

СОВРЕМЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СОУСОВ И ДРЕССИНГОВ

Главная задача «круглого стола» – донести до технологов на производстве информацию о вашей компании и вашем продукте (продуктах), максимально облегчив ему и тем, кто принимает решение выбор ингредиентов для их продуктов. Участвуют основные поставщики ингредиентов для отрасли. Для всех одни и те же вопросы.

На вопросы отвечают специалисты:



ИУНИХИНА Елена,
к. т. н., главный
технолог компании
**FROMATECH
INGREDIENTS**



ГОЛЯК Юлия,
к. т. н., руководитель
масложирового
направления компании
«ПАЛСГААРД Р»



ОСАДЬКО Марина,
к. т. н., главный
технолог компании
«МАКОМ РУС»



ПЕТЫШ Яна,
директор
по маркетингу
компании
«ЕВРОПРОМ»



Компания
«ДЁЛЕР»



**КОЛМАКОВА
Наталья,**
руководитель техно-
логического отдела
компании **«КПФ «МИЛОРАДА»**



Компания
**«БАЛТИЙСКАЯ
ГРУППА»**



**ЗОНИН
Владимир,**
к. т. н., зам. директора
по технологиям
и развитию новых продуктов
ГК «БЕЛСТАР»



**СУХАНОВ
Михаил,**
к. х. н., руководитель
группы по разработке
стабилизаторов
компании **«БАРГУС ТРЕЙД»**

Вопрос 1. Расскажите коротко о компании.

Иунихина Елена

Компания Fromatech Ingredients начинала свою работу как производитель сырных порошков под маркой Fromara. На сегодняшний день Fromatech Ingredients разрабатывает, производит и продает высококачественные и инновационные ароматизаторы, вкусо-ароматические добавки, сырные порошки, продукты распылительной сушки и функциональные ингредиенты для продуктов питания и напитков. Производство и главный офис компании располагаются в Нидерландах. На Российском рынке и в странах СНГ наша компания успешно работает более 20 лет. Представительства компании располагаются также в различных странах Европы, Азии и Ближнего Востока.

Один из основных принципов работы нашей компании – это внимание к каждому клиенту. Мы успешно работаем с производителями из различных отраслей пищевой промышленности и предлагаем оптимальные качественные ингредиенты и решения, основываясь на запросах клиентов в отношении состава, технологических свойств и желаемой цены. Наш многолетний позитивный опыт работы на международном продуктовом рынке дает нам глубокое понимание потребностей наших клиентов и индустрии продуктов питания в целом. Экспортируя продукцию более чем в 60 стран мира, компания Fromatech Ingredients обеспечивает своим партнерам высокий уровень сервиса, качества и технологической поддержки.



Голяк Юлия

Компания «Палсгаард» является производителем и поставщиком эмульгаторов и стабилизаторов для применения в различных отраслях пищевой промышленности. Наряду с реализацией широкого ассортимента ингредиентов компания предлагает свой опыт и знания, оставаясь лидером в области передовых разработок с момента изобретения первого промышленного

эмульгатора более 100 лет назад.

Главная задача – удовлетворение потребностей клиентов, что осуществляется за счет тесного сотрудничества для решения различных технологических задач и создания новых продуктов. ООО «Палсгаард Р» является дочерней компанией Palsgaard A/S, Дания, и ведет деятельность с 1999 года.

**Петьши Яна**

Компания «Европром» основана в 1997 году и уже более 20 лет является лидером на рынке имитированной икры в России.

Именно «Европром» впервые на российском рынке предложил такой инновационный продукт, как капсулированная имитированная икра – за счет использования таких ингредиентов, как каррагинаны и альгинаты компания смогла создать икринку, лопающуюся на языке и

полностью повторяющую натуральную по вкусовым ощущениям.

Икра из водорослей (капсулированная и гранулированная) не только дает потребителю возможность включить в свою потребительскую корзину экономичный аналог натуральной икры, но и расширяет границы кулинарного творчества, позволяет экспериментировать и создавать вкусные оригинальные блюда.

**Компания «ДЁЛЕР»**

Компания «Дёлер» – мировой производитель, продавец и поставщик натуральных ингредиентов, систем ингредиентов и комплексных решений для индустрии напитков и пищевых продуктов.

Наш ассортимент включает в себя ароматизаторы, красители, функциональные ингредиенты, злаковые и молочные ингредиенты, фруктовые и овощные ингредиенты, а также системы ингредиентов. Штаб-квартира «Дёлер» находится в Дармштадте (Германия), компа-

ния работает более чем в 130 странах, имеет 35 производственных площадок, а также офисы продаж и аппликационные центры на всех континентах. Заводы компании по переработке фруктов, овощей, злаков и другого растительного сырья расположены максимально близко к месту их произрастания, что позволяет нам получать лучшее сырье максимально сохраняя его ценность, перенося ее в наши ингредиенты.

**Колмакова Наталья**

Компания Милорада с 1991 года является активным участником рынка сырья для предприятий пищевой и парфюмерно-косметической промышленности. В основе политики компании – финансовая стабильность, профессиональная техническая поддержка клиентов, освоение и реализация программ обеспечения качества в цепочке производства пищевых продуктов, содействие внедрению инновационных технологий.

ООО «КПФ «МИЛОРАДА» – надежный партнер крупнейших системообразующих предприятий пищевой промышленности Европейского и Западно-Сибирского регионов РФ, работающих в области производства соков и напитков, детского питания, кондитерских изделий, молочных продуктов и сыров, маргариновой продукции и соусов, фруктовых полуфабрикатов для дальнейшей промышленной переработки и др.

**Компания БАЛТИЙСКАЯ ГРУППА**

Компания Балтийская Группа – один из крупнейших российских поставщиков ингредиентов для пищевой промышленности. Доверие партнеров особо ценится в компании и является одним из основополагающих принципов деятельности. Все знания, навыки и опыт, приобретенный за 25 лет на рынке, направлены на совершенствование процесса пищевого производства в нашей стране. «Балтийская Группа» ориентирована на то, чтобы в России появлялись продукты высокого качества, и поэтому сотрудничает с лучшими мировыми производителями ингредиентов, чья репутация сама по себе является гарантией качества.

Для создания успешных конечных продуктов Балтийская Группа предоставляет своим клиентам не только высококачественные ингредиенты, но и оказывает информационную и технологическую поддержку. В лаборатории «Балтийской Группы», оснащенной современным пилотным оборудованием, клиентам предоставляется возможность «отработать» рецептуры и параметры технологического процесса.

Технологи БГ помогут создать концепции и рецептуры продуктов по индивидуальному заказу клиента.



Осадько Марина

Компания «Маком РУС» представляет на российском рынке натуральные ароматизаторы гастрономического профиля американской компании Blue Mountain Flavors (BMF). Ароматизаторы BMF производятся по уникальной реакционной технологии, ос-

MacomRUS

нованной на реакции Майяра, протекающей при приготовлении продуктов, например, при жарке или запекании. Продукты BMF термостабильны и имеют высокую концентрацию, что позволяет использовать их при низком уровне дозировок.

Зонин Владимир

Российская компания «Белстар» была основана в Санкт-Петербурге в 2000 году как альтернатива многочисленным иностранным фирмам, предлагающим функциональные технологические продукты на российском рынке. Время полностью подтвердило правильность этого решения. За время своего существования в жесткой конкурентной борь-



BELSTAR
food ingredients

бе компания из небольшой фирмы превратилась в группу компаний «Белстар» со множеством филиалов по всей России, а также представительствами в странах ближнего зарубежья. Имеет собственную производственную базу и экспериментальную лабораторию.

Суханов Михаил

Компании «БАРГУС ТРЕЙД» исполняется в следующем году 25 лет. Возникнув как торговая компания, к настоящему времени «БАРГУС ТРЕЙД» уже обладает современным производством ингредиентов для многих отраслей пищевой промышленности.

Это и улучшители и зерновые смеси для хлебопечения, стабилизационные смеси для масложировой, молочной и



мясоперерабатывающей отраслей, начинки, гели и другие продукты для кондитерских изделий, натуральные красители.

За это время накоплен огромный опыт и наработаны связи с поставщиками сырья, что даёт возможность изготавливать широкий ассортимент продукции стабильно высокого качества по конкурентным ценам.

Вопрос 2. Что можете предложить для производства соусов и дрессингов? (как для структуры так и для ассортимента).

Иунихина Елена

Для производителей мы предлагаем вкусо-ароматические добавки и ароматизаторы. Это именно те ингредиенты, которые формируют вкус, аромат и цвет готовых соусов и дрессингов.

Ассортимент вкусо-ароматических добавок достаточно обширен и включает как традиционные вкусы – сырный, карри, «тысяча островов», кисло-сладкий, барбекю, томат с пряными травами, чеснок так и набирающие популярность вкусы азиатской тематики (тайский соус «шрирача», том-ям, васаби, индонезийский соус «сатай»). Наши специали-



сты R&D готовы разработать продукты под индивидуальные запросы клиентов с различными профилями вкусов.

Также мы предлагаем жидкие и сухие ароматизаторы, в том числе жирорастворимые, которые прекрасно подойдут для салатных заправок на основе растительных масел и майонезов. Это ароматизаторы оливок, чеснока, укропа, базилика, орегано, смеси пряных трав, лимона, куриного яйца, трюфеля и многие другие вкусы.

Петьши Яна

Учитывая уровень постоянно растущих цен на натуральную икру, не менее высокий уровень фальсификации на рынке натуральной икры – не удивительно, что готовить самостоятельно подобные соусы потребитель не готов. При этом, аналогичные проблемы, сопровождаемые также очевидными сложностями, связанными с процессом использования натуральной икры в процессе производства, встают и перед производителями. Имитированная икра позволяет решить все эти проблемы и не только расширить ассортимент за счет новых вкусов, но и придать конечному продукту интересную структуру. Так, в ассортименте компании «Европром» входит икор-



ный соус с имитированной икрой масаго, компания реализует икру масаго и на рынке b2b, давая возможность создания интересного вкуса и текстуры. Традиционно икра масаго окрашивается в различные оттенки цвета, позволяя получить достаточно широкую палитру конечного продукта – сочетание соуса на сливочной или майонезной основе с яркими икринками выглядит необычно и привлекает внимание потребителя на полке. В качестве включения возможно использовать не только имитированную икру масаго, но и имитированную лососевую или осетровую икру.

Голяк Юлия

Компания «Палсгаард» имеет ассортиментный ряд двух- и мультикомпонентных стабилизационных систем, предназначенных для соусов и дрессингов, вырабатываемых холодным и горячим способами.

Универсальность и высокая функциональность систем Палсгаард 5232 и Палсгаард 5245 способствуют упрощению процесса разработки и производства масложировой продукции соусной группы с различным ингредиентным составом и массовой долей жира.

**Осадько Марина**

Ассортимент компании представлен огромным количеством разнообразных вкусовых профилей. У нас есть как традиционные вкусы, такие как лук, чеснок, грибы, бекон, так и очень оригинальные – Чипотле (копченый перец чили), Халапеньо (острый зеленый перец), Специи-лимон-имбирь, Трюфель, Лук-шалот, Чили, болгарский перец и др. Широкое разнообразие ассортимента компании связано, прежде всего с национальными особенностями производителя: американцы очень любят использовать дома разнообразные соусы и дрессинги для барбекю и других блюд. И это неудивительно, ведь соусы способны сделать привычные блюда необычными и придать им совершенно уникальный вкус.

MacomRUS**Компания «ДЁЛЕР»**

Мы производим большое количество ингредиентов, которые используются при производстве соусов – яблочное пюре, концентрированные соки, например, лимонный, фруктовые и овощные ингредиенты, натуральные красящие соки и концентраты.

Кроме моноингредиентов мы создаем уникальные вкусо-ароматические смеси с возможностью вмешивания в ваши соусные основы, начиная от популярных соуса песто или манго-карри до фруктово-пряных соусов и бургер-релишей. Для вашего удобства мы можем изготовить любые готовые соусы в промышленной упаковке для последующей расфасовки на вашем предприятии в мелкую тару.

Учитывая вертикальную интеграцию на всех этапах производства, мы имеем доступ к огромному количеству натурального сырья, которое успешно используем и в собственных комплексных продуктах, производящихся на наших заводах по всему миру, включая современную производственную площадку в г. Лобня. Наше портфолио моноингредиентов, комплексных продуктов и сервисных решений позволяет производителям упростить свои производственные процессы, снизить инвестиции, повысить качество продукции и стандартизировать его.

**Колмакова Наталья**

Наша компания предлагает целый ряд ингредиентов для создания интересных решений при производстве соусов:

- натуральные компоненты для создания и улучшения структуры (пектины, камеди и т.д.) компании CP KELCO;
- натуральные концентраты овощей, трав и специй компании DIANA FOOD (Франция);
- порошки белого и красного вина компании DIANA FOOD (Франция);

**АВИСТОЛ®**стабилизационные
СИСТЕМЫ**Авистол® ASTM 230**
новый компаунд для
майонезов и соусов**БЕЗ Е**
индекса**Только**
яичный
желток
и пищевые
волокнаМайонез
на основе
Авистол® ASTM230
абсолютно устойчив в
салатах и прекрасно
запекаетсяБАРГУС ТРЕЙД - Ваш поставщик
сырья и ингредиентов для
пищевой промышленности**8 800 707 47 87**www.globar.ru

- порошки натурального уксуса из различных вин компании DIANA FOOD (Франция);
- порошки фруктов, ягод, овощей, грибов компании DIANA FOOD (Франция);
- элементы для обогащения (витамины, минералы, премиксы) DSM Nutritional Products Ltd. (Швейцария)
- натуральные каротиноиды среди которых, аннато, бетакаротин, апокаротиналь и др. компании DSM Nutritional Products Ltd. (Швейцария);
- ингредиенты для придания и восстановления вкуса, аромата
- функциональные составляющие здорового питания (пре- и пробиотики, пищевые волокна, решения для снижения сахара и жира) компании SENSUS BV (Голландия) и др;
- натуральные антиоксиданты, такие как токоферолы и их смеси, аскорбил пальмитат и их синергетические смеси DSM Nutritional Products Ltd. (Швейцария);
- натуральные ферментированные вкусо-ароматические добавки (сырные пасты и молочные ароматизаторы) компании KERRY Ingredients @ Flavours Ltd. (Ирландия).

Суханов Михаил

Производство компаундов для майонезов существует уже 10-ый год. Вся продукция изготавливается на современной высокотехнологичной смесительной линии немецкого производства, работающей в автоматическом режиме, что сводит практически к нулю вероятность ошибки из-за человеческого фактора.

Все поступающее на предприятие сырье и готовая продукция подвергаются тотальному контролю в производственной лаборатории, оснащенной самым современным аналитическим оборудованием.

Разработанный ассортимент компаундов позволяет решить практически весь спектр задач по производству как обычных майонезов и соусов, так и специальных.



Так для производства низкожирных соусов, и продуктов для HoReCa удобен Авистол® ASTM 10, содержащий увеличенное количество гидроколлоидов.

Для изготовления высокожирных майонезов (по ГОСТу) имеется целый ассортимент продуктов: Авистол® ASTM 20, 50, 80, 90, отличающихся как набором применяемых для производства яичных желтков, так и гидроколлоидов.

Компаниям, производящим майонез средней жирности, будут удобны Авистол® ASTM 30 и ASM 200 специально созданные для майонезов жирностью 50–55 %.

Авистол® ASTM 40, содержащий эмульгирующие крахмалы, разработан для выпуска майонезов, не содержащих яичные продукты.

Компания БАЛТИЙСКАЯ ГРУППА

Производителям майонезных, овощных и фруктовых соусов специалисты «Балтийской Группы» рекомендуют использовать цитрусовые волокна Herbacel AQ Plus. Они выполняют функцию загустителя, стабилизатора, при этом не имеют индекса E.

Herbacel AQ Plus имеют высокую водосвязывающую способность – хорошо набухают в воде и могут связать до 40 частей воды.



Волокна имеют высокую устойчивость к нагреванию и механическому воздействию стабилизируют готовый продукт, предотвращая синерезис в процессе хранения.

Соусы, приготовленные с применением Herbacel AQ Plus, обладают привлекательными для потребителей свойствами: чистым вкусом и структурой, схожей со структурой продуктов, изготовленных из плодов и овощей.

Зонин Владимир

В настоящее время «Белстар» поставляет функциональные продукты не только для мясопереработки, как это было с момента открытия, но и для рыбной, молочной, кондитерской промышленности. С 2017 года компания стала производить функциональные продукты в виде соусных компаундов, также ориентируясь, в основном, на производителей мясных и рыбных полуфабрикатов, пресервов, консервов и готовых блюд (мясо/рыба + соус). В первую очередь, был сделан упор на производство томатных соусов, которые должны быть термо-, а лучше стерильностабильными, чтобы подходить для заливки мясных и рыбных консервов.

Также встал вопрос о создании недорогих майонезов холодным способом для предприятий рыбной промышленности для пресервов и производителей салатов из



свежих овощей, то есть майонезных соусов повышенной ферментной стабильности. И только на вторых ролях производство обычных яичных компаундов и поддержание концепции постного майонеза.

Наши преимущества в области томатных соусов – правильно подобранные ингредиенты и их правильные сочетания, позволяющие показывать необходимую вязкость и усиление красного цвета после процесса стерилизации.

В пресервных майонезных заливках мы используем кроме средне- и низкожирных майонезов дрессинги типа «тысяча островов», «карри», «альпийские травы» и другие, позволяющие значительно лучше противостоять расслоению предварительно инъецированной созревателями рыбы.

Чернецкая Юлия

Эмульгаторный крахмал Эмульсиформ СМ 1120 (E 1450), загущающие крахмалы КолдСвелл 3681 (E 1414) и КолдСвелл 5771 (E 1422). Нашим преимуществом является более низкая дозировка крахмалов (на 10–15 %), поскольку наши крахмалы производятся методом распылительной сушки, что позволяет сохранять крахмальные гранулы полностью неповрежденными. Подавляющая масса других производителей изготавливает прежелатинизированные крахмалы методом барабанной сушки, при этом методе часть крахмальных гранул разрушается.

Вопрос 3. Как ваши продукты вписываются в концепцию «Чистая этикетка» и повальное мнение «рядового» потребителя о вреде Е-шек?

Иунихина Елена

Одним из трендов на пищевом рынке является стремление к натуральности продуктов питания в отношении их состава и используемых ингредиентов. Концепции «clear label» («понятная» этикетка) и «clean label» («чистая» этикетка) полностью соответствуют этому направлению. Современный потребитель внимательно изучает этикетку и обращает внимание на состав. Поэтому производителю и поставщикам ингредиентов важно предлагать продукты, состоящие из ингредиентов, которые соответствуют требованиям натуральности. Безусловно, наша компания следит за всеми последними трендами и современными тенденциями на продуктовом рынке, и по желанию производителя мы можем предложить вкусо-ароматические добавки без усилителей вкуса и аромата, искусственных красителей и с добавлением натуральных ароматизаторов и экстрактов.

Компания «ДЁЛЕР»

Компания «Дёлер» как производитель натуральных ингредиентов для продуктов питания и напитков разделяет и поддерживает тренд натуральности.

Наши ингредиенты, как правило, получены из природных источников и не являются пищевыми добавками. Например, использование сока черной моркови в качестве источника цвета позволяет избежать декларирования индекса Е на этикетке, с этой же целью можно заменить лимонную кислоту на лимонный сок, а ароматизаторы и красители на сухие порошки из овощей и фруктов, которые придают вкус, цвет и аромат готовому продукту. Компания «Дёлер» производит широкий спектр органического сырья, предлагая безопасные и экологически-чистые продукты.

Многолетний опыт наших специалистов позволяет подобрать наилучшее решение, отвечающее трендам натуральности и здорового образа жизни и сочетающее в себе пользу и уникальный вкусовой профиль инновационных продуктов.

Зонин Владимир

Эти продукты имеют Е-номера. Да, и вообще, концепция «без Е» (эко-, био- и проч.) ведет к значительному удорожанию продуктов одинаковой жирности, плотности и т. д., а значит не совсем подходит к нашей постоянной экономической ситуации.



BELSTAR
food ingredients

"Creating your taste is our passion"

FROMATECH

Производитель и поставщик
ингредиентов
для пищевой промышленности

**АРОМАТИЗАТОРЫ
И ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ
ДОБАВКИ ДЛЯ СОУСОВ,
КЕТЧУПОВ И МАРГАРИНОВ**



Fromatech Ingredients

Москва, Б. Тишинский пер. д.19 стр.1

+ 7 499 551 56 45

www.fromatech.com
sales.russia@fromatech.com

Осадько Марина

Ароматизаторы ВМФ помогут не только существенно расширить ассортимент соусов за счет оригинальных вкусов, но и за счет своего простого состава создать продукт с «Чистой этикеткой». А еще они – прекрасный

MacomRUS

инструмент для решения задач по снижению соли и жира в продукте. Большая часть продукции компании доступна в форме non-GMO и формах, подходящих для разработки продуктов для вегетарианцев.

Петьши Яна

Очевидно, что имитированная икра будет отличаться от натуральной, в том числе и за счет использования E-компонентов. Но не следует забывать, что индексом E обладают и вполне привлекательные с точки зрения потребителя ингредиенты, более чем вписывающиеся в концепцию «чистой этикетки». Если мы говорим о рынке соусов – мы отлично понимаем, что достаточно сложно создать, например, низкокалорийный или обезжиренный продукт без использования E-компонентов, в этом случае, использование имитированной икры из морских водорослей будет способствовать более привлекательному имиджу конечного продукта. Также интересным для потребителя может быть и тот факт, что используемая нами технология позволяет создавать не только аналог традиционной икры,

но и «икру» со сладкими или фруктовыми вкусами, которая может стать интересным дополнением для десертных или фруктовых соусов.

На европейском рынке подобные продукты были особенно популярны на волне спроса на так называемый bubble tea, а также на блюда молекулярной кухни. Например, в рамках идеи «здорового питания» интерес для потребителя может представлять и такой продукт, как веганская икра. Компания «Европром» разработала и производит полностью веганский продукт, не содержащий ДНК рыбы, но при этом аналогичный натуральной икре по вкусу и органолептике – в период поста или же в течение года как нишевой веганский продукт такая икра может быть прекрасным дополнением к легким постным соусам и дрессингам.



Суханов Михаил

Мнение «рядового» потребителя о вреде ингредиентов с E-номерами, то есть, на самом деле, безопасных и разрешенных к применению в пищевом производстве в Европейском союзе, и, в большинстве своем, в России, создано за счет большого количества статей, прежде всего, в «желтой прессе».

Следует заметить, что сама идея продуктов с «чистой этикеткой» хороша и имеет право на существование. Учитывая рыночные реалии, наша компания также стремится создать компоненты для таких продуктов. Так

наша новинка: Авистол® ASTM 230 содержит в своем составе только яичный желток и пищевые волокна, и позволяет при 1,5%-ной закладке его в майонез 67%-ной жирности получить продукт по ГОСТу прекрасной консистенции и выдерживающий требования, предъявляемые к майонезам для HoReCa.

Авистол® ASTM 90 помимо яичного желтка содержит только природный полисахарид ксантан в качестве загустителя, что также приближает этот компаунд к серии продуктов для «чистой этикетки».



Колмакова Наталья

Многие предлагаемые нами ингредиенты имеют E-код, но при этом они являются не только безвредными, но полезными для потребителей. Все ингредиенты компании DIANAFOOD и DSM, а также предлагаемые красители и

ароматизаторы являются натуральными, что благоприятно влияет на восприятие потребителями и, в конечном итоге на выбор продукта.



Компания БАЛТИЙСКАЯ ГРУППА

Цитрусовые волокна Herbacel AQ Plus полностью соответствуют концепции «Чистая этикетка». Их производят из богатых пищевыми волокнами частей лайма – а фрукты сами по себе ассоциируются со здоровым питанием. Более того, Herbacel AQ Plus – это сбалансированный спектр пи-

щевой клетчатки, необходимой каждому человеку в ежедневном рационе.

И, наконец, особенно важно то, что волокна не являются пищевой добавкой, то есть не имеют индекса E.



Чернецкая Юлия

С вышеуказанными крахмалами мы не вписываемся в концепцию «Чистая этикетка», если под этой концепцией подразумевать отсутствие E-кодов, однако наши крахмалы полностью соответствуют требованиям Объединенного комитета экспертов Международ-

ной сельскохозяйственной организации (JECFA) и Кодекса Алиментариус (Codex Alimentarius) Международной комиссии ФАО/ВОЗ, требованиям Роспотребнадзора и санитарными правилам Минздрава России.

Вопрос 4. В чем по вашему мнению специфика российского рынка соусов и дрессингов и почему в наших магазинах нет такого разнообразия как за границей?

Иунихина Елена

Рынок соусов и дрессингов в России включает в себя как продукцию отечественного, так и импортного производства. В бюджетном сегменте доминируют российские производители, иностранная продукция наиболее часто встречается в «среднем» и «премиум» сегментах. Представленный ассортимент напрямую связан с определенным рационом питания российского потребителя, поэтому многие виды соусов, предназначенные для ис-

пользования с определенными блюдами национальной кухни и представленных, например, на продуктовых полках европейских супермаркетов, не будут массово востребованы потребителями в России. Кроме того, соусы широко используются в сегменте «фаст-фуд» и воспринимаются как привычное дополнение к таким продуктам как бургеры, картофель фри и наггетсы.



Петьш Яна

При всей насыщенности рынка соусов на текущий момент нельзя сказать, что в данном сегменте представлены все возможные вкусы и текстуры. Для России скорее характерно расширение линейки кетчупов и майонезов, нежели любых других видов соусов. Связано это с целым рядом причин: это и консерватизм как со стороны потребителей, так и со стороны производителей. Это и экономическая ситуация в стране, влияющая на уровень покупательной способности потребителей. Зачастую, это и неготовность идти на риск со стороны производителя – не всегда компания готова выйти на рынок с необычной новинкой.

Общеизвестный факт, что среднестатистическое потребление рыбы в России достаточно невысоко и более того – постоянно снижается. На наш взгляд, решить эту проблему хотя бы отчасти можно и нужно за счет расширения рыбной полки не только традиционными продуктами (замороженная рыба, соленая и копченая, рыбные кон-

сервы и полуфабрикаты), но и за счет новых интересных продуктов. Это может быть как новая продуктовая категория (как когда-то это произошло с имитированной икрой), так и продукты, возникающие на границе разных сегментов рынка. Таким продуктом могут стать и соусы – соусы с икрой, или же соусы на основе рыбы, которые на текущий момент практически не представлены на российском рынке, но достаточно популярны на рынке западном. Так, например, если устричные соусы мы еще можем встретить на полках российских супермаркетов, то соусы типа тарамасалата (греческий соус с икрой трески), анчоада (соус на основе анчоусов), сускай с рыбой (креольский соус), дипы с лососем (густые соусы для закусок), соусы на основе рубленной креветки в наших магазинах практически не известны, при том, что соус – это прекрасный способ дополнить и обогатить вкус практически любого блюда.



Компания «ДЁЛЕР»

Мы считаем, что определенное влияние оказывает консервативное отношение российского потребителя к продуктам и отсутствие культуры потребления соусов, поэтому основную долю рынка занимают кетчупы и майонезы, а в остальных случаях предпочтение отдается соусам, приготовленным в домашних условиях.

Но ситуация постепенно меняется, и мы видим растущий интерес: российские потребители все же желают разнообразить свой рацион и пробовать новинки, стремятся получить больше впечатлений от еды, а времени на приготовление соусов дома в стремительном темпе жизни становится все меньше. Молодые люди, рожденные в XXI веке, хотят чего-то захватывающего – особенных цветов, удивительных и необычных вкусовых сочетаний, продуктов на основе интересных ингредиентов.

Новинки и тренды приходят к нам с Запада. Мы, как глобальный производитель и поставщик ингредиентов, оцениваем, что сейчас популярно там, и ожидаем похожий интерес у наших потребителей. Сейчас Европа – лидирующий регион по развитию новых продуктов в категории «соленые спреды»,

и в последнее время возросла популярность веганских соленых спредов. Потребители также заинтересованы в органическом сырье, их привлекает прозрачное и понятное происхождение продукта, отсутствие добавок и высококачественные ингредиенты.

Мы используем только высококачественные ингредиенты и сырье, сочетая травы, специи, овощи и фрукты, создавая жидкие смеси с потрясающим вкусом, разрабатываем аутентичные продукты с натуральными ингредиентами высочайшего качества и производим разнообразные ингредиентные системы и наполнители со специями для индустрии молочных продуктов, общественного питания и других пищевых индустрий, применяя высококачественные, безопасные процессы производства.

Наши последние разработки, отвечающие требованиям аутентичности и инновациям, включают в себя широкий спектр вкусов, начиная от стандартных овощных соусов, сливочных грибных соусов, заканчивая пряным клюквенным соусом для мясных блюд и соусами с винными нотками.



Голяк Юлия

Принимая во внимание популяризацию тренда на здоровое питание, технологами «Палсгаард» разработана рецептура прозрачного дрессинга, не содержащего масла, на основе безкрахмальной стабилизационной системы Палсгаард 5301. При этом

конечный продукт отличается гладкой консистенцией, коллоидной стабильностью (включения специй и пряных трав находятся во взвешенном состоянии), а также высокими органолептическими характеристиками.

**Осадько Марина**

В России пока более популярны простые соусы, такие как майонез, кетчуп, горчица. Но все же на полках российских супермаркетов тоже начинают появляться более оригинальные продукты. Также спросом пользуют-

ся необычные соусы, предназначенные для приготовления разнообразных салатов и других блюд в кафе и ресторанах. В их числе, например, соусы «Цезарь», «Тысяча островов», «Барбекю» или «Тар-тар».

**Колмакова Наталья**

Традиционно в нашей русской кухне использовались следующие простые виды соусов: сметана и сметана с различными добавками, а также хрен, горчица и т.д. При этом исторически при изготовлении многих блюд соус готовился не отдельно, а вместе с основным блюдом – мясным или рыбным как заливка (подливка). Такого разнообразия специй, которые были на Востоке (а потом и в Европе) в

России не было, или же, из-за высокой цены они были недоступны большей части населения. Из пряных трав использовались в основном только укроп, петрушка, кориандр.

А советские привычки нашего общественного питания еще больше сократили ассортимент потребляемых соусов до кетчупа, сметаны и майонеза.

**Компания БАЛТИЙСКАЯ ГРУППА**

Культура потребления соусов в России имеет свою специфику – это справедливо для многих категорий пищевых продуктов.

Долгое время вкусы россиян были весьма консервативны: томатные соусы (например, краснодарский), кавказские традиционные соусы (ткмали, сацебели и т.д.), а в качестве заправки (дрессингов) – майонез, подсолнечное масло, сметана.

Майонез не уступил позицию лидера до сих пор, и даже сейчас сравнение с зарубежными аналогами будет в его

пользу. Дело в том, что заграничный майонез – это продукт с плотной и густой структурой, чаще используется как «дип» или соус для сэндвичей.

Относительное разнообразие соусов появилось в девяностых, причем не только на полках магазинов, но и в меню новых популярных кафе и ресторанов. Таким образом, расширение ассортимента соусов в России – это вопрос времени.

**Зонин Владимир**

Рынок соусов и дрессингов подвержен тем же законам, что и продукты мясо- и рыбопереработки, однако в России он усиливается «консервативностью» вкуса русского человека: если он привык, что во вкусе «провансаля» должен присутствовать ярко выраженный вкус яйца, то невозможно объяснить ему, что яйцо – при всей своей ценности – высокохолестериновый продукт. А если сделать майонез постным (безяичным), то он в лучшем слу-

чае скажет, что вкус «пустой», а то и вообще «химозный».

В больших городах, таких как Москва и Санкт-Петербург, и сетях сегодня большой ассортимент майонезов и соусов, на периферии – гораздо меньший. Но если продукция остается невостребованной и продается по дисконтным предложениям, значит надо лучше работать продавцам и маркетологам.

**Суханов Михаил**

Среди выпускаемых российской промышленностью соусов до сих пор огромную долю занимает хорошо известный «Провансаль». Это дань традиции, хотя современный «Провансаль» существенно отличается от производившегося в советское время: он стал гораздо менее кислым и «яичным».

На полках магазинов представлено множество майонезных соусов, таких как «Чесночный», «Цезарь», «Сырный», «Тар-Тар», «Тысяча островов», «Горчичный», «Французский» и другие, заправки для салатов на основе растительного масла со специями.

**Чернецкая Юлия**

В РФ нет традиций использования разнообразных соусов в быту. Основная масса людей потребляет класси-

ческий «Провансаль», на основе которого иногда в домашних условиях делают соусы на свой вкус.