

ХЛЕБНЫЙ И КОНДИТЕРСКИЙ БИЗНЕС

№3 (36) апрель 2016



*Компания Лесаффр поздравляет
вас с Пасхальными праздниками!*

Лесаффр — лучшие традиции хлебопечения.



АКТУАЛЬНО

Есть ли у властей политическая воля? 5

МИРОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ

Противоречивые тенденции 6

Мировой рынок гидроколлоидов 7

Шоколад на подъеме 8

Мировой рейтинг кондитерских компаний Candy Industry

Global Top 100 — 2016 9

Новости зарубежных компаний 10

ПУЛЬС ОТРАСЛИ

Великдень — особливое свято для пекарів 12

Рожь, которую мы можем потерять 16

Новости отрасли 18

Тренды и точки роста кондитерской индустрии 20

ПРОИЗВОДСТВО

«Хліборія»: «Особливою позицією нашого асортименту є фугаси з м'ясом, оливками та прованськими травами» 22

ТЕХНОЛОГИИ

Солод в хлебопечении 24

Особенности оливковой олиі з точки зору хлібопекарної та кондитерської промисловості 26

Дефекты хлеба, вызванные неправильным приготовлением теста 28

Шляхи розширення асортименту шоколаду і способи покращення його якості 30

Філософія посту: готуємо з біблійних інгредієнтів 32

ОБОРУДОВАНИЕ

MIWE roll-in e+ — ротаційна піч номер один у світі 35

RONDO — незаменимая помощь в производстве круассанов 36

Перспективный ассортимент 40

Екотакіна: До встречи на выставке «Хлебопекарная и кондитерская индустрия» 42

ТОРГОВЛЯ

Покупатели устали от «обычных» батонів 44

ГОТОВИМ ДОМА

Пасха: традиции и правила выпекания 46



Шоколад на подъеме

8



Великдень — особливое свято для пекарів

12



Особенности оливковой олиі з точки зору хлібопекарної та кондитерської промисловості

26



Філософія посту: готуємо з біблійних інгредієнтів

32