



Российская Диабетическая Ассоциация прогнозирует в ближайшие времена появление в продаже сортов не только диабетического и вегетарианского кетчупа, но и диабетических (со сниженным содержанием углеводов) и вегетарианских (без яиц и животного белка) сортов майонеза. Потребности российского рынка в таких товарах крайне не удовлетворены. Российским технологам и соответствующим кафедрам университетов пищевых производств нужно поднапрячься, чтобы не отставать.

Компания JUST Egg уже продает в розницу уже известные бренды жидких яиц. JUST Egg - альтернатива для омлета на растительной основе от Just Inc, изготовленная с использованием белка бобов мунг, - уже превосходит в объеме продаж признанные марки жидких яиц, такие как Egg Beaters (ConAgra Brands) и All Whites (Crystal Farms), в долларовых продажах на магазин в натуральном и традиционном виде. Продуктовые каналы. Директор фирмы сказал: «Когда мы конкурируем с жидкими яйцами, мы выигрываем, мы делаем больше долларов в магазине в неделю, чем другие на обычных яйцах. Я подумал, что такое может произойти в конце концов, но не в течение первых трех месяцев пребывания в розничной торговле». Он добавил: «В Safeway мы продаем товар на обычной полке куриных яиц, а в других розничных магазинах мы находимся в альтернативном наборе белка или в обоих местах, но мы видели, что продукт расширяет категорию значительно больше, чем мы». мысль. «Я думал, что будет больше товарного каннибализма (явление когда один товар вытесняет с полок другой товар), когда люди выберут нас вместо яиц со скорлупой. Но происходит то, что люди, которые любят обычные яйца, покупают наш товар, в дополнение к новым людям, попадающим в категорию наших потребителей, потому что они веганы или вегетарианцы, или заботятся о здоровье и о хорошем самочувствии, или заботятся о благополучии окружающей среды и животных, поэтому продажи расширяются во всей категории больше, чем мы думали».

В сфере общественного питания фирма создает инфраструктуру с национальными дистрибьюторами и организациями, занимающимися групповыми закупками, такими как Sysco, PFG, Unipro и Aramark, а JUST Egg теперь продается «в ряде университетов, Диснейленде и Диснейуорлде, high end», в местах для завтраков и отдельных ресторанах в крупных городах по всей стране. «В большинстве случаев наши партнеры подчеркивают бренд JUST яйца в меню, сделанные из растений, а не из кур». Некоторые из них также говорят такие вещи, как: „Сделать это просто“, это очень легкая замена».

«Не Яйца» сделаны из воды, изолята белка фасоли, масла канолы, ингредиентов и приправ, и предназначены, чтобы выглядеть для приготовления блюда со вкусом, как яичница-болтунья. Ингредиенты «НеЯиц»: вода, изолят белка бобов мунг, масло канолы, отжатое экспеллером, содержит менее 2% цитрата кальция, фермент, геллановая камедь, натуральные экстракты моркови (цвет), натуральные ароматизаторы, натуральные экстракты куркумы (цвет), пюре из лука, соль, соевый лецитин, сахар, пирофосфат натрия, консервант (низин, сорбат калия). Директор признал, что они еще не находятся в точке, где затраты на производство «НеЯиц» ниже, чем на обычные яйца, и говорит, что строит эффективные предприятия по переработке бобов по всему миру и находит готовый рынок для побочных продуктов, таких как крахмал, например. «Верхняя сторона - это наш мир», - сказал он. «Мы определили источники бобов мунг, которые берутся [для наших продуктов] в Азии и Африке, и мы также проверяем источники в других местах. Сегодня бобы обрабатываются - так что их измельчают и белок извлекается - в Европе и Канаде. А затем продаем этот порошок в 50 фунтовых (20 кг) мешках - эквивалент около 3600 яиц - для партнеров, таких как в Европе [которые добавляют другие ингредиенты, такие как масло, загустители и приправы, а затем распространяю «НеЯйца» среди партнеров общественного питания и розничных партнеров].

«Вероятно, у нас будет 10-15 основных перерабатывающих площадок, стратегически расположенных по всему миру, одно в Канаде, одно в Западной Европе, несколько в Азиатско-Тихоокеанском регионе, одно в Латинской Америке и т. Д. И это могут быть совместные предприятия, которые мы имеем с другими компаниями производителями или продавцами.

«Это то же самое, чем Coca-Cola занимается годами. Они производят концентрат и поставляют его для розлива партнерам, и это, как и у них масштабируются очень быстро». Он добавил: «В Азиатско-Тихоокеанском регионе яйцо стоит 14-16 центов, поэтому наша цель в ближайшие несколько лет - добиться снижения себестоимости производства, что потребует значительных масштабов на стороне добычи и потребует от нас найти умный рынок для сопутствующего продукта, в данном случае крахмала. Крахмал должен быть очищен и высушен, а затем он может быть использован в

вегетарианской лапше, а в качестве наполнителя в других пищевых продуктах.

Мы , вероятно, будем иметь 10-15 мест первичной обработки растительного сырья стратегически расположенных по всему миру.

«Мы потратили относительно мало энергии на это до сих пор, но если мы хотим сделать большой шаг , чтобы получить продукцию ниже себестоимости производства для яйца, мы должны действительно развивать масштаб этого рынка».

Но плывя вниз по течению, он сказал: « Мы можем подключиться к существующей инфраструктуре с крупнейшими компаниями, производителями яиц , и позволить им не потерять рынок, и мы «собираемся повторить ту же самую формулу в Китае, Латинской Америке, Австралии, на Ближнем Востоке и в конечном итоге в США.

«Это позволяет нам сосредоточиться на том, что мы делаем лучше всего: продолжать улучшать качество продукта. Если мы можем заблокировать эту инфраструктуру можно масштабировать в гораздо, разумный способ.

Заявка на патент охватывает способы получения маш белка фасоли, изолята для широкого спектра пищевых применений от мороженого до соусов.

Однако сейчас больше говорят, что работа с белком мунг сосредоточена на яйцах и мясе. «Есть возможности в мире культивированного комбинированного мяса, потому что первые продукты не должны быть 100% курицей, например, они могут включать в себя некоторые белки на основе растений».

В то время как бобы мунг содержат антипищевые факторы, в том числе дубильные вещества, фитиновую кислоту и ингибиторы протеаз, они частично или полностью удаляются или разлагаются на таких этапах обработки, как шелушение, проращивание, замачивание и нагревание, говорится в сообщении фирмы.

«Этот белок (мунг) создает чрезвычайно уникальные текстуры. Благодаря экструзии мы можем создать базу, фактурно тиражируя курицу, а затем мы можем добавить нашего растительного цыпленка к этому натуральному продукту. РДА в свое время [поддержал а концепцию флекситариянства](#)

Когда восьмилетнему ребенку нравится ваш куриный наггетс, вы понимаете, что находитесь в хорошей форме. Ароматы и текстуры выдающиеся».

Первые эксперименты по дегустации блюд из комбинированного мяса в люксовых ресторанах оказались успешными.

Отвечая на вопрос об эффективности производства значительных количеств растительного мяса, выращенного на клетках, эксперты добавили: «Самая важная техническая задача - это получение сред, достаточно экономически эффективных, чтобы питать клетки экономически эффективным способом, и мы сделали довольно значительный прогресс в этом направлении. , но это будет долгий путь».

Есть вероятность по ряду обстоятельств, что производство растительного белка в России может пережить судьбу генетики в СССР.