

# **ХЛЕБНЫЙ** **И КОНДИТЕРСКИЙ БИЗНЕС**

№2 (35) март 2016



**Лесафр — лучшие традиции хлебопечения.**



**LESAFFRE**

# №2 март 2016 Содержание

## АКТУАЛЬНО

Кто будет интервенционным агентом? ..... 5

## МИРОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ

Современные тенденции мирового рынка хлебобулочных изделий ..... 6

Глобальные рынки орехов кешью и миндаля ..... 9

## ПУЛЬС ОТРАСЛИ

Новости компаний ..... 10

Санітарні норми ЄСРП скасують та нарешті розглянуть «споживчий» закон... 12

Тенденции развития кондитерской промышленности ..... 13

Производители пообещали предотвратить «шоколадный апокалипсис» ..... 15

Первый пошел... ..... 16

По итогам конференции CondiTech-Украина ..... 18

Новости отрасли ..... 20

## РЫНКИ

Ринок хліба та борошняних кондитерських виробів у 2015 році ..... 22

Обзор рынка яиц ..... 24

## ПРОИЗВОДСТВО

Мука: производство уменьшилось, экспорт вырос ..... 26

Гармонізуємо з європейським законодавством ..... 27

На севере Украины любят ржано-пшеничные хлеба ..... 28

## ТЕХНОЛОГИИ

Пліснявіння хліба як технологічна проблема ..... 31

Сучасні напрями поліпшення споживних властивостей борошняних кондитерських виробів: кекси ..... 34

Целіакія та хліб без глютену ..... 38

## ОБОРУДОВАНИЕ

Шведская компетентность ..... 39

Автоматизация, экономия, идеальный продукт с оборудованием от ВАКИТО ..... 40

12-14 квітня 2016 р. «Хлібопекарська та кондитерська індустрія» збере майстрів пекарської справи ..... 42

## ТОРГОВЛЯ

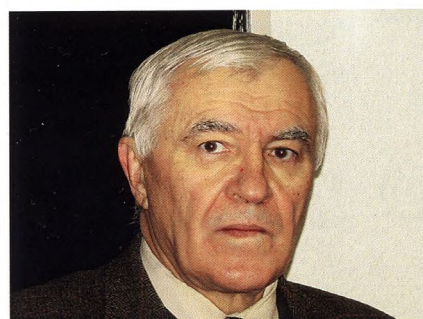
Антикризисная стратегия ..... 44

## ГОТОВИМ ДОМА

Закваски для бездрожжевого хлеба ..... 46



*С праздником,  
дорогие женщины!*



*Тенденции развития  
кондитерской  
промышленности*

13



*Гармонізуємо з європейським  
законодавством*

27



*Сучасні напрями поліпшення  
споживних властивостей  
борошняних кондитерських  
виробів: кекси*

34