

Прогрессивные технологии – залог успеха!

Совсем недавно на витринах наших молочных магазинов можно было видеть ограниченный ассортимент продуктов. Это Москву – тогда еще столицу СССР – производственники «баловали» относительно разнообразием кисломолочных напитков – кефиром, варенцом, ряженкой, ацидофилином, сырами – «Российским», «Голландским», «Костромским», маслом – «Вологодским», «Крестьянским», «Любительским». Иногда можно было полакомиться глазированными сырками или сладкой творожной массой с изюмом. Вот плавленые сырки в то время практически не исчезали с прилавков. Копченый сыр «Колбасный» не был деликатесом, но популярностью не пользовался.

Теперь, когда во главу бизнеса стали ставить потребителя, его интересы и вкусы, не забывая при этом о собственной выгоде от производства многообразной молочной вкуснятины, мы можем наблюдать иную картину – сотни наименований молочных продуктов со всех регионов России, ближнего и дальнего зарубежья заполнили прилавки. Наряду с традиционными для российского потребителя молочными продуктами и напитками в ежедневном потреблении оказались йогурты, крем-пасты, термизированные взбитые творожки (и все это с множеством различных наполнителей, вкусовых и ароматических добавок), диетические и лечебно-профилактические напитки с ацидо- и бифидобактериями, легкие масла, спреды и многое другое.

Для того чтобы выработать такое изобилие продуктов, пользующихся популярностью широких слоев населения, необходимо было выполнить несколько условий. Во-первых, следовало заменить устаревшее технологическое оборудование новым, прогрессивным, многофункциональным, во-вторых, использовать совершенно новые, нетрадиционные для России технологии и рецептуры, которые позволяют производить экономически выгодную продукцию, и, наконец, в-третьих, применять в производстве пищевые добавки, разрешенные к использованию Минздравом РФ. В группу последних входят ароматизаторы, консерванты,

натуральные красители, пищевые волокна, структурообразователи, эмульгаторы, стабилизаторы консистенции. Без них теперь ни одно предприятие не обходится, да и не может обходиться, если хочет выжить в условиях диктата и насыщенности рынка. Только используя эмульгаторы-стабилизаторы можно экономить сырье, вырабатывая при этом молочные продукты, по структуре и органолептике близкие к традиционным. К ним относятся глазированные творожные сырки, творожные пасты, термизированные крем-пасты из творога, мороженое с различными наполнителями, фруктовый лед, шербеты, плавленые сыры различной консистенции, колбасные сыры из нетрадиционного сырья (творога, альбумина, пальмового масла и т.п.), сгущенное молоко, нормализованное растительными маслами, спреды (комбинированное масло и сметана) и т.д.

Когда в молочную отрасль начинали внедряться новые технологии, российский производитель понял, что взамен муки, крахмала и желатина в мороженое можно добавлять стабилизационную систему, получив продукцию высшего качества, что при производстве йогуртов следует вносить не только закваску, но и стабилизатор-эмульгатор, необходимый для предотвращения синерезиса и увеличения сроков хранения. Постепенно, но уверенно стабилизаторы-эмульгаторы западного производства начали завоевывать российский рынок. Но когда многие ингредиенты, входящие в состав стабилизационных систем, появились в свободной продаже, встал вопрос: «А почему мы должны покупать готовые стабилизаторы на Западе по очень высокой цене, увеличивая при этом себестоимость готового продукта?».

Российская фирма ООО «Стейдтек» (Москва) – производитель стабилизационных систем для пищевых продуктов, организованная в 2002 г., сразу же заявила о себе не только как о продавце стабилизаторов-эмульгаторов марки «Комплит-гель», а скорее как о генераторе новых идей и технологий в молочной отрасли. Отличие от других продавцов пищевых добавок заключается в том, что ее специалисты не прос-

то продают стабилизационные системы, а создают и внедряют их с учетом особенностей и условий российской молочной отрасли, сохраняя вкусовые качества и физико-химические свойства традиционных продуктов.

ООО «Стейдтек» – фирма по стажу работы на российском рынке еще относительно молодая, но ее специалисты – высококвалифицированные технологи пищевых производств, имеющие большой производственный опыт работы в молочной промышленности, научно-исследовательских институтах и, что самое главное, в создании комплексных стабилизационных систем для пищевых отраслей промышленности. Технологи ООО «Стейдтек» совместно с технологическими службами молочных комбинатов, маслодельно-сыродельных заводов, хладокомбинатов и фабрик мороженого решают насущные задачи производителей, разрабатывая и внедряя новые технологии экономически выгодных продуктов.

Активное сотрудничество ООО «Стейдтек» с ведущими лабораториями НИИ молочной отрасли (ВНИМИ, ВНИХИ, ВНИИМС), с прогрессивными производителями нового, высокопроизводительного технологического оборудования (завод «Молмаш»), новый подход, определяющий требования к продукции и соответствию ее европейским и мировым стандартам, знание нужд и проблем сырьевой базы пищевой отрасли – все это дает возможность в предельно короткие сроки решать вопросы, связанные с улучшением консистенции и других качественных показателей готовой продукции при снижении ее себестоимости.

Для российских производителей, особенно в отдалении от столицы, важной задачей является возможность на равных конкурировать как с ведущими российскими предприятиями молочной отрасли, так и с западными фирмами, построившими на территории России ряд современных молочных гигантов. Поэтому сбытовики молочных заводов областного и районного масштаба вынуждены везти свою вкусную и чаще всего натуральную продукцию в Москву или Санкт-Петербург, чтобы по низ-

кой и невыгодной для предприятия цене продавать ее чуть ли не с машин.

Чтобы на равных конкурировать с молочными гигантами и концернами, одним из направлений, позволяющих отвоевать свою нишу на местном рынке, представляется правильным наряду с традиционными российскими молочными продуктами из натурального сырья широко внедрять в производство новые прогрессивные технологии без ухудшения вкусовых качеств продуктов, вырабатывать их с использованием доступного дешевого сырья, растительного масла (пальмового или кокосового) и различных пищевых добавок.

Стабилизаторы-эмульгаторы марки «Комплит-гель» – аналогичные стабилизаторам западных фирм, позволяют получать продукты с необходимыми технологическими характеристиками. Благодаря тому, что стабилизаторы «Комплит-гель» производят из сырья импортного производства на территории России, они выгодно отличаются от импортных аналогов соотношением цена/качество. При использовании комплексных стабилизационных систем продукты приобретают следующие свойства и достоинства: повышается их стойкость в процессе хранения, предотвращается синерезис, улучшаются

структура и текстура, экономится подорожавшее в последнее время молочное сырье. В кисломолочных продуктах и напитках после розлива и механического воздействия восстанавливается первоначальная структура. Появляется возможность проведения термической обработки продукции для увеличения сроков хранения. И что, пожалуй, особенно важно для мастеров и технологов, – применение стабилизаторов-эмульгаторов марки «Комплит-гель» не требует изменения технологических режимов.

Иными словами можно сказать, что руководителям и технологам российских молочных производств, как крупным, так и небольшим по объему переработки молока, следует сделать выбор: работать по старинке, медленно, но верно, теряя позиции на российском рынке молочной продукции, или расширить ассортимент вырабатываемой продукции и увеличить прибыль предприятия. Этот шаг мы предлагаем сделать вместе с нами.

Специалисты ООО «Стейдтек» окажут необходимую и реальную помощь в освоении новых прогрессивных молочных продуктов.

В следующем номере журнала «Молочная промышленность» мы продол-

жим знакомить специалистов молочной отрасли с нашими достижениями и новыми разработками, но уже более подробно по каждому продукту, будь то глазированный творожный сырок, сыр копченый «Колбасный», йогурт питьевой и десертный, сметана или сметанный продукт, мороженое, т.е. расскажем о всех нововведениях, которые могут быстро принести положительные результаты как в снижении себестоимости, так и в возвращении утраченных позиций на российском продуктовом рынке.

В.А.МОГИЛЬНЫЙ

Если вас заинтересовала эта информация, звоните нам в Москву по телефону (095) 3-69-63-63 или присылайте письма на электронный адрес: steadtec@mail.ru.

Подробное описание наших продуктов, их свойства и методы применения можно найти на сайте www.kompass.ru/pub/steadtec или осуществить поиск в Интернете через поисковые системы Rambler, Google, Yahoo и др.

РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА



Фирма ООО «СТЕЙДТЕК»

предлагает Вам стабилизаторы, позволяющие получить продукты с традиционным вкусом и консистенцией

Мы готовы предложить Вам стабилизационные системы «Комплит-гель» для производства:

- ▶ Кисломолочных продуктов и йогуртов;
- ▶ Сметаны, в т.ч. комбинированной;
- ▶ Творожных кремов и паст;
- ▶ Глазированных сырков и творожных масс;
- ▶ Плавленных сыров;
- ▶ Колбасных сыров;
- ▶ Комбинированного масла;
- ▶ Майонезов;
- ▶ Мороженого.

(095) 369-34-46 (факс) и 369-63-63
E-mail: steadtec@mail.ru, wam49@mail.ru
www.kompass.ru/pub/steadtec



Тел.: (095) 775-18-01 www.molmash.ru

Выбери идею

Установка служит для производства продуктов:

- ▶ творожных изделий
- ▶ сывороточных и кисломолочных продуктов
- ▶ кетчупов и соусов
- ▶ майонезов



Смеситель-измельчитель
СИ-120

РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА • РЕКЛАМА