

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 категория 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, гелловая 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 находится 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, прорастание, 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 флекситарианства
.

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.