

ХЛЕБНЫЙ И КОНДИТЕРСКИЙ БИЗНЕС

№3 (56) апрель 2018



Лесаффр — лучшие традиции хлебопечения.



№3 апрель 2018

Содержание

АКТУАЛЬНО

ЕС хочет обезвредить выпечку	5
------------------------------------	---



НОВОСТИ

Новости отрасли	6	Хлеб на линии фронта	10
-----------------------	---	----------------------	----

НОВИНКИ

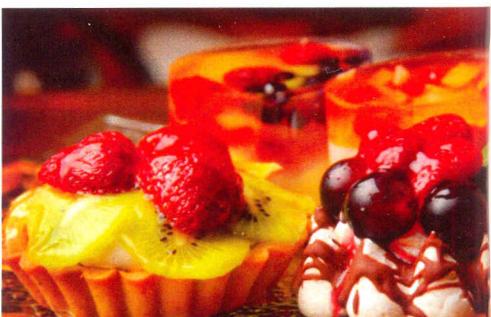
Новая продукция в странах СНГ	8
-------------------------------------	---

ПРОИЗВОДСТВО

Хлеб на линии фронта	10
----------------------------	----

РЫНКИ

Обзор рынка вафель в Украине	14
------------------------------------	----



ТЕХНОЛОГИЯ

Сировина та напівфабрикати для виробництва хлібобулочних здобних виробів	18
--	----

Способи збереження свіжості хліба	22
---	----

Французская классика — багет	24
------------------------------------	----

ТЕНДЕНЦИИ

Тенденции мирового кондитерского рынка	28
--	----

Тенденции мирового
кондитерского рынка

28

ОБОРУДОВАНИЕ

Довольный пекарь и довольные клиенты — MIWE econo заботится и о том, и о другом	31
---	----



Автоматизация, экономия, идеальный продукт с оборудованием от «Бакито»	32
--	----

Надежный партнер вашего бизнеса	34
---------------------------------------	----

1-я хлебопекарная печь J4 в Новой Зеландии	36
--	----

Роботы Fimak для хлебопекарного производства	38
--	----

Высококачественные промышленные миксеры	40
---	----

EASYLINE: компактна кондитерська лінія для малих і середніх виробництв	43
--	----

Люди хотят модные пирожные и здоровую еду	44
---	----

Вреден ли упакованный хлеб	46
----------------------------------	----

EASYLINE: компактна
кондитерська лінія
для малих і середніх
виробництв

43