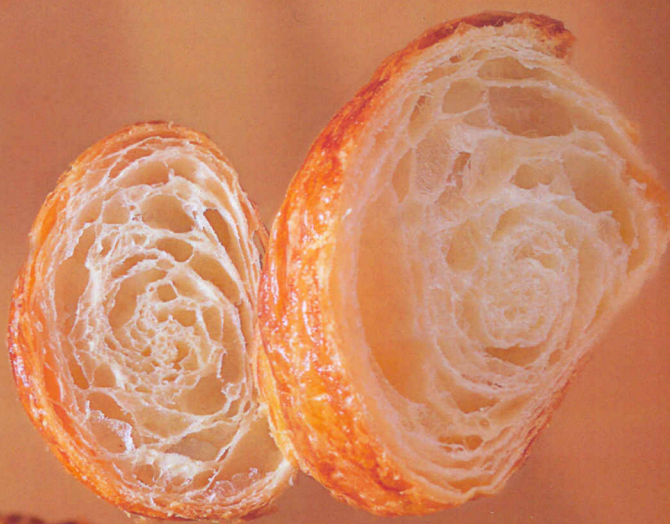


ХЛЕБНЫЙ И КОНДИТЕРСКИЙ БИЗНЕС

№1 (54) февраль 2018



Лесафр — лучшие традиции хлебопечения.



LESAFFRE

Содержание №1 февраль 2018

АКТУАЛЬНО

Шоколад — по евростандартам 5

НОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Новинки на Europain 2018 6

НОВОСТИ

Новости отрасли 9

ПУЛЬС ОТРАСЛИ

Нужно перенимать европейский опыт 10

Асоціація «Укркондпром» підтримує зусилля Мінекономрозвитку, спрямовані на просування українського експорту 12

ТЕНДЕНЦИИ

Как меняется мировой рынок хлебобулочных изделий 14

РЫНКИ

Обзор рынка изделий из слоено-дрожжевого теста в Украине 18

ПРОИЗВОДСТВО

Люди склонны потреблять меньше хлеба, но лучшего 22

ТЕХНОЛОГИИ

Хлібопекарські поліпшувачі відновної дії — незамінний інгредієнт чи потреба сьогодні? 26

Технологія випікання листково-дріжджових виробів 29

Прискорені технології житньо-пшеничного хліба — перспектива розвитку малих підприємств 30

ОБОРУДОВАНИЕ

Starline — це продумана до дрібниць лінія з унікальним характером 33

Як можна привести клієнтів у захоплення? Запропонуйте їм ідеальні круасани 34

Двухвинтовые насосы Hughspin — гигиенический дизайн, высокая эффективность, бережное перекачивание 36

Просто добавьте пар 39

Новая линия по производству панировочных сухарей в г. Леуварден (Нидерланды) 40

Оборудование для приготовления слоеного теста от компании FIMAK 42

ПРАКТИКА

Советы мастера 44

ТОРГОВЛЯ

Премиум-сегмент выпечки сейчас развивается все больше 46



Как меняется мировой рынок хлебобулочных изделий 14



Технологія випікання листково-дріжджових виробів 29



Просто добавьте пар 39



Советы мастера 44