

Альтернативы масла какао: перспективы для рынка Беларуси

Несмотря на санкционное давление, Союзному государству удастся развивать кондитерскую промышленность и выпускать качественные продукты. Ключевой ингредиент для производства множества сладостей – масло какао – это дорогой и дефицитный продукт. ГК «ЭФКО» – ведущий производитель и экспортер альтернатив масла какао. Руководитель экспортного направления компании Эдуард Цуверкалов рассказывает о перспективах применения этих ингредиентов для кондитерской промышленности Беларуси.



– Эдуард Юрьевич, насколько культура потребления сладостей отличается в России и Беларуси?

– Предпочтения потребителей в России и Беларуси в целом схожи. В наших странах любят шоколадные и другие сахаристые кондитерские изделия – конфеты и батончики в глазури. Наши крупнейшие партнеры в Беларуси выпускают в том числе такую продукцию, которая очень полюбилась потребителям.

– Есть ли у альтернатив технологические преимущества перед маслом какао?

– В работе с маслом какао есть определенный ряд сложностей – твердость и термоустойчивость этого продукта различается в зависимости от сорта и региона, в котором были собраны какао-бобы. Соответственно, качество готовых продуктов тоже будет варьироваться от партии к партии. Применение альтернатив помогает стабилизировать качество и снизить зависимость от перебоев с поставками – какао-деревья произрастают на сравнительно небольшой территории, преимущественно в экваториальной части Африки и в Южной Америке. Нередко производители сталкиваются с засухой, которая приводит к сокращению урожая. Сегодня в Беларуси есть предприятия полного цикла по переработке какао-бобов, что позволяет частично решать проблему с нехваткой масла какао. Однако потребность кондитерской промышленности в нем растет, и даже при наличии полного цикла переработки, покрыть ее полностью для всех категорий продукции все равно невозможно. Здесь на помощь и приходят альтернативы.



– Какие виды альтернатив масла какао есть на рынке и для каких типов сладостей их используют?

– Сегодня на рынке есть две группы таких альтернатив: эквиваленты масла какао и заменители.

Эквиваленты – это дорогие премиальные продукты, которые используют для производства шоколада и шоколадной глазури. Если мы посмотрим на их состав, то увидим, что он полностью повторяет состав масла какао. Добиться этого технологом удается за счет сочетания сразу нескольких экзотических масел: ши, илипие, пальмового, сал, кокум. Их получают в том же регионе, где произрастают какао-бобы. Хотя эквиваленты – и «братья-близнецы» масла какао, технологически они его даже немного превосходят. Разработать такие продукты – вершина для любого масложирового предприятия. «ЭФКО» первой в России выпустила линейку таких эквивалентов, что позволило нам встать в один ряд с ведущими транснациональными компаниями.

Продукция с заменителями масла какао – это альтернатива шоколадным кондитерским изделиям и более доступный по цене вариант. Заменители масла какао производят из композиции растительных масел, но по составу они отличаются от масла какао. Производители используют два типа заменителей – лауриновые и нелауриновые.

Заменители масла какао лауринового типа используют для производства полых фигур, например тематических сладостей к праздникам. Также их применяют для производства растительных сливок, которые необходимы для приготовления кремов для пирожных и тортов. Весомый плюс в том, что в таких заменителях, как и в эквивалентах масла какао, нет трансизомеров в составе.

Второй тип – нелауриновые заменители масла какао, которые применяют для производства кондитерских глазурей. Эти ингредиенты очень технологичны. Они позволяют добиться нужной твердости для глазури, при этом есть минус – до сих пор количество трансизомеров жирных кислот в них превышает 2%. Наши специалисты решили эту проблему. Ведь очень важно сохранить функциональность ингредиента, но при этом избежать образования трансизомеров. И нашли выход – создали уникальный жир смешанного типа. Продукт настолько опережает время, что и терминология для него – еще в процессе разработки. Такие ингредиенты взяли лучшее от заменителей масла какао лауринового и нелауринового типа: ускоренную кристаллизацию первых и пластичность вторых при производстве глазури и глазированных изделий, а также при этом решили задачу по нормированию трансизомеров. Продукт прошел тестирование во Всероссийском научно-исследовательском институте кондитерской промышленности и на ведущих кондитерских предприятиях России.

– Кондитерские предприятия, ориентируясь на внешние рынки, внедряют новые требования к безопасности жиров для отрасли. «ЭФКО» первой в России снизила количество глицидиловых эфиров и 3-MCPD.



Сладости, которые выпускают в России и Беларуси, используя ингредиенты от «ЭФКО», по качеству и безопасности не уступают европейским.

Расскажите, пожалуйста, насколько сложным для вас был переход?

– С декабря 2020 года наша компания выпускает жиры для кондитерской отрасли со сниженным содержанием глицидиловых эфиров, а с января 2022 года – с низкими значениями 3-MCPD. Это вещества, которые образуются на разных этапах работы с масличными – от самого выращивания – до переработки растительных масел. В Европе нормативы по содержанию этих веществ ввели не так давно, а в законодательстве ЕАЭС еще даже не закрепили. Тем не менее мы провели техническое перевооружение производства и добились европейских показателей. Просто приведу пример: в ЕС к снижению глицидиловых эфиров шли 14 лет – мы сделали это за 2 года.

Сладости, которые выпускают в России и Беларуси, используя ингредиенты от «ЭФКО», по качеству и безопасности не уступают европейским – сегодня не нужно переживать и за наших маленьких потребителей, которые разворачивают фантики конфет, вафель и печенья.

Мы создаем ингредиенты, которые полноценно заменяют ушедшие с рынка Союзного государства импортные жиры. Если вы выпускаете сладости, наши технологи всегда готовы помочь в разработке вкусных продуктов.

Редакция журнала «Пекарь&Кондитер» благодарит компанию «ЭФКО» за активное участие в Международном симпозиуме кондитеров в качестве ЗОЛОТОГО ПАРТНЕРА! Желаем дальнейшего укрепления сотрудничества с отечественными кондитерами и хлебопеками, повышения качества и безопасности выпускаемой продукции.