

ХЛЕБНЫЙ

№3 (56) апрель 2018

И КОНДИТЕРСКИЙ БИЗНЕС



Лесаффр — лучшие традиции хлебопечения.



LESAFFRE

№3 апрель 2018

Содержание

АКТУАЛЬНО

ЕС хочет обезвредить выпечку 5

НОВОСТИ

Новости отрасли 6

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

ОБОРУДОВАНИЕ

Довольный пекарь и довольные клиенты — MIWE esopo
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 Fimак 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



Хлеб на линии фронта 10



Тенденции мирового кондитерского рынка 28



EASYLINE: компактна кондитерська лінія для малих і середніх виробництв 43