

нил 140 организаций отрасли, в том числе 55 производителей мороженого, – продолжает Валерий Николаевич, – тема установления критериев безопасности и качества продукции стала определяющей. Ведущие российские производители мороженого, такие как Айс-Фили, Сервис Холод, АльтерВЕСТ, Баскин Роббинс активно включились в создание единых правил игры для молодого российского рынка мороженого. По инициативе Союза, который выступил заказчиком, Всероссийский научно-исследовательский институт холодильной промышленности (ВНИИХИ) в 2000 году приступил к разработке нового ГОСТа на мороженое. Средства на это выделили Союз мороженщиков России и Росмясомолторг. В результате в 2004 году наконец появился и был введён в действие Национальный стандарт РФ «Мороженое молочное, сливочное и пломбир». Но на сём дело не закончилось. В сфере стандартизации в стране вновь произошли радикальные перемены. Теперь ГОСТам придали статус добровольных, а основными документами, определяющими безопасность продукции, стали технические регламенты. В результате всех этих пертурбаций, согласно ныне действующему «Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию» и изменений к нему, к мороженому теперь относятся молочное, сливочное и пломбир (на основе молочных жиров), кисло-молочное (на основе йогурта) и мороженое с растительным жиром. А мороженое фруктовое, шербет и фруктовый лёд именовать мороженым стало нельзя. Росстандарт издал приказ об аннулировании кодов ОКП на эту продукцию. И с 1 июля нынешнего года фруктовые виды мороженого не подпадают под действие ни одного регламента. Технические условия (ТУ) утратили статус нормативных документов. Таким образом, производить и реализовывать эту продукцию стало нельзя. И тогда было решено использовать термин «десерт» и инициировать срочную разработку стандартов на «Десерты взбитые замороженные фруктовые», «Десерты взбитые замороженные шербеты» и «Сладкие пищевые льды». И сейчас ВНИИХИ, по договору с Союзом, ведёт подготовку трёх национальных стандартов,

которые появятся в 1 квартале 2013 года. На их разработку, согласование и экспертизу предприятия отрасли, по призыву Союза мороженщиков России, выделили около 2 миллионов рублей. А пока эти десерты, шербеты и сладкий пищевой лёд будут производиться на основании технических условий и приказа Росстандарта, которым утверждены новые коды ОКП на эту продукцию. В обозримом будущем в планах Союза – разработка ещё двух стандартов на мороженое с растительным жиром с долей замещения молочного до 50 процентов и десерты с растительным жиром.

PHOTOPRESS



Так есть или не есть – вот в чём вопрос!

Ох уж этот растительный жир! Кампании, которые периодически всплывают по поводу его использования в производстве мороженого, изрядно дезориентировали любителей этого лакомства. Получилось как в анекдоте про украденные серебряные ложки: ложки-то нашлись, а осадочек остался... Вот и растительные жиры в составе мороженого в понимании обывателя обрели

негативный оттенок. И зря! Потому что замена молочного жира растительным не только не угрожает здоровью человека, а наоборот – стоит на его страже! Никто ж не спорит с тем, что растительное или оливковое масло полезнее, чем сливочное? Повышенный холестерин – проблема XXI века, ожирение, сердечно-сосудистые заболевания – этот список можно продолжать очень долго: жир животного происхождения, которым изобилуют многие продукты на нашем столе, делает своё «чёрное дело». А чем хуже, скажем, натуральное пальмовое или кокосовое масло, применяемое в производстве

гие плюсы: для того, чтобы расширять ассортимент за счёт пищевых добавок, которые придают мороженому новый вкус, аромат и цвет, нужна нейтральная базовая среда. Она создаётся благодаря натуральному растительному жиру или заменителю молочного жира (ЗМЖ) – комбинированному продукту, применение которого разрешено российским законодательством. Кроме того, растительные жиры дешевле и, что немаловажно, не в ущерб качеству мороженого. Их применение делает его более доступным, что при невысокой покупательной способности населения – фактор значимый.

– Поймите, у нас нет никакой необходимости «продвигать» эти растительные жиры, – продолжает Валерий Елхов, – просто мы то и дело вынуждены оправдываться в том, в чём не виноваты, и доказывать, что ничего плохого в применении растительных жиров в производстве мороженого нет. Мы никого не агитируем покупать мороженое именно с их использованием. У нас хватает в ассортименте мороженого молочного, сливочного и пломбира, которое по-прежнему изготавливается исключительно на молочном жире, без применения растительных масел. Другое дело, когда производители нарушают технологию и добавляют растительные жиры при производстве мороженого молочной группы. Или вводят покупателя в заблуждение, не указывая, что мороженое содержит растительный жир. Когда эти нарушения преднамеренны – это недопустимо. Но нередко бывает, что производитель мороженого становится заложником чужой недобросовестности: купил ГОСТовское сливочное масло, а оно оказалось фальсифицированным, что на сегодняшнем рынке не редкость. Мы с этим боремся всеми доступными нам средствами и очень заинтересованы в том, чтобы были приняты национальные ГОСТы, которые ужесточили бы требования к производителю. Мы – за разное мороженое, главное, чтобы оно было качественным, вкусным и полезным. А уж дело покупателя, которому виду отдать предпочтение и проголосовать за него рублём.

Елена Цыганкова

НА ПРАВАХ РЕКЛАМЫ

«АльтерВест» – вкусное качество

Качество и широкий ассортимент – вот что отличает столичное предприятие от других производителей мороженого, а такая характеристика, как стабильность, является высшей оценкой для производственной компании. Фабрика мороженого АльтерВест – московский производитель, умеет хранить традиции и использует рецептуры советского периода, полностью отвечающие современным нормативным документам отрасли. Продукция производится с использованием натуральных ингредиентов в полном соответствии требованиям ГОСТа. Следуя традициям производства, в ассортименте фабрики есть мороженое НАСТОЯЩИЙ ПЛОМБИР: ванильный, крем-брюле с шоколадной крошкой в вафельном стаканчике, в виде брикета и эскимо, – весь этот ассортимент выполнен в классических вкусах и видах, популярных ещё в то время, вкус

которого помнят с советского детства.

Высокий уровень менеджмента и экспертиза технологов фабрики позволяет заниматься собственными разработками новых продуктов и вкусовых решений. Так, например, для молодых и активных людей, любящих энергию движения и яркую жизнь, фабрика АльтерВест создала мороженое ВИНТ – три разных фруктовых слоя, закрученных в спираль, сочное и очень бодрящее сочетание вкусов. А в преддверии этого лета и приближающихся отпусков технологи фабрики разработали новое мороженое ZEFIROS. Это нежное, воздушное зефирное мороженое, покрытое молочным шоколадом, – отличное холодное лакомство с греческой эстетикой. А если проявить немного терпения и подождать несколько минут, мороженое, покрытое молочным шоколадом, превратится в нежнейшее десерт-суфле.

Сейчас в ассортименте компании более 120 видов мороженого: пломбир, сливочное, фруктовое, в рожке, стаканчике, брикете – на любой вкус и желание. Всё это разнообразие вкусов и форм создано для наслаждения, каждое лакомство имеет свой собственный образ и настроение, передающееся потребителю. Мороженое ДЕРЕВНЯ ПРОСТОКВАШИНО, созданное по мотивам произведения Эдуарда Успенского, с изображением любимых персонажей: рожок Почталыон Печкин, вафельный стаканчик Матроскин и батончик Пёс Шарик радует детей и вносит в жизнь взрослых лёгкую ностальгию о беззаботном времени детства. Широкую известность и популярность имеет рулет мороженое «Венский вальс», созданный из пломбира с прослойками шоколада, – истинная классика всех праздничных застолий. Элегантная роскошь и

неповторимый вкус пломбирного мороженого в линейке премиум класса LUXUS, созданной специально с учётом особых пожеланий гурманов, потребителей, знающих толк во вкусах мороженого.

Каждая порция мороженого проходит контроль качества на всех этапах его производства. Фабрика мороженого АльтерВест располагает собственной лабораторией и сертифицирована в соответствии с международными требованиями качества и безопасности продуктов питания ХАССП, что позволяет обеспечивать безопасность продукции во время всего процесса её производства. Мороженое, как холодный десерт, обязательно должно быть сладким и вкусным, давать радость и наслаждение. Фабрику АльтерВест в данном случае можно считать экспертом качества и истинным гурманом наслаждений.



Фабрика мороженого
АльтерВест

Тел./факс: 8 (495) 789-63-02
www.alterwest.ru