

# ХЛЕБНЫЙ И КОНДИТЕРСКИЙ БИЗНЕС

№1 (34) февраль 2016

soft'N  
fresh

Лесафр — лучшие традиции хлебопечения.

  
LESAFFRE



# №1 февраль 2016 Содержание

## АКТУАЛЬНО

Дешевой муки ждать не стоит ..... 5

## МИРОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ

Запасов зерновых достаточно ..... 6

Российский рынок какао-продуктов: сценарий 2015 года ..... 8

Новая карамель Jardin Riche с коллекционными магнитами ..... 9

Новости зарубежных компаний ..... 10

## ПУЛЬС ОТРАСЛИ

Итоги года ..... 12

Новости компаний ..... 14

## РЫНКИ

Обзор рынка мучных кондитерских изделий Украины ..... 16

Обзор и тенденции рынка кондитерки ..... 19

## ПРОИЗВОДСТВО

Жители Одесщины стали покупать меньше выпечки ..... 22

## ТЕХНОЛОГИИ

Применение разрыхлителей и ферментов при производстве мучных кондитерских изделий ..... 24

Використання борошна проса в технологіях дієтичних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів ..... 27

Здобні вироби: нові рішення від компанії Lesaffre ..... 30

Какие нормативные документы теперь будут регламентировать оборот пищевых добавок? ..... 32

Вплив шроту із плодів розторопші на показники якості пирогів з пряно-овочевими начинками ..... 34

## ОБОРУДОВАНИЕ

Отменное качество за счет мягкого обогрева на термомасляных печах от MIWE ..... 38

Вкусно — значит полезно! ..... 40

ЕКОМАКИНА: «При использовании пеллет экономия в месяц составляет до 32000 грн на одной печи» ..... 42

## ТОРГОВЛЯ

На Волині та Закарпатті попит на хліб майже однаковий ..... 44

## ГОТОВИМ ДОМА

Батон молочный ..... 46



Обзор и тенденции рынка кондитерки

19



Применение разрыхлителей и ферментов при производстве мучных кондитерских изделий

24



Здобні вироби: нові рішення від компанії Lesaffre

30



Вкусно — значит полезно!

40