

Шоколадный сурими, кокосовая мука, соевый коктейль...

И другие новинки выставки ANUGA-2007

Каждый год мировая индустрия продуктов питания прогнозирует, что именно будет стоять завтра на магазинных полках. Самые инновационные разработки отбирают во время двух крупнейших выставок – SIAL в Париже и Anuga в Кельне, каждая из которых проходит раз в два года. В октябре 2007 года в Кельне на суд экспертов были представлены более 1100 новинок от 500 поставщиков. Мы расскажем о самых интересных продуктах из 61, отобранных жюри.

Не все инновационные разработки попадают на полки магазинов, чтобы впоследствии переключиться в холодильники горожан. На выставках компании порой презентуют уникальные питьевые жидкости или замороженные полуфабрикаты в безликих упаковках, так как еще не успели обратиться к дизайнерам. А некоторые производители и вовсе не уверены, что потребители уже сейчас готовы принять

их продукцию “на ура”. Возможно, мясной тост или шоколадный сурими найдут своих покупателей лишь через пару-тройку лет.

Более того, редкие новинки подходят для индустрии общественного питания. На Anuga и Sial, безусловно, есть обширные павильоны “фуд-сервис” и “кейтеринг”, но в исследовательских лабораториях продовольственных корпораций принято ориентироваться на посетителей магазинов. На по-

следней Anuga лишь три товара из павильона “кейтеринг” попали в лист победителей Taste-07.

И тем не менее экспозиция новинок на крупнейших продуктовых выставках интереснее списка 50 лучших ресторанов мира, составляемого британским журналом Restaurant. Именно на стендах Anuga и Sial демонстрируется, что именно люди будут есть в ближайшие десять лет. Здесь становятся очевидны новые тенденции по-

требления, отношение к еде, домашней кулинарии. Западные эксперты не устают повторять, что успех любого предприятия питания вне дома основывается, в частности, на понимании гостей, их мотивации похода в ресторан, “пищевых” привычек и того, чем именно они питаются у себя на кухнях. Пренебрежение к вкусовым пристрастиям гостей могут позволить себе лишь шефы-звезды, которых на всю Москву не больше десятка.

Как можно быстрее

Удобство – вот одно из ключевых требований сегодняшних покупателей. Люди хотят продуктов, способных за секунды превращаться во вкусные и питательные блюда. Пара нехитрых манипуляций: вскрыл упаковку, запрограммировал микроволновую печь и, словно герой Брюса Уиллиса в фильме “Пятый элемент”, извлек дымящийся источник калорий. Большая часть горожан из-за катастрофического дефицита времени мечтает питаться именно так, поэтому производители выпускают все новые замороженные полуфабрикаты и готовые блюда. Специально для европейских гурманов ширится ассортимент охлажденных наборов типа “говяжьей вырезки в соусе”, которые достаточно поместить в духовой шкаф. Азиатская пищевая индустрия показала всему миру сублимированные продукты, требующие минуты ожидания и чашки кипятка. Сухие супы, водоросли для салатов и всем известная лапша пользуются, по данным Федерации немецких продовольственных институтов, все большим спросом: за



Anuga – самая крупная и значимая выставка продуктов питания в мире. Она занимает более 11 павильонов, причем в трех из них предусмотрено несколько уровней. Внутри выставки курсируют автобусы, которые доставляют посетителей в дальние павильоны. В 2007 году свои продукты на Anuga демонстрировали 6600 компаний из 95 стран. Компании были сгруппированы по темам: деликатесы, рыба, напитки, мясо, замороженные, молочные продукты, хлеб, выпечка и горячие напитки, органик. Отдельно экспонировались операторы, работающие с кейтеринговой и ресторанной индустриями и розницей. Выставка проходит один раз в два года, в 2007 году она работала с 13 по 17 октября.

последний год рынок “удобных” продуктов в Германии вырос более чем на 30%.

Самым заметным продуктом Taste-07 в категории “удобство” стал первый в мире мясной тост от компании Tillman's Fleisch & Convenience GmbH (Германия). Как и привычный квадратный ломоть хлеба, мясной Toasty нужно поместить в тостер и подождать три минуты. За это время мясо разморозится, панировка станет хрустящей, а тонкий пласт мяса успеет прожариться. Надпись на упаковке гласит: “Это не шницель”. Толщина мясного пласта не более пяти миллиметров и, судя по аннотации, свинину предварительно подвергают тепловой обработке. Продукт адресован тем, у кого решительно нет времени пожарить кусок мяса. На приготовление уходит три минуты, при этом не остается грязных сковородок. Хранить полуфабрикат можно сколько угодно долго в морозильном шкафу, а есть как холодным, так и горячим,



к готовке, мясной тост Toasty – революция.

В массовое производство запущена уже известная в России благодаря сети “Паста Ла Виста” конусообразная пицца. Она не пачкает рук, нет необходимости в приборах и тарелке, готовится за две минуты в микроволновой печи, порционная упаковка предназначена для одного человека. Эта пицца вписывается в самые разные сценарии потребления пищи: дома, на работе, на ходу, на вечеринке с друзьями. Жюри Taste-07 отметило конусы испанской компании The Conelnn Company за удобство приготовления.

Первые в мире полуфабрикаты печенья вошли в список инновационных разработок Taste-07. Австрийская группа microback GmbH придумала, как сделать печенье дома за две минуты в микроволновке. Ноу-хау в предварительной выпечке, остановленной глубокой заморозкой, и рецептуре. Кроме того, у печенья необычный дизайн упаковки.

Суфле с ориентальным вкусом похоже по форме на мясной тост, однако этот продукт следует готовить во фритюре, причем всего лишь несколько секунд. Кремобразная начинка из мягкого сыра с ароматными специями, оливками и чесноком помещена в конверт из тонкого хрустящего теста, об-

сыпанного сверху приправами. Немецкая компания-производитель Mekkafood Halal Products Trading классифицирует свою разработку как закуску-суфле и рекомендует есть с салатами, соте из картофеля или рисом.

Как написано на упаковке “удобного” ризотто-экспресс, для получения итальянского блюда степени готовности al dente нужно опять-таки две минуты в микроволновке или, на худой конец, в традиционном сотейнике на плите. Продукт итальянского концерна Riso Gallo Spa разрешает потребителю самому вносить корректировки в приготовление ризотто, добавляя туда овощи, кусочки мяса или зелень. На Taste-07 экспонировался вариант Risotto Express с песто.

Оливки Oloves в качестве снежка выпустила испанская компания Brand Stand Limited. Они упакованы в фольгу, которую можно закрыть снова (как премиальные орехи или сухофрукты). Оливки можно есть на ходу, доставать из пакета пальцами, так как они упакованы без жидкости (как, впрочем, и без газа). Они хранятся в течение двух лет и выпускаются двух вкусов – традиционные и с острым перцем чили.

Форма, упаковка и консистенция мясного снежка Power Runner голландской компании Vion N.V. напоминают батончики вроде Марса или Сникерса. Производитель заявляет, что создал энергетический снек из мяса, в котором минимум жира, высокое содержание минералов, пробиотических культур и карнитина. Есть два варианта вкуса – классический и острый с перцем чили.

Картофельные волны Potato Waves должны облегчить жизнь людям, позвавшим друзей в гости, и рестораторам, в меню которых есть закуски finger food. Инновация Potato Waves в форме картофельных долек, напоминающих ложки. Дольками очень удобно черпать соус, который остается в углублении. Голландская компания-производитель Lamg Weston подчеркивает, что у картофельных долек сохранена кожура, которая придает продукту “натуральный” вид.

Как от шеф-повара

Производство гастрономических продуктов – еще одна заметная тенденция в индустрии продуктов питания. Придумать что-то кардинально новое в этом сегменте сложнее, чем изобрести мясной сэндвич. Гастрономия базируется на традициях крестьян, технологиях сохранения продуктов, оттачиваемых столетиями, которые, как правило, демонстрируются на выставке Slow Food. Однако производители находят оригинальные способы преподнесения хорошо известных продуктов (как генуэзское песто) и изредка разрабатывают что-то кардинально новое.

Генуэзское песто “Сделай сам” от итальянской компании Azienda Agricola Spaggiari Paola похоже на детский набор “Юный химик”. В квадратной коробочке Genoese Pesto содержатся все ингредиенты для домашнего песто: пучок свежего базилика, склянка с оливковым маслом extra virgin, орехи пинии, чеснок и даже соль. Покупателям предлагается поместить все составляющие в ступку и некоторое время поорудовать пестиком.

Кофейные зерна для эспрессо MariaSole обжарены на древесине оливковых деревьев, растущих на вулканической почве у подножия горы Этна. Кофе упакован в краси-



но лучше сразу после приготовления: первые мгновения панировка хрустит, мясо чуть влажное из-за переизбытка оттаявшей влаги, а через десять минут Toasty становится слишком сухим, и для смягчения текстуры просится соус. Но спору нет: с точки зрения подхода



Кейтеринг

Пиво bag-in-box для индустрии кейтеринга запустила в производство немецкая компания Ankerbrau Nordlingen. Пиво в коробках, которыми активно пользуются виноделы, должно стать альтернативой пивным кегам. В пиве bag-in-box отсутствует углекислый газ, поэтому его можно легко транспортировать, что особенно удобно на судах и во время праздничных кейтеринговых мероприятий. Разливать пиво в 25-литровые пакеты стало возможно благодаря новой революционной технологии добавления в пиво карбонизатора. Упаковывать в bag-in-box можно любые сорта пива.



вые желтые контейнеры цилиндрической формы.

Разноцветный попкорн Rainbow Popcorn сияет всеми цветами радуги на стадии полуфабриката. Яркие, похожие на пластмассовые бусины, красные и зеленые зерна в микроволновой печи превращаются в цветные воздушные хлопья, правда, гораздо более бледные. У попкорна испанской компании Liven S.A. сладкий вкус.

Саями из мяса антилопы Gethlane под брендом Wild Nature выпускает немецкая компания SAM Sausage and Meat AG. Главный ингредиент – постное мясо антилопы, чуть подкопченное на древесине бука. В составе присутствует еще 40% свинины и смесь пряных трав. Под брендом Wild Nature выпускаются также колбасы и мясные продукты из страуса и бизона.

Еще один вид саями, отобранный жюри Taste-07, на 100% состоит из мяса кролика. Однако вкус создается за счет пряных трав и специй, поскольку мясо кролика не имеет глубокого и выразительного вкуса. Как отмечает директор по продажам компании Rowi Fleischwarenvertrieb Александр Флав, кроличий фарш, словно губка впитывает ароматы специй, создавая своеобразный вкус саями.

Сладко-соленая колбаса саями – изобретение шефа венгерской компании Balatoni Hus. К мясу добавлены кусочки абрикосов, моло-

тые сухофрукты, которые и придают Fructa Salami вкус кавказских сладостей вроде чурчхелы. Впрочем, как рассказывает ассистент по продажам Balatoni Hus Ласзло Стадлер, вдохновляли шефа вкусы азиатской кухни. Сверху колбаса также покрыта дроблеными абрикосами, хотя есть варианты и с обсыпкой из ананаса, арахиса, фундука, папайи и груш.

Немецкая компания Interfrost GmbH выпустила незамысловатый и в то же время оригинальный продукт – холодные фрукты в шоколаде. Технологи компании заморозили кусочки фруктов, а затем покрыли их высококачественным бельгийским шоколадом. Есть холодные сладости из манго, банана, ананаса.

Австрийский сыр Braukase компании Berglandmilch в течение двух дней выдерживается в пиве Puntigamer (бренд номер 1 в Австрии), благодаря чему во рту проявляется пивной вкус, который, впрочем, не слишком заметен из-за ярких ароматов сычужных ферментов.

Здоровье

Фармацевтическая компания Pharmalologica из Норвегии выпустила напиток из рыбьего жира. Smartfish содержит дневную норму жиров омега-3, необходимых человеческому организму для строительства клеток и, следовательно, благотворно влияющих на работу

мозга, зрение и состояние кожи. Жиры извлекают из норвежского лосося в течение двух часов после улова. Самое удивительное, что запаха рыбы у напитка нет вовсе, он пахнет фруктами, а по консистенции напоминает йогурт. Впрочем, есть и менее “плотный” вариант – Smartfish, похожий на айран.

Напиток Antistress Brennessel сделан из жгучей крапивы, которая, судя по заявлению производителя, австрийской компании Sonnenalm, прекрасно снимает стресс. Этот напиток полезен для здоровья и подходит диабетикам, потому что из сахаров в составе только фруктоза, также добавлены магний, витамины и смесь экстрактов из других трав, в том числе алоэ и женьшеня. Впрочем, во вкусе ярче всего проступает алоэ.

Главной целью компании Steinhilf GmbH, занимающейся выпуском тортеллини, было наладить производство итальянских пельменей практически без теста. Итог – тортеллини Pasta Rustica с тончайшим слоем теста и внушительным объемом начинки. Как объяснил Эрик Кагли, менеджер по экспорту Steinhilf, компания лишь старалась удовлетворить запросы потребителей, которые все чаще обращают внимание на количество потребляемых каждый день мучных изделий. Начинка сделана из свинины, говядины и свежих овощей. Тортеллини обваляны в муке, чтобы не склеиваться в упаковке и во время варки. Pasta Rustica – свежий охлажденный продукт со сроком хранения 21 день.

Жевательная резинка Honey Chew выпускается индийской компанией Kejriwal Bee Care India. На упаковке нарисованы спортивные девушки, которые крутят хулахуп и занимаются гимнастикой. Ниже аннотация, что жвачка на основе меда содержит витамины, протеины, кальций и железо.

Кокосовая мука Tropical не содержит глютена, в ней 19% протеина и более 38% легкоусвояемой клетчатки. Немецкая компания Wolf Handelsgesellschaft получает муку из кокосов таким образом: сначала путем холодного отжима из орехов кокоса извлекается масло, затем жмых высушивается и размалывается. Кокосовая мука несладкая на вкус, ее можно использовать для выпечки, в качестве альтернативы сливкам в соусах, добавлять к другим видам муки, в йогурты, мюсли и коктейли с высоким содержанием протеина.

Первое в мире пробиотическое мороженое представила бельгийская компания Ysco nv. В составе йогуртового мороженого присутствуют лактобактерии BB12, а уникальный вкус создают манго, малина и смесь орехов (миндаль, грецкий орех и фундук). Кроме того, это продукт с пониженным содержанием калорий. В продажу мороженое под брендом Appassionato поступит в январе 2008 года.

Соевый коктейль Sojagurt от австрийской компании Mona обладает текстурой питьевого йогурта. Напиток выпускается двух ароматов: с клубникой и абрикосом-маракуйей. Пить его следует в перерывах между приемами пищи, если вдруг возникло чувство голода.

Sweets del mare – один из самых необычных продуктов Taste-07. Шарик из сурими с ароматом шоколада под брендом VICI выпустила бельгийская компания Vichiunai Europe. “Продукт ориентирован на европейский рынок, потребители которого плохо знакомы с сурими. Мы же хотели показать, что из сурими можно сделать практически все, что угодно”, – говорит Питер Ламертин, менеджер по маркетингу. Sweets del mare можно есть в качестве закуски или использовать в салатах и других блюдах, так как вкус шоколада не слишком яркий. Продукт похож на шоколадный пудинг и во вкусе совершенно не чувствуется привкус рыбы или крабовых палочек.

Анна Людковская,
главный редактор
журнала Food
Service

