

Елена Алексеенкова,
 Институт развития сельского хозяйства

Десерт

БЕЗ ЧУВСТВА ВИНЫ

Деревенское лакомство в центре большого города, удобный перекус и отсутствие чувства вины за то, что съел что-то вредное. Хлеб по старым рецептам, с тыквенными семечками или овсом, семенами льна, подсолнечника, кориандром. Меньше соли, сахара, «Е» – сегодня потребитель хочет получить от хлеба, десерта максимум пользы. Что добавляют в современные лакомства кондитеры, чтобы угодить потенциальному клиенту, рассказывают эксперты рынка ингредиентов. В хлебной и кондитерской отраслях четко определяются полдюжины тенденций. Крепнущий по всем направлениям тренд ЗОЖ, снекофикация, возврат к традициям, активное развитие сегмента HoReCa, добавление в продукцию семян и ягод, а также Eatertainment, превращение приема пищи в нечто интересное.

ЕДА-РАЗВЛЕЧЕНИЕ

– Еда становится не просто приемом пищи, а своеобразным игровым моментом и развлечением. Потребитель интересуется новинками, подачей, его привлекают необычные цветовые решения и вкусовые сочетания, игра цвета и форм, – поясняют в **ООО «Русский Бейклс»**.

С весны 2020 года в компании предлагают рынку новые вкусы на основе цветочных ноток, экзотических фруктов и моктейлей – напитков из нескольких ингредиентов, не содержащих алкоголя. Здесь замечают, что вкусы манго и маракуя, которые были популярны 5-10 лет назад, вновь набирают обороты и даже используются в неожиданных комбинациях с морковью и тыквой.

Сочетание ингредиентов, качество каждого в отдельности и их совокупный эффект могут стать причиной успеха или провала продукта. Именно поэтому процесс подбора ингредиентов является важным этапом при разработке и запуске нового вида хлеба или десерта.

Ваниль с фруктами, шоколадом, использование «алкогольных» ноток, к примеру, зефир со вкусом «клубника-шампанское», или мармелад «ром-кола» – в **АО «Балтийская группа»** называют такие тенденции.

– Сейчас, как и всегда, у производителей есть необходимость подогревать интерес потребителей новинками. Особо актуально это для привычных кондитерских изделий – нужно сделать их ярче,





Михаил Успенский,
директор по маркетингу
АО «Балтийская Группа»

привлекательней, раскрасить упаковку, захватить интерес покупателя, – считает **директор по маркетингу АО «Балтийская Группа» Михаил Успенский**. – Однако менять стоит не только упаковку, но и сам продукт – выпускать шоколад с различными включениями, сложные виды печенья, декорировать изделия, сочетать необычные вкусы и текстуры, – уверен руководитель.

ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

Наряду с желанием удивлять среди главных новшеств пищевой отрасли – отказ от искусственных добавок и использование натуральных, полезных ингредиентов. Это связано с трендом здорового питания, диетических и эко-продуктов, заявляют в компании **«Локас»**.

В 2020 году по-прежнему будут наблюдаться такие тенденции, как сокращение потребления сахара, соли и сливочного масла, а также потребление более функциональных продуктов, овощей и безглютеновых продуктов, утверждают в **«Лейпуриен Тукку»**.

В компании обращают внимание на инулин – пищевое волокно, извлекаемое из цикория, которое идеально подходит для хлебобулочных изделий благодаря высокому содержанию пищевых волокон и другим характеристикам, способствующим улучшению текстуры и сладковатому вкусу, что позволяет добавлять в конечный продукт меньше сахара. Инулин является пребиотиком, способствующим нормальному функционированию пищеварения, говорят специалисты.

В компании **«Локас»** совместно с французскими партнерами разработали натуральный подсластитель Стевилайт. По словам сотрудников, от других подсластителей его отличает то, что он практически не содержит калорий и состоит только из природных компонентов (стевии и гуммиарабика). Данная пищевая

добавка в 30 раз слаще сахара, используется при производстве напитков, мороженого, диетических продуктов и кондитерских изделий. Стевилайт относится к категории «CleanLabel» и в отличие от обычной стевии не горчит, не оставляет послевкусия и не гигроскопичен, заявляют в компании.

– Безусловно, очевиден переход к здоровому питанию. Однако он далеко не всегда требует «идеальной этикетки», отсутствия сахара или жира в составе, – оппонирует **Михаил Успенский**. – Зачастую потребителям нужно так называемое «невинное удовольствие»: отсутствие чувства вины за то, что съел нечто вредное. Данный тренд может быть выражен, в том числе уменьшением размера изделия, снижением ощущения сладости, позитивным имиджем вкусовых сочетаний (злаки, ягоды и т.д.), указанных на упаковке; ну и, разумеется, классическими способами – сокращением содержания сахара и общей калорийности продукта.

Успенский упоминает о растущей популярности добавок, позволяющих восполнять сладость для продуктов без сахара. **«Балтийская Группа»** предлагает специальную линейку ароматизаторов Givaudan, главная цель которых – регулировать сладость конечного продукта.

И все-таки, несмотря на тренд здорового питания, потребители периодически демонстрируют высокую ценность сладких перекусов, отмечает **«Лейпуриен Тукку»** отмечает. Люди по-прежнему хотят побаловать себя, и это открывает будущие возможности, например, для мороженого и новых видов сладкой выпечки.

– Ожидается, что в 2020 году в пекарнях особенно увеличится потребление выпечки. Шоколадный по-прежнему является самым популярным вкусом, но его соперники, ванильный и сливочный, остаются хорошими вариантами. Новые – мятный и карамельный. Все более популярным сезонным вкусом становится пряничный, – говорят эксперты компании.



Наиболее востребованными в **КТ «ООО Штерн Ингредиентс»** считают ингредиенты категории «Clean Label» – без «Е» кодов и «Lean Label» – с аскорбиновой кислотой. Для сохранения мягкости и предотвращения крошковатости хлебобулочных изделий компания предлагает ферментные препараты серии Alphamalt F или улучшители на основе ферментов, например TopBakeFresh XL2 1% – для любой выпечки из пшеничной или ржаной муки. Для мучных кондитерских изделий – Top Sweet Fresh Cake. Основой этих продуктов являются α-амилазы для замедления процесса ретроградации крахмала. Поскольку это ферментные препараты, они относятся к категории «Clean Label», поясняет Светлана Хрунцова, руководитель направления по продуктам для мучной, хлебопекарной и кондитерской промышленности **«ООО Штерн Ингредиентс»**.

Со стороны производителей **«Русский Бейклс»** видит интерес к хлебным смесям, богатым семенами и злаками, с подтвержденным диетологическим статусом, востребованность эмульгаторов без пальмового масла, а также растущее внимание к агентам для смазки при выпечке и индустриальным маслам.

– Это связано как с трендом «здоровье», так и с экономической эффективностью применения этих продуктов. Сегодня все больше производителей отказываются от растительного масла для смазывания форм и от вазелина для смазки тестоделителей и хлеборезок. Использование агентов обеспечивает качество готовой продукции, увеличение срока эксплуатации оборудования, минимизацию затрат и оптимизацию производственного процесса, – заявляет **менеджер по маркетингу Екатерина Пряхина**.

– В кондитерском направлении востребованы продукты, которые экономят время производства, снижают издержки, улучшают качество продукта и при этом просты в применении. Это и эмульгаторы, и разрыхлители, и сухие концентрированные смеси, и концентраты для приготовления крема и начинок. Мы называем эти продукты базовыми, так как они эффективны для любого кондитерского производства, – добавляет **Екатерина Пряхина**.

СНЕКОФИКАЦИЯ

Согласно исследованию Fona International, 39% покупателей едят или пьют перекусы 2–3 раза в неделю, и почти 30% – 4–6 раз в неделю. В компании **«Лейпуриен Тукку»** отмечают рост спроса на снеки с простыми и понятными вкусами, поэтому своим клиентам здесь предлагают смеси с натуральными специями, маринады, пасты и соусы.

– Обратите внимание на размеры порций. Покупатели считают калории, благодаря чему размер многих сладостей уменьшился. Особенно популярны в настоящее время так называемые десерты-тапас, – акцентируют специалисты компании.

Наряду с этим в **«Лейпуриен Тукку»** отмечают востребованный производителями снеков капсулированный чеснок. Для насыщенного и привлекательного вкуса сухариков и крекеров в ассортименте компании есть капсулированное оливковое масло. А из специй – тмин, кориандр и жареный лук. Говоря о тенденциях на рынке снеков, здесь делают акцент на овсяные смеси и клетчатку – хиты продаж.



– Видно активное развитие рынка снеков, набирают популярность ржаные галеты и цельнозерновые чипсы. По нашей информации несколько крупных заводов в ближайшее время планируют оснастить свои производственные линии под выпуск снеков, – говорит **Елена Мельникова, директор по маркетингу «Лейпуриен Тукку»**.

ВЛИЯНИЕ HoReCa

Сегмент HoReCa всегда оказывал влияние на развитие пищевой индустрии, уверены в **«Балтийской группе»**.

– Шеф-повара придумывают оригинальные блюда, задают «высокую моду». Вслед за этим и в пищевом масс-маркете появляются новые вкусовые сочетания, новые структуры продуктов. Причем зачастую именно структурообразователи помогают обеспечить гарантированный результат в блюдах домашнего приготовления. Сливки, которые взбиваются в идеально плотный крем; соус к пасте или мясу оптимальной консистенции; аппетитные муссовые, железные десерты – благодаря современным ингредиентам потребители могут разнообразить свою повседневную кухню, – говорит **Михаил Успенский**.

В сегменте готовых продуктов **Екатерина Пряхина** отмечает востребованность стабилизированных натуральных пюре, фруктовых, карамельных начинок, шоколадных трюфелей премиум класса, используемых для легкого приготовления десертов, гелей холодного и горячего нанесения для придания блеска и вкуса конечным изделиям.

В этом сегменте рынка в **КТ «ООО Штерн Ингредиентс»** подчеркивают значимость новых вкусов, улучшителей, смесей функциональной направленности и ингредиентов «Gluten free».

– Для удобства производства хлебобулочных изделий тренда «Gluten free» наша компания разработала спе-





циальные смеси. Так, безглютеновым маффинам и кексам смесь TopSweet Cake Mix Rice придает гармоничный вкус и отличную структуру мякиша. Другая смесь, TopBake Rice Bread для производства безглютеновых хлебоулучшителей позволяет получить хлеб с хорошей формоустойчивостью и структурой мякиша. TopBake Inulin – премикс для выпечки изделий, обогащенных пребиотиком. TopBake Omega – премикс для обогащения выпечки незаменимыми полиненасыщенными жирными кислотами. Наш новый продукт – TopFerm Purissimo – комбинация закваски из дурума и улучшителя придает хлебоулучшителям приятный вкус и аромат, а также стабильность при замораживании / дефростации. Для производства аутентичной национальной выпечки мы предлагаем улучшители TopBake Ciabatta 3% и TopBake Pizza Gourmet. И, конечно же, в нашем ассортименте есть витаминно-минеральные премиксы, – рассказывает **Светлана Хрунцова**.

ХОРОШО ЗАБЫТОЕ СТАРОЕ

В последнее время широкое распространение получают ремесленные хлеба и кондитерские изделия, созданные по старинным рецептам и технологиям, считают в **ООО Завод «СЭМЗ»**.

– Люди стараются купить себе и близким натуральные изделия. В качестве крема – сметана, даже жирные сливки. Лучше меньше, но качественнее, безвреднее. Тенденция: новое – это хорошо забытое старое: масляно-молочные крема для тортов, пирожных, ореховые коржи. Заварные хлеба – темные, ржаные, как в Советском Союзе, – объясняет **Юлия Романова, зам. ком. директора ООО Завод «СЭМЗ»**. – Становятся востребованы различные добавки растительного, природного происхождения: злаки, высушенные травы, пектины, натуральные красители из растений. Люди стремятся минимизировать вредное воздействие продуктов на свой организм, поэтому все меньше пользуются спросом торты и пирожные на растительных сливках с кучей красителей и ароматизаторов.

В тренде компании – Белорусские закваски, которые позволяют получить хлеб «того времени»

с ароматом и корочкой как раньше, который невозможно было донести до дома, не отломив хоть кроху.

В настоящее время покупатели отдают предпочтение небольшим брендам с личной историей. 79% европейских клиентов готовы платить больше за продукты питания ручной работы, та же тенденция прослеживается и у российского потребителя, заявляют в **«Лейпуриен Тукку»**. Когда речь идет о таких продуктах, покупатель считает замечательными небольшие дефекты в хлебе, выпечке или шоколаде, потому что они доказывают, что изделие было изготовлено вручную.

Новое вкусоароматическое направление в хлебопечении отмечают в **«Штерн Ингредиентс»**.

– TopFermDurum – сухая инактивированная закваска, натурально сброженная мука из твердых сортов пшеницы (дурум). Дает приятный мягко-кислый вкус с легким ореховым ароматом. Интересно звучит использование закваски TopFermDurum в средиземноморских видах хлебоулучшителей (чабатта, фокача), так же в багетах и деревенских хлебах, – говорит **Светлана Хрунцова**.

Все чаще используется продукция с семенами льна, подсолнечника, с изюмом и солодом, со сливочным маслом и чесноком, с кориандром, с травами, сыром. Производители вспоминают о локальных вкусах иван-чая, полбы, гречневого хлеба, моршки, брусники, черники, черемухи. В СЭМЗ отмечают популярность вяленой клюквы, цукатов и семян тыквы, облепихи и даже порошка морских водорослей и картофельных хлопьев.

– На рынке сейчас востребованы продукты для ЗОЖ с волокнами и семенами. Свекловичные, гороховые, пшеничные пищевые волокна, набухающая мука – кроме полезных свойств, при использовании этих ингредиентов понижается показатель активности воды, что ведёт к увеличению сроков годности продукта, – отмечают в **ООО «Мона Ингредиентс»**.

Черная смородина, которая всегда воспринималась как слишком простой продукт из-за ее доступности в России, сегодня завоевала популярность в кондитерском производстве за счет яркости и богатства своего вкуса, замечает **Екатерина Пряхина**.



– К сожалению, за довольно продолжительный период времени утеряна база по хранению и переработке нашего сырья. Поэтому российским предприятиям-производителям приходится закупать его за рубежом. Даже клюкву, бруснику, а также семена тыквы и подсолнечника приходится везти из-за «бугра», – признает **Юлия Романова**.

ТЕНДЕНЦИИ РЫНКА

Рынок пищевых ингредиентов и добавок в **компании «Локас»** считают активно развивающимся, перспективным и отмечают усредненные темпы роста 15% в год. Основной тенденцией является замещение иностранных игроков российскими, которые готовы предложить высокое качество продукции по доступным ценам.

– До конца 2014 года почти 94% всего исходного сырья поставлялось из-за границы, а импорт готовых ингредиентов для пищевого производства составлял почти 86%. Среди ведущих компаний, осуществляющих поставки на российский рынок ингредиентов для пищевой промышленности, 1/3 составляли иностранцы. С 2015 года количество отечественных участников стало расти, но в сфере продажи и производства пищевых ингредиентов импортная составляющая сегодня все еще значительно преобладает. Основные лидеры стран-импортеров – Китай и Франция, – высказывают свою точку зрения в компании.

– Чтобы изготавливать, к примеру, высококачественный пектин, желатин или каррагинан, необходим многолетний опыт и высококвалифицированная команда технологов и разработчиков, а также сырьевая база надлежащего качества. Поэтому высокотехнологичные ингредиенты производители зачастую предпочитают импортные, – подчеркивает **Михаил Успенский**.

К факторам, сдерживающим развитие отечественного производства пищевых добавок в **компании «ООО Штерн Ингредиентс»** относят недостаточное количество или полное отсутствие сырьевых источников, а также дефицит технологий.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И ПОСТАВЩИК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (мясная, рыбная, кондитерская, молочная)

Натуральные и водорастворимые смеси специй, эмульгаторы, фосфаты, смеси для инъекций, ЗАМЕНИТЕЛИ ЯИЧНОГО ПОРОШКА, белковые функциональные смеси, колбасный краситель, ускорители созревания, маринады, обсыпки, лактаты. Любые вкусовые букеты, в том числе зарубежные, по вашему заказу.



ИЩЕМ ДИЛЕРОВ

– В рамках импортозамещения на российском рынке постепенно появляются новые производства, предлагающие отечественные аналоги импортных ингредиентов. Но одним из составляющих компонентов улучшителей и смесей являются ферменты, производства которых в нашей стране нет и эта позиция экспортируемая, – считает **Светлана Хрунцова**.

В дальнейшее развитие и большой потенциал российского рынка верят в компании **Bakels**. Многие международные производители ингредиентов открывают новые заводы в России и инвестируют в дальнейший рост.

– **«Русский Бейклс»**, часть международной группы **Bakels**, предлагает ингредиенты как отечественного, так и иностранного производства, – говорит **Екатерина Пряхина**.

В конце 2019 года **«Русский Бейклс»** полностью завершил реконструкцию линии по производству сухих смесей на заводе в Санкт-Петербурге. Ввод в эксплуатацию новой линии открывает перспективы для дальнейшего роста и развития в стране, а также дальнейшего взаимовыгодного партнерства с российскими производителями, – считают на предприятии.

Не только рынок ингредиентов, но и вся пищевая промышленность развивается согласно запросам покупателя, с оглядкой на то, что он считает важным, модным, удобным. Люди ожидают появления продуктов питания, которые разработаны с учетом их личных потребностей, желаний, чтобы они чувствовали себя услышанными и значимыми. Остается лишь правильно подобрать ингредиенты.

