

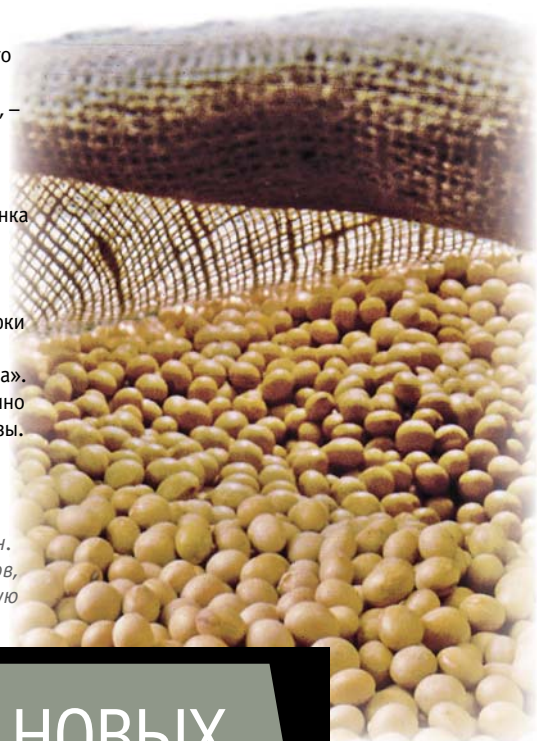
**Бобы, обжаренные из новых видов сои, позволяют производителям снеков разрабатывать продукты с менее выраженным бобовым вкусом.**

Как заявляют представители Central Iowa Soy, это единственная в своем роде компания, продающая соевые бобы Triple Null с низким уровнем липоксигеназы, разработанной на факультете агрокультуры Университета Штата Айовы. По словам главного менеджера Ларри Томсена (Larry Thomsen), новые бобы частично предназначены покупателям, которые привержены соевым продуктам, однако не выносят характерного вкуса бобов. Ферменты липоксигеназы в обыкновенных соевых бобах создают этот вкус за счет образования гидроперекиси жирных кислот и взаимодействия с белками в муке, концентратах, а также в изолятах. Нежелательный вкус классифицируется как «травяной», вяжущий и горьковатый. Семена соевых бобов нормальной зрелости содержат три фермента липоксигеназы. Triple Null, полученные путем гибридного скрещивания, не являются ГМ-бобами. Компания подписала исследовательское соглашение с Университетом Айовы, где доктор Уолт Фер (Walt Fehr) и его команда исследуют вкусовые характеристики обжаренных бобов. Результатом сотрудничества явились продажи продуктов на основе обжаренных в масле соевых бобов, а также самого ингредиента. Компания уже опросила потребителей разных регионов. «Азиаты по-прежнему предпочитают бобовый вкус, новый

ингредиент не для них. Он более подходит тем, кто ... руководствуется пользой, но свикнуться со вкусом бобов не в состоянии, – объясняет Томсен, – Малоэффективен этот ингредиент и в секторе выпечки, где после обработки соевые бобы непременно теряют свой оригинальный вкус. Однако, самый неподдельный интерес наша новинка должна вызвать у производителей снеков, они перерабатываются не в столь сильной степени, потому и сохраняют ярко выраженный бобовый вкус». Central Iowa Soy использует процесс обжарки бобов с последующим высушиванием, что также позволяет избавиться от «остатков бобового вкуса». Впрочем, для избавления от него вполне достаточно использования бобов Triple Null без липоксигеназы.



*Американская Central Iowa Soy существует всего только год. В компании надеются, уже в 2008 выйти на уровень продаж \$3 млн. Помимо обжаренных соевых бобов, компания продает также обжаренную сладкую кукурузу. INM*



**БОБЫ ИЗ НОВЫХ ВИДОВ СОИ**



**В ПРОДУКЦИИ UBUK БУДЕТ ВСЕ МЕНЬШЕ НАСЫЩЕННЫХ ЖИРОВ**

**Компания United Biscuits UK (UBUK) выпустила улучшенную версию чипсов Hula Hoops.**

Hula Hoops, сделанные из муки двух видов (рисовой и кукурузной), а также пшеничных отрубей, сегодня самый развивающийся британский бренд снеков с ежегодными продажами в 70 млн. Для компании, по ее же собственному заявлению, сектор «здоровых» снеков – самая привлекательная рыночная ниша.

«UBUK обязана постоянно улучшать свою продукцию, делая ее все более здоровой. Новый вариант Hula Hoops, в котором на 55% меньше насыщенных жиров и соли (хотя это еще не предел), прекрасное дополнение к ассортименту. Напомним, что в марте компания изменила рецептуру множества ключевых брендов легкой закуски. Теперь в Hula Hoops, производимых с использованием только подсолнечного масла, насыщенных жиров на 80% меньше, чем в 2005. Продажа новинки началась в июне.

*United Biscuits UK основана в 1948 слиянием шотландских McVitie & Price и MacFarlane Lang. В 1960 портфолио компании значительно выросло за счет приобретения Crawford's Biscuits и MacDonald's Biscuits. В 2000 компанию в свою очередь приобрел консорциум инвесторов Finalream. Штаб-квартира находится в городе Хейес. INM*



## КЛУБНИЧНЫЙ СНЕК CRUNCHIES FOOD

**Компания представила снек на основе органической клубники Crunchies Organic Strawberries в упаковке.**

Клубника приготовлена по уникальной технологии сублимационной сушки: замороженные ягоды помещаются в охлажденную вакуумную камеру, что позволяет удалять из них свыше 97% влаги. В результате продукт получает хрустящую текстуру и сохраняет полезные вещества, разрушаемые традиционной переработкой. Crunchies Organic Strawberries – полностью натуральный органический продукт, отнесенный к легким закускам. В нем при обилии пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ, мало калорий, совсем нет жиров, искусственных добавок и консервантов. Данный снек пригоден и для людей, страдающих аллергией на пшеницу и клейковину. Продукт поступит на прилавки магазинов США в августе.

Американская Crunchies Food Company основана в 2002.

Производит легкие закуски. INM



**Производитель овсяных снеков британская Nairn's дополнила свою серию здоровых продуктов.**

Новый овсяный снек Organic Herb Oat Cake позиционируется в качестве здоровой альтернативы чипсам. По данным агентства TNS, Nairn's – быстрее других растущий бренд британских овсяных снеков. Продукты этой марки содержат овсяную муку высшего сорта и только натуральные ингредиенты. Organic Herb Oat Cake содержит розмарин, тмин, петрушку, а для поддержания хрустящей текстуры – тыквенные

семена. Все продукты серии произведены из цельного овсяного зерна, в них существенно меньше, чем в привычных чипсах, калорий, жира и соли. Также отсутствуют искусственные красители, ароматизаторы и консерванты. У линии следующие вариации: сырная, с томатом, с чесноком и базиликом, с черным перцем. Овес уже довольно долгое время стабильно популярен в качестве ингредиента к легким закускам. Этот питательный продукт с низким гликемическим индексом идеален для «сидящих» на диете. Последние тесты подтвердили способность овса уменьшать в крови вредный холестерин – со всеми его «плюсами» для сердца и сосудов. INM



POWER FOODS FOR THE MODERN LIFESTYLE

**Американская Navitas Naturals, поставщик премиальных органических продуктов, выпустила «здоровые» снеки Trail Power™. Они сделаны из экзотических ягод и орехов, богатых антиоксидантами, белками, пищевыми волокнами, витаминами и минеральными веществами.**

Линия представлена следующими кусками – Goji-Golden Berry-Mulberry (годжи – физалис – тутовая ягода), Goji-Cacao Nibs-Cashew (годжи – ядра какао бобов – кешью) и Three Berry-Cacao Nibs-Cashew (ягодное ассорти – ядра какао бобов – кешью). Новинка продается в 4-, 8- и 16-унцовых пакетах.

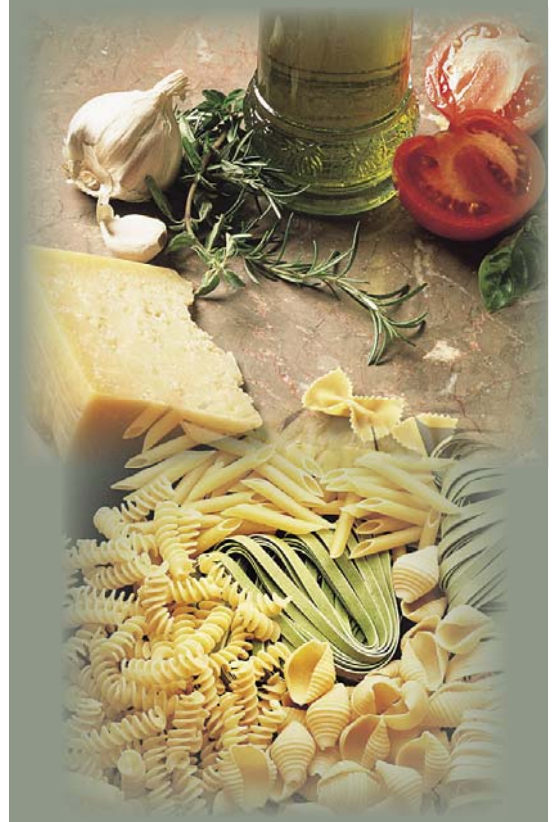
По словам президента и основателя Navitas Naturals Зака Эйдельмана (Zach Adelman), «Мы отобрали самые лучшие и полезные ингредиенты в мире, создавая Trail Power™. Это идеальное решение для дневной нормы полезных веществ. Используемые в качестве ингредиентов ягоды уже несколько тысяч лет применяются разными народами для врачевания». Китайская годжи действительно богата антиоксидантами, колумбийская физалис – мощный источник белков и биофлавоноидов, бразильский кешью – ненасыщенных жирных кислот, меди, магния, фосфора, калия и белков; ядра перуанских какао бобов – отличное сырье для шоколада, кладезь витаминов, минералов, бета-каротина, цинка, хрома, магния и флавоноидов, а турецкий тутовник – антиоксидантного ресвератрола, витамина С, белков и железа. INM

## ГОТОВЫЕ ГАРНИРЫ HARRY'S

**ВЕДУЩИЙ БРИТАНСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ГОТОВЫХ К УПОТРЕБЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ ('CONVINIUM FOOD'), ПОПОЛНИЛА СВОЮ ЛИНИЮ ОРГАНИЧЕСКИХ ГАРНИРОВ. КАК И ВСЕ ПРОДУКТЫ HARRY'S, НОВЫЕ НЕ СОДЕРЖАТ ТРАНС-ЖИРОВ И ПОЛНОСТЬЮ НАТУРАЛЬНЫ.**



Пополнение линии органических гарниров, созданных для максимального учета ожиданий потребителя, включает в себя: ORGANIC MACARONI & CHEESE (макароны с соусом сыра чеддер), ORGANIC MASHED POTATOES WITH SUN-DRIED TOMATOES (мятая картошка с пармезаном и органическими вяленными помидорами), а также ORGANIC PENNE MARINARA, ORGANIC WILD MUSHROOM RISOTTO, ORGANIC AZTEC BEANS & RICE и ORGANIC CALIFORNIA VEGETABLE MEDLEY. INM





**Линия Uncle Ben's пополнилась новинкой – это рис, приправленный шафраном.**

«Шафрановый» рис изготовлен с помощью специальной

технологии, которая делает процесс приготовления гарнира быстрым и удобным. В самом рисе уже «содержится» соус, а значит не надо возиться с дополнительными пакетиками, не нужны контейнеры. У новинки две разновидности – с кокосом (Saffron-Coconut Rice) и в виде плова с клюквой (Saffron Rice and Cranberry Pilaf). Стоит упомянуть, что все продукты линии Uncle Ben's избавлены от вредных транс-жиров, а марка Uncle Ben's является собственностью пищевого концерна Masterfoods.

*Американская Masterfoods основана в 1911. Штаб-квартира находится в городке МакЛинн (штат Вирджиния). Всемирно известный производитель кондитерских изделий, кормов для домашних животных и других продуктов. На 2005 имела \$18 млрд. продаж за год. Штат – около 40 000 сотрудников. INM*



**«ЗДОРОВЫЙ» РИС  
ОТ MASTERFOODS**



## МИКРОВОЛНОВКА СОХРАНЯЕТ **ВДВОЕ** **БОЛЬШЕ ВИТАМИНОВ**

**Scholl Group II представила новую линию свежих овощей и фруктов со специально приготовленным соусом Freshtables SteamPerfect в уникальной упаковке.**

Овощи и фрукты Freshtables – питательные, свежие полезные и простые в приготовлении. «В росте потребления нами овощей, следовательно, в снижении онкологической и других опасностей заинтересованы и государство, и бизнес, – отметила вице-президент отдела маркетинга и развития Дарси Эккерманн (Darsi Eckermann), – особенно важной в этих условиях становится задача, как максимально сохранить все полезные вещества. Мы считаем, что лучший способ – не варка, не жарение на сковороде, а микроволновая обработка паром. Как показывают исследования, у наших овощей, приготовленных таким способом, в два раза больше витаминов, чем у прокипяченных». Freshtables SteamPerfect доступны американцам в 12-унцовых упаковках по цене \$3.99. У новинки девять вариаций: «красные яблоки с изюмом и коричным соусом», «брокколи с молодой морковью и сырным соусом», «брокколи с молодой морковью и чесночным маслом», «ореховая масса в соусе корицы», «цветная капуста в сырном соусе», «овощная смесь в сырном соусе», «зеленая фасоль в чесночном масле», «сахарный горох и молодая морковь», «морковь с чесночным маслом». The Sholl Group II – пионер сектора свежих продуктов. Компания существует с 1995 в Миннеаполисе. Известна также брендом Green Giant Fresh. INM

# ТУРЕЦКАЯ ЖВАЧКА ПЕРЕЙДЕТ К CADBURY

**Компания купит за \$450 млн. турецкого производителя жевательной резинки Intergum.**

Этим шагом компания хотела бы продолжить укрепление финансовых показателей своего кондитерского сектора. «Приобретение Intergum согласуется с нашей стратегией на мировом кондитерском рынке», – заявил главный исполнительный директор Тодд Ститцер (Todd Stitzer). Intergum еще в 2005 со своими брендами 'First' и 'Falim' была в пятерке ведущих производителей жвачки в мире, владея 46% турецкого рынка. За 2006 ее продажи прибавили 17% по сравнению с 2005, достигнув \$232 млн., а доходы, 25% которых пришлось на экспорт, составили \$109 млн. «Intergum – идеально дополнит наши активы в Турции, где мы удерживаем ведущие позиции на рынке конфет», – добавил Ститцер. Как утверждают представители Intergum, ее дистрибьюторы действуют в более чем 50-ти странах. Окончание сделки намечено на третий квартал 2007.

*Cadbury Schweppes Americas Beverages (CSAB) – дочерняя фирма концерна Cadbury Schweppes. Один из крупнейших в США производителей безалкогольных напитков. Известны Dr Pepper, 7UP, Snapple, Mott's Apple Juice, RC Cola, A&W Root Beer, Sunkist Soda, Canada Dry, Hawaiian Punch, Schweppes, Diet Rite, Clamato, Mr & Mrs T Mixers, Holland House Mixers, Rose's, Mystic, Yoo-hoo, Orangina, IBC, Stewart's, Nantucket Nectars и другие марки. Основана в 1986, штаб-квартира находится в Плано (штат Техас). INM*



**Tropical Traditions представила новый органический продукт – атчару (atchara) – традиционное филиппинское блюдо из сырой зеленой папайи в кокосовом уксусе. Значение этого блюда для коренных жителей страны такое же, как для немцев кислой капусты, для корейцев – кимчи, чатни для индусов.**

Tropical Traditions – первая компания, которая решила продавать атчару в США. Блюдо содержит органические ингредиенты, поставляемые фермерскими хозяйствами. Вместо белого сахара-рафинада будет использован более качественный органический сахар мускабадо. Считается, что папайя улучшает пищеварение благодаря папаину – популярному ингредиенту, найденному в растениях. Tropical Traditions выбрали натуральную папайю Филиппин, опираясь на данные японских специалистов, считающих ее самой полезной разновидностью. По словам представителей компании, труднее всего было получить кокосовый уксус. Большинство филиппинцев для атчары применяют обычный белый уксус, но Tropical Traditions усложнили задачу, ферментировав кокосовое молоко, содержащее множество витаминов и других полезных веществ. INM

**Premier Foods увеличила свой портфолио «полезного», добавив омега-3 жирные кислоты в консервированную тушеную фасоль.**

ТВ компании выпустили новую линию тушеной фасоли Branston с рыбьим жиром. Линия, названная Branstein, позиционируется в качества функциональной. Данная инновация пополняет ряд продуктов с омега-3. По данным Frost & Sullivan, европейский рынок омега-3, чей объем три года назад оценивался в 160 млн., будет прибавлять по 8% вплоть до 2010. Как отмечают в Datamonitor, сектор омега-3 – один из четырех самых динамичных в пищевой отрасли за последние годы. 210-граммовая порция тушеной фасоли Branstein, чей вкус тождественен оригинальному продукту, содержит 17% рекомендованной ежедневной дозы омега-3. «Такие продукты с успехом заменяют рыбу тем, кто ее не выносит, ведь полезные вещества, включая омега-3, которых много именно в морепродуктах, необходимы каждому», – считает Анна Денни (Anna Denny) из Британской Организации Здорового Питания. Особенным подарком фасоль может стать для детей, традиционно «не жалующим» все рыбное. Такой акцент отчасти сделан в рекламе. «Тушеная фасоль Branstein – отличный выбор для родителей, следящих, чтобы их дети получали необходимое количество полезных омега-3», – заключает управляющий по маркетингу Branston Роб Стейси (Rob Stacey). Рекомендованная цена за банку фасоли – 55 пенсов.

*Британская Premier Foods – ведущий в стране пищевой производитель. Портфолио включает хлеб Novis, печенье Mr Kipling, супы и лапшу Batchelors, соусы Loyd Grossman, подливы Bisto, консервированные продукты Branston, джемы Hartley's и многое другое. Ежегодный оборот – свыше 2.7 млрд. 20 000 сотрудников на 60 предприятиях. INM*

## ЦАРЬ-ГОРОХ ОТ TRIBE MEDITERRANEAN FOODS

**КОМПАНИЯ ПРЕДСТАВИЛА СВОЕ НОВОЕ ПЮРЕ ИЗ НУТА С КРЕКЕРАМИ TRIBE HUMMUS & CRACKERS.**

Помимо превращенного в пюре турецкого гороха, данная смесь включает лимон, кунжут, масла и специи. Об ее полезных свойствах упоминали еще Платон и Сократ. В отличие от других легких закусок, Hummus & Crackers не содержит консервантов, транс-жиров, насыщенных жиров и других вредных веществ, а срок его годности довольно значительный – до 90 дней. Как показывают опросы, до 25% взрослых американцев между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) постоянно едят легкие закуски. По другим данным, 90% жителей США хотя бы раз в день едят снеки. Зачастую это связано с тем, что работающим, например, в офисах, сложно найти время для полноценного приема пищи. С другой стороны, современный потребитель нацелен на все «здоровое», потому сегмент здоровых снеков – один из самых развивающихся. Как раз к нему относится и новинка от Tribe Mediterranean. Tribe Hummus & Crackers представлен в четырех вариациях – Classic, Roasted Garlic (жареный с чесноком), Sweet Roasted Red Peppers (сладкий жаренный с красным перцем) и Forty Spices (сорок специй). Розничная цена – \$1.49. Американская Tribe Mediterranean Foods занимается продажей продуктов из пюре нута с 1994. INM

