

**ВСЕРОССИЙСКИЙ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ –
филиал Федерального государственного
бюджетного научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых
систем
им. В.М. Горбатова» РАН
(ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ
пищевых
систем им. В.М. Горбатова» РАН)
ИНН 7709022913 ОГРН 1027739231651 КПП 771843001
107023, г. Москва, Электrozаводская ул., д. 20,
стр. 3
Факс: +7 (495) 963 65 35
E-mail: conditerprom@mail.ru, confect@mail.ru
http://wniikp.ru/**

Евразийская экономическая
комиссия

Департамент технического
регулирования и аккредитации

№ 19 от 27.03.2020

На № от
Комментарий ВНИИКП к проекту изменений № 2 в
ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукция»]

ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, рассмотрев проект изменений № 2 к Техническому Регламенту Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукция» (ТР ТС 024/2011), поддерживает указанный проект.

Однако, следует отметить обеспокоенность специалистов ВНИИ кондитерской промышленности введением нормирования трансизомеров жирных кислот (ТЖК) для 2 % в нетемперируемых заменителях масла какао нелауринового типа (НЗМК), так как основными потребителями ЗМК являются кондитерские предприятия, использующие его для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий среднего и низкого ценового сегмента в составе глазури, жировых начинок и корпусов конфет на основе жиров

Специалистами ВНИИКП проведены исследования отечественных образцов НЗМК с содержанием ТЖК до 2%. Результаты исследований показали, что существующий на рынке НЗМК с содержанием ТЖК до 2 % по своим физико-химическим свойствам не соответствует требованиям, предъявляемым производителями кондитерских изделий к заменителям масла какао, поэтому его использование повлечет ухудшение качества как полуфабрикатов, так и готовой продукции в целом, например,

- не обеспечивается стабильность качества в процессе хранения кондитерской продукции так как на поверхности появляется белесый налет. как результат жирового поседения в следствии перекристаллизация жира
 - появление салистого послевкусия в изделии за счет худших, чем у существующих ЗМК, свойств плавления будет отрицательно сказываться на органолептических свойствах готовой продукции
- более низкая скорость кристаллизации НЗМК по сравнению с используемыми сегодня будет способствовать снижению общей производительности технологических потоков

за счет увеличения продолжительности процесса охлаждения или снижения температуры в охлаждающем тоннеле, то есть необходима адаптации технологических режимов.

При введении нормы по содержанию ТЖК до 2% для нетемперируемых ЗМК предприятия, производящие кондитерские изделия, будут вынуждены найти продукт для замены НЗМК в рецептурах выпускаемой продукции. При этом, в качестве альтернативы могут рассматриваться: эквиваленты масла какао (ЭМК) или нетемперируемые заменители масла какао лауринового типа (ЛЗМК).

Однако, замена в рецептурах, используемых в настоящий момент НЗМК на эквиваленты масла какао потребует переоснащения линий (закупка и установка дорогостоящего оборудования для темперирования, так как эквиваленты масла какао требуют темперирования, в отличие от НЗМК) и повлечет повышение себестоимости производимой продукции, т. к. закупочная цена на ЭМК значительно выше, чем на нелауриновые заменители масла какао.

Следует отметить, что на территории РФ эквивалент масла какао производится в крайне ограниченных объемах, и предприятия – производители кондитерской продукции будут вынуждены закупать этот сырье у иностранных поставщиков.

Переход от заменителей масла какао нелауринового типа на лауринового типа несет риск сокращения ассортимента производимой продукции и ухудшения качества готовой продукции. ЛЗМК нецелесообразно использовать для производства кондитерских изделий с повышенной массовой долей влаги (суфле, зефир, корпуса конфет из помадной массы и т. д.), так как при попадании влаги на жир происходит гидролиз жира с образованием лауриновой кислоты, которая способствует появлению ярко выраженного постороннего неприятного привкуса в готовом изделии. Кроме того, заменители масла какао лауринового типа несовместимы с маслом какао, а также плохо совместимы с ореховым и молочным жирами, что потребует корректировки рецептур кондитерских изделий – исключение сырья или замена на другие виды сырья, содержащего масло какао в составе (какао-порошок с высокой массовой долей жира, какао тертое, какао масло), ореховый (орехи, арахис и продукты их переработки) и молочный жир (молоко сухое цельное, сливки сухие и т.п.). Ухудшение качества выпускаемой продукции и снижение ее ассортимента может спровоцировать увеличение импорта кондитерской продукции.

Учитывая вышеизложенное, считаем целесообразным дать возможность отечественным масложировым предприятиям в течение переходного периода разработать новые виды заменителей масла какао с содержанием ТЖК не более 2%, которые могли бы стать альтернативным вариантом ЗМК нелауринового типа. При этом, предусмотреть максимально возможный переходный период для введения нормирования по содержанию ТЖК, что позволит предприятиям-производителям кондитерских изделий провести подбор нелауриновых заменителей масла какао с содержанием ТЖК до 2%, апробацию таких жиров в производстве и проведение исследования по подтверждению сроков годности кондитерских изделий на основе новых видов масложирового сырья, учитывая что срок годности большого количества кондитерских изделий составляет не менее 6 месяцев.

Специалисты ВНИИКП готовы оказать научно-практическую помощь в проведении исследований свойств таких продуктов и при внедрение их в производство.

Считаем целесообразным внесение изменений в ТР ТС 024/2011 в части определение эквивалентов масла какао, так как снятие ограничения по составу сырья, допускаемого для

производства ЭМК, будет способствовать наращиванию отечественными производителями масложировой продукции объемов производства ЭМК на территории РФ, что в свою очередь позволит устранить зависимость производителей полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий от конъюнктуры рынка экзотических тропических масел.

Следует отметить, что на рынке масложировой продукции в настоящий момент уже есть предложение альтернатив заменителей масла какао с содержанием ТЖК не более 2%, обладающих свойствами нетемперируемых заменителей масла какао, но отличающихся от заменителей масла какао по содержанию лауриновой кислоты (более 1%, но менее 40%). При этом, содержание ТЖК в них не превышает 2%.

Специалистами ВНИИКП проведены исследования физико-химических и органолептических свойств таких продуктов. Эти жиры показали хорошие технологические характеристики при производстве глазури для кондитерских изделий, однако не могут использоваться для производства кондитерской продукции согласно требований действующей нормативной документации.

Считаем целесообразным включение данного вида масложировой продукции в ассортимент нетемперируемых заменителей масла какао в рамках данного проекта изменений №2 к ТР ТС 024 под термином «нетемперируемых заменители масла какао смешанного типа».

С уважением,

директор, д-р техн. наук,



Т.В. Савенкова

Исполнитель: И.М. Святославова