

«АГРОПРОДМАШ-2006»: ОБНОВЛЕННЫЙ ОБЛИК

Евгений ДРЯХЛОВ



11-я международная выставка «Оборудование, машины и ингредиенты для пищевой и перерабатывающей промышленности» «Агропродмаш-2006» (9–13 октября, ЗАО «Экспоцентр», Москва) в очередной раз доказала свой главенствующий статус, продемонстрировав основные направления развития инвестиционного спроса на рынке оборудования для отечественной пищевой и перерабатывающей промышленности и выявив современные тренды в области внедрения передовых технологий в этих отраслях российской экономики.

Организатором выставки традиционно является ЗАО «Экспоцентр». Мероприятие проводится при содействии Министерства промышленности и энергетики РФ, Министерства сельского хозяйства РФ, под патронатом Торгово-промышленной палаты РФ и Правительства Москвы. Фирма IFW-EXPO является соорганизатором экспозиции зарубежных компаний из Германии, Австрии и других европейских стран.

Каждой отрасли — свой павильон

Экспозиция этого года достигла рекордных размеров и составила свыше 20500 кв. м. Свою продукцию продемонстрировали более 750 экспонентов из 31 страны Европы, Азии и Америки. Под выставку этого года были отведены лучшие павильоны — с первого по третий, а также «Форум». Национальными стендами были представлены Германия, Ис-

пания (впервые), Италия, Россия, Финляндия, Франция. В этом году национальная экспозиция Франции выросла в два раза, Италии — в три раза.

Из года в год выставка «Агропродмаш» прирастает тематиками, общей выставочной площадью, числом участников и посетителей. В этом году организаторы направили свои усилия на создание обновленного облика выставки и начали с названия. Теперь «Агропродмаш» спозиционирована более четко — это выставка машин и оборудования, а также ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности. Осознав необходимость более четкой структуризации экспозиции по тематическим разделам, организаторы положили в основу распределения выставочных площадей отраслевой принцип. И это стало еще одним нововведением. В результате, например, упаковочные технологии и оборудование получили в этом году собственный павильон. Создавая подобные

отраслевые кластеры, выставка обрела очевидные преимущества: экспозиция этого года отличалась большей логикой построения, стала гораздо удобнее для посетителей, как результат — более равномерная интенсивность посещения от павильона к павильону. Многие из участников также отмечали положительные перемены, связанные с более строгим позиционированием площадей по тематикам, что позволило, например, экспонентам с небольшими по площади стендами не затеряться, удачно вписавшись в тематические экспозиции наравне с крупными участниками. Посетителям же были облегчены поиск и работа по интересующим направлениям.

Впрочем, ломать устоявшиеся традиции оказалось нелегко. Но в планах директора выставки **Т. Н. Пискаревой** — двигаться именно в этом направлении, развивая его в тесном диалоге с участниками «Агропродмаш-2007». Именно в таком режиме организаторы собираются закрепить и развить очевидный успех.

Приросла выставка и тематическими направлениями, в частности в области межотраслевых решений в этом году были более представительными разделы промышленной санитарии, уборочного оборудования, моющих средств, что отражает возросшие требования к клинингу на предприятиях индустрии продовольствия. Активизировались поставщики аналитического оборудования и контрольно-измерительных приборов. Усилилась и переориентация экспозиции холодильного оборудования в сторону не торгового, а именно промышленного холода, то есть тех решений, которые востребованы на пищевых и перерабатывающих производствах. Основными же тематическими разделами «Агропродмаш-2006» стали:

- оборудование для производства продуктов питания, в том числе мясо-, рыбо- и птицеперерабатывающее оборудование, хлебопекарное и кондитерское, оборудование для переработки молока и производства жидких и вязких продуктов и напитков, оборудование для плодовоовощной промышленности и т. д.;

- пищевые ингредиенты и добавки;

- холодильное, морозильное промышленное оборудование, компрессорная техника;

- весовое и контрольно-измерительное оборудование;

- упаковочное оборудование и материалы;

- складское оборудование;

- агрегаты, комплектующие и материалы для оборудования пищевой промышленности;



На стенде Convenience Food Systems был представлен массажер-дефростер Scamidi с емкостью бочки 6 тонн. Помимо того, что это был самый крупный экспонат выставки, массажер-дефростер привлек внимание специалистов уникальными возможностями дефростации без потерь, а в отдельных случаях и с привесом

На стенде компании «Окант&К» непрерывно трудился неутомимый антропоморфный робот известной немецкой фирмы KUKA. Робот демонстрировал свои способности безошибочно и безостановочно осуществлять раскладку упаковок готовой продукции на палете по заданной схеме



На стенде компании «ПТИ» была продемонстрирована линейка оборудования известной испанской компании Metalquimia, составляющая линию по производству ветчинных батонов. На снимке: иньектор высокого давления MV 30РС. Несмотря на то, что подобное оборудование демонстрируется на выставке впервые, на ряде российских предприятиях иньекторы Metalquimia давно и успешно эксплуатируются

■ лизинг и кредитование предприятий АПК.

Тщательная ротация

Очевидно, что за время своего существования выставка имела возможность непрерывно расти и постепенно выйти на путь интенсивного развития и реализации новых идей. Вместе с тем и сами участники выставки, пройдя путь проб и ошибок, наконец, пришли к оптимальному пониманию наилучших форм участия в ней с точки зрения оформления стенда, организации работы персонала и подбора выставленного ассортимента машин, оборудования,

материалов, ингредиентов. С каждым годом количество выставленного на стендах оборудования растет. Кроме того, обращает на себя внимание и более тщательная ротация экспонатов — участники стараются не повторяться, сегодня уже не так часто попадаются машины или комплексные решения, которые можно было увидеть в экспозициях предыдущих лет.

И это не случайно. По общему мнению экспонентов — производителей и поставщиков оборудования — большой путь успеха пройти и посетители выставки. Они хорошо разбираются в ассортименте, знают практически всех дилеров завод-производителей оборудования и не-

плохо осведомлены о новинках, которые ранее выставлялись на различных западноевропейских форумах. Их уже трудно удивить новинками из разряда «самый быстрый», «самый большой» или «самый автоматизированный». Большинство посетителей «Агропродмаша» — вполне подготовленная аудитория, которую, в первую очередь, интересуют решения, способные удовлетворить потребности текущего дня, связанные с модернизацией и отчасти обновлением ныне действующих производств, а также решением проблем оптимизации производственных процессов. Поэтому на выставке «Агропродмаш» выставляется в основном то, что наиболее востребовано и имеет большие перспективы быть проданным в ближайшее время. Однако это не исключает высокого технического уровня представляемого оборудования, который растет из года в год, причем как с точки зрения совершенства систем управления, так и максимальной производительности.

Впрочем, нельзя не признать, что в этом году самые новые модели машин фирмы-производители придерживаются до выставки IFFA (май, 2007 г.), которая именно по этой причине и проводится раз в три года. Туда наши технические паломники и отправятся в будущем году, чтобы все изучить и прицениться.

Интеграция в систему

Порядка трети участников выставки «Агропродмаш» по традиции — иностранные производители оборудования и системные интеграторы. Среди поставщиков системных решений для пищевой промышленности в смотре приняли участие такие известные фирмы, как: Aggrovo, Alltex, Begarat, CFS, Matimex, Schaller, Schulte, «Агро-3», «Антес», «Интермик-Рус-тех», «Окант&К», ППТК, «Синтал М», «Сиб-текс», «Торговый Дизайн» и др. Крупные игроки стараются наращивать выставочные площади, все более насыщая их оборудованием. Об этом свидетельствовала гигантская экспозиция компании Schaller Lebensmitteltechnik, внушительные стенды Begarat и Matimex. CFS и Baader также расширили в этом году занимаемую площадь, разместив большее число экспонатов. Данный факт в определенной мере символизирует стабильность их положения на российском рынке.

По суммарной площади своих стендов компания «Агро-3» превзошла многих участников, традиционно выкупающих большие площади. Двусторонняя планировка основной экспозиции, безусловно, впечатляла. Еще больше усиливала эффект интегрированная в экспозицию



В экспозиции австрийской компании Schaller Lebensmitteltechnik заметная роль была отведена линии по высокопроизводительной нарезке сырокопченых колбас, ветчины, деликатесной продукции и упаковки порциями стандартной массы. Впервые был продемонстрирован слайсер Weber 903-й серии

На стенде Schaller впервые можно было увидеть формовочную машину ротационного типа Stork Titan RevoFormer, которая обеспечивает высокую производительность и точность формования полуфабрикатов при относительно низком давлении нагнетания фарша. Экстракция отформованных котлет из формовочного барабана осуществляется пневматически (доннышко формовочного гнезда изготовлено из пористого металла)



«Агро-3» площадка немецкой компании Seydelmann, которая до этого принимала участие в выставке автономно.

А фирма «Антес», сохранив прежнюю площадь стенда, тем не менее устремилась ввысь: стенд компании был двухэтажным, что оказалось очень удобным нововведением с точки зрения использования площадей и организации переговорного процесса — внизу располагалась плотная экспозиция оборудования, а на втором этаже была организована переговорная зона.

Прогрессирует и фирма «Синтал М» — в этот раз и площадь стенда выросла, и, соответственно, оборудования было больше. Помимо оборудования CFS, которое фирма «Синтал М» привозила на предыдущие выставки, на стенде было представлено оборудование фирм Karl Schnell и Reich.

Выставка этого года показала очевидно растущий интерес к российскому рынку со стороны иностранных производителей, многие из которых раньше только наблюдали за происходящим. Бурное развитие отечественных перерабатывающих отраслей индустрии продовольствия не смогло оставить европейцев равнодушными. Не став тратить время на долгие поиски надежных дилеров, многие западные производители либо напоминают о себе участием в выставках, либо уже давно открыли представительства. В этот раз на «Агропродмаше» можно было познакомиться с экспозицией таких фирм, как Scanvaegt (Дания), производящей оборудование для мяса- и рыбопереработки; Schindler & Wagner (Германия) — слайсеры; Zacmi, Fenco (Италия), GMF-Gouda (Голландия), H.J.M. Marrodan (Испания) — оборудование для переработки овощей и фруктов и т. д. Вероятно, что «Агропродмаш-2007» сможет привлечь и других иностранных производителей.

Российские лауреаты

Россию в этом году представляли более 500 фирм и предприятий на общей площади 14500 кв. м. Из этого числа свыше 60% — ведущие производители перерабатывающего оборудования для пищевой промышленности и АПК.

Отрадно отметить, что и российские производители стараются предлагать более совершенные машины и агрегаты. Доказательством тому являются результаты конкурса технической экспертизы, который проводился в рамках работы выставки и был организован «Агроэксперсервисом». Показательно, что высшие оценки получила продукция отечественных машиностроителей. По результатам



На стенде компании НПП «Восход» был представлен целый ряд новинок оборудования: в частности, тестоприготовительный комплекс «Прима-300 AP» на базе тестомесильной машины «Прима-300» с загрузчиком опары, предназначенный для окончательного замеса теста при опарных технологиях



На стенде компании ППК была представлена машина фирмы Valre (Франция) для автоматического приготовления тонких круглых продуктов (блинов, омлетов и пр.) с наклонным столом и 12 электроннагреваемыми дисками

работы экспертной комиссии, в которую вошли представители АНО «Союзэкспертиза», Гран-при конкурса удостоились:

- ЗАО «Агрос» (г. Обнинск) за камеру интенсивного охлаждения модели АГН-530Х;
- ЗАО «Агрос» за камеру жарки и запекания модели АГН-130.3;
- ФГУП «Омское производственное объединение «Иртыш» за хлебопекарную печь модели ПВТ-ЗД-1.

Золотые медали получили:

- ООО «Профитэкс» (г. Пятигорск) за автомат фасовки продуктов с ультразвуковой запайкой АДНК 39;
- ЗАО «ОКБ Оскон» (г. Киров) за автоматизированную линию для производства творога традиционным способом;

■ ООО «Ингредиент» (г. Санкт-Петербург) за микроволновые установки моделей «Бархан-2» и «Арабис»;

■ ООО Фирма «Рекупер» (г. Москва) за автоматическую линию блистерной упаковки жидких и полужидких продуктов питания модели АЛБ 360;

■ ООО «НПК «Резонанс»» (г. Москва) за комплект оборудования малой производительности для выпуска мороженого из натурального молока;

■ ОАО «СПКБ «УралМясоМаш»» (г. Екатеринбург) за волчок модели ЯЗ-ФВД-163.

Ряду производителей также были вручены не менее почетные серебряные медали конкурса, причем некоторые из них уже были удостоены высших наград.

Если простейшие машины и демонстрировались, то в основном на стендах европейских производителей третьего ценового дивизиона. Что не удивительно. Многим отечественным региональным перерабатывающим предприятиям по-прежнему пока еще трудно инвестировать большие средства в свои производства — они традиционно развиваются с некоторым отставанием по технической вооруженности, что, впрочем, не мешает им производить продукты питания хорошего качества для удовлетворения потребности в своих регионах.

Современные тенденции

Определенное влияние на развитие каналов сбыта компаний, специализирующихся на производстве и реализации перерабатывающего оборудования, окажет неуклонно увеличивающееся потребление мяса птицы, которое уже сейчас уступает разве что говядине, опережая свинину. Более того, активно развиваются технологии глубокой переработки мяса птицы, что вносит коррективы в листинг компаний, предлагающих различное оборудование для мясо- и рыбопереработки. Из классических технологий мясного направления в птицепереработке становится широко востребованным дополнительное оборудование для формования ветчинных батонов из мяса индейки, специализированные инъекторы, массажеры и дефростеры.

Традиционные поставщики оборудования для рыбоперерабатывающих предприятий заметно активизировались в секторе птицепереработки, поскольку ряд решений от этих компаний прекрасно себя проявили и на предприятиях данной отрасли. В частности, датская фирма Scanvaegt на своем стенде выставила весовой грейдер ScanBatcher 4700 с устройством автоматизированной загрузки ScanFeeder вакуумно-барабанного типа, которое одинаково хорошо подходит как для загрузки на транспортер филе рыбы, так и филе птицы. Весовой грейдер позволяет формировать порции единой стандартной массы с минимальным привесом, не превышающим 1,5%. Подобные решения есть также и в арсенале компании Marel.

С каждым годом на выставке «Агроп-

родмаш» все ярче просматривается мощное эволюционное влияние розничных сетей, которые развиваются в России сами и требуют того же от своих партнеров. И в первую очередь это касается технологий порционирования продуктов и упаковки. Все весомее аргументы за место на полке крупных торговых сетей у упакованной продукция стандартной массы — это может быть порезанный ломтиками сыр, нарезка мясной деликатесной и колбасной продукции, упакованные соответствующим образом овощи и фрукты. Сегодня для нарезания продукции и формирова-

ber 903-й серии, чеквейера, транспортной системы с возможностью отбраковки порций с неприемлемым отклонением по массе и термоформовочной машины Multivac. На стенде компании «Агро-3» демонстрировался высокопроизводительный слайсер британской фирмы AEW-Delford. Эти машины хорошо известны в Европе и Северной Америке. Теперь же и российские предприятия пищевой индустрии имеют возможность заказать оборудование компании AEW-Delford, которая также известна своими комплексными решениями в области рыбопереработки.

На стенде фирмы «Антес» среди внушительного числа оборудования впервые была продемонстрирована производственная машина Treif Falcon для точной нарезки сыра, мяса и мясных продуктов с костью и без кости на порции определенного веса. Два сканера измеряют геометрию продукта со всех сторон, что позволяет осуществлять нарезку продукта на порции точно заданного веса. С помощью Treif Falcon можно формировать порции стандартной массы, которые становятся все более популярными в сфере сетевого ритейла. Интерес вызывал и малогабаритный термоформовочный автомат RS compact VC 999 (Швейцария), предназначенный для малых и средних производств. Машина занимает площадь всего 2,5 кв. м и позволяет методом термоформовки изготавливать лотки из мягкой или жесткой пленки. После укладки продукта происходит запайка лотков верхней пленкой.

Вообще современные решения в области упаковки присутствовали в экспозиции практически всех крупных системных интеграторов (к ним мы вернемся ниже). Но основной акцент на упаковочной тематике был сделан в третьем павильоне,

где разместились экспозиции крупнейших компаний, специализирующихся на поставке упаковочного оборудования, материалов и средств этикетирования, а именно: Sealed Air, Digi, Ulma, Huhtamaki, Willett, ECI Limited, «Ост Пак», «Мерпаса», НТЦАТ «Форинтек» и др.

Из нового

Начать, наверное, стоит с оборудования, которое еще пока с трудом ассоции-



Немецкая компания Banss давно занимается разработками робототехнических комплексов, которые все чаще находят применение на свинойбойнях и разделочных цехах крупных предприятий первичной мясопереработки. Зрение роботу обеспечивает трехмерный сканер, позволяющий тем самым оценить тушу и наметить оптимальную траекторию реза

ния порций одинаковой массы предприятиям предлагаются соответствующие машины и слайсеры самых разных производителей.

Так, на выставке, как уже упоминалось, были представлены посредством информационного стенда высокопроизводительные слайсеры фирмы Schindler & Wagner. Экспозиция компании Schaller Lebensmitteltechnik включала целую автоматизированную линию, состоящую из высокопроизводительного слайсера We-

руется с пищеперерабатывающей отраслью. Это робототехника. Тем не менее в Европе робототехнические системы уверенно прокладывают себе путь на предприятиях пищевой промышленности. Преимущества использования роботов заключаются в долгосрочном уменьшении фонда заработной платы, устранении негативного влияния человеческого фактора, достижении эталонной повторяемости процессов и отсутствии фактора «усталости». На выставке роботы были представлены в двух экспозициях. На стенде «Окант&К» в непрерывном режиме демонстрировал свои возможности по палитизации упакованной продукции робот KUKA. Немецкая компания Bausss, известная своим оборудованием для убоя, также выставила робота фирмы KUKA в специальном исполнении для осуществления автоматизированной разделки на участках убоя. Все это смотрится актуально в свете обнаруживаемых перспектив производства мяса-сырья в результате реализации Национальных проектов в области животноводства. Возможно, время роботизации не за горами, вопрос только в том, какие технологические процессы мы уже готовы роботизировать.

Теперь обратимся к более привычному оборудованию. Компания Vegarat на своем плотно заполненном оборудовании стенде, в частности, показала термоформеры нового поколения Rapid Form голландской фирмы Repak — RE25 и RE20. Машины этого модельного ряда отличаются оригинальностью конструкции, высоким качеством исполнения, а также современной компонентной базой, унифицированной для всего модельного ряда. Оборудование позволяет получить множество вариантов эффективной и недорогой упаковки стабильного качества. Безусловно, актуально выглядели и линия для вакуумной упаковки в пакеты с термоусадкой Supervac, и система упаковки продукции в модифицированной газовой среде на готовых лотках ROSS, и машина CVP Fresh Vac для групповой упаковки в среде защитных газов.

Компания Convenience Food Systems помимо хорошо знакомого российским производителям оборудования для измельчения и производства полуфабрикатов выставила испанских размеров массажер-дефростер CFS Scanmidi емкостью 6 тонн (подробнее о данном способе дефростации читайте в этом же номере). Впрочем, большой интерес посетителей был обоснован не столько размерами машины, сколько высоким потенциалом технологии дефростации, предложенной инженерами CFS.

На стенде «Агро-3» посетители имели возможность ознакомиться как с новыми



В рамках выставки «Агропродмаш-2006» была проведена международная научно-практическая конференция «Повышение конкурентоспособности мясной продукции за счет применения новых технологий упаковки», организатором которой выступила компания Nuhtamaki — мировой лидер в производстве упаковочных материалов. Основной целью конференции являлось освещение технологических и практических аспектов внедрения новых технологий, а также изучение практического опыта ведущих европейских предприятий мясной отрасли. В ходе конферен-

ции были рассмотрены следующие вопросы: обзор последних тенденций европейского рынка мясных продуктов; инновационные решения в области упаковки охлажденного и замороженного мяса, полуфабрикатов и готовых блюд; практический опыт крупных европейских компаний: как упаковка может повлиять на успех или провал продукта или как удобство и практичность упаковки могут увеличить продажи. Конференция собрала более 50 специалистов мясной отрасли — руководителей мясокомбинатов, маркетологов, технологов и руководителей отдела закупок.

ми разработками самой компании, так и с последними моделями оборудования ее зарубежных партнеров. Среди собственных разработок необходимо назвать новую модификацию камеры для запекания мясных продуктов «Агро-Терм М10». Термокамера спроектирована под евроформу, упрощен ее монтаж — сборка теперь осуществляется из закрытых панелей без использования минеральной ваты, предусмотрен в ней и ряд других конструктивных усовершенствований.

Впервые группа компаний «ПТИ» предоставила возможность отечественным специалистам воочию увидеть оборудование своего давнего партнера, известной испанской фирмы Metalquimia, на российской выставке. В частности, это машины из состава линии по производству ветчинных батонов, а именно: система для приготовления рассола Brinmix 500, шприц-инъектор высокого давления MV 30PC, тендоризатор Filogrind 360,

массажер с интегрированным охлаждающим контуром PX-500, вакуумная набивочная машина Twinvac PC2. Несмотря на то что машины Metalquimia демонстрируются на выставке впервые, они хорошо известны российским мясопереработчикам и успешно эксплуатируются на целом ряде российских предприятий.

Традиционный участник выставки «Агропродмаш» УМП «Компо» известно как динамично развивающееся предприятие. И хотя принципиальных новинок на стенде белорусских машиностроителей в этот раз не было (если не считать выставленные усовершенствованные машины, которые уже известны российским предприятиям пищевой индустрии), было приятно узнать, что завод «Компо» примет участие в выставке IFFA-2007, что само по себе станет знаковым событием для пищевого машиностроения постсоветского пространства.

Впрочем, принять участие в столь престижном мероприятии планируют и рос-

сийские компании, сегодняшние участники выставки «Агропродмаш», — компании ТД «Белкозин», «Атлантис ПаК», «Клипмаш». И это, естественно, является поводом для гордости.

Оборудование для рыбопереработки традиционно на «Агропродмаш» представляла компания Marel. В этом году к ней присоединился еще один родственник европейский производитель — датско-исландская компания Scanvaegt (входящая в ту же группу), которая продемонстрировала комплекс для деления продукции на порции стандартной массы ScanBatcher 4700 с вакуумно-барабанным устройством ScanFeeder.

Безусловно, рыбная тематика близка и ряду российских производителей оборудования и системных интеграторов, которые помимо мясоперерабатывающей промышленности поставляют оборудование и для рыбопереработки. Явно выраженная рыбная направленность присутствует, например, в деятельности компании EMF. А компания Schaller выставила высокоскоростную филетировочную машину Pisces FR200 производства американской компании Pisces VMK Inc. (в машине рыба разделяется на половины, удаляется хребет и реберные кости; есть возможность быстрой переналадки; можно работать с самыми разными породами рыбы).

Накануне «Агропродмаша» в Мюнхене прошла специализированная выставка хлебопекарного и кондитерского оборудования IBA-2006, собравшая большое число посетителей из России. Тем не менее хлебная и кондитерская тематики присутствовали и в экспозиции «Агропродмаш-2006», благодаря усилиям компаний «Агро-З», ЗАО НПП «Восход», ФГУП «Иртыш», ООО «Акмалько», ИТО, ООО «Ревент», ЗАО «Рино», ООО «Фис-девелопмент», «Эколайн» и др.

Подвесной шкаф предварительной расстойки ленточного типа — от «Агро-З» — занимает минимум места и легко подбирается под любую производительность и время расстойки, необходимые каждому конкретному заказчику. Среди новинок компании — линейка тестоприготовительного и тесторазделочного оборудования итальянской фирмы Turri, которое собирается на заводе «Тагро» в Твери, входящем в состав холдинга «Агро-З».

НПП «Восход», заняв очень выгодную площадь на входе во второй павильон, показало внушительный набор хлебопекарного оборудования. Из новинок были

продемонстрированы следующие образцы: тестоприготовительный комплекс «Прима-300 AP» (созданный на базе тестомесильной машины «Прима-300») с загрузчиком опары, предназначенный для окончательного замеса теста при опарных технологиях и позволяющий использовать уже имеющийся парк деж;



На стенде компании «Агро-З» было представлено комплексное решение для нарезки и упаковки деликатесной продукции на базе слайсера AEW-Delford PolySlicer Vision. Слайсер оснащен системой визуального контроля параметров среза (контур, отверстия, сочетание жирных и постных включений) для коррекции резов. Это позволяет минимизировать вынужденный привес упаковок при переработке таких сложных продуктов, как сыры и деликатесы

новая, более компактная, модификация печи «Муссон-Ротор» — модель 77; тестораскаточная машина «Ролл-Авто мини» с автореверсом, предназначенная для использования в мини-цехах и магазинах.

ФГУП «Омское производственное объединение «Иртыш»» выставила ротационную печь с вращающейся тележкой ПВТ-ЗД-1 и малогабаритную печь конвекционного типа ПРШ-11. Обе модели стали призерами конкурса технической экспертизы, проводившегося в рамках выставки.

Вообще российские предприятия, производящие оборудование для хлебопекарной и кондитерской промышленности в такой сложной конкурентной ситуации, достойны только лестных слов.

Оборудование для переработки плодовоовощной продукции демонстрировали несколько компаний: Zacmi, Fenco (Италия), GMF-Gouda (Голландия), H.J.M. Marrodan (Испания), Flottweg (Германия) и др. Интеграционные решения предлагали также компании Cabinplant (Дания) и Rusbana Engineering (Россия).

Датская компания Foss Electric среди других аналитических приборов выставила новый прибор InfraXact для быстрого, точного и надежного анализа комбикормов, кормовых ингредиентов, рыбной муки, рапсовой муки, соевой муки и других продуктов сразу по нескольким параметрам: содержание белка, влаги,

жира, сырой клетчатки, золы и т. д. Такой анализ производится за одну минуту.

Стоит обратить внимание и на лабораторную реторту фирмы H.J.M. Marrodan (Испания), предназначенную для стерилизации под давлением самых различных наименований: консервных банок, стеклянной тары, полимерных контейне-

ров, упаковочных материалов и приспособлений для оборудования общей массой от 20 до 200 кг. (Даже сам факт участия этой крупной европейской фирмы в рамках выставки «Агропродмаш» также является новостью). Лабораторная реторта позволяет оценить эффект воздействия высоких температур на опытные упаковочные изделия или приспособления машин.

Были новинки и в разделе ингредиентов и пищевых добавок. Следует подчеркнуть, что традиционно сильный раздел мясопереработки выставки «Агропродмаш» аккумулирует не только поставщиков оборудования, но и производителей и поставщиков оболочек, ингредиентов. Как и всегда крупными участниками являются компании «Консул», «Могунция», «Омега», «ПТИ», «Вектор и К» и др.

Компания Schaller представила: новый заменитель мясного сырья, нейтральный по вкусу и запаху, не искажающий вкус и аромат конечного продукта; серию продуктов CoatStar — массы для обработки поверхности и декорирования колбасных изделий методом погружения (посетители стенда имели возможность познакомиться с несколькими видами масс: пленочная — для защиты сырокопченых колбас от плесени, желатиновая — для нанесения декоративных обсыпок, парафиновая — для обработки поверхности паштетов и ливерных колбас). Здесь же были показаны и новинки от Wiberg, в числе которых: консервант «Гермекс Фит», позволяющий достичь микробиологической стабильности паштетов и ливерных колбас; новые комплексные смеси для производства вареных и полукопченых колбас и сосисок; новые стартовые культуры «Биобак» для производства сырокопченых колбас быстрого созревания.

К новинкам экспозиции компании «Вектор и К» относятся многофункциональные смеси «Вектан», которые являются универсальной заменой многим комплексным препаратам и рекомендованы для использования в широком ассортименте не только мясной, но и рыб-

ной продукции, а также в продуктах из мяса птицы. Так, «Вектан Деликат» (с белковым компонентом и без) применяется для приготовления рассолов для шприцевания мясных деликатесных изделий из свинины, говядины и мяса птицы. Смеси «Вектан» 200, 150 (на основе соевого изолята) предназначены для производства вареных изделий ветчинного ассортимента из свинины, говядины или комбинированных. «Вектан Кут» (фосфатосодержащий препарат на основе соевого концентрата) создан для производства вареных колбас, сосисок, сарделек, полуфабрикатов и консервов.

По делу

В рамках деловой программы выставки состоялся Всероссийский технологический форум «Современные технологии и оборудование в пищевой промышленности». Спектр обсуждавшихся проблем был самый широкий, как, впрочем, и всегда на подобных мероприятиях. Однако в этот раз организаторам удалось так сформировать состав докладчиков и собрать довольно профессиональную аудиторию, что практически все выступления вызвали оживленные обсуждения.

В первый день форума была проведена фокус-сессия под названием «Технологии производства удобной еды. Era convenient food», а также три специализированные секции, которые можно было бы объединить под общей эгидой «удобства» — в использовании современных технологий, пищевых добавок и инновационной упаковки.

«Удобная» еда, по мнению всех выступавших, постепенно завоевывает российский рынок и доверие потребителя, так как в отличие от фаст-фуда ее ассортимент постепенно расширяется в сторону продуктов высшего качества, а это означает, что «удобная» еда начинает все более активно занимать нишу premium и даже входит в класс superpremium. По прогнозам, больший процент рынка и доверие потребителей завоеует охлажденная, а не замороженная продукция, а также сухие, сыпучие смеси (каши быстрого приготовления и пр.). Секция «Упаковка продуктов питания. Новые материалы — новые технологии» также затрагивала актуальную тему «удобной» еды, которая требует особой инновационной упаковки, позволяющей, например, разогревать продукт в микроволновой печи или духовом шкафу.

Специализированная секция, посвященная перспективам холодильных технологий и оборудования для пищевой промышленности, была организована при поддержке двух крупных западных компаний — Bitzer и «Альфа Лаваль». Компания Bitzer Kuehlmaschinenbau GmbH предложила свои новые разработки — компрессоры серии Octagon, а также полугерметичные компрессоры и компрессоры открытого типа серии HS/OS85. Компания «Альфа Лаваль» продемонстрировала комплексный подход к проектированию холодильных установок и выбору хладагентов. Главное здесь, по мнению представителей компании, — вопросы охраны окружающей среды, поэтому предприятие пошло на отказ от использования фреонсодержащих хладагентов и заменило их на углекислый газ по причинам экологичности, безопасности, а также низкой стоимости. Компания представила варианты раз-

Германии машин для пищевой промышленности идет на экспорт. Производство оборудования для мясной промышленности лидирует в этом списке: в период с 2001 по 2005 год производство мясоперерабатывающего оборудования выросло на 46% и достигло в прошлом году объема 707,8 млн евро. При этом Россия импортировала из Германии мясоперерабатывающее оборудование на сумму 42 млн евро. Второй по значимости рынок для немецких производителей — это рынок кондитерского оборудования. За первые 6 месяцев 2006 года из Германии в Россию были поставлены машины для производства кондитерских изделий и шоколада на сумму 10 млн евро. И, наконец, третьей отраслью в этом списке приоритетов является упаковка. С объемом торговли 217 млн евро Германия является ведущим торговым партнером России из всех поставляющих оборудование для упаковки на наш рынок — с

большим отставанием за ней следуют конкуренты из Италии. А если учесть, что Россия, как было отмечено в докладе **Констанции Каххаровой** из BFAI, сегодня является третьим по объему рынком в Европе, а к 2012–2020 годам станет первым с общим объемом 300–400 млрд долл., то можно быть уверенными в том, что приоритеты немецких производителей пищевого оборудования в ближайшее время как минимум сохранятся.



Третий павильон на этой выставке «Агропродмаш» целиком был отдан производителям упаковочного оборудования и материалов, а также этикетировочного оборудования

бочих схем холодильных установок при работе на CO₂.

День немецких технологий в рамках форума, озаглавленный «Инновационные технические процессы и тенденции развития пищевой промышленности», был организован при поддержке VDMA — Отраслевого объединения предприятий Германии, выпускающих оборудование для пищевой промышленности, а также BFAI — Федерального агентства Германии по внешнеэкономическим связям. С докладами выступили эксперты известных немецких фирм, в том числе Plattenhardt+Wirth, Stephan Machinery, Harburg-Freudenberger, EIMA.

В своем докладе **Вера Фриче** из VDMA отметила, что 80% выпускаемых в

Итак, по-прежнему «Агропродмаш» остается единственным смотром на постсоветском пространстве, предоставляющим уникальную возможность топ-менеджерам предприятий пищевого производства ознакомиться с современными технологиями и прицениться к новому оборудованию. Больше машин и известных имен можно увидеть лишь на крупнейших специализированных европейских выставках, но только раз в три года. «Агропродмаш» же позволяет встречаться, обсуждать насущные проблемы, делиться опытом, поддерживать технический и деловой тонус ежегодно. Каждая новая выставка неизменно вносит новые открытия и содействует появлению новых деловых партнеров. В предвкушении новых открытий будем ждать выставки «Агропродмаш-2007», которая состоится после IFFA-2007, и обязательно предложит специалистам много интересных новинок европейского масштаба. 