

Продуктові інновації в сегменті кондитерських виробів преміум-класу

Ярандін В. А.

Україна, Київ, ДП КК „Рошен”

Визначальною характеристикою сучасного етапу розвитку вітчизняної економіки є перебудова її структури на іноваційних засадах, шляхом сприяння активному оновленню техніко-технологічної бази всіх галузей та виробництво конкурентоспроможних на світовому ринку зразків як інвестиційних, так і споживчих товарів. Відповідно, зазначена доповідь присвячена висвітленню практичного досвіду, набутого у цій сфері.

Активна інноваційна діяльність суб'єктів господарювання являє собою невід'ємну передумову забезпечення їх конкурентоспроможності. При цьому важливо забезпечувати синхронізацію процесу впровадження продуктових та процесних інновацій, особливо на ринку товарів народного споживання (сектор business to customer). Надмірне захоплення незначним вдосконаленням продукту без зміни у технологічному базисі підприємства в кінцевому підсумку може призвести до втрати довіри споживачів, які у більшості випадків не спроможні об'єктивно відчутися „прирістні” поліпшення споживчих властивостей товару, про які йдеться у рекламних зверненнях, особливо коли йдеться про властивості органолептичні (аромат, смак тощо).

Сучасна структура та кон'юнктура вітчизняного ринку кондитерських виробів свідчить, що існують передумови для корегування культури споживання відповідних товарів. Зокрема, йдеться про плитковий шоколад, оскільки до сьогодення не існувало української школи шоколадної справи – всі „Уніфіковані рецептури” радянських часів розроблялися у галузевому науково-дослідному інституті союзного значення у Москві. В той же час, з точки зору європейських традицій, „радянський плитковий шоколад” може бути охарактеризований лише як різновид солодких десертів, враховуючи співвідношення інгредієнтів за рецептурою.

Враховуючи ситуацію, що складалася у вітчизняній кондитерській промисловості, Корпорація Roshen тривалий час працювала над удосконаленням як технології, так і асортименту шоколадної продукції, що випускається на виробничих потужностях компанії. Генеральною метою R&D-процесу стало започаткування виробництва вітчизняної імпортозаміщуючої продукції, яка б одночасно враховувала і класичні

принципи формування смакового букету плиткового шоколаду від провідних європейських виробників, і смакові уподобання населення України.

Саме такою революційною продуктовою інновацією стала серія Roshen Classic, яка стала результатом трирічної праці колективу фахівців-технологів Корпорації Roshen, що нараховує 12 асортиментних позицій з різною рецептурою. Всі зазначені позиції характеризуються такими спільними властивостями, як:

- Ø приємний смак, що запам'ятовується, без кислого, "горілого", надмірно в'язучого присмаку;

- Ø висока плавкість у роті, що дає приємне відчуття маслянистої маси, яка огортає, з хорошим присмаком;

- Ø тонкість подрібнення сировини в шоколаді, що гарантує сприйняття шоколаду як цілісної пластичної маси без відчуття окремих часточок у роті;

- Ø відтворюваність відповідних властивостей при промисловому масштабі виробництва, що забезпечує постійність якості "вчора, сьогодні й завтра".

За результатами проведених дегустацій професійні європейські шоколадники й вітчизняні експерти визнали запропонований смаковий букет виключно оригінальним і успішним.

Процес забезпечення зазначених властивостей Roshen Classic був виконаний у декілька етапів.

Етап 1. Встановлення додаткових вимог до власних характеристик шоколаду.

В ДСТУ ISO 9000:2001 "СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ ТА СЛОВНИК" вказано, що крім установлених вимог, сформульованих у нормативних документах, можуть бути виставлені додаткові умови різних зацікавлених сторін. Формулювання зазначених додаткових умов для Roshen Classic було здійснено на підставі дослідження зразків шоколаду, вироблених провідними виробниками України, Росії, Бельгії, Голландії, Швейцарії, Франції та Німеччини; а також маркетингових досліджень.

Етап 2. Вирішення технологічних завдань.

Для розробки рецептур та технології виробництва шоколаду Roshen Classic фахівцями Корпорації було:

- Ø визначено склад какаопродуктів, який формує оригінальний смаковий букет шоколаду (композиція з декількох сортів какаобобів з різних країн походження), та сформульовано вимоги до їх якості;

- Ø встановлено вимоги до молочних продуктів, які входять до складу рецептури шоколаду, та створено технологію їх виробництва;
- Ø на основі сучасної автоматизованої лінії реалізовано технологію виробництва шоколадних мас, яка забезпечує виконання як нормативних, так і додаткових вимог до шоколаду;
- Ø впроваджено сучасні аналітичні методи визначення фізико-хімічних параметрів з метою досягнення відтворюваності показників якості шоколаду;
- Ø розроблено технологію формування шоколаду на основі сучасної промислової лінії з контролем якості підготовки шоколадної маси в режимі on line та найсучаснішим обладнанням пакування.

Протягом двох останніх років на Київській кондитерській фабриці цілеспрямовано створювалася сучасна ділянка виробництва шоколадних мас, оснащена повним комплектом найбільш передового автоматизованого технологічного устаткування від швейцарського виробника. У Roshen Classic стабілізований розмір частинок шоколаду при подрібненні рецептурних інгредієнтів. Супертонко подрібнена шоколадна маса в основному складається з частинок розміром 16-18 мкм, в той час, як для звичайного десертного шоколаду такий розмір частинок доходить до 30 мкм. Крім того, шляхом тривалих експериментальних робіт був вибраний той оптимальний режим багатогодинного конширування (багатостадійної обробки шоколадної маси), який повністю розкрив ароматичний букет використовуваного купажу какао-бобів, забезпечив його високу пластичність і плавкість. Для того, щоб одержати текстуру високоякісного шоколаду європейського рівня була придбана і запущена сучасна лінія формування шоколадних плиток з якнайкращою технікою для попередньої структуризації рідкої шоколадної маси і контрольованих умов відливання і загортання плиток. Саме така схема формування плиток і їх упакування дозволяє шоколаду Roshen Classic зберігати свої задані властивості протягом 12 - 18 місяців, що є рекордним показником на ринку вітчизняного шоколаду.

Таким чином, враховуючи вищесказане, на підставі наявної фактологічної інформації можна зробити обґрунтований висновок, що вперше за час існування України як незалежної держави виключно українськими спеціалістами було поставлене та вирішене науково-технічне завдання створення шоколаду з класично-орієнтованими органолептичними властивостями та організації його виробництва у промислових масштабах.