

ХЛЕБНЫЙ

№2 (45) март 2017

И КОНДИТЕРСКИЙ БИЗНЕС




LIVENDO


LESAFFRE

Лесаффер — лучшие традиции хлебопечения.

Содержание

АКТУАЛЬНО

Мораторий цену не удержал 5

ПУЛЬС ОТРАСЛИ

Новости отрасли 6

Передать нельзя оставить 8

Пекарям краще зниження ПДВ, ніж спецрежим 9

Пальмовое масло: за и против 10

ПРОИЗВОДСТВО

«Ромны-кондитер»: знай наших 12

РЫНКИ

Обзор рынка мучных кондитерских изделий с начинками 17

ТЕХНОЛОГИИ

Начинки. Технологічні вимоги та особливості використання 21

Рулеты с начинкой 24

Термостабильные фруктовые начинки на пектинах 26

Проблема виробництва заміників масла какао 27

Рішення для здобних виробів від компанії Lesaffre 30

«Кислая соль» 33

Водоросли — перспективный источник белка 35

«Хлебные консервы» 36

ОБОРУДОВАНИЕ

MIWE ideal e+ — ідеальна подова піч 39

Электронные тестораскаточные машины от RONDO 40

МЕНЕДЖМЕНТ

Точки роста прибыли 42

ТОРГОВЛЯ

Покупец любит выбор 44

ГОТОВИМ ДОМА

Хлеб впрок 46



Обзор рынка мучных кондитерских изделий с начинками

17



Проблема виробництва заміників масла какао

27



«Хлебные консервы»

36