают не только профессионалы сыроварения, но и наши покупатели. У нас очень разный сыр. Например, свежий творожный Шевр и козий твердый Соболевский — сыры на каждый день. Их любят на завтрак с кофе. А вот выдержанный Чеддер и сыры с голубой плесенью — это история для гурманов, сырной тарелки к дорогому вину. Но всех их объединяет одно — они все на 100% натуральные и очень высокого качества.

Что вы думаете о национальной системе маркировки продукции честный знак? Какие положительные и отрицательные стороны у данной системы для вашего бизнеса?

С одной стороны, мы понимаем благую цель системы Честный ЗНАК: обезопасить покупатели от некачественной и контрафактной продукции. Цифровой код гарантирует подлинность и качество товара. Но для нас пока это нововведение — большие финансовые затраты. Во-первых, нужно оборудование для маркировки, во-вторых — дополнительные рабочие руки, которые эту маркировку будут клеить на продукт. В России и так не легко и очень дорого развивать производство, а все эти дополнительные новшества еще влекут еще больше затрат.

Нашей сыроварне 6,5 лет. И мы можем откровенно заявить, что еще ни одного рубля инвестиций не вернулось собственникам. Мы развиваемся на свои заработанные деньги, без кредитов, но возвращать миллионы инвестиций пока не получается, потому что в производстве то одно, то другое нужно. То хранилище увеличить, то закуп молока, которое дорожает, и мы уже не говорим о том, что хочется платить сотрудникам достойную зарплату. В общем все эти новые технические требования подрывают нашу финансовую стабильность.

Как вам удается сохранять качество сыров? У вас есть особая технология изготовления или хранения продукта?

В самом начале мы уже говорили, что еще в самом начале пути определили для себя, что наш сыр — это на 100% натуральный продукт. и мы не экономим на ингредиентах.

Первое и самое главное — сыропригодное молоко.

И это не то, что продается в супермаркете. Наше имеет совсем другие характеристики и стоит значительно дороже.

Козье молоко нам поставляет частная ферма из Каслинского района Челябинской области. Наш партнер специально под нас выращивает три породы коз — ламанчскую, альпийскую и зааненскую, чтобы в итоге получить идеальное по вкусу молоко: без резкого и неприятного запаха козы, но с тонким уникальным букетом.

Коровье — к нам приходит с завода в Богдановиче Свердловской области. Несколько десятков коров под наши требования держат на специальном

рационе, чтобы молоко соответствовало нужным параметрам.

Мы доверяем своим партнерам, но минимум раз в месяц обязательно сдаем молоко на анализ в СЭС. Кроме того, каждую поставку мы проверяем в собственной лаборатории.

Только сыропригодное молоко отправляется на переработку и из него варится наш сыр.

Еще один важный ингредиент в сыре — это закваски и ферменты. Мы используем исключительно европейские, потому что в России пока производят не того качества.

Важно понять, почему мы так бьемся за качество молока и заквасок. Например, что нам стоит произвести Чеддер 18 месяцев выдержки: мы купили молоко, сварили сыр, положили его в хранилище, наш аффинер два раза в неделю его переворачивает, чистит, ухаживает за сыром и вот через полтора года при дегустации мы выясняем, что брак — в молоке или закваскаx. Это колоссальные финансовые потери. Мы не можем себе позволить мудрить с сырьем. Мы же варим не пару голов в неделю. Мы профессиональная крупная сыроварня. В нашем хранилище только одного Чеддера трех вариантов выдержки 24 тонны. Плюс сыры с голубой плесенью, которые тоже обходятся дорого в производстве Поэтому мы отслеживаем все этапы — от качество сырья при приемке молока до выпуска сыра из сыроварни и аффинажа.

Что касается созревания и хранения сыров, то у нас имеется хранилище и камеры созревания.

О хранилище: оно располагается под настоящим земляным валом, то есть под землей, что для отечественных сыроварен — большая редкость, а для европейских — норма. Внутри хранилища создана трехуровневая система вентиляции. Таким образом, наш Чеддер, Стилтон и Малахит зреют в идеальной влажности, темноте и при нужной температуре, которая бывает только в пещерах.

Кроме того, на производстве имеется три холодильные камеры созревания.

В первой — выдерживается наш фирменный козий Соболевский. Ему нужна постоянная температура +14 градусов и особые параметры влажности.

> Немаловажное значение имеет и работа аффинера. За 6 месяцев, которые зреет Соболевский, его нужно несколько раз перевернуть, обработать специальным раствором и даже пару раз обтереть оливковым маслом, чтобы корочка не пересыхала.

Вторая камера — камера дозревания. Сюда отправляются сыры с голубой плесенью — Стилтон и Малахит после основного хранилища, когда там они почти достигли пика своей зрелости. В этой камере пониженная температура, чтобы сохранить сыр от перезревания.

Ну и третья камера — готовой продукции. В ней хранятся все наши сыры, готовые к отправке партнерам, франчайзи и в собственные фирменные магазины.

Помогает-ли вам поддержка государства? Насколько сильно?

Если честно, то этой поддержки нет ну или мы не ощущаем ее.

В чем ваше преимущество относительно многочисленных конкурентов?

Мы осознанно заняли нишу сложных сыров — выдержанный Чеддер по английской технологии и сыры с голубой плесенью — два вида Стилтона из коровьего молока и Малахит из козьего (аналог Рокфора). Производство таких сыров требует больших финансовых вложений и отличны спецов в варке и аффинаже. Это сложно, дорого и долго. Мы следим за конкурентами, которые пытаются варить подобные сыры. У кого-то, кстати, получается неплохо определенные сорта, но пока они все же уступают нам в стабильности качества, объемах и налаженной по всей стране логистики.

Награды 2021 года.

Конкурс «Фестиваль качества»:

- Дипломы I степени: Чеддер 12 мес., Малахит, Соболевский, Шевр Сочинский.
- Дипломы II степени: Стилтон Пиканте, Чеддер с коньяком.

Конкурс «Лучший сыр России»:

- Золото: Шевр Ставропольский.
- Серебро: Чеддер из коровьего молока 12 мес. выдержки, Чеддер из козьего молока 12 мес. выдержки, козий Соболевский, Шевры Сочинский и Краснодарский.
- Бронза: Стилтон Пиканте, Шевр Инди.

Достижения года

- Закладка больших объемов Чеддера, чтобы без сбоев предлагать рынку не только шестимесячный и годовалый Чеддер, но полуторогодовалый.
- Реконструкция хранилища, чтобы расширить объемы созревающего сыра до 30 тонн.
- Разработки собственных рецептур, чтобы предложить рынку абсолютно новые сыры.
- Открытие нескольких франчайзинговых точек.
- Награды на самых значимых конкурсах страны.

Планы

- Развитие производства и вывод на рынок новых сортов сыров.
- Развитие собственной розничной сети в Екатеринбурге, открытие новых магазинов.
- Расширение партнерской и франчайзинговой сети, в том числе в странах Ближнего Зарубежья.
- Участие не только во всероссийских конкурсах, но и зарубежных.

Контроль за сахаром в крови: путь к здоровому старению

Низкогликемический углевод Палатиноза™ от BENEO помогает в разработке актуальных продуктов для сегмента здорового старения

Недавно ВОЗ объявила 2021–2030 гг. десятилетием здорового старения. Что неудивительно: уже сейчас на планете проживает более миллиарда людей старше 60 лет, а к 2050 г. в эту возрастную группу будет входить каждый пятый человек на земле. И если еще десять лет назад внимание пожилого населения было в основном приковано к проблемам острых и хронических болезней, то сегодня потребительскую группу 55+ больше волнует вопрос, как по мере старения успешно сохранить хорошее здоровье и высокий уровень активности.

В частности, нацеленные на здоровое старение потребители уделяют большое внимание теме сахара в крови и осознанному выбору продуктов питания. Проведенный по заказу компании BENEO рыночный опрос показал, что уже 78% жителей Азии, Европы и США в возрасте от 65 до 75 лет внимательно следят за количеством потребляемого ими сахара[1]. Одновременно растет и осведомленность потребителей о важности «медленных» углеводов, которые обеспечивают организм энергией в течение длительного времени и помогают избежать резких перепадов концентрации глюкозы и инсулина в крови.

Одним из ключевых аспектов производства продовольственных товаров, направленных на оптимизацию контроля за сахаром в крови, становится расширение круга изделий с пониженным гликемическим профилем. Для этой цели компания BENEO предлагает функциональный углевод медленного расщепления Палатинозу™ (изомальтулозу). Этот дисахарид обеспечивает организм устойчивой энергией и отличается приятной мягкой сладостью, подходящей для широкого ряда молочных продуктов, в частности, йогуртов, десертов и молочных напитков.

Медленное и полное усвоение

Палатиноза™ — это натуральная альтернатива привычному сахару. В качестве натурального компонента она присутствует в меде и сахарном тростнике. Вырабатываемая полностью из сахарной свеклы, она уникальным образом сочетает в себе энергетическую ценность сахарозы (4 ккал/г) с низкой гликемической нагрузкой. Молекулы Палатинозы™ обладают прочной внутримолекулярной связью, что обуславливает ее медленное расщепление. За счет этого энергия равномерно поступает в кровоток, а содержание глюкозы в крови оказывается на низком уровне.

Палатиноза™ представляет собой полностью усваиваемый низкогликемический углевод, ее гликемический индекс равен 32. Поэтому использование этого вещества особенно актуально в связи с широким распространением заболеваний обмена ве-

[1] Источник: Insites Consulting BENEO Consumer Research on Nutrition & Health, Q4 2020 (Asia, Europe) — Q2 2021 (US)

В фокусе: Палатиноза™

• Низкогликемический сахар медленного расщепления. Производится из сахарной свеклы.

• Оказывает незначительное влияние на уровень глюкозы в крови. Идеальный ингредиент для пищевых продуктов, призванных улучшать контроль за уровнем сахара в крови.

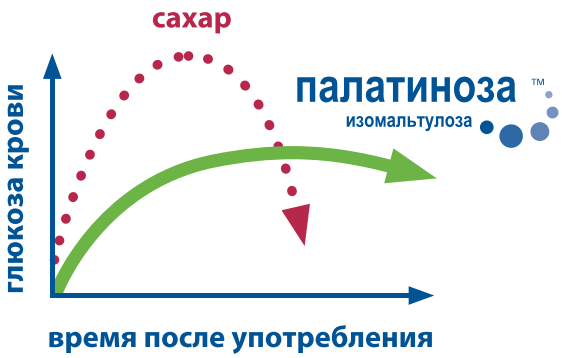
• Может выступать в роли заменителя сахарозы в соотношении 1: 1.

• Обладает чистой мягкой сладостью (в среднем 50% от сладости сахарозы).

• Не оставляет послевкусия, не требует использования модуляторов органолептики, легко сочетается с другими ингредиентами для достижения заданного профиля сладости.

• Не метаболизируется большинством бактерий, устойчива в кислых растворах, может легко использоваться в ферментированных продуктах. Практически негигроскопична.

• Низкий гликемический эффект Палатинозы™ подтвержден соответствующим заявлением Европейской Комиссии (EU Health Claim).



ществ, вызываемых повышенным содержанием глюкозы в крови, в первую очередь диабета 2-го типа. Низкий гликемический эффект Палатинозы™ научно доказан и подкреплен соответствующим заявлением Европейской Комиссии (EU Health Claim). Таким образом, углевод представляет собой оптимальный ингредиент для продуктов, призванных содействовать контролю за уровнем сахара в крови.

Сниженное содержание глюкозы в крови в течение дня обуславливает более низкий уровень инсулина. Это не только способствует поддержанию хорошего метаболизма, но и усиливает окисление жиров в целях производства энергии, что препятствует отложению жировых запасов. Неудивительно, что почти две трети европейских потребителей в возрасте от 55 до 75 лет, принявших участие в рыночном опросе BENEO, сочли Палатинозу™ достойным и отвечающим своим потребностям пищевым ингредиентом[2].

Рыночный потенциал

Правильное питание и осознанный контроль за сахаром в крови — это базовые принципы, необходимые для сохранения здоровья в долгосрочной перспективе. Поэтому неудивительно, что все возрастающее число потребителей старшего возраста специально ищет пищевые изделия с большей пользой для здоровья, в том числе, обладающие пониженным гликемическим профилем. Здесь велика роль соответствующей информации, размещенной на товарной упаковке. Так, рыночное исследование BENEO в европейских странах в прошлом году показало, что 55% европейцев в возрасте от 65 до 74 лет отдают предпочтение пищевым товарам, где присутствует указание на «более низкое и щадящее воздействие на уровень сахара в крови»[3].

Тем самым использование низкогликемической Палатинозы™ в сегменте продукции для здорового старения весьма значимо в плане маркетинга; оно также существенно и с прикладной точки зрения. Ингредиент отличается универсальностью применения и позволяет создавать пищевые изделия, подходящие для завтраков, обедов или ужинов, а также перекусов между ними. Примечательный факт: компания BENEO установила, что потребители старше 60 лет с большей охотой покупают не пищевые добавки, а продукты питания и напитки, которые легко интегрировать в повседневный режим питания. Было выявлено, что данная возрастная группа принимает меньше пищевых добавок, чем население в целом, что свидетельствует о потенциале продуктов для здорового старения, выходящем далеко за пределы рынка БАДов.

[2] Источник: Insites Consulting references BENEO's Consumer Research on Health & Nutrition in Europe, 2020, Q: How appealing do you find Palatinose?

[3] Источник: BENEO Consumer Research on Nutrition & Health, Q4 2020 (Europe)

beneo
connecting nutrition and health
www.BENEO.com
Продукция BENEO представлена на территории России, Беларуси и Казахстана компанией Bang & Bonsomer (www.bangbonsomer.com)
Контакты ООО «Банг и Бонсомер»:
Директор департамента пищевых ингредиентов Александра Шуваева
125124, Москва, ул. Правды, д. 26, этаж 5, пом. XXIII, ком. 1А
Тел. +7 (495) 258 40 40

ПЕРЕХОД НА ОРГАНИКУ: ПОЧЕМУ МИР ЗАИНТЕРЕСОВАЛСЯ ЗДОРОВЫМ ПИТАНИЕМ?

Общая тенденция к стремлению вести здоровый образ жизни побудила людей обратить внимание и на свой рацион питания. Потребители обнаружили, что органическая продукция может помочь им в сбережении здоровья и долгожительстве. Кстати, многим сторонникам ЗОЖ близка и экологическая позиция производителей органики: ведь такое производство ставит перед собой целью защищать биоразнообразие, заботиться о чистоте земли, воды и воздуха, животные на фермах должны жить в максимально естественных условиях, а само производство следует миссии защиты здоровья будущего поколений и чистоты окружающей среды.

Олег Мироненко
исполнительный директор
Национального Органического Союза

Фактически, принципы органического производства синхронны целям устойчивого развития, которые сегодня ставит перед собой бизнес, переходя на «зеленую экономику». А значит, органика — в интересах будущего планеты. В органическом земледелии не применяется химия — синтетические пестициды и агрохимикаты, антибиотики, красители, ничего неестественного и искусственного. Это ценится потребителями. И это один из факторов, почему среди потребителей органики большую часть составляют семьи с детьми. Дети — наше будущее, и органическая еда помогает нам сохранять их здоровье. Также исследования подтверждают, что в органических продуктах много полезных веществ, в частности, в органическом молоке больше витамина Е и бета-каротина, в органических овощах много витамина С — зато, как естественный итог неприменения химии в производстве, в них нет нитратов. А ведь, по данным ВОЗ, именно потенциально опасные продукты питания в итоге провоцируют более 200 различных заболеваний.

Мы наблюдаем интересную тенденцию: пандемия коронавируса неожиданно дала свои плюсы для развития органического сектора сельского хозяйства. За эти два года мир по-другому взглянул на питание в принципе. У человека падает иммунитет. По исследованиям ВОЗ, в развитых странах это связано с неправильным питанием и нарушениями в сфере экологии.

А в пандемию мы осели дома, чаще готовим сами, в итоге — обращаем внимание, из чего и что мы готовим. В итоге даже те страны, где развитие органики шло неторопливо, прибавили в потреблении органических продуктов. В Великобритании, например, рост продаж органики составлял 3 процента в год, а теперь — 20 процентов. В Германии рост уровня потребления органики в 2020 году подскочил с 1 млрд евро в год до 3 млрд евро.

Россия не осталась в стороне. В 2020 году рост продаж органики в России был существенным: если раньше продажи увеличивались на 10–12 процентов в год, то в 2020 году рост составил 16–18 процентов. Мы видим, как у людей меняются приоритеты.

Европейские страны взяли на себя еще больше обязательств по экологии и питанию. Сейчас под органическое сельское хозяйство в среднем используется 7–8 процентов сельхоз земли в Европе, а к 2030 году планируется отдать под органику не менее 25 процентов земли. А значит, не менее 25 процентов потребителей должны будут потреблять органику. Интересно, что к этому тренду примкнула Япония, эта страна тоже строит планы отдать под органику не менее четверти земель. Стоит заметить, что там в целом сельскохозяйственных земель меньше, поэтому уровень потребления органики там заложен выше — до 40 процентов потребителей.

Да, сдерживающие факторы есть. Во-первых, люди вообще мало знают об органике, да еще и ряд производителей позиционируют свои продукты как органику, хотя это псевдоорганика. Это сбивает потребителя с толку. Вот почему нужно больше рассказывать об органическом производстве.

Еще одна сложность — миф в отношении дороговизны органических продуктов. Да, цены влияют на покупательскую способность и на выбор потребителя. Но, скажем, если несколько лет назад в Германии органика и обычная продукция отличались по цене в 2 раза, то сейчас разница составляет от 15 до 30 процентов. И это уже не пугает потребителя. По данным исследований, более 40 процентов потребителей готовы выбрать продукт, если разница в цене колеблется от 15 до 30 процентов. Органические производители сейчас стараются войти в этот диапазон цен.

Еще один стереотип: считают, что органика для богатых. Но это тоже не так. И в Европе, и в России основные потребители органики — это люди, которые имеют средний доход. Причем самый главный потребитель органических продуктов — ребенок.

> Так что 40 процентов потребителей органики во всем мире — это семьи с детьми со средним доходом. При доходе 30–40 тысяч рублей на человека семья может позволить себе купить органические продукты.

Второй основной сегмент покупателей органики, как ранее отмечалось, — приверженцы ЗОЖ, это 30 процентов покупателей органики в мире. Еще 15 процентов — те, кто по состоянию здоровья может питаться только органикой. И только 6–7 процентов покупателей органики составляют богатые люди. Так что, как видим, органические продукты становятся доступны массовому потребителю.

Один из псевдосдерживающих факторов развития органического производства — мнение сторонников индустриального сельского хозяйства, которые убеждают общественность, что органика не способна прокормить весь мир. Однако есть показатели, которые такое утверждение развенчивают. По данным ООН, при использовании земли в индустриальном хозяйстве территории теряют до 24 млрд тонн плодородного слоя в год. За 100 лет, в течение которых развивается органика, индустриальное сельское хозяйство уничтожило почти треть земель сельхоз назначения земного шара. А органика реанимирует эти земли, и дальше содержит их в таком состоянии, при котором почва будет продолжать давать урожаи и не будет обедняться. Вторая важная цифра — 30 процентов населения в мире, а это 2,4 млрд человек, страдает избыточным весом и ожирением. И одновременно около 800 млн человек в мире страдает от недоедания. Кстати, от производства до того, как еда попадает в наши желудки, теряется около 30 процентов продуктов питания. Правильная организация здорового питания может позволить прокормить население органикой даже в большем объеме, а также поможет экономить странам с точки зрения здоровья достаточно большие суммы (ведь лечить больных граждан и восстанавливать экологию гораздо дороже, чем превентивные меры и профилактика).

Пока в России органический сектор занимает небольшой объем. Чуть больше 1 процента россиян питаются органикой, с Европой не сравнить: там на 1 человека в год приходится от 70 до 100 евро трат на органические продукты, это в пересчете на рубли примерно 720 рублей в месяц. А в России человек тратит на органику чуть больше 1,3 евро в год. Европейские траты, в пересчете на рубли, — всего 720 рублей на человека в месяц, это не так много, то есть органика вполне доступна. При этом в России пока чуть больше 100 зарегистрированных производителей органики, а, для сравнения, в маленькой Литве — 2500 производителей, во Франции — 50 тысяч, в Италии — 70 тысяч производителей. России есть к чему стремиться, к тому же это вполне перспективный рынок.

КОМПАНИЯ «КЛЕРИЧИ»: ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ ЕВРОПЕЙСКОГО СТАНДАРТА

Год основания итальянской компании — 1872.

Вся история и традиция европейского сыроделия — это история компании «КЛЕРИЧИ».

Компания поставляет на российский рынок пищевые добавки для сыроделия и широкий ассортимент высококачественных ингредиентов для производства кисломолочных продуктов.

В последние десятилетия XXI в. линейка продуктов компании приобрело современный вид.

Кроме молокосвѐртывающих ферментных препаратов, животного происхождения она включает в себя протеазы микробного и генетического типа, объединенные под маркой «Микроклеричи» и «Альбамах», липолитические ферменты (липазы) для формирования вкусовых характеристик продукции, покрытия для сыров, а также группу защитных препаратов — низин, клеризим, антимоулд, которые представляют собой природные антибиотики различного типа для подавления роста нежелательной микрофлоры в молочных (и не только) продуктах.

«КЛЕРИЧИ» постоянно работает над расширением своего ассортимента, в компании трудятся только высококвалифицированные специалисты с опытом работы на производстве. Оказывает консультационные услуги, ведет работы в области разработки новых видов сыров.

Идеология «КЛЕРИЧИ» заключается в том, что в любом виде бизнеса следует заниматься только тем, что ты можешь делать хорошо, не отвлекаясь на смежные продукты и не превращая торговые подразделения в полки универсамов. А лучше всего наша компания умеет делать именно указанные выше пищевые добавки.

Показателем нашего успеха является успех наших клиентов.

Эксклюзивным дистрибьютором
«КАГЛИФИСИО КЛЕРИЧИ СПА» в России
является «ММЦ-1991» (Москва).
Тел:+7(977)615-34-54, +7(495)979-60-99
x613900@yandex.ru www.viat21.ru

20-я юбилейная международная выставка DairyTech 2022: инновационные решения и актуальные вопросы молочной отрасли

С 25 по 27 января 2022 года в МВЦ «Крокус Экспо» состоится 20-я юбилейная международная выставка оборудования для производства молока и молочной продукции DairyTech 2022. Организатор мероприятия — группа компаний Hyve.

С 25 по 27 января 2022 года в МВЦ «Крокус Экспо» состоится 20-я юбилейная международная выставка оборудования для производства молока и молочной продукции DairyTech 2022. Организатор мероприятия — группа компаний Hyve.

Уже долгие годы DairyTech является уникальной площадкой для профессионалов в сфере молочной отрасли. Выставка предоставляет возможность ознакомиться с различными видами оборудования и технологиями производства от ведущих российских и зарубежных производителей, а также обсудить перспективные направления развития индустрии.

Около 200 компаний из 16 стран, таких как Турция, Италия, Франция, Германия, Белоруссия, Польша, Нидерланды и другие, примут участие в DairyTech 2022. Участники выставки являются ведущими производителями и поставщиками рынка оборудования для производства молока и молочной продукции. По сравнению с 2021 годом количество экспонентов выросло вдвое.

В программу выставки возвращён **«Конкурс инноваций в молочной индустрии»** — ежегодное мероприятие, предназначенное для выявления инновационных разработок, поддержки брендов и развития бизнеса. Победители будут награждены в следующих номинациях: «Оборудование для производства молока и молочной продукции», «Упаковочное, фасовочное и разливное оборудование» и «Цифровые технологии в молочном производстве». Свои новейшие разработки представят MoldLAB, UVMILK, APS Group, MEGA ProfiLine, Ecolean, «СИГ Комбиблок», ComLine и «Ламбумиз».

Арт-зона, организованная совместно с **CowParade,** украсит площадку выставки. CowParade — это международный арт-проект, пример современного искусства, который посетили 300 миллионов людей в 32 странах.

Экспозиция и новинки выставки

Экспозиция выставки будет представлена в трёх разделах:

- Оборудование и технологии для первичной переработки молока
- Оборудование и технологии для производства молочной продукции
- Упаковочное, фасовочное и розливное оборудование

На выставке продемонстрируют свою продукцию компании Alfa L Service, APS Group, Kieselmann Rus, Trepko, Clever Machines, GEA, Galdi, Tauras Fenix, SIG Combibloc, Машиностроительный завод «Профитэкс», IMA, Ulma Packaging и другие.

Компания Transfaire покажет новинку компании Gecitech — шланг типа Depotal Dock. Оборудование предназначено для перекачки молока и молочных продуктов, а также для разгрузки молоковозов и автоцистерн.

В этом году компания «Таурас-Феникс» представит фасовочно-упаковочные решения высокой производительности для жидких, вязкотекучих и пастообразных продуктов: молока, кефира, ряженки, сметаны, сливок, йогурта, плавленого и творожного сыра.

Производственная компания «Инжиниринг» продемонстрирует гипперную конвейерную систему для подъема и спуска бутылок и замкнутую систему для перемещения упакованного продукта.

«Компания КомЛайн» совместно с фирмой «1С» разработала специализированное отраслевое решение «1С: Молокозавод. Модуль для 1С: ERP и КА» совмещает в себе возможности типовых решений и узкоспециализированного управления производством.

Компания Sig анонсирует новую асептическую картонную упаковку семейного формата. Новая упаковка упрощает процесс розлива и делает продукт более заметным на полке. Она производится из древесины, сертифицированной FSC™, в процессе производства используется 100 % возобновляемой энергии.

Деловая программа

Выставка DairyTech будет сопровождаться трехдневной деловой программой, призванной осветить ключевые вопросы молочной индустрии. Всего состоится **13 тематических мероприятий,** включая семинары, сессии, конференции и награждение победителей конкурса. Деловая программа ориентирована на специалистов, руководителей, инженеров, технологов и маркетологов молочной отрасли. **Спикерами станут представители «Союзмолоко», Ozon**

Express, X5 Retail Group, Danone, ГК «ЭкоНива», АО «Молвест»и другие.

На пленарной сессии по цифровой маркировке эксперты обсудят результаты внедрения обязательной маркировки в 2021 году, влияние маркировки на экономику производства молочной продукции и начало вывода продукции из оборота в рознице. **Представители Министерства сельского хозяйства РФ и Министерства промышленности и торговли РФ примут участие в мероприятии.** Сессия пройдет при поддержке **Национального союза производителей молока (Союзмолоко).**

25 января состоится семинар **«Пищевые ингредиенты в технологиях молочной продукции и переработки сырья: тренды и регулирование».** Спикеры расскажут о R&D решениях для снижения соли, сахара и жира в составе молочных продуктов питания, научных обоснования в нутрициологии. Мероприятие пройдет при поддержке **«Союза производителей пищевых ингредиентов».**

Конференция **«Брендинг и ребрендинг»** — одно из ключевых событий второго дня выставки. Мероприятие предназначено для обмена опытом переработчиков молока в брендинге, ребрендинге продукции и коммуникации с потребителями. **Представители Ozon, Unagrande Company, «Тульский молочный комбинат» и ФТС «Перекресток»** расскажут про тренды 2022 года в упаковке молочной продукции и особенности коммуникации отрасли с поколением Z.

Во время круглого стола **«Эко-повестка и молоко»** будут обсуждаться вопросы экологического законодательства, утилизации и переработки сыворотки.

Официальная поддержка

В 2022 году DairyTech пройдёт при поддержке Министерства сельского хозяйства РФ, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, Министерства промышленности и торговли РФ, Правительства города Москвы, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Московской области и Национального союза производителей молока «СОЮЗМОЛОКО».

Безопасность и охрана здоровья

Выставка DairyTech объявлена «COVID-безопасной». «COVID-безопасная» выставка — это выставка, на площадке которой соблюдаются «Рекомендации по проведению профилактических мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) при осуществлении конгрессной и выставочной деятельности» (утв. Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека 26 июня 2020 г.).

В соответствии с требованиями Роспотребнадзора, при входе на выставку будет измеряться температура тела и проверяться наличие защитной маски и перчаток. При входе на площадку выставки у посетителей, участников, партнёров и представителей СМИ будет проверяться наличие QR-кода, подтверждающего статус «вакцинирован», «переболел» или «отрицательный ПЦР-тест». Будьте готовы предъявить документ, удостоверяющий личность, для проверки вашего QR-кода.

Организатор Hyve

Пресс-служба HYVE GROUP:
pr@hyve.group
+7 (499) 750-08-28
www.hyve.group

ПОЛУЧИТЬ ЭЛЕКТРОННЫЙ БИЛЕТ

dairytech-expo.ru

В РОССИИ В РАМКАХ ОБЪЕДИНЕНИЯ ПОЯВИТСЯ ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ МИРОВОГО УРОВНЯ

С нового 2022 года свои профессиональные усилия по сертификации органической продукции объединят организации «Органик эксперт» и Орган по сертификации ФГБУ «ВГНКИ». Это даст возможность сертифицировать большее количество производителей органики в России и ускорит рост российского органического рынка.

Орган по сертификации ФГБУ «ВГНКИ» является структурным подразделением Всероссийского государственного Центра качества и стандартизации лекарственных средств для животных и кормов, подведомственного Федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор). ФГБУ «ВГНКИ» более 90 лет осуществляет деятельность в сфере оценки качества пищевой продукции, лекарственных средств, кормов и кормовых добавок и 30 лет в области сертификации ветеринарной продукции.

«Компетенция наших сотрудников подтверждена многолетним опытом работы. Кроме того, институт осуществляет экспертизу кормовых добавок, ветеринарных лекарственных препаратов с целью их государственной регистрации, проводит исследования пищевой продукции, лекарственных средств, и кормов, находящихся в обращении. В области аккредитации испытательного центра ФГБУ «ВГНКИ» более 1700 методик исследований с правом выдачи протоколов исследований (испытаний) с применением Комбинированного знака ILAC. Институт постоянно разрабатывает новые методики, в том числе, по определению различных вредных веществ в пищевой продукции — антибиотиков, пестицидов, ксенобиотиков, попадающих в продукцию из окружающей среды. Так, в соответствии с поручением Россельхознадзора в 2021 году завершились разработка мультиметода по определению пестицидов в пищевой продукции, кормах и подморе пчёл, который позволит одновременно определять 67 соединений, относящихся к таким группам как инсектициды, акарициды, фунгициды и гербициды», — рассказала Екатерина Агринская, руководитель Органа по сертификации ФГБУ «ВГНКИ». Институт имеет высокие компетенции для сертификации органических производителей в сфере животноводства.

В свою очередь, «Органик эксперт» даст свои профессиональные компетенции в сфере сертификации органических растениеводческих производств. «Мы на рынке с 2012 года, сначала действовали в рамках Национальной ассоциации органических потребителей и производителей, потом как орган по сертификации Национального органического союза, а с 2018 года мы стали первой аккредитованной организацией-сертификатором. Наши эксперты уникальны, они стажировались за рубежом, в Швейцарии, работали в качестве сотрудников на органических предприятиях, поэтому знают мельчайшие нюансы тщательной проверки производителей», — отмечает Татьяна Волкова, генеральный директор «Органик эксперт».

С января 2020 года, когда в России вступил в силу закон об органическом производстве, идет рост органического рынка. Сейчас в стране зарегистрировано 105 органических производителей, которые включены в Реестр Минсельхоза. Из них 38 сертифицированы силами «Органик эксперт».

В Росаккредитации аккредитовано 13 сертификационных компаний совершенно разного уровня и опыта органической сертификации. Однако многие сертификаторы не соответствуют мировым требованиям, что понижает уровень доверия к российским производителям со стороны потребителей.

> «Объединение в одну структуру двух сильных сертификаторов, но с разной специализацией, позволяет создать в России первую сертификационную структуру мирового уровня, — убежден Олег Мироненко, исполнительный директор Национального органического союза.

— «Органик эксперт» — первая в России аккредитованная компания в сфере органического производства, имеющая одних из лучших в России специалистов в сфере растениеводства и переработки с опытом работы в зарубежных сертификационных компаниях. Специалисты ФГБУ «ВГНКИ» имеют колоссальный опыт в сфере животноводства, сертификации ветеринарных препаратов, кормов, кормовых добавок, а наличие собственных лабораторий мирового уровня позволяет делать большое количество исследований высокого качества в сфере органического производства».

«Такое объединение профессионалов даст мощный эффект. Это будет самая сильная объединенная структура с точки зрения наличия профильных специалистов», — убеждена Татьяна Волкова.

«Благодаря совместным усилиям рынок будет наполнен более квалифицированными экспертами, работа будет осуществляться по всем направлениям в органике, в том числе по обучению, — отмечает Екатерина Агринская. — В целях популяризации органического производства и получения знаний в данной области специалисты ФГБУ «ВГНКИ» уже проводят обучение по органике на Базовой кафедре Московской Ветеринарной академии имени К. И. Скрябина».

«Мы рады такому взаимовыгодному сотрудничеству органических сертификаторов. Свои силы объединяют известные специалисты «Органик эксперт» и ФГБУ «ВГНКИ», имеющие государственные лаборатории и свои сильные разработки, это увеличит значимость такого объединения на рынке, такая синергия даст толчок развитию органического сектора в России», — отмечает Елена Яшаева, генеральный директор органического сельскохозяйственного холдинга «АгриВолга».

«Философия здорового питания способствует активному развитию органического рынка. И несмотря на экономические трудности, в нашей стране происходит увеличение доли рынка органической продукции. Такой рост только подтверждает необходимость подобных партнёрств и трансформаций новых профессиональных сообществ. Несомненно, производители сами должны быть заинтересованы в повышении контроля качества производимой продукции, но вместе с тем мы считаем закономерным и правильным такое объединение для еще большей эффективности в обеспечении рынка доступной и высококачественной органической продукцией», — отмечает генеральный директор компании «Агроном-Сад» Алексей Волочай.

Создание такой объединенной сертификационной структуры позволит без проблем пройти аккредитацию в любом мировом аккредитационном органе.

«Это возможность создать на территории России орган по сертификации, имеющий возможность выдавать как сертификаты российского, так и международных образцов, — отмечает Олег Мироненко. — Укрупнение органических сертификаторов — это сегодняшние мировые тенденции, к которым мир шел более 30 лет. Россия же прошла этот путь за три года. Сегодня мы видим, что тенденция распространения большого количества сертификаторов с низким качеством услуг уходит. Идет новый тренд: объединения профессиональных специалистов предлагают качественные услуги высочайшего уровня».

Сейчас в Европе есть три лидера по производству и потреблению органической продукции — это Италия, Франция и Германия. В Италии, отметил Олег Мироненко, потребление составляет 3,6 млрд евро, в органическом сельском хозяйстве задействовано 2 млн гектаров земли, действует 70 тысяч производителей и 22 тысячи компании-переработчиков органики, которых сертифицирует 20 компаний,. Во Франции при величине рынка 11,3 млрд евро работает 47 тысяч производителей органики и 19 тысяч переработчиков, обрабатывается 2,24 млн га земли, при этом рынок сертифицируется силами 12 сертификационных компаний. В Германии при рынке в 12 млрд евро сертифицировано 1,61 млн га земли, работает 34 тысячи производителей и 16 тысяч переработчиков, их сертифицирует 19 сертификационных компаний. «В России при рынке в 200 млн евро работает 105 компаний-органиков, в общей сложности они обрабатывают чуть более 300 тысяч га земли, их сертифицируют 13 сертификационных компаний. Европа в 90-е годы тоже проходила такую ситуацию, когда компаний-сертификаторов то не хватало, а то потом оказалось в избытке. Постепенно рынок развивался, начали работать рыночные механизмы и в сертификации, сертификационные компании стали укрупняться, и их становилось меньше, — поясняет Олег Мироненко. — Мы видим сейчас эту тенденцию и в России».

INTEKPROM DAIRY 2022

РОССИЙСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «МОДЕРНИЗАЦИЯ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ»

Санкт-Петербург | 22 июня 2022 года | Отель Crowne Plaza Airoport

Состав участников

- Более 200 участников из России и СНГ:
- Представители союзов и ассоциаций.
- Представители проектных институтов.
- Председатели предприятий молочной промышленности.
- Поставщики оборудования и технологических решений.

Новая защитная культура FreshQ® 7 от Chr.Hansen для российского рынка

Компания Chr.Hansen представляет защитную культуру FreshQ® 7, разработанную специально для рынка России.

Получив солидный опыт применения биозащиты на рынке России, с учётом всех особенностей применения защитных культур на предприятиях, компания Chr. Hansen разработала уникальное предложение для производителей ферментированных молочных продуктов, ориентированное на наш рынок — защитную культуру FreshQ® 7.

Культура создана на основе отлично зарекомендовавших себя и широко применяемых на отечественном рынке штаммов Lactobacillus rhamnosus и Lactobacillus paracasei. Превосходное ингибирование роста дрожжей и активный антагонизм к различным видам плесени даже в условиях прерывания холодной цепочки хранения — критерии отбора штаммов для создания культуры.

Влияние на органолептические свойства продуктов со стороны защитной культуры сведено к минимуму, но производители отметили, что тестовые образцы сметаны с защитной культурой FreshQ® 7 имели более свежий вкус на поздних сроках годности по сравнению с контрольными образцами без защитной культуры.

Применение культуры широко и распространяется на весь ассортимент ферментированных продуктов, производимых в России: йогурты, сметана, ряженка, варенец. Рекомендуется применение культуры в творожных продуктах. Защитная культура FreshQ® 7 имеет минимальное влияние на пост-окисление в процессе хранения, что важно для биозащиты, применяющейся в регионах с возможным нарушением цепи холодного хранения при поставке.

Культура FreshQ® 7 выпускается в лиофилизированной форме, а значит доступна для транспортировки без организации хранения при –45 °С. В совокупности с удобной дозировкой 50 единиц на 1 тонну нормализованной смеси это делает культуру доступной для небольших производств.

Продаж натуральных защитных культур только от компании Chr.Hansen показывает рост 10 % за прошедший год, что свидетельствует о востребованности концепции среди производителей. Необходимость защиты собственного бренда, длинные логистические цепочки, которые сложно контролировать, и желание донести до потребителя безопасный и вкусный продукт — вот что движет производителями, которые применяют защитные культуры.

На фоне мировых трендов потребители России также стали больше внимания уделять качеству и составу продуктов — 53 % потребителей ориентируются при выборе продукта на эти параметры. Использование защитных культур для сохранения свежести и безопасности молочных продуктов до конца сроков годности полностью отвечает этому актуальному запросу.

Защитные культуры от компании Chr.Hansen — это простой и доступный инструмент для сохранения качества ваших продуктов в любой точке России.

Приглашаем Вас оценить качество новой культуры FreshQ® 7, разработанной специально для производителей России. Мы готовы предоставить образцы защитной культуры FreshQ® 7 и технологическую консультацию по применению при очередной закупке культур для творога. Вы можете получить образцы культуры, обратившись к вашему менеджеру.

Dr inż. (к.т.н. инж.) Janusz Kroll,
Dyrektor, Członek Zarządu (директор, член правления)

ПРОЦЕССЫ ДЕМИНЕРАЛИЗАЦИИ СЫВОРОТКИ С ПРИМЕНЕНИЕМ ЭЛЕКТРОДИАЛИЗА (ED)

Введение

В связи с быстро развивающимися в последние годы демографическими изменениями быстро растет спрос на продукты для младенцев (гуманизация коровьего молока) и специальные продукты питания для пожилых людей. В обоих случаях одним из основных ингредиентов для производства этого типа продуктов питания является модифицированная по составу (особенно с пониженным содержанием минеральных соединений) сыворотка, так называемая деминерализованная сыворотка (WPD35–95 %).

Поэтому растет интерес к производству этого типа порошков. По оценкам, в следующие 3 года спрос на сухую деминерализованную сыворотку будет расти примерно на 6,8 % ежегодно.

Однако их производство требует использования современных технологических решений, таких как, например, нанофильтрация (NF), электродиализ (ED), декальцификация (DK), ионовый обмен (DI).

Методы деминерализации, используемые при переработке

В соответствии с условиями, которые мы устанавливаем для производимых продуктов в отношении конечного содержания минералов (степень деминерализации) и имеющегося у нас сырья (тип сыворотки, пермеат), можно использовать один конкретный процесс или их комбинацию, как показано на рисунке 1.

Представленные на рисунке технологии на данный момент являются оптимальными по технологии (возможность переработки всех видов сыворотки и пермеатов), возможности получения множества продуктов на одной технологической линии (разная степень деминерализации), а также по срокам Для оценки качества продукта (состава и микробиологического качества) учитывается сочетание процессов нанофильтрации (НФ) и электродиализа (ЭД).

В настоящее время процесс нанофильтрации широко используется на молочных заводах для предвари-

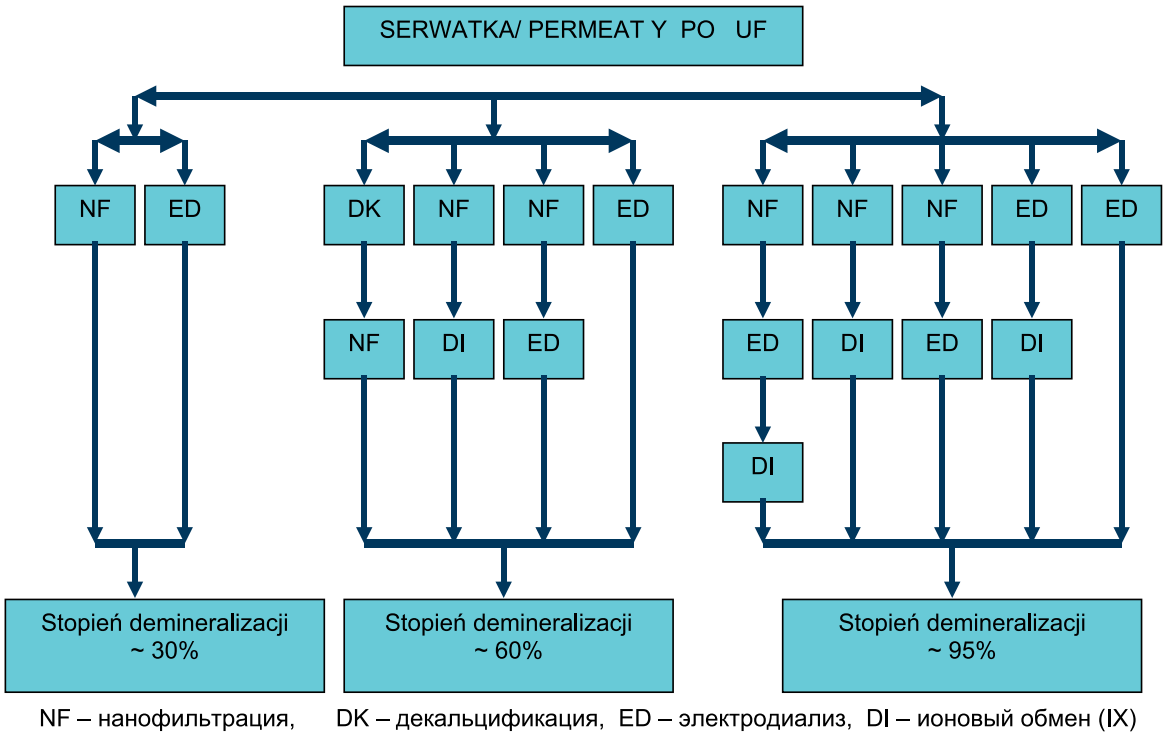


Рис. 1. Процессы деминерализации сыворотки

тельного концентрирования сыворотки (всех типов) и пермеатов (dm 18–24 %) с их частичной деминерализацией (около 35 %).

Дальнейший, более глубокий процесс деминерализации возможен с использованием технологии электродиализа (ED). Данная технология позволяет достичь конечной степени деминерализации до уровня 90–95 %, т. е. до абсолютного значения зольности в с. в. ниже 1 %.

Электродиализ (ED)

Электродиализ — это процесс электрохимического разделения, при котором ионы проходят через ионообменные мембраны с использованием постоянного напряжения. (Рис. 2). Из-за относительно высокого содержания растворенных солей в сыворотке под воздействием постоянного тока происходит явление миграции анионов и катионов к соответствующим электродам. Используя удаление ионов из раствора, мы вызываем постепенную деминерализацию раствора до уровня, зависящего от потребностей, то есть до соответствующего содержания минеральных солей.

Для окончательной оценки эффекта процесса деминерализации с использованием ED очень важно, помимо содержания минеральных солей, окончательное микробиологическое качество сыворотки или пермеата. Процесс ЭД никак не может отрицательно повлиять на это качество, т. е. вызвать его ухудшение. Это тем более важно, поскольку конечные продукты, то есть порошки, как уже упоминалось, используются в производстве товаров для младенцев и детей, где неукоснительно соблюдаются стандарты качества.

По этой причине мы предлагаем использовать непрерывные методы из имеющихся на рынке методов деминерализации. В этих процессах наблюдается минимальное изменение микробиологического

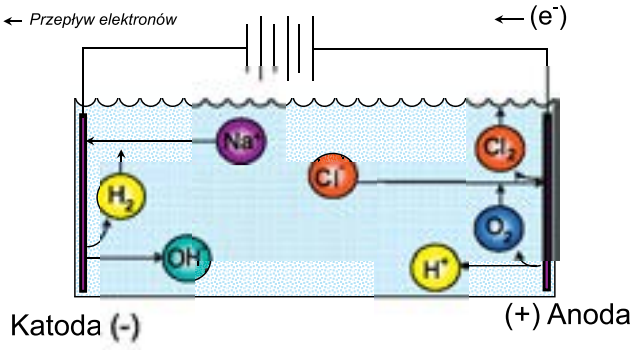


Рис. 2. Схема процесса электродиализа

качества из-за очень короткого времени обработки продукта в установке ED по сравнению с установками, работающими периодически.

Пример такой установки представлен на фото 1.

На фото 2 показан основной элемент установки ЭД, т. е. мембранный стек

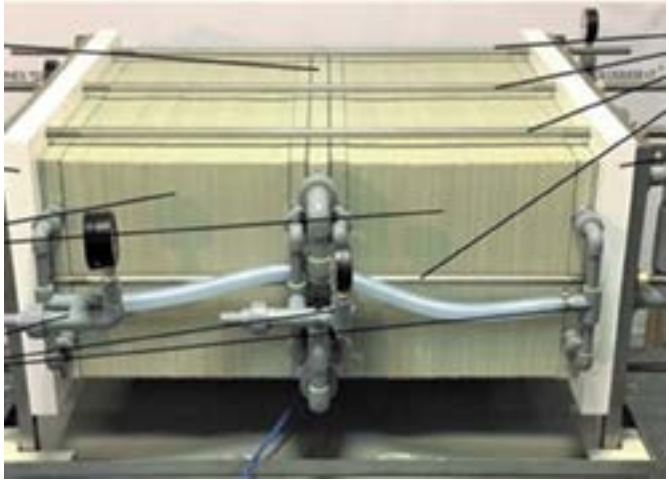


Фото 2

Фото 1. Установке ED

Комплексная схема деминерализации

На молочных заводах все более возрастает необходимость одновременной обработки многих типов сыворотки и пермеатов в сочетании с оптимизацией затрат на среду, включая воду, и адаптацию растений к нормам защиты окружающей среды, включая очистку сточных вод.

Такой комплексный подход к этой проблеме представлен на схеме 1.

В этом предложении используются мембранные технологии (NF для концентрации сыворотки и пермеата, RO — для очистки пермеатов после процесса ED, NF) и электродиализ (для деминерализации).

Представленный на схеме технологический процесс дает возможность:

— переработки сыворотки различных видов и пермеатов на одной технологической линии

— получения (в зависимости от потребности) различной степени деминерализации

— рециркуляции воды за счет максимального использования процессов очистки пермеата.

Резюме

При выборе направлений и технологии переработки сыворотки всегда учитываются потребности, специфические требования и возможности конкретного завода, чтобы максимально использовать все компоненты сыворотки. В то же время прилагаются усилия, чтобы минимизировать количество отходов, чтобы уменьшить воздействие на окружающую среду.

Компания Alima Bis, имеющая большой опыт в этом типе процессов, проектирует, производит и запускает линии, основанные на вышеупомянутой философии.

Указанные приложения не охватывают все возможные направления применения этих процессов. Постоянный прогресс в этой области приводит к появлению все новых и новых приложений. Поэтому ожидается, что в ближайшем будущем установки для мембранных процессов, в том числе ЭД, перестанут быть новинкой на заводах, а станут основой технологических процессов.

„A - LIMA – BIS" Sp. z o.o., Środa Wielkopolska , Polska (Польша)
Tel. +48 61 285 38 61 Fax. +48 61 2869960
E-mail info@alimabis.com.pl
www.alimabis.com.pl

Схема 1.

Почему пармезан любит весь мир и почему его называют королём сыров?

Замок Торрекьяра (Светлая башня), расположенный в провинции Парма.

Сыр придумали около 900 лет назад на территории Цистерианского и Бенедиктенского монастырей в Италии. С тех пор состав пармезана не изменился: молоко, вода, соль и долгий этап созревания.

Название сыра произошло от региона его происхождения: монастыри располагались на равнине между Пармой (Parma) и Реджо-Эмилией (Reggio Emilia). От этих провинций сыр и получил своё имя, (Parmesan), которое дословно означает «из Пармы».

Сыр успешно продавали по всей Италии и сохраняли монополию на производство пармезана. Дальше ситуация изменилась и в 16 веке рецепт сыра пармезан был продан в Европу и распространен по миру.

Продукт отличается своим уникальным нежным и сладко-соленым, сливочным вкусом, сильной ломкостью. Сыр долго созревает от 1 года, в зависимости от сорта. Parmigiano Reggiano — уникальный сыр, который делают вручную. Ежегодно производство пармезана начинается в апреле и заканчивается в ноябре. После этого сыр оставляют созревать от 1 до 3 лет.

Молодой сыр Fresco созревает 12–18 месяцев

Зрелый Vecchio (от 18 до 24 месяцев)

Старый сыр Stravecchio созревает 30 и более месяцев.

Чем старше сыр, тем он считается вкуснее и насыщеннее.

Вкус такого продукта всегда пикантный, яркий, а текстура максимально рыхлая. Сыр идеально сочетается с любыми закусками, пастой, ризотто, мясом и птицей, а также его многогранный вкус идеально раскрывается с винами.

Пармезан добавляли в свой рацион многие известные люди, среди которых был Мольер, он очень любил пармезан и ежедневно наслаждался закуской. Сергей Аксаков писал о Николае Гоголе: «Третьего числа, часа за два до обеда, вдруг прибегает к нам Гоголь, вытаскивает из карманов макароны, сыр пармезан и даже сливочное масло и просит, чтоб призвали повара и растолковали ему, как сварить макароны». В романе Стивенсона «Остров сокровищ» пират Бен Ганн искренне просил нашедших его на острове дать ему хотя бы кусочек пармезана. Сложно устоять перед королевским лакомством.

В 50-х годах 20 века финансисты на севере Италии выдавали кредиты в банках под залог сыра пармезан. Это способ кредитования помог избежать финансовых трудностей в период долгого созревания сыра. Процесс его производства продолжается круглый год, а зреет сыр пармезан от 12 до 36 месяцев. Чем он

старше, тем глубже его неповторимый аромат и вкус с нотами орехов.

Сначала сыр выдерживают в специальных формах в течение года, затем проводится его проверка.

> Сыру устраивают экзамен: «слухачи» из консорциума производителей выстукивают головки молоточками и слушают. Если звук звонкий, значит, в нем нет полостей и трещин. После этого пармезан оставляют на полках сырного хранилища еще как минимум на полгода. А «забракованный» сыр отправится на прилавки магазинов с маркировкой «Mezzano» — молодой.

Пармезан, получивший 100% одобрение сыроделов, выдерживают еще как минимум год, после чего он помечается знаком качества DOP — опалённым клеймом на корке сыра. Кроме этого, маркируется надписью Parmigiano Reggiano, выполненной в виде маленьких дырочек.

Торговый знак может использоваться только на сыре: произведенном и созревшем в месте происхождения (Италия); произведенном точно по технологии (Производственный стандарт), под контролем питания коров (Правила кормления) и прошедшим качественный отбор и маркировку (Правила маркирования).

Также в Италии существует консорциум защиты, который объединяет всех производителей настоящего пармезана.

Консорциум был создан для того, чтобы контролировать использование торговой марки «Пармиджано-Реджано» исключая и выявляя подделки. Объединению сыроваров законодательно был дан контроль за производством пармезана и его торговлей.

Не прошедший проверку сыр перетирается и продается уже в таком виде. Целая головка сыра весит 38–40 кг, поэтому приобрести его можно обычно в расфасованном виде. 550 литров молока уходит на получение 1 продукта. Пармезан настолько питательный, что входит в рацион космонавтов на МКС.

Что касается спроса на короля сыров, то он остается стремительно растущим.

В ходе исследований, посвященных прогнозированию экономического роста, специалисты Финансового университета при Правительстве РФ установили, что перспективы повышения уровня жизни граждан тесно связаны со спросом на дорогие и качественные продукты, в том числе на сыр Пармезан. Прирост числа тех, кто готов покупать дорогостоящий Пармезан составил 9%, (декабрь-январь 2021 по сравнению с аналогичным периодом предшествующего года), по данным исследования исследования, проведенного Финансовым университетом.

Интересные факты о пармезане

- Первым письменным упоминанием пармезана является нотариальный акт, составленный в итальянской Генуе в 1254 году, согласно которому одна дама заложила свой дом ради ежегодных поставок 25 кг сыра из Пармы.
- Он может быть изготовлен только в двух провинциях Италии: Парма и Реджо-нель-Эмилия.
- Этот сыр содержит всего три ингредиента: соль и сычужный фермент (натуральный фермент из кишечника теленка); и свежее непастеризованное молоко, произведенное исключительно в районе происхождения Пармиджано-Реджано.
- Для производства пармиджано реджано используется молоко коров, которых кормят по строгим правилам: в их рационе присутствуют люцерна и луговые травы, а вот корм и силос запрещены. Пармезан из осеннего молока получается мягким по вкусу, зато из летнего — более ароматным.
- Начинается производство сыра ежегодно 1 апреля и заканчивается 11 ноября. Затем пармезану дают время созреть в течение года в формах в специальных комнатах, где его каждые 10 дней протирают и переворачивают.
- От 12 до 30 месяцев зреет пармезан — это самый «долгоиграющий» сыр в мире.
- Молодой сыр (12–18 месяцев выдержки) хорош с сочными фруктами, овощами, сухим белым вином. Зрелый пармезан (от 18 до 24 месяцев) едят в сочетании с итальянской пастой, корочку добавляют в суп, сочетают с красным вином и с бальзамическим уксусом. А старый сыр (свыше 24 месяцев выдержки) добавляют в мясные и рыбные блюда, отламывают и едят со сладкими фруктами и вином.
- Пармезан настолько плотный по структуре, что его не разрезают, а раскалывают по надрезам на корке, втыкая специальные ножи в нужных точках и под нужными углами. Расколоть головку сыра — задача не из легких, требует силы и сноровки!
- У пармиджано-реджано есть старший брат — сыр грана падано, ему более 1000 лет. Технология их производства похожа, но второй выпускается в более широкой области на севере Италии, требования к сырью не такие строгие, а минимальный срок выдержки — 9 месяцев
- В некоторых регионах Италии банки даже выдают кредиты под залог этого ценного сыра. Такой оригинальный залог впервые использовали в 50-х годах прошлого века, и именно для сыроделов. Поскольку пармезан созревал долго, и первой прибыли требовалось ждать больше года, им приходилось брать взаймы, используя самое ценное, что у них было, — сыр. И по сей день один из банков, Credito Emiliano, выдает кредиты под залог пармезана тем сыроделам, которые в этом нуждаются.
- Пармезан можно употреблять даже тем, у кого аллергия на лактозу. Дело в том, что в этом сыре лактозы нет: на начальных этапах изготовления сыра ее полностью расщепляют образовавшиеся полезные бактерии.

ALTALACT®
Хорошая закваска
для Вашего бизнеса!
г. Москва,
проспект Мира, д. 104, стр. 2
тел.: 8 (495) 785-09-13
эл. адрес: msk@altalact.ru
г. Барнаул,
ул. Гридасова, д. 16, оф. 22
тел.: 8 (3852) 505-546
эл. адрес: brn@altalact.ru
www.altalact.ru