

# ХЛЕБНЫЙ И КОНДИТЕРСКИЙ БИЗНЕС

№5 (48) июнь 2017



**magimix**

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.



**Лесафр — лучшие традиции хлебопечения.**



# Содержание

## АКТУАЛЬНО

В Украине ограничат использование трансжиров ..... 5

## ПУЛЬС ОТРАСЛИ

И волки сыты, и овцы целы ..... 6

## МИРОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ

Використання ароматизаторів Symrise у виробництві замороженого тіста ..... 7

## ПРОИЗВОДСТВО

Треба випереджати очікування споживача ..... 8

Выпуск замороженной кондитерки — удел крупных компаний ..... 12

## РЫНКИ

Обзор рынка замороженных хлебулочных и кондитерских полуфабрикатов Украины ..... 14

## ТЕХНОЛОГИИ

Продукты DeutscheBach, призначені для технології глибокого заморожування тіста та відкладеної випічки ..... 18

Замораживать модно и можно все! ..... 22

Использование антиоксидантов в пищевой промышленности как путь решения технологических задач по обеспечению длительных сроков реализации продукции ..... 25

Круассан — продукт к завтраку ..... 28

Проблеми безпечності та якості при використанні какао-вели молотої у кондитерському виробництві ..... 30

## ОБОРУДОВАНИЕ

Довольный пекарь и довольные клиенты — MIWE esono заботится и о том и о другом ..... 33

Автоматизация, экономия, идеальный продукт с оборудованием от BAKITO ..... 34

Воздушная выпечка с оборудованием KUMKAYA ..... 37

Технология прерванной выпечки от компании J4 ..... 38

Печи серии «Рокон» для выпекания замороженной продукции ..... 41

FRITSCH: Дистанційна діагностика в реальному часі ..... 42

## ТОРГОВЛЯ

Проекты по заморозке освоить нелегко ..... 44

## ГОТОВИМ ДОМА

Круассан ..... 46



Выпуск замороженной кондитерки — удел крупных компаний **12**



Использование антиоксидантов в пищевой промышленности как путь решения технологических задач по обеспечению длительных сроков реализации продукции **25**



Автоматизация, экономия, идеальный продукт с оборудованием от BAKITO **36**