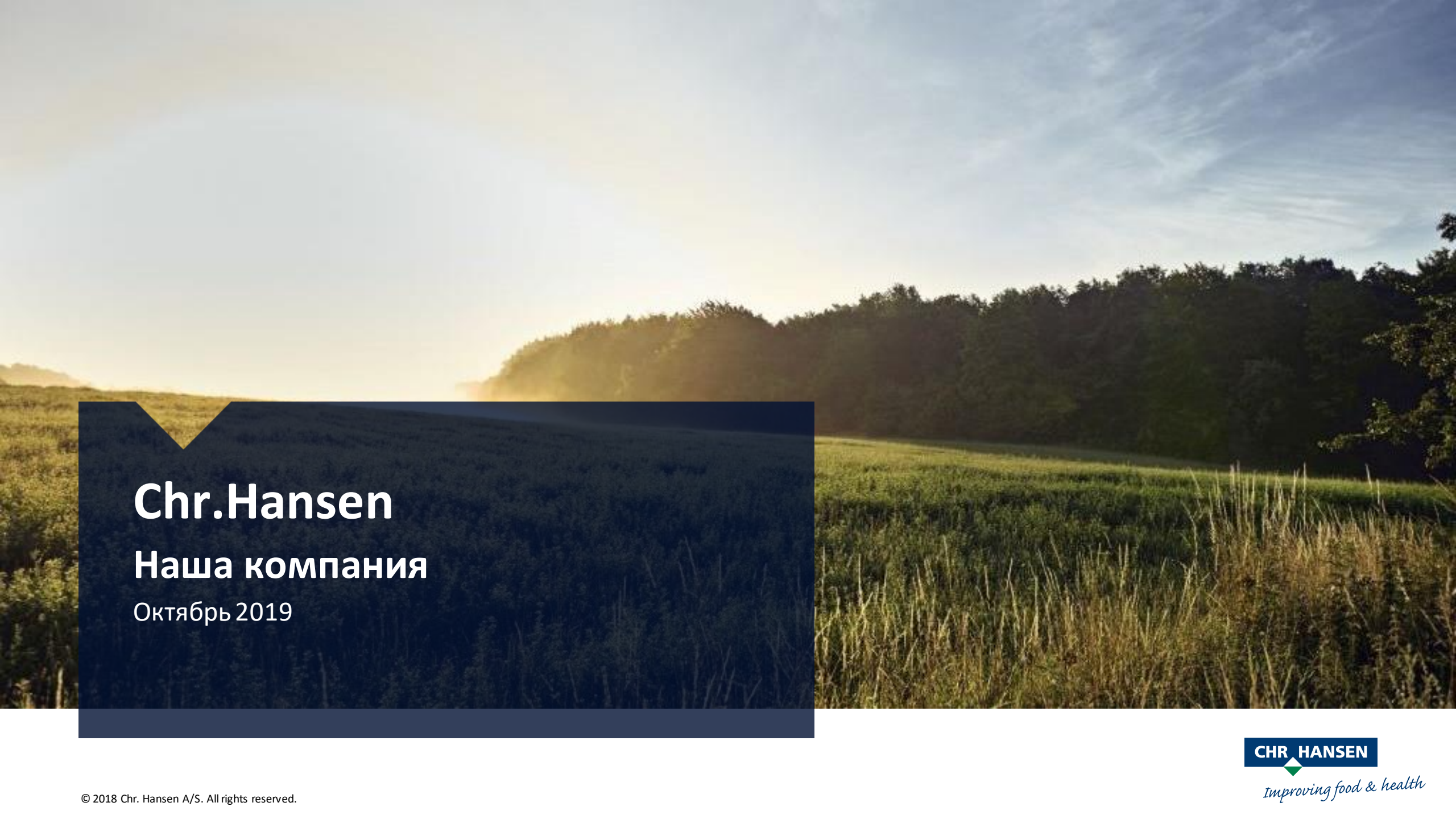




Chr. Hansen

Наша компания

Октябрь 2019



О Chr.Hansen

Chr. Hansen – глобальная бионаучная компания, которая работает над улучшением продуктов питания и здоровья потребителей с 1874 года. Для нас важно, что 1 миллиард жителей планеты каждый день потребляют наши продукты.

Используя ресурсы самой природы, в тесном сотрудничестве с нашими клиентами мы создаем ингредиенты для сельского хозяйства, продуктов питания и укрепления здоровья потребителей, чтобы изменить наш мир к лучшему. Наши натуральные разработки направлены на решение задач сегодняшнего дня, включая сокращение пищевых отходов, экологичное производство и безопасность продуктов питания.

CHR HANSEN

Improving food & health

Наши бизнес-направления



Пищевые культуры и ферменты

Культуры для мясной промышленности и виноделия



Молочные культуры, включая пробиотики

Ферменты для молочной промышленности



Здоровье и питание

Микробиом человека

Здоровье растений



Здоровье животных

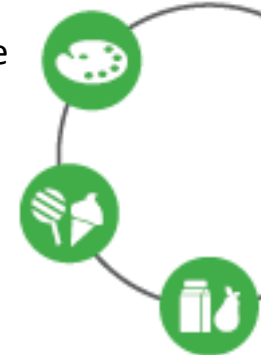
Здоровье человека



Натуральные красители

Другие

Кондитерские изделия и мороженое



Напитки

Готовые продукты

Молочные продукты и фруктовые наполнители

Основные области применения продуктов бизнес-направления food cultures & enzymes



МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Широкий ассортимент культур и ферментов, опыт продаж и технологическая экспертиза дают нам возможность разрабатывать качественные и полезные кисломолочные продукты.

СЫРЫ

Располагая самым обширным в мире ассортиментом культур и ферментов для сыров, мы сочетаем традиции, инновации, приверженность и изменения, оставаясь при этом в авангарде рыночных трендов.

МЯСО & РЫБА

Сокращая влияние посторонней микрофлоры и обеспечивая стабильное качество продуктов от партии к партии, наши культуры для мяса и рыбы делают нас мировыми лидерами в производстве и применении культур.

НАПИТКИ

Применяя наши знания о дрожжах и культурах, а также управляя процессом ферментации, у нас есть возможность защитить качество вашего вина, пива, соков и ферментированного чая.

БИОЗАЩИТА

Используя натуральный способ подавления посторонней микрофлоры, наша биозащита обеспечивает конкурентное преимущество без ущерба для этикетки. Возможно применение во всех продуктовых категориях.

ТЕСТЫ & ОБОРУДОВАНИЕ

Предлагая оборудование и комплексные тесты на антибиотики, мы помогаем предупредить их негативное влияние и улучшить процесс контроля на молочном производстве.

Chr. Hansen в мире

- ▼ Наши клиенты в более чем 140 странах
- ▼ Производственные мощности на 5 континентах

- Дочерние компании и представительства в более чем 30 странах





Пять глобальных потребительских ценностей

Одно из важных требований потребителей – высокое качество продуктов по доступной цене.



CHR HANSEN

Improving food & health

Новый тип питания – это постоянное взаимодействие ценностей и решение дилемм

СИТУАЦИЯ СЕГОДНЯ
ДИЛЕММА



Вкус
vs.
Польза

Потребители полезное питание воспринимают как «скучное» и предпочитают снеки и продукты с высокой переработкой и добавками.

Как мы можем помочь нашим покупателям создать полезный продукт с богатым вкусом?



Удобство
vs.
Польза

Полезное питание требует много времени и усилий. Поэтому потребители находят решение, покупая фаст-фут и готовые блюда, безопасность для здоровья которых вызывает вопросы.

Как наша экспертиза может построить мост между удобством и пользой для здоровья?



Удобство
vs.
Безопасность

Потребители и производители находятся в поиске продуктов, удобных для потребления на ходу, безопасных при нестабильных условиях хранения и транспортировки.

Как мы можем произвести удобный продукт с минимальной переработкой?



Безопасность
vs.
Польза

Полезные продукты богаты питательными веществами и не содержат химических ингредиентов. Но такие необработанные, свежие продукты, как правило, нестабильны и небезопасны.

Как мы можем сделать свежие продукты и готовые блюда безопаснее, и помочь потребителям поверить в их качество?



Аутентичность
vs.
Безопасность

Аутентичные продукты, произведенные по традиционным технологиям отличает не только богатый вкус, но и риск загрязнений. Продукты массового производства безопасны, но унифицированы по вкусу.

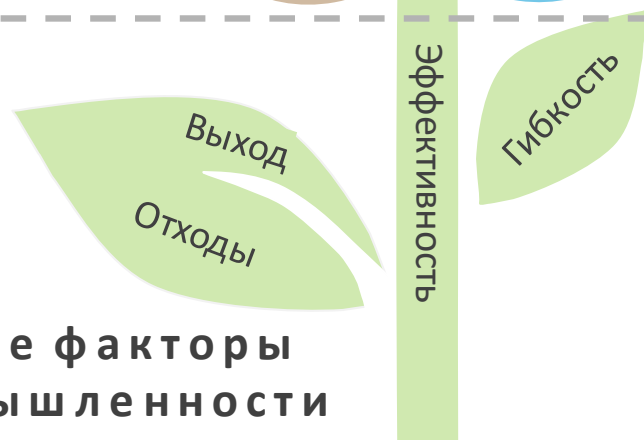
Как сделать массовое производство продуктов более аутентичным без компромисса в безопасности?

Улучшение выхода сыра и эффективности при снижении отходов, является растущим приоритетом для большинства производителей

Движущие факторы для потребителей

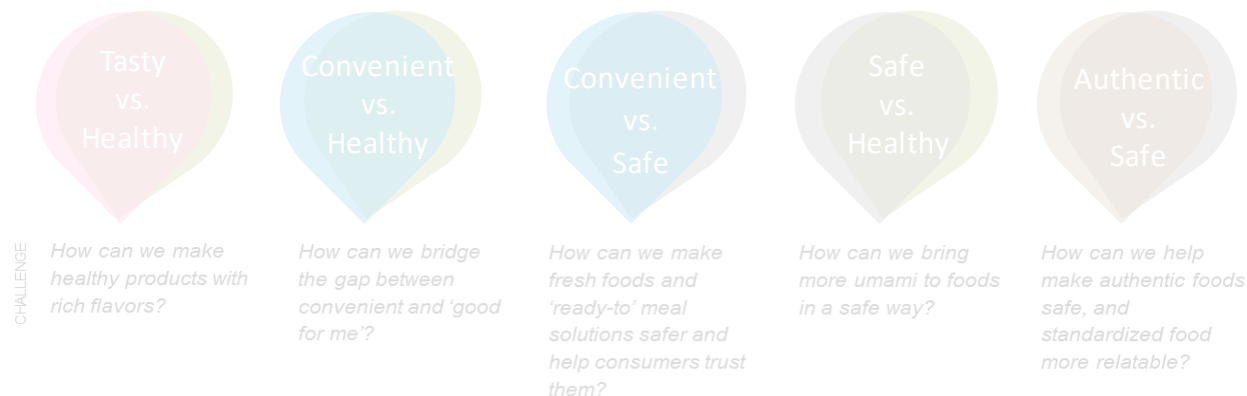


Движущие факторы для промышленности



MEETING MARKET DEMAND

The pursuit of real food is a constant trade-off across the five consumer value drivers, causing dilemmas to arise. Solutions for these dilemmas shape the market opportunities.



Максимальная эффективность

Сыродельные заводы постоянно сталкиваются с необходимостью поиска скрытого производственного потенциала. Производители стремятся повысить эффективность и выход, снизить отходы и брак, и при этом быть более гибкими.

CHR HANSEN

Improving food & health

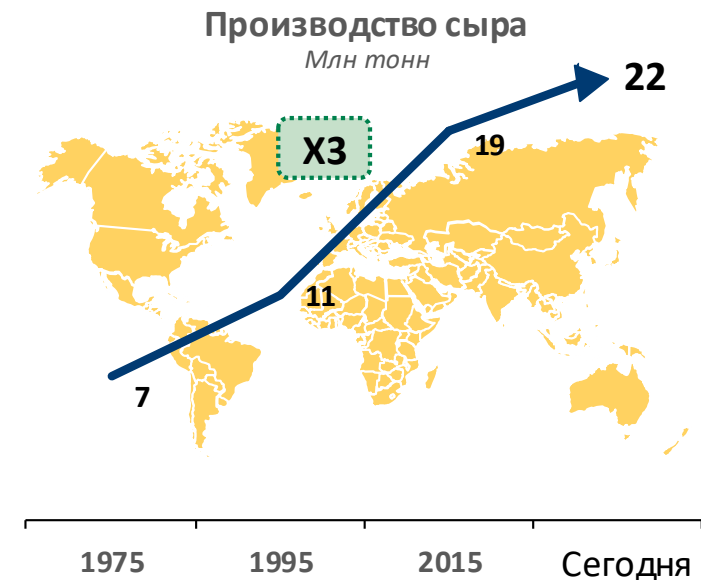
Глобальное производство сыра достигло 22 млн тонн, при среднегодовом темпе роста 3%

В регионе Европа, Ближний Восток и Африка (ЕМЕА) – самое большое производство сыра (доля 52%), далее следуют Северная (28%) и Латинская Америка (17%)



В мире **производится больше сыра**, чем кофе, табака, чая и какао вместе взятых

За последние 40 лет производство сыра выросло в 3 раза и достигло 22 млн тонн



CHR HANSEN

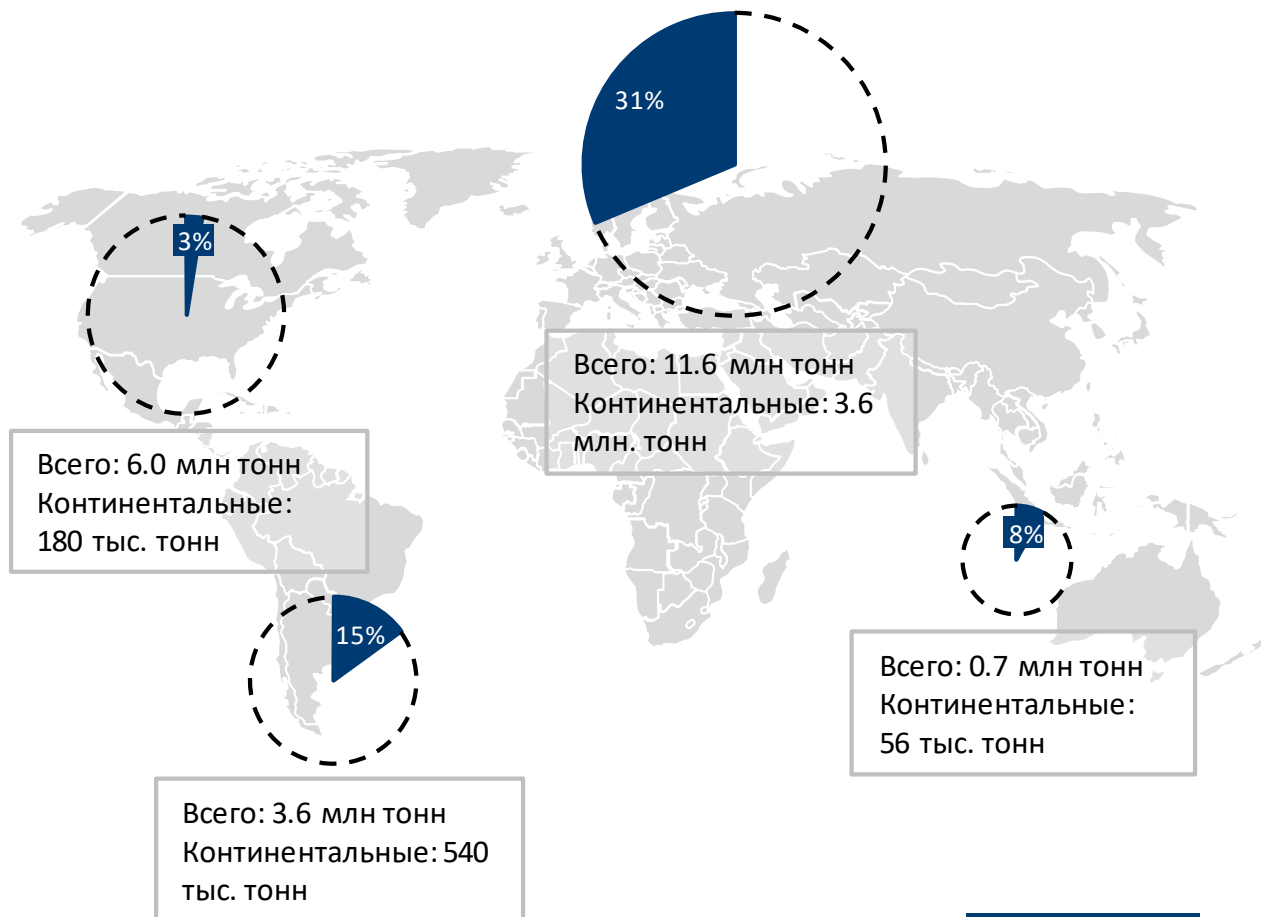
Improving food & health

Континентальные сыры составляют 20% всего рынка сыра – производство сконцентрировано в Европе

Глобальные доли по сегментам (общий объем – 21.9 млн тонн)



Производство континентальных сыров по регионам и % от общего производства сыров



CHR HANSEN

Improving food & health



Программа теоретической части

Сыроварня Марии Коваль, 2 этаж

9:00 - 9:30	Регистрация , кофе
9:30 - 9:50	Приветственное слово к участникам семинара – Мария Коваль, Наталья Тютикова
9:50 - 10:50	Технология изготовления сыров с белой и голубой плесенью - Gregory Roset
10:50 - 11:30	Защитные культуры для сыров – Наталья Тютикова, Олеся Курнакова
11:30 - 11:45	Кофе- пауза
11:45 - 12:30	Пороки мягких сыров, сыров с плесенью - Юлия Келяшова
12:30 - 14:00	Коагуляция и коагулянты: возможности оптимизации технологии производства сыра – Gregory Roset
14:00 - 15:00	Обед
15:00 - 15:45	Процесс созревания сыров - Юлия Келяшова
15:45 - 16:45	Анализ сыров с дегустацией – Gregory Roset
16:45 – 18:45	Q&A
19:00	Ужин