

ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ И ТОЧКИ РОСТА НА РЫНКЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Н.Г. Бабкина, канд. техн. наук, заместитель генерального директора, компания ООО «ЭДВАНТА»

В конце сентября – начале октября 2024 г. компания ООО «ЭДВАНТА» провела Международный семинар в Азербайджанской Республике, г. Баку. Семинар прошел при поддержке Министерства сельского хозяйства Азербайджана и собрал представителей молочного бизнеса России, Казахстана и Азербайджана (рис. 1).

В ходе семинара участники мероприятия посетили молочный завод Milla Dairy MMC, продукция которого известна с 2011 г. (рис. 2). В настоящий момент – это крупнейшее производство, бренд № 1 в Азербайджане. Мощность завода составляет 250 т молока в сутки. Продукция Milla отличается высоким качеством и пользуется спросом как внутри страны, так и за ее пределами. Предприятие оснащено современным оборудованием и использует передовые технологии, тем самым обеспечивая стабильность и высокое качество продукции.

Предприятие производит разнообразную молочную продукцию – УНТ-молоко, сметану, йогурт, УНТ-сливки, сыры (Фета, творожный сыр), айран, кефир, мороженое.

Продукция компании поставляется в несколько стран мира.

С приветственным словом на семинаре выступил представитель Министерства сельского хозяйства Азербайджанской Республики **Тарлан Аскеров** – заведующий сектором в Управлении организации и мониторинга животноводства.

На семинаре участники прослушали доклады специалистов компании «ЭДВАНТА». О новых направлениях, актуальных трендах и технологиях, а также особенностях производства полутвердых сыров, способах защиты от посторонней микрофлоры рассказала заместитель генерального директора компании **Надежда**



Бабкина, канд. техн. наук. Компания является производителем и поставщиком ингредиентов для всех видов молочных продуктов, включая продукты российского производства – заквасочные культуры ТМ «СUMIR», эмульгирующие и буферные соли ТМ «КФ Сольмикс», стабилизаторы, ферментные и антимикробные препараты, а также вкусоароматические добавки и пр.

В презентации руководителя направления **Ирины Смагиной** подробно были освещены вопросы, касающиеся продуктов для сегмента HoReCa, таких как творожный сыр

и сыр для пиццы, сырные палочки и снеки. Участникам семинара были представлены классические и альтернативные варианты производства с применением ингредиентов от компании «ЭДВАНТА» – заквасочных культур, стабилизаторов, готовых компаундов на основе молочного белка. HoReCa – перспективная категория рынка реализации. Данный сегмент растет на 10–15 % в год. В него входят отели, рестораны и кафе, социальные, образовательные и медицинские учреждения. При выборе поставщиков главными параметрами являются

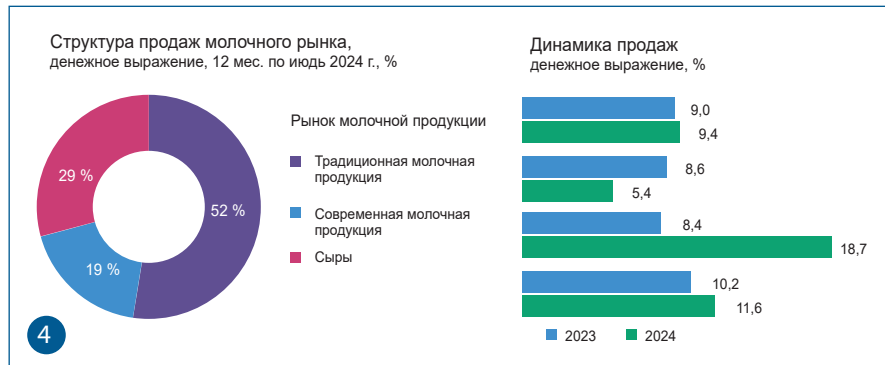


соотношение цена/качество и функциональность, а дизайн упаковки и бренд имеют второстепенное значение.

Производство специализированных пищевых продуктов b2b растет, что обусловлено высоким спросом со стороны предприятий общественного питания и индустрии питания вне дома. Сегменту HoReCa необходимы продукты с определенными свойствами для решения конкретных задач. Объединяя многолетний опыт, исследования рынка и современные технологии, специалисты компании «ЭДВАНТА» предлагают предприятиям инновационные решения для создания уникальных специализированных сырных продуктов.

На дегустации в ходе мероприятия были представлены продукты партнеров, с использованием ингредиентов компании «ЭДВАНТА» (рис. 3).

Интерес слушателей вызвал также доклад руководителя отдела гигиены **Натали Ключевой**, которая представила



вила основные продукты для мойки и дезинфекции, обозначила критические точки, а также новые и современные решения для борьбы с нежелательной микрофлорой.

Приглашенным спикером мероприятия была **Альбина Искакова**, эксперт в маркетинге и продажах продуктов питания, основатель собственной консалтинговой практики.

В докладе г-жи Искаковой нашли отражение следующие аспекты:

1. Аналитика молочного рынка (рис. 4).

2. Актуальные тренды категориях творогов, йогуртов и других продуктов переработки в 2024 и 2025 гг.

3. Обзор перспективных ниш.

4. Секреты и инструментарий, необходимые для того, чтобы имеющийся и новый ассортимент производителя был коммерчески успешным.

Специалисты компании «ЭДВАНТА» готовы оказать технологическую помощь и поддержку при производстве молочных продуктов.

CUMIR

НОВАЯ ЛИНЕЙКА ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР

Эмульгирующие соли, заквасочные культуры, ферментные препараты, стабилизаторы, вкусовые добавки, экспресс-тесты MILKSENSOR 4 для определения антибиотиков в молоке и многое другое.

ЭДВАНТА



www.advanta-cs.ru dairy@advanta-cs.ru +7 495 380-07-61