Тенденции применения растительных жиров в молочной промышленности

Масложировое сырье и технологии производства специализированных жиров со сниженным содержанием трансизомеров жирных кислот

Семинар Молинформ 2009

Структура холдинга

Принцип организации:
2 вертикально интегрированные бизнес-единицы:
масложировой и маслосырьевой дивизионы

Масложировой дивизион

Включает три крупных жировых комбината:

ОАО «Московский жировой комбинат»

- крупнейшее предприятие по производству майонеза в московском регионе.

Основан в 1935 г.

ОАО «Новосибирский жировой комбинат»

– самое крупное предприятие отрасли за Уралом.

Основан 1918 г.

ОАО «Жировой комбинат» г. Саратов

лидер по производству маргариновой продукции в России.

Основан в 1954 г.

Маслосырьевой дивизион

ЗАО «Янтарное»

– входит в пятерку крупнейших предприятий России по переработке масленичных сельскохозяйственных культур. Полностью обеспечивает потребности Холдинга в подсолнечном масле, что гарантирует предприятию сырьевую безопасность.

ОАО «Армавирский МЖК»

- один из крупнейших маслобойных заводов не только России, но и Европы.

ОАО «Аткарский МЭЗ»

- крупнейший маслоэкстракционный завод России.

В структуру дивизиона входит собственная элеваторная сеть с суммарными мощностями по хранению 1 млн. тонн зерновых культур.

Положение на российском рынке

Холдинг «Солнечные продукты»

- № 2 в категории Промышленные маргарины и жиры. Доля рынка Холдинга «Солнечные продукты» равна 16%. При этом доля в мучной кондитерской промышленности более 40%

- №2 по объему производства майонезов и соусов в России. По итогам 2009 года майонезы холдинга занимают 12% рынка России

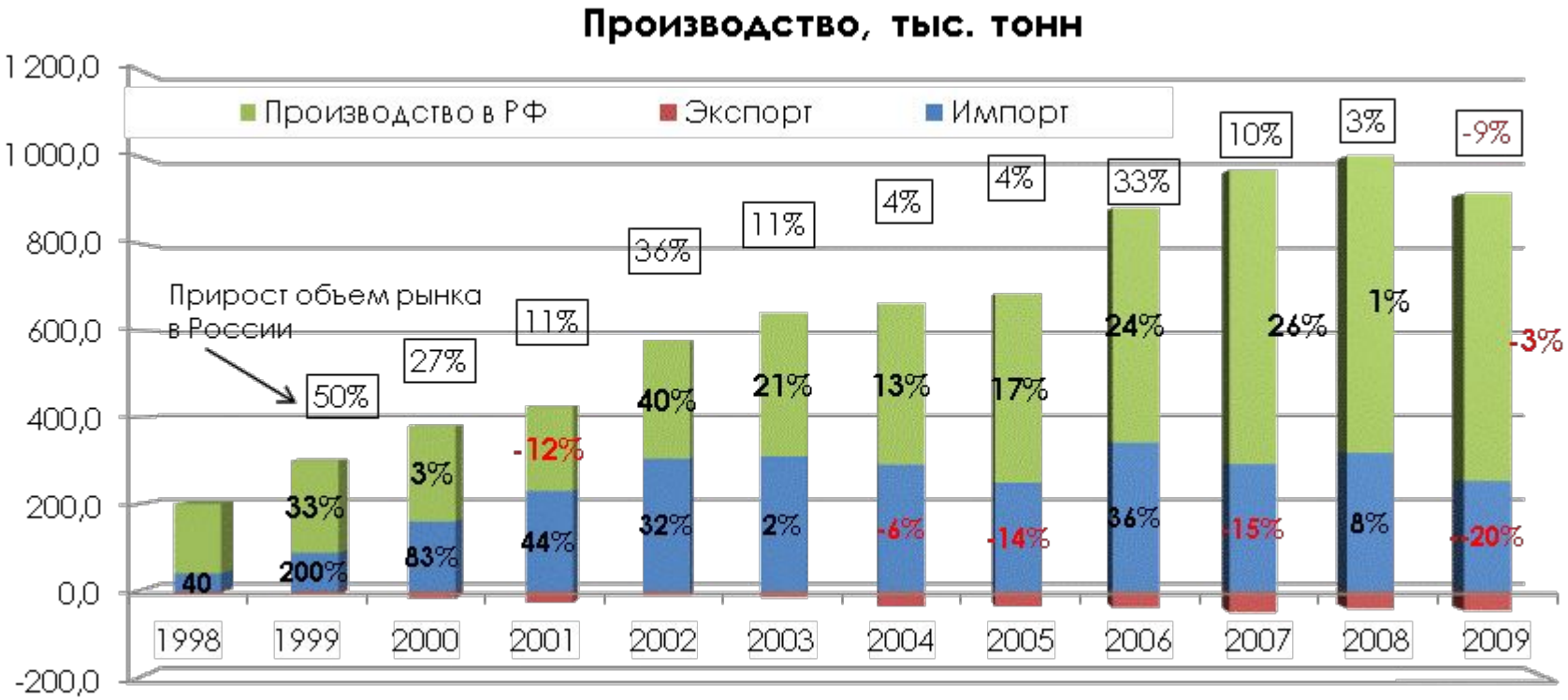
- По итогам 2009 года компания увеличила свою долю на рынке бутилированного масла почти до 7% в натуральном выражении, согласно данным аналитического агентства «Бизнес Аналитика»

- Занимает первое место в отрасли по производству хозяйственного мыла

Факторы успеха Холдинга на рынке

- Вертикально интегрированная структура Холдинга, которая позволяет исключить сырьевые риски
- Мощная производственная база, которая включает три крупных жировых комбината
- Инновационный центр
- Стабильное качество выпускаемой продукции
- Оперативная реакция на изменения рынка, агрессивная маркетинговая политика
- Высокопрофессиональный коллектив

Динамика объемов производства, импорта, экспорта в РФ



До 2004 года экспорт составлял незначимую величину. С 2005 года производство российскими компаниями начало замещать импорт специализированных жиров и маргаринов при сохранении объемов импорта фасованной пальмы и кокоса.

2009 год завершился падением на **-9%** по отношению к 2008 году – такое произошло впервые с 1998 года. Производство в РФ снизилось на -3%. Основное падение произошло в сегменте фасованной пальмы -30% и лауриновых жиров -36%. Импорт специализированных жиров и маргаринов вырос на 3% по отношению к 2008 году.

Структура потребления B2B продукции в 2009

Потребление по типам жиров

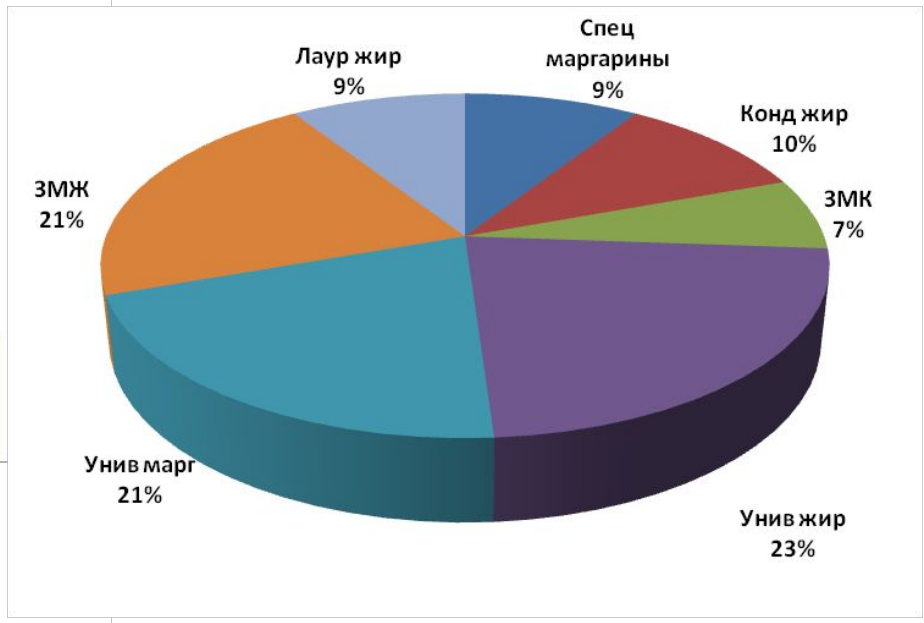
Основным потребителем в2в жиров и маргаринов является кондитерская промышленность. Наибольшими темпами растет потребление жиров в производстве мучных кондитерских изделий.

Наибольшее снижение в 2009 произошло в производстве Мороженого , доли остальных отраслей практически не изменились.

Динамика рынка по группам продуктов

Рынок по видам жиров , тыс. тонн

Структура в2в жиров по видам 2009 г



В 2009 году основное падение произошло в сегменте специализированных маргаринов и жиров, наибольшие темпы падения в сегменте лауриновых жиров -34%.

В маргаринах основной тренд – удешевление рецептур - привел к снижению потребления спец маргаринов и к переходу на универсальные продукты.

При этом сегмент ЗМК сохранил объем, а объем Кондитерских жиров вырос на 48% за счет снижения потребления какао масла.

Маргарин для слойки – также категория, показавшая рост по отношению к 2008 году +27%.

Тенденции на рынке промышленных жиров в период 2009-2013

Сегмент специализированные жиры

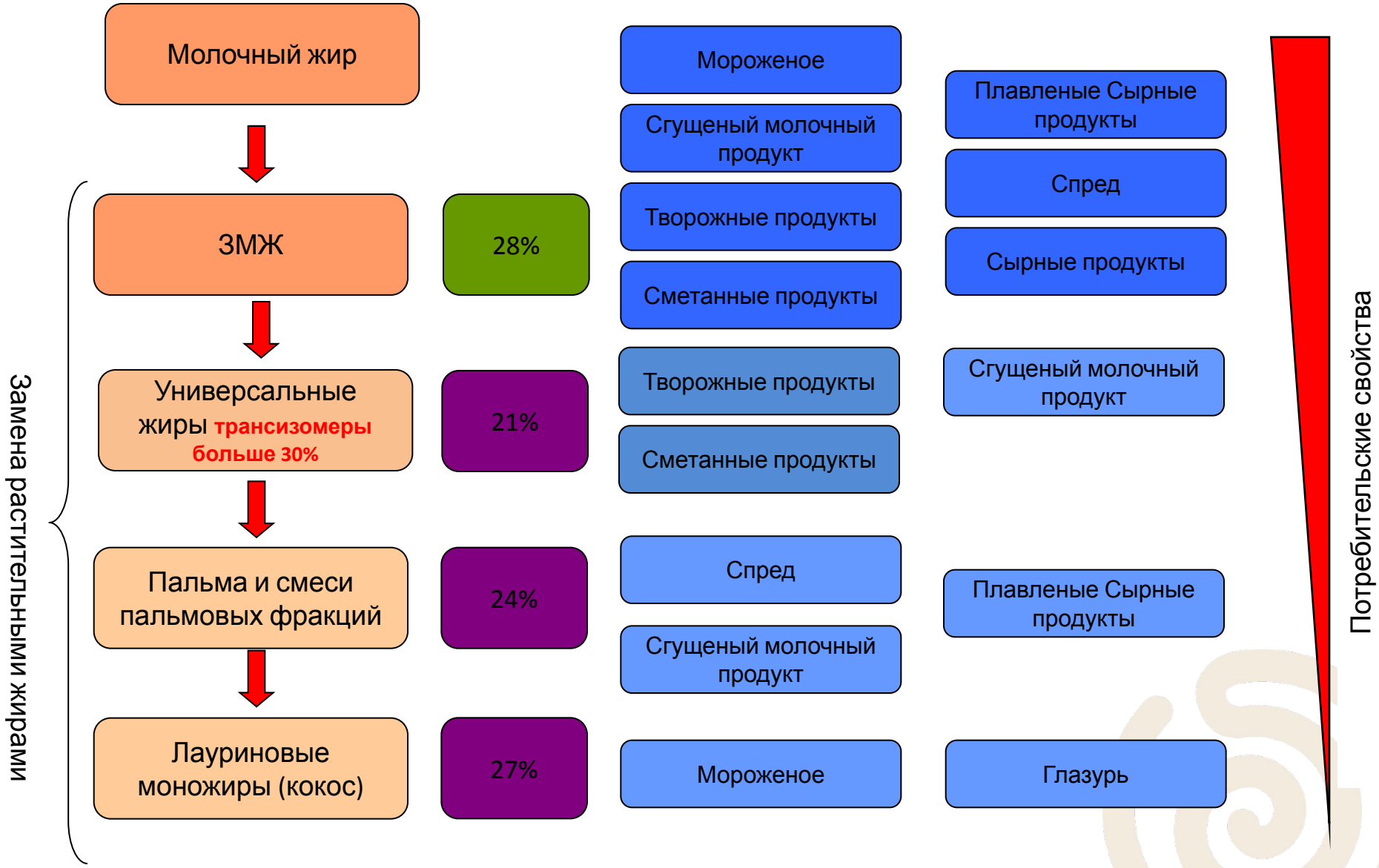
- Переориентация на более экономичные продукты. Фактор цены – решающий
- Рост потребления спредов
- Требование **к качеству** готовых продуктов **уступают** требованиям по **цене**
- Снижение себестоимости – как экономический фактор переработчиков

Риск что ЗМЖ – как высокотехнологичный продукт с высокой добавленной стоимостью, может быть заменен моно-жирами, универсальными жирами с высоким % трансизомеров , с низкой добавленной стоимостью.

Требования к специализированным жирам:

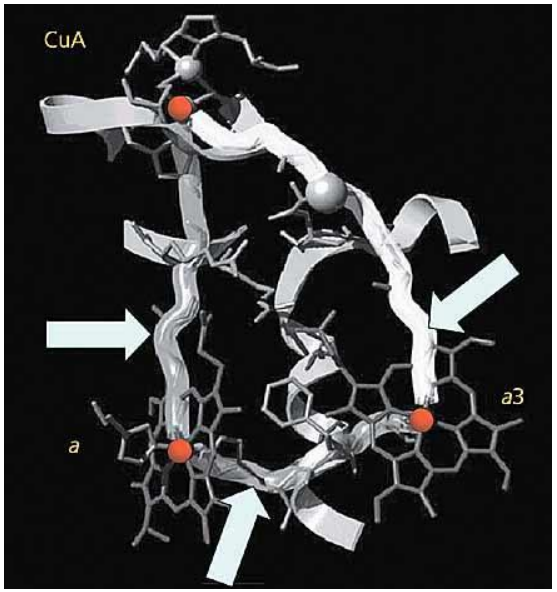
- Требования к низкому уровню трансизомеров в ближайшие 1-3 года будут менее жесткими
- Требования к потребительским свойствам жиров будут высокими, при одновременно высоком давлении на стоимость
- Технологический сервис

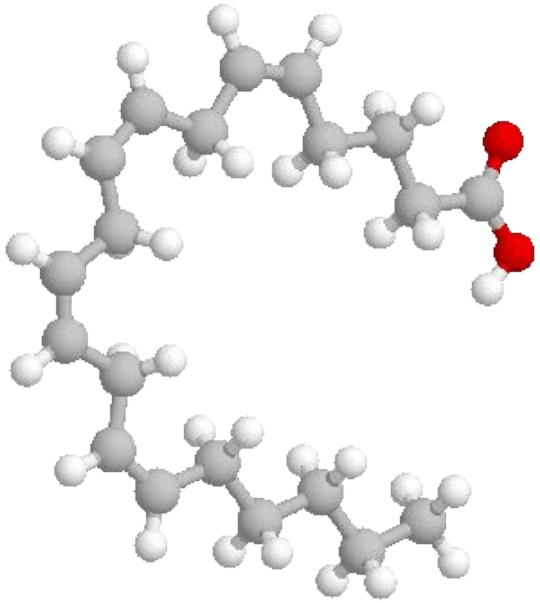
Молокосодержащие продукты



Влияние трансизомеров жирных кислот на здоровье человека

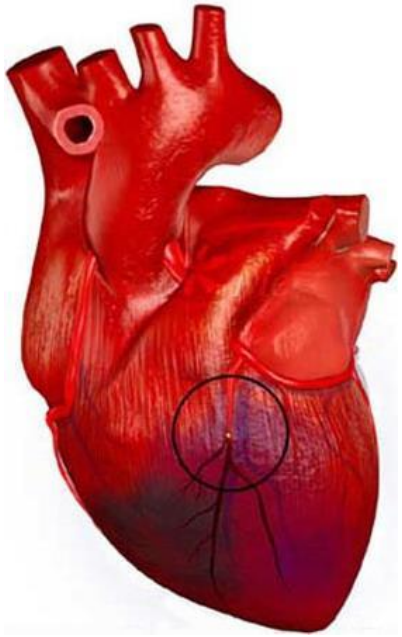
Трансизомеры жирных кислот тормозят образование ***арахидоновой кислоты***, необходимой для нормального функционирования клеток организма, нарушают деятельность ***фермента цитохромоксидазы***, играющего ключевую роль в обезвреживании химических веществ, канцерогенов и некоторых лекарств.

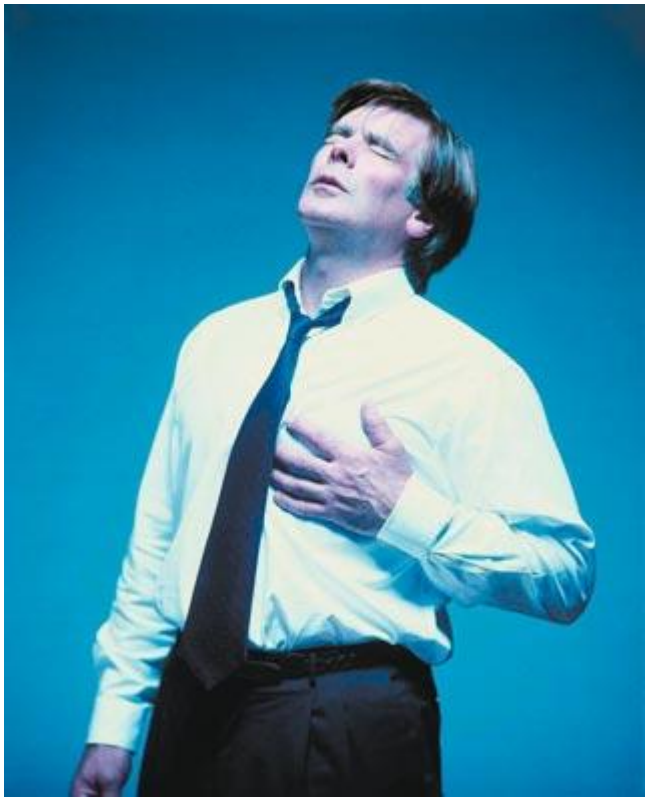




Влияние трансизомеров жирных кислот на здоровье человека

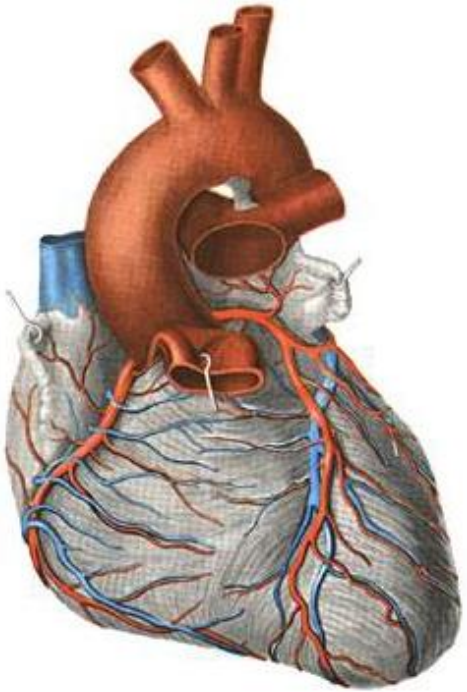
Потребление трансизомеров жирных кислот ведёт к развитию ***атеросклероза, стенокардии, инфаркта миокарда, аритмии, сердечной недостаточности и коронарной болезни сердца***.





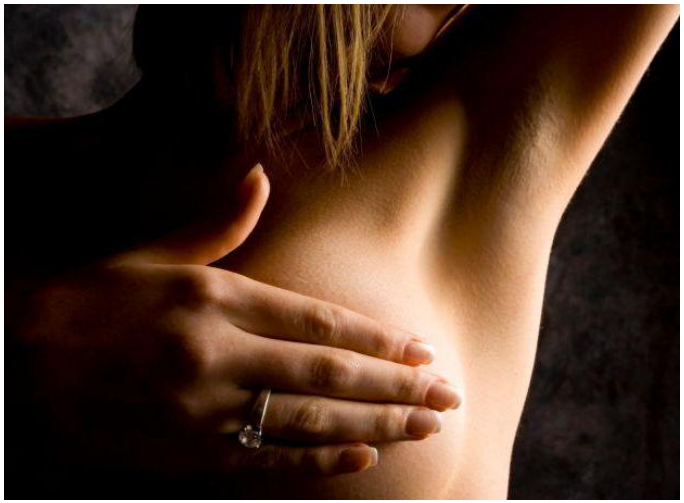
Влияние трансизомеров жирных кислот на здоровье человека

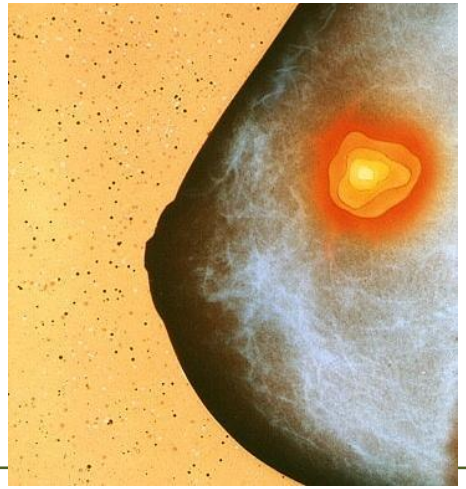
От ***30*** до ***100 тысяч смертей*** от ***ишемической болезни сердца (ИБС)*** связано с потреблением трансизомеров жирных кислот.

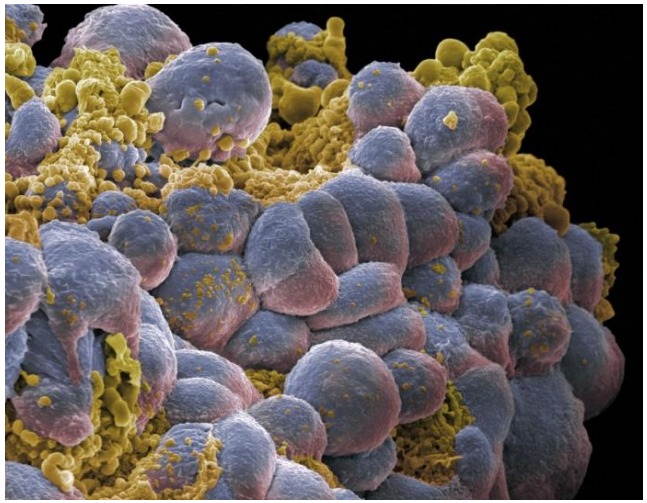


Влияние трансизомеров жирных кислот на здоровье человека

Повышенное потребление трансизомеров жирных кислот повышает риск возникновения ***рака груди на 75%.***







Влияние трансизомеров жирных кислот на здоровье человека

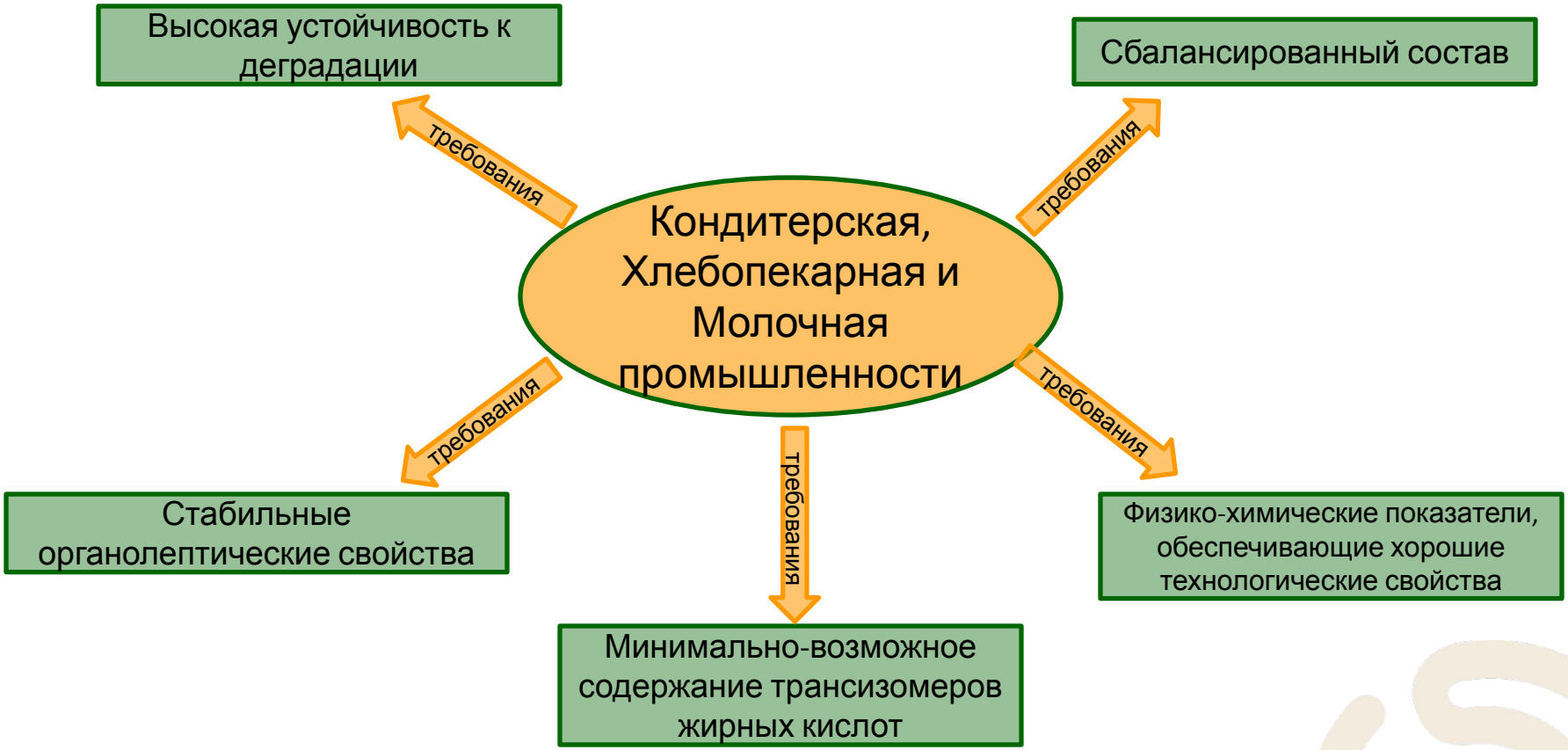
Трансизомеры жирных кислот увеличивают ***набор веса*** и ***количество брюшного жира*** без увеличения потребляемых калорий.

Рекомендации и предельные показатели содержания трансизомеров в разных странах

Страна	Допустимое содержание трансизомеров в общем количестве жиров, % от суммы жирных кислот	Маркировка жиросодержащих продуктов с указанием наличия трансизомеров
ВОЗ	1*	
США	нет	да
Канада	2-5	да
Дания	2	нет
Швейцария	2	нет
Австралия	нет	нет
Великобритания	нет	да
Франция	1	нет
Украина	8 - 15	нет
Россия	8**	нет

*- %, от суммарного потребления энергии, рекомендации WHO/FAO, 2004
** - нормируется только в мягких маргаринах и спредах

Требования потребителей к специальным жирам



Вывод

ДЛЯ РОССИЙСКОЙ МАСЛОЖИРОВОЙ ИНДУСТРИИ НАИБОЛЕЕ ПРАВИЛЬНЫМ НАПРАВЛЕНИЕМ В ПРОИЗВОДСТВЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ ЖИРОВ

С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ТРАНСИЗОМЕРОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ

ЯВЛЯЕТСЯ ПРИМЕНЕНИЕ МЕТОДОВ МОДИФИКАЦИИ ЖИРОВ

(ГИДРОГЕНИЗАЦИЯ ДО I.ч.<8; ФРАКЦИОНИРОВАНИЕ; ПЕРЕЭТЕРИФИКАЦИЯ, ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ЭНЗИМНОЙ)

С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОДСОЛНЕЧНОГО, СОЕВОГО, РАПСОВОГО МАСЕЛ И ТРОПИЧЕСКОГО ЖИРОВОГО СЫРЬЯ

Энзимная переэтерификация

В последнее время всё чаще поднимается вопрос о несоответствии структуры питания современного человека и его образа жизни, в связи с чем перед производителями пищевых продуктов ставится задача разработки более полезных продуктов питания.

Использование в качестве одной из составляющих молочных продуктов заменителей молочного жира позволяет на ряду с обеспечением необходимых потребительских свойств (пластичность, легкоплавкость, стабильность кристаллической структуры)

повысить физиологическую ценность продукта, за счёт использование в своём составе жиров, содержащих ненасыщенные жирные кислоты, причем, неизменно **во втором положении триглицерида, как и в природных жирах,**

понизить содержание транс-изомеров олеиновой кислоты до уровня более низкого, чем в натуральном молочном жире.

Направления работы по разработке функциональных продуктов

Разработка продуктов питания с использованием жирового сырья движется по нескольким направлениям:

- - «здоровые» продукты питания (отсутствие трансизомеров, «нехорошего» холестерина);
- - обогащенные продукты питания (витаминами, минералами, омега-3, омега-6 жирными кислотами);
- - специфические (насыщение кальцием, йодом);

Ассортимент ЗМЖ в портфеле Солпро

Наименование продукции	Т плавления, °С	Содержание твердых триглицеридов при 20 °С, %	Содержание транс-изомеров, не более, %	Особенности	Применение
Жир специального назначения «СолПро» заменитель молочного жира 712,715(лауринового/нелауринового типа)	32-36	18-22	3,0	С красителем, эмульгатором	Используются для частичной или полной замены молочного жира, в промышленном производстве спредов, сырных продуктов и сгущенного молока.
Жир специального назначения «СолПро» заменитель молочного жира 713,716(лауринового/нелауринового типа)	33-36	18-22	3,0	С эмульгатором	Используются для полной или частичной замены молочного жира в промышленном производстве сырных плавленых и сырных продуктов, спредов, сгущенного молока и творожных изделий.
Жир специального назначения «СолПро» заменитель молочного жира 718	24-34	10-18	3,0	С эмульгатором	Для молокосодержащих, сгущенных молочных, кисломолочных продуктов, сырных плавленых продуктов, спредов, мороженого

Вызовы и возможности

Вызовы переработчиков

- Экономическая эффективность
- Универсальные продукты (моножиры и смеси фракций пальмового масла)
- Импортозамещение
- Диверсификация поставок
- Технологический сервис

Сильные стороны Солпро

- Лидерские позиции в жировых продуктах
- Гибкая ценовая политика
- Эффективная логистика
- Портфель продуктов

Спасибо за внимание!