

Натуральное сырье плюс инновационный подход

В статье описана история успеха ООО ТПК «САВА» (Томская область), основанного в 2012 г. Компания специализируется на выпуске инновационных продуктов для здорового питания на основе натурального растительного сырья Сибири. В сотрудничестве с учеными вузов и научных центров специалисты «САВА» разработали линейку уникальных продуктов, востребованных на рынке и практически не имеющих конкуренции. В 2016 г. предприятие продолжает расширять производство за счет выпуска начинок для кондитерской и молочной промышленности на основе импортозамещающих технологий.

Ключевые слова: здоровое питание, пищевые продукты, инновационные технологии, натуральное сырье, Сибирь.

Томская производственная компания «САВА» была основана в июне 2012 г. Специализируется на выпуске и реализации пищевой продукции из натурального растительного сырья Сибири, в основном Томской области и Алтайского края, — дикорастущих и садовых ягод, грибов, кедровых орехов, лекарственных трав. В настоящее время ООО ТПК «САВА» производит и поставляет на рынок продукты питания массового спроса, а также полуфабрикаты для предприятий пищевой промышленности.

Производство инновационных продуктов требует проведения научно-исследовательских работ и использования особых производственных технологий. Недостаточно дать потребителям сам продукт, очень важно донести до каждого, как могут войти инновации в ежедневный рацион обычного человека, какое качество жизни оно дают и как каких бед позволяют избежать.

Сегодня известно более 300 тыс. наименований функциональных продуктов питания (включая инновационные). В Японии это почти 50%, в США и Европе — около 25% от всех выпускаемых пищевых продуктов. Если говорить о конкретных примерах, то за последние годы доля «здорового хлеба» в Соединенных Штатах увеличилась в общем объеме производства с 18 до 34%, а в Германии в два раза. Как считают японские и американские ученые, именно функциональные продукты в недалеком будущем изменят общую структуру питания всех людей на Земле, наполовину вытеснив рынок лекарственных препаратов. Если же говорить о России, то рынок инноваций в данном сегменте пока недостаточно развит и существенно отстает от мирового.

Качество как преимущество

Основным направлением развития ТПК «САВА» с первых лет стали инновации. Месторасположение предприятия на юге Западной Сибири позволяет использовать естественное преимущество, которое дает наличие богатейших природных ресурсов. Инновационные технологии направлены на глубокую

переработку дикорастущего сырья и производство из него полезной, экологически чистой продукции. Научно-производственный отдел главного технолога компании в сотрудничестве со специалистами различных вузов и НИИ разработали линейку продуктов, отличающихся своей уникальностью и востребованных на рынке, которые в настоящее время практически не имеют конкуренции.

С 2012 г. специалисты ТПК «САВА» занимаются глубокой переработкой кедрового ореха, являющегося для Томской области традиционным сырьем. Новый продукт под названием «Кедровое молочко» принес компании заслуженный успех. Напиток производится по уникальной технологии, сохраняющей целебные свойства, пользу и вкус ядра кедрового ореха. Принципиальная особенность продукта в том, что для его получения не используются химические эмульгаторы и стабилизаторы. Он обладает общеукрепляющим действием, полезен для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний и заболеваний ЖКТ, способствует нормализации обмена веществ и увеличению работоспособности. Статус продукта лечебно-профилактического питания был получен



Генеральный директор ООО ТПК «САВА»
Андрей Иванович Никитин



Исполнительный директор Татьяна Кухоренко

после клинических испытаний ГБОУ ВПО СибГМУ (Томск) по протоколу «Перспективная наблюдательная программа по оценке эффективности напитка «Кедровое молочко» для качественной и количественной коррекции грудного молока, и его влияние на состояние здоровья детей раннего возраста».

В Москве на международном форуме «Продэкспо-2013» «Кедровое молочко» было признано победителем в номинациях «Инновации в технологиях» и «Инновации в составе продукта» и получило золотую медаль выставки. В конце 2013 г. ТПК «САВА» стала участником всероссийского рейтинга «ТехУспех» (одним из его организаторов выступает Ассоциация инновационных регионов России), тогда же «Кедровое молочко» было признано «Томским инновационным брендом-2013».

— Для нашей компании подобные награды становятся дополнительным стимулом в стремлении разрабатывать и производить инновационную продукцию. Мы выпускаем продукт, который сейчас без преувеличения является одной из визитных карточек Томска, — подчеркивает генеральный директор ТПК «САВА» Андрей Никитин.

Продолжая инновационную линию развития, в 2013 г. предприятие приступило к реализации инвестиционного проекта по глубокой переработ-

ке плодово-ягодного сырья. В результате на ТПК «САВА» была внедрена уникальная безотходная технология переработки плодов облепихи. Она разрабатывалась специалистами инжиниринговой фирмы NIG (Nahrungsingenieurtechnik GmbH, Магдебург) в течение нескольких лет, однако впервые освоена именно на томском предприятии.

Благодаря оборудованию немецкой фирмы Flottweg SE томские производители получают при переработке 100-процентный натуральный обезжиренный облепиховый сок прямого отжима и облепиховое масло. Получаемое сырье «САВА» использует не только для производства собственной продукции, но и поставляет предприятиям фармакологической, пищевой и косметической отраслей.

— Чтобы поддерживать высокое качество продукции для поставок ее в том числе на европейские рынки, — поясняет исполнительный директор ТПК «САВА» Татьяна Кухоренко, — наша компания построила собственный логистический центр в Бийске (Алтайский край) с шоковой заморозкой и холодильником на одну тысячу тонн. Также мы приобрели облепиховые сады в районе Белокурихи, что позволило улучшить контроль над соблюдением сроков сбора и качества исходного сырья. Ягода после сбора в кратчайшее время поступает на заморозку и последующую переработку, сохраняя все ее природные полезные свойства.

— Для шоковой заморозки и первичной переработки сырья используется самое современное оборудование, — добавляет Андрей Никитин. — Сейчас мы поставляем облепиховое масло в Москву, на Алтай, в другие российские регионы, а также за рубеж — в Чехию, Финляндию, Монголию, на Тайвань.

В странах Евросоюза к натуральным продуктам предъявляются жесткие требования, однако продукция от «САВА» успешно преодолела эту планку. Дополнительным подтверждением ее высокого качества и экологичности является биосертификат на кедровый орех и облепиху, который позволяет ввозить органическую продукцию ТПК «САВА» в страны Евросоюза. Он выдается немецкой независимой фирмой AbCert после всестороннего аудита. Татьяна Кухоренко отмечает, что ТПК «САВА» является единственным обладателем европейского органического сертификата на облепиху в России. В настоящее время аудит проходят алтайские сады компании (процесс сертификации занимает три года), что в нашей стране также делается впервые.

Линия по производству начинок

В последние два года одним из ведущих направлений деятельности ООО ТПК «САВА» стало изготовление начинок для кондитерской и молочной промышленности. Этот продукт чрезвычайно востребован российскими пищевиками, и спрос на него постоянно возрастает, а с учетом импортозамещения перспективы его только расширяются.

Производится кондитерская и молочная продукция на автоматических линиях, поэтому физико-химические показатели всех ингредиентов должны четко соответствовать заданным параметрам, иначе



Линия для переработки облепихи

производство попросту может остановиться. Для начинок одним из важных свойств является термостабильность — способность продукта не растекаться при определенной температуре, а получать начинки необходимой консистенции позволяют природные гидроколлоиды.

В мае 2016 г. ТПК «САВА» планирует запустить в Томске новый цех по производству фруктово-ягодных и жировых начинок на основе природных гидроколлоидов, благодаря чему выпускаемые объемы этой продукции увеличатся в два раза. Инвестиционный проект реализуется при поддержке российского Фонда содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере (далее — Фонд).

Общая стоимость проекта составляет более 50 млн руб., из них 15 млн руб. — это средства Фонда, которые ТПК «САВА» получила в 2015 г., став победителем второй очереди конкурса по программе «Коммерциализация». Данный конкурс был направлен на поддержку законченных НИОКР, содействие коммерциализации и расширение производства действующих предприятий.

Использование различных форм государственной поддержки помогает пользоваться кредитными программами и расширять производственную базу предприятия. В частности, в 2013 г. ООО ТПК «САВА» становилось получателем субсидии в рамках долгосрочной целевой программы администрации Томской области. Средства направлены на возмещение части затрат, связанных с реализацией бизнес-проекта в сфере заготовки и переработки дикорастущего сырья.

Что касается гранта Фонда, по программе «Коммерциализация» в минувшем году было подано 843 заявки со всей России. Среди 173 компаний, получивших поддержку, проект ТПК «САВА» занял в рейтинге 50-е место.

Решение о развитии производства фруктовых и жировых кондитерских начинок руководство ТПК «САВА» принимало, опираясь на разработки высококвалифицированных специалистов научно-производственного отдела. В компании постоянно ведется разработка и освоение новых технологий, корректировка уже имеющихся разработок для достижения более высоких качественных характеристик продукции. Здесь работают технологи высочайшего класса, в настоящее время три человека готовятся к защите кандидатских диссертаций по теме «Производство термостабильных начинок с заданными свойствами».

Сейчас рынок термостабильных начинок находится в стадии развития, он очень перспективен, причем не только в России, — отмечает технический руководитель ТПК «САВА» Виктор Карпов. — Однако промышленный выпуск начинок мы начинали на отечественном оборудовании, которое уже далеко не в полной мере соответствует сегодняшнему уровню развития предприятия.

В 2014 г. томичи вели переговоры о поставке нового оборудования с одной из голландских фирм, но ситуация с резко подорожавшей валютой заставила изменить планы. В итоге решено было заказать современное высокопроизводительное оборудование в



Новая линия для производства начинок

России, на ЗАО «Молмаш Комплект» (Московская область), с которым компания ТПК «САВА» сотрудничала и ранее.

Специфика состояла в том, что отечественная промышленность таких установок не выпускает: совместно с московскими коллегами они были разработаны специалистами ТПК «САВА», изготовлены в соответствии с требованиями заказчика и потому являются уникальными. Во всяком случае, в России подобных линий пока нет ни на одном предприятии соответствующего профиля.

Безусловно, разработка и изготовление оборудования требовали серьезных финансовых вложений. По словам Виктора Карпова, именно грант Фонда по программе «Коммерциализация» стал для предприятия существенным подспорьем.

Для оптимальной организации процесса производства руководство ТПК «САВА» приняло решение построить отдельное здание площадью около 1000 м². Осенью 2015 г., одновременно со строительством цеха, на площадку было завезено уникальное оборудование. Помимо гранта, выделенного Фондом, из собственных средств компания вложила в производственную линию более 15 млн руб., еще 20 млн руб. — непосредственно в строительство цеха и 7 млн руб. — в инженерную инфраструктуру.

Монтажные работы начались в ноябре и к весне подошли к завершающему этапу — в цехе идет монтаж и пусконаладка производственной линии. Она спроектирована так, чтобы в два-три раза поднять производительность каждого вакуумного котла, для чего производственные процессы разделены на три части: подготовка, производство (варка) и розлив готовой продукции.

Оборудование по выпуску начинок будет работать круглосуточно в полуавтоматическом режиме. Новых сотрудников компании набирать не понадобится, напротив, людей в цехе будет работать меньше при более высокой производительности труда. В то же время от дежурных технологов и операторов-варщиков требуется высокая квалификация, не случайно большая часть специалистов имеет высшее образование.

Первые, пробные пуски на воде уже произведены, заканчивается отладка программного обеспечения линии, которое позволит обеспечивать технологические режимы, являющиеся ноу-хау компании ТПК «САВА».

После пробной обкатки и отработки всех режимов начнется промышленный выпуск готовой продукции. С запуском новой производственной линии предприятие планирует ежемесячно выпускать порядка 1000 тонн фруктовых и масложировых начинок.

Будут новые инвестпроекты

Расширение производства потребовало от ТПК «САВА» существенно развить технологическую службу предприятия. По сути, был сформирован новый отдел, укомплектованный высокопрофессиональными специалистами. Сегодня томские мастера способны создавать начинки самого сложного состава «в пику» западным конкурентам.

В числе потребителей начинок от «САВА» несколько десятков контрагентов, среди них томский холдинг «КДВ групп» — один из ведущих производителей кондитерских изделий и снеков в России с географией продаж от Калининграда до Сахалина. Спрос на эту продукцию велик, к тому же по требованию заказчика могут разрабатываться новые рецептуры; в числе последних таких новинок маковая, творожная и черемуховая начинки.

Запуск новой производственной линии позволит ООО ТПК «САВА» и далее развивать такой стратегический вид деятельности как B2B, то есть «бизнес для бизнеса». Поэтому важнейшее значение имеет не только высокое качество выпускаемых начинок, но и соответствие всех характеристик заданным технологическим параметрам, обеспечивающих непрерывную, безотказную работу автоматизированных линий по выпуску продукции на крупных предприятиях пищевой промышленности.

Особенностью цеха по выпуску начинок станет компьютерная система контроля на базе программы MasterSCADA, круглосуточно фиксирующая все этапы технологического процесса. Информация будет храниться на специальном сервере в течение шести месяцев; таким образом, если у предприятия-заказчика возникнут какие-то проблемы при производстве продукции, то даже спустя значительное время экспертная комиссия сможет выявить причину технологических отклонений. Кроме того, для гарантированного выпуска качественной продукции на ТПК «САВА» создана

многоступенчатая система подбора и обучения персонала по обслуживанию нового оборудования.

Придерживаясь курса на инновации, компания «САВА» продолжает генерировать идеи по глубокой переработке натурального сибирского сырья. «Мы по-прежнему развиваем два важных направления — производство продуктов массового спроса и продукты для функционального (оздоровительного) питания, их ассортимент постоянно расширяется, — говорит Григорий Салихов, заместитель генерального директора ТПК «САВА». — Одна из задач, которая ставится при производстве, — это глубокая комплексная переработка сырья. Например, даже скорлупа кедрового ореха идет в переработку».

Пока выпущена первая, экспериментальная партия сухого растворимого экстракта кедровой скорлупы, который используется как чайный напиток или добавка в другие продукты, что придает своеобразный вкус и содержит полезные для организма вещества. Также выпущены опытные партии сиропа кедрового ореха с различными добавками, а в планах есть выпуск варенья из кедровых шишек.

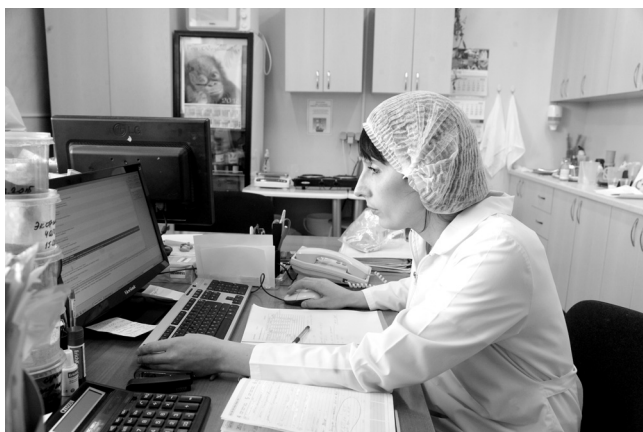
Если говорить о сегодняшнем дне компании «САВА», то на стадии разработки находится сразу несколько проектов, в том числе по запуску нового инновационного продукта — кедровых сливок. В отличие от кедрового молочка, они обладают повышенным процентом жирности и концентрацией полезных веществ.

Пока кедровые сливки были выпущены небольшими пробными партиями и получили положительные отзывы потребителей и экспертов. Через несколько месяцев ТПК планирует начать массовый выпуск кедровых сливок для розничного потребителя и ресторанного бизнеса.

Совместно со специалистами Томского государственного университета ведутся работы по подготовке к выпуску продуктов на основе чаги (это распространенный в природе грибной твердый нарост на березе, который применяется как противоопухолевое и противовоспалительное средство). Методом сублимационной сушки на предприятии получили качественный экстракт чаги, использующийся для лечения и профилактики различных заболеваний. На его основе планируется выпуск пищевого продукта — чайного напитка и биологически активной добавки, рекомендуемой для функционального питания.

Тот же метод ТПК «САВА» использует для получения сублимированной свеклы. Продукт, содержащий массу полезных веществ, пользуется большой популярностью за рубежом, прежде всего, в Китае, а сейчас приобретает все более широкое распространение и в России. Потенциальный спрос на него весьма велик, уверены томские разработчики.

Еще один перспективный проект компании связан с глубокой переработкой грибов. В частности, планируется выпускать грибные концентраты в виде густых экстрактов, которые могут использоваться как вкусоароматическая добавка для супов, соусов и прочих кулинарных изделий. Это сопряжено с определенными технологическими сложностями, но теперь наличие у компании ТПК «САВА» современного оборудования



Научно производственный отдел (НПО)



Научно производственный отдел (НПО)

позволяет достичь высокого уровня производительности и получить доступный по цене инновационный продукт. Есть в планах предприятия и травяные чаи, в частности, на основе популярного сегодня иван-чая.

Практически все вышеназванные продукты можно выпускать на имеющемся оборудовании, хотя наличие спроса и, соответственно, расширение рынков сбыта потребует в перспективе реализации новых инвестиционных проектов. Руководство и коллектив ТПК «САВА» к такому варианту развития готовы.

— В первую очередь при выпуске любого продукта мы ориентируемся на коммерческую составляющую, — говорит Григорий Салихов. — Сегодня «САВА» имеет возможность выпускать качественную продукцию по более низким ценам, чем предлагают компании-конкуренты. Неиссякаемая ресурсная база сибирского региона является нашим неоспоримым преимуществом.

Гендиректор ООО ТПК «САВА» Андрей Никитин подчеркивает: «По сути, все значимые проекты компания реализует во взаимодействии бизнеса, науки и власти, то есть в соответствии с известным принципом «тройной спирали». Мы намерены и в дальнейшем инвестировать в производство продуктов на основе натурального сырья, обладающих ценными вкусовыми и лечебно-профилактическими свойствами».

Материал подготовлен ООО ТПК «САВА».
Тел. +7 (3822) 70-22-02, <http://tpksava.ru>.

Natural raw plus innovative approach

The article describes the success story of the TPC «SAVA» (Tomsk region), founded in 2012. The company specializes in the production of innovative products for a healthy diet based on natural raw materials of Siberia. In collaboration with scientists from universities and research centers SAVA experts «we have developed a line of unique products that are in demand in the market and almost no competition». In 2016, the company continues to expand production through the issuance of fillings for confectionery and dairy industry on the basis of import substitution technologies.

Keywords: healthy food, food products, innovative technology, natural raw materials, Siberia.