



ГК «Питерпром» — гавань в море санкций

Татьяна Белякова, канд. техн. наук, главный технолог
ГК «Питерпром»
Ольга Морозова, технолог
ООО «Питерпром ПК»

2021 г. преподнес молочной промышленности достаточное количество сложностей и преград, реагировать на которые производителям приходилось в крайней степени рационально и молниеносно для обеспечения рентабельности и стабильности предприятий. Основными проблемами стали внезапное повышение цен на сырье, упаковку и логистические издержки, а также противоэпидемиологические меры в условиях пандемии Covid-19, повлекшие за собой снижение реального дохода населения, что привело к снижению маржинальности производственных компаний. По данным исследовательской компании N Tech, динамика продаж молочных продуктов в 2021 г. в целом характеризуется незначительным спадом (минус 1 %). Однако в условиях кризиса стагнацию можно считать предпочтительной, так как она позволяет спрогнозировать влияние внешних и внутренних рисков в соответствии с установившейся экономической обстановкой.

Прогноз на 2022 г. неоднозначен. Ожидаются рост цен и перераспределение покупательского спроса на отдельные категории молочных продуктов. Политика сетевого ритейла по сдерживанию продовольственной инфляции на молочные продукты не отражает реального интереса компаний-производителей, особенно в условиях возникшего дефицита импортного сырья. Удержание розничных цен приведет к сокращению количества производств со средней и низкой экономической прочностью, что станет драйвером повышения уровня консолидации крупных компаний и увеличения доли СТМ.

Наиболее актуален в 2022 г. будет вопрос обеспечения производственных компаний сырьевыми ресурсами, комплектующими и расходными материалами. Для сохранения доверия потребителя в условиях логистиче-

ской нестабильности, дефицита зарубежных функционально-технологических добавок и увеличения стоимости привычных ингредиентов компаниям необходимо как минимум удержать имеющийся ассортимент продукции путем импортозамещения и поиска отечественных решений без снижения потребительских свойств производимых продуктов.

Разработка отечественных доступных комплексных пищевых добавок (КПД) является приоритетным вектором работы ГК «Питерпром». Анализ рынка показывает, что производители готовы к полному переходу на сырье российского производства, так как это гарантирует постоянство поставок и стабильность результатов.

Рассматривая запросы производственных компаний-партнеров, можно судить о том, какие категории продуктов являются наиболее востребованными в весенне-летний сезон.

Во-первых, десертная группа молочных продуктов. Несмотря на то, что данная категория не относится к группе продуктов первой необходимости, спрос на молочные лакомства остается достаточно высоким. В преддверии лета заметно увеличилась заинтересованность производителей в стабилизационных системах для производства молочных и сывороточных коктейлей. **Так, для производства данного вида продуктов хорошо зарекомендовала себя комплексная пищевая добавка «Милкстаб» коктейль.** Применение КПД «Милкстаб» коктейль гарантирует высокие потребительские свойства готового продукта. Выраженный стабилизирующий эффект при низкой дозировке обеспечивает отсутствие таких явлений, как седиментация и разделение фаз, что позволяет производителю использовать прозрачную упаковку из комбинированных материалов, а также стеклянную тару. КПД повышает термостойкость белковой фазы, благодаря чему можно частично заменять молоко на сыворотку. Отличительной особенностью **КПД «Милкстаб» коктейль** является сбалансированный органолептический профиль, а широкая палитра вкусов придется по вкусу даже искушенному потребителю.

Питерпром



ООО «Питерпром ПК»
ООО «Питерпром СЗ»



ООО «Юмайт»

Healthy living

**Группа Компаний
«Питерпром»**

*Правильное
питание!*



193079, г. Санкт-Петербург,
ул. Новосёлов, д.8, литер А, пом. 10Н, офисы 402, 404



Многоканальный телефон:
8 (812) 565-01-01



info@piterprom.com

На правах рекламы

piterprom.com



umight.ru

КПД «Милкстаб» для производства сывороточных коктейлей устойчива к воздействию кислотной среды (рН 4–7) в случае использования творожной сыворотки или фруктово-ягодных наполнителей, концентратов. Препятствует появлению таких пороков, как мутность и выпадение осадка. Подходит для производства молочных напитков комбинированного состава с использованием наполнителей или без них.

Для оптимизации производства рекомендуется использовать в совокупности с **КПД «Милкстаб» Термо** — комплексной пищевой добавкой, повышающей гидратацию белков молока, термоустойчивость молочного сырья и увеличивающей срок годности готового продукта. В составе **КПД «Милкстаб» Термо** отсутствуют антимикробные и фунгицидные добавки, ингибирующие вещества и консерванты.

Учитывая стремительное развитие сегмента функциональных продуктов и здорового питания, создан ассортимент пищевых добавок с повышенным содержанием белка — комплексная пищевая добавка **«Fast Prot Might. Базовая смесь для производства высокобелковых коктейлей со вкусами»**.

Линейка **«Fast Prot Might»** разработана с учетом аминокислотной сбалансированности и является отличным источником полноценного белка. Высокобелковые коктейли, произведенные с использованием комплексной пищевой добавки **«Fast Prot Might»**, могут быть включены в рацион спортивного, геродиетического питания и питания людей с белковой недостаточностью, а также использоваться для здорового перекуса и в повседневном рационе.

Развитие сегмента альтернативной продукции накладывает отпечаток на ассортиментный ряд многих компаний. Так, бренды «Nemoloko» (ООО «Сады Придонья»), «Hi» (ГК «Эфко»), «Alpro» (Danone) уже заняли нишевую позицию на пищевом рынке. Производителей привлекают темпы роста рынка (продажи растительного молока в РФ увеличились на 22 % в натуральном выражении в 2020–2021 гг.) и высокая маржинальность альтернативных продуктов.

ГК «Питерпром» предлагает готовые сухие смеси для производства растительных напитков, альтернативных молоку по органолептическому профилю и пищевой ценности, — **МФ-1** и **МФ-2**. Высокая растворимость компонентов, отсутствие расслоения при хранении и приятный

Рекомендуемая рецептура для производства творожного десерта с использованием КПД «Милкстаб» Д

Сырье и компоненты	Количество, кг
Творог обезжиренный м.д.в. 18,0 %	44,1
Сметана м.д.ж. 20 %	22,0
Йогурт м.д.ж. 2,5 %	6,50
КПД «Милкстаб» Д	1,4
Сахар-песок	10,0
Фруктовый наполнитель (ФЯН)	15,0
Показатели готового продукта	
Массовая доля жира, %	5,0
Массовая доля сахарозы, %	18,4
Итого	100,0

вкус в совокупности со снижением трудозатрат при производстве являются положительными аспектами использования данных пищевых добавок.

Термизированные творожные десерты занимают определенную нишу на рынке и пользуются популярностью у покупателя. При производстве такого вида продукта возникают сложности при тепловом и механическом воздействии на белок основного сырьевого компонента — творога. Поэтому для производства термизированного творожного десерта рекомендуется использование комплексных систем для снижения риска появления пороков консистенции и вкуса. В ассортименте ГК «Питерпром» представлена комплексная пищевая добавка **«Милкстаб» Д**, которая защищает белок при термической обработке, обеспечивает формирование заданной консистенции и ее стабильность в процессе хранения.

Использование комплексной пищевой добавки **«Милкстаб» Д** позволит получить творожные десерты с требуемыми показателями, белково-жировым составом и вкусом, благодаря чему расширить ассортимент выпускаемой продукции на предприятии. Данная система уже хорошо зарекомендовала себя у ряда производителей как в России, так и странах ЕАЭС.

Группа компаний «Питерпром», используя внутренние ресурсы, прилагает все усилия для устойчивого развития сырьевого и пищевого рынка в современных реалиях.

Молочным предприятиям разрешили менять категорию опасности

Предприятия могут подавать заявки на снижение категории негативного воздействия на окружающую среду. Это следует из Постановления Правительства РФ от 07.05.2022 г. № 830 «Об утверждении Правил создания и ведения государственного реестра объектов, требующих экологического законодательства».

Ранее молокоперерабатывающие предприятия с объемом переработки от 200 т молока в сутки относились к I категории (с наибольшим объемом требований, включая экологическую модернизацию предприятий) наряду с предприятиями металлургической, нефтяной и химической отраслей. Но с выходом постановления № 2398 принцип был пересмотрен, и большинство предприятий отрасли перешли во II категорию с меньшим объемом требований.

Однако предприятия молочной отрасли сталкивались с отказами на снижение категории со стороны Росприроднадзора. В правилах создания реестра не было предусмотрено такого основания для изменения категории, как изменение категоризации, установленной нормативными правовыми актами.

Новые правила наделяют юрлица и ИП правом подать заявку о смене категории в связи с изменением критериев отнесения объектов. Если в течение 3 мес заявка подана не была, органы власти направляют предприятию соответствующее уведомление. Еще спустя 3 мес после уведомления смену категории органы власти осуществляют самостоятельно.

Документ вступает в силу 1 сентября 2022 г.

Источник: Milknews