

КАК ПРЕДПОЧТЕНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ВЛИЯЮТ НА ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ

И.В. Чижикова, ведущий технолог, О.А. Матвеева, руководитель отдела маркетинга, «Током-Элит»

Процесс создания новых продуктов питания и совершенствования существующих, как правило, основывается на потребительских предпочтениях. При этом также следует учитывать специфику региона, где планируется реализация продукции. Понимание запросов потребителей и их ожиданий от продукта позволяет наиболее точно определить его ключевые характеристики, выбрать оптимальную технологию производства, разработать рецептуру и подобрать ингредиенты, а также определиться с форматом упаковки.

Разработка портфеля предложений поставщика ингредиентов требует аналогичного подхода и глубокого знания тенденций на рынке продуктов питания. Следует этим принципам при формировании ассортиментной матрицы и «Током-Элит». Специалисты компании анализируют актуальные запросы рынка, в том числе реализуя совместные проекты с производителями молочных продуктов России.

Опираясь на многолетний опыт, мы выделили ключевые тенденции в категории молочных продуктов на сегодняшний день.

Итак, каковы основные требования потребителя при выборе молочных продуктов?

Вкус

Безусловно, для потребителя важен вкус продукта. Восприятие продукта вкусным или невкусным зависит от совокупности всех органолептических характеристик – непосредственно вкуса, аромата, консистенции, цвета, текстуры и т.д. Кроме того, на оценку продукта значительно влияют вкусовые предпочтения целевой аудитории, которые могут варьироваться в зависимости от региона, возраста, ситуации потребления и других факторов. В формировании органолептического про-

филя молочных продуктов большую роль играют заквасочные культуры. Правильный их подбор обеспечивает получение продукта с заданными показателями.

Питательность

Современные потребители все больше обращают внимание не только на вкус, но и на питательную ценность продуктов, понимая, что рацион должен эффективно восполнять запасы энергии и обеспечивать продуктивность в течение дня.

В целом молочные продукты удовлетворяют требованию высокой питательной ценности. Тем не менее в ответ на растущий интерес к сбалансированному питанию многие производители дополнительно обогащают продукты белком, что позволяет позиционировать их как более полезные, сытные, соответствующие трендам правильного питания. Один из примеров таких продуктов – высокобелковые йогурты.

Стоит отметить, что работа с сырьем с повышенным содержанием белка требует подбора заквасочных культур, способных работать в условиях высокого уровня сухих ве-

ществ. Портфель культур «Током-Элит» включает и такие решения, а специалисты компании имеют богатый опыт их подбора и внедрения.

Польза

Добавленная польза – еще один фактор, влияющий на выбор молочных продуктов. Сегодня многие относятся к рациону не просто как к набору питательных веществ и источнику энергии, но и ожидают от него положительного влияния на организм, эффективного восстановления сил, укрепления здоровья, профилактики недомоганий и т.д. Эти ожидания можно удовлетворить за счет включения в состав продуктов микронутриентов, биологически активных веществ, в том числе витаминных премиксов, пребиотиков, пробиотиков.

Разнообразие

Разнообразие в питании – один из ключевых трендов современного рынка. Потребители ищут новые вкусы, текстуры, форматы упаковок и ценят возможность выбора для разных ситуаций потребления. Ассортимент молочных продуктов на полках отвечает этим ожиданиям: от традиционных ряженки, кефира и сметаны до национальных продуктов и современных йогуртов. В группе сыров также наблюдается широкий выбор сортов. Такое разнообразие достигается не только за счет технологий производства, но и благодаря применению наполнителей, пищевых добавок, заквасочных культур и ферментов. Портфель «Током-Элит» включает решения для всех категорий молочных продуктов, которые помогают создавать интересные вкусоароматические профили, выделяя продукцию на полке.

Безопасность

Безопасность – базовое требование к продуктам питания. Она обеспечивается в первую очередь строгим контролем сырья, ингредиентов



и параметров технологического процесса, соблюдением санитарно-гигиенических норм. Дополнительным инструментом для сохранения качества и свежести молочных продуктов являются защитные заквасочные культуры.

Какие молочные продукты, отвечающие рассматриваемым трендам, на сегодняшний день наиболее востребованы и перспективны? Анализ запросов наших партнеров – производителей молочных продуктов в России и Казахстане – позволил нам выделить актуальные категории.

Расскажем о ключевых тенденциях в разных категориях продуктов

Один из самых популярных кисломолочных продуктов сегодня – йогурт. В этой категории можно выделить три группы: питьевая, десертная и высокобелковая.

Для каждой из них существуют ключевые запросы производителей.

Питьевые йогурты, по большей части, должны обладать достаточной густотой и плотностью, но при этом хорошей текучестью и невыраженной вязкостью для удобства употребления продукта.

Варьировать в данном случае может выраженность вкусоароматического профиля: от мягкого вкуса до насыщенного кисломолочного с яркими йогуртными нотами. Удовлетворить данные запросы могут культуры из разных линеек заквасочных культур в портфеле «Током-Элит» (табл. 1).

Что касается десертной группы, то чаще всего производители запрашивают культуры для получения плотного, густого и глянцевого йогурта с однородной гладкой текстурой. При этом сгусток не должен тянуться.

Пожелания по выраженности аромата, как и в случае с питьевыми йогуртами, могут отличаться и определяться среди прочего наличием и видом наполнителя в составе продукта.

При производстве высокобелковых йогуртов помимо перечисленных выше требований дополнительно необходимо учитывать активность культуры – она должна быть высокой для получения оптимального результата при внесении закваски в смесь с повышенным содержанием белка.

Говоря о йогуртах, стоит отметить, что это продукт, который чаще всего обогащают про-, пребиотиками, витаминами и другими биологически активными компонентами, позиционируя его при этом как функциональный (с добавленной пользой). Поэтому в линейке «Током-Элит» мы выделили отдельную группу заквасок для био йогуртов, в состав которых уже включены пробиотические культуры.

Рассказывая о традиционных для России кисломолочных продук-

тах, прежде всего стоит подчеркнуть, что это продукты, которые пользуются стабильным спросом в нашей стране, являясь неотъемлемой частью культуры питания. При этом они попадают под влияние тенденций в производстве и потреблении.

Так, стремясь к удобству, многие предприятия сегодня производят не классический кефир, а кефирный напиток с использованием заквасочных культур прямого внесения, при этом чаще всего требование к органолептическому профилю такого продукта – максимальная схожесть с традиционным кефиром.

Поэтому производители йогурта работают над тем, чтобы их видовой состав соответствовал видовому составу симбиоза кефирных грибков и обеспечивал требуемый вкус, аромат и консистенцию. В нашей линейке этим требованиям отвечают культуры серий KEFIR 41 и KEFIR 55.

Что касается ряженки, то основной запрос производителей – получение густой, плотной и вязкой консистенции, мягкого кисломолочного аромата без заметной кислотности во вкусе. И чаще всего для производства ряженки используются штаммы термофильного стрептококка. В нашем ассортименте представлены такие культуры – это серия YTM.

Когда же есть запрос на более интересный кисломолочный вкус, который будет отличаться от традиционного, мы рекомендуем применять

Таблица 1. Заквасочные культуры Lactoferm для кисломолочных продуктов

Вид продукта	Требования производителя к конечному продукту и технологическому процессу	Виды заквасочных культур Lactoferm	Преимущества использования данных культур
Йогурты	Питьевой йогурт	YO 269, YO 207, YO 440, YO 441, YO 443	Позволяют получить густой йогурт с хорошей текучестью и с разной степенью выраженности йогуртового аромата
	Десертный йогурт	YO 351, YO 353, YO 540, YO 549, YO 460	Позволяют получить продукт с приятной и глянцево-й текстурой, высокой плотностью и с разной степенью выраженности йогуртового аромата
	Греческий йогурт	YO 540, YO 549, YO 195	Позволяют получить йогурт с повышенным содержанием белка, обеспечивают плотную гладкую текстуру и выраженный аромат
	Био йогурт	ABT, ABY	Готовые комбинации культур, включающие основную молочнокислую культуру и пробиотические штаммы
Кефирный продукт	Вкус и аромат продукта, максимально приближенный к традиционному кефиру	KEFIR 41, KEFIR 55	Позволяют получить густой продукт с ярким кисломолочным ароматом и остротой, средним уровнем газообразования, свойственным традиционному кефиру
Ряженка	Продукт с густой и вязкой консистенцией	YTM	Позволяет получить продукт высокой вязкости с густой однородной консистенцией и мягким ароматом
Сметана	Густая и плотная консистенция с безупречной глянцево-стью	MYO, MYE-22, MYE-32	Позволяют получить продукт требуемой консистенции с разной степенью выраженности аромата (от мягкого до более яркого и сливочного)
Творог	Автоматизированное производство, стабильная ферментация, использование смеси с повышенным содержанием сухих веществ (белка)	MSO 11, MSE 710, MSE 910	Позволяют получить продукт с рассыпчатой консистенцией и мягким зерном, выраженной сливочностью во вкусе и длительным сроком годности

Таблица 2. Решения Lactoferm для сыров группы «Паста Филата»

Вид сыра	Требования производителя к конечному продукту и технологическому процессу	Виды заквасочных культур Lactoferm	Преимущества использования данных культур
Сыры для пиццы и Кальята	Короткий процесс чеддеризации (сокращение производственного цикла)	M, MV	Позволяют быстро проводить процесс чеддеризации, что крайне важно в условиях автоматизированного процесса
	Оптимальные параметры растяжения сырной нити и предотвращение покоричневения сыра при запекании	SLBH, LHST, LH	Наличие <i>Lactobacillus helveticus</i> в составе позволяет утилизировать галактозу, что предотвращает чрезмерное покоричневение при запекании
Свежая Моцарелла	Сбалансированный вкус, сливочность, короткий процесс	M, MV	Обеспечивают быстрое снижение pH во время чеддеризации. Формируют мягкий вкус с легкими сливочными нотами
Сулугуни, Качокавалло, Чечил	Короткий процесс чеддеризации (сокращение производственного цикла)	M, MV	Позволяют быстро снижать pH во время чеддеризации
	Вкус и аромат от мягкого со сливочными сладковатыми нотами до сырного,пряного, пикантного для созревающих сыров	SLBH, LHST, LH, LH Extra	Наличие <i>Lactobacillus helveticus</i> и / или <i>Lactobacillus bulgaricus</i> в составе позволяет получить типичный для данной группы сыров органолептический профиль

для производства ряженки серии культур для йогуртов.

Достаточно стабильны пожелания к органолептическим свойствам *сметаны*. Чаще всего производитель хочет получить густую, плотную консистенцию с короткой структурой сгустка. При этом она должна быть глянцевая и гладкая. А вот пожелания относительно вкуса и аромата могут варьировать: от достаточно спокойного, мягкого аромата до традиционного – яркого кисломолочного. Главными хитами для сметаны стали серии культур Lactoferm MYO, MYE-22 и MYE-32.

Творог – группа кисломолочных продуктов, которая активно развивается в последние годы. Производители обновляют оборудование, устанавливают автоматизированные линии, используют различные инновационные методы подготовки сырья, в том числе для получения смесей с повышенным содержанием сухих веществ. Поэтому в топ выходят активные культуры, которые обес-

печивают стабильное сквашивание даже в высокобелковых смесях и необходимое газообразование для флотации сгустка при производстве продукта на автоматизированных линиях. Наши хиты – высокоактивные гетероферментативные аромато- и газообразующие культуры.



Сыры

В последние годы наблюдается рост производства и потребления сыров в России. Одно из наиболее активно растущих направлений – мягкие сыры группы «Паста Филата». Внутри этой группы стоит особо выделить Моцареллу для пиццы, а также Кальяту, являющуюся полуфабрикатом для производства сыров, востребованных в сегменте HoReCa для кулинарных целей.

Продолжает активно расти и сегмент свежей Моцареллы, Страчателлы, Бурраты. Данные сыры популярны среди потребителей и часто применяются в качестве ингредиентов различных блюд – салатов, закусок, сэндвичей и др.

Сохраняется также высокий интерес к категории вытяжных закусочных сыров.

В табл. 2 представлены решения Lactoferm для каждой из перечисленных категорий с кратким описанием требований к процессу и продукту.

Таблица 3. Решения Lactoferm для полутвердых и твердых сыров

Вид сыра	Требования производителя к конечному продукту и технологическому процессу	Виды заквасочных культур Lactoferm	Преимущества использования данных культур
Сыры Российской и Голландской группы	Короткий процесс производства; чистый сырный вкус и аромат, сливочные ноты	MSE-810, MSE-910, MSY-810, MSY-910	Высокая активность позволяет работать в условиях быстрого процесса на автоматизированных линиях. Культуры формируют сбалансированный вкус и аромат в короткие сроки созревания
	Выраженный вкусоароматический профиль с сырными, пряными нотами	MSYN, MSYC, MSTH	Высокая активность; лактобактерии в составе позволяют сократить срок созревания и обеспечивают формирование выраженного вкуса и аромата
Твердые сыры типа Пармезана	Формирование характерного для данного сыра вкуса и аромата за относительно короткие сроки созревания (4–5 мес.)	PG, PGR	Культуры с богатым составом, позволяют сформировать выраженный сырный вкус с пикантностью, пряными нотами и нотами умами
Сыры Швейцарской группы	Богатый вкусоароматический профиль, типичный для данной группы сыра	EM	Активная культура, позволяет получить насыщенный сырный вкус и аромат с пряными нотами
Итальянские сыры	Сыры с аутентичным вкусом, свойственным традиционным итальянским сырам, таким как Пекорино и Монтазио	MT, PR	Культуры включают штаммы, выделенные из сыровоточных заквасок, применяемых в производстве сыров с защищенным наименованием места происхождения, что обеспечивает максимальное попадание профиля вкуса и аромата в характерный для данных видов сыров

Высокий спрос отмечается и на сыры Континентальной группы.

Культура потребления сыров в России развивается, и потребители проявляют интерес к сортам с новыми, необычными вкусоароматическими профилями.

Также особой популярностью пользуются сыры с выраженными сливочными нотами.

Со стороны многих производителей сыра есть запрос на ускорение технологического процесса как на этапе выработки, так и созревания.

Стоит также отметить и востребованность выдержанных сыров с богатым вкусоароматическим профилем, таких как сыры Швейцарской группы, Пармезан и другие аутентичные итальянские сыры, например, Пекорино или Монтазио. В случае производства таких сортов производителю не менее важно, чтобы вкус и аромат сыра, а также его консистенция формировались в достаточно короткие сроки.

В табл. 3 представлены решения Lactoferm для полутвердых и твердых сыров с учетом основных запросов и тенденций на рынке, а также требований к технологическому процессу.

Функциональные продукты и биозащита

Молочные продукты – популярная основа для обогащения пробиотиками и создания функциональных продуктов.

Чаще всего на полках магазинов мы можем встретить йогурт с пробиотиками, но на самом деле любая категория кисломолочных продуктов или свежих сыров может производиться с пробиотиками, в том числе сметана, ряженка, кефир, творог, сливочное масло и йогуртовое мороженое. Простор для творчества сотрудников отделов маркетинга и R&D молочных предприятий здесь достаточно большой.

А в портфеле «Током-Элит» представлены самые популярные виды

пробиотических культур для создания такого рода продуктов: ацидофильная палочка, бифидобактерии, *Lactobacillus casei* и др.

Еще один запрос современного рынка – увеличение срока годности продукции и при этом «чистая этикетка».

Удовлетворить его можно, в том числе используя защитные культуры, рост востребованности которых мы наблюдаем в последние годы. Это очень популярное решение для нивелирования рисков порчи при нарушении температурных режимов при транспортировке и хранении, а также продления сроков годности продукции.

В серии защитных культур «Током-Элит» представлены культуры для разных групп молочных продуктов: Protek для кисломолочных продуктов и рассола, в котором хранятся мягкие сыры; LPR для творога, сметаны и молодых сыров; LP для сыров со средним и длительным сроком созревания. 💧



Компания «Током-Элит» – эксклюзивный дистрибьютор итальянского исследовательского центра Biochem s.r.l.

Заквасочные культуры прямого внесения, защитные культуры и ферменты под торговой маркой **Lactoferm**

- Индивидуальный подбор ингредиентов с учетом особенностей каждого производства
- Своевременные поставки
- Комплексная технологическая поддержка квалифицированных специалистов

- Для кисломолочных продуктов
- Для пробиотических продуктов
- Для низколактозных продуктов
- Для сыров, включая сыры с плесенью

 **Током Элит**  +7 (499) 270-01-28

 WWW.TOKOMELIT.RU

