

ПТИ
by IFF

Михаил Гульян: «КАЧЕСТВО — путь к лидерству на полке!»

О том, как пищевые ингредиенты влияют на качество конечных мясных продуктов, какие вызовы стоят перед отраслью и как их решать, рассказывает коммерческий директор компании ПТИ Михаил Гульян в нашем юбилейном выпуске «ПАРТНЕРА».

— Михаил, расскажите о текущем положении компании ПТИ на рынке.

— Сегодня мы занимаем устойчивую позицию среди ведущих поставщиков пищевых ингредиентов. За последние годы значительно расширили линейку продук-

ции и укрепили партнерские отношения с ключевыми игроками рынка. Наши решения используются как на крупных мясокомбинатах, так и в средних производствах по всей стране.

— По-вашему, какую роль играют ингредиенты в фор-

мировании качества конечных мясных продуктов?

— Роль ингредиентов в производстве мясных продуктов сложно переоценить. Они не просто дополняют основное сырье — они формируют органолептические характеристики, обеспечивают

стабильность продукта, влияющая на его безопасность и срок хранения. Правильно подобранные ингредиенты позволяют производителю добиться постоянства вкуса, текстуры и внешнего вида продукции, что критически важно для формирования потребительской лояльности.

— Какие основные проблемы/задачи в области качества мясных продуктов вы бы отметили на сегодняшнем рынке?

— Один из главных вызовов — обеспечение стабильности качества при работе с сырьем различного происхождения и характеристик. Мясо может отличаться по pH, влаговсвязывающей способности, содержанию белка. Задача ингредиентов — нивелировать эти различия и обеспечить предсказуемый результат. Второй серьезный вызов — растущие требования потребителей к натуральности продуктов при сохранении их технологических свойств и безопасности.

— Вы проводите образовательные семинары для производителей. Расскажите об этой инициативе.

— В этом году мы организовали серию специализированных семинаров для технологов и руководителей мясоперерабатывающих предприятий. Уже провели два мероприятия, где подробно разбирали природу основных дефектов мясopодуктов и способы их предотвращения. Мы показываем, как технологические решения в соче-

тании с правильным выбором ингредиентов помогают избежать таких проблем, как синерезис, неравномерная окраска, нестабильная консистенция или посторонние привкусы.

— Какие темы вызывают наибольший интерес у участников семинаров?

— Производителей особенно интересуют практические аспекты поддержания постоянства органолептических характеристик. Многие сталкиваются с ситуацией, когда продукция одного наименования от партии к партии имеет различия во вкусе или текстуре. Мы объясняем, как правильное использование функциональных добавок, стабилизаторов и усилителей вкуса позволяет стандартизировать производственный процесс и получать стабильный результат независимо от особенностей исходного сырья.

— Как изменились потребительские ожидания по отношению к мясным продуктам?

— Современный потребитель стал значительно более требовательным и осведомленным. Он ожидает не только привычного вкуса, но и понятного состава, отсутствия искусственных добавок, при этом продукт должен иметь привлекательный внешний вид и достаточный срок хранения. Это создает технологический парадокс: нужно обеспечить все функциональные свойства, используя минимальное количество добавок и отдавая предпочтение натуральным ингредиентам.

— Как компания ПТИ решает эту задачу?

— Наши специалисты работают над созданием комплексных решений, которые сочетают несколько функций в одном продукте. Это позволяет значительно упростить рецептуры и обеспечить стабильность технологических характеристик готовой продукции при минимальном воздействии на состав.

— Расскажите о системе контроля качества в компании ПТИ.

— Качество для нас — это основа репутации. Мы прошли все этапы оценки производства и находимся в финальной стадии получения сертификата FSSC 22000 — одного из самых строгих международных стандартов безопасности пищевых продуктов. Эта система охватывает все аспекты производства: от входного контроля сырья до отгрузки готовой продукции. Каждая партия ингредиентов проходит многоступенчатую проверку в нашей аккредитованной лаборатории.

— Какие направления развития продуктовой линейки наиболее актуальны для компании ПТИ?

— Мы развиваем комплексные решения, которые позволяют упростить технологический процесс и повысить стабильность конечного продукта. Особое внимание уделяем созданию универсальных ингредиентов, которые могут адаптироваться под

различные типы производств и требования рынка.

— Михаил, расскажите о подходе компании ПТИ к разработке новых продуктов.

— У нас выстроен комплексный подход к дизайну продукта, который охватывает весь цикл — от первоначальной идеи до готового предложения для конечного потребителя. Мы используем комплекс маркетинговых инструментов при разработке продуктов, учитываем не только потребительские тренды, но и изменения в образе жизни людей. Важно понимать, как меняются продукты питания, чтобы соответствовать их жизненному стилю. Это позволяет нам создавать востребованные, качественные и стабильные по своим потребительским характеристикам продукты.

— На чем основывается конкурентоспособность компании ПТИ?

— Мы делаем ставку на качество и соответствие строгим корпоративным стандартам. Для нас критически важны прозрачность и прослеживаемость всех процессов — от закупки сырья до отгрузки готовой продукции. Наш комплексный подход к созданию решений позволяет обеспечивать стабильность потребительских характеристик конечных продуктов, что особенно ценят наши клиенты.

— Как компания ПТИ взаимодействует с производителями при внедрении новых решений?



— У нас выстроена уникальная система взаимодействия с клиентами через широкую сеть собственных обособленных подразделений в ключевых регионах. Это позволяет нашим технологам находиться в непосредственной близости к производителям и быстро реагировать на любые запросы. Многолетнее сотрудничество с клиентами дает нам глубокое понимание специфики их работы и особенностей локальных рынков.

— *Насколько важно учитывать региональные особенности при разработке решений?*

— Региональные предпочтения играют ключевую роль в дизайне продукта. То, что популярно в одном регионе, может быть совершенно неприемлемо в другом. Например, предпочтения по остроте, солености, текстуре значительно различаются даже в пределах одной страны. Благодаря нашему присутствию в регионах мы хорошо знаем эти особенности и помогаем производителям создавать продукты, максимально соответствующие локальным вкусам потребителей.

— *Какие планы у компании на ближайшее время?*

— Продолжим развитие образовательной программы — планируем провести еще несколько семинаров в различных регионах. Запускаем новую линейку премиальных ингредиентов для производства деликатесных продуктов.

— *Что бы вы посоветовали читателям «ПАРТНЕРА»/производителям для оптимизации использования ингредиентов?*

— Важно учитывать региональные особенности сырьевой базы при выборе ингредиентов — то, что работает на одном предприятии, может требовать корректировки на другом. Также рекомендую обращать больше внимания на совместимость различных добавок между собой, чтобы избежать нежелательных взаимодействий и получить синергетический эффект.

— *Михаил, спасибо за содержательную беседу. Что вы пожелаете читателям журнала?*

— Хочу пожелать всем коллегам по отрасли оставаться открытыми к обмену опытом — это по-настоящему обогащает нашу работу. За годы деятельности я увидел, как качественный мясной продукт рождается благодаря гармоничному взаимодействию всех звеньев технологической цепочки — от момента поступления сырья до финальной упаковки. Особенно важным, по моему опыту, оказывается этап выбора ингредиентов — именно здесь закладывается фундамент будущего качества. Убежден, что открытый диалог между профессионалами отрасли — это путь к совершенствованию наших технологий и повышению качества продукции. Желаю всем стабильных результатов и плодотворного сотрудничества! 🐾

Беседовала Юлия
КОВАЛЬСКА



ПТИ
by IFF

«Группа Компаний ПТИ»
141011, Мытищи,
ул. Коммунистическая,
вл. 21а, стр. 1
Тел.: +7 (495) 786-85-65
www.protein.ru

