



14-я Московская международная выставка  
**ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, ДОБАВКИ И ПРЯНОСТИ**

**15 - 18 марта 2011**  
Москва | ВВЦ | Павильон 75

# **ИНГРЕДИЕНТ ГОДА 2011**

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОНКУРС



# ИНГРЕДИЕНТ ГОДА 2011



## Председатель комиссии:

**Нечаев** Алексей Петрович, д.т.н., профессор, заслуженный деятель науки и техники РСФСР, Президент СППИ

## Заместитель председателя комиссии:

**Кауц** Елена Викторовна, зам.генерального директора издательства «Пищевая промышленность», главный редактор журнала «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»

## Члены комиссии:

**Кочеткова** Алла Алексеевна, д.т.н., профессор руководитель лаборатории Технологии новых специализированных продуктов профилактического действия НИИ питания РАМН

**Шатров** Геннадий Николаевич, к.б.н., руководитель лаборатории Гигиенических исследований пищевых добавок, НИИ питания РАМН

**Киселева** Татьяна Валентиновна, советник департамента пищевой, перерабатывающей промышленности и качества продукции Минсельхоза РФ

**Семенова** Анастасия Артуровна, д.т.н., зам. директора по научной работе НИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова

**Горбунова** Анна Сергеевна, директор выставки «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности»

18 марта 2011 года  
прошла торжественная  
церемония награждения

12 золотых и 8 серебряных  
медалей вручено

1 марта 2011 года  
состоялось заседание  
Конкурсной комиссии

Компании – победители конкурса получили право размещать логотип медали на этикетке продукции, отмеченной наградой.



Посетите наш сайт [www.ingred.ru](http://www.ingred.ru)



## **НОМИНАЦИЯ «ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ. РАЗРАБОТКА»**

### **ЗОЛОТЫЕ МЕДАЛИ:**

- 1.000 «Русские Ингредиенты» - «Альфа Гель МКИ» - эмульгатор композиционный на основе эфиров жирных кислот
- 2.000 «Русские Ингредиенты» - «Альфа Гель МКИ» супер» - эмульгатор композиционный на основе эфиров жирных кислот
- 3.000 «Империя Джемов» - Десерт молочносодержащий «Дульче-де-лече»
- 4.ЗАО ТД «НМЖК» - Маргарин для слоеного теста M529 MARGO®
- 5.000 «ЭФКО пищевые ингредиенты» - Маргарин для выпечки песочного теста марки МТ с товарным знаком «ЭКОПАЙ 1204-31»

### **СЕРЕБРЯНЫЕ МЕДАЛИ:**

- 1.000 «Русские Ингредиенты» - «Альфа Гель 475» - эмульгатор композиционный на основе эфиров жирных кислот
- 2.000 «Империя Джемов» - Начинка фруктово-ягодная «Вишня в виноградном сиропе»
- 3.ЗАО ТД «НМЖК» - Маргарин для песочного теста M240 MARGO®
- 4.ЗАО ТД «НМЖК» - Маргарин для кремов M340 MARGO®
- 5.000 «ЭФКО пищевые ингредиенты» - ЗМК «Эколад 1602-36 TF»

## **НОМИНАЦИЯ «ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ. ВНЕДРЕНИЕ»**

### **ЗОЛОТЫЕ МЕДАЛИ:**

1. 000 «Березовый мир» - Изделия хлебобулочные из пшеничной муки, обогащенные бетаулином «Здоровый русский продукт».



## **НОМИНАЦИЯ «ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ. ПРОИЗВОДСТВО»**

### **ЗОЛОТЫЕ МЕДАЛИ:**

- 1.ЗАО ТД «НМЖК» - Маргарин для слоеного теста M570 MARGO®
- 2.000 «ЭФКО пищевые ингредиенты» - ЗМЖ «Эколад 2103-33 TF» -СТАБИЛЬНОСТЬ КАЧЕСТВА
- 3.000 «ЭФКО пищевые ингредиенты» - КЖ группы Экомикс

### **СЕРЕБРЯНЫЕ МЕДАЛИ:**

- 1.ЗАО ТД «НМЖК» - Крем на растительных маслах для взбивания MARGO®

## **НОМИНАЦИЯ «ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ. ДИСТРИБУЦИЯ»**

### **ЗОЛОТЫЕ МЕДАЛИ:**

1. ЗАО ТД «НМЖК» - Эквивалент масла какао Wilchoc
2. ЗАО «Могунция-Интеррус» - комплексная пищевая добавка «Фетбиндер»

### **СЕРЕБРЯНЫЕ МЕДАЛИ:**

- 1.ЗАО ТД «НМЖК» - Жир жидкий для фритюра K800 MARGO®
- 2.ЗАО ТД «НМЖК» - Заменитель масла какао MARGO® K700-1

## **НОМИНАЦИЯ «ИННОВАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ»**

### **ЗОЛОТЫЕ МЕДАЛИ:**

- 1.ЗАО ТД «НМЖК» - за освоение технологии получения жировых продуктов не содержащих транс-изомеров

# ИНГРЕДИЕНТ ГОДА 2011



## НОМИНАЦИЯ «ЛУЧШАЯ ПУБЛИКАЦИЯ»

### ДИПЛОМЫ:

1. Творческий коллектив под руководством Семеновой Анастасии Артуровны – д.т.н., зам. директора по научной работе ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова – в составе:

- к.т.н. Насонова Виктория Викторовна;
- к.т.н. Туниева Елена Карленовна;
- к.т.н. Веретов Леонид Александрович;
- к.т.н. Трифонова Дина Олеговна;
- Холодов Федор Васильевич;
- Горбатов Станислав Алексеевич;

за серию публикаций в области применения пищевых ингредиентов в мясной промышленности.

3. Прянишников Вадим Валентинович – за серию публикаций о применении пищевых волокон в различных отраслях пищевой промышленности.



## НОМИНАЦИЯ «ЛУЧШИЙ ДОКЛАД»

### ДИПЛОМЫ:

Жиры специального назначения – необходимая составляющая безопасности и качества пищевых продуктов.

Докладчик: Зайцева Лариса Валентиновна, к.х.н., заместитель директора по техническому регулированию Корпорации «СОЮЗ»

## НОМИНАЦИЯ «ЗА ВКЛАД В РАЗВИТИЕ ОТРАСЛИ»

### ПОЩРИТЕЛЬНЫЕ ДИПЛОМЫ:

1. Корпорация «СОЮЗ» за вклад в развитие отрасли, внедрение инновационных технологий и в связи с 10-летием

2. ГНУ ВНИИПАКК за вклад в развитие отечественной отрасли пищевых добавок и ароматизаторов и в связи с 50-летием

3. ООО «КПФ Милорада» за вклад в развитие отрасли и в связи с 20-летием.



ufi  
Approved  
Event

# ingredients

RUSSIA



**13 - 16. 03. 2012**

ВВЦ, Павильон 75, Москва  
VVC, Pavillion 75, Moscow

15 - я Московская международная выставка  
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности

15th Moscow International Exhibition  
for Food Ingredients, Additives & Flavourings



*Важный ингредиент  
для развития  
бизнеса*

[www.ingred.ru](http://www.ingred.ru)

Одновременно  
Alongside



При поддержке  
Official supported by

