



# ГК «ЕТС»: новый игрок на рынке комплексных добавок



**В гостях у «Партнера» — представители ГК «ЕТС»: руководитель Департамента Пищевой Химии Сергей ЯЦЕНКО и ведущий менеджер мясоперерабатывающего направления Антон БАСАРИЯ.**

— *Насколько стабилен российский рынок комплексных пищевых добавок?*

**Яценко:** Несколько лет его можно было считать вполне сформировавшимся.

Присутствовало несколько сильных блэндеров, о существовании которых знал каждый технолог. Сейчас ситуация кардинально изменилась. Для многих мясопереработчиков основным критерием при выборе поставщика играет стабильность качества продукта при его невысокой стоимости. Стремление МПК к снижению себестоимости продукции привело к появлению множества небольших компаний, которые в состоянии дать низкую цену. Они работают исключительно в своих регионах, уменьшая расходы на логистику.

Единственной возможностью конкурировать с этими компаниями является создание собственных офисов и складских комплексов по всей России и странам СНГ. Поэтому ГК «ЕТС» создала офисы и склады в Санкт-Петербурге, Москве, Казани, Ростове-на-Дону, Новосибирске, Екатеринбурге, Минске, Алматы, Киеве. У нас не возникает необходимости в дистрибьюторах, мы можем напрямую взаимодействовать с мясоперерабатывающим

заводами, имея складской запас на несколько месяцев работы.

— *Мясоперерабатывающие предприятия отмечают снижение качества комплексных пищевых добавок. Они правы?*

**Басария:** Комплексная пищевая добавка — многокомпонентный продукт, число ингредиентов которого может доходить до нескольких десятков составляющих. В кейсе компании-производителя добавок должно быть как минимум несколько десятков решений на каждый вид мясной продукции. В итоге на складе должно находиться около сотни компонентов, что приводит к долгосрочному замораживанию денежных средств. Чтобы избежать такой ситуации, компании-производители закупают небольшие партии у оптовиков, причем, выбирают позицию, по которой предложат лучшую цену. Это и приводит к росту себестоимости добавки: один и тот же компонент от разных производителей ведет себя по-разному.

Чтобы обеспечить стабильное качество и конкурентную цену, нужно иметь долгосрочные контракты на контейнерные закупки у крупнейших производителей импортного сырья. У ГК «ЕТС» такая возможность есть. Благодаря офисам в КНР

и Швеции, мы можем сотрудничать с ведущими игроками сырьевого рынка. Большие складские комплексы позволяют привозить и хранить значительное количество ингредиентов, используемых в производстве КПД.

— *Как ГК «ЕТС» пришла к пониманию необходимости выпуска КПД?*

**Яценко:** С 2004 года мы занимались импортом пищевых ингредиентов и продажей их перерабатывающим предприятиям. Со временем пришло понимание того, что нужны высоко-технологичные решения, снижающие количество операций и сводящие к минимуму человеческий фактор. Так в ассортиментном портфеле появились собственные комплексные пищевые добавки.

**Басария:** Многие блэндеры акцентируют свое внимание на выпуске и продвижении одного типа смесей — либо функциональных, либо вкусоароматических комплексов. ГК «ЕТС» выбрала путь «универсального игрока». У нас работает экспериментальный цех. Компания инвестирует в создание новых технологий, направленных на более глубокую переработку пищевого сырья. 🌿

## Использование белковой комплексной смеси в рецептуре вареной колбасы

**ГК «ЕТС» создает комплексные пищевые добавки, увеличивающие функциональность продуктов.**

Использование молочных продуктов в вареных колбасах улучшает органолептические показатели, позволяет частично заменить мясное сырье и снизить калорийность и отнести готовое изделие к классу диетических, к продуктам с лечебно-профилактическими свойствами.

Представляем вашему вниманию результаты исследования, направленного на разработку рецептуры вареной колбасы с использованием белковой комплексной смеси. Компоненты: мясо птицы, свинина, говядина, эмульсия белково-жировая, вода, посолочная смесь (соль поваренная пищевая, нитрит натрия E250), комплексная пищевая добавка UTS 07 MP-F (молочный белок), сахар, стабилизаторы (E407, E425i), эмульгатор (E471), натуральный краситель (E120).

В результате изучения физико-химических и микробиологических показателей вареной колбасы, изготовленной с использованием белковой комплексной добавки UTS 07 MP-F были

получены следующие данные. Содержание белка увеличилось на 2,0% по сравнению с вареными колбасами схожей рецептуры. Микробиологические показатели соответствуют нормативно-технической документации. Можно сделать вывод, что применение белковой комплексной добавки UTS 07 MP-F улучшает функциональные свойства продукта.

Для проведения опытных выработок смесь UTS 07 MP-F была взята в количестве 3% как заявлено в спецификации, и для сравнения в меньшем и большем количествах: 2% и 5% от массы мясного сырья. По большинству показателей функциональная смесь UTS 07 MP-F оказалась более эффективной при дозировке в 5%. Внешний вид продукта более привлекателен, кусаемость лучше и более выражен молочный аромат. Дозировка в 3% показала очень хорошие результаты, кусаемость на уровне, плотность незначительно уступает 5% дозировке. При 2% дозировке срез был значительно хуже, консистенция



*Таблица 2. Органолептическая оценка вареных колбас, выработанных с различной закладкой белковой комплексной добавки UTS 07 MP-F*

Исследуемый показатель	2%	3%	5%
Внешний вид	6	8	9
Вкус	6	9	9
Плотность	5	8	10
Кусаемость	5	9	9
Аромат	5	8	8

рыхлая. Так же отмечено снижение влагосвязывающей способности колбасного фарша. 🌿

**Антон БАСАРИЯ,**  
ведущий менеджер   
мясоперерабатывающего   
направления департамента   
пищевых ингредиентов ГК «ЕТС»



### Визитная карточка

**ГК ЕТС**  
Санкт-Петербург,  
Ленинский проспект, 140-Л  
Тел. (812) 389-55-55  
[www.utsrus.com](http://www.utsrus.com)

*Таблица 1. Органолептические показатели вареной колбасы, выработанной с белковой комплексной добавкой UTS 07 MP-F*

Органолептические показатели	Характеристика продуктов
Внешний вид	Батоны с чистой поверхностью, повреждения на оболочке отсутствуют, нет наплывов фарша, бульонных и жировых отеков.
Консистенция	Сочная, упругая.
Вид на срезе	Фарш равномерно перемешан. Цвет от розового до насыщенно-розового.
Вкус и запах	Свойственный данному продукту, с ароматом пряностей, вкус нежный, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.