

По следам Сальвадора Дали*, или эффективная коллаборация – путь к успеху



Мария Георгиевна Титкова,
заместитель руководителя отдела
молочных ингредиентов
Компания «Током-Элит»



Илья Владимирович Васильев,
главный технолог
Компания «IDS. Инновационные молочные
решения»

Коллаборация, как и любое партнерство, всегда является точкой роста. Главное — правильно подобрать компанию для сотрудничества.

Российский молочный рынок в последние годы быстро меняется. В 2021 г. наблюдался серьезный рост себестоимости сырья и переработки. Экономический кризис на фоне пандемии COVID-19, снижение доходов населения, ужесточение государственного регулирования, в частности обязательная маркировка молочной продукции, — все эти факторы отрицательно влияют на покупательную способность и снижают маржинальную рентабельность производства молочной продукции. При этом остается стабильным спрос на социально значимые молочные продукты. И несмотря на спад экономики, демонстрируют рост продаж такие продукты, как творожный сыр, пробиотические и ферментированные молочные напитки в мини-упаковке, продукты с высоким содержанием белка, творог и творожные десерты. Усиливается влияние ряда трендов на поведение потребителя, таких как рост домашнего потребления, освоение e-commerce и сервисов доставки, фокус на здоровье и иммунитет и др. Многие люди, даже не придерживающиеся ЗОЖ, следят за состоянием своего организма. Еще одна из тенденций на рынке молочной продукции — производство товаров с чистой этикеткой (Clean Label).

Текущая экономическая ситуация заставляет собственников и руководителей молочных предприятий оптимизировать себестоимость продукции в режиме online, переориентироваться с одного вида продукта на другой (более маржинальный) и выпускать новые продукты за счет модернизации уже существующего оборудования или покупки нового. Производители молочной продукции внедряют новые технологические решения для удовлетворения быстро меняющихся потребительских предпочтений. И хотя главные принципы, лежащие в основе процессов переработки молока, в целом не изменяются уже много лет, технологические процессы становятся более специализированными и отлаженными, а оборудование — более совершенным. Кроме того, неизменно растет потребность в сокращении потерь сырья, энергетических и прочих ресурсов.

Для повышения конкурентоспособности производимой молочной продукции необходимо учитывать множество составляющих: качество молока-сырья, санитарно-гигиенические условия производства, оптимизацию технологического процесса, правильный подбор ингредиентов и технологических режимов, минимизацию потерь, сбалансированный ассортимент выпускаемой продукции, маржинальную рентабельность продуктов.

На грамотную организацию производственного процесса с учетом всех составляющих уходит много времени, кроме этого не всегда есть внутренние ресурсы для решения всех поставленных задач. В этом случае логично привлечение экспертной поддержки. Компания «Током-Элит» в партнерстве с компанией IDS предлагает комплексный подход к запуску новых продуктов и оптимизации производства уже имеющихся молочных продуктов.

Компания «IDS. Инновационные молочные решения» — лучшая технологическая поддержка для молочной переработки благодаря имеющемуся опыту в экономике и технологиях молочного производства в сочетании с критическим взглядом и творческим подходом.

Компания «Током-Элит» уже почти 20 лет занимается дистрибуцией ингредиентов для пищевого производства и известна как надежный и стабильный поставщик. «Током-Элит» — эксклюзивный дистрибьютор заквасочных культур и ферментов итальянского завода-производителя Biochem s.r.l. Компания уделяет особое внимание технологической поддержке своих клиентов.

Готовы предоставить следующие услуги:

- подбор оптимальных заквасочных культур для обеспечения стабильного качества выпускаемой продукции (в соответствии с нормативно-технической документацией, по органолептическим и микробиологическим показателям) и сквашивания в установленных временных диапазонах, а также ротационного ряда для снижения риска развития бактериофага;

*Знаменитый художник известен различными успешными коллаборациями. Например, Дали создал логотип популярной во всем мире марки «Chupa Chups».

- подбор защитных культур для минимизации микробиологических рисков (развития дрожжей, плесеней) и увеличения срока годности продукта, нивелирования рисков нарушения холодового коридора;
- подбор ферментных препаратов и их дозировки под различные технологические задачи и продукты;
- определение в молоке-сырье наличия остаточного количества антибиотиков и токсинов;
- мониторинг чистоты поверхности оборудования после проведения санитарной обработки, а также определение качества воды в системах водоподготовки с помощью люминометра «SystemSURE Plus»;
- комплексная оценка мойки технологического, емкостного, фасовочного оборудования. Анализ CIP-мойки, корректности рецептов моек (концентрации растворов, времени, скорости потока и температуры), типа применяемого моющего средства и качества воды на производстве; обучение персонала; оптимизация затрат моющих средств, воды;
- подбор оптимальных технологических режимов и параметров процесса производства продукта в зависимости от технического задания и вида продукта;
- улучшение качества готового продукта (органолептических показателей, выхода готового продукта, нормы расхода смеси, сроков годности, содержания молочнокислых микроорганизмов);

- консультация и технологическая поддержка ведущих российских и зарубежных специалистов молочной отрасли, имеющих большой опыт производства на автоматизированных линиях и запуска молочного производства с нуля.

Специалисты компании IDS на дополнительных условиях готовы провести аудит производственной площадки (санитарный, технологический, оптимизацию и расширение производственных мощностей), оптимизировать ассортиментный портфель, рассчитать финансовую модель предприятия (различные сценарии).

В портфеле реализованных проектов в рамках действующих партнерских отношений уже есть опыт успешного внедрения технологий по производству творожного сыра, мягкого творога, йогуртов с высоким содержанием белка на УФ-установке, творога кислотным способом на традиционных (ванны, творогоизготовители, барабаны-отделители сыворотки, шнековые охладители отечественного производства) и автоматизированных линиях типа Obram, Tewes-Bis, Donido, Marbo и др., полутвердых сыров российской и голландской группы, а также сыров «Качотта» и «Кальятта», в том числе обезжиренных.

Мы готовы подобрать оптимальные решения по ингредиентам, оборудованию и технологическим параметрам, ориентированные конкретно под задачи вашего предприятия в соответствии с современными тенденциями развития ситуации на молочном рынке.

Приглашаем к сотрудничеству!



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

 tokomelit  +7 (499) 270-01-28

 WWW.TOKOMELIT.RU



на правах рекламы