



Компания:

РУСАГРО Масло

Офисы в городах:
Москва, Саратов, Новосибирск,
Екатеринбург
Тел.: 8 (800) 700-79-00
www.solpro.ru

Автор:

М.Б. Рыбин,

технолог сопровождения
продаж «Русагро Масло»



Фактор успеха от SOLPRO: жиры и маргарины без E-кодов

В нашей быстро меняющейся жизни гибкость является приоритетной способностью для выживания любого предприятия: сырье, оборудование, технологии, готовый продукт – всё постоянно находится в движении и развитии. Поэтому так важно знать, понимать, чувствовать тенденции рынка, среди которых одна из самых важных сейчас – стремление людей к здоровому питанию.

Это направление занимает ключевые позиции, пожалуй, во всех пищевых отраслях, в том числе и в кондитерской. Как показывают многочисленные опросы и исследования, тренды здорового питания входят в десятку самых популярных. Вот только некоторые цифры (по данным исследований компаний Nilsen и Gfk Rus):

- 82% россиян проявляют интерес к здоровому питанию;
- 74% потребителей изучают этикетку товара прежде, чем совершить его покупку, и считают фразу «без искусственных ингредиентов» принципиально важной;
- 41% потребителей во всем мире обращают внимание на состав изделия и доверяют обозначениям «ЭКО», «БИО», «НАТУРАЛЬНЫЙ», «БЕЗ ГМО», «БЕЗ ДОБАВОК»;
- 29% продаж в мире (в денежном эквиваленте) приходится на продукты, которые содержат то или иное заявление натуральности на упаковке. Из них 18% – на товары с обозначением «без добавок».

Один из самых популярных трендов на рынке здорового питания, составляющий его неотъемлемую часть, – это Clean Label, или «Чистая этикетка».

Учитывая насыщенность кондитерского рынка, когда из-за богатого ассортимента приходится бороться за каждого клиента, предприятие должно очень хорошо понимать, как конечный потребитель делает выбор, на чем он акцентирует свое внимание. Именно это позволит производителю верно определить для себя стратегические направления развития.

«Чистая этикетка» становится для потребителя все более важной, вытесняя две традиционные ценности продукта (цена и бренд):

1. Состав важнее цены

Потребители уделяют списку ингредиентов продукта больше внимания, чем когда-либо. И теперь это важнейший фактор при выборе, который все чаще конструирует в сознании потребителя даже

с ценой, потому что «чистый» состав ассоциируется со здоровьем. А это то, во что люди готовы вкладывать.

2. Состав важнее бренда

Ингредиенты продукта перевешивают для клиентов лояльность к бренду, когда дело доходит до покупки. Ни один производитель не может теперь полагаться только на свое имя, поскольку потребители выбирают себя – собственное здоровье и безопасность. Они становятся более требовательными, не берут продукт с полки автоматически, ориентируясь на бренд, а читают этикетку и принимают решение, предпочитая продукт с натуральными ингредиентами, без E-кодов.

Важно отметить, что в отношении «чистых этикеток» некоторые страны более зрелы. Например, рынки Великобритании, Германии и Франции наполнены товарами с Clean Label.

Развивающийся рынок России пока еще предлагает в этом плане большие возмож-

ности для выделения продукта среди конкурирующих товаров. Потенциал этого сегмента специалисты считают высоким: распространение продуктов без E-кодов в странах Европы достигает в среднем 30%, в России – пока 19%. Но даже в Европе этот рынок растет. Так что те, кто сейчас займёт нишу Clean Label, будут уверенно себя чувствовать не только в нашей стране, но и в странах ЕС, а также на других новых рынках. А это – развитие, признание и, конечно, прибыль.

Чтобы помочь своим клиентам достигнуть этих целей, компания «Русагро Масло» и бренд SOLPRO создали линейку маргаринов Clean&Free. В нее входят как маргарины без пальмового масла, так и без E-кодов. Ну и для самых требовательных производителей есть продукты, соединяющие оба эти условия.

Самое главное преимущество при использовании данной линейки – это возможность разрабатывать продукты для здорового питания и выводить эту информацию на УПАКОВКУ.

Маргарин «SOLPRO» для выпечки, 82% 33130 (без E-кодов) и 33131 (без E-кодов и пальмового масла):

- Способствует образованию хорошей текстуры теста, гарантирует равномерную пористость мякиша;
- Способствует образованию пышной однородной тестовой массы;
- Обладает высокой технологичностью, обеспечивает хорошую отсадку и формовку теста ручным и механизированным способами.

Важно отметить, что при создании маргаринов линейки Clean&Free от бренда SOLPRO используются исключительно натуральные красители, ароматизаторы, эмульгаторы.

Маргарин «SOLPRO» для слоеных изделий 82% 33831, 33833:

- Обладает высокой пластичностью;
- Устойчив к механическим воздействиям;
- При слоении теста маргаринов равномерно распределяется между слоями, обеспечивая готовым изделиям отличную слоистость и привлекательный внешний вид;
- Успешно используется в производстве как дрожжевых, так и бездрожжевых слоеных полуфабрикатов и других изделий из слоеного теста.

Маргарин «SOLPRO» для песочных изделий 82% 33824 (без E-кодов) 33827 (без E-кодов и пальмового масла):

- Обладает хорошей способностью к аэрированию при взбивании с сахаром/сахарной пудрой;
- Хорошо связывает рецептурную жидкость, предотвращает расслоение тестовой массы;
- Способствует образованию хорошей текстуры, высокого подъема изделий, гарантирует мелкопористую структуру мякиша;
- Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом.

При создании линейки Clean&Free используются исключительно натуральные красители, ароматизаторы, эмульгаторы. Стойкая эмульсия в этих маргаринах получается специальным методом подготовки жировой основы перед эмульгированием и механической обработки при охлаждении.

Из преимуществ готовой продукции, произведенной с использованием маргаринов линейки Clean&Free от бренда SOLPRO, можно отметить следующие:

- Продукты не содержат гидрогенизированных жиров, пищевых добавок (эмульгаторов, искусственных красителей и антиоксидантов);
- Имеют «чистую этикетку», что позволяет разрабатывать кондитерские изделия для здорового питания и выводить эту информацию на упаковку;
- Не содержат ГМО, что подтверждено протоколами испытаний и также может быть указано на этикетке;
- Содержание глицидиловых эфиров жирных кислот (GE) в рамках нормы и не превышает 1 мг/кг;
- Уровень транс-изомеров жирных кислот не более 2%, продукт соответствует требованиям ТР/ТС 024/2011;
- Продукция соответствует международной системе качества ISO 9001.

Следование тренду Clean Label для кондитерских предприятий – это один из актуальных способов выживания в суровых условиях современного рынка, развития и выхода на новые рынки сбыта. 7 из 10 россиян готовы платить больше за продукцию, в которой нет E-кодов. А это значит, что кондитерские изделия, созданные с использованием маргаринов специализированной линейки Clean&Free от SOLPRO, имеют не только безупречный вкус, но и высокий коммерческий потенциал – повышенный спрос взыскательного потребителя при повышенной цене. И мы рады, что можем предложить вам такую возможность. 📌