

УДК 664(470)

ББК 36-1

Г-75

Грабишин Александр Сергеевич, аспирант кафедры экономики и ВЭД, ФГОУ ВПО «Кубанский государственный аграрный университет», т.: 89184643613.

ПРОБЛЕМЫ И УСЛОВИЯ РАЗВИТИЯ РЫНКА ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ В РОССИИ (рецензирована)

В статье изложены основные проблемы, сдерживающие развитие рынка пищевых ингредиентов на современном этапе развития экономики России, указаны внутренние причины возникновения данных проблем, предложены пути их разрешения, частично проанализирован зарубежный опыт решения аналогичных вопросов.

Ключевые слова: пектин, ингредиенты, загустители, гелеобразователи, индекс e

Grabishin Alexander Sergeevich, Department of Economy and Foreign Trade, FSEI HPO 'Kuban State Agrarian University', tel.: 89184643613.

PROBLEMS AND DEVELOPMENT OF FOOD INGREDIENTS MARKET IN RUSSIA

The article outlines the main problems hindering the development of the market of food ingredients at the present stage of development of Russian economy. The internal causes of these problems have been suggested, ways of solving them have been considered, international experience of dealing with similar issues has been partly reviewed.

Keywords: pectin, ingredients, thickeners, gel former, the index 'e'.

Рынок пищевых ингредиентов, пищевых добавок, ароматизаторов, вспомогательных технологических средств развивается темпами более высокими, чем отечественное производство пищевых продуктов, и при этом чутко реагирует на все изменения последнего. Это относится и к объемам производства, и к ассортименту, и к тенденциям развития. Но интенсивное развитие рождает и ряд проблем.

Первая из них – это отсутствие, или низкая доля, ингредиентов отечественного производства. В нашей стране не выпускается большого количества необходимых пищевых добавок и технологических вспомогательных средств. Одна из причин сложившейся ситуации в том, что в СССР такая отрасль отсутствовала, и, следовательно, Россия не имеет технологического и иного опыта в этой сфере, а главное, отсутствует нужная нормативная документация [1]. Традиционно развивавшиеся отрасли имеют десятки ГОСТов и ОСТов, часть из которых становится национальными стандартами, а если коснуться производства и применения ингредиентов, то обнаруживается по существу, всего два ГОСТа на узкую группу продуктов, основная же документация должна создаваться заново. Это колоссальная трудность, с которой столкнулись разработчики закона о техническом регулировании по применению пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

Вторая проблема – отсутствие научных центров. Индустрия ингредиентов – наукоемкая отрасль, требующая серьезной научной базы, теоретических и практических исследований. Недаром все крупные международные производители имеют собственные исследовательские центры, хотя этими вопросами занимаются и другие научные организации, в том числе и университеты. Исследования, которые ведутся во многих институтах, как правило, носят прикладной характер и проводятся обычно отдельным заказом. Создание одного или нескольких научных центров дало бы возможность начать работу по совершенствованию технологий получения ингредиентов и, совместно с крупными фирмами, технологий их использования. Необходимо подчеркнуть, что механическое перенесение зарубежного опыта применения ингредиентов на российские предприятия, как правило, затруднительно. У нашего потребителя другие вкусы. У нас иное, часто нестабильное, сырье; другие технологические и аппаратурные решения – это требует не просто адаптации, а разработки индивидуальных решений [4].

Третьей проблемой является сдержанное и даже негативное отношение людей к пищевым добавкам и индексу E. Хотя все должно быть наоборот: если маркировка информирует о наличии в составе продукта пищевых добавок с индексом E, потребитель может быть уверен, что

производитель использовал проверенные ингредиенты: удовлетворяющие требованиям по безопасности, имеющие международный коэффициент защиты [6].

Загустители и гелеобразователи – это вещества, используемые в малых количествах, увеличивают вязкость пищевых продуктов, создают желеобразную структуру мармеладных изделий и конфет с желевыми корпусами, а также стабилизируют пенную структуру пастильных изделий, сбивных корпусов конфет. Четкое разделение между загустителями и гелеобразователями не всегда возможно, так как есть вещества, обладающие в разной степени, как свойствами загустителей, так и свойствами гелеобразователей. Некоторые загустители при определенных условиях могут образовывать прочные гели.

К загустителям относят: модифицированный крахмал, карбоксиметилцеллюлозу E466, камедь рожкового дерева E410, гуаровую камедь E412, ксантановую камедь E415, аравийскую камедь E414. Эти продукты являются веществами с очень высокой степенью связывания воды, гидроколлоидами с сильным загущающим действием и различным уровнем стабилизирующей активности. Желирующие вещества: агар-агар E406, животный желатин, каррагинан E407, пектин E440, альгинат натрия E401 [3].

Многие виды продуктов невозможно создать без ингредиентов, можно сказать, что при создании практически любых пищевых продуктов без использования пищевых ингредиентов не обойтись. И если они не указываются на этикетке или указываются только их фирменные названия без расшифровки – именно это должно насторожить и покупателя, и проверяющего. Однако кампания по дискредитации международного индекса заставляет многих производителей либо не указывать на этикетке E-индексы, либо писать сложные химические названия. Даже иностранные производители теперь стремятся не указывать используемые ингредиенты, хотя понятно, что без них создать продукт нереально.

В то же время нужно понимать, что ингредиенты следует применять, когда есть технологическая необходимость их использования и когда она экономически оправдана. Иногда можно создать продукт и без применения ингредиентов, но его себестоимость будет значительно выше, а ассортимент – уже. В этом случае использование ингредиентов оправданно. Но их нельзя использовать для того, чтобы маскировать низкое качество сырья, антисанитарные условия производства.

Исходя из возникающих на сегодняшний день проблем, требуют решения следующие важные задачи. Во-первых, это подготовка Федерального закона «О техническом регламенте на применение пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств». Это создаст нормативную базу для дальнейшего развития отрасли. Не менее важны разработка группы национальных стандартов и кодификация пищевых ингредиентов, в которой пока имеется много нерешенных вопросов. Отсутствие этой системы не позволяет осуществлять статистическую оценку деятельности отрасли и отдельных предприятий, и, следовательно, экономическую оценку и прогнозирование развития, а также принятие решений, которые дали бы возможность защитить молодую отрасль [7, 8].

Второй важной задачей является создание производств в России, в первую очередь отечественных, борьба за эффективный рынок, за место на нем российских компаний. Безусловно, развитию будет способствовать наличие и западного производителя, но и российский капитал приходит в данную сферу, где его использование намного экономически эффективнее, чем в других отраслях пищевой промышленности.

Необходимо сотрудничество – в целях оказания научной, технической и технологической помощи Российской Федерации в области обеспечения сырьевых ресурсов для выработки пектина; разработки системы обеспечения качества при производстве яблочных выжимок и пектинов; проведения информационных мероприятий и консультаций по вопросам оптимального использования пектина; сертификации сырья, а также оценки качества продукции в соответствии с международными стандартами.

Чтобы обеспечить эффективное применение пектина в пищевой промышленности, необходима поддержка при разработке новых продуктов и совершенствовании используемых технологий, а также необходимо привлечение специалистов на интенсивные курсы повышения квалификации, проводимые научно-исследовательскими лабораториями институтов и фирмами-производителями, например «Хербстрайт унд Фокс КГ».

Научно-исследовательские лаборатории и институты должны поддерживать предприятия, организации, кооперативы и предложить:

- услуги по анализу сырья, продуктов питания, биологических и других материалов современными биохимическими, ферментативными методами и приборами по основным параметрам;
- научную, техническую и технологическую помощь при разработке систем обеспечения качества в производстве сухих яблочных выжимок и пектинов;
- консультации по вопросам рационального использования вторичных ресурсов и малоценного растительного сырья, оптимального использования пектина, получения эффективных заменителей сахара;
- сертификацию сырья для пектинового производства, а также оценку качества пектина в соответствии с международными стандартами;
- учебные курсы и семинары [2].

В результате проводимого ГТК России анализа таможенной стоимости по отдельным видам товаров, классифицируемых в товарной позиции 1302 (пектиновые вещества, клеи и загустители растительного происхождения) и ввозимых на таможенную территорию Российской Федерации, установлены признаки занижения декларантами заявленной таможенной стоимости.

В целях повышения эффективности таможенного контроля указанных товаров, ввозимых на таможенную территорию Российской Федерации, обеспечения взыскания сумм причитающихся таможенных платежей в полном объеме ГТК России направляет информацию о стоимости рассматриваемых товаров, которую необходимо использовать при осуществлении контроля правильности заявляемой декларантами таможенной стоимости.

К товарам, классифицируемым в товарной позиции 1302 ТН ВЭД России, относятся агар-агар, каррагинаны, пектины, которые используются в пищевой промышленности в качестве студнеобразователей (желирующих веществ), стабилизаторов, загустителей для производства: молочных изделий и мороженого, мясных изделий, пищевого концентрата, кондитерских изделий пастиломармеладной группы (зефир, пастила, желе, мармелад и др.). Кроме этого, агар-агар еще используют в медицине для микробиологического тестирования компонентов крови, приготовления культурных сред, в различных клинических исследованиях.

Классифицируются агар-агары, каррагинаны, пектины соответствующими кодами: 1302 31 000 0, 1302 39 000 0, 1302 20 100 0 ТН ВЭД России. По внешнему виду агар-агар, каррагинаны и пектины представляют собой сушеные волокна, порошок или хлопья белого, светло-желтого, желтого, темно-желтого, светло-коричневого цвета. Для агар-агара и каррагинанов допускается слегка сероватый оттенок. Агар-агар, предназначенный для медицинских целей, проходит очистку по другой технологической цепочке, чем агар-агар, применяемый в кондитерской промышленности, поэтому является более дорогостоящим. Его стоимость составляет от 35 долл. США за кг и выше без веса упаковки (пробирки) (на условиях поставки "EXW" – завод-производитель).

Цена каррагинанов составляет 9-10 долл. США за 1 кг (на условиях поставки "EXW" – завод-производитель).

Стоимость пектина составляет примерно 8-14 долл. США за 1 кг (на условиях поставки "EXW" – завод-производитель).

Основным критерием стоимости агар-агара, каррагинанов и пектинов является их желирующая способность. Самым качественным студнеобразователем является агар-агар, поэтому его стоимость выше по сравнению с каррагинанами и пектинами.

Агар-агар, каррагинаны и пектины являются схожими по назначению пищевыми добавками, но ограниченно взаимозаменяемыми. Из-за более низкой желирующей способности каррагинанов и пектинов для получения кондитерского изделия с заранее заданными свойствами их требуется в несколько раз больше, чем агар-агара.

При контроле таможенной стоимости рассматриваемых товаров следует учитывать то обстоятельство, что данные товары имеют очень схожий внешний вид. Поэтому низкая величина таможенной стоимости этих товаров может свидетельствовать о заявлении декларантами недостоверных сведений о товаре и его неправильной классификации в соответствии с ТН ВЭД России. В целях исключения случаев при таможенном оформлении недостоверного декларирования сведений о товаре и его стоимости необходимо проведение экспертизы, позволяющей однозначно идентифицировать товар и классифицировать его соответствующими кодами ТН ВЭД России.

Решение о заявленной таможенной стоимости рассматриваемых товаров, ввозимых на таможенную территорию Российской Федерации, необходимо принимать с учетом вышеприведенных сведений об агар-агаре, каррагинанах, пектинах [5].

В целом, следует отметить, что пищевые ингредиенты – специфичные продукты. Ведь, создавая их, производитель должен решать две технологические задачи: во-первых, выработать сам ингредиент, и, во-вторых, разработать технологию его использования при производстве пищевых продуктов. Последняя задача еще сложнее и требует высокой квалификации технологов и дополнительных научных исследований. Причем освоение инновационных технологий с использованием пищевых ингредиентов требует высокой квалификации как технологов, которые создают продукты питания, так и технологов, выпускающих ингредиенты, так как только совместно они могут решать возникающие проблемы.

Литература:

1. Берегова И.В. Пектины и каррагинаны в молочных продуктах нового поколения. URL: www.milorada.ru.
2. Ван Муорик С.В. Современные тенденции развития промышленности пищевых добавок и ингредиентов // Пищевые ингредиенты – сырье и добавки. 2004. №1.
3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.560-96. М., 1997. 269 с.
4. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев В.Н. Пищевые добавки. М.: Колос, 2001. 256 с.
5. О таможенной стоимости товаров, классифицируемых по товарной позиции 1302: письмо ГТК РФ от 17 июня 2002 г. №01-06/23833. URL: <http://www.tks.ru/news/law/2002/06/26/0003>.
6. Робертс Г.Р. Безвредность пищевых продуктов: пер. с англ. М.: Агропромиздат, 1986. 287 с.
7. О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г.): федер. закон Рос. Федерации: принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г. URL: <http://old.crc.ru/txt/laws/2000/29-00.html>.
8. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации: утв. указом Президента Рос. Федерации от 30 января 2010 г. №120. URL: <http://rad.su/documents/doktrina/>.