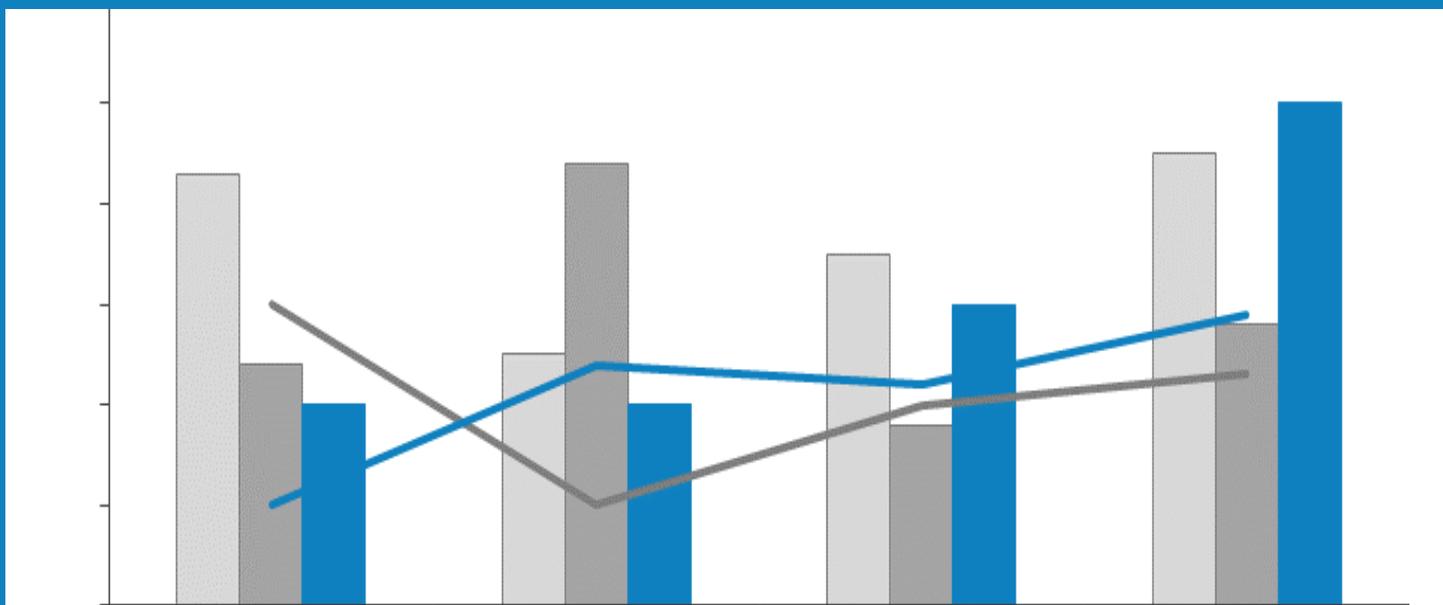




## Аналитический отчет DISCOVERY RESEARCH GROUP

### Анализ рынка пищевых добавок в России



Агентство DISCOVERY Research Group было создано в 2005 г. За годы работы нашими клиентами стали тысячи компаний. Со списком клиентов можно ознакомиться тут: <http://www.drgroup.ru/clients.html>

Наши клиенты, в том числе - крупнейшие мировые корпорации, выражают благодарность агентству за проведенные исследования <http://www.drgroup.ru/reviews.html>

### Почему маркетинговые исследования выгоднее покупать у нас?

#### 1. Мы используем максимально полный набор источников,

который можно использовать в рамках кабинетного исследования, включая экспертные интервью с игроками рынка, результаты обработки баз данных ФТС РФ, данные ФСГС РФ (Росстата), профильных государственных органов и многие другие виды источников информации.

#### 2. Мы обновляем исследование на момент его приобретения.

Таким образом, вы получаете обзор рынка по состоянию на самый последний момент. Наши отчеты всегда самые свежие на рынке!

#### 3. Мы максимально визуализируем данные

путем формирования таблиц и построения диаграмм. Это позволяет клиентам тратить меньше времени на анализ данных, а также использовать подготовленные нами графики в собственных документах. Естественно, при этом очень много выводов дается в текстовом виде, ведь далеко не всю информацию можно представить в виде таблиц и диаграмм.

#### 4. Все наши отчеты предоставляются клиентам в форматах Word и Excel,

что позволяет Вам в дальнейшем самостоятельно работать с отчетом, используя данные любым способом (изменять, копировать и вставлять в любой документ).

#### 5. Мы осуществляем послепродажную поддержку

Любой клиент после приобретения отчета может связаться с нашим агентством, и мы в кратчайшие сроки предоставим консультацию по теме исследования.

## Методология проведения исследований

Одним из направлений работы агентства DISCOVERY Research Group является подготовка *готовых исследований*. Также такие исследования называют *инициативными*, поскольку агентство самостоятельно инициирует их проведение, формулирует тему, цель, задачи, выбирает методологию проведения и после завершения проекта предлагает результаты всем заинтересованным лицам.

Мы проводим исследования рынков России, стран СНГ, Европы, США, некоторых стран Азиатско-Тихоокеанского региона.

Основным предназначением *готовых исследований* является ознакомление участников рынка – производителей, импортеров, дистрибьюторов, клиентов, всех заинтересованных лиц, – с текущей рыночной ситуацией, событиями прошлых периодов и прогнозами на будущее. *Хорошее готовое исследование должно быть логически выстроенным и внутренне непротиворечивым, емким без лишней малоприменимой информации, точным и актуальным, давать возможность быстро получить нужные сведения.*

### РЫНОЧНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Хорошее готовое исследование должно отражать данные обо всех ключевых рыночных показателях, а значит содержать в себе информацию:

- об объеме, темпе роста и динамике развития производства, импорта и экспорта, и самого рынка;
- о различных сценариях прогноза ключевых показателей рынка в натуральном и стоимостном выражении;
- о структуре потребления;
- об основных сегментах рынка и ключевых отраслях;
- о ключевых тенденциях и перспективах развития рынка в ближайшие несколько лет;
- о ключевых факторах, определяющих текущее состояние и развитие рынка;
- о потребительских свойствах различных товарных групп;
- о рыночных долях основных участников рынка;
- о конкурентной ситуации на рынке;
- о финансово-хозяйственной деятельности участников рынка;
- иногда проводится мониторинг цен и определяется уровень цен на рынке;
- и др.

## ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ

Для того, чтобы клиент получил максимально детальное представление об анализируемом рынке мы используем все доступные источники информации:

1. Базы данных Федеральной Таможенной службы РФ, ФСГС РФ (Росстат).
2. Материалы DataMonitor, EuroMonitor, Eurostat.
3. Печатные и электронные деловые и специализированные издания, аналитические обзоры.
4. Ресурсы сети Интернет в России и мире.
5. Экспертные опросы.
6. Материалы участников отечественного и мирового рынков.
7. Результаты исследований маркетинговых и консалтинговых агентств.
8. Материалы отраслевых учреждений и базы данных.
9. Результаты ценовых мониторингов.
10. Материалы и базы данных статистики ООН (United Nations Statistics Division: Commodity Trade Statistics, Industrial Commodity Statistics, Food and Agriculture Organization и др.).
11. Материалы Международного Валютного Фонда (International Monetary Fund).
12. Материалы Всемирного банка (World Bank).
13. Материалы ВТО (World Trade Organization).
14. Материалы Организации экономического сотрудничества и развития (Organization for Economic Cooperation and Development).
15. Материалы International Trade Centre.
16. Материалы Index Mundi.
17. Результаты исследований DISCOVERY Research Group.

Очевидно, что использование большего числа источников позволяет исследователю, во-первых, собирать максимальный объем доступной информации, дополнять информацию из одних источников информацией из других источников, во-вторых, производить перекрестную проверку получаемых сведений.

Периодические печатные и цифровые СМИ подвержены влиянию участников рынка. При анализе необходимо внимательно сравнивать оценки разных показателей, предоставленных различными игроками. В базах данных ФТС РФ декларанты (импортеры и экспортеры) зачастую занижают импортную и экспортную цены. Кроме этого, многие источники не имеют возможности объективно и полно собирать всю необходимую информацию о рынке. Например, ФСГС РФ (Росстат) ведет учет сведений об объемах выпуска продукции не по всем кодам, существующим в классификаторе кодов ОКПД (общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности). Следовательно, часть информации приходится получать из дополнительных источников.

В силу вышеназванных причин очень важно использовать максимально широкий круг источников информации.

## **ОБРАБОТКА БАЗ ДАННЫХ И ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

При этом сбор информации – это лишь полдела. Важно *правильно обработать базы данных и рассчитать значения требующихся показателей*. Для этого нужны высокая квалификация и опыт работы в программах Access, Excel, SPSS. Наши специалисты обладают этими качествами.

Кроме того, за годы работы специалистами агентства DISCOVERY Research Group разработаны *собственное специальное программное обеспечение и алгоритмы обработки различных баз данных*, в т.ч. баз данных ФТС РФ. Это позволяет производить более точные расчеты за меньший период времени, экономя тем самым деньги Клиента. *При желании вы можете ознакомиться с ними.*

**Наши Клиенты получают возможность оперировать более точными оценками всевозможных рыночных показателей, более обоснованно оценивать позиции своей компании, прогнозировать объемы собственных продаж и продаж конкурентов!!!**

Этот отчет был подготовлен **DISCOVERY Research Group** исключительно в целях информации. **DISCOVERY Research Group** не гарантирует точности и полноты всех сведений, содержащихся в отчете, поскольку в некоторых источниках приведенные сведения могли быть случайно или намеренно искажены. Информация, представленная в этом отчете, не должна быть истолкована, прямо или косвенно, как информация, содержащая рекомендации по дальнейшим действиям по ведению бизнеса. Все мнение и оценки, содержащиеся в данном отчете, отражают мнение авторов на день публикации и могут быть изменены без предупреждения.

**DISCOVERY Research Group** не несет ответственности за какие-либо убытки или ущерб, возникшие в результате использования любой третьей стороной информации, содержащейся в данном отчете, включая опубликованные мнения или заключения, а также за последствия, вызванные неполнотой представленной информации. Информация, представленная в настоящем отчете, получена из открытых источников. Дополнительная информация может быть представлена по запросу.

Этот документ или любая его часть не может распространяться без письменного разрешения **DISCOVERY Research Group** либо тиражироваться любыми способами.

### **ВАЖНО!**

**Задачи, поставленные и решаемые в настоящем отчете, являются общими и не могут рассматриваться как комплексное исследование рынка того или иного товара или услуги. Для решения специфических задач необходимо проведение Ad hoc исследования, которое в полной мере будет соответствовать потребностям бизнеса.**

Основное направление деятельности **DISCOVERY Research Group** – проведение маркетинговых исследований полного цикла в Москве и регионах России, а также выполнение отдельных видов работ на разных этапах реализации исследовательского проекта.

Также **DISCOVERY Research Group** в интересах Заказчика разрабатывает и реализует PR-кампании, проводит конкурентную разведку с привлечением соответствующих ресурсов.

Специалисты агентства обладают обширными знаниями в маркетинге, методологии, методике и технике маркетинговых и социологических исследований, экономике, математической статистике и анализе данных.

Специалисты агентства являются экспертами и авторами статей в известных деловых и специализированных изданиях, среди которых Коммерсантъ, Ведомости, Эксперт РБК, Профиль и ряд других.

Агентство **DISCOVERY Research Group** является партнером РИА «РосБизнесКонсалтинг» и многих других Интернет-площадок по продаже отчетов готовых исследований.

## Содержание

Список таблиц и диаграмм .....	10
Таблицы: .....	10
Диаграммы: .....	10
Резюме .....	12
Глава 1. Методология исследования .....	14
Объект исследования .....	14
Цель исследования .....	14
Задачи исследования.....	14
Метод сбора и анализа данных.....	14
Источники получения информации .....	15
Объем и структура выборки.....	15
Глава 2. Классификация пищевых добавок.....	17
Консерванты .....	26
Красители.....	28
Ароматизаторы.....	28
Антиокислители.....	28
Глазирователи .....	28
Загустители и гелеобразователи .....	28
Глава 3. Рынок пищевых добавок в России .....	29
Самые востребованные пищевые добавки в России .....	33
Глава 4. Объем и темпы роста рынка пищевых добавок в России .....	37
Объем и темпы роста рынка .....	37
Глава 5. Производство пищевых добавок в России.....	42
Глава 6. Импорт пищевых добавок в Россию и экспорт пищевых добавок из России .....	44
Импорт по сегментам .....	44
<i>Импорт комплексных пищевых добавок .....</i>	<i>46</i>
<i>Импорт универсальных пищевых добавок.....</i>	<i>56</i>
Экспорт по сегментам.....	94
<i>Экспорт комплексных пищевых добавок.....</i>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
<i>Экспорт универсальных пищевых добавок .....</i>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
Глава 7. Основные события, тенденции и перспективы развития рынка пищевых добавок .....	95

<i>Отказ от пищевых консервантов за счет улучшения барьерных свойств упаковки</i> .....	96
<i>Под Петербургом откроют крупный завод по производству пищевых добавок</i> ....	97
<i>В краснодарском крае после реконструкции возобновил работы завод «Гулькевичский»</i> .....	98
<i>Компании «Русхлеб» открыла новое производство хлебопекарных смесей</i> .....	99
<b>Глава 8. Финансово-хозяйственная деятельность и планы развития ключевых игроков рынка пищевых добавок</b> .....	100
<b>ЗАО «СОДРУЖЕСТВО СОЯ»</b> .....	100
<b>ОАО «БАШКИРСКАЯ СОДОВАЯ КОМПАНИЯ»</b> .....	103
<b>ООО "Спектропласт"</b> .....	107

## Список таблиц и диаграмм

Отчет содержит 19 таблиц и 40 диаграмм.

### Таблицы:

- Таблица 1. Перечень пищевых добавок
- Таблица 2. Классификация консервантов
- Таблица 3. Перечень загустителей и гелеобразователей
- Таблица 4. Объем импорта, экспорта, производства и рынка пищевых добавок в России, тн.
- Таблица 5. Объем импорта, экспорта, производства и рынка пищевых добавок в России, тыс. \$.
- Таблица 6. Объем производства пищевых добавок в России, тн.
- Таблица 7. Объем производства пищевых добавок в России, тыс. \$.
- Таблица 8. Объем импорта пищевых добавок в Россию, тн.
- Таблица 9. Объем импорта пищевых добавок в Россию, тыс. \$.
- Таблица 10. Объем импорта комплексных пищевых добавок в Россию по производителям, тн.
- Таблица 11. Объем импорта комплексных пищевых добавок в Россию по производителям, тыс. \$
- Таблица 12. Объем импорта универсальных пищевых добавок в Россию по производителям, тн.
- Таблица 13. Объем импорта универсальных пищевых добавок в Россию по производителям, тыс. \$
- Таблица 14. Объем экспорта пищевых добавок из России, тн.
- Таблица 15. Объем экспорта пищевых добавок из России, тыс. \$.
- Таблица 16. Объем экспорта комплексных пищевых добавок из России по производителям, тн.
- Таблица 17. Объем экспорта комплексных пищевых добавок из России по производителям, тыс. \$
- Таблица 18. Объем экспорта универсальных пищевых добавок из России по производителям, тн.
- Таблица 19. Объем экспорта универсальных пищевых добавок из России по производителям, тыс. \$

### Диаграммы:

- Диаграмма 1. Темпы прироста объемов производства, импорта и экспорта рынка пищевых добавок в России в натуральном выражении, %.
- Диаграмма 2. Темпы прироста объемов производства, импорта и экспорта рынка пищевых добавок в России в стоимостном выражении, %.
- Диаграмма 3. Объем и темп прироста производства пищевых добавок в России, тн.
- Диаграмма 4. Объем и темп прироста производства пищевых добавок в России, тыс. \$.
- Диаграмма 5. Объем и темп прироста импорта пищевых добавок в Россию, тн.
- Диаграмма 6. Объем и темп прироста импорта пищевых добавок в Россию, тыс. \$.
- Диаграмма 7. Доли производителей комплексных пищевых добавок в объеме импорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 8. Доли производителей комплексных пищевых добавок в объеме импорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 9. Доли производителей антиокислителей в объеме импорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 10. Доли производителей ароматизаторов в объеме импорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 11. Доли производителей консервантов в объеме импорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 12. Доли производителей красителей в объеме импорта, % от натурального объема.

- Диаграмма 13. Доли производителей подсластителей в объеме импорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 14. Доли производителей регуляторов pH в объеме импорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 15. Доли производителей стабилизаторов в объеме импорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 16. Доли производителей антиокислителей в объеме импорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 17. Доли производителей ароматизаторов в объеме импорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 18. Доли производителей консервантов в объеме импорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 19. Доли производителей красителей в объеме импорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 20. Доли производителей подсластителей в объеме импорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 21. Доли производителей регуляторов pH в объеме импорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 22. Доли производителей стабилизаторов в объеме импорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 23. Объем и темп прироста экспорта пищевых добавок из России, тн.
- Диаграмма 24. Объем и темп прироста экспорта пищевых добавок из России, тыс. \$.
- Диаграмма 25. Доли производителей комплексных пищевых добавок в объеме экспорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 26. Доли производителей комплексных пищевых добавок в объеме экспорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 27. Доли производителей антиокислителей в объеме экспорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 28. Доли производителей ароматизаторов в объеме экспорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 29. Доли производителей консервантов в объеме экспорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 30. Доли производителей красителей в объеме экспорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 31. Доли производителей подсластителей в объеме экспорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 32. Доли производителей регуляторов pH в объеме экспорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 33. Доли производителей стабилизаторов в объеме экспорта, % от натурального объема.
- Диаграмма 34. Доли производителей антиокислителей в объеме экспорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 35. Доли производителей ароматизаторов в объеме экспорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 36. Доли производителей консервантов в объеме экспорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 37. Доли производителей красителей в объеме экспорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 38. Доли производителей подсластителей в объеме экспорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 39. Доли производителей регуляторов pH в объеме экспорта, % от стоимостного объема.
- Диаграмма 40. Доли производителей стабилизаторов в объеме экспорта, % от стоимостного объема.

## Резюме

Агентство маркетинговых исследований DISCOVERY Research Group завершило исследование рынка пищевых добавок в России.

Рынок пищевых добавок представлен двумя крупными сегментами:

- Комплексные пищевые добавки;
- универсальные пищевые добавки.

Классификация универсальных пищевых добавок:

- Красители;
- консерванты;
- антиокислители;
- стабилизаторы;
- регуляторы pH;
- ароматизаторы;
- подсластители.

Объем рынка пищевых добавок в России в 2018 г. составил 319 282,1 тн. Наиболее крупным сегментом рынка является «Универсальные пищевые добавки».

В России в основном производят комплексные пищевые добавки. Объем производства пищевых добавок в России в 2018 г. составил 52 795,9 тн. Доля производства в общей структуре рынка невелика и составила в 2018 г. 17%.

Объем импорта пищевых добавок в Россию в 2018 г. составил \$ 1 279 016,4 тыс. Наибольшую долю в импорте занимает сегмент «Универсальные пищевые добавки». Стабилизаторы, антиокислители и ароматизаторы являются наиболее востребованными на российском рынке пищевых добавок.

Наибольшую долю импорта комплексных пищевых добавок в 2018 г. заняли компании: KOENIGSHOF GMBH LEBEBENSMITTELADDITIVE, HYDROSOL GMBH, FRUTAROM ETOL и COCA-COLA MIDI S. A. S.

Объем экспорта пищевых добавок из России в 2018 г. составил 86 890,9 тн. Наибольшую долю в экспорте в 2018 г. среди универсальных пищевых добавок заняли регуляторы pH и антиокислители.

Наибольшую долю экспорта универсальных пищевых добавок в 2018 г. заняли компании: ООО «ЛАСЕНОР РУСИЯ», ЗАО «СОДРУЖЕСТВО СОЯ», ROQUETTE GROUP, ОАО «БАШКИРСКАЯ СОДОВАЯ КОМПАНИЯ» и др.

## Глава 1. Методология исследования

### Объект исследования

Рынок пищевых добавок в России.

### Цель исследования

Текущее состояние и перспективы развития рынка пищевых добавок в России.

### Задачи исследования

1. Объем и темпы роста рынка пищевых добавок по сегментам в России.
2. Объем и темпы роста производства пищевых добавок по сегментам в России.
3. Объем импорта в Россию и экспорта из России пищевых добавок по сегментам.
4. Рыночные доли основных участников рынка пищевых добавок по сегментам.
5. Тенденции и перспективы развития рынка пищевых добавок в России.
6. Классификация пищевых добавок.
7. Финансово-хозяйственную деятельность участников рынка пищевых добавок.

### Метод сбора и анализа данных

Основным методом сбора данных является мониторинг документов.

В качестве основных методов анализа данных выступают так называемые (1) Традиционный (качественный) контент-анализ интервью и документов и (2) Квантитативный (количественный) анализ с применением пакетов программ, к которым имеет доступ наше агентство.

Контент-анализ выполняется в рамках проведения Desk Research (кабинетное исследование). В общем виде целью кабинетного исследования является проанализировать ситуацию на рынке пищевых добавок и получить (рассчитать) показатели, характеризующие его состояние в настоящее время и в будущем.

### Источники получения информации

1. Базы данных Федеральной Таможенной службы РФ, ФСГС РФ (Росстат).
2. Материалы DataMonitor, EuroMonitor, Eurostat.
3. Печатные и электронные деловые и специализированные издания, аналитические обзоры.
4. Ресурсы сети Интернет в России и мире.
5. Экспертные опросы.
6. Материалы участников отечественного и мирового рынков.
7. Результаты исследований маркетинговых и консалтинговых агентств.
8. Материалы отраслевых учреждений и базы данных.
9. Результаты ценовых мониторингов.
10. Материалы и базы данных статистики ООН (United Nations Statistics Division: Commodity Trade Statistics, Industrial Commodity Statistics, Food and Agriculture Organization и др.).
11. Материалы Международного Валютного Фонда (International Monetary Fund).
12. Материалы Всемирного банка (World Bank).
13. Материалы ВТО (World Trade Organization).
14. Материалы Организации экономического сотрудничества и развития (Organization for Economic Cooperation and Development).
15. Материалы International Trade Centre.
16. Материалы Index Mundi.
17. Результаты исследований DISCOVERY Research Group.

### Объем и структура выборки

Процедура контент-анализа документов не предполагает расчета объема выборочной совокупности. Обработке и анализу подлежат все доступные исследователю документы.

К отчету прилагается обработанная и пригодная к дальнейшему использованию **база данных с подробной информацией об импорте в Россию и экспорте из России пищевых добавок**. База включает в себя большое число различных показателей:

1. Категория продукта
2. Группа продукта
3. Производитель
4. Бренд
5. Год импорта/экспорта

6. Месяц импорта/экспорта

---

7. Компании получатели и отправители товара
8. Страны получатели, отправители и производители товара
9. Объем импорта и экспорта в натуральном выражении
10. Объем импорта и экспорта в стоимостном выражении

Содержащиеся в базе данных сведения позволят Вам самостоятельно выполнить любые требующиеся запросы, которые не включены в отчет.

## Глава 2. Классификация пищевых добавок

Пищевые добавки — вещества, добавляемые в технологических целях в пищевые продукты в процессе производства, упаковки, транспортировки или хранения для придания им желаемых свойств, например, определённого аромата (ароматизаторы), цвета (красители), длительности хранения (консерванты), вкуса, консистенции и так далее. Некоторые люди стремятся употреблять в пищу продукты без добавок, хотя в строгом смысле слова соль и перец тоже ими являются.

Рынок пищевых добавок представляет собой прямое отражение рынка продуктов питания, а также является его катализатором, во многом определяя развитие пищевой индустрии, рост производства продуктов питания и расширение их ассортимента.

Пищевые добавки используются для того чтобы или упростить или же дополнить огромное разнообразие существующих методов производства пищевых продуктов. Пищевые добавки выполняют две основные функции:

1) Сделать пищу безопасной путём введения консервантов или веществ, препятствующих окислению или другим химическим изменениям;

2) Придать пище более привлекательный вид или лучший вкус, а также придать ей лучшую текстуру или насыщенность.

С недавнего времени стало появляться новое поколение пищевых добавок, которое включает в себя продукты, повышающие пищевую ценность и полезность пищи для здоровья.

Основными пищевыми добавками являются:

- Красители;
- гелеобразователи;
- загустители;
- усилители вкуса и аромата;
- стабилизаторы;
- консерванты;

- регуляторы кислотности;

- антиоксиданты.

Законодательство многих стран требует указания, использованных при производстве продукта добавок. Для классификации используются как полные названия (в США; пример — «уксусная кислота»), так и порядковые номера, предваряемые буквой «Е» (в Евросоюзе): к примеру, E260 — номер уксусной кислоты. Имеются добавки, в коде которых нет Е — к примеру, добавка номер 154 — это краситель Brown FK, используемый только в Великобритании.

Международные стандарты на пищевые добавки и примеси определяются Объединенным комитетом экспертов Международной сельскохозяйственной организации (JECFA) и Кодексом Алиментариус (Codex Alimentarius), принятым Международной комиссией ФАО/ВОЗ и обязательным к исполнению странами, входящими в ВТО.

Для классификации пищевых добавок в странах Евросоюза разработана система нумерации (действует с 1953 года). Каждая добавка имеет уникальный номер, начинающийся с буквы «Е». Система нумерации была доработана и принята для международной классификации Кодекс Алиментариус. Первая цифра кода говорит об общем назначении добавки:

- на 1 начинаются коды красителей;
- на 2 — консервантов;
- на 3:
  - 300—322 — антиоксидантов,
  - 333—399 — антиоксидантов и стабилизаторов;
- на 4 — эмульгаторов и стабилизаторов;
- на 5 — веществ против слеживания и комкования;
- на 6 — усилителей вкуса и запаха;
- 7 и 8 не используются (кроме антибиотиков 710—713);
- на 9 начинаются коды глазирователи, размягчителей и прочих улучшителей выпечки и других веществ.

---

Некоторые широко используемые вещества не имеют кода, к примеру, ванилин и немодифицированный крахмал.

Таблица 1. Перечень пищевых добавок

Группа индексов		Технологические функции	Индекс	Название вещества	Английское название
E100 — E199	100—109	жёлтые	E102	Тартразин	
Красители	110—119	оранжевые			
	120—129	красные	E123	Амарант	
	130—139	синие и фиолетовые			
	140—149	зелёные			
	150—159	коричневые и чёрные			
	160—199	другие	E165	Гардения синяя	
			E171	Титана диоксид	
		E172	Оксид железа желтый		
		E173	Алюминий		
		E175	Золото		
E200 — E299	200—209	сорбаты			
Консерванты	210—219	бензоаты			
	220—229	сульфиты			
	230—239	фенолы и формиаты (метаноаты)			
	240—259	нитраты	E240	Формальдегид	
	260—269	ацетаты (этанойаты)			
	270—279	лактаты			
	280—289	пропиоаты (пропаноаты)			
	290—299	другие			
E300 — E399	300—305	аскорбаты (витамин С)			
Антиокислители	306—309	токоферол (витамин Е)			
	310—319	галлаты и эриторбаты			
	320—329	лактаты			
	330—339	цитраты			
	340—349	фосфаты			
	350—359	малаты и адипаты (адипинаты)			
	360—369	сукцинаты и фумараты			
	370—399	другие			

## Анализ рынка пищевых добавок в России

E400 — E499	400—409	альгинаты			
Стабилизаторы, загустители,	410—419	камеди			
эмульгаторы	420—429	другие природные вещества			
	430—439	соединения полиоксиэтилена			
	440—449	природные эмульгаторы		В том числе пектин	
	450—459	фосфаты			
	460—469	соединения целлюлозы			
	470—489	соединения жирных кислот			
	490—499	другие			
E500 — E599	500—509	Неорганические кислоты и основания			
Регуляторы pH	510—519	хлориды и сульфаты	E517	Сульфат аммония	
и вещества против слеживания	520—529	сульфаты и гидроксиды	E526	Гидроксид кальция	Calcium hydroxide
	530—549	соединения щелочных металлов	E530	Оксид магния	
	550—559	силикаты	E553b	Тальк	
	570—579	стеараты и глюконаты			
	580—599	другие			
E600 — E699	620—629	глутаматы	E621	Глутамат натрия	
Усилители вкуса и аромата,	630—639	инозинаты			
ароматизаторы	640—649	другие			
E700 — E799	710—713				
Антибиотики					
E800 — E899					
Резерв					
E900 — E999	900—909	воски			
Прочие	910—919	глазирователи			
	920—930	вещества, улучшающие мучные изделия			
			E920	L-цистеин	

			E921		
			E922	Пероксодисульфат калия	
			E923	Пероксодисульфат аммония	
			E924	Бромат калия	
			E925		
			E926		
			E927		
			E928		
			E929	Пероксид ацетона	
			E930	Пероксид кальция	
	938—949	газы для упаковки			
			E938	Аргон	
			E939	Гелий	
			E940	Дихлордифторметан	
			E941	Азот	
			E942	Закись азота	
			E943	Бутан, Изобутан	
			E944	Пропан	
			E945		
			E946		
			E947		
			E948	Кислород	
			E949	Водород	
	950—969	подсластители			
	990—999	пенообразователи			
E1000 — E1999		эмульгатор	E1000	Холевая кислота	Cholic Acid
Пищевые добавки. Дополнительные вещества. В том числе антифламинги.		эмульгатор	E1001	Холин, соли и эфиры	Choline salts and esters

## Анализ рынка пищевых добавок в России

	улучшитель муки и хлеба	E1100	Амилазы	Amylase
	улучшитель муки и хлеба стабилизатор, ускоритель созревания мяса и рыбы, усилитель вкуса и аромата	E1101	Протеазы:	Proteases:
			(i) протеаза	(i) Protease
			(ii) папаин	(ii) Papain
			(iii) бромелайн	(iii) Bromelain
			(iv) фицин	(iv) Ficin
	антиокислитель	E1102	Глюкозооксидаза	Glucose Oxidase
	стабилизатор	E1103	Инвертазы	Invertases
	усилитель вкуса и аромата	E1104	Липазы	Lipases
	консервант	E1105	Лизоцим	Lysozyme
	наполнитель, стабилизатор, загуститель, влагоудерживающий агент, текстуратор	E1200	Полидекстрозы А и N	Polydextroses A and N
	загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий агент	E1201	Поливинилпирролидон	Polyvinylpyrrolidone
	загуститель, стабилизатор, осветлитель, диспергирующий агент	E1202	Поливинилполипирролидон	Polyvinylpolypyrrolidone
	влагоудерживающий агент, глазирователь	E1203	Поливиниловый спирт	Polyvinyl alcohol
	глазирователь, загуститель	E1204	Пуллулан	Pullulan
	стабилизатор, загуститель, связующее	E1400	Декстрины, крахмал, обработанный термически, белый и жёлтый	Dextrins, roasted starch white and yellow
	стабилизатор, загуститель, связующее	E1401	Крахмал, обработанный кислотой	Acid-treated starch
	стабилизатор, загуститель, связующее	E1402	Крахмал, обработанный щелочью	Alkaline modified starch
	стабилизатор, загуститель, связующее	E1403	Крахмал отбеленный	Bleached starch
	эмульгатор, загуститель, связующее	E1404	Окисленный крахмал	Oxidized starch
	стабилизатор, загуститель, связующее	E1405	Крахмал, обработанный ферментными препаратами	Enzyme treated starch
	стабилизатор, загуститель, связующее	E1410	Монокрахмалфосфат	Monostarch phosphate
	стабилизатор, загуститель	E1411	[Дикрахмалглицерин] «сшитый»	Distarch glycerol

		стабилизатор, загуститель, связующее	E1412	Дикрахмалфосфат этерифицированный тринатрийметафосфатом; этерифицированный хлорокисью фосфора	Distarch phosphate esterified with sodium trimetaspophate; esterified with phosphorus oxychloride
		стабилизатор, загуститель, связующее	E1413	Фосфатированный дикрахмалфосфат «сшитый»	Phosphated distarch phosphate
		эмульгатор, загуститель	E1414	Дикрахмалфосфат ацелированный «сшитый»	Acetylated distarch phosphate
		стабилизатор, загуститель	E1420	Крахмал ацетатный, этерифицированный уксусным ангидридом	Starch acetate esterified with acetic anhydride
		стабилизатор, загуститель	E1421	Крахмал ацетатный, этерифицированный винилацетатом	Starch acetate esterified with vinyl acetate
		стабилизатор, загуститель, связующее	E1422	Дикрахмаладипат ацелированный	Acetylated Distarch Adipate
		стабилизатор, загуститель, связующее	E1423	Дикрахмалглицерин ацелированный	Acetylated distarch glycerol
		стабилизатор, загуститель	E1430	Дикрахмалглицерин	Distarch glycerine
		эмульгатор, загуститель, связующее	E1440	Крахмал оксипропилированный	Hydroxy propyl starch
		эмульгатор, загуститель, связующее	E1441	Гидроксипропил крахмала глицерин	Hydroxy propyl distarch glycerine
		стабилизатор, загуститель	E1442	Дикрахмалфосфат оксипропилированный «сшитый»	Hydroxy propyl distarch phosphate
		стабилизатор, загуститель	E1443	Дикрахмалглицерин оксипропилированный	Hydroxy propyl distarch glycerol
		стабилизатор, загуститель, связующее, эмульгатор	E1450	Крахмал и натриевой соли октенилтантарной кислоты эфир	Starch sodium octenyl succinate
		эмульгатор, загуститель	E1451	Ацелированный окисленный крахмал	Acetylated oxidised starch
		стабилизатор, глазирователь	E1452	Крахмал и алюминиевой соли октенилтантарной кислоты эфир	
			E1501	Бензилированный гидрокарбон	Benzylated hydrocarbons
			E1502	Бутан-1, 3-диол	Butane-1, 3-diol

		разделяющий агент	E1503	Касторовое масло	Castor oil
			E1504	Этилацетат	Ethyl acetate
		пенообразователь	E1505	Триэтилцитрат	Triethyl citrate
			E1510	Этанол	Ethanol
			E1516	Моноацетат глицерина	Glyceryl monoacetate
		влагоудерживающий агент, наполнитель	E1517	Диацетат глицерина (диацетин)	Glyceryl diacetate or diacetin
		влагоудерживающий агент	E1518	Триацетин	Glyceryl triacetate or triacetin
		наполнитель	E1519	Бензиловый спирт	Benzyl alcohol
		влагоудерживающий, смягчающий и диспергирующий агент	E1520	Пропиленгликоль	Propylene glycol
		пеногаситель	E1521	Полиэтиленгликоль	Polyethylene glycol
			E1525	Гидроксиэтилцеллюлоза	Hydroxyethyl cellulose

Источник: DISCOVERY Research Group

## Консерванты

Консерванты - это химические вещества, добавляемые в пищевые продукты для обеспечения необходимых сроков хранения продуктов и предотвращения их порчи. В основном это органические консерванты (бензоаты и бензойная кислота, сорбиновая кислота и сорбаты, пропионовая кислота и пропионаты), а также уксусная кислота и ацетаты. Сюда входят и консерванты на минеральной основе (сульфиты и двуокись серы, нитриты и нитраты), а также натуральные антибактериальные препараты (низин и натамицин).

Существует несколько классификаций консервантов. Наиболее простая делит их на натуральные, то есть созданные природой, и синтетические - синтезированные человеком. Множество людей убеждено, что натуральные - наиболее безопасные для здоровья, а синтетические - лучше и дольше сохраняют продукты. Отчасти, такое суждение верно, но далеко не всегда.

По методу воздействия консерванты подразделяются на те, что непосредственно воздействуют на бактерии, угнетая их жизнедеятельность, и те, что видоизменяют среду (вливают на кислотность, регулируют концентрацию кислорода и т.д.), благодаря чему также добиваются уничтожения микроорганизмов.

**Таблица 2. Классификация консервантов**

Название	Влияние на здоровье
E-200 Сорбиновая кислота	Вызывает аллергические реакции, уничтожает в организме витамин B12.
E-201 Сорбат натрия	Вызывают аллергические реакции.
E-202 Сорбат калия	
E-203 Сорбат кальция	
E-209 Пара-гидроксibenзойной кислоты гептиловый эфир	Не разрешен к использованию в России, находится в процессе исследований.
E-210 Бензойная кислота	Может провоцировать приступы астмы, возможно, канцерогенен.
E-211 Бензоат натрия	В больших дозах может вызывать расстройство кишечника, возможно, канцерогенен.
E-212 Бензоат калия	
E-213 Бензоат кальция	Возможно, канцерогенен. В больших дозах может вызывать расстройство кишечника.
E-214 Пара-гидроксibenзойной кислоты этиловый эфир	Исследования не завершены, возможно, канцерогенен. В больших дозах может вызывать расстройств кишечника. Запрещен в ряде стран.
E-215 Пара-гидроксibenзойной кислоты этилового эфира натриевая соль	Возможно, канцерогенен. В больших дозах может вызывать расстройство кишечника. Запрещен в ряде стран, не имеет разрешения на использование в России.

## Анализ рынка пищевых добавок в России

E-216 Пара-оксибензойной кислоты пропиловый эфир	Запрещены в России. Вызывают развитие злокачественных опухолей, аллергические реакции.
E-217 Пара-оксибензойной кислоты пропилового эфира натриевая соль	
E-218 Пара-гидроксибензойной кислоты метиловый эфир	Не имеет разрешения на использование в России. Возможны кожные аллергические реакции. В больших дозах может вызывать расстройство кишечника.
E-219 Пара-гидроксибензойной кислоты метилового эфира натриевая соль	Запрещен в ряде стран. Не имеет разрешения на использование в России. Вызывают раковые опухоли, аллергические реакции
E-220 Диоксид серы	Негативно влияет на функции почек. Раздражитель дыхательных путей, может вызвать приступ астмы. Вызывают заболевания желудочно-кишечного тракта, аллергические реакции.
E-221 Сульфит натрия	Возможны заболевания желудочно-кишечного тракта. Раздражитель дыхательных путей, может вызвать приступ астмы.
E-222 Гидросульфит натрия	
E-223 Пиросульфит натрия	
E-224 Пиросульфит калия	
E-225 Сульфит калия	Не имеет разрешения на использование в России. Запрещен в ряде стран. Раздражитель дыхательных путей, может вызвать приступ астмы, расстройство кишечника.
E-226 Сульфит кальция	
E-227 Гидросульфит кальция	Не имеет разрешения на использование в России. Запрещен в ряде стран. Раздражитель дыхательных путей, может вызвать приступ астмы.
E-228 Гидросульфит калия (бисульфит калия)	
E-230 Бифенил, дифенил	Вызывает раковые опухоли, аллергические реакции, заболевания кожи.
E-231 Ортофенилфенол	Вызывает аллергические реакции, заболевания кожи.
E-232 Ортофенилфенол натрия	
E-233 Тиабендазол	Вызывает заболевания кожи.
E-234 Низин	В настоящее время нет данных о влиянии на организм человека.
E-235 Натамицин (пимарицин)	Может вызывать аллергические реакции, негативно влияет на желудочно-кишечный тракт.
E-236 Муравьиная кислота	Запрещен в ряде стран.
E-237 Формиат натрия	Не имеет разрешения на использование в России. Запрещен в ряде стран.
E-238 Формиат кальция	Добавка запрещена для использования, т.к. не прошла (или находится в процессе прохождения) необходимых тестов и испытаний.
E-239 Гексаметилентетрамин	Вызывает раковые опухоли, аллергические реакции, заболевания кожи.
E-240 Формальдегид	Категорически запрещен в России. Канцероген.
E-241 Гваяковая смола	В настоящее время нет данных о влиянии на организм человека.
E-249 Нитрит калия	Вызывает раковые опухоли.
E-250 Нитрит натрия	Вызывает нарушения артериального давления.
E-251 Нитрат натрия (селитра)	Вызывают разнообразные аллергические и воспалительные реакции, головную боль, печеночные колики, раздражительность и утомляемость. Повышает артериальное давление. Возможно, канцерогенны.
E-252 Нитрат калия	Вызывает раковые опухоли.
E-261 Ацетат калия	Негативное влияние на функции почек.
E-263 Ацетат кальция	Не имеет разрешения на использование в России.
E-264 Ацетат аммония	Может вызывать тошноту, проблемы с желудочно-кишечным трактом.

E-270 Молочная кислота	Опасна для детей.
E-280 Пропионовая кислота	Вызывает раковые опухоли.
E-281 Пропионат натрия	Провоцируют спазм сосудов головного мозга.
E-282 Пропионат кальция	Провоцируют спазм сосудов головного мозга. Могут вызывать мигрень.

Источник: DISCOVERY Research Group

Вещества, входящие в список пищевых добавок, не имеющих разрешения к применению в пищевой промышленности в Российской Федерации: E209, E213, E215, E218, E219, E225, E226, E227, E228, E230, E232, E233, E237, E238, E241, E252, E263, E264, E281, E282, E283.

Вещества, входящие в список пищевых добавок, не имеющих разрешения к применению в пищевой промышленности в ряде других стран, но не запрещенных в Российской Федерации: E214, E236.

#### Красители

.....

#### Ароматизаторы

.....

#### Антиокислители

.....

#### Глазирователи

.....

#### Загустители и гелеобразователи

.....

### Глава 3. Рынок пищевых добавок в России

В России производство пищевых добавок и ароматизаторов никогда не было выделено в самостоятельную отрасль экономики, что оказывало и продолжает оказывать негативное действие на его состояние и развитие.

В период плановой экономики в стране выпускали все пищевые кислоты. В ограниченной номенклатуре – пищевые красители (свекольный, из бузины,  $\beta$ -каротин, энокраситель, индигокармин, тартразин) и ароматизаторы, а также ванилин (пять предприятий). Осуществлялся промышленный выпуск ряда консервантов (пропионовая кислота, нитрит натрия, уксусная кислота и ее соли), антиокислителей (аскорбиновая и изоаскорбиновая кислоты, токоферолы), гидроколлоидов (агар, желатин, модифицированные крахмалы), эмульгаторов (пищевые фосфатиды, моно- и диглицериды пищевых жирных кислот) и усилителей вкуса (лейцин, глутаминовая кислота).

В рыночных условиях изменились и номенклатура, и объемы выпускаемых индивидуальных пищевых добавок. В стране прекращено производство винной, яблочной, фумаровой и янтарной кислот, не выпускаются индивидуальные пищевые красители (кроме карамельного колера), усилители вкуса и антиокислители.

Положительные тенденции в объемах производства прослеживаются в выпуске пищевой лимонной кислоты. Если на момент перестройки в РФ функционировало пять предприятий (из них четыре работало по устаревшей технологии), которые выпускали суммарно .....тыс. т продукции, то в настоящее время одно предприятие, работающее по прогрессивной технологии, выпускает более ..... тыс. т лимонной кислоты. На этом предприятии также организован выпуск цитрата натрия. В рыночных условиях значительно увеличились объемы производства ароматизаторов, достигнув ..... тыс. тн. в год. Нарастают мощности по выпуску лецитинов – пищевой добавки E322. За последние пять лет запущены линии по его производству на четырех предприятиях. В 2013 году выработано пищевых фосфатидов/лецитинов почти .....тыс. тн., из которых .....% приходится на ЗАО «Содружество Соя». Объемы производства молочной кислоты за годы перестройки ..... в .....раза, в два раза ..... объемы производства уксусной кислоты и модифицированных крахмалов. Не в полной мере используются мощности по выпуску пищевого глицерина. Из индивидуальных красителей

в настоящее время выпускают только карамельный колер (не более 1 т/год). В основном получило развитие производство пищевых смесевых красителей из импортного сырья. Объем их выпуска составляет порядка ..... тн. в год. В стране имеются производства пищевых фосфатов, натрия гидрокарбоната и пиросульфита натрия. На текущий момент российские производители не могут составить конкуренцию иностранным фирмам по объемам производства практически всех классов пищевых добавок. Доля российских предприятий на отечественном рынке, по оценкам экспертов («РосБизнесКонсалтинг», РБК), не превышает .....%.

Рост импорта в последние годы отмечен практически по всем классам пищевых добавок, за исключением объемов закупок ..... и ....., а также ..... Лидером по поставкам ингредиентов является Китай, на долю которого приходится .....% от всего объема импорта. По данным РБК. Research, в 2012 году из России экспортировали ..... тн. ингредиентов. Основное направление экспорта – страны СНГ.

Отличительными особенностями отечественного рынка пищевых добавок являются:

- Его стабильно высокие темпы роста. Так, по данным аналитиков РБК. Research, они находятся на уровне .....% в год, в то время как мировой рынок показывает темпы роста на уровне .....%.
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

Сдерживающими факторами в развитии отечественного производства пищевых добавок и ароматизаторов являются:

- отсутствие государственной поддержки развивающейся отрасли;
- недостаток инвестиций;
- дефицит отечественного сырья, особенно продуктов химического синтеза;
- .....
- .....

- .....
- .....

Существенным стимулом роста российского рынка ингредиентов являются результаты работы пищевой промышленности, увеличение объемов производства отечественных продуктов питания и напитков. Но несмотря на положительные тенденции, доля импортной продукции критически высока, поэтому поставлена задача инновационного развития пищевой индустрии, в результате которого следует ожидать не только снижения зависимости от импортных поставок продовольствия, но и появления на отечественном рынке нового поколения продуктов, являющегося конкурентоспособным в ракурсе соотношения качества и цены.

Пищевые ингредиенты объективно можно рассматривать как локомотив в решении инновационных задач. Для пищевых ингредиентов, добавок и ароматизаторов критериями, позволяющими отнести их к инновационным, являются:

- новый или модернизированный способ получения, позволяющий улучшить технико-экономические показатели производства;
- качественно новые потребительские и/или функциональные характеристики, повышающие конкурентоспособность конечной пищевой продукции;
- новый способ применения, позволяющий расширить область использования;
- .....
- .....
- .....

Стратегия инновационного развития отрасли пищевых ингредиентов должна базироваться на объединении в единую систему таких составляющих, как научное и финансовое обеспечение, наличие обоснованной законодательной базы, заинтересованность бизнеса в переходе к новым высокотехнологичным решениям, и учитывать достаточно широкий круг требований, предъявляемых к добавкам для создания пищевых продуктов соответствующего назначения: для массового потребления, функциональных, органических, обогащенных, специализированных и т. д. При этом направления развития отечественной базы ингредиентов должны быть созвучны

формирующимся мировым тенденциям в пищевой индустрии. Для инновационного развития производства пищевых добавок в ближайшей перспективе наиболее целесообразно использовать биотехнологические методы их получения. Для этого вывода есть ряд обоснованных причин:

- добавки, полученные микробным синтезом, относятся к категории натуральных;
- в стране имеется отечественное сырье для микробного синтеза (различные крахмалы, зерно, отходы сахарного производства);
- существуют государственные коллекции микроорганизмов-продуцентов ряда пищевых добавок, а также отраслевые институты, имеющие опыт, кадры и научные школы по направлению биотехнологии.

Кроме того, биотехнологические производства более экологичны, чем химические. Необходимо принять во внимание, что этот подход находится в русле принятой Правительством России в 2012 году Комплексной программы развития биотехнологий в стране на период до 2030 года, которая ставит одной из своих целей заменить существенную часть продуктов, производимых методом химического синтеза, продуктами биологического синтеза и увеличить объем производства биотехнологической продукции в РФ в 33 раза, сократив импорт такой продукции на 5%.

Из 36 разрешенных в России пищевых добавок на долю продукции, получаемой биотехнологическими методами, приходится ..... %, но эти добавки относятся к категории востребованных в пищевой промышленности. Это наряду с пищевыми кислотами, такими как: лимонная, молочная, аскорбиновая, глюконовая, усилители вкуса (глутаминовая кислота и ее соли, 5'-гуаниловая кислота и ее соли, 5'-инозиновая кислота и ее соли, 5'-рибонуклеотиды кальция и натрия), ферменты (амилазы, липазы, инвертаза), загустители (геллановая и ксантановая камеди, глюканы), консерванты (низин, пимарицин), ряд витаминов и аминокислот (рибофлавин, лизин и др.), антиокислители (аскорбиновая и изоаскорбиновая кислоты). Однако в РФ методами микробного синтеза получают только две кислоты и в небольших количествах ферменты ограниченной номенклатуры.

.....

### Самые востребованные пищевые добавки в России

**Гуаровая камедь (E412)** — это загуститель, который добывают из рожкового дерева (преимущественно в Индии и Пакистане). Она увеличивает вязкость продуктов и придает им желеобразный вид. Чаще всего встречается в йогуртах и пюре, которые сохраняют свою консистенцию благодаря этой добавке. Используется также при производстве соков, сиропов, пищевых концентратов и сыров.

.....

**Лимонная кислота (E330)** — органическая кислота и естественный консервант, неотъемлемая составляющая практически всех фруктовых и овощных соков, а также кондитерских изделий. Достаточно широко распространена в природе и содержится во всех плодах цитрусовых, в ягодах, стеблях табачных культур, хвое.

.....

**Аскорбиновая кислота (E300)** — в естественном природном виде содержится в большом количестве цитрусовых, плодах киви, шиповнике, красном перце, черной смородине, луке, томатах, листовых овощах. В качестве пищевой добавки используется один из изомеров вещества — L-аскорбиновая кислота. Наиболее часто используется в мясных и рыбных изделиях, консервах, нектарах, желе, мармеладах и кондитерской продукции, препятствуя окислению и изменению окраски продуктов.

.....

**Альфа-токоферол (E307)** — витамин E, главный антиоксидант в человеческом организме. В пищевой промышленности используется как вспомогательный элемент для замедления процессов окисления, но изначально содержится во многих натуральных продуктах: в сливочном и растительном маслах, яйцах, молоке, печени, мясе, зелени, а также в зародышах злаковых. Добавка считается абсолютно безвредной и разрешена для использования в пищевой промышленности практически всех стран мира.

**Лецитин (E322)** — пищевая добавка растительного происхождения, которая отвечает за создание однородных эмульсий, то есть позволяет соединить в единое целое две несмешиваемые жидкости. Для производства продуктов питания используются

растительные лецитины, соевые или подсолнечные. Соевый лецитин изготавливают из очищенного соевого масла с минимальной термической обработкой. Подсолнечный лецитин производится с помощью экстракции подсолнечного масла.

Лецитин может содержаться в широком спектре продуктов, но чаще остальных встречается в шоколаде, изделиях с шоколадной глазурью, маргаринах, хлебобулочных и кондитерских изделиях.

Лецитин – необходимая составляющая организма человека, необходимая для обновления поврежденных клеток. Он даже продается в аптеках – для улучшения работы печени и желчного пузыря, для нормализации нервной системы. Недостаток лецитина приводит к ряду серьезных заболеваний, но и переизбыток чреват вымыванием фосфора, необходимого для мозга и костей. Исследований, подтверждающих негативное влияние E 322 на здоровье человека, на данный момент нет.

**Глутамат натрия (E621)** — соль натрия, встречающаяся в природе в неосновных аминокислотах глутаминовой кислоты (в томатах, к примеру). Задача ее химического аналога — возбуждать вкусовые рецепторы, тонизировать нервную систему, тем самым добавляя вкус и аромат всем продуктам (свежим и не очень). Глутамат натрия действует на нейромедиаторы, увеличивая тем самым проводимость нервных каналов и силу импульса. Эффект действия добавки длится около 20 минут. После продуктов с добавлением глутамата натрия обычная еда начинает казаться невкусной, поскольку рецепторы привыкли к ярким вкусовым ударам.

.....

**Ферроцианид калия (E536, желтая кровяная соль)** — используется для предотвращения комкования и слеживания, в качестве добавки к поваренной соли. Часто встречается в составе колбас и сосисок, о чем свидетельствует белый налет на оболочке продукта.

.....

**Мальтодекстрин (E459)** — добавка-патока, получаемая ферментативным путем из крахмала. Используется для сохранения свойств ароматизаторов, витаминов, специй и других пищевых компонентов в продуктах. Исследований о влиянии на организм в его

отношении пока не так много, но во многих странах E459 признан безопасной пищевой добавкой.

**Пектины (E440)** — полисахариды, которые получают из жмыха цитрусовых, яблок, сахарной свеклы и других плодов растений. Пектин естественным образом поступает в организм человека при нормальном питании, но при производстве продуктов применяется как дополнительный гелеобразователь, стабилизатор, влагоудерживающий агент и загуститель. Добавку E440 очень часто используют при изготовлении мармелада, конфет, фруктовых и жележных начинок, молочных продуктов, майонезов, зефиров, мороженого и проч. Предельно допустимой нормы потребления пектина не установлено, так как добавка считается безопасной.

### КОНСЕРВАНТЫ

**Бензоат натрия (E211)** — соединение бензойной кислоты, присутствующей в природе в низкой концентрации в таких продуктах, как чернослив, клюква корица, гвоздика, яблоки. Изобретен в 1875 году как заменитель салициловой кислоты. Относясь к консервантам, E211 оказывает негативное воздействие на плесневые грибы и дрожжи и подавляет активность ряда ферментов. Широко применяется в пищевой промышленности в качестве консерванта и усилителя цвета для мясных и рыбных продуктов, сладких газированных напитков, кетчупов, маргаринов, плодово-ягодных изделий, соевых соусов, майонеза, пресервов и проч.

E211 считается консервантом повышенной опасности. Вступая в реакцию с аскорбиновой кислотой (витамин С, добавка E300), бензоат натрия может образовывать бензол, являющийся сильным канцерогеном. У людей с повышенной чувствительностью кожи, страдающих крапивницей или астмой, E211 может вызывать обострение заболеваний и аллергическую реакцию.

**Нитрит натрия (E250)** — используется в качестве фиксатора цвета и консерванта в мясных и рыбных продуктах. Чтобы придать мясу товарный вид, его добавляют в сосиски, колбасы, ветчину – во все розовое и привлекательное мясо.

Большие дозы нитрита натрия (> 0,2 мг/кг веса в день) могут вести к серьезному отравлению из-за высокой токсичности вещества. Передозировка E250 приводит к головным болям, нарушает подачу кислорода в мышцы и артериальное давление, из-за

чего начинает болеть голова, человек не может сосредоточиться и становится раздражительным. Однако в небольших количествах он приносит даже некоторую пользу – расширяет стенки сосудов, снижает давление, борется со стенокардией. В некоторых случаях добавку E250 можно заменить безопасным сорбатом калия (пищевая добавка E202), но он не может дать мясу ту окраску и аромат, которые дают нитриты.

**Сорбат калия (E202)** — калиевая соль сорбиновой кислоты, входит в список наиболее популярных консервантов, вследствие ее безопасности для организма человека. Согласно проведенным исследованиям, лишь у особо чувствительных людей сорбат калия может раздражать кожу и слизистую оболочку. Аллергенность вещества крайне мала.

**Диоксид серы (E220)** — бесцветный газ с резким запахом. Не давая темнеть и гнить свежим овощам и фруктам, широко применяется при производстве алкоголя, мороженого, джемов и кондитерских изделий. С помощью E220 окуривают склады и овощехранилища, обрабатывают практически все виды цитрусовых для дальнейшей транспортировки, производят сухофрукты.

Диоксид серы опасен своим разрушающим действием на почки. Небольшое превышение дневной дозы E220 (0,7 мг/кг) провоцирует боли в желудке у хронических больных. При длительном контакте с оксидом серы у человека начинается появляется рвота, несвязность речи, возможен острый отек легких.

## Глава 4. Объем и темпы роста рынка пищевых добавок в России

### Объем и темпы роста рынка

*Объем рынка рассчитан по формуле видимого потребления (импорт + производство – экспорт = объем рынка). Для расчета объема производства использовались официальные данные ФСГС РФ, а также данные компаний-производителей. Для расчета объемов импорта и экспорта использовались базы данных ФТС РФ (с последующей обработкой на уровне товарных категорий, групп, производителей и брендов).*

*Показатели объема рынка и производства рассчитаны в ценах производителей изучаемых в исследовании периодов времени (год, полугодие, квартал или месяц). Все цены выражены в долларах США.*

*Показатели объема импорта и экспорта рассчитаны в ценах ФТС РФ в долларах США (в ценах поставки товаров по информации в декларациях)*



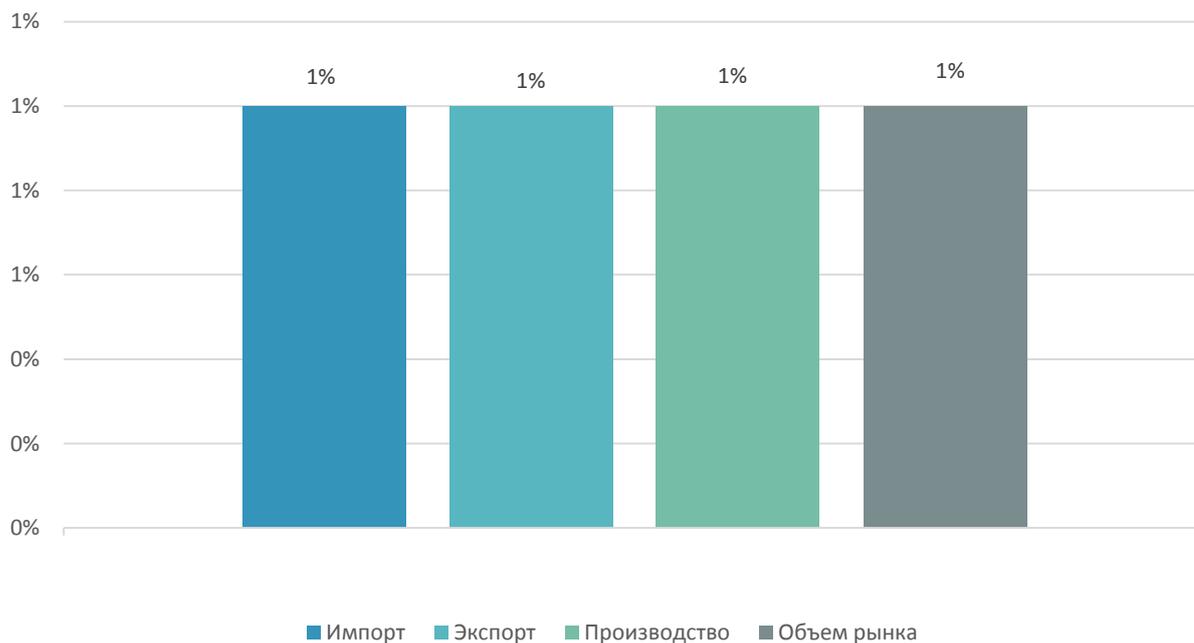
Согласно расчетам аналитиков DISCOVERY Research Group, объем рынка пищевых добавок в России в 2018 г. составил ..... тн., что эквивалентно \$ .....тыс. Темп прироста объема рынка составил .....% от натурального объема рынка и .....% от стоимостного.

**Таблица 3. Объем импорта, экспорта, производства и рынка пищевых добавок в России в 2014-2018 гг., тн.**

Показатель	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Импорт</b>					
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
<b>Экспорт</b>					
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
<b>Производство</b>					
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
<b>Рынок</b>					
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 1. Темпы прироста объемов производства, импорта и экспорта рынка пищевых добавок в России в 2018 г. в натуральном выражении, %.



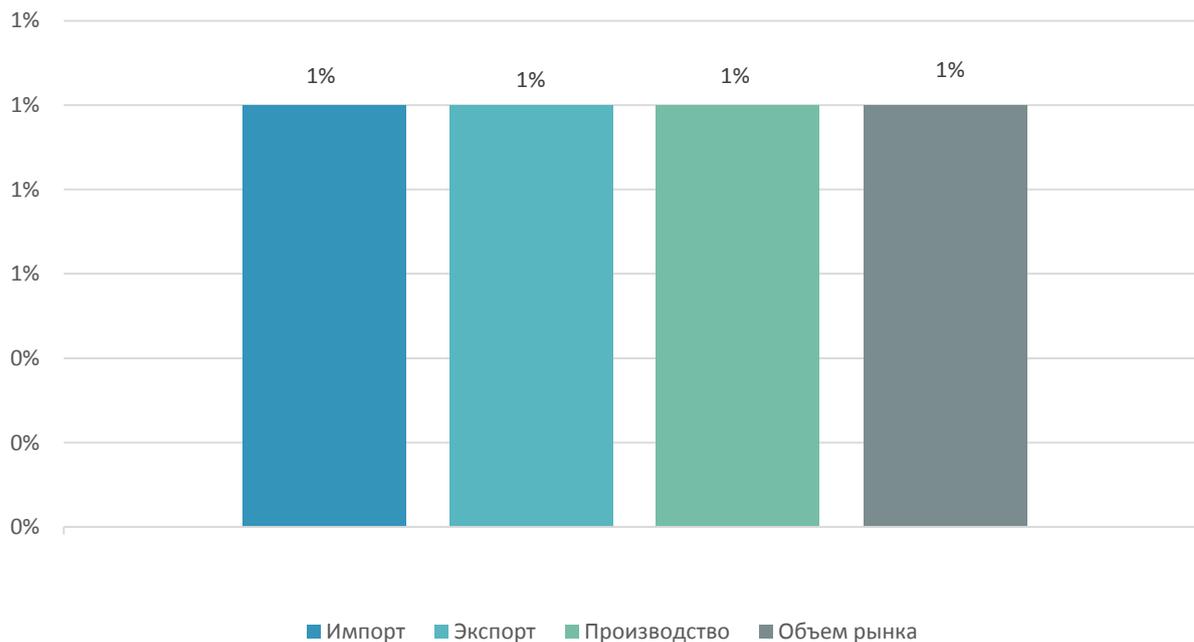
Источник: расчеты Discovery Research Group.

Таблица 4. Объем импорта, экспорта, производства и рынка пищевых добавок в России в 2014-2018 гг., тыс. \$.

Показатель	2014	2015	2016	2017	2018
<b>Импорт</b>					
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
<b>Экспорт</b>					
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
<b>Производство</b>					
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
<b>Рынок</b>					
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 2. Темпы прироста объемов производства, импорта и экспорта рынка пищевых добавок в России в 2018 г. в стоимостном выражении, %.



Источник: расчеты Discovery Research Group

## Глава 5. Производство пищевых добавок в России

Согласно расчетам аналитиков DISCOVERY Research Group, объем производства пищевых добавок в России в 2018 г. составил ..... тн. В 2017 г. этот показатель был равен .....тн.

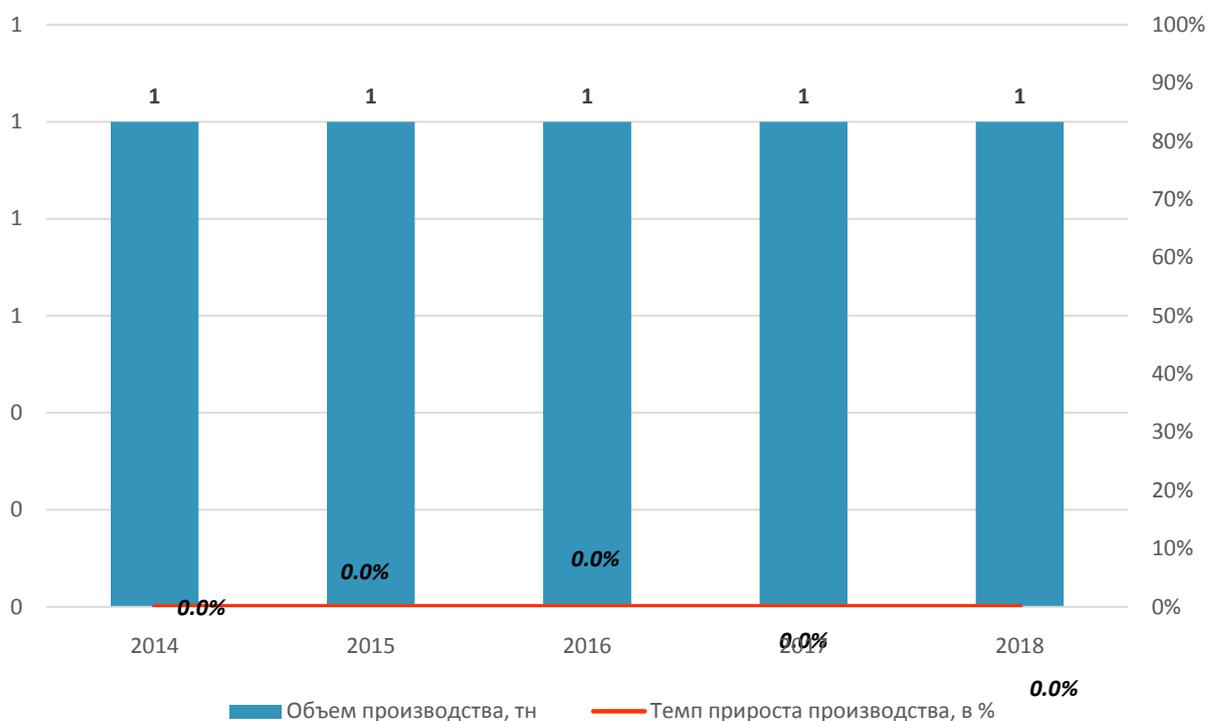
В 2018 г. темп прироста составил .....% натурального объема производства.

Таблица 5. Объем производства пищевых добавок в России в 2014-2018 гг., тн.

Сегмент	2014	2015	2016	2017	2018
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
<b>Итого</b>					

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 3. Объем и темп прироста производства пищевых добавок в России в 2014-2018 гг., тн.



Источник: расчеты Discovery Research Group.

Объем производства пищевых добавок в 2018 г. составил \$ .....тыс. В 2017 г. этот показатель был равен \$ .....тыс.

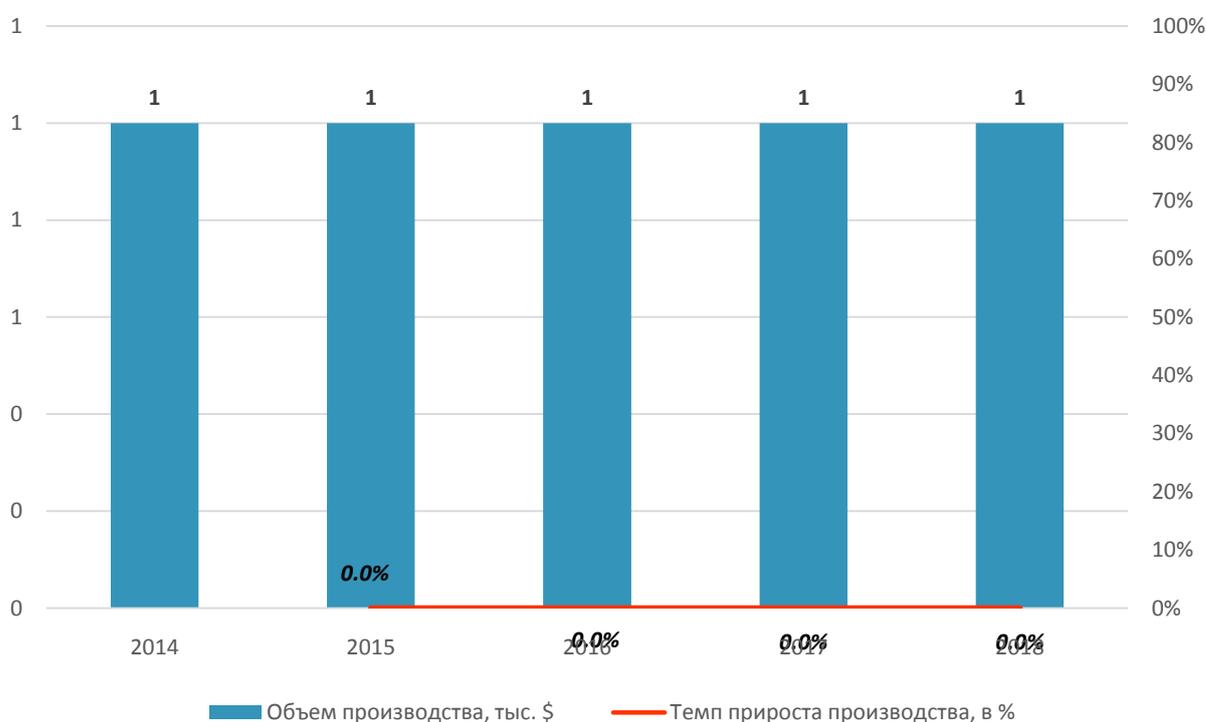
В 2018 г. темп прироста составил .....% стоимостного объема производства.

Таблица 6. Объем производства пищевых добавок в России в 2014-2018 гг., тыс. \$.

Сегмент	2014	2015	2016	2017	2018
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ					
<b>Итого</b>					

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 4. Объем и темп прироста производства пищевых добавок в России в 2014-2018 гг., тыс. \$.



Источник: расчеты Discovery Research Group.

## Глава 6. Импорт пищевых добавок в Россию и экспорт пищевых добавок из России

### Импорт по сегментам

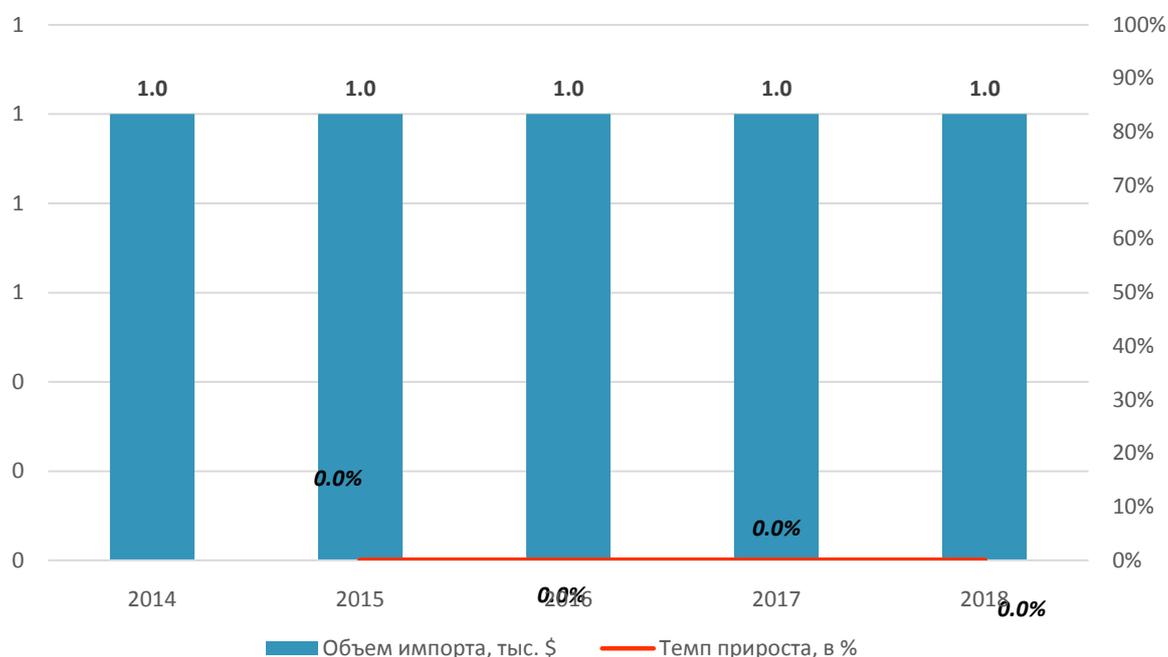
Объем импорта пищевых добавок в Россию в 2018 г. составил .....тн. Темп прироста был равен .....%. В 2017 г. объем импорта составил .....тн.

Таблица 7. Объем импорта пищевых добавок в Россию в 2014-2018 гг., тн.

Сегмент	2014	2015	2016	2017	2018
<b>КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ</b>					
<b>УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ</b>					
АНТИОКИСЛИТЕЛИ					
АРОМАТИЗАТОРЫ					
КОНСЕРВАНТЫ					
КРАСИТЕЛИ					
ПОДСЛАСТИТЕЛИ					
РЕГУЛЯТОРЫ Ph					
СТАБИЛИЗАТОРЫ					
<b>Итого:</b>					

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 5. Объем и темп прироста импорта пищевых добавок в Россию в 2014-2018 гг., тн.



Источник: расчеты Discovery Research Group.

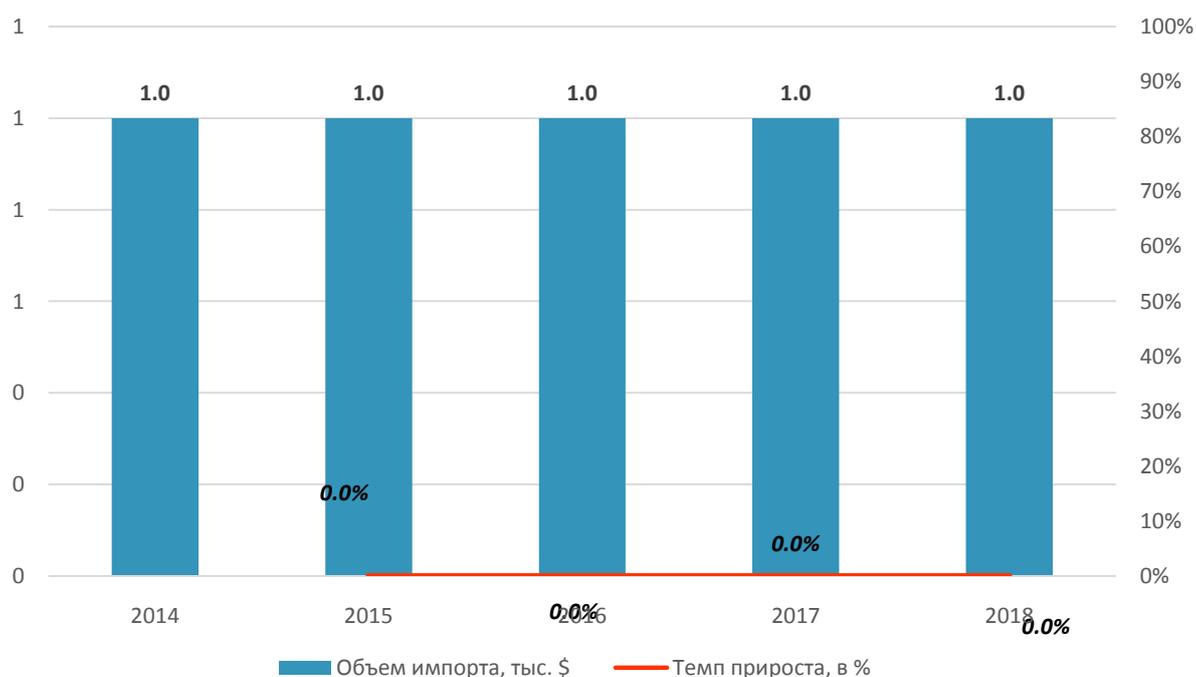
Объем импорта пищевых добавок в Россию в 2018 г. составил \$ .....тыс.  
 Темп прироста был равен .....%. В 2017 г. объем импорта составил \$ .....тыс.

Таблица 8. Объем импорта пищевых добавок в Россию в 2014-2018 гг., тыс. \$.

Сегмент	2014	2015	2016	2017	2018
<b>КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ</b>					
<b>УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ</b>					
АНТИОКИСЛИТЕЛИ					
АРОМАТИЗАТОРЫ					
КОНСЕРВАНТЫ					
КРАСИТЕЛИ					
ПОДСЛАСТИТЕЛИ					
РЕГУЛЯТОРЫ Ph					
СТАБИЛИЗАТОРЫ					
<b>Итого:</b>					

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Диаграмма 6. Объем и темп прироста импорта пищевых добавок в Россию в 2014-2018 гг., тыс. \$.



Источник: расчеты Discovery Research Group.



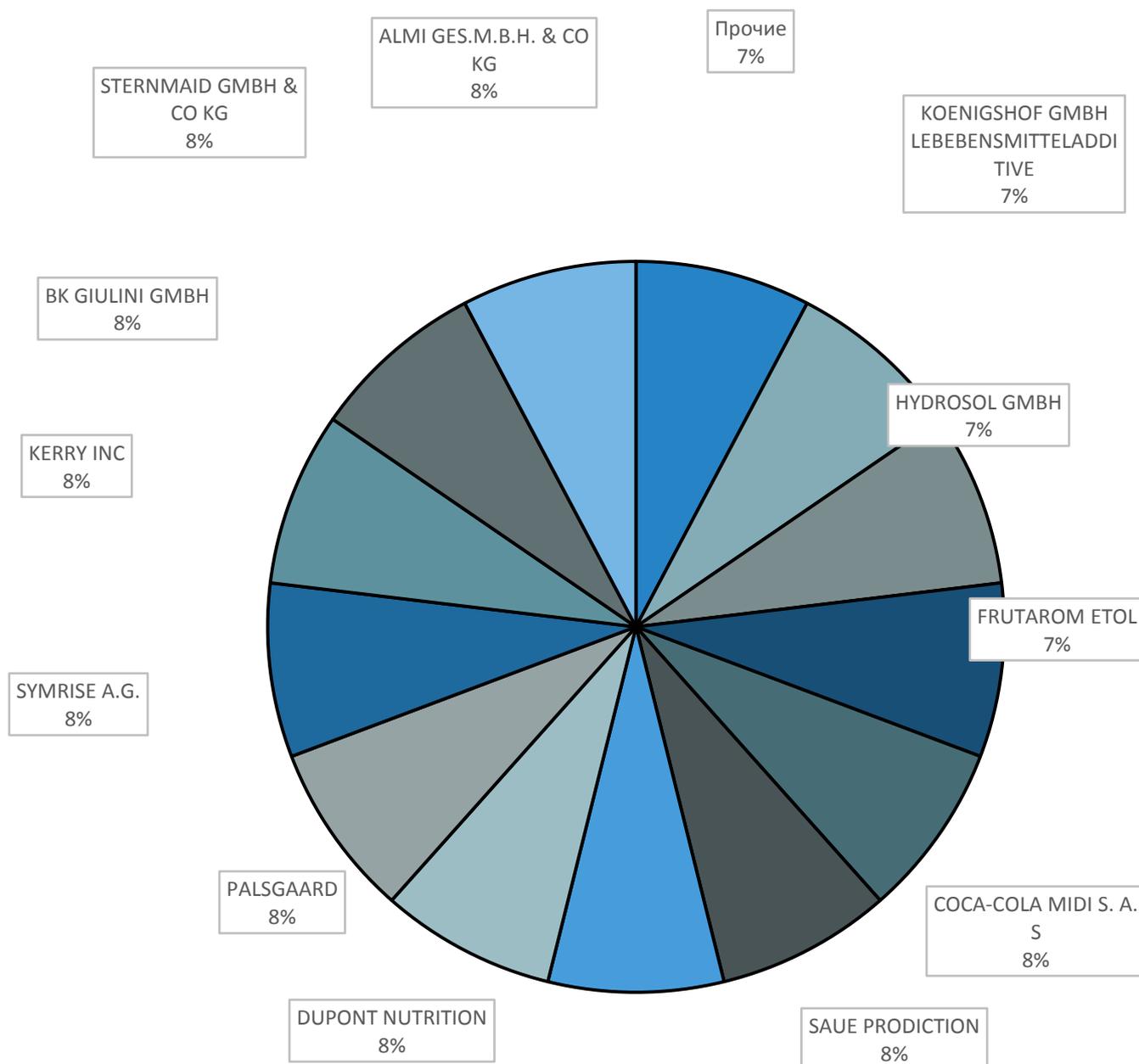






Наибольшую долю импорта комплексных пищевых добавок в натуральном выражении в 2018 г. заняла компания ..... Ее доля составила .....% от натурального объема. На втором месте .....С .....%.

**Диаграмма 7. Доли производителей комплексных пищевых добавок в объеме импорта в 2018 г., % от натурального объема.**



Источник: расчеты DISCOVERY Research Group.

Таблица 10. Объем импорта комплексных пищевых добавок в Россию в 2014-2018 гг. по производителям, тыс. \$

Производитель	2014	2015	2016	2017	2018
AB BAKELS AROMATIC					
ADM					
AJINOMOTO GROUP					
AKAY FLAVOURS & AROMATICS PVT LTD					
AKRAS FLAVOURS GMBH					
ALLAND & ROBERT S.A.					
ALMI GES.M.B.H. & CO KG					
AMCO SP.Z.O.O.					
ARCHER DANIELS MIDLAND COMPANY					
AROMCO LIMITED					
AROMSA GMBH					
ATLANTIC INDUSTRIES					
AVEBE U. A.					
AVO WERKE A.BEISSE GMBH					
BACKALDRIN					
BAKELS SENIOR NV					
BASF AG					
BELL FLAVORS & FRAGRANCES					
BIOCON DEL PERU S.A.C.					
BK GIULINI GMBH					
CAPOL GMBH					
CARGILL B.V.					
CEAMSA S.A.					
CHEMISCHE FABNK BUDENHEIM KG					
CHR HANSEN					
CHUAN SOONLY FOODS M SDN BHD					
CLARYS FOOD INGREDIENTS BVBA					
COCA-COLA MIDI S. A. S					
CP KELCO					
CREMO INGREDIENTS A/S					
CSM DEUTSCHLAND GMBH					
DANISCO					
DARPOL DARIUSZ CHODANIENOK					
DAWN FOOD PRODUCTS INC					
DOEHLER GMBH					
DR. PAUL LOHMANN GMBH					
DSM GROUP					
DUPONT NUTRITION					
EMERALD KALAMA CHEMICAL					
EMSLAND GROUP					
ENRICO GIOTTI S.P.A.					
ERBSLOEH GEISENHEIM AG					
ESAROM GMBH					
EUROPEAN REFRESHMENTS					
EUSA COLORS					
FAZER FINLAND OY					

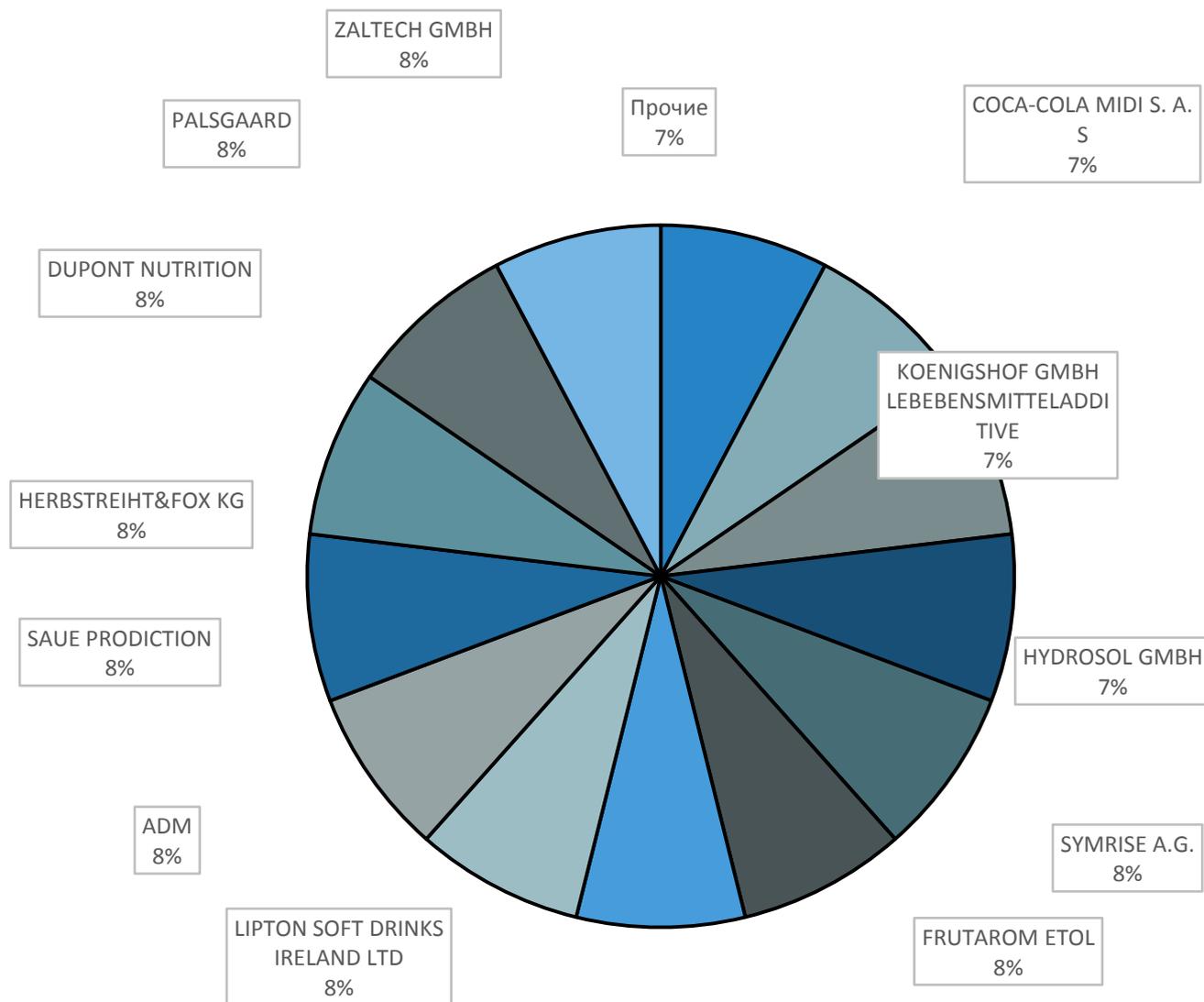






Наибольшую долю импорта комплексных пищевых добавок в 2018 г. заняла компания ..... Ее доля составила .....% от стоимостного объема. На втором месте ..... с .....%.

Диаграмма 8. Доли производителей комплексных пищевых добавок в объеме импорта в 2018 г., % от стоимостного объема.



Источник: расчеты DISCOVERY Research Group.

**Импорт универсальных пищевых добавок****Таблица 11. Объем импорта универсальных пищевых добавок в Россию в 2014-2018 гг. по производителям, тн.**

Группа	Производитель	2014	2015	2016	2017	2018
АНТИОКИСЛИТЕЛИ	AAK SWEDEN AB					
	ACCESS BUSINESS GROUP LLC					
	ACEITERA GENERAL DEHEZA S.A.					
	ADDCON NORDIC AS					
	ADM					
	AJINOMOTO GROUP					
	ALMI GES.M.B.H. & CO KG					
	ANHUI SEALONG BIOTECHNOLOGY CO LTD					
	ARCHER DANIELS MIDLAND COMPANY					
	ASHOK ALCO-CHEM LIMITED					
	ATLANTIC INDUSTRIES					
	AVO WERKE A.BEISSE GMBH					
	B.M.P. BULK MEDICINES & PHARMACEUTICALS GMBH					
	BASF AG					
	BELL FLAVORS & FRAGRANCES					
	BENXI BLACK HORSE CHEMICAL INDUSTRIU & COMMERCE CO.LTD					
	BIOCON DEL PERU S.A.C.					
	BK GIULINI GMBH					
	CAMPUS S.R.L.					
	CARGILL B.V.					
	CATALENT GERMANY					
	CHEMISCHE FABNK BUDENHEIM KG					
	COCA-COLA MIDI S. A. S					
	CSM DEUTSCHLAND GMBH					
	D&J CHEMICAL CO.LTD					
	DAESANG CORPORATION					
	DANISCO					
	DOEHLER GMBH					
	DOW EUROPE GMBH					
	DR. PAUL LOHMANN GMBH					
DSM						
DSM GROUP						
DUPONT NUTRITION						
DUTCH GLYCERIN REFINERY						

	ECOLEX SDN BHD					
	EMBOTELLADORA MATRIZ S.A.					
	EMERALD KALAMA CHEMICAL					
	EMERY OLEOCHEMICALS GMBH					
	ERBSLOEH GEISENHEIM AG					
	ESAROM GMBH					
	EUROPEAN REFRESHMENTS					
	FIRMENICH BELGIUM S.A.					
	FOODCHEM INT. CORP.					
	FOODING GOUP LIMITED					
	FOSFA A.S.					
	FRUTAROM ETOL					
	FUTASTE PHARMACEUTICAL CO. LTD					
	GADOT BIOCHEMICAL INDUSTRIES LTD					
	GALACTIC					
	GERMAN BULGARIAN BUSINESS GROUP					
	GIVAUDAN AG					
	GLACON CHEMIE GMBH					
	GLENCORE GRAIN B.V.					
	GOLDEN TIME CHEMICAL CO.LTD					
	GUJARAT AMBUJA EXPORTS LTD					
	HAIHUA INDUSTRY GROUP					
	HANGZHOU BOKING BIOCHEMICAL ENGINEERING CO. LTD					
	HEBEI DONGHUA JIHENG AMINOACID SCI&TEC CO.LTD.					
	HEBEI DONGHUA JIHENG FINE CHEMICAL CO. LTD					
	HENAN JINDAN LACTIC ACID CO. LTD.					
	HENAN LOTUS FLOWER GOURMENT POWER CO.LTD.					
	HUGESTONE ENTERPRICE CO. LTD					
	HYDROSOL GMBH					
	IMCOPA-IMPORTACAO EXPORTACAO E INDUSTRIA DE OLEOS LTDA					
	IREKS GMBH					
	ISEGEN SOUTH AFRICA LTD					
	JIANGSHAN AGROCHEMICALS &					

	GHEMICALS SINGAPORE PTE. LTD					
	JIANGXI ANSUN CHEMICAL TECHNOLOGY CO					
	JINGZHOU JIANGHAN FINE CHEMICAL CO. LTD					
	JINNENG SCIENC AND TECHNOLOGY					
	JUNGBUNZLAUER AUSTRIA AG					
	KASYAP SWEETNERS LIMITED					
	KERRY INC					
	KOENIGSHOF GMBH LEBEBENSMITTELADDITIVE					
	KUNSHAN ASIA ESSENCE DAILY AROMA CO LTD					
	LASENOR					
	LAY GEWURZE OHG					
	LIAOCHENG YANSHAN NEW MATERIAL TECHNOLOGY CO.,LTD					
	LONZA GUANGZHOU LTD					
	LUCTA S. A.					
	MADPOL SP. J B. SLUSARSKA					
	MCCORMICK & CO INC					
	MEDICHEM SPECIALTIES CORPORATION LIMITED					
	MERCK GMBH					
	MOLKEREI MEGGLE WASSERBURG GMBH & CO KG					
	MUHLENCHEMIE GMBH & CO KG					
	NANTONG JIANGSHAN AGROCHEMICAL & CHEMICALS LIMITED LIABILITY CO.					
	NEIMENGGU FUFENG BIOTECHNLOGIES CO.LTD.					
	NIACET B.V.					
	NINGBO WANGLONG GROUP CO.,LTD					
	NORTHEAST PHARMACCEUTICAL GROUP CO.,LTD					
	NUBASSA GEWURZWERK GMBH					
	NATUREX AG					
	OLEON N.V.					
	OLEOPLAN S. A.					
	ORISON CHEMICALS LTD					
	PACOVIS AG					





	DOEHLER GMBH					
	DR. PAUL LOHMANN GMBH					
	DSM GROUP					
	DUPONT NUTRITION					
	EMBOTELLADORA MATRIZ S.A.					
	ENRICO GIOTTI S.P.A.					
	ESAROM GMBH					
	EUROPEAN REFRESHMENTS					
	EUSA COLORS					
	FIRMENICH BELGIUM S.A.					
	FONA INTERNATIONAL					
	FOODCHEM INT. CORP.					
	FOODING GOUP LIMITED					
	FOODTECH INGREDIENTS UG					
	FRATELLI PAGANI					
	FREY & LAU GMBH					
	FROMATECH INGREDIENTS B.V.					
	FRUTAROM ETOL					
	GALACTIC					
	GERMAN BULGARIAN BUSINESS GROUP					
	GEWURZ MUHLE OSSEGE GMBH & CO. KG					
	GIVAUDAN AG					
	H. REYNAUD & FILS S.A.					
	HENAN LOTUS FLOWER GOURMENT POWER CO.LTD.					
	HERBSTREIHT&FOX KG					
	HERTZ					
	HOLKOF GMBH					
	HUGESTONE ENTERPRICE CO. LTD					
	HYDROSOL GMBH					
	I. F. F. AROMA ESANS SANAI VE TICARET A. S.					
	IFF INC.					
	IMBAREX S.A.					
	INTERFIBER SP. Z O.O.					
	INTERNATIONAL FLAVORS & FRAGFRANCES					
	IREKS GMBH					
	JOH. BARTH & SOHN GMBH & CO. KG					
	JRETTENMAIER & SOHNE GMBH + CO KG					
	JUNGBUNZLAUER AUSTRIA					

## Анализ рынка пищевых добавок в России

	AG					
	KALSEC INC.					
	KANEGRADE LTD					
	KERRY INC					
	KOENIGSHOF GMBH LEBEBENSMITTELADDITIVE					
	KRIST					
	LANDENA WELS KG					
	LAY GEWURZE OHG					
	LIANYUNGANG DEBANG FINE CHEMICAL CO. LTD					
	LIONEL HICHEN ESSENTIAL OILS LIMITED					
	LIOTECNICA TECNOLOGIA EM ALIMENTOS LTDA					
	LIPTON SOFT DRINKS IRELAND LTD					
	LUCTA S. A.					
	MADPOL SP. J B. SLUSARSKA					
	MANE IBERICA S.A.					
	MARTIN BRAUN BACKMITTEL AND ESSENZEN KG					
	MCCORMICK & CO INC					
	MERCK GMBH					
	MOGUNTIA FOOD GMBH					
	MONDAROM-GROVEN S.A.					
	MPROFOOD ZRT					
	MUHLENCEMIE GMBH & CO KG					
	NATUREX AG					
	NEIMENGGU FUFENG BIOTECHNLOGIES CO.LTD.					
	NESTLE					
	NEXIRA					
	NORTHWESTERN FLAVORS LLC					
	NUBASSA GEWURZWERK GMBH					
	NATUREX AG					
	OHLY GMBH					
	PACOVIS AG					
	PANTELEY TOSHEV LTD					
	PHILIP MORRIS					
	PROMAR PRZEDSIEBIORSTWO PRODUKCIJNO HANDLOWE SP. Z. O. O					
	PT. CHEIL JEDANG INDONESIA					
	PURAC BIOCHEM B.V.					





	GMBH					
	BASF AG					
	BIOCON DEL PERU S.A.C.					
	BK GIULINI GMBH					
	CALCIT D.O.O.					
	CAMPUS S.R.L.					
	CHR HANSEN					
	COCA-COLA MIDI S. A. S					
	DALLARI ROBERTO S.R.L.					
	DAWN FOOD PRODUCTS INC					
	DOEHLER GMBH					
	DSM					
	DSM GROUP					
	DUPONT NUTRITION					
	DYNEMIC PRODUCTS LTD.					
	ENRICO GIOTTI S.P.A.					
	ESAROM GMBH					
	EUROPEAN REFRESHMENTS					
	EUSA COLORS					
	FMC CORPORATION					
	FOODCHEM INT. CORP.					
	FOODING GOUP LIMITED					
	FRATELLI PAGANI					
	FRUTAROM ETOL					
	GERMAN BULGARIAN BUSINESS GROUP					
	GEWURZ MUHLE OSSEGE GMBH & CO. KG					
	GRAPSUD UNION					
	H. REYNAUD & FILS S.A.					
	HUGESTONE ENTERPRICE CO. LTD					
	IFF INC.					
	IMBAREX S.A.					
	KALSEC INC.					
	KANEGRADE LTD					
	KELLER JUICES SRL					
	KERRY INC					
	KOENIGSHOF GMBH LEBEBENSMITTELADDITIVE					
	LAY GEWURZE OHG					
	MADPOL SP. J B. SLUSARSKA					
	MERCK GMBH					
	MOGUNTIA FOOD GMBH					
	NATUREX AG					
	NEELIKON FOOD DYES & CHEMICALS LTD					
	NUBASSA GEWURZWERK					







	BARTH HAAS UK LTD					
	BASF AG					
	BELL FLAVORS & FRAGRANCES					
	BENEO PALATINIT GMBH					
	BHARAT AGRO INDUSTRIES					
	BK GIULINI GMBH					
	BOTANIX LTD					
	C.E.ROEPEL GMBH					
	CALCIT D.O.O.					
	CAMPUS S.R.L.					
	CARGILL B.V.					
	CEAMSA S.A.					
	CFF GMBH & CO.KG					
	CHEMISCHE FABNK BUDENHEIM KG					
	COCA-COLA MIDI S. A. S					
	CP KELCO					
	DAESANG CORPORATION					
	DANGSHAN HAISHENG PECTIN CO. LTD					
	DANISCO					
	DAWN FOOD PRODUCTS INC					
	DOEHLER GMBH					
	DR. PAUL LOHMANN GMBH					
	DSM GROUP					
	DUPONT NUTRITION					
	ECOLEX SDN BHD					
	EIAMHENG MODIFIED STARCH CO. LTD.					
	EMSLAND GROUP					
	ENRICO GIOTTI S.P.A.					
	ERBSLOEH GEISENHEIM AG					
	ESAROM GMBH					
	EUROPEAN REFRESHMENTS					
	FIRMENICH BELGIUM S.A.					
	FLEISCH MANNSCHAFT AG					
	FMC CORPORATION					
	FOODCHEM INT. CORP.					
	FOODING GOUP LIMITED					
	FOODTECH INGREDIENTS UG					
	FOSFA A.S.					
	FRATELLI PAGANI					
	FREY & LAU GMBH					
	FRUTAROM ETOL					
	FUJIAN GOLD SWALLOW OCEAN BIOTECH CO LTD					

	FUJIAN PUTIAN QIXIANG FOOD CO. LTD					
	GADOT BIOCHEMICAL INDUSTRIES LTD					
	GIVAUDAN AG					
	GREEN FRESH FUJIAN FOODSTUFF					
	GUJARAT AMBUJA EXPORTS LTD					
	HAIFA CHEMICALS LTD					
	HERBAFOOD INGREDIENTS GMBH					
	HERBSTREIHT&FOX KG					
	HOLKOF GMBH					
	HUBEI YIZHI KONJAC BIOTECHNOLOGY CO					
	HUGESTONE ENTERPRICE CO. LTD					
	HVG HOPFEN VERWERTUNGSGENOSSEN SCHAFT E.G.					
	HYDROSOL GMBH					
	I. F. F. AROMA ESANS SANAI VE TICARET A. S.					
	IMBAREX S.A.					
	INGREDION CORPORATION					
	INTERFIBER SP. Z O.O.					
	INTERNATIONAL FLAVORS & FRAGRANCES					
	IREKS GMBH					
	JOH. BARTH & SOHN GMBH & CO. KG					
	JOHN I. HAAS INC					
	JRETTENMAIER & SOHNE GMBH + CO KG					
	JSCNIGTAS					
	JUNGBUNZLAUER AUSTRIA AG					
	KALSEC INC.					
	KANEGRADE LTD					
	KASYAP SWEETNERS LIMITED					
	KERRY INC					
	KMC					
	KOENIGSHOF GMBH LEBEBENSMITTELADDITIVE					
	LASENOR					
	LAY GEWURZE OHG					
	LIANYUNGANG DEBANG FINE CHEMICAL CO. LTD					
	LONZA GUANGZHOU LTD					
	LYCKEBY					
	MARCEL TRADING					



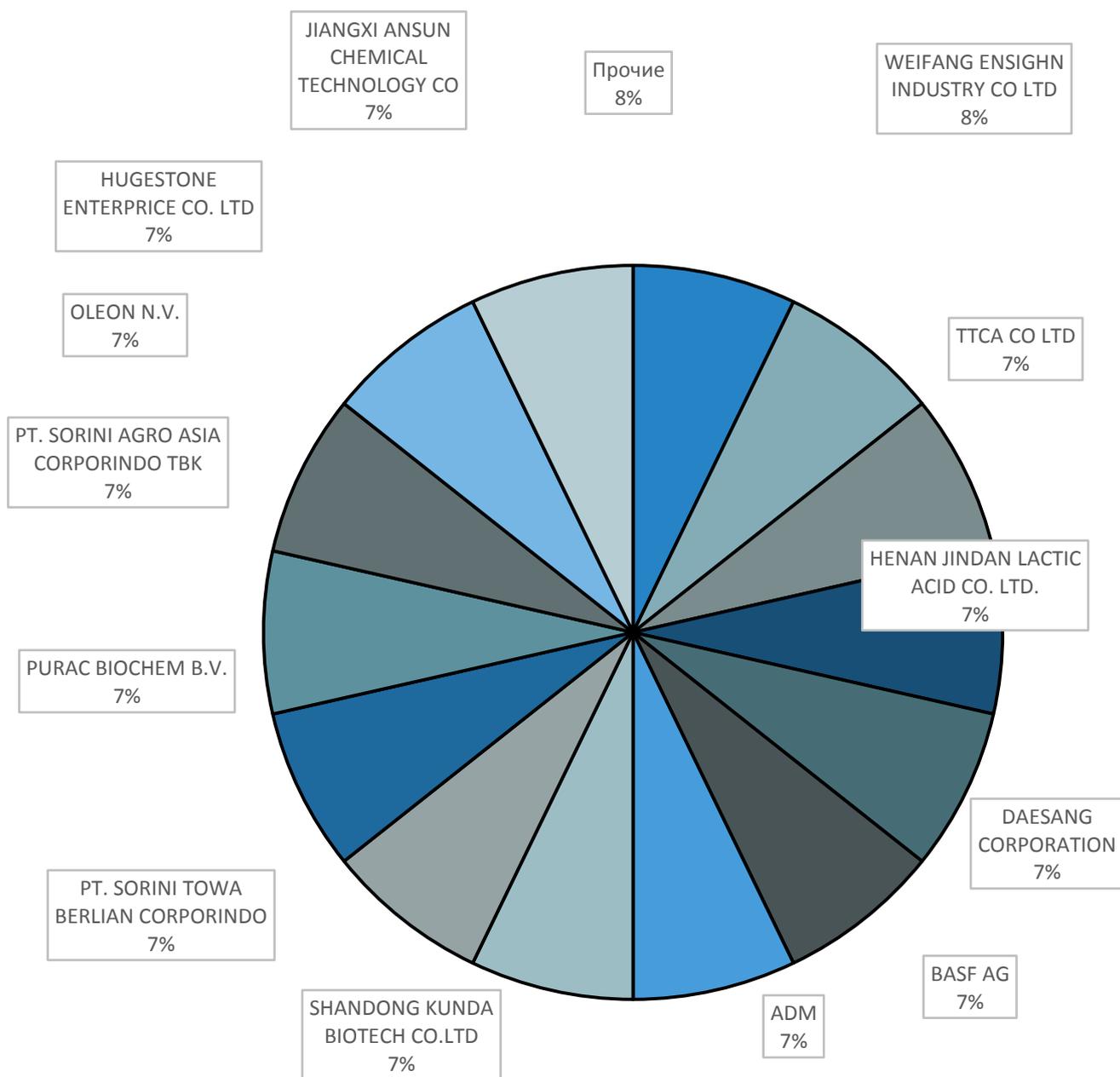


<b>СТАБИЛИЗАТОРЫ</b>						
<b>Итого:</b>						

Источник: расчеты Discovery Research Group.

Наибольшую долю импорта антиокислителей в натуральном выражении в 2018 г. заняла компания ..... Ее доля составила .....% от натурального объема. На втором месте ..... с .....%.

Диаграмма 9. Доли производителей антиокислителей в объеме импорта в 2018 г., % от натурального объема.



Источник: расчеты DISCOVERY Research Group.

Таблица 12. Объем импорта универсальных пищевых добавок в Россию в 2014-2018 гг. по производителям, тыс. \$

Группа	Производитель	2014	2015	2016	2017	2018
АНТИОКСИЛИ ТЕЛИ	AAK SWEDEN AB					
	ACCESS BUSINESS GROUP					

	LLC					
	ACEITERA GENERAL DEHEZA S.A.					
	ADDCON NORDIC AS					
	ADM					
	AJINOMOTO GROUP					
	ALMI GES.M.B.H. & CO KG					
	ANHUI SEALONG BIOTECHNOLOGY CO LTD					
	ARCHER DANIELS MIDLAND COMPANY					
	ASHOK ALCO-CHEM LIMITED					
	ATLANTIC INDUSTRIES					
	AVO WERKE A.BEISSE GMBH					
	B.M.P. BULK MEDICINES & PHARMACEUTICALS GMBH					
	BASF AG					
	BELL FLAVORS & FRAGRANCES					
	BENXI BLACK HORSE CHEMICAL INDUSTRY & COMMERCE CO.LTD					
	BIOCON DEL PERU S.A.C.					
	BK GIULINI GMBH					
	CAMPUS S.R.L.					
	CARGILL B.V.					
	CATALENT GERMANY					
	CHEMISCHE FABNK BUDENHEIM KG					
	COCA-COLA MIDI S. A. S					
	CSM DEUTSCHLAND GMBH					
	D&J CHEMICAL CO.LTD					
	DAESANG CORPORATION					
	DANISCO					
	DOEHLER GMBH					
	DOW EUROPE GMBH					
	DR. PAUL LOHMANN GMBH					
	DSM					
	DSM GROUP					
	DUPONT NUTRITION					
	DUTCH GLYCERIN REFINERY					
	ECOLEX SDN BHD					
	EMBOTELLADORA MATRIZ S.A.					
	EMERALD KALAMA CHEMICAL					
	EMERY OLEOCHEMICALS GMBH					
	ERBSLOEH GEISENHEIM AG					

	ESAROM GMBH					
	EUROPEAN REFRESHMENTS					
	FIRMENICH BELGIUM S.A.					
	FOODCHEM INT. CORP.					
	FOODING GOUP LIMITED					
	FOSFA A.S.					
	FRUTAROM ETOL					
	FUTASTE PHARMACEUTICAL CO. LTD					
	GADOT BIOCHEMICAL INDUSTRIES LTD					
	GALACTIC					
	GERMAN BULGARIAN BUSINESS GROUP					
	GIVAUDAN AG					
	GLACON CHEMIE GMBH					
	GLENCORE GRAIN B.V.					
	GOLDEN TIME CHEMICAL CO.LTD					
	GUJARAT AMBUJA EXPORTS LTD					
	HAIHUA INDUSTRY GROUP					
	HANGZHOU BIOKING BIOCHEMICAL ENGINEERING CO. LTD					
	HEBEI DONGHUA JIHENG AMINOACID SCI&TEC CO.LTD.					
	HEBEI DONGHUA JIHENG FINE CHEMICAL CO. LTD					
	HENAN JINDAN LACTIC ACID CO. LTD.					
	HENAN LOTUS FLOWER GOURMENT POWER CO.LTD.					
	HUGESTONE ENTERPRICE CO. LTD					
	HYDROSOL GMBH					
	IMCOPA-IMPORTACAO EXPORTACAO E INDUSTRIA DE OLEOS LTDA					
	IREKS GMBH					
	ISEGEN SOUTH AFRICA LTD					
	JIANGSHAN AGROCHEMICALS & GHEMICALS SINGAPORE PTE. LTD					
	JIANGXI ANSUN CHEMICAL TECHNOLOGY CO					
	JINGZHOU JIANGHAN FINE CHEMICAL CO. LTD					
	JINNENG SCIENC AND TECHNOLOGY					

	JUNGBUNZLAUER AUSTRIA AG					
	KASYAP SWEETNERS LIMITED					
	KERRY INC					
	KOENIGSHOF GMBH LEBEBENSMITTELADDITIVE					
	KUNSHAN ASIA ESSENCE DAILY AROMA CO LTD					
	LASENOR					
	LAY GEWURZE OHG					
	LIAOCHENG YANSHAN NEW MATERIAL TECHNOLOGY CO.,LTD					
	LONZA GUANGZHOU LTD					
	LUCTA S. A.					
	MADPOL SP. J B. SLUSARSKA					
	MCCORMICK & CO INC					
	MEDICHEM SPECIALTIES CORPORATION LIMITED					
	MERCK GMBH					
	MOLKEREI MEGGLE WASSERBURG GMBH & CO KG					
	MUHLENCHEMIE GMBH & CO KG					
	NANTONG JIANGSHAN AGROCHEMICAL & CHEMICALS LIMITED LIABILITY CO.					
	NEIMENGGU FUFENG BIOTECHNLOGIES CO.LTD.					
	NIACET B.V.					
	NINGBO WANGLONG GROUP CO.,LTD					
	NORTHEAST PHARMACCEUTICAL GROUP CO.,LTD					
	NUBASSA GEWURZWERK GMBH					
	NATUREX AG					
	OLEON N.V.					
	OLEOPLAN S. A.					
	ORISON CHEMICALS LTD					
	PACOVIS AG					
	PALSGAARD					
	PANTELEY TOSHEV LTD					
	PRAYON INC					
	PRISMA COMERCIAL EXPORTADA DE OLEOQUIMICOS					
	PT SORINI TOWA BERLIAN CORPORINDO					

	PT. CHEIL JEDANG INDONESIA					
	PT. SORINI AGRO ASIA CORPORINDO TBK					
	PT. SORINI TOWA BERLIAN CORPORINDO					
	PURAC BIOCHEM B.V.					
	PURATOS N.V.					
	QINGDAO ASPIRIT CHEMICAL CO. LTD					
	QINGDAO SAMIN CHEMICAL CO. LTD					
	RAPS & CO GES.MBH					
	REEPHOS FOOD INGREDIENT CO.LTD					
	RENOVA S.A.					
	RIKEVITA MALAYSIA SDN					
	ROQUETTE GROUP					
	RUDOLF WILD GMBH&CO. KG					
	RUGAO CHANGJIANG FOOD CO LTD					
	SD BNI CN CO LTD					
	SHANDONG KUNDA BIOTECH CO.LTD					
	SHANDONG LUWEI PHARMACEUTICAL					
	SHIJIAZHUANG DONGHUAJIAN AMINO ACID CO LTD					
	SILESIA B.V.					
	SKC CO LTD					
	STERNMAID GMBH & CO KG					
	SYMRISE A.G.					
	TAIXING CHEMICAL CO LTD					
	TATE & LYLE					
	TAYAGA SHANGHAI CO. LTD.					
	TAYGA SHANGHAI CO. LTD					
	TECH-POWER HUANGSHAN LTD					
	TENGZHOU TENGLONG CHEMICAL CO LTD					
	THE CONCANTRATE MANUFACTURING COMPANY OF IRELAND					
	TONGLIAO MEIHUA BIOLOGICAL SCI-TECH CO					
	TRUSTCHEM CO. LTD					
	TTCA CO LTD					
	UD CHEMIE GMBH					
	VERBIO VEREINIGTE BIOENERGIE AG					

	WEIFANG ENSIGNH INDUSTRY CO LTD					
	WENDA CO LTD					
	WRIGLEY MANUFACTURING CO LLC					
<b>АНТИОКСИЛИ ТЕЛИ Итог</b>						
<b>АРОМАТИЗАТ ОРЫ</b>	A.M. TODD					
	AB BAKELS AROMATIC					
	ACCESS BUSINESS GROUP LLC					
	ADM					
	AJINOMOTO GROUP					
	AKAY FLAVOURS & AROMATICS PVT LTD					
	AKRAS FLAVOURS GMBH					
	ALMI GES.M.B.H. & CO KG					
	AMCO SP.Z.O.O.					
	AROMCO LIMITED					
	AROMSA GMBH					
	ATLANTIC INDUSTRIES					
	AVO WERKE A.BEISSE GMBH					
	AXENS					
	BACKALDRIN					
	BARTH HAAS UK LTD					
	BELL FLAVORS & FRAGRANCES					
	BK GIULINI GMBH					
	BORREGAARD AS					
	BOTANIX LTD					
	BUTTER BUDS INC					
	CAMPUS S.R.L.					
	CEAMSA S.A.					
	CFF GMBH & CO.KG					
	CHEMISCHE FABNK BUDENHEIM KG					
	CLARYS FOOD INGREDIENTS BVBA					
	COCA-COLA MIDI S. A. S					

	CREMO INGREDIENTS A/S					
	DAWN FOOD PRODUCTS INC					
	DIAGEO					
	DOEHLER GMBH					
	DR. PAUL LOHMANN GMBH					
	DSM GROUP					
	DUPONT NUTRITION					
	EMBOTELLADORA MATRIZ S.A.					
	ENRICO GIOTTI S.P.A.					
	ESAROM GMBH					
	EUROPEAN REFRESHMENTS					
	EUSA COLORS					
	FIRMENICH BELGIUM S.A.					
	FONA INTERNATIONAL					
	FOODCHEM INT. CORP.					
	FOODING GOUP LIMITED					
	FOODTECH INGREDIENTS UG					
	FRATELLI PAGANI					
	FREY & LAU GMBH					
	FROMATECH INGREDIENTS B.V.					
	FRUTAROM ETOL					
	GALACTIC					
	GERMAN BULGARIAN BUSINESS GROUP					
	GEWURZ MUHLE OSSEGE GMBH & CO. KG					
	GIVAUDAN AG					
	H. REYNAUD & FILS S.A.					
	HENAN LOTUS FLOWER GOURMENT POWER CO.LTD.					
	HERBSTREIHT&FOX KG					
	HERTZ					
	HOLKOF GMBH					
	HUGESTONE ENTERPRICE CO. LTD					
	HYDROSOL GMBH					
	I. F. F. AROMA ESANS SANAI VE TICARET A. S.					
	IFF INC.					
	IMBAREX S.A.					
	INTERFIBER SP. Z O.O.					
	INTERNATIONAL FLAVORS & FRAGFRANCES					
	IREKS GMBH					
	JOH. BARTH & SOHN					

	GMBH & CO. KG					
	JRETTENMAIER & SOHNE GMBH + CO KG					
	JUNGBUNZLAUER AUSTRIA AG					
	KALSEC INC.					
	KANEGRADE LTD					
	KERRY INC					
	KOENIGSHOF GMBH LEBEBENSMITTELADDITIVE					
	KRIST					
	LANDENA WELS KG					
	LAY GEWURZE OHG					
	LIANYUNGANG DEBANG FINE CHEMICAL CO. LTD					
	LIONEL HICHEN ESSENTIAL OILS LIMITED					
	LIOTECNICA TECNOLOGIA EM ALIMENTOS LTDA					
	LIPTON SOFT DRINKS IRELAND LTD					
	LUCTA S. A.					
	MADPOL SP. J B. SLUSARSKA					
	MANE IBERICA S.A.					
	MARTIN BRAUN BACKMITTEL AND ESSENZEN KG					
	MCCORMICK & CO INC					
	MERCK GMBH					
	MOGUNTIA FOOD GMBH					
	MONDAROM-GROVEN S.A.					
	MPROFOOD ZRT					
	MUHLENCHEMIE GMBH & CO KG					
	NATUREX AG					
	NEIMENGGU FUFENG BIOTECHNLOGIES CO.LTD.					
	NESTLE					
	NEXIRA					
	NORTHWESTERN FLAVORS LLC					
	NUBASSA GEWURZWERK GMBH					
	NATUREX AG					
	OHLY GMBH					
	PACOVIS AG					
	PANTELEY TOSHEV LTD					
	PHILIP MORRIS					
	PROMAR PRZEDSIEBIORSTWO PRODUKCIJNO HANDLOWE SP. Z. O. O					



<b>АРОМАТИЗАТОРЫ Итог</b>						
КОНСЕРВАНТЫ	AB BAKELS AROMATIC					
	ALMI GES.M.B.H. & CO KG					
	BASF AG					
	BENXI BLACK HORSE CHEMICAL INDUSTRY & COMMERCE CO.LTD					
	COCA-COLA MIDI S. A. S					
	DR. PAUL LOHMANN GMBH					
	EMERALD KALAMA CHEMICAL					
	EUROPEAN REFRESHMENTS					
	FOODCHEM INT. CORP.					
	FOODING GOUP LIMITED					
	FRUTAROM ETOL					
	GALACTIC					
	HAIHUA INDUSTRY GROUP					
	HENAN LOTUS FLOWER GOURMENT POWER CO.LTD.					
	HUGESTONE ENTERPRICE CO. LTD					
	HYDROSOL GMBH					
	JINNENG SCIENC AND TECHNOLOGY					
	KERRY INC					
	MERCK GMBH					
	MUHLENCHEMIE GMBH & CO KG					
	NIACET B.V.					
	NINGBO WANGLONG GROUP CO.,LTD					
	OHLY GMBH					
	RAPS & CO GES.MBH					
<b>КОНСЕРВАНТЫ Итог</b>						
КРАСИТЕЛИ	ADM					
	AKAY FLAVOURS &					

	AROMATICS PVT LTD					
	ALLIED BIOTECH CORPORATION					
	ALMI GES.M.B.H. & CO KG					
	AQUANOVA AG					
	ATLANTIC INDUSTRIES					
	AVO WERKE A.BEISSE GMBH					
	BASF AG					
	BIOCON DEL PERU S.A.C.					
	BK GIULINI GMBH					
	CALCIT D.O.O.					
	CAMPUS S.R.L.					
	CHR HANSEN					
	COCA-COLA MIDI S. A. S					
	DALLARI ROBERTO S.R.L.					
	DAWN FOOD PRODUCTS INC					
	DOEHLER GMBH					
	DSM					
	DSM GROUP					
	DUPONT NUTRITION					
	DYNEMIC PRODUCTS LTD.					
	ENRICO GIOTTI S.P.A.					
	ESAROM GMBH					
	EUROPEAN REFRESHMENTS					
	EUSA COLORS					
	FMC CORPORATION					
	FOODCHEM INT. CORP.					
	FOODING GOUP LIMITED					
	FRATELLI PAGANI					
	FRUTAROM ETOL					
	GERMAN BULGARIAN BUSINESS GROUP					
	GEWURZ MUHLE OSSEGE GMBH & CO. KG					
	GRAPSUD UNION					
	H. REYNAUD & FILS S.A.					
	HUGESTONE ENTERPRICE CO. LTD					
	IFF INC.					
	IMBAREX S.A.					
	KALSEC INC.					
	KANEGRADE LTD					
	KELLER JUICES SRL					
	KERRY INC					
	KOENIGSHOF GMBH LEBEBENSMITTELADDITIVE					
	LAY GEWURZE OHG					
	MADPOL SP. J B.					







	ALLAND & ROBERT S.A.					
	ALMI GES.M.B.H. & CO KG					
	AQUANOVA AG					
	AROMCO LIMITED					
	AS EST-AGAR					
	ATLANTIC INDUSTRIES					
	AVEBE U. A.					
	AVO WERKE A.BEISSE GMBH					
	B&V SRL.					
	B.M.P. BULK MEDICINES & PHARMACEUTICALS GMBH					
	BACKALDRIN					
	BAKELS SENIOR NV					
	BARTH HAAS UK LTD					
	BASF AG					
	BELL FLAVORS & FRAGRANCES					
	BENEO PALATINIT GMBH					
	BHARAT AGRO INDUSTRIES					
	BK GIULINI GMBH					
	BOTANIX LTD					
	C.E.ROEPER GMBH					
	CALCIT D.O.O.					
	CAMPUS S.R.L.					
	CARGILL B.V.					
	CEAMSA S.A.					
	CFF GMBH & CO.KG					
	CHEMISCHE FABNK BUDENHEIM KG					
	COCA-COLA MIDI S. A. S					
	CP KELCO					
	DAESANG CORPORATION					
	DANGSHAN HAISHENG PECTIN CO. LTD					
	DANISCO					
	DAWN FOOD PRODUCTS INC					
	DOEHLER GMBH					
	DR. PAUL LOHMANN GMBH					
	DSM GROUP					
	DUPONT NUTRITION					
	ECOLEX SDN BHD					
	EIAMHENG MODIFIED STARCH CO. LTD.					
	EMSLAND GROUP					
	ENRICO GIOTTI S.P.A.					
	ERBSLOEH GEISENHEIM AG					
	ESAROM GMBH					
	EUROPEAN					

	REFRESHMENTS					
	FIRMENICH BELGIUM S.A.					
	FLEISCH MANNSCHAFT AG					
	FMC CORPORATION					
	FOODCHEM INT. CORP.					
	FOODING GOUP LIMITED					
	FOODTECH INGREDIENTS UG					
	FOSFA A.S.					
	FRATELLI PAGANI					
	FREY & LAU GMBH					
	FRUTAROM ETOL					
	FUJIAN GOLD SWALLOW OCEAN BIOTECH CO LTD					
	FUJIAN PUTIAN QIXIANG FOOD CO. LTD					
	GADOT BIOCHEMICAL INDUSTRIES LTD					
	GIVAUDAN AG					
	GREEN FRESH FUJIAN FOODSTUFF					
	GUJARAT AMBUJA EXPORTS LTD					
	HAIFA CHEMICALS LTD					
	HERBAFOOD INGREDIENTS GMBH					
	HERBSTREIHT&FOX KG					
	HOLKOF GMBH					
	HUBEI YIZHI KONJAC BIOTECHNOLOGY CO					
	HUGESTONE ENTERPRICE CO. LTD					
	HVG HOPFEN VERWERTUNGSGENOSSEN SCHAFT E.G.					
	HYDROSOL GMBH					
	I. F. F. AROMA ESANS SANAI VE TICARET A. S.					
	IMBAREX S.A.					
	INGREDION CORPORATION					
	INTERFIBER SP. Z O.O.					
	INTERNATIONAL FLAVORS & FRAGRANCES					
	IREKS GMBH					
	JOH. BARTH & SOHN GMBH & CO. KG					
	JOHN I. HAAS INC					
	JRETTENMAIER & SOHNE GMBH + CO KG					
	JSCNIGTAS					
	JUNGBUNZLAUER AUSTRIA AG					
	KALSEC INC.					

	KANEGRADE LTD					
	KASYAP SWEETNERS LIMITED					
	KERRY INC					
	KMC					
	KOENIGSHOF GMBH LEBEBENSMITTELADDITIVE					
	LASENOR					
	LAY GEWURZE OHG					
	LIANYUNGANG DEBANG FINE CHEMICAL CO. LTD					
	LONZA GUANGZHOU LTD					
	LYCKEBY					
	MARCEL TRADING CORPORATION					
	MARTIN BRAUN BACKMITTEL AND ESSENZEN KG					
	MEDICHEM SPECIALTIES CORPORATION LIMITED					
	MEITRON GMBH					
	MERCK GMBH					
	MUHLENCHEMIE GMBH & CO KG					
	NATECO2					
	NATUREX AG					
	NEIMENGGU FUFENG BIOTECHNLOGIES CO.LTD.					
	NEXIRA					
	NIACET B.V.					
	NIGTAS ANONIM SIRKETI					
	NINGBO HERBAL-FEAST BIO-TECH CO.LTD.					
	NINGBO LIWAH PLANT EXTRACTION TECHNOLOGY LIMITED					
	NUBASSA GEWURZWERK GMBH					
	NATUREX AG					
	OLEON N.V.					
	ORGANIC HERB INC.					
	OY KARL FAZER AB					
	PACOVIS AG					
	PALSGAARD					
	PANTELEY TOSHEV LTD					
	PLANTEXTRAKT GMBH & CO					
	PMC OUVRIE					
	PRAYON INC					
	PREMCEM GUMS PVT LTD					
	PROAGAR S.A.PRODUCTORA DE AGAR					

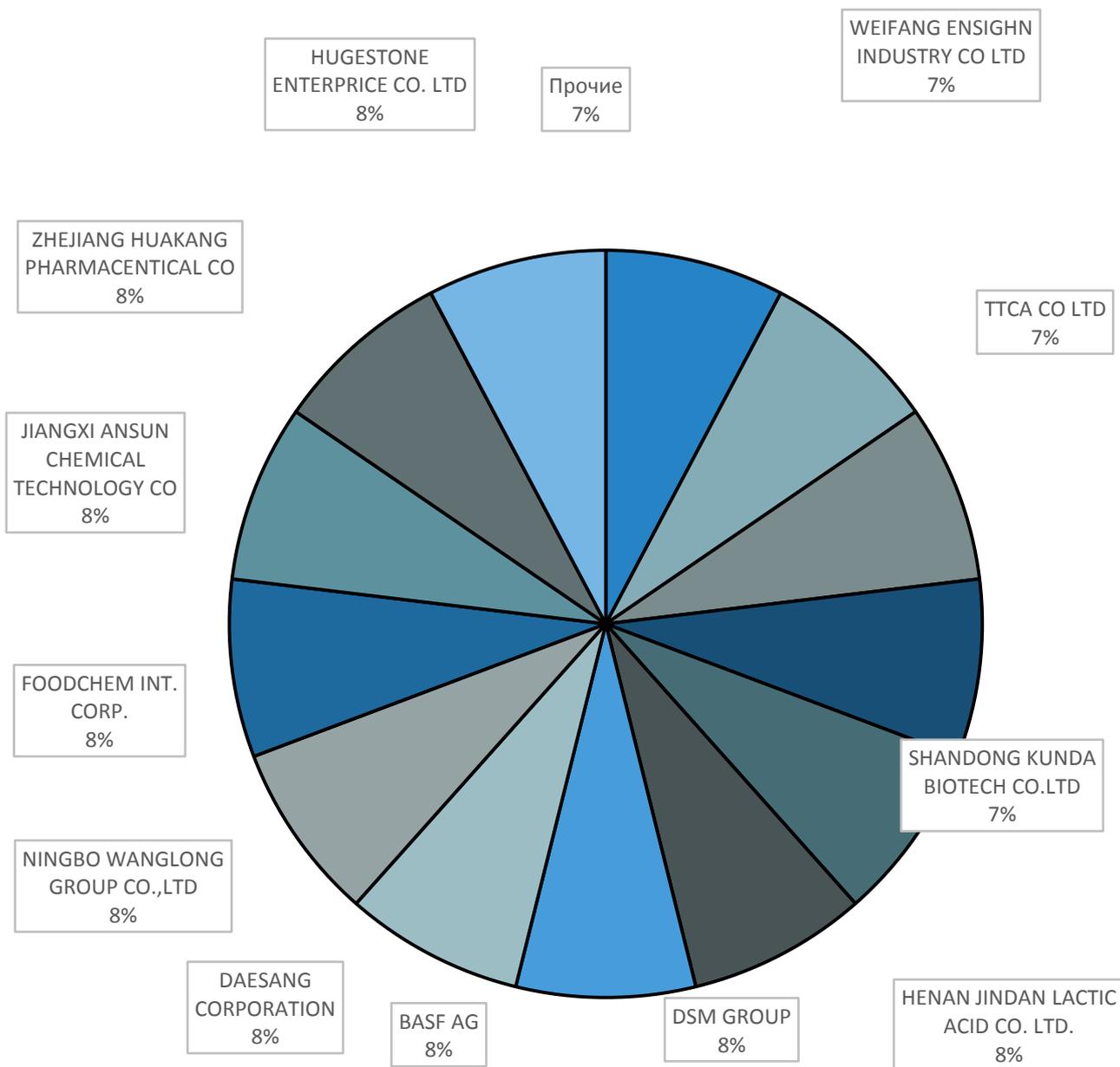
## Анализ рынка пищевых добавок в России

	S.A.					
	PROMAR PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCIJNO HANDLOWE SP. Z. O. O					
	PT SORINI TOWA BERLIAN CORPORINDO					
	PT. AMARTA CARRAGEENAN INDONESIA					
	PT. CHEIL JEDANG INDONESIA					
	PT. SORINI TOWA BERLIAN CORPORINDO					
	PT. SURYA INDOALGAS					
	PURAC BIOCHEM B.V.					
	PURATOS N.V.					
	PUTIAN CITY CHENG XIANG					
	QINGDAO SAMIN CHEMICAL CO. LTD					
	RAMA GUM INDUSTRIES INDIA LIMITED					
	RAPS & CO GES.MBH					
	REEPHOS CHEMICAL CO LTD					
	REEPHOS FOOD INGREDIENT CO.LTD					
	REGIS SP. Z.O.O					
	RIKEVITA MALAYSIA SDN					
	ROQUETTE GROUP					
	ROYAL BRANDS INTERNATIONAL					
	RUDOLF WILD GMBH&CO. KG					
	RUPERTIGEWURZE GMBH					
	S.S.STEINER INC.					
	SARDA GUMS					
	SAUE PRODICTION					
	SD BNI CN CO LTD					
	SETEXAM					
	SHANGHAI BRILLIANT GUM CO LTD					
	SHANWEI WEIMING BIOCHEMICAL CO.,LTD					
	SHEMBERG BIOTECH CORPORATION					
	SHIFANG CHANGFENG CHEMICAL CO. LTD					
	SHREEJI AGRO					
	SIAM QUALITY STARCH CO. LTD					
	SILESIA B.V.					
	SILVA EXTRACTS SRL					
	SILVATEAM FOOD					



Наибольшую долю импорта антиокислителей в стоимостном выражении в 2018 г. заняла компания ..... Ее доля составила .....% от стоимостного объема. На втором месте ..... с .....%.

Диаграмма 10. Доли производителей антиокислителей в объеме импорта в 2018 г., % от стоимостного объема.



Источник: расчеты DISCOVERY Research Group.

.....

### Экспорт по сегментам

.....

## Глава 7. Основные события, тенденции и перспективы развития рынка пищевых добавок

- Увеличение спроса на продукты с повышенной степенью готовности или продукты, полностью готовые к употреблению, поддерживают тенденцию роста рынка пищевых добавок в России и мире. В первую очередь это

касается добавок, что увеличивают срок годности продуктов и придают им лучший вкус, текстуру и насыщенность.

- Пищевые добавки, производимые на территории Азии, в первую очередь в Китае, продолжают активно внедряться на международный рынок. На данный момент производители из Поднебесной составляют серьезную конкуренцию для изготовителей из Европы и США.
- Общемировой тенденцией рынка пищевых добавок является более глубокая переработка пищевых продуктов. Производители ингредиентов направляют свои усилия на то, чтобы найти решения, которые удовлетворяли бы конкретные требования производителей пищевых продуктов.
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

### Отказ от пищевых консервантов за счет улучшения барьерных свойств упаковки

Повышение защитных (барьерных) свойств упаковочных материалов всегда было задачей номер один для их производителей, а особенно интенсивно поиск в этом направлении шел и идет в области полимерных материалов. Здесь в начале 21 века даже появился самостоятельный рыночный сегмент «высокобарьерной упаковки» (high barrier

packaging), В 2016 году его объем компания Smithers Pira оценивала в \$9 млрд (10,4% всего глобального рынка упаковки — \$866 млрд), а рост в ближайшие пять лет — по 4,7% в год. При этом инновационный тренд тут смещается от улучшения механических свойств тары в область ее биохимических свойств и пищевых упаковок. Здесь, в свою очередь, конечная цель инноваций — полный отказ от пищевых консервантов за счет улучшения барьерных свойств упаковки.

До полного отказа от пищевых консервантов еще далеко, но инновационные упаковки уже позволяют отказываться от дополнительных консервантов, повышающих срок хранения. Например, новый материал Airshield от компании Performance Packaging (США) содержит полимер, в матрицу которого внедрены добавки, удаляющие кислород во время процесса наполнения упаковки.

.....

#### **Под Петербургом откроют крупный завод по производству пищевых добавок**

В декабре 2018 г. информационное агентство РБК сообщило, что АО «НПО «Технологии» построит новый завод по производству пищевых добавок. Бизнес-план проекта одобрен экспертным советом по особой экономической зоне при правительстве Санкт-Петербурга, пишет газета «Коммерсантъ».

Планы НПО «Технологии» создать производство в Петербурге были анонсированы еще весной 2015 года. Тогда одним из совладельцев компании был Владимир Барканов, который в начале нулевых работал заместителем председателя комитета экономики и промышленной политики Смольного, в 2002 возглавлял АФК «Система» в СЗФО, был председателем бюджетно-финансового комитета третьего и четвертого созывов ЗакСа Петербурга.

Изначально речь шла о строительстве завода изделий из фуллереномодифицированных полимеров (к примеру, комплектующих для транспортных лент), а стоимость оценивалась в 917 млн руб. Однако в пятницу НПО «Технологии» вынесло на рассмотрение экспертного совета скорректированный бизнес-план и сообщила о смене состава учредителей. Новым совладельцем компании стала Елена Богачкова, которой, по ее словам, принадлежит 55% долей в НПО. Второй собственник —

Георгий Ермак, владеющий 45%. По словам Богачковой, отказаться от прежних планов компанию заставила изменившаяся рыночная конъюнктура.

.....

### **В краснодарском крае после реконструкции возобновил работы завод «Гулькевичский»**

На Кубани запустили обновленный крахмальный завод за 2 млрд рублей. Об этом сообщает пресс-служба администрации региона в ноябре 2018 г. Мощность завода позволяет перерабатывать свыше 110 тыс. тонн зерна кукурузы в год (370 тонн в сутки). По словам одного из акционеров Ивана Тырышкина, на предприятии используется глубокая, безотходная переработка зерна кукурузы, что позволяет использовать все его компоненты для получения различных продуктов.

Также на предприятии налажено производство крахмала, глютена, глютенowego корма. Кроме того, завод первым в России освоил промышленное производство мальтодекстрина, который широко используется в пищевой и текстильной промышленности, фармацевтике и косметологии.

ООО «Крахмальный завод Гулькевичский» зарегистрировано в 2001 году. Основной вид деятельности — производство крахмала и крахмалопродуктов, сахаров и сахарных сиропов. В 2017 году выручка предприятия составляла 2,48 млрд рублей, чистая прибыль — 110,9 млн рублей.

До 2016 года предприятие принадлежало иностранным компаниям, зарегистрированным в том числе на Маршалловых, Британских Виргинских островах и т.д. В настоящее время единственным владельцем завода является АО «Агротрейдинг», которым через цепочку других фирм владеет бизнесмен Алексей Коновалов.

Согласно собственному исследованию крахмального завода, объем рынка мальтодекстрина в России составляет 30 тыс. тонн в год. Мощность нового цеха составил 80 тонн мальтодекстрина в сутки. Один из видов мальтодекстрина под торговой маркой MultyDex собираются использовать в производстве детского питания — сухих молочных смесей и каш.

По губернатора Краснодарского края Вениамин Кондратьев, возможность производить мальтодекстрин на заводе «Гулькевичский» является стратегически важным не только для региона, но и страны в целом. Предприятие в качестве сырья использует отечественную продукцию, тем самым составляя конкуренцию китайским и европейским производителям. Производственные мощности позволяют закрыть потребность российского рынка в этой добавке, что и является целью стратегии импортозамещения.

Инвестиции в модернизацию предприятия составили около 2 млрд рублей. В первом квартале 2019 года предприятие планирует выйти на полную загрузку завода — мощность переработки будет увеличена до 700 тонн в сутки.

.....

### **Компании «Русхлеб» открыла новое производство хлебопекарных смесей**

В Петербурге в сентябре 2018 г. открылось производство хлебопекарных смесей компании «Русхлеб». Завод будет выпускать сухие продукты брожения (закваски, заварки, опары и другие), хлебопекарные и кондитерские смеси на их основе, улучшители, а также диетические продукты.

Первая очередь предприятия открылась на площадке «Новоорловская» петербургской особой экономической зоны (ОЭЗ), где «Русхлеб» с июля 2016 года арендует участок площадью 1,7 га. Площадь завода с лабораториями составляет 3,7 тыс. кв.м.

Мощность завода — 20 тыс. т смесей, в том числе 2 тыс. т закваски. По словам генерального директора компании «Русхлеб» Станислава Хацкевича, использование этих заквасок позволяет выпекать хлеб не 24, а 2 часа, также срок благодаря таким добавкам хлеб хранится в три раза дольше. Все смеси являются полностью натуральными, без использования Е-добавок.

Общий объем инвестиций в строительство завода составляет около 600 млн руб. (из них 240 млн — в недвижимое имущество). После выхода на полную мощность «Русхлеб» будет платить до 80 млн руб. налогов в год.

В зависимости от спроса на смеси компания будет принимать решение о строительстве по соседству второй очереди. Под дальнейшее развитие компания

планирует взять у Фонда развития промышленности заем в размере 150 млн руб. (под 3% годовых на первые три года и 5% годовых на последующие два года).

До открытия завода «Русхлеб» производил небольшие партии смесей на арендованных площадках для небольших производителей хлеба. Теперь, по словам Хацкевича, компания будет сотрудничать со всеми крупными хлебопроизводителями России, в том числе петербургскими.

.....

## **Глава 8. Финансово-хозяйственная деятельность и планы развития ключевых игроков рынка пищевых добавок**

**ЗАО «СОДРУЖЕСТВО СОЯ»**

Деятельность компании, изначально ориентированная на продажу кормовых ингредиентов, за годы своего развития приобрела черты глобального агропромышленного холдинга с годовым оборотом более 2,6 млрд. долларов.

ГК «Содружество» – быстроразвивающаяся агропромышленная компания, имеющая деловых партнеров по всему миру. У компании есть все качества, необходимые для успеха – они позволяют выводить на быстроразвивающиеся мировые рынки животные и растительные протеины, соответствующие самым высоким стандартам качества.

Деятельность компании сконцентрирована на переработке соевых бобов и рапса, предоставлении широкого спектра логистических услуг, закупке зерновых и масличных культур, дистрибуции продукции до конечного потребителя.

Современная и развитая логистическая инфраструктура обеспечивает поставки продукции в любой день, в любой регион самой большой страны на земле. Эти факторы определяют стабильный и органичный рост компании на 15% в течение более 10 лет.

На сегодняшний день ГК «Содружество» является одним из крупнейших переработчиков семян масличных культур в СНГ и Европе. Обладая производственными комплексами в России, Бразилии и других странах, мы ставим целью расширить нашу географию и стать действительно международной компанией в своей отрасли к концу десятилетия.

1994г. Основание Группы компаний «Содружество»

2000г. Учреждена компания ООО «Рыбфлотпром», на базе которой в 2001г. построен завод по производству белково- витаминно-минеральных добавок и белковых концентратов, занявший в последствии более 50% рынка данной продукции в Российской Федерации.

2003г. Приобретение 80% акций датской компании Scan Mills A/S, крупного производителя белково-витаминно-минеральных добавок (БВМД). С приобретением данной компании ГК "Содружество" вышла на рынок Западной Европы и Среднего Востока.

2004г. Приобретение более 30% акций завода по переработке рыбной муки в г. Ханстхольм (Дания).

2004—2007 г.г. Реализация крупнейшего инвестиционного проекта - ЗАО «Содружество-Соя» в Калининградской области.

2005г. Продажа завода ООО «Рыбфлотпром» международному холдингу Provimі, одному из мировых лидеров по производству премиксов, БВМД и комбикормов для животных. По условиям сделки, Группа «Содружество» становится стратегическим поставщиком сырья и компонентов для производства премиксов и комбикормов компаниям Группы Provimі на территории СНГ в течение 5 лет.

Апрель 2007г. Первый приём судовой партии соевого шрота на морском терминале ЗАО «Содружество-Соя» в Калининградской области. Начало работы терминала по приёмке и перевалке сыпучих грузов.

#### **История:**

Октябрь 2007г. - Запуск первого маслоэкстракционного завода в Калининградской области.

Май 2008г. - Первая перевалка масла на терминале ЗАО «Содружество-Соя» в Калининградской области.

Сентябрь 2008г. - Первая перевалка тугоплавкого масла на терминале ЗАО «Содружество-Соя» в Калининградской области.

Декабрь 2008г. - Начало выпуска продукции на втором маслоэкстракционном заводе ЗАО «Содружество-Соя».

Июль 2008г. - Пуск комплекса по производству пищевого белого лепестка.

Март 2009г. - Начало выпуска обезжиренной соевой муки.

Июнь 2009г. - Начало выпуска лецитина.

Декабрь 2010г. - СОЗДАНИЕ СОВМЕСТНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ С CAROL – ОДНИМ ИЗ КРУПНЕЙШИХ В БРАЗИЛИИ КООПЕРАТИВОВ

Январь 2011г. - ПРИОБРЕТЕНИЕ ВЕДУЩЕГО В РОССИИ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ОПЕРАТОРА "БАЛТ-ТРАНС"

Март 2011г. - СОДРУЖЕСТВО НАЧИНАЕТ СТРОИТЕЛЬСТВО НОВОГО ПОРТОВОГО КОМПЛЕКСА

Август 2011г. -«СОДРУЖЕСТВО» ПРИОБРЕТАЕТ «LIDER ARMAZENS GERAIS» В БРАЗИЛИИ

Ноябрь 2011г. -«СОДРУЖЕСТВО» ВСТУПАЕТ В ПАРТНЕРСКИЕ ОТНОШЕНИЯ С БРАЗИЛЬСКОЙ GRUPO SAMROFERT С ЦЕЛЮ РАСШИРЕНИЯ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ФЕРМЕРАМИ СКЛАДСКИХ МОЩНОСТЕЙ

Июль 2012г. - ГРУППА КОМПАНИЙ «СОДРУЖЕСТВО» И МИЦУИ ФОРМИРУЮТ СТРАТЕГИЧЕСКИЙ АЛЬЯНС

Август 2015г. - «СОДРУЖЕСТВО» ПРИОБРЕТАЕТ КОНТРОЛЬНЫЙ ПАКЕТ АКЦИЙ «SARCOM», ПАРАГВАЙ

Февраль 2016г. - ГК «СОДРУЖЕСТВО» ОТКРЫЛО ДОЧЕРНЮЮ КОМПАНИЮ В ТУРЦИИ

Декабрь 2018г. - ГК «СОДРУЖЕСТВО» ПРИОБРЕЛА АКТИВЫ ТУРЕЦКОЙ КОМПАНИИ «ALTINYAG»

#### **ОАО «БАШКИРСКАЯ СОДОВАЯ КОМПАНИЯ»**

АО «Башкирская содовая компания» образовано в мае 2013 года путем объединения ОАО «Сода» и ОАО «Каустик». Сегодня АО «БСК» – один из крупнейших химических комплексов страны.

Компания занимает первое место в России по производству кальцинированной и пищевой соды, а также является одним из лидеров по производству ПВХ, каустической соды и кабельных пластикатов.

В 30-е годы прошлого столетия в стране в условиях развернувшейся крупномасштабной стройки возникла острая необходимость в кальцинированной соде и цементе. Были разведаны несколько регионов для размещения будущих заводов. Самым перспективным регионом была выбрана Башкирия. В 1936 году группа геологоразведчиков обнаружила, что стерлитамакские горы Шиханы располагают огромными запасами известняка, который является исходным сырьем для производства цемента и соды. К тому же при разведке нефтяных месторождений в районе города Ишимбая были обнаружены большие залежи каменной соли – второго важнейшего компонента химического производства соды.

Площадка для строительства Стерлитамакского содового завода была выбрана в 1939 году.

В 1941 году началось строительство содового завода. Сюда начало поступать эвакуированное оборудование из Украины со Славянского и Донецкого содовых заводов. В суровое военное время в тяжелейших условиях происходило строительство предприятия. В марте 1945 года была получена первая партия каустической соды. Так началась трудовая биография предприятия.

В августе 1945 года правительством было принято решение об увеличении производства кальцинированной и каустической соды в стране. Уже через шесть лет было завершено строительство и монтаж оборудования первой очереди цехов по производству кальцинированной соды. С 10 ноября 1951 года Стерлитамакский содовый завод начал регулярный выпуск кальцинированной соды.

Почти одновременно с этим в 1946 году было начато строительство цементного завода. Первый цемент был получен в апреле 1952 года.

Рядом с цементным заводом в 1952 году началось строительство завода по выпуску кровельного шифера. Шиферный завод начал работать 18 февраля 1956 года.

Все три завода – содовый, цементный и шиферный – были связаны общей сырьевой базой, единой системой снабжения электроэнергией, водой и паром. 1 июля 1957 года на базе этих производств был образован содово-цементный комбинат. С начала пятидесятых и до сегодняшнего дня он остается крупнейшим производством в Стерлитамаке.

В 60-е годы на заводе были построены цеха по производству очищенного бикарбоната натрия (соды пищевой), белой сажи.

В 70-е годы состоялся пуск третьей очереди производства кальцинированной соды, построены: первый в стране цех по выпуску тяжелой соды, цех по выпуску строительного гипса, комплекс цехов бариевого производства, цех известняковой муки для нужд сельского хозяйства.

В апреле 1975 года Стерлитамакский содово-цементный комбинат был переименован в производственное объединение «Сода».

В 80–90-е годы вводятся в строй производство синтетических моющих средств, производство стеновых блоков, построен цех углекислотной белой сажи.

В декабре 1994 года постановлением главы администрации г. Стерлитамака было зарегистрировано акционерное общество открытого типа «Сода», которое стало правопреемником Государственного производственного объединения «Сода».

1 июля 2008 года произошла реорганизация ОАО «Сода» путем выделения ЗАО «Строительные материалы» и ЗАО «Сырьевая компания».

#### ПРОИЗВОДСТВО «КАУСТИК»

История завода «Каустик» начинается в 1951 году, когда Совет Министров СССР принял официальное решение о строительстве в Стерлитамаке химического завода. Основанием для принятия данного решения послужило наличие Яр-Бишкадакского месторождения соли – основного сырья для производства каустической соды, а также богатые месторождения нефти, продукт переработки которой – этилен – используется в получении дихлорэтана и на его основе винилхлорида и поливинилхлорида.

Днем своего рождения акционерное общество «Каустик» считает 8 августа 1964 года – день, когда был подписан акт приемки в эксплуатацию первой очереди Стерлитамакского химического завода.

Структура молодого завода включала в себя цеха по производству соды каустической, хлора, дихлорэтана, хлористого водорода и соляной кислоты. А также объекты общезаводского назначения: азотно-кислородный цех, аммиачно-холодильный цех, центральную заводскую лабораторию, биологические очистные сооружения, ремонтно-механическую службу.

Как сопутствующий продукт при электролизе растворов поваренной соли образуются водород и хлор, поэтому дальнейшее развитие предприятия было направлено на максимальное связывание хлора с целью обеспечения технологической и экологической безопасности. В 1966 году был введен в эксплуатацию цех по производству поливинилхлорида мощностью 45 тыс. т/год.

С 1967 по 1975 годы были пущены технологические линии по производству гипохлорита кальция, кабельных пластикатов, пленок, товаров народного потребления, соды каустической диафрагменным методом.

8 декабря 1976 года Стерлитамакский химзавод был переименован в производственное объединение «Каустик». В этот период были введены в эксплуатацию производства хлорированного поливинилхлорида, соды каустической по технологии компании «Оронцио де Нора», цех гипохлорита натрия, цех гербицидов, цех по сжиганию хлорорганических отходов.

С 1982 по 1985 годы был введен в эксплуатацию цех получения полиэлектролита катионного марки ВПК-402, создан завод по изготовлению нестандартного оборудования.

С 1985 по 1988 годы в эксплуатацию было введено производство хлористого алюминия, ингибиторов коррозии серии «Викор», полиэтиленполиаминов. Во исполнение постановления № 781 от 14.08.87 г. «О первоочередных мерах по охране окружающей среды городов Стерлитамака и Салавата Башкирской АССР» выведено из эксплуатации производство соды каустической и хлора ртутным методом по технологии фирмы «Кребс», реализованы экологические мероприятия по демеркуризации.

С 1989 по 2001 годы были введены в строй производства линолеума и скатертей поливинилхлоридных, погонажных изделий (профилей и окон ПВХ), построен комплекс получения винилхлорида мощностью 135 тыс. т/год, проведена крупномасштабная реконструкция производства поливинилхлорида с увеличением мощности до 120 тыс. т/год, освоена технология получения терефталоилхлорида, создан научно-технический центр.

В 1991 году производственное объединение «Каустик» было преобразовано в закрытое акционерное общество «Каустик».

С 2001 по 2003 годы были введены в эксплуатацию производства хлористого кальция и пластиковых панелей, проведена реконструкция производства перхлорэтилена.

Весной 2013 года ОАО "Каустик" и ОАО "Сода" объединились в АО "Башкирская содовая компания".

## ООО "Спектропласт"

ООО "Спектропласт" начало свою научно-производственную деятельность в 1991 году (свидетельство о регистрации №330.540 от 25.12.1991г.). За это время были разработаны и внедрены в ряде крупных пищевых производств экологически безопасные жидкости для увеличения сроков хранения. Основной линейкой этих жидкостей является серия пищевых добавок "ПРАМ".

Компания имеет членство в следующих престижных организациях: РОССОЮЗХОЛОДПРОМ и Международная Академия Холода (МАХ). Возглавляет ООО «Спектропласт» кандидат технических наук, академик РуАН и Международной Академии Холода, Леонид Самуилович Генель.

В компании имеется собственная аккредитованная лаборатория. В разработке продуктов компании задействованы квалифицированные специалисты с научными степенями докторов, кандидатов наук, а также аспирантов.

Основное направление деятельности «Спектропласт» - улучшение продовольственной безопасности в пищевой отрасли промышленности. Решение этой задачи достигается за счет разработки пищевых ингредиентов, увеличивающих срок хранения пищевой продукции, с последующим созданием линии по их производству. Особое внимание уделяется повышению сроков пригодности кондитерских и мясных изделий.

Серия пищевых добавок "ПРАМ" помогает решить проблему влагоудерживания, позволяет увеличить, продлить сроки годности пищевой продукции в среднем на 50%, а также эффективно борется с микроорганизмами порчи - плесневыми грибами и дрожжами. Перед тем как купить пищевые добавки оптом, подробно ознакомьтесь с их применением отдельно к каждому виду продукции. Научное обоснование использования ПРАМ.

Пищевая добавка ПРАМ используется как ингредиент для продления сроков годности следующих пищевых продуктов:

- Мучных кондитерских изделий;
- Жировых наполнителей и кремов;
- Мясных, молочных продуктов;

- Пищевых концентратов;
- Джемов, желе, мармелада, пастилы и варенья;
- Фруктовых наполнителей;
- Соусов.

Агентство маркетинговых исследований

DISCOVERY RESEARCH GROUP

125438, Москва, улн. Михалковская 63Б, стр. 4, этаж 4

БЦ «Головинские пруды»

Тетн. +7 (499) 394-53-60, (495) 968-13-14

e-mail: [research@drgroup.ru](mailto:research@drgroup.ru)

[www.drgroup.ru](http://www.drgroup.ru)

### Схема проезда



125438, Москва, улн. Михалковская 63Б, стр. 4, этаж 4

Телефон: +7 (499) 394-53-60; +7 (495) 968-13-14.

[www.drgroup.ru](http://www.drgroup.ru), [research@drgroup.ru](mailto:research@drgroup.ru)