

ХЛЕБНЫЙ И КОНДИТЕРСКИЙ БИЗНЕС

№6 (49) август 2017



Лесаффр — лучшие традиции хлебопечения.

LESAFFRE

Содержание

АКТУАЛЬНО

Цену хлеба определит голодный 5

ПУЛЬС ОТРАСЛИ

Новости отрасли 6

Юрий Кожанов: «Появилась надежда, что объемы производства кондитерской продукции будут наращиваться» 8

Експортери зернових та борошняних продуктів та кондитерки 12

ПРОИЗВОДСТВО

Треба пропонувати покупцям щось незвичне 14

РЫНКИ

Обзор рынка бисквитных изделий Украины 18

ТЕХНОЛОГИИ

Шляхи підвищення споживчих властивостей комбінованих борошняних кондитерських виробів на основі бісквітного напівфабрикату 22

Решение для производства слоеных изделий от компании Lesaffre 26

Цукри, цукрозамінники, підсолоджуваці 28

ОБОРУДОВАНИЕ

Подовая печь MIWE CONDO 31

Нарезать, свернуть, декорировать, отмерить начинку 32

EASYLINE: компактна кондитерська лінія для малих і середніх виробництв 34

Испытание выпечкой 36

Пишкоты 38

Оборудование фирмы Fimak для производства бисквита 41

ТОРГОВЛЯ

Як витіснити зовнішніх постачальників кондитерки 43

ГОТОВИМ ДОМА

Ангельский бисквит (из яичных белков) 46



Юрий Кожанов: «Появилась надежда, что объемы производства кондитерской продукции будут наращиваться»

8



Обзор рынка бисквитных изделий Украины

18



Цукри, цукрозамінники, підсолоджуваці

28