

Читайте  
у номері:



УПАКОВКА

Виробництво  
і картонні тенденції

с. 3



ІНДУСТРІЯ НАПОЇВ

Вічні смості  
не зіржавіють

с. 7



ОВОЧЕСХОВИЩА

Газове  
середовище сховищ

с. 8

№10 (159)

29 травня – 11 червня  
2012 р.



Всеукраїнська галузева газета

# ХАРЧОВИК

ТЕМА НОМЕРА

Санітарія та гігієна

с. 4-5



Вітчизняний виробник



## Інгредієнти і технології від «Електрогазохіму»

### ДОВІРЯЙМО НАШИМ ВИРОБНИКАМ

*Нещодавно компанія «Електрогазохім» відзначила своє 17-річчя. На веб-сторінці читаємо: «нині компанія є лідером з виробництва допоміжних речовин в Україні і в країнах СНД. Завдяки сучасним принципам ведення бізнесу компанії вдалося зібрати команду однодумців, створити виробничу базу, зміцнити власні позиції на українському ринку і вийти на закордонні...».*

Факівці компанії постійно впроваджують у виробництво новинки продуктів, де в пріоритеті – натуральність і безпека.

Про особливості використання допоміжних речовин, про конкурен-

тні переваги продукції та про досягнення цього вітчизняного виробника – наша розмова з начальником відділу технологій і стандартизації НВП «Електрогазохім» Валентиною ГУРЄВОВОЮ (на фото).

– Валентино Станіславівно, як би ви охарактеризували сегмент ринку, на якому працюєте? Як нині позиціонує себе ваша компанія?

Закінчення на с. 5

Наступний номер «Харчовика» вийде  
зі спеціалізованим виданням  
«М'ясна індустрія»

Основна тематика:

«Харчовика» –

«Промисловий холод»

«М'ясної індустрії» – «Оболонки»

Також у «Харчовику» читайте  
постійну тематичну сторінку –

**МОЛОЧНА ІНДУСТРІЯ**

Цей номер розповсюджуватиметься:

- за передплатою
- за редакційною базою підприємств харчової галузі.

# Інгредієнти і технології від «Електрогазохіму»

Закінчення. Поч. на с. 1

– Ми позиціонуємо себе як чи не єдиний вітчизняний виробник допоміжних речовин. Є ще кілька менших виробництв, але їхні обсяги й асортимент доволі обмежені. Переважно на нашому ринку представлені закордонні виробни. У нас гідні конкуренти – європейські компанії, також возвають продукцію з Індонезії, Малайзії, Китаю тощо. Чому б і ні! Адже експортують допоміжні речовини за нульовою ставкою мита. Це болюче питання, бо держава мала б регулювати цей ринок і підтримувати вітчизняних виробників, які створюють робочі місця та платять податки. Ми ж платимо за імпорту сировину! На нашні численні звернення з цієї проблеми – наразі лише обіцянки.

Навіть за таких умов ми збільшуємо обсяги реалізації продукції, а також розширюємо ринки збуту. На сьогодні це – допоміжні речовини для цукрової продукції, інгредієнти для кондитерських і хлібобулочних виробів, оліежировані та маслоробної галузі, для сирих продуктів, згущених молочних виробів, морозива. Виготовляємо також продукцію для фармацевтичної галузі.

Певна річ, зростання продажів не є пропорційним, оскільки нині деякі харчові галузі, зокрема молочна, перебувають у стагнації. Це спонукає нас шукати ринки збуту за кордоном, зокрема, в Росії, Білорусі, Казахстані, Молдові, Грузії. Доволі складно вийти на ці ринки, бо, скажімо, Росія більше дає про власного виробника, та й своєї продукції там вистачає.

**– Ринок інгредієнтів дуже конкурентний. Які вимоги ставлять нині замовники до постачальників інгредієнтів?**

– Нинішня конкуренція потребує від виробників насамперед стабільно високої якості продукту. Без якісних інгредієнтів це неможливо. Вони стали звичним технологічним інструментом, адже дають змогу розширювати асортимент, економити сировину, покращувати смак і текстуру, регулювати харчову цінність, калорійність продуктів тощо.

Наша продукція за якісними характеристиками відповідає кращим світовим аналогам. Якість контролюють на всіх етапах виробництва – від вхідної сировини до готових продуктів. У їх виробництві використовуємо якісну натуральну сировину, обладнання, технології на рівні європейських. Ми постійно розробляємо нові продукти. Крім того, компанія виготовляє продукцію відповідно до технологічних особливостей виробництва замовника.

**– Для технологів використання допоміжних речовин – це виробничі необхідності. А для більшості споживачів «емальгатор» і «здорове харчування» – речі несумісні.**

– Харчові добавки за своєю суттю є просто речовинами (натуральними або штучними), додаючи які в продукт, можна досягти певних технологічних ефектів. Переконана, що жоден виробник не використовує добавки, якщо вони не дозволені до вжитку.

Загалом, ми працюємо в сегменті жиророзчинних емульгаторів. На мою думку, перш ніж

говорити про шкоду чи користь того чи іншого продукту, треба всебічно вивчити суть питання. Так само треба поміркувати ставитися й до новітніх технологій.

Наприклад, спреди корисні для діабетиків, для тих, хто має проблеми з ожирінням, обміном речовин. Таким людям потрібно їсти саме рослини, а не тваринні жири.

Звісно, в ідеалі хотілося б, щоб ми більше споживали натурального масла, але не маємо стільки молока. Якщо раніше в Україні виробляли близько 180 тис. тонн масла, то зараз навіть масло і спреди в сумі не сягають цієї кількості. Власне, такий дефіцит і відображає стан галузі та купівельну спроможність населення.

Чи варто говорити і про наскільки шкідливі пальмової олії, яку півсвіту споживає...

**– Валентино Станіславівно, розкажіть про особливості ваших допоміжних речовин, зокрема, про їхнє використання у різних сегментах виробництва.**

– Майже у всіх видах кондитерських і хлібобулочних виробів можна застосовувати наші емульгатори, стабілізатори, полішувачі. Так, для поліпшення якості борошна ми пропонуємо емульгатори «Естер П» та полішувач «Естер Т 05», для борошнених кондитерських виробів «Естерін СТС», «Моностеарат гліцерину» та інші. Скажімо, технологам буде значно легше працювати з тістом, якщо вони використовуватимуть допоміжні речовини – емульгатор «Естер П» та полішувач «Естер Т 05». Їхнє співвідношення залежить від клейковини борошна. Наші емульгатори зміцнюють

клейковину борошна, що робить тісто більш пластичним, поліпшує його пористість, структуру м'якуша тощо.

Багато наших допоміжних речовин використовують кондитери. Наприклад, якщо для приготування звичайного бісквітного тіста потрібно близько 40 хв, то з нашою пастою для збивання «Естер М 03» це можна зробити за 5–7 хв. Переваги очевидні – підприємство заощаджує час, виробничі потужності, енергоресурси, а це – в рецептурі витрати аєць зменшуються наполовину, на 10% треба менше цукру.

Виготовляємо емульгатори «Естер М» чотирьох видів. Зокрема «Естер М» 01 і 02 доцільно використовувати для виробництва праників, печива, кексів тощо. Також паста збільшує термін зберігання продукції, оскільки основне їхнє завдання – це надати виробу дрібнодисперсної структури, тобто він стає омогенний, кращий на смак, тісто стає м'яким, його легше обробляти, воно однорідно підіймається тощо. Таким чином, наші емульгатори є полішувачами.

А щоб підвищити якість шоколадних виробів, зробити їх більш технологічними, радимо використовувати розріджувач «Долігіцірол полірицинолеат». Ці емульгатори пришвидшують і роблять якіснішим процес глазурування кондитерських виробів.

Останніми роками в Україні успішно розвивається виробництво продуктів харчування з комбінованим жиривим складом – спреди, низькожирних видів масла, маргарину. Спреди і маргарини містять здебільшо-

## ДОВІДКА

На Міжнародній конференції, яка торік відбулася в м. Уеліч (Росія), компанія «Електрогазохім» отримала Диплом за високу якість емульгаторів, які виробляє компанія, золоту медаль за спреди, які були виготовлені з використанням їхніх емульгаторів, а також компанія отримала срібну медаль за напівтвердий молоко-вісний сирий продукт «Чеддер ОК».

го рослинні жири, а також воду і білкову складову. Саме для покращення якості вершкового масла зі знизеним вмістом жиру (менше 72,5%), спреди, маргарини рекомендують використовувати емульгатори і стабілізатори структури. В асортименті нашої компанії – «Естер П» твердий, пастоподібний і рідкий, полішувач «Естер Т 05», «Полігіцірол полірицинолеат» та інші. Їх використання дає змогу замінити молочний і рослинний жир чи заміники молочного жиру у будь-яких співвідношеннях, підвищити термостійкість або навпаки – зробити продукт більш пластичним.

Також пропонуємо стабілізатор для морозива «Естер Л», цукрові заводи використовують піногасники «Естер С» і кристалотворювачі «Естер К». Про цю продукцію НВП «Електрогазохім» ми розкажемо у наступних номерах «Харчовика».

Стефанія ШИБУНЬКО

