НОВЫЕ ГОРИЗОНТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ: ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ И УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ В СЕГМЕНТЕ ХОРЕКА (HORECA)

В.В. Гордеев, *генеральный директор ГК «Питерпром», член Совета Ленинградского областного регионального отделения «Деловая Россия», председатель Комитета по технологиям пищевой промышленности Ленинградского областного регионального отделения «Деловая Россия»,* ***О.В. Морозова,*** *заведующий лабораторией,* ***Т.Н. Белякова,*** *канд. техн. наук, главный технолог, ГК «Питерпром»*

В настоящее время молочная отрасль сталкивается с проблемой определения качества готовой продукции с позиции маркетинга. Несмотря на то что выпускаемая продукция полностью удовлетворяет требованиям нормативной документации, действующей на территории страны-производителя, и внутренним документам производственных компаний, действительная реализация и востребованность продукта в потребительской среде ставятся под сомнение.

«Спрос рождает предложение» – знакомый всем девиз и драйвер развития новых видов продукции и технологий. Однако давайте зададимся вопросом: «Какой спрос у современного потребителя? Что он хочет?». Самыми базовыми требованиями остаются доступность, узнаваемость и понятность, внешний вид, вкус и натуральность.

Доступность продуктов определяется стоимостью и постоянством на рынке. Узнаваемость и понятность коррелируют с восприятием от ожидания. Внешний вид – это невербальный способ показать привлекательность продукта, предугадать его текстуру и консистенцию. Вкус – характеристика продукта, характеризующая и удовлетворяющая индивидуальные предпочтения. Натуральность – критерий оценки не только продукта, но и добросовестности производителя, аналогичен понятию «полезность».

Однако с появлением новых трендов и переориентацией интересов общественности, производители все чаще сталкиваются с таким критерием, как «универсальность». Универсальность – качество пищевого продукта, определяющее его всепригодость. Так, например, творожный сыр – доступный и понятный продукт, характеризующийся чистым кисломолочным вкусом, с или без наполнителей, изначально воспринимался как атрибут для закусок – бутербродов и канапе, но со временем стал применяться и в кондитерском производстве как основа для кремов и десертов типа чизкейк. А в настоящий момент творожный сыр стал рассматриваться как альтернатива майонезам, и рынок творожных сыров пополнился новыми товарными единицами – «соусы на основе творожного сыра со вкусами». Творожный сыр непременно используется в приготовлении кулинарных блюд и полуфабрикатов – роллов, закусок во фритюре, а также в десертах, равиоли и т.д.

Соответственно, если раньше ожидания от творожного сыра сводились к тому, что он должен быть вкусным и иметь «намазываемую», однородную консистенцию, то сейчас его функциональность определяется «термоустойчивостью», способностью к взбиванию, кроме того, изменились критерии восприятия внешнего вида.

«Универсальность» применения творожного сыра диктуется отраслями, применяющими его как полуфабрикат, т.е. сферой ХоРеКа (HoReCa).

Совместимость всех ожиданий от одного продукта в одной товарной единице – задача сложная, и для ее решения требуется комплексный подход. Так, аналитики ГК «Питерпром» провели опрос среди технологов заводов-партнеров, выпускающих творожный сыр, а также среди маркетологов, продвигающих данный вид продукта в сфере ХоРеКа (HoReCa). На основе полученных данных были установлены основные требования, обеспечивающие успешную реализацию творожного сыра (рис. 1).



Рис. 1. Формирующие качество критерии творожного сыра

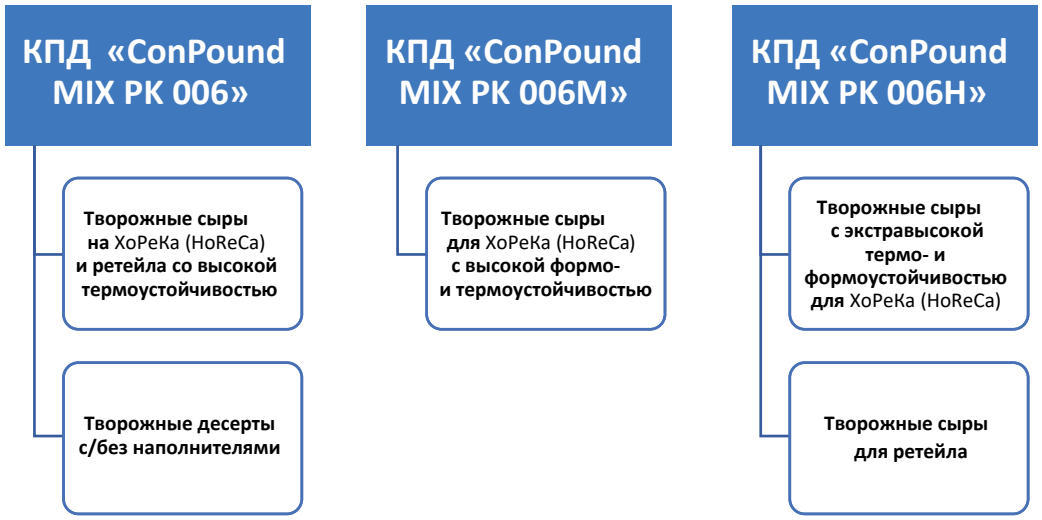


Рис. 2. Ассортимент комплексных пищевых добавок для производства творожных сыров и десертов на их основе

В ассортименте ГК «Питерпром» имеется несколько стабилизационных систем, специально разработанных для производства творожных сыров и десертов на их основе (рис. 2).

Все комплексные пищевые добавки линейки КПД «ConPound MIX PK 006»™ адаптированы для производства творожных сыров методом смешивания, имеют высокую растворимость. При их использовании в готовом продукте отсутствуют пороки консистенции и внешнего вида: нет «отсечки» сыворотки, отстоя жира, крупки, мучнистости. При использовании творожных сыров на основе КПД «ConPound MIX PK 006»™ в качестве полуфабриката для чизкейков, готовый продукт характеризуется узнаваемой кремовой консистенцией, не растрескивается в процессе запекания.

В настоящий момент творожный сыр стал рассматриваться как альтернатива майонезам, и рынок творожных сыров пополнился новыми товарными единицами – «соусы на основе творожного сыра со вкусами».

Линейка КПД «ConPound MIX PK 006»™ разработана для производства творожных и плавленых



Рис. 3. Ассортимент комплексных пищевых добавок для производства творожных сыров с чистой этикеткой и десертов на их основе



Рис. 4. Внешний вид творожного сыра на основе КПД «ConPound MIX PK 006H» до и после выпекания

сыров для ретейла. Отличительной чертой являются низкие дозировки внесения, «чистый» состав, отсутствие крахмала, что позволяет их использовать в производстве творожных сыров сегмента «премиум» (рис. 3). В зависимости от дозировки готовый продукт может быть «экстрамягким», «мягким», «средней плотности», «плотным». В сочетании с КПД «ConPound MIX PK 001»™ могут применяться в производстве творожных соусов для ХоРеКа (HoReCa). Соусы на основе творожных сыров – идеальное решение для кулинарии в качестве «топингов» для снеков, заправок для салатов, альтернативы привычному майонезу. Могут использоваться для декорирования запеченных блюд – рыба/мясо «под шапочкой», запеченные роллы.

На рис. 4 представлены творожные сыры, выработанные с использованием КПД «ConPound MIX PK 006H», до и после запекания.

Учитывая интересы и направления развития сферы ХоРеКа (HoReCa), ГК «Питерпром» также предлагает комплексные пищевые добавки для производства:

- ультрапастеризованного молока для взбивания – КПД «Милкмикс» Премиум Бариста. Готовый продукт характеризуется высокой взбитостью и формоустойчивостью молочной пенки;
- смесей для вендинга – КПД «Милкстаб» Бариста. Готовый продукт востребован в вендинговых аппаратах, имеет высокую растворимость, не комкуется и не «залипает» в патрубках кофемашин;
- ультрапастеризованных молочных смесей для взбитых коктейлей и милкшейков – КПД «Милкстаб» Коктейль в ассортименте вкусов. Готовый продукт востребован в общественных сетях быстрого питания, подходит для питания детей;
- ультрапастеризованных молочных смесей для мягкого мороженого – КПД «Милкстаб» ICE CREAM 111. Готовый продукт имеет низкую вязкость, пониженную криоскопическую температуру, что позволяет использовать его во всех типах фризеров, не опасаясь обледенения продукта в бункере;
- сухих смесей для производства мягкого мороженого – КПД «Милкстаб» ICE CREAM 109. Готовый продукт применим как для домашнего использования, так и для реализации в сетях общественного питания;
- творога для сырников – КПД «Милкстаб» Стандарт. Готовый продукт характеризуется м. д. в. = 75,0–77,0 %, высоким выходом, отличной термоустойчивостью сырника без добавления дополнительных стабилизационных систем.

Предлагаемые комплексные пищевые добавки адаптированы под реальное производство, не требуют модернизации существующих линий, корректировки технологических параметров. Все перечисленные категории продуктов характеризуются высокими производственными объемами и востребованностью на рынке. Соответственно, удобны и понятны в работе, что снимает дополнительную нагрузку с технологов.

ГК «Питерпром» предоставляет полную технологическую поддержку и сопровождает процесс запуска новой продукции «под ключ». Команда высококвалифицированных технологов ГК «Питерпром» совместно с маркетологами разработала все предлагаемые решения от формата «идея» до формата «готовое решение» и с удовольствием готова поделиться своим опытом с нашими настоящими и будущими партнерами.

Готовое решение «под ключ» подразумевает:

1. Знакомство и постановку задачи для производителя;
2. Поиск уже существующих решений в базе ГК «Питерпром»;
3. Разработку индивидуального решения в случае необходимости: подбор состава комплексной пищевой добавки в зависимости от сырья, разработку рецептуры и подбор оптимальных технологических параметров, разработку технологических рекомендаций;
4. Совместную производственную выработку (при необходимости);
5. Фиксацию результата;
6. Реализацию.

Огромный опыт в решении сложных задач позволяет нам минимизировать имеющиеся между маркетингом и технологами разночтения понятия «качество», сделать процесс разработки приятным и творческим. Мы рады новым идеям и возможностям сотрудничества в поиске ответов для «нерешаемых» задач.

ГК «Питерпром»
Россия, 193079
г. Санкт-Петербург
ул. Новоселов, д. 8, лит. А, оф. 404
тел. / факс: +7 (812) 565-01-01
e-mail: Info@piterprom.com