



Федеральное государственное бюджетное научное учреждение

«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА»

Российской Академии Наук



Технологическое лидерство в производстве пищевых ингредиентов. Взгляд науки



12.02.2025



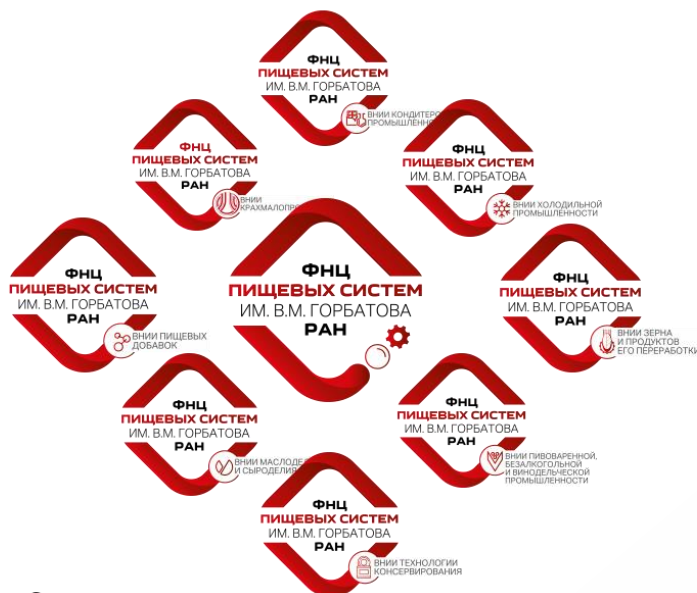
Оксана Александровна
Кузнецова



<https://www.vniimp.ru/>

«Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН

Мы:



X 10 институтов



X 727 сотрудников:

- исследователей – 382:

- молодых - 133

к.н. – 156, д.н. – 50, акад и чл-корр-7

Национальное научное поле:



Пищевая перерабатывающая и обслуживающие ее промышленности:



X 30 отраслей

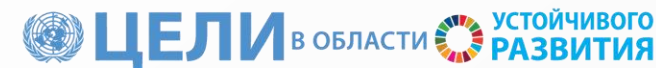
X 60 видов производств

X более 22 тыс предприятий



около 2 млн работников

Международная научная повестка:



Устойчивая пищевая система

(sustainable food system) - обеспечивает продовольственную безопасность и питание для всех сейчас, не подвергает риску экономические, социальные и экологические основы обеспечения продовольственной безопасности и питания для будущих поколений



Тренды развития пищевой промышленности, влияющие на рынок пищевых добавок

Переход от «эры ингредиентов» к времени высоких технологий

Применение высокотехнологичных комплексов пищевых добавок, решающих сразу ряд функциональных и технологических задач

Комплексная пищевая добавка - ключевой фактор успешной разработки, связанной с формированием индивидуальности продукта (вкус, запах, текстура и срок годности).

Тенденция на разработку эксклюзивных комплексных добавок, созданных специально для клиента с последующим закреплением за ним рецептуры.

Поиск «полезности» в продуктах ежедневного потребления.

Использование пищевых добавок с целью обогащения полезными компонентами. Запрос на «чистую этикетку».



Основные барьеры развития отрасли

Сложность в объективной оценке рынка

Высокая импортозависимость в монокомпонентах (из 364 разрешенных в России индивидуальных пищевых добавок производится порядка 40 наименований)

Недостаточность нормативной базы (особенно в части классификаторов и стандартизации)

Дефицит высококвалифицированных кадров

«Негативный имидж» отечественных добавок



Российские производители бактериальных концентратов:

ООО «Зеленые линии»

АО «Вектор-БиАльгам»

ООО «Био-Веста»

ООО «Бифилайф»

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН

ООО «Барнаульская биофабрика»

ООО «Компонент-Лактис»

АгриВолга (в стадии строительства)

Объем рынка 10-15 %

Объем российского рынка бактериальных концентратов в 2021 г – 750 тонн в год или более 30 млрд рублей



Российские коллекции микроорганизмов

Всероссийская коллекция непатогенных микроорганизмов (ВКМ) института биохимии и физиологии микроорганизмов им. Г.К. Скрябина РАН.

Фонд заквасочных культур – 43 штамма

Всероссийская коллекция промышленных микроорганизмов (ВКПМ) НИЦ «Курчатовский институт»

Фонд заквасочных культур – 415 штамма

ВНИМИ

Фонд заквасочных культур – 1400 штамма

Сибирский научно-исследовательский институт сыроделия

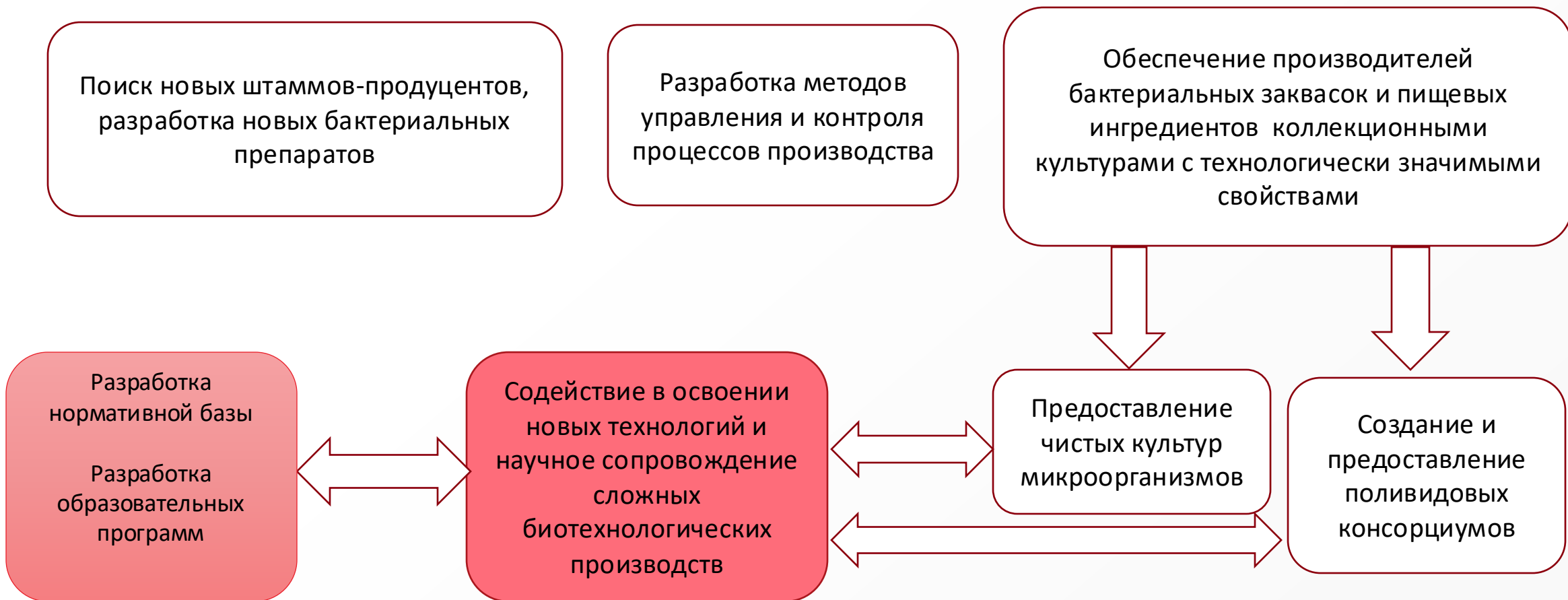
Фонд заквасочных культур – более 100 штаммов

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН

Фонд заквасочных культур – 4756 штамма, коллекция бактериофагов



Научная поддержка развития пищевых ингредиентов с помощью биотехнологии





Федеральное государственное бюджетное научное учреждение

**«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА»**

Российской Академии Наук



o.kuznecova@fncps.ru



Кузнецова Оксана Александровна

Директор «ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.