

Business to business

как целевой рынок сбыта молочных продуктов

Надежда Геннадьевна Бабкина,
канд. техн. наук, заместитель
генерального директора
Компания «ЭДВАНТА»

Рынок молока и молочных продуктов — важная составляющая продовольствия в России. Он развивается в различных формах и направлениях. Традиционным для молочного сектора является рынок b2c (business to consumer, бизнес — покупателю) — модель, когда предприятие реализует продукцию конечному потребителю через торговые магазины, рынки, маркетплейсы и др. Для успешного продвижения и реализации продуктов в этом сегменте первостепенную роль играют упаковка, дизайн, удобство, бренд. Основной продукцией является цельномолочная.

Другим направлением реализации молочных продуктов является рынок b2b (business to business, бизнес — бизнесу), где продукция реализуется другому предприятию/бизнесу, например сегменту HoReCa. В него входят отели, рестораны и кафе, социальные, образовательные и медицинские учреждения. Сегмент b2b — перспективная категория рынка с ежегодным приростом порядка 10 %, что обусловлено развитием индустрии питания вне дома и, как следствие, высоким спросом со стороны предприятий общественного питания. Ключевыми факторами для успешной реализации b2b являются цена—качество и функциональность, а дизайн упаковки и бренд имеют второстепенное значение. В данном сегменте в основном реализуются сыры, масло, сливки.

Однако специалистам сектора b2b необходимы продукты, соответствующие индивидуальным потребностям бизнеса. Объединяя многолетний опыт, исследования рынка и современные тенденции, технологи компании «ЭДВАНТА» разработали новые подходы и предлагают предприятиям инновационные решения для создания уникальных продуктов,



позволяющих удовлетворять потребности бизнеса. Среди наиболее востребованных продуктов b2b можно выделить творожные сыры, сыры для пиццы, сыр/соус «Чеддер».

Творожный сыр (крем-чиз) широко применяется в сегменте HoReCa для приготовления различных десертов, чизкейков, роллов, соусов и др. Классический крем-чиз производят методом ультрафильтрации или сепарирования. Основным сырьем служат молоко или сливки. Готовый продукт обычно содержит 60–70 % жира в сухом веществе. Цвет продукта — от белого до желтоватого, структура — однородная, плотная, пластичная, вкус — свежий, с легкой кислинкой. Уровень pH, характерный для продукта, обычно составляет 4,6–4,8. В большинстве случаев продукт должен обладать термостабильностью, т.е. способностью сохранять форму при воздействии высоких температур (170–200 °С).

Помимо ингредиентов и технологических решений для классического творожного сыра, специалисты компании «ЭДВАНТА» разработали альтернативные методы производства крем-чиза с применением котлов-плавителей. В качестве основного сырья могут использоваться творог, творожно-сливочная основа, готовые компаунды. Смесь подвергают термомеханической обработке при 85 °С и скорости вращения мешал-

ки 1500–3000 об/мин. Для получения однородной структуры и снижения рисков появления мучнистости рекомендуется использовать гомогенизатор. Благодаря специальным ингредиентам — готовым компаундам, стабилизаторам и закваскам, творожный сыр, производимый по альтернативной технологии, максимально приближен к классическому продукту.



Сыр для пиццы приобретает все большую популярность, особенно у фаст-фуд ресторанов. Ни один вид пиццы не производится без главного компонента — сыра. Традиционно для приготовления этого блюда используется мягкий итальянский сыр «Моцарелла», который по классической технологии получают из молока. Однако повара сегмента фаст-фуд стремятся оптимизировать экономику и, конечно, заинтересованы в продуктах, аналогичных по своим свойствам «Моцарелле» и позволяющих снизить себестоимость.

Решения компании «ЭДВАНТА» делают возможным производство специального сыра/сырного продукта для пиццы — «Пицца-чиз», в том числе на основе сухих сырьевых компонентов на оборудовании для производства плавленого сыра, оснащенном специальными ножами, или на специализированных шнековых машинах, позволяющих придать продукту нужные характеристики. Сырьем для производства может служить «Кальята», сычужный казеин, готовые ком-

паунды, молочный жир, растительные масла (в случае производства молочкосодержащего продукта с ЗМЖ), крахмал, вода, эмульгирующие соли. Технологический процесс схож с процессом производства плавленого сыра, но используются более низкие температуры нагревания/плавления. Готовый продукт должен обладать рядом функциональных свойств, которые обеспечиваются за счет применения специальных ингредиентов, в том числе эмульгирующих солей. В комплексе с сырьевым фактором и технологичным оборудованием они придают продукту заданные характеристики. Инновационные продукты от компании «ЭДВАНТА» — **КФ Сольмикс PZ 7, КФ СТАБИ Лак РС** разработаны специально для производства сыра для пиццы. В результате их использования обеспечиваются следующие свойства:

- повторная расплавляемость;
- хорошая натираемость;
- длинные нити;
- отсутствие подгорания;
- предотвращение отделения жира.

Стоит также отметить, что для производства классической «Моцареллы» в ассортименте компании «ЭДВАНТА» есть ряд заквасочных культур с различным уровнем кислотообразования как в лиофилизированной форме (Lyofast ST 05x, 06x, 07x, 08x серии), так и в замороженной (Cryofast ST), а также специальная серия для пиццы «Маргарита» (Regina S). Помимо основных культур рекомендуется использовать добавочные для предотвращения подгорания (Lyofast LH 13) и защитные (Lyofast LPRA) культуры.

«Чеддер» — один из самых известных сыров для кулинарии. Он является неотъемлемой частью бургеров, не менее популярных, чем пицца или роллы. Этот сыр также широко используется для приготовления соусов, например для буррито или начос. В сегменте HoReCa применяют блочный аналоговый продукт, который, как и сырные соусы, можно произвести на оборудовании для плавленого сыра. При этом можно достичь абсолютно разной



структуры, необходимой для дальнейшего использования. Это может быть термостабильный продукт или же наоборот легкоплавкий при повторном нагреве, а в случае с соусами — от текучей до более плотной растекающейся при нагреве в мармите, но не вытекающей из продукта массы.

Специалисты компании «ЭДВАНТА» имеют многолетний опыт работы с продуктами для сегмента HoReCa. Для вас — технологическая поддержка, обучение и высококачественные ингредиенты.