

ХЛЕБНЫЙ И КОНДИТЕРСКИЙ БИЗНЕС

№4 (47) май 2017



LIVENDO



Лесафр — лучшие традиции хлебопечения.



LESAFFRE

Содержание



Обзор рынка
крекеров Украины **14**



Розроблення кондитерських виробів
зниженої калорійності –
актуальне завдання
кондитерської галузі **28**



Печи фирмы FIMAK
для производства
кондитерских изделий **36**

АКТУАЛЬНО

Быть или не быть? 5

ПУЛЬС ОТРАСЛИ

Новости отрасли 6

Покупатель требует качественную продукцию 8

Леонид Желнов: «Просто нужно держать руку на пульсе» 10

РЫНКИ

Рынок яєць 12

Обзор рынка крекеров Украины 14

ПРОИЗВОДСТВО

Потребители хотят пробовать новое 18

ТЕХНОЛОГИИ

Крекеры. Технология производства 22

Підвищення антиоксидантної стабільності соняшникової олії, що використовують для поливу крекеру 24

Больше возможностей з продуктами Livendo™ 26

Розроблення кондитерських виробів зниженої калорійності – актуальне завдання кондитерської галузі 28

СЫРЬЕ

Орехи и сухофрукты: итоги 2016 года, вызовы 2017-го 30

ОБОРУДОВАНИЕ

Відсадочна машина з автоматичним розміщенням на листі, з поворотною насадкою і струнним різанням DOMINA EVO CD 31

Кратчайший путь к свежайшей выпечке 32

Печи J4 и формовочное оборудование Padovani для выпечки крекеров 36

Печи фирмы FIMAK для производства кондитерских изделий 38

Решения от мировых лидеров отрасли для производства высококачественной выпечки и мучных кондитерских изделий 40

Екотакіпа: интересные новинки, выгодные условия сотрудничества 42

ТОРГОВЛЯ

Появился спрос на кондитерские изделия с фруктами и овощами 44

ГОТОВИМ ДОМА

Легко и быстро 46