



Молочный союз Казахстана

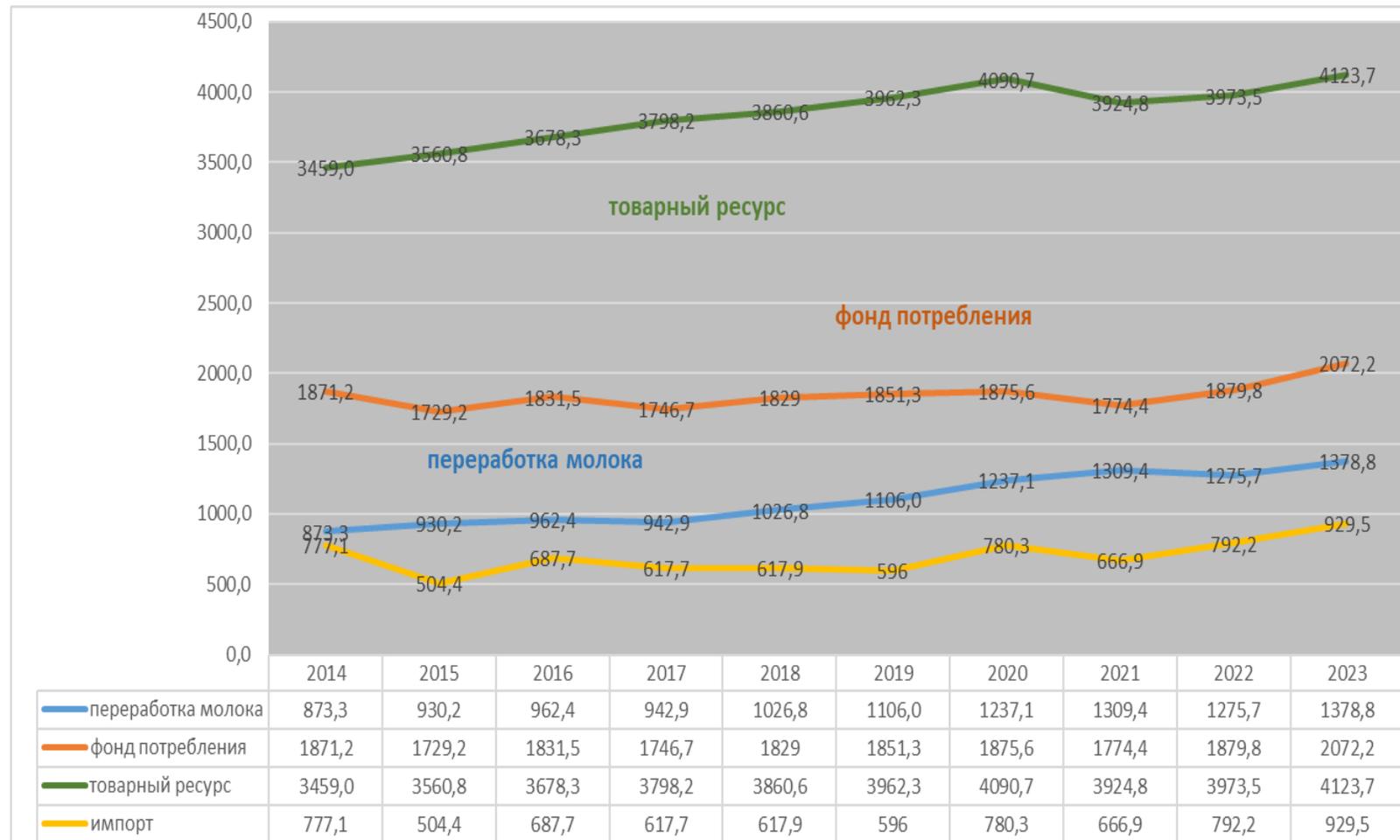


Наша сила



115 молокоперерабатывающих предприятий, из них
42 членов Молочного Союза-
70% на рынке молочной продукции.
20 лет работы Молочного Союза

Молочная отрасль в цифрах



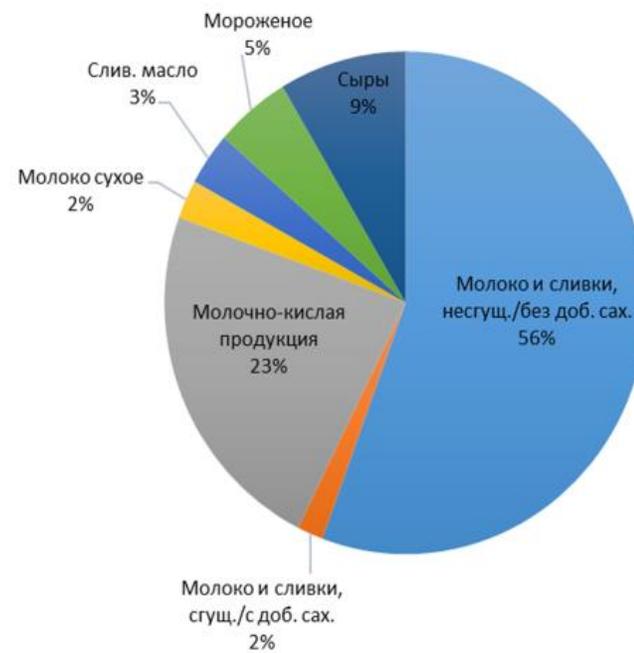
Молоко в цифрах

Доля надоенного молока в РК в январе-декабре 2023 года по категориям хозяйств, тонн



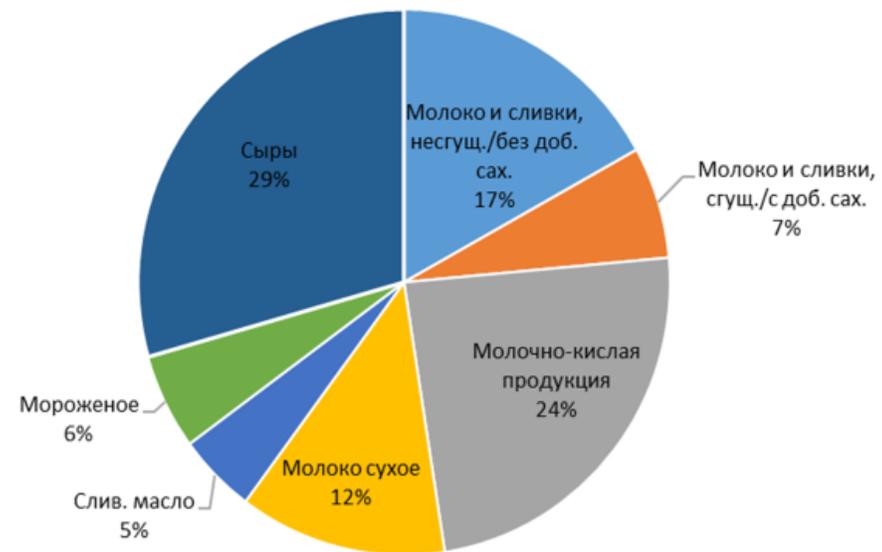
Наименование продукции	В тоннах
Молоко и сливки, несгущ./без доб. сах.	626 089
Молоко и сливки, сгущ./с доб. сах.	19 544
Молочно-кислая продукция	260 949
Молоко сухое	27 977
Слив. масло	38 443
Мороженое	56 711
Сыры	96 026
Итого	1 125 739

Реализация на внутреннем рынке молочной продукции 2023 год, тонн



Наименование продукции	В тоннах
Молоко и сливки, несгущ./без доб. сах.	31 775
Молоко и сливки, сгущ./с доб. сах.	12 437
Молочно-кислая продукция	45 011
Молоко сухое	23 674
Слив. масло	8 943
Мороженое	10 646
Сыры	55 190
Итого	187 675

Импорт молочной продукции 2023 год, тонн



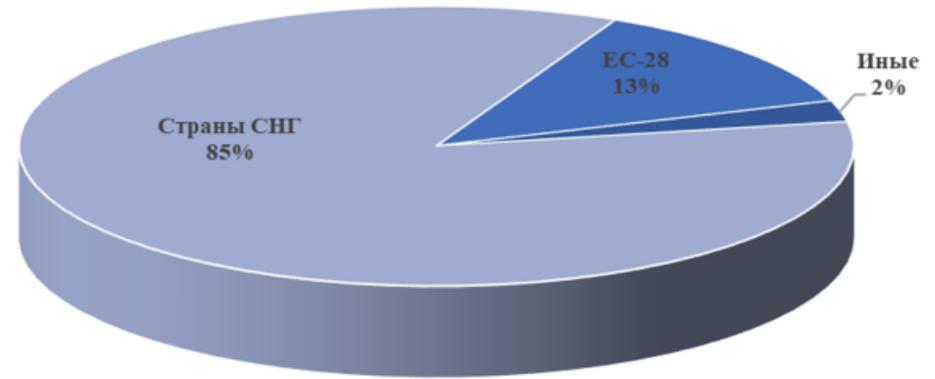
Импорт молочной продукции

Импорт молочной продукции в Казахстан в стоимостном выражении и основные страны-экспортеры в 2023г.

тыс. долларов США

Торговый партнер	2023	Доля импорта
Страны СНГ	323 990	85%
ЕС-28	48 510	13%
Иные	9 422	2%
Итого	381 922	100%

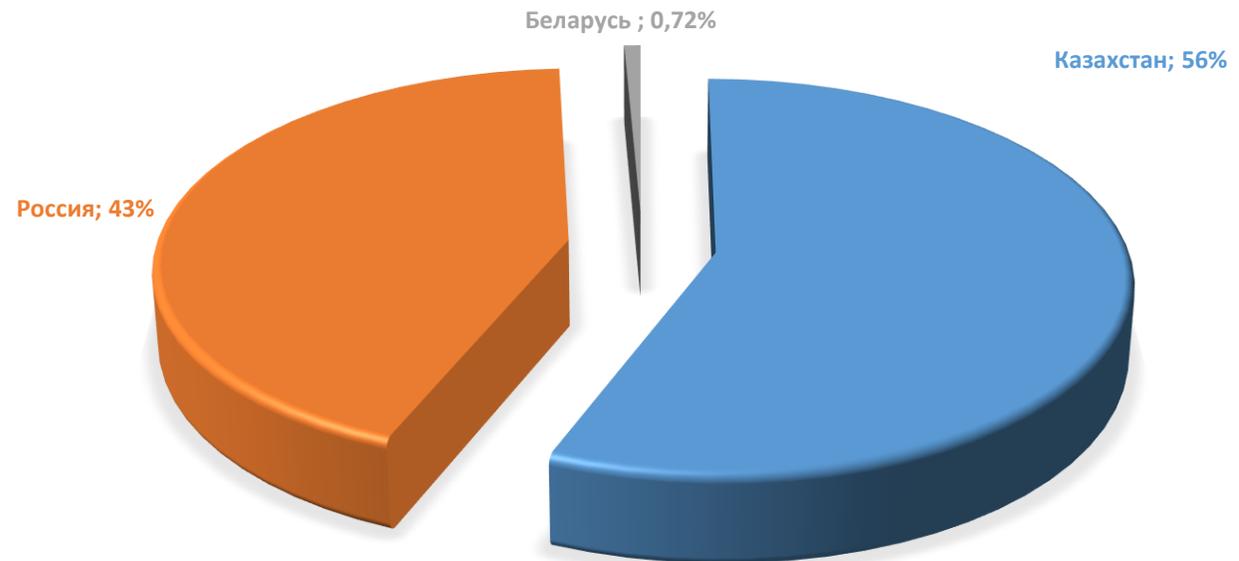
Основные страны-экспортеры молочной продукции в Казахстан в 2023 году, тыс. долларов США

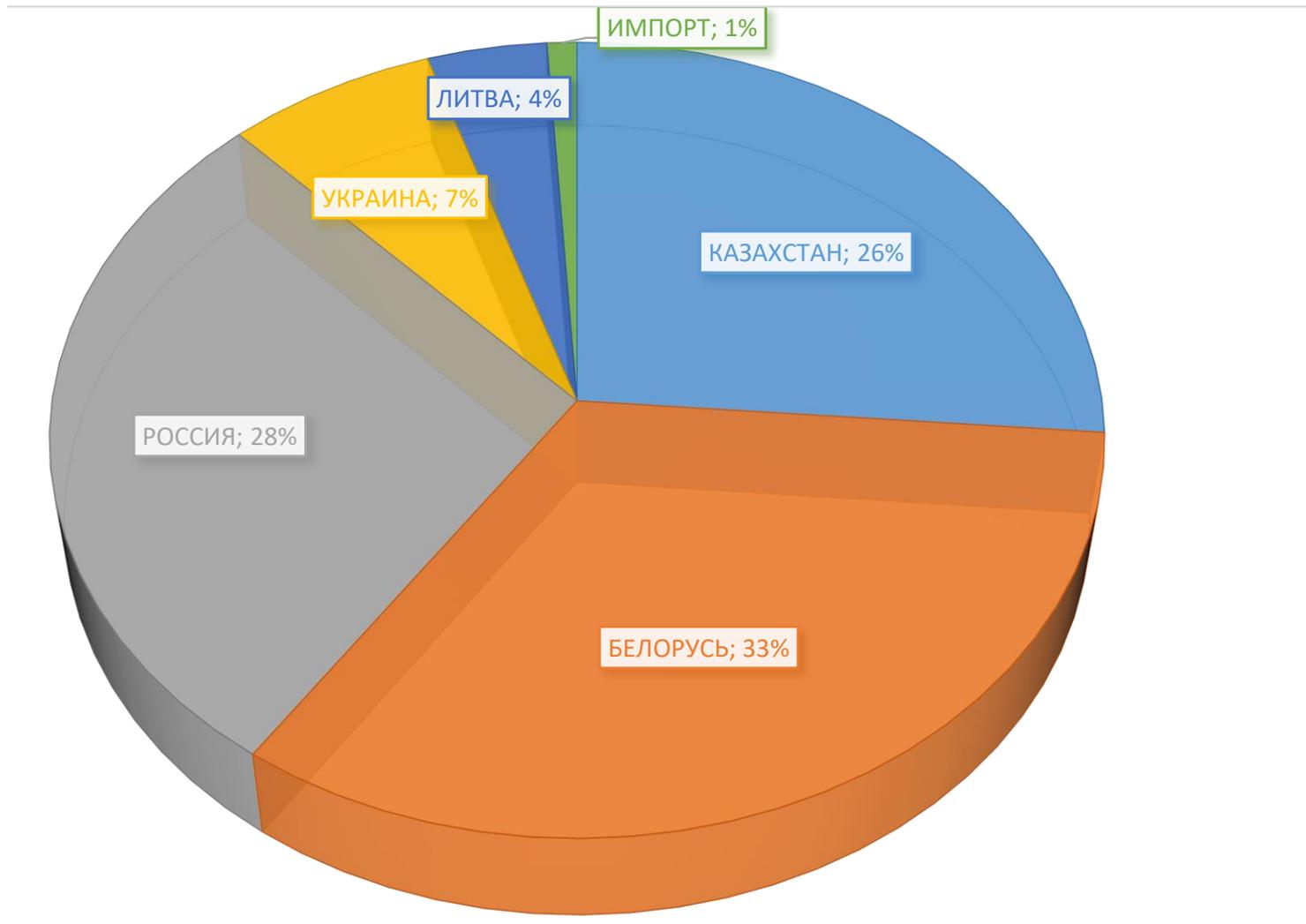
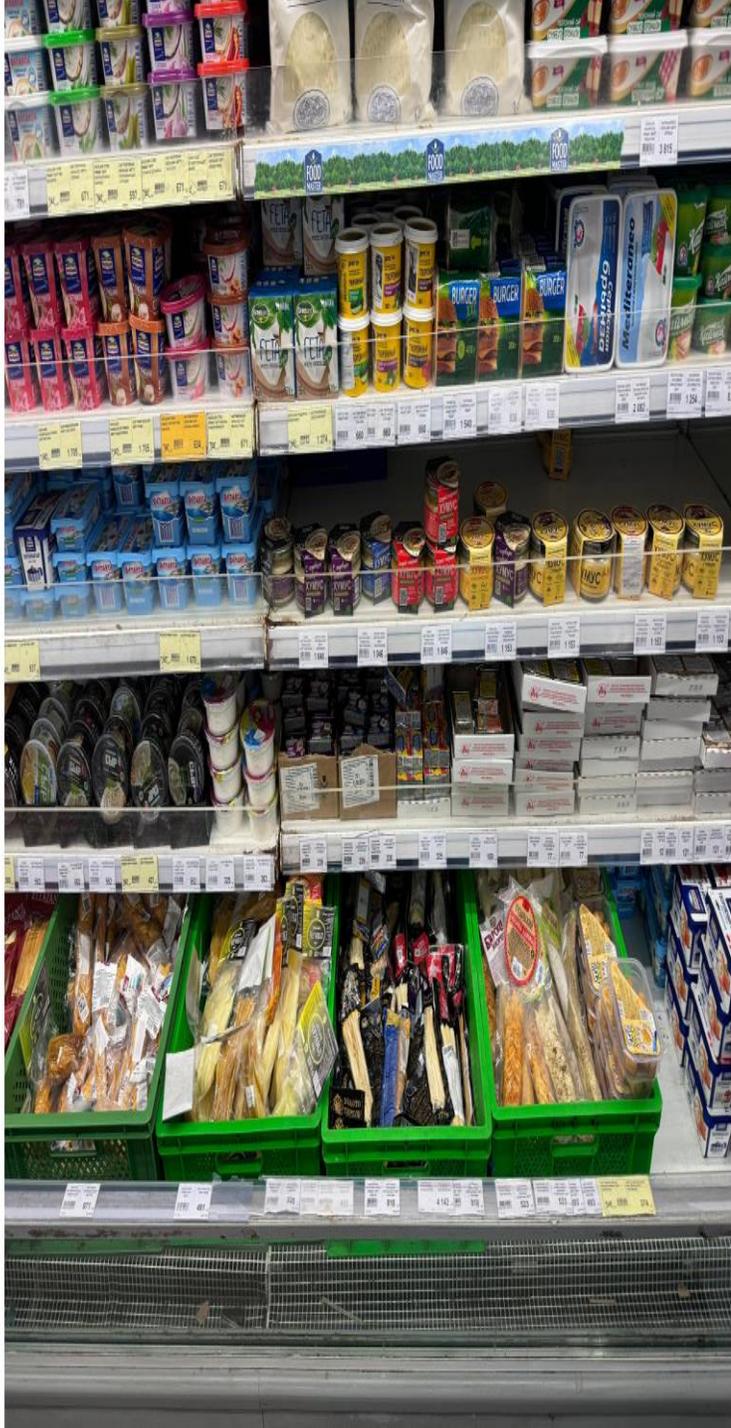


■ Страны СНГ ■ ЕС-28 ■ Иные

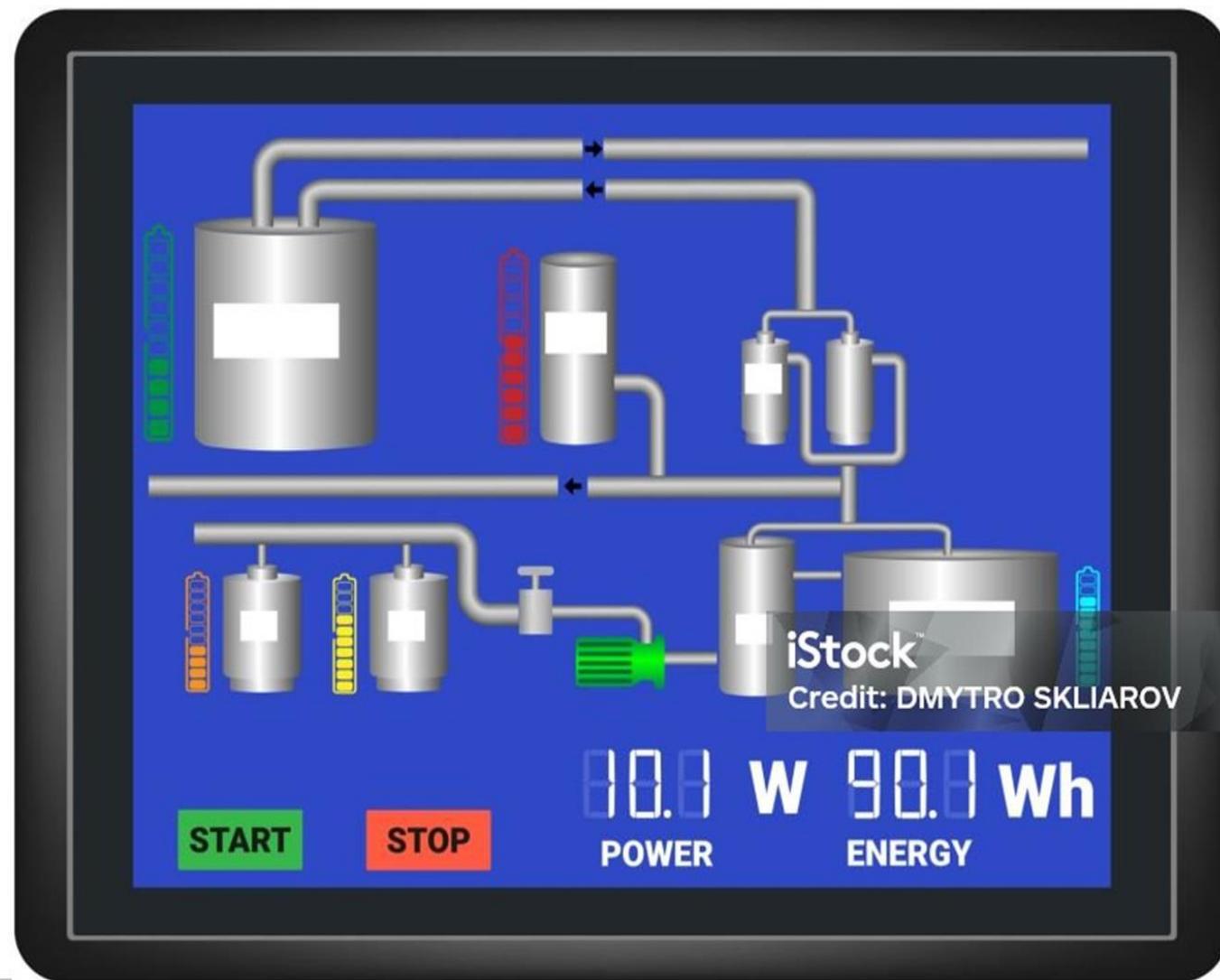


ДОЛЯ В СУММЕ. ЙОГУРТЫ





Цифровизация и автоматизация



1448698302

Растут все категории FMCG, но по разному

Источник:

измерения омниканального рынка Нильсен, 12 месяцев по июль 2024, 2023, 2022 = аналогичные периоды ранее.

Молочная растет в среднем также, как растет весь рынок FMCG (на 12,7% в руб., на 9,3 в упаковках), но есть категории, которые по темпам роста опережают ее:

- прохладительные напитки
- снеки
- детское питание
- замороженные продукты (в упаковках)

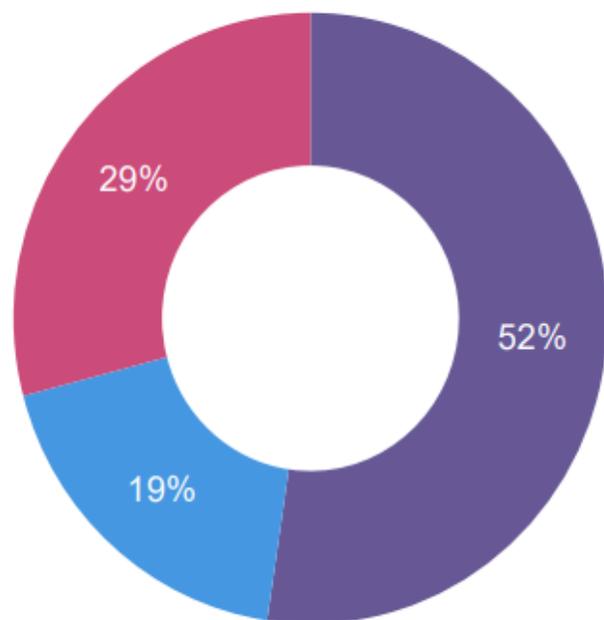
Динамика продаж FMCG

12 месяцев по июль 2024 к аналогичному периоду ранее, %



Динамика денежных продаж индустрии стабильна, но внутри рынка наблюдаются различные тренды. В частности, современная молочная продукция развивается в три раза быстрее, чем традиционная.

Структура продаж молочного рынка,
денежное выражение, 12 месяцев по июль 2024, %



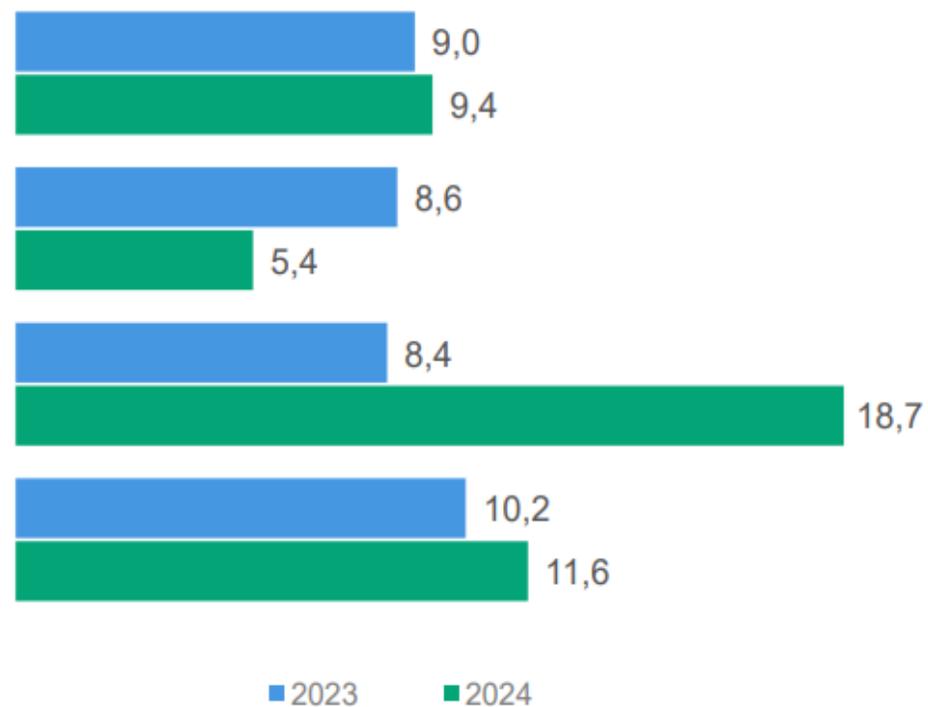
Динамика продаж,
денежное выражение, %

Рынок молочной продукции

■ Традиционная молочная продукция

■ Современная молочная продукция

■ Сыры



Новые форматы торговли



12:37

< Корзина

399 ₸
399 ₸/шт
Эко Дом-Павлодар курт соленый с базиликом 50 г

1 шт

1 325 ₸
6 629 ₸/кг
МОЯ ФЕРМА курт соленый 0.2 кг

1 шт

1 199 ₸
~~-21%~~ 1 509 ₸
1 199 ₸/шт
Natiqe курт соленый 100 г

1 шт

Выбрано: 13 товаров Всего: 19 344 ₸

[Продолжить](#)

Магазин Каталог Избранное **Корзина** Мои заказы

12:38

< Корзина

685 ₸
685 ₸/шт
Сметана Родина 20% 400 г

1 шт

736 ₸
736 ₸/шт
Сметана PRESIDENT 15% 400 г

1 шт

599 ₸
~~-24%~~ 789 ₸
599 ₸/шт
Сметана Natiqe 15% 360 г

1 шт

Выбрано: 13 товаров Всего: 19 344 ₸

[Продолжить](#)

Магазин Каталог Избранное **Корзина** Мои заказы

12:37

< Корзина

1 120 ₸
1 120 ₸/шт
Эмиль творог мягкий 5% 380 г

1 шт

649 ₸
~~-15%~~ 765 ₸
649 ₸/шт
Natiqe творожная масса с изюмом 4.5% 200 г

1 шт

1 083 ₸
1 083 ₸/шт
Foodmaster творог рассыпчатый 9% 450 г

1 шт

Выбрано: 13 товаров Всего: 19 344 ₸

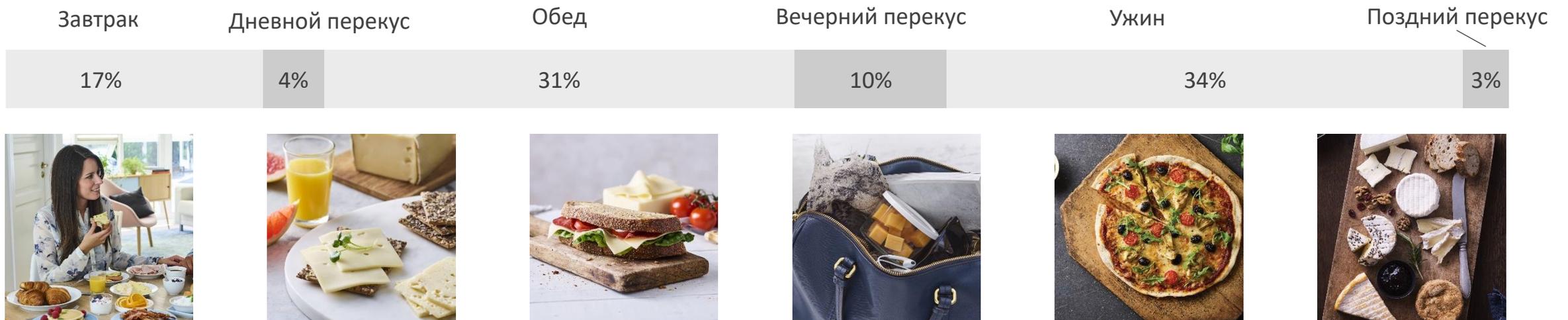
[Продолжить](#)

Магазин Каталог Избранное **Корзина** Мои заказы

45%
потребления
в HoReCa



Изменение поведения потребителя





3 из 5 потребителя в мире говорят:

“Мне интересно
ПРОБОВАТЬ НОВЫЕ СЕНСОРНЫЕ ОЩУЩЕНИЯ
(напр. ароматы, вкусы, текстуры, цвета)



Комплексный вкус – для исследователей

Захватывающий, необычный вкус, который придаст особый характер вашему сыру

ТРЕНД

- Притягательный внешний вид: глазки, прожилки, корка.
- Выход за рамки устоявшихся традиций к более уникальным и аутентичным вкусовым ощущениям

ВОЗМОЖНОСТИ

- Дифференцировать свой продукт и увеличить его ценность
- Позиционирование продукта как премиального
- Идеальный вкус для особых случаев
- Выйти за рамки традиционных форматов
- Увеличить потребление сыра за счет дифференциации

АССОЦИИИ СОСТАВНОГО, СЛОЖНОГО ВКУСА



Фруктовый

Букет ароматов в цветочно-фруктовой гамме



Ореховый

Типичный ореховый сладковатый вкус



Пряный

Деликатный вкус овощного бульона, отварного мяса, вкуса умами



Обжаренный

Аромат жареных орехов, подогретых тостов хлеба

CHR HANSEN

Improving food & health



Мягкий вкус для всех

Чистые молочные и сливочные ноты для сыра на любой случай

ТРЕНД

- Здоровый образ жизни, запрос на низкожирные сыры и с пониженной солью
- Мягкий вкус принимается новыми покупателями и новыми рынками

ВОЗМОЖНОСТИ

- Уменьшить содержание жира и соли, сохраняя вкус продукта
- Получить чистый вкус, востребованный потребителем, и предотвратить появление горечи в процессе хранения

АССОЦИИИ МЯГКОГО ВКУСА



Чистый

Чистый вкус без горечи



Сливочный

Вкус взбитых сливок



Масляный

Богатый вкус с нотами сливочного масла



Свежий

Аромат свежесквашенного молока

CHR HANSEN

Improving food & health

КАЗАХСТАН 60%

НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ
ЛАКТОЗЫ ВСТРЕЧАЕТСЯ У
60% населения
КАЗАХСТАНА

ВАРИАНТЫ ГЕНА

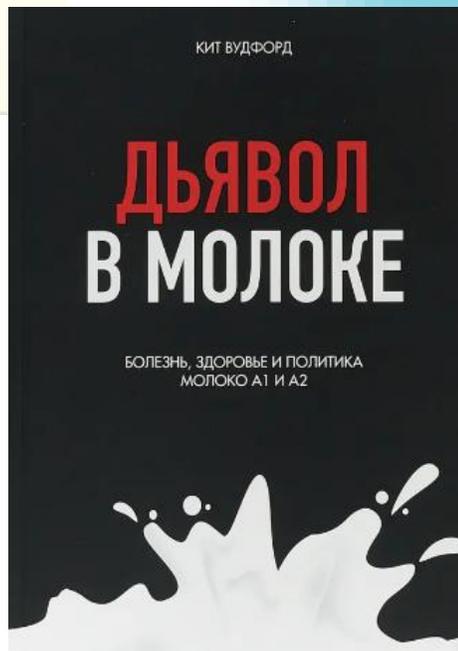


C/C – не способны к усвоению лактозы

C/T – переменный уровень лактазной активности

T/T – легко усваивают лактозу, хорошо переносят молочные продукты.

Не всё молоко одинаковое



Физиологичный и мутированный казеин



Давным-давно, когда деревья были большими, трава - зеленой, жизнь - прекрасной, все млекопитающие давали молоко с казеином типа А2. Потом часть коров мутировала и стала давать молоко с казеином типа А1. На сегодня более 95% коров имеют мутированный казеин.

Молоко А1 и А2

Бета-казеин состоит из 224 аминокислот;

Молоко А1 отличается от А2 заменой в 67 позиции. В структуре белка А1 - это гистидин, в белке А2 – это пролин.



В результате в А1 молоке происходит образование пептида бета-казоморфина 7 (БКМ 7), который является опиоидом;

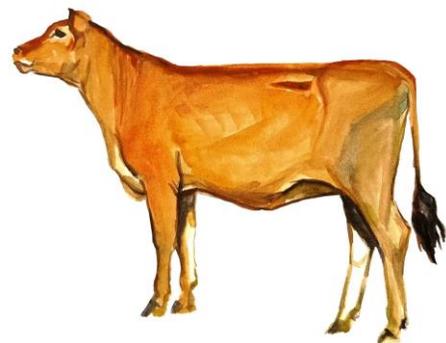
Потенциальное высвобождение БКМ 7 – около 0,4 грамма на литр молока;

Молоко А1 отрицательно влияет на иммунную, сердечно-сосудистую системы, увеличивает риски развития широкого спектра заболеваний, в том числе диабета;

Употребление молока А1 вызывает опасность для людей с повышенной проницаемостью кишечника: для больных целиакией, аутизмом, шизофренией, болезнью Крона, циррозом печени, и людей с аллергиями на коровье молоко.



У Гернзейской и Джерсейской породы молочных коров преобладает вариант А2. В то время как в Голштинской, Фризской, Айрширской и Шортгорнской популяции примерно одинаковое количество вариантов А1 и А2. Сегодня на всех современных фермах коровы проходят искусственное оплодотворение спермой импортных быков. Если использовать для получения потомства только А2 быков, то стадо постепенно можно полностью перевести на А2, но это займет не один год. По подсчетам Кита Вудфорда, приведенным в вышеупомянутой книге, если начать с 50% коров А2, за 18 лет можно выйти на показатель 94% А2-поголовья.



Источник: <https://materinstvo.ru/art/18493> Materinstvo .ru

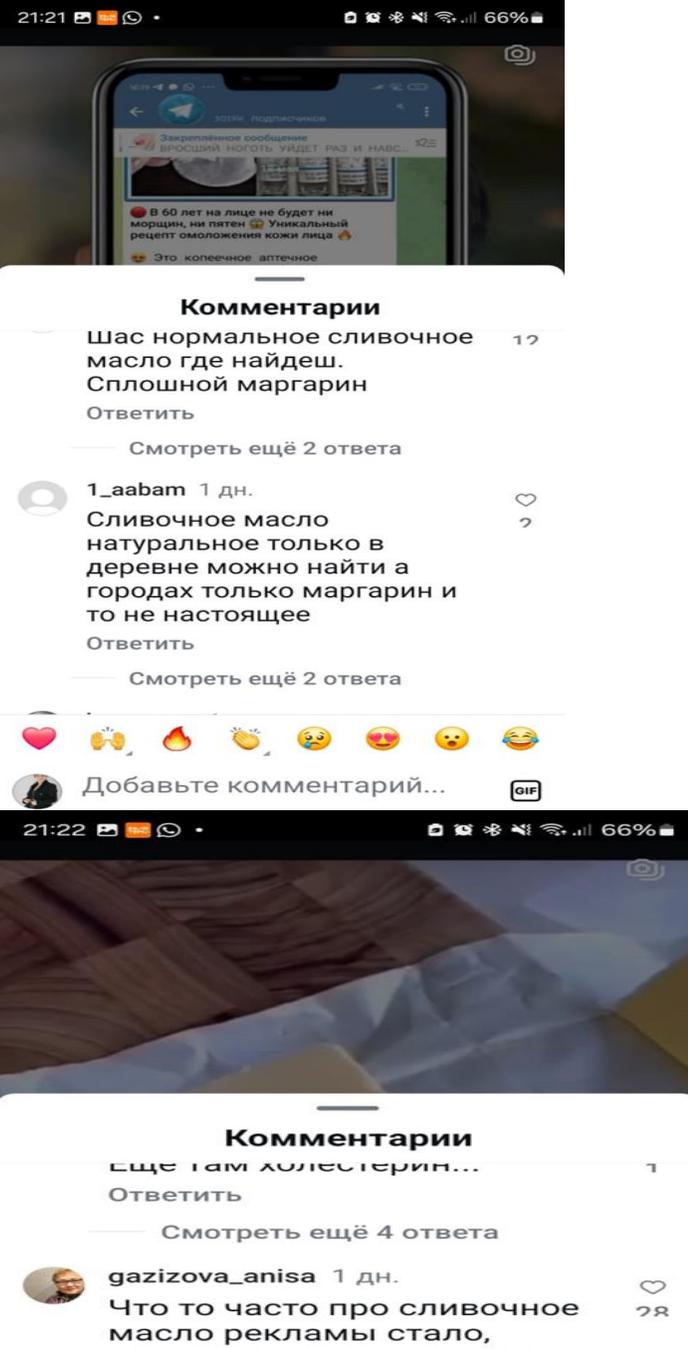
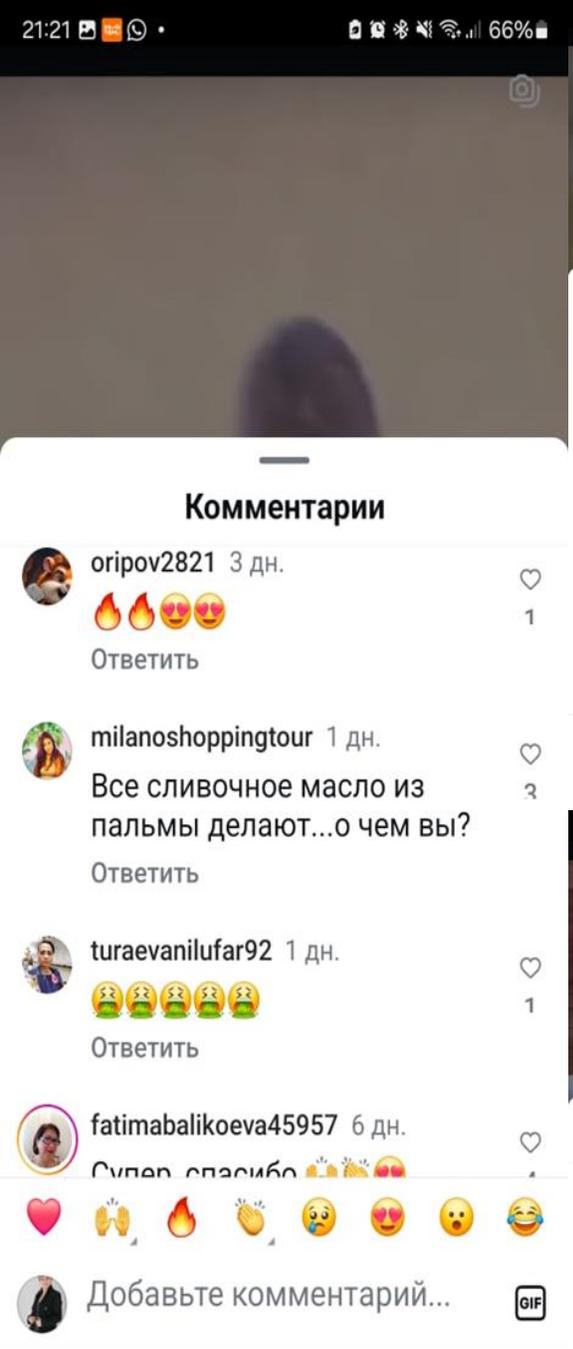
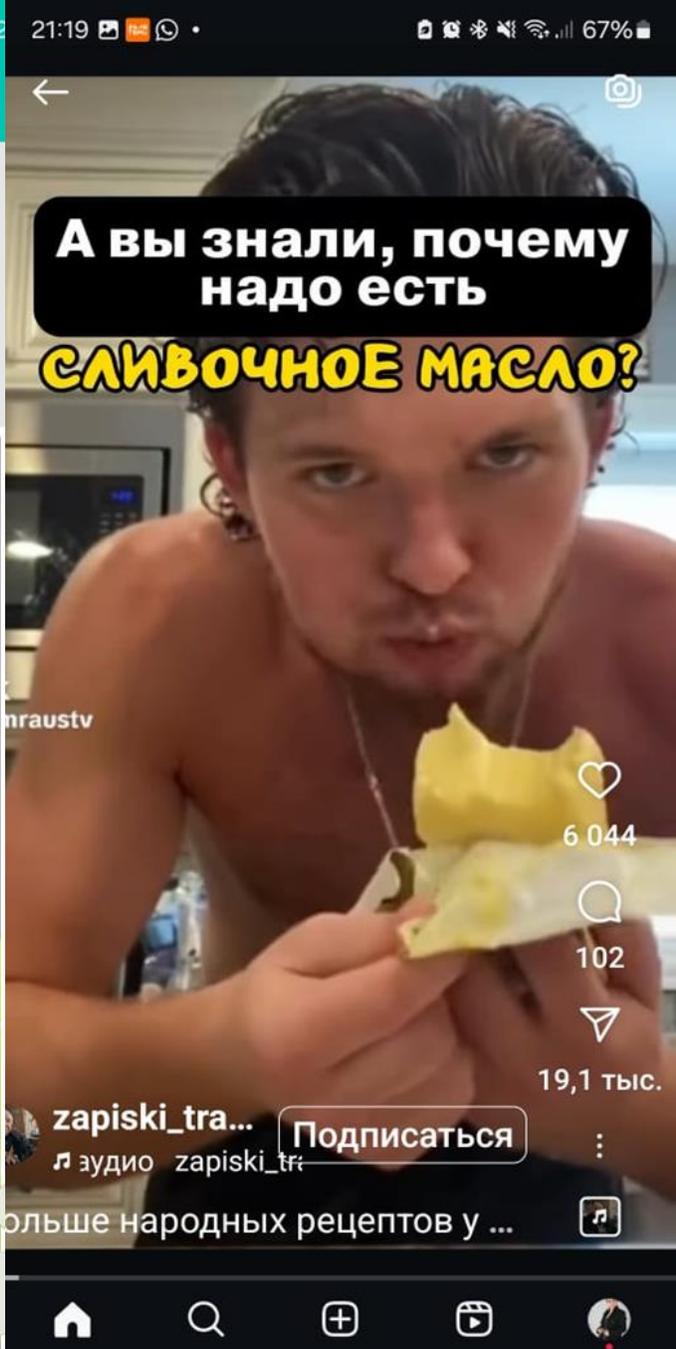
Национальные продукты,
этнические
вкусы



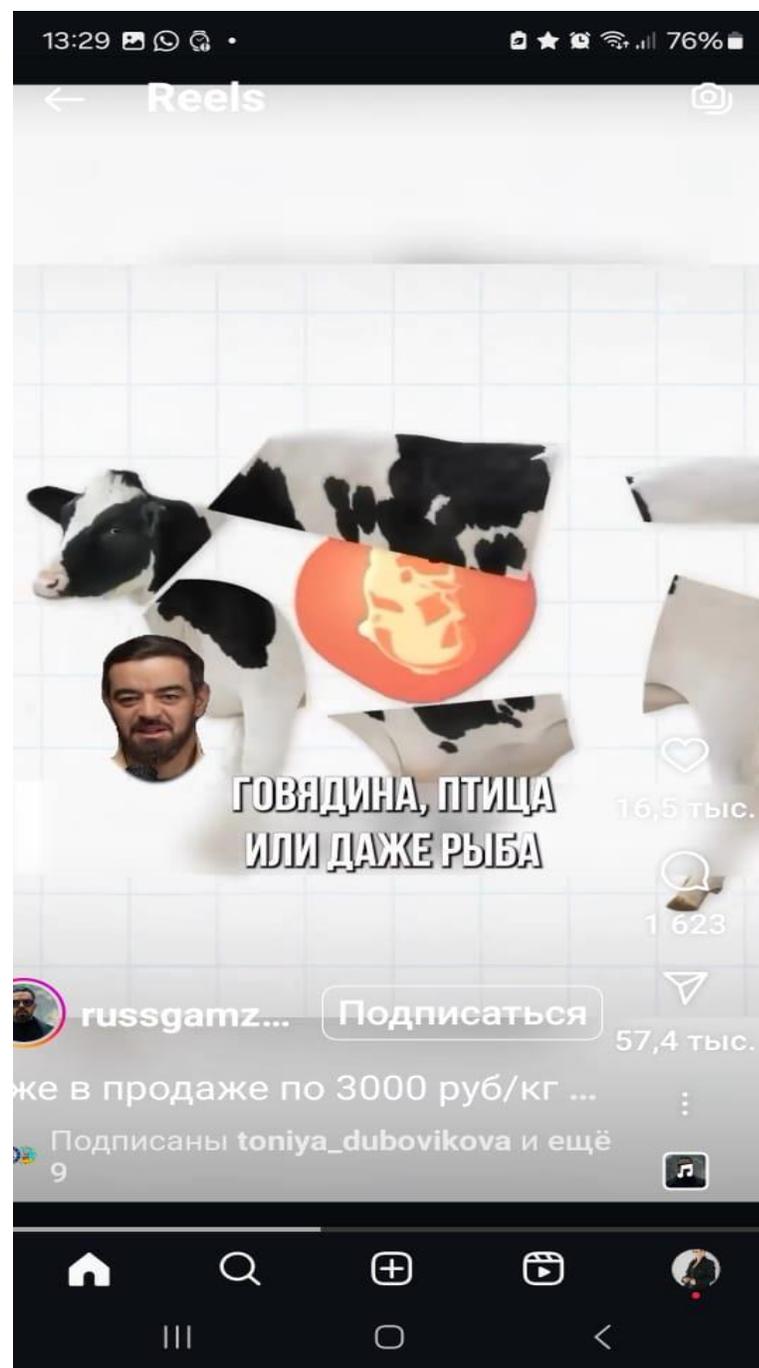




мноград выглядит словно
арисованным. Главная
особенность - характерный
руст при поедании.



Новые технологии- 3D принтер



Что полезного есть в молоке

☑️ витамины А, В1, В2, РР, С и D

☑️ белки

☑️ жиры

☑️ углеводы

☑️ кальций

☑️ магний

☑️ фосфор

☑️ калий

☑️ железо



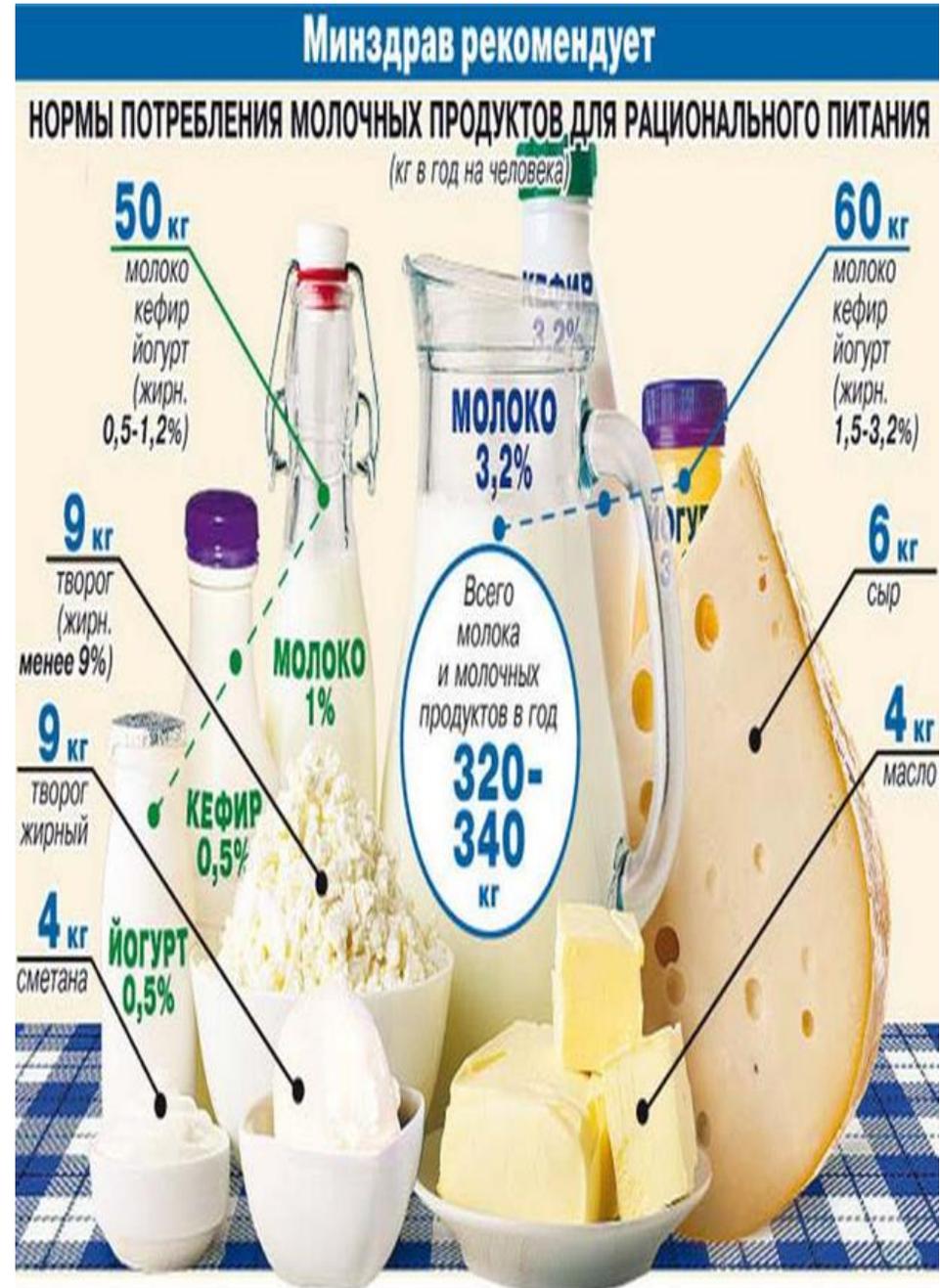
Группы продуктов килограмм /год

Молоко и молочные продукты (общее количество) 301

Молоко коровье 45

Молоко кобылье, верблюжье, козье 10

Кумыс, шубат 20



Потребление молока и молочных продуктов

Молоко и молочные продукты являются важнейшим источником элементов, необходимых для здорового развития и функционирования организма. Молоко и молочные продукты являются одним из главных источников белков, кальция и других необходимых питательных веществ, таких как витамины D, B12 и различные минералы.

ВОЗ подчеркивает важность молока в питании и рекомендует, чтобы люди всех возрастов включали молочные продукты в свой рацион. По рекомендациям Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) взрослым людям рекомендуется употреблять не менее 2 порций молочных продуктов в день. Одна порция молочных продуктов может состоять из 200 мл молока, 150 г йогурта или 30 г творога.

Важно отметить, что наличие молочных продуктов в рационе человека должно быть в рамках общего баланса питания, включающего различные пищевые группы, такие как овощи, фрукты, злаки и белковые продукты.



FAO признает молоко одним из ключевых продуктов для обеспечения продовольственной безопасности страны и здорового питания его населения.

301 кг/год РАЦИОНАЛЬНАЯ НОРМА ПОТРЕБЛЕНИЯ МОЛОКА ДЛЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН*

* В соответствии с Приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 9 декабря 2016 года № 503 "Об утверждении научно обоснованных физиологических норм потребления продуктов питания"

НОРМЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ
ВИДОВ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН, КГ/ГОД

Молоко питьевое	55,0	Творог	10,1
Кисломолочные продукты жидкие	46,0	Сыр сычужный	5,0
Сметана	6,0	Масло сливочное	4,7



Food and Agriculture Organization
of the United Nations

Потребление молока и молочных продуктов

ПОТРЕБЛЕНИЕ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ, мол. экв.



Средний уровень потребления молока и молочных продуктов в расчете на 1 человека в Казахстане остается на 20-25% ниже рациональной нормы



Искусственный интеллект. ChatGPT



2024 году молочная индустрия ориентируется на несколько заметных трендов:

1. Увеличение спроса на натуральность и «чистые» составы. Потребители всё чаще выбирают продукты с понятными и натуральными ингредиентами, что подчёркивает важность «чистой этикетки». Это касается не только состава, но и экологичной упаковки, что привлекает покупателей, озабоченных качеством питания и сохранением окружающей среды.
2. Вкусовые инновации и эмоциональные аспекты. На фоне повышения уровня стресса молочные продукты всё чаще включают вкусы, которые создают чувство ностальгии и улучшают настроение. Например, популярны вкусы, напоминающие детские десерты, и сочетания с необычными добавками, такими как фисташки и лимонад. Эти сочетания помогают сделать продукцию более привлекательной за счёт новых вкусовых оттенков..

3. Здоровое питание и снижение жирности. Хотя некоторое время в тренде были обезжиренные продукты, сейчас растёт интерес к молочной продукции с натуральной жирностью, особенно среди йогуртов и творогов. Продукты с добавлением пробиотиков и без лактозы также остаются востребованными в рамках тренда на здоровый образ жизни.
4. Экономичная упаковка. В условиях экономической неопределённости потребители чаще выбирают большие упаковки или небольшие порции, что помогает сократить расходы. Производители молочной продукции адаптируются к этому спросу, предлагая продукцию в разных размерах упаковок.
5. Импортозамещение и экспортный рост. На российском рынке наблюдается усиление тенденции импортозамещения благодаря господдержке. Это позволило расширить экспортные поставки, особенно в страны СНГ и Азию, где российская молочная продукция ценится за натуральность и разнообразие. Эти тренды отражают изменения в потребительском поведении и запросах на здоровье, натуральность и эмоциональное благополучие, что задаёт вектор для дальнейшего развития молочной индустрии

Тренды в пищевой отрасли

1. Здоровое питание и функциональные продукты. Все больше людей интересуются продуктами, которые способствуют улучшению здоровья, поддержке иммунной системы и общего благополучия. В этом контексте популярны продукты с пробиотиками, пробиотиками, суперфудами, а также заменителями сахара и жира.
2. Питание на растительной основе. Веганские и вегетарианские продукты, такие как растительные мясные заменители, молочные альтернативы (например, из овса, миндаля, кокоса), становятся все более доступными и разнообразными.
3. Продукты с минимальной обработкой. Возрастающий интерес к натуральности продуктов приводит к популярности продуктов с минимальной обработкой — фермерских, органических, без искусственных добавок и консервантов. Это также включает в себя локальные продукты и поддержку малых производителей.
4. Устойчивость и экологичность. Экологичность продуктов, а также упаковки, является важным трендом. Компании все чаще переходят на использование перерабатываемых материалов и сокращение углеродного следа. Популярны практики снижения пищевых потерь, как на уровне производства, так и на уровне потребления.

5. Технологические инновации в пище. Прогресс в области производства еды, включая использование 3D-печати пищи, искусственного интеллекта для создания новых рецептов и технологий для улучшения вкуса и текстуры заменителей продуктов, также набирает популярность. Биоинженерия, например, создание клеточных продуктов (мясо из клеток животных) также привлекает внимание.

6. Кулинарная авантюра и этнические вкусы. Потребители становятся более открытыми к новым и необычным вкусам, особенно из разных уголков мира. Это включает в себя ингредиенты и рецепты из кухни Азии, Африки, Латинской Америки, а также более экзотические специи и суперфуды.

7. Интерактивные и персонализированные диеты. С развитием технологий персонализированного питания, многие компании предлагают продукты, ориентированные на специфические потребности организма, такие как продукты для улучшения сна, поддержания энергии или укрепления кожи. Взаимодействие с продуктами через мобильные приложения, которые анализируют предпочтения потребителей, становится все более распространенным. Эти тренды отражают потребности современных потребителей, их стремление к лучшему здоровью, заботе об экологии и поиску новых вкусовых переживаний.

Переработчик – локомотив!

Наши контакты :soyuz_msk@mail.ru

+ 7 701 511 47 84 Кожевников Владимир Николаевич

