

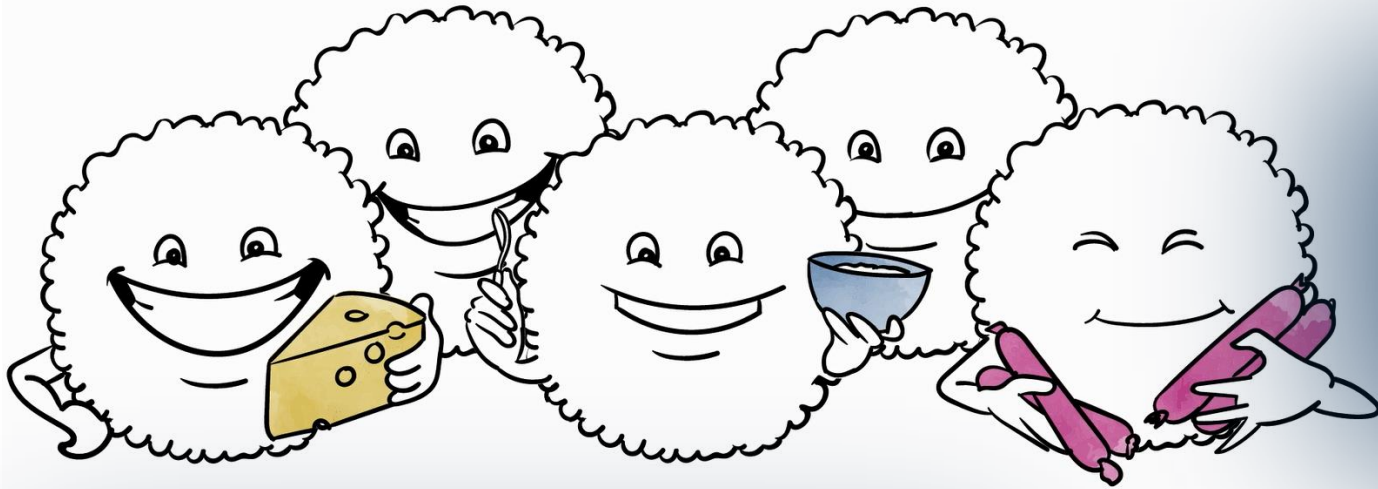


Защитные культуры – использование в сырах

Октябрь 2019

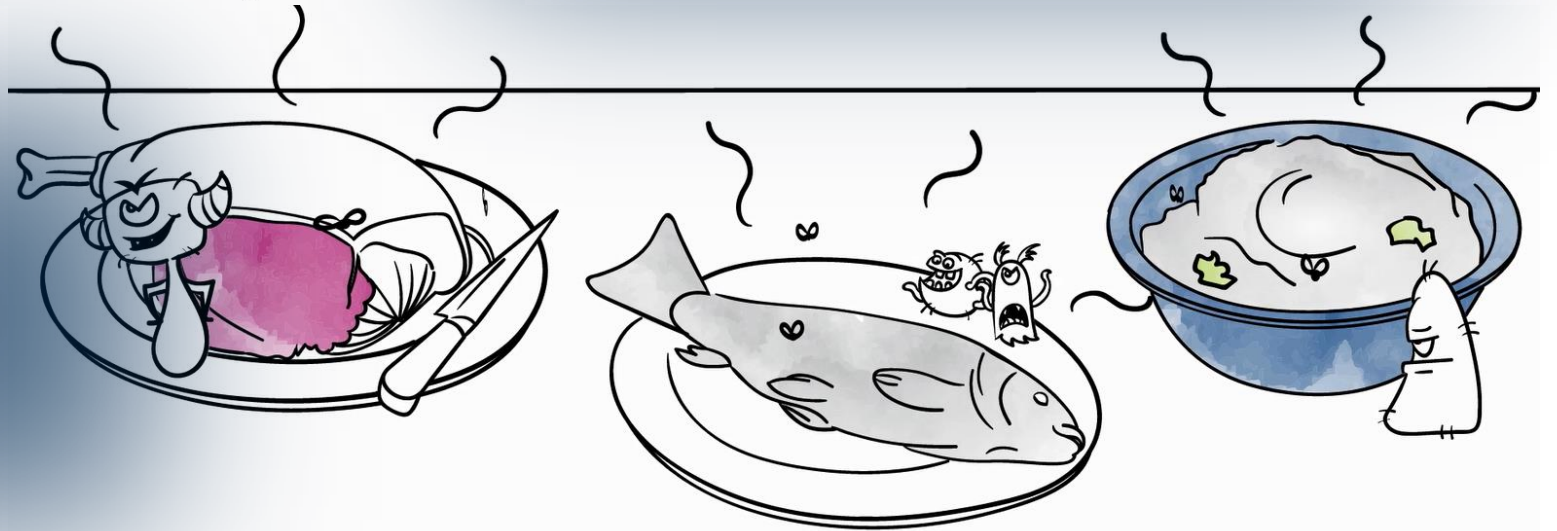
Наталья Тютикова, Хр.Хансен

Мир бактерий – такой большой и влиятельный



Полезные бактерии – это
наше здоровье и полезные
продукты питания

Вредные бактерии – это
порча продуктов питания
и вред здоровью





Технология, основанная на традициях

- › Ферментация с использованием пищевых культур как способ сохранения продуктов питания известна с давних времен.
- › Защитные культуры - это уникальная комбинация бактериальных штаммов, выделенных методом селекции из молочно-кислых микроорганизмов, которые обычно используются в производстве кисломолочных продуктов.
- › Активность защитных культур обусловлена их способностью вырабатывать определенные метаболиты, которые подавляют рост и развитие патогенной микрофлоры.
- › Биозащита усиливает эффективность санитарных мероприятий и не является альтернативой мойке и дезинфекции, а также поддержания холодной цепочки хранения продуктов.

CHR HANSEN

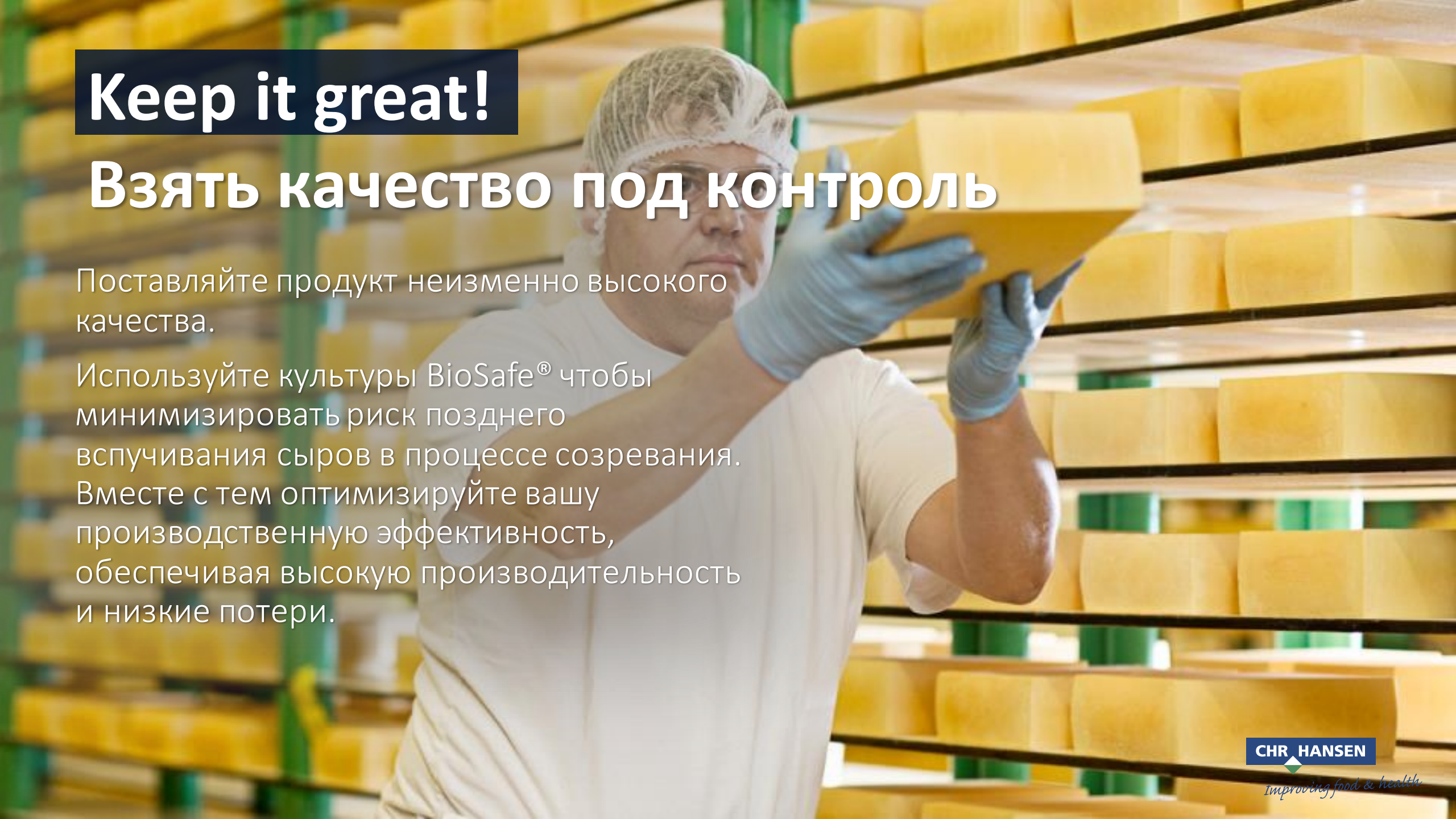
Improving food & health

Биозащита
сохраняет лучшее
в молочных и
мясных
продуктах,
сыре и вине



CHR HANSEN

Improving food & health



Keep it great!

Взять качество под контроль

Поставляйте продукт неизменно высокого качества.

Используйте культуры BioSafe® чтобы минимизировать риск позднего вспучивания сыров в процессе созревания. Вместе с тем оптимизируйте вашу производственную эффективность, обеспечивая высокую производительность и низкие потери.

CHR HANSEN

Improving food & health

The background of the entire image is a close-up of a dark, textured wooden surface. Three metal sieves are arranged diagonally from the top right towards the bottom left. Each sieve contains a different type of cheese curd. The top-right sieve has large, irregular, light-colored curds. The middle sieve has smaller, more uniform, light-colored curds. The bottom-left sieve has very small, fine-textured curds.

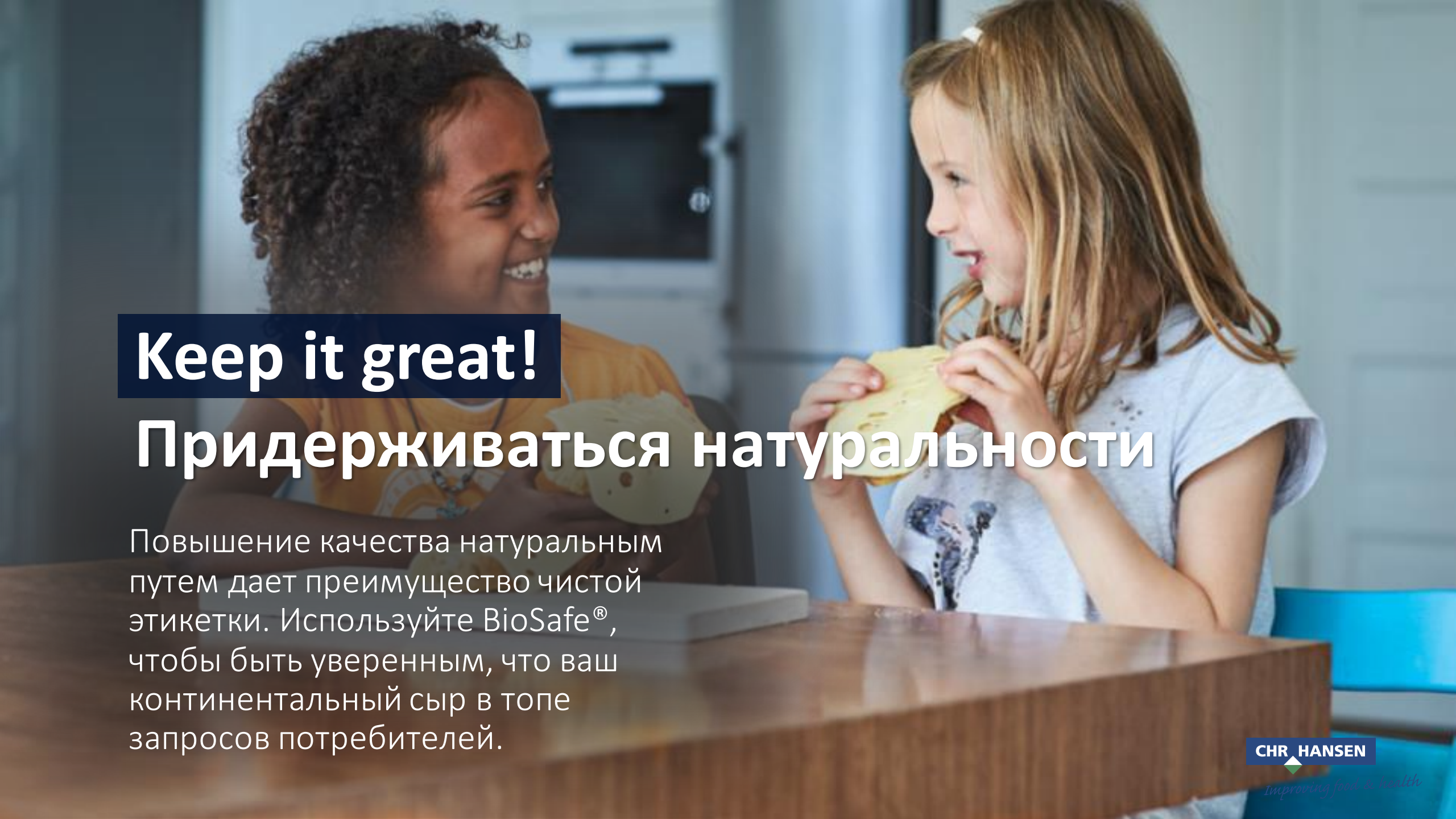
Keep it great!

Повысить ценность сыворотки

Нитраты и лизоцим снижают ценность сыворотки. Используйте натуральные культуры BioSafe®, чтобы получить сыворотку высокого качества.

CHR HANSEN

Improving food & health



Keep it great!

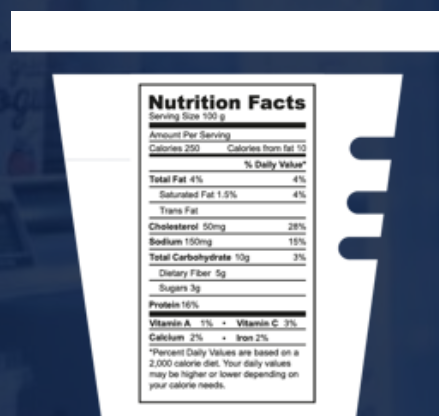
Придерживаться натуральности

Повышение качества натуральным путем дает преимущество чистой этикетки. Используйте BioSafe®, чтобы быть уверенным, что ваш континентальный сыр в топе запросов потребителей.

CHR HANSEN

Improving food & health

Как потребители относятся к информации на этикетке?



66%

Поккупателей изучают информацию на этикетке перед покупкой продукта

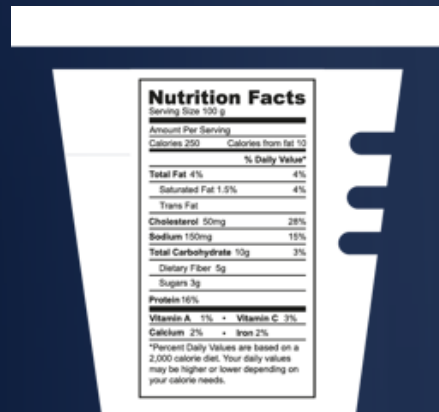


61%

Контролируют наличие искусственных ингредиентов

Источник: Nilsen Data- Global Consumer Study (2016)

Как относятся потребители к консервантам на этикетке?



62%

Потребителей во всем мире избегают продуктов и напитков с искусственными консервантами

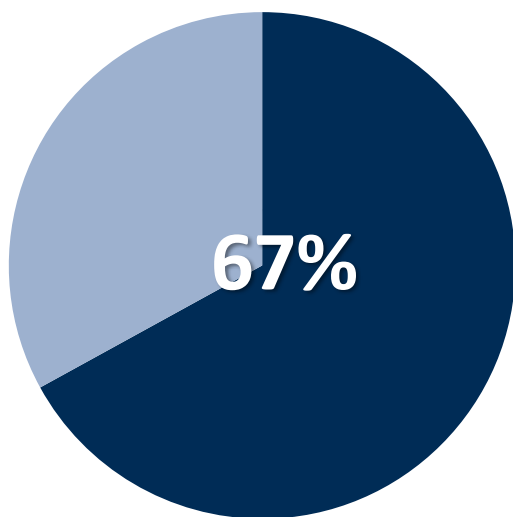


Потребителей считают, что консерванты вредят здоровью

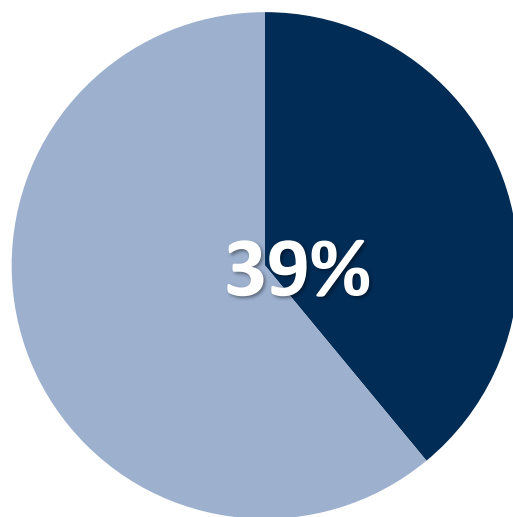
Nielsen Data – Global (2016)

▶ Россия: курс на здоровье¹

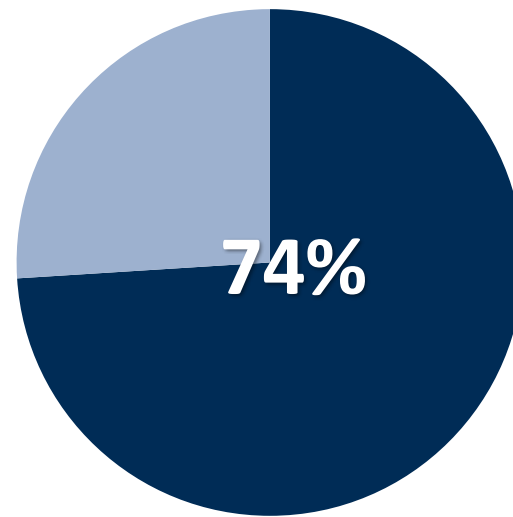
Не смотря на экономическую ситуацию, тренд здорового образа жизни и питания – один из самых сильных в России. Глобальное исследование Nielsen показало, что 67% россиян активно следят за своим рационом с целью профилактики заболеваний, а 39% ограничивают потребление сахара и жиров.



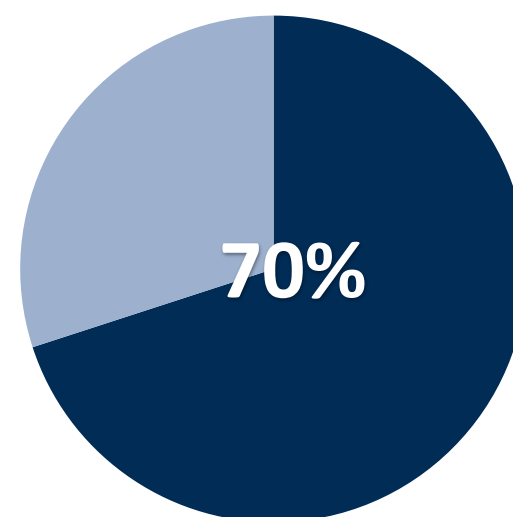
Российян активно следят за своим здоровьем посредством рациона



Российян ограничивают потребление сахара и жиров



Покупателей в России перед покупкой обращают внимание на состав продукта



Российян готовы платить больше за продукты, не содержащие нежелательных компонентов

¹ Источник: Глобальное исследование Nielsen



Причина успеха и главный драйвер использования биозащиты

«Чистая этикетка» в континентальных сырах началась с розницы

- › Розничные сети пересмотрели ассортимент молочных продуктов и провели аудит «Чистая этикетка»
- › Было установлено, что 95% молочной продукции в Польше производится с искусственными консервантами
- › В то же время, все континентальные сыры производятся с лизоцимом или нитратами, которые должны выноситься на этикетку.
- › Розничные сети осознали, что консерванты на этикетке вредят имиджу молочных продуктов как полезных для здоровья.
- › Розничные сети потребовали от поставщиков поставлять континентальные сыры с чистой этикеткой.



CHR HANSEN

Improving food & health

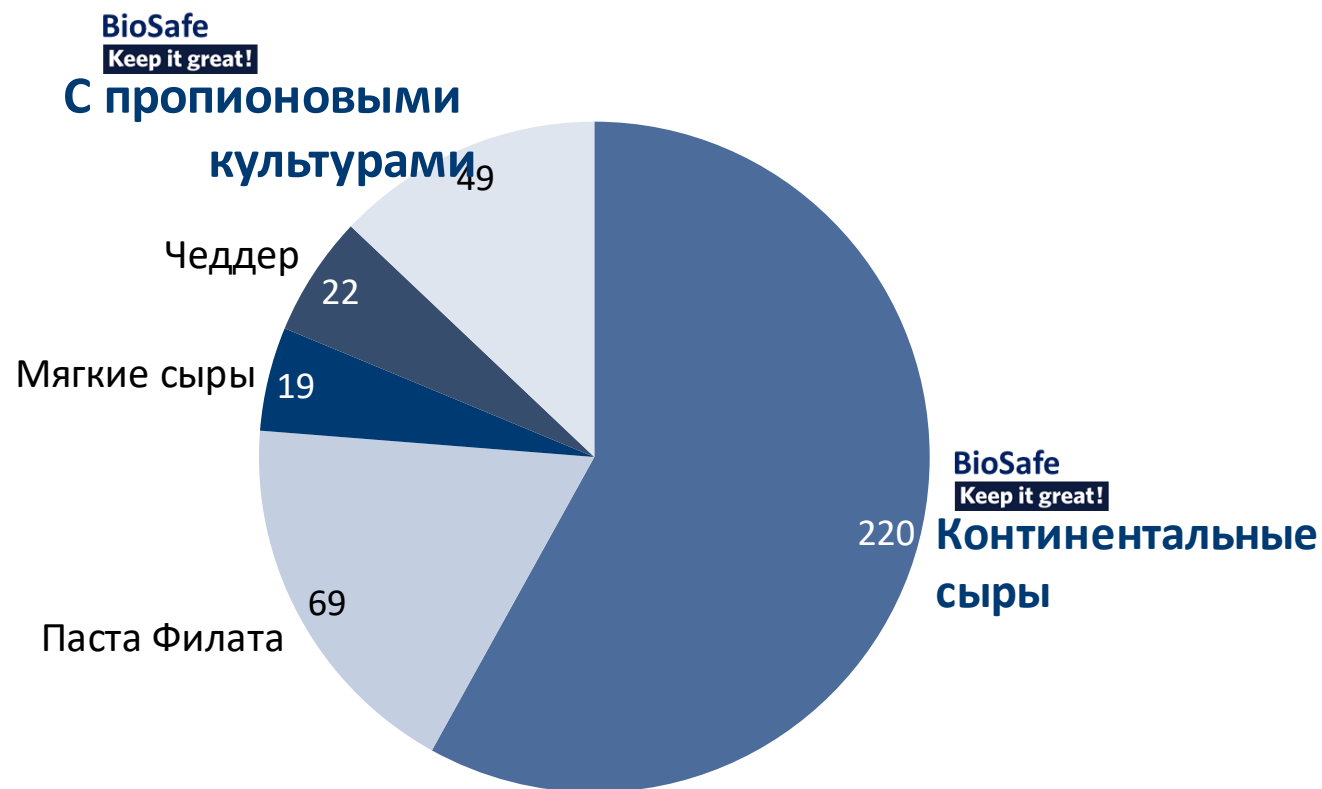
Рынок сыра Польши

Общий объем производства сыра 2018: 380 кТ

Культуры BioSafe™
успешно внедрены
в сыры
континентального типа
и с пропионовыми
культурами

Производство различных сыров в Польше

Тыс. тонн



Изменения в производстве сыров с BioSafe™

2015

**Высокий
уровень
кlostридий**

БАКТОФУГИРОВАНИЕ НИТРАТЫ/ЛИЗОЦИМ

- › Эффективность удаления кlostридий - 55% - 94%
- › Оставшиеся 6% – 45% спор могут быть причиной позднего вспучивания сыров
- › Нитраты и лизоцим гарантируют защиту сыра от оставшихся спор кlostридий

РЕЗУЛЬТАТ

- › Контроль качества сыра, нет позднего вспучивания

2018

**Высокий
уровень
кlostридий**

БАКТОФУГИРОВАНИЕ

- › Эффективность удаления кlostридий - 55% - 94%
- › Оставшиеся 6% – 45% спор могут быть причиной позднего вспучивания сыров

БИОЗАЩИТА

- › Использование натуральных защитных культур для защиты сыра от оставшихся спор кlostридий

РЕЗУЛЬТАТ

- › Контроль качества сыра, нет позднего вспучивания
- + **Чистая этикетка без искусственных консервантов и аллергенов**
- + **Чистая сыворотка высокого качества – источник дополнительного дохода**

BioSafe
Keep it great!

Потенциал экспорта для польских производителей

- › Польша как крупный производитель континентальных сыров имеет большие запасы сыворотки как побочного продукта.
- › Азиатские страны: высокий рост в производстве детского питания, что влечет высокие потребности в чистой сыворотке.
- › Защитные культуры BioSafe™ от Chr. Hansen дали возможность отказаться от искусственных консервантов и получить чистую сыворотку для новых сфер применения.



Польские производители увидели возможности применения BioSafe™ для получения «чистой» сыворотки

Польские производители, которые используют BioSafe, теперь имеют возможность предложить сывороточный продукт самого высокого качества - весомый дополнительный источник доходов помимо продаж сыров.

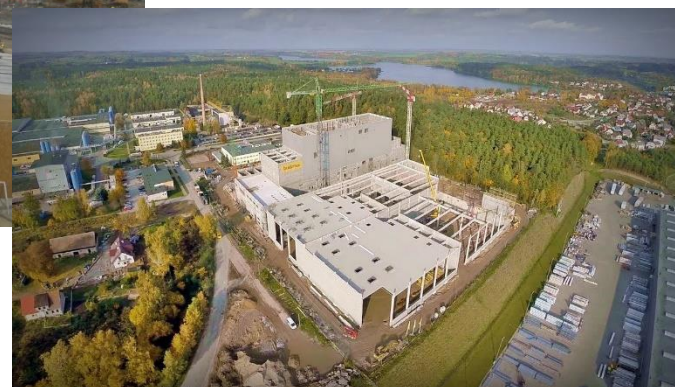
ИНВЕСТИЦИИ В ПЕРЕРАБОТКУ СЫВОРОТКИ



POLMLEK Lidzbark Warmiński



Mlekovita Wysokie Maz.



MLEKPOL Mrągowo

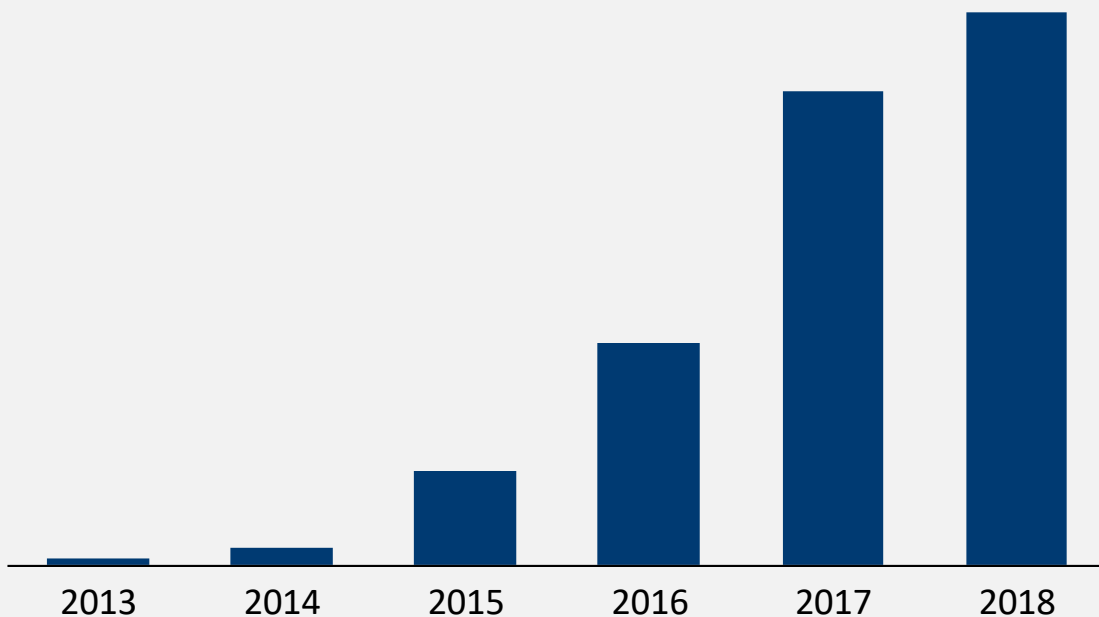
CHR HANSEN

Improving food & health

BioSafe™ - обобщаем успех

- › Культуры BioSafe очень успешны в Польше
- › Клиенты увидели высокую эффективность защитных культур для производства сыров с «чистой этикеткой» и «чистой» сыворотки
- › Около 30 сырных заводов уже используют BS-культуры.
- › Высокая эффективность: только порядка 0.05% сыров с BioSafe® подверглись вздутию в 2018 (*даже когда бактофугирование не применялось)

РОСТ ПРОДАЖ BIOSAFE™ В ПОЛЬШЕ



Что может биозащита?

Защитные культуры могут помочь вам:

- ▶ **Придерживаться** натуральности
- ▶ **Взять качество** под контроль
- ▶ **Повысить** ценность сыворотки

Спасибо за внимание



+7 985 188 1513

Mobile phone



RUNATY@CHR-HANSEN.COM

E-mail



CHR-HANSEN.COM/RU

Web-site