

Первый семинар «ЭФКО» для мороженщиков состоялся в Анапе

Бархатный сезон на побережье Черного моря подарила производителям мороженого компания «ЭФКО», пригласив их на научно-практический семинар в самый красивый отель Анапы «Ривьера». Тема семинара, организованного одним из ведущих производителей ингредиентов для пищевой промышленности совместно с Союзом мороженщиков России, — «Особенности производства мороженого с использованием заменителей молочного жира: ингредиенты, вопросы качества». Партнерами мероприятия выступили ВНИХИ, ВНИМИ, Союз производителей пищевых ингредиентов, компании — поставщики ингредиентов для мороженого «Союзоптторг», «Вкусаром», «Даниско». В семинаре приняли участие около 50 специалистов отрасли.

Актуальность темы мероприятия продиктована вступлением в действие Федерального закона № 163-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», предписывающего при производстве мороженого с содержанием растительных жиров использовать исключительно заменители молочного жира (ЗМЖ). Деловая программа семинара включала вопросы, касающиеся современного рынка мороженого, качественных характеристик продукции, технического регулирования в производстве мороженого и других важных для отрасли тем.

Участников семинара тепло приветствовал заместитель директора масложирового дивизиона «ЭФКО» *Александр Алексеенко*, который отметил, что «с появлением новых видов сырья, совершенствованием технологий в производстве мороженого стали широко применяться заменители молочного жира. Возникшие в связи с этим многочисленные вопросы побудили нас организовать научно-практический семинар, на котором планируется обсудить все нюансы и специфику использования ЗМЖ в производстве мороженого».

В своем докладе он подробно осветил технологию производства заменителей молочного жира. Актуальностью и интересным содержанием отличались выступления других ведущих специалистов компании «ЭФКО». Начальник бюро по оказанию технологиче-

ского сервиса, канд. техн. наук *Виктор Капранчиков* рассказал об инновационных разработках компании «ЭФКО» для производства мороженого с ЗМЖ, а также о видах глазурей, используемых в производстве мороженого. Начальник бюро сертификации и аудита *Сергей Капустин* коснулся вопросов нормативной базы и контроля качества жиров специального назначения.

Главный технолог Союза мороженщиков России, канд. биол. наук *Елена Гунар* представила в рамках семинара развернутый обзор современного отечественного рынка мороженого. Заместитель директора ВНИХИ, д-р техн. наук *Антонина Творогова* затронула теоретические и практические вопросы использования композиций молочного и растительных жиров в производстве мороженого.





Об аспектах качества санитарной обработки пищевых производств, и в частности оборудования для производства мороженого, сообщил заведующий лабораторией санитарной обработки оборудования ВНИМИ, канд. техн. наук *Борис Маневич*.

Отдельный блок деловой программы семинара был посвящен здоровому питанию. Член правления СППИ, д-р техн. наук, профессор *Владимир Остапов* подробно остановился на вопросе влияния трансизомеров на здоровье человека.

Новые ингредиенты для производства мороженого представили в своих презентациях *Марина Токарева* («Союзоптторг») и *Елена Минаева* («Вкусаром»).

Деловая программа мероприятия включала дегустацию мороженого, произведенного на основе ЗМЖ с ароматизаторами компании «Вкусаром», и «круглый стол», посвященный использованию ЗМЖ в производстве мороженого.

Огромное впечатление на участников семинара произвело посещение производственного комплекса «Пищевые Ингредиенты» в морском порту Тамань.

По своим масштабам, логистике, расположению предприятие уникально не только для юга России, но и для всей страны. Здесь, на Черноморском побережье, в

пос. Волна, функционирует не просто новый завод — это целый комплекс, на территории которого построены морской причал с маслониливым терминалом, позволяющим самостоятельно принимать танкеры с сырьем, и технологическое баковое хозяйство. Завод перерабатывает растительные масла по новейшим европейским технологиям, в результате получают экологически чистые жировые продукты, используемые в дальнейшем в производстве кондитерской, молочной, хлебобулочной продукции и, конечно, мороженого.

Экскурсию по цехам завода провели его сотрудники: главный технолог *Роман Радченко*, начальник цеха производства специализированных жиров *Максим Елисеев*, технолог *Денис Шаталов*, прекрасно знающие свое производство и с удовольствием отвечавшие на многочисленные вопросы гостей.

Технологический процесс начинается в цехе специализированных жиров. Это самый большой цех высотой в 9 этажей. Ручной труд здесь практически не применяется — процесс производства управляется автоматически, из пультовой. Все оборудование, контактирующее с продукцией, изготовлено из нержавеющей стали. В настоящее

СПИКЕРЫ СЕМИНАРА



А. АЛЕКСЕЕНКО,
ЭФКО



А. ТВОРОГОВА,
ГНУ ВНИИ



Е. ГУНАР,
СМР



Б. МАНЕВИЧ,
ВНИМИ



В. ОСТАПОВ,
СППИ



В. КАПРАНЧИКОВ,
ЭФКО



М. ТКАЧЕВА,
СОЮЗОПТТОРГ



Е. МИНАЕВА,
ВКУСАРОМ



С. КАПУСТИН,
ЭФКО



время завод способен перерабатывать практически все виды растительных масел. На конечном этапе производства – в цехе фасовки – жиры распределяют в гофрокороба и отправляют в склад-холодильник, из которого продукция завода поступает на предприятия пищевой промышленности. Использование современных технологий и импортного оборудования обеспечивает высокое качество выпускаемой продукции. Сотрудники предприятия работают по сменам, так как производство не останавливается и ночью.

Завод на Черноморском побережье построен таким обра-

зом, чтобы минимизировать его влияние на окружающую среду, обеспечив комплекс современным экологически безопасным оборудованием. Завод работает по принципу «замкнутый производственный цикл», т.е. используемая в производстве вода проходит несколько стадий очистки и вновь направляется на производство. При посещении завода поражают чистота и порядок не только на территории, где расположено предприятие, но и на прилегающих к предприятию участках.

В тот же день гости посетили культурно-этнографический комплекс «Атамань», где провели

незабываемый вечер на берегу моря.

«Первый семинар для производителей мороженого, который мы провели в Анапе, полностью оправдал наши ожидания, – отметил А. В. Алексеенко. – Заинтересованность аудитории в получении полезной информации, возможность участия в дегустации мороженого, обсуждение актуальных производственных вопросов сделали мероприятие интересным для всех участников. В дальнейшем мы планируем проводить подобные семинары с привлечением еще большего количества специалистов отрасли».



Отзывы участников семинара

Главный технолог Союза мороженщиков России Елена Гунар: «Тема конференции очень актуальна для производителей мороженого».

Хочется отметить ответственность, с которой организаторы и партнеры подошли к организации семинара. Все доклады были великолепно подготовлены и заслушаны на одном дыхании. ЗМЖ – основное рецептурное сырье, определяющее качество мороженого, его вкусовые свойства и возможность производства продукции с улучшенными потребительскими свойствами. Неизгладимое впечатление произвело посещение завода. Я думаю, что предприятий такого уровня у нас в стране пока мало. Продукцию «ЭФКО» хорошо знают и любят в России, поэтому хочется пожелать им дальнейших успехов и поблагодарить за великолепную организацию семинара.

*Главный технолог компании «Сам-По»
Татьяна Морозова: «Это конференция, которую мы ждали».*

Компания «ЭФКО» взяла на себя ответственность консолидировать мороженщиков в очень ответственный момент, после принятия закона и поправок к нему. Мы впервые получили полную и компетентную информацию о том, как идет работа в отрасли, какие шаги предпринимаются. Что касается использования ЗМЖ — это выбор каждого из нас, но не каждый производитель рассказывает о них так открыто и правдиво. И это вызывает огромное доверие к компании. Большое впечатление произвело предприятие «Пищевые Ингредиенты» и то, что экскурсию проводили сами сотрудники, которые знают о нем все. Хочется пожелать компании «ЭФКО» дальнейшего развития.

*Технолог по инновациям компании «Айсберри»
Надежда Левина: «Программа семинара была очень насыщенной».*

Мы получили информацию об изменениях в законодательстве и НТД, об особенностях производства мороженого с ЗМЖ, о новых ингредиентах и санитарной обработке. Во время экскурсии на предприятие «Пищевые Ингредиенты» гостей ознакомили с процессом производства ЗМЖ. Кроме того, благодаря талантливой организации мероприятия удалось совместить полезное с приятным — экскурсиями и активным отдыхом. Хотелось бы поблагодарить «ЭФКО» за этот первый семинар для мороженщиков и пожелать компании дальнейшего развития и новых партнеров.

*Начальник отдела качества компании «Айсберри»
Татьяна Лукичева: «Это было очень полезно».*

На таких семинарах в процессе общения с другими производителями мы обмениваемся опытом, получаем важную и полезную информацию о технологических аспектах, особенностях использования ингредиентов в работе и в хранении. Это очень важно.

*Директор производства «Нижегородский мясницепром-НН» Олег Силантьев:
«В компании «ЭФКО» очень хорошо организована работа с клиентами».*

За каждым клиентом компании закреплен куратор, который вникает во все проблемы и запросы. Это правильно и особенно чувствуется на семинаре. Надеемся, что новые разработки ЗМЖ будут соответствовать нашим ожиданиям, а мы будем рады сотрудничать с компанией «ЭФКО».

*Главный технолог Узловского хладокомбината
Елена Руденко: «Мы получили ответы на все вопросы, которые нас волнуют».*

Очень полезный семинар, в котором нашли отражение все волнующие нас вопросы: использование ЗМЖ и их композиций, новые ингредиенты для мороженого и вопросы здорового питания. Все эти дни на семинаре царил теплая, дружеская обстановка, постоянно чувствовалась огромная забота и внимание организаторов. Думаю, что в сотрудничестве с «ЭФКО» мороженщики смогут выпускать качественное и вкусное мороженое, которое будет любимо потребителями и займет достойное место на рынке.

