

хлебопечение /

# кондитерская сфера

## 2 (59) 2015

### 30

Bakery Moscow связан как с интересной экспозицией выставки, так и с ее насыщенной программой мероприятий, включающей многочисленные семинары, мастер-классы, презентации, конкурсы. В рамках Modern Bakery Moscow 2015 ведущие российские и международные эксперты отрасли выступят с докладами на актуальные темы хлебопекарного и кондитерского рынков, а также смежных отраслей.

### 6

#### Доступность сырья – заслуга чья?



### 36

#### Не стоит бояться экспериментов!

### 48

Компания Евгора, крупнейший производитель кондитерских изделий на Балканах, успешно справляется с фасовкой особо хрупких вафель, установив специальный мультиголовочный дозатор от Ishida Europe, ведущего специалиста в области разработки упаковочных линий для кондитерской промышленности.

### 46

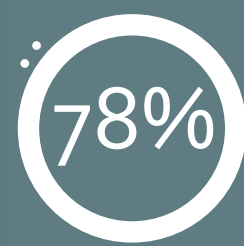
#### Эффективные процессы производства и комплектации заказов

Верно  
ления  
рной  
обом  
ящем  
тione

# 11

2014 2015

Российский рынок общественного питания по итогам текущего года может упасть на 10–15%.



Цены на сахар в России в 2015 году по сравнению с показателями аналогичного периода прошлого года выросли на 78%.



Профессиональные  
решения

# Специализированные ДЛ



Холдинг «Солнечные продукты»  
«Жировой комбинат»  
«Московский жировой комбинат»  
«Новосибирский жировой комбинат»



солнечные  
продукты

# жиры и маргарины “СолПро” для кондитерской промышленности



ы»:  
ат»  
ат»  
ат»

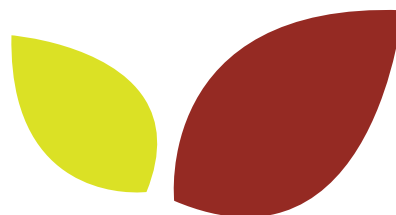
Саратов +7 8452 459 000

Москва +7 495 777 55 01

Новосибирск +7 383 230 35 00

[www.solpro.ru](http://www.solpro.ru)

24-я Международная выставка  
продуктов питания и напитков



# worldfood

## MOSCOW

14 – 17 сентября 2015

Россия • Москва • ЦВК «Экспоцентр»



[www.world-food.ru](http://www.world-food.ru)

Качественное зерно  
для изготовления  
хлебопекарной  
муки есть в любом  
зернопроизводящем  
регионе

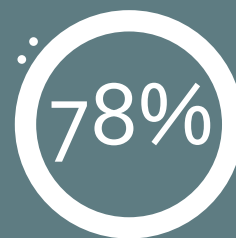
Экспозиция  
Китая

на «Продэкспо-  
2015»  
выросла  
в три раза



2014 2015

Российский рынок общественного питания по итогам текущего года может упасть на 10–15%.



Цены на сахар в России в 2015 году по сравнению с показателями аналогичного периода прошлого года выросли на 78%.

# содержание

<b>отрасль</b>	16
Кризис добрался и до кофеен	16
<b>экспертиза</b>	<b>Блинная рулетка: повезет или нет?</b> 23



Казалось бы, обладая определенными навыками и технологическими знаниями, разработать новую рецептуру совсем несложно. Однако вывести новинку на рынок – мало. Нужно, чтобы она стала продаваться.

# 6

<b>тема номера</b>	Доступность сырья – заслуга чья?	6	<b>отрасль</b> <i>/события и факты</i>	Новости	32
<b>отрасль</b> <i>/исследование</i>	Кризис добрался и до кофеен	16	<b>производство</b> <i>/советы технолога</i>	Не стоит бояться экспериментов!	36
<i>/события и факты</i>	Новости	20	<i>/оборудование</i>	Остается ли качество решающим критерием выбора?	38
<i>/экспертиза</i>	Блинная рулетка: повезет или нет?	23		Безграничное разнообразие с WDS	40
<i>/события и факты</i>	Производители и их возможности в новой экономической реальности	27		Как исключить ошибки при нанесении этикеток?	42
	Modern Bakery Moscow. Главное событие отрасли	30		Эффективные процессы производства и комплектации заказов	46



мы превратим Ваш магазин в

**главную**  
**тему дня**

от идеи к совершенству  
пекарни кондитерские кафе



**SCHRUTKA-PEUKERT**

ООО Шрутка-Пойкерт

Чёткие линии - классные магазины

посетите нас  
выставка Современное Хлебопечение,  
Москва с 22 по 24 апреля 2015  
зал 2.2, стенд 22B4

[www.schrutka-peukert.de](http://www.schrutka-peukert.de)

# содержание

<b>производство</b>	36
Безграничное разнообразие с WDS	38
<b>оборудование</b>	<b>Хлеб для спортсменов</b> 60



Сложные производственные процессы – высокоскоростные и гарантирующие 100%-ное качество – это актуальное требование пищевой промышленности. И такая задача вполне по плечу новому высокопроизводительному этикетировочному автомату компании Bizerba – эксклюзивного поставщика SCHALLER.

# 42

<b>производство</b> <i>/оборудование</i>	<b>Высокоскоростная упаковка хрупких вафель – возможна!</b>	48	<b>производство</b> <i>/ингредиенты</i>	<b>Шортенинги ТМ Солпро и высокоолеиновое подсолнечное масло в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий</b>	53
	<b>Стальные ленты для качественной выпечки</b>	50		<b>Кризис – не повод уходить в производство социальных продуктов!</b>	56
<i>/ингредиенты</i>	<b>Использование сушеной клюквы в хлебопечении</b>	52		<b>Весна – время цветочных ароматов</b>	58
			<i>/технологии</i>	<b>Хлеб для спортсменов</b>	60

## хлебопечение/ кондитерская сфера №2 (59) 2015

Информационно-аналитический журнал для специалистов кондитерской и хлебопекарной индустрии

Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)

Свидетельство о Регистрации СМИ № ФС77-46400 от 31 августа 2011 г.

Адрес редакции: Россия, 199034, Санкт-Петербург, Большой проспект В. О., д. 18, лит. А, БЦ «Андреевский Двор», оф. 356, тел./факс: +7 (812) 70-236-70, www.sfera.fm

Издатель:  
ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «СФЕРА»

Генеральный директор:  
Алексей Захаров

Заместитель генерального директора по административным вопросам:  
Лариса Цораева  
l.tsoraeva@sfera.fm

Директор по продажам и маркетингу:  
Ольга Паленова  
o.palenova@sfera.fm

Арт-директор:  
Павел Хан  
pavelhan2009@gmail.com

Реклама:  
Виктория Паленова  
v.palenova@sfera.fm

Надежда Антипова  
n.antipova@sfera.fm

Наталья Баранцева  
n.barantseva@sfera.fm

Анастасия Кочеткова  
a.kochetkova@sfera.fm

Выпускающий редактор:  
Елена Максимова  
konditer@sfera.fm

Дизайн и верстка:  
Анастасия Баранова  
a.baranova@sfera.fm

Корректор:  
Галина Матвеева  
korrektor@sfera.fm

Журнал распространяется на территории России и стран СНГ. Периодичность – 5 раз в год.

Использование информационных и рекламных материалов журнала возможно только с письменного согласия редакции.

Все рекламируемые товары имеют необходимые лицензии и сертификаты.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Материалы, отмеченные значком **P**, публикуются на коммерческой основе.

Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».

Подписано в печать: 27.03.15. Тираж: 3000 экз.





## Все сырье останется в России?

Долгое время Россия на мировой арене считалась поставщиком сырья странам с более развитым производством. В список экспортируемого сырья входило и зерно, из которого, в свою очередь, изготавливается мука.

И даже события, произошедшие в августе, не заставили зернопроизводителей по-новому посмотреть на внутренний рынок на нем, а не на экспорте сосредоточить свой бизнес.

В итоге для стабилизации ситуации недавно были приняты достаточно жесткие меры: с 1 февраля 2015 года наше правительство ввело экспортную пошлину на пшеницу в размере 15% плюс 7,5 евро, но не менее 35 евро за тонну. Ее действие продлится до середины текущего года.

И такой шаг дал свои плоды: по данным Минсельхоза РФ, экспорт зерна из России с момента введения пошлины сократился более чем в два раза, тогда как в январе его темпы были значительно выше прошлогодних.

Означает ли это, что цены на зерно, а следовательно, и на муку снизятся, – сказать сложно. Если учесть, что через полгода экспортные пошлины могут быть пересмотрены, то резонно будет предположить, что зернопроизводители просто на эти полгода решат придержать зерно, чтобы не продавать его по низким ценам только на внутреннем рынке.

О том, что говорят эксперты рынка, аналитики и мукомолы о ситуации с сырьем для мучной продукции в России, читайте в теме этого номера.

Также в выпуске вы найдете актуальные технологические советы, информацию о новинках кондитерской и хлебопекарной отраслей и многое другое.

Редактор журнала  
«Кондитерская сфера / хлебопечение»  
Елена Максимова



Тема номера

# ДОСТУПНОСТЬ СЫРЬЯ – ЗАСЛУГА ЧЬЯ?



Автор:  
Елена Максимова



Иллюстрация: Нина Кузьмина



Мука изготавливается из зерна и, соответственно, на стоимость и качество хлебопекарной муки очень сильно влияет фактор урожайности.

Цены на зерно, как и на любой биржевой товар, подвержены не только валютным, но и сезонным колебаниям: сразу после сбора урожая они значительно ниже, чем в период «не сезона».



Сейчас в непростой экономической ситуации многие потребители стараются переходить на более дешевые продукты питания. Однако при этом они не хотят терять в качестве. Но возможно ли производить дешевые хлебобулочные изделия, если цены на сырье постоянно растут.

Большинство видов мучных изделий в целом и хлебобулочных в частности являются технологически сложными продуктами. В их состав входят различные компоненты, основные из которых – мука, растительные или, что реже, животные масла, дрожжи, яйца или яичные продукты, сахар. От качества перечисленных сырья и ингредиентов напрямую зависит и качество конечной продукции, а от их цены, пусть и частично, – ее себестоимость.

Сейчас в непростой экономической ситуации многие потребители стараются переходить на более дешевые продукты питания. Однако при этом они не хотят терять в качестве. Но возможно ли производить дешевые хлебобулочные изделия, если цены на сырье постоянно растут. И вообще, какова динамика цен на основные компоненты для производства выпечки? Попробуем разобраться.

### Зерно: ценообразующие факторы

Основное сырье для изготовления выпечной продукции – мука. Если

другие перечисленные выше ингредиенты могут и не входить в рецептуру той или иной пекарской продукции, то мука – компонент обязательный для всех изделий данного вида.

Мука, в свою очередь, изготавливается из зерна и, соответственно, на стоимость и качество хлебопекарной муки очень сильно влияет фактор урожайности. Причем важно понимать, что, говоря о рекордных объемах урожая зерна, очень часто эксперты имеют в виду общие объемы зерна, большая часть которого является фуражным и не подходит для производства хлебопекарной муки, особенно высшего сорта.

Сложившаяся в России в конце лета – начале осени 2014 года экономическая ситуация, безусловно, повлияла на российский рынок зерна, и как следствие – на текущие цены на муку. Так, в сезон 2013/14, согласно данным Института конъюнктуры аграрного рынка, на цены влияли поставки пшеничной муки из Казахстана и Украины, а также ржаной муки из Беларуси по весьма конкурентным ценам. Поэтому до декабря 2013 года цены на муку снижались, и лишь в самом конце позапро-

шлого года начали немного отыгрывать предшествующее снижение, реагируя, правда с опозданием, на начавшийся с сентября рост зерновых цен.

В 2014/15 сельскохозяйственном году ситуация изменилась. Цены на зерно, а следовательно, на муку, стали расти. Так как зерно является биржевым товаром, его стоимость напрямую зависит от колебания курса валют. Наши сельхозпроизводители, понимая это, активно стремились продавать его иностранным компаниям. Так, по данным ФТС России на 4 марта текущего года, экспорт зерна в 2014/15 сельскохозяйственном году составил 24 707 тыс. тонн, в том числе пшеницы – 18 982 тыс. тонн, ячменя – 3775 тыс. тонн, кукурузы – 1595 тыс. тонн, прочих культур – 355 тыс. тонн.

Причем, сообщает пресс-служба Минсельхоза РФ, что темпы экспорта зерна выше прошлогодних на 29,7% (за соответствующий период 2013/14 маркетингового года (МГ) экспортировано 19 046 тыс. тонн).

Только через порты Краснодарского края, пишет информагентство «Зерно Он-Лайн», экспорт зерна и продуктов в 2014 году увеличился более чем в 2 раза по сравнению с 2013 годом и составил 21 млн тонн.

Цены на зерно, как и на любой биржевой товар, подвержены не только валютным, но и сезонным колебаниям: сразу после сбора урожая они значительно ниже, чем в период «не сезона». Это связано с тем, что большинство зернопроизводителей могут хранить ограниченные объемы зерна, которые зачастую меньше, чем собранный урожай. Однако те запасы, которые могут уместить в себя зернохранилища производителей зерна, будут придерживать, пытаясь продать по максимально выгодной цене – таковы законы бизнеса.

Один из способов хотя бы частично стабилизировать цены на зерно и не позволить их резкого скачка –

# Мнение эксперта

Эмбарго применительно к зерну нет. Формально можно беспрепятственно ввозить и вывозить зерно без ограничений.



**Елена Виллер,**  
генеральный директор  
ПАО «Петербургский  
мельничный комбинат»  
(холдинг «АЛАДУШКИН Групп»):

*«Качественное зерно для изготовления хлебопекарной муки есть в любом зернопроизводящем регионе. Вопрос в его количестве и доступности по цене. А это в основном зависит от погодных условий и урожайности на конкретной территории в конкретный сельскохозяйственный год».*

ют, что наблюдавшийся в конце 2014 и в начале 2015 годов рост цен на зерно был связан не только с девальвацией национальной валюты, но и выжидательной позицией сельхозтоваропроизводителей по его реализации.

Говоря о ценах на зерно, нельзя забывать и о том, что российские сельхозпроизводители завязаны на импортной продукции – начиная от семян и удобрений и заканчивая машинами и оборудованием. Цена на все это напрямую зависит от курса валют. Поэтому ряд представителей сельхозотрасли считают, что стоимость весенней посевной в этом году будет примерно на 40% выше, чем в прошлом.

В связи со всеми перечисленными факторами можно предположить, что цены на зерно, а соответственно, и на муку, в этом сельскохозяйственном году будут выше, чем в прошлом, однако благодаря большим объемам госзакупок и стабилизации иностранной валюты по отношению к рублю сильного скачка цен не будет.

## Мука: кризис не повлияет на глобальные тенденции рынка

Если на стоимость муки в значительной степени влияют цены на зерно (хотя и не являются единственным ценообразующим критерием), то на ее качество влияет совокупность ряда факторов. Более подробно о факторах, влияющих на рынок муки, рассказывает **Елена Виллер, генеральный директор ПАО «Петербургский мельничный комбинат» (холдинг «АЛАДУШКИН Групп»).**

**– Елена Борисовна, достаточно ли, на ваш взгляд, в России качественное зерно для производства хлебопекарной муки?**

– Петербургский мельничный комбинат как производитель зерновых хлопьев и муки в основном потребляет

зерно овса и пшеницы. По нашей оценке, зерна этих злаков в стране на текущий момент достаточно для покрытия собственных потребностей, однако трудности с их поставками существуют. Ситуация с пшеницей в осенне-зимний период текущего сельскохозяйственного года развивалась таким образом, что складывалось ощущение дефицита. Однако дефицит этот создавался искусственно: сельхозпроизводители ожидали роста цен и попросту придерживали товар. То есть зерно было, но его не предлагали к продаже. У трейдеров также был расчет на выгодный экспорт, поскольку ввиду роста курсов доллара и евро, продавая зерно за валюту, можно было получить в итоге более высокую рублевую прибыль, чем на внутреннем рынке. Однако после введения с февраля таможенной пошлины на вывоз зерна и роста курса рубля ситуация с поставками на внутреннем рынке относительно стабилизировалась. Стало выгодно продавать зерно и на внутреннем рынке, появляются предложения по поставкам зерна. К продаже запасов зерновых также подталкивает уже и близость нового урожая, необходимость получения средств на посевную, уборку и т. п.

**– Какие регионы нашей страны являются основными поставщиками такого зерна?**

– Качественное зерно для изготовления хлебопекарной муки есть в любом зернопроизводящем регионе. Вопрос в его количестве и доступности по цене. А это в основном зависит от погодных условий и урожайности на конкретной территории в конкретный сельскохозяйственный год.

Зерно, выращиваемое в Южном федеральном округе, уже практически традиционно ориентировано в основном на местных потребителей и на экспорт через Новороссийск. Поэтому с Юга зерно мы практически не полу-

госзакупки. Аграрный портал «Агроинфо» в конце марта сообщил, что государство увеличило закупки зерна в рамках интервенций в пять раз – до 45,8 тыс. тонн, что свидетельствует о балансе на рынке.

В частности, 17 марта было закуплено 23,22 тыс. тонн зерна на 233,3 млн руб., а 18 марта – 22,55 тыс. тонн на 219,5 млн руб., при этом продавалась пшеница 3-го, 4-го и 5-го классов, а рожь – не ниже 3-го класса.

В Минсельхозе отмечают, что результаты прошедших в конце марта интервенций дают основание полагать о наличии достаточных запасов зерна, находящихся на хранении у сельхозтоваропроизводителей, и сбалансированности внутреннего зернового рынка. При этом в ведомстве подтвержда-

# WE LOVE

Посетите нас

**MODERN  
BAKERY  
MOSCOW**



Москва,  
Россия  
22.-24.04.2015

Павильон 2.2

... идеальное темперирование



**SOLLICH** 

SOLLICH KG · фирма специализирующаяся в области  
шоколадных и кондитерских изделий  
Siemensstraße 17-23 · 32105 Bad Salzufflen · Германия  
тел.: +49 52 22 950 - 0 · факс: +49 52 22 950 - 300  
E-Mail: info@sollich.com · www.sollich.com

**TURBOTEMPER®**

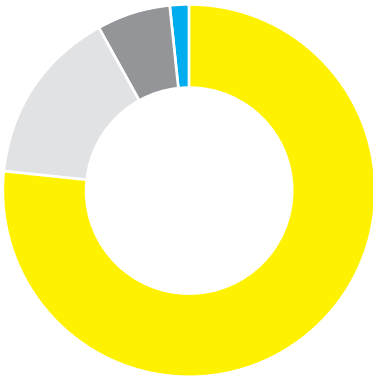
Самая успешная система темперирования в мире.  
Надёжно · качественно · экономически выгодно

Представительство в России – ф.АНТОН ОЛЕРТ  
1-ый Щипковский пер., 20; 115093 г. Москва  
тел.: +7 495 961 20 - 61 · факс: +7 495 961 20 - 71  
E-Mail: info@ohlert.ru · www.ohlert.com

# Мнение эксперта

Зерно, выращиваемое в Южном федеральном округе, уже практически традиционно ориентировано в основном на местных потребителей и на экспорт через Новороссийск. Поэтому с Юга зерно мы практически не получаем.

## Экспорт зерна в 2014/15 сельскохозяйственном году



24 707 ТЫС. ТОНН

в том числе:

- пшеницы – 18 982 тыс. тонн
- ячменя – 3 775 тыс. тонн
- кукурузы – 1 595 тыс. тонн
- прочих культур – 355 тыс. тонн

По данным ФТС России  
на 4 марта текущего года

чаем. В предыдущие годы шли поставки зерна из Сибирского региона. Это было выгодно за счет наименьших цен и компенсации тарифов на железнодорожные перевозки. Но ввиду неурожая в большинстве регионов Сибири в текущем сельскохозяйственном году зерна там хватает только на покрытие собственных нужд, а также для продажи в более близкий Казахстан. В этой ситуации мы переориентировались на другие регионы – Центр, Поволжье. Качество закупаемого зерна нас устраивает.

**– Ввозится ли в Россию зерно из других стран? Из каких? Сотрудничаете ли вы с иностранными поставщиками?**

– Если говорить о нашем мельничном комбинате, то он на 100% работает на российском зерне. Целесообразности в поставках по импорту нет. В период осенне-зимнего дефицита зерна для подстраховки мы прорабатывали вопрос в том числе поставок и зарубежной пшеницы. В частности, рассматривали канадское и французское зерно. Но закупок мы так и не осуществили, так как, повторюсь, на текущий момент зерна в стране достаточно. По мере подхода к сбору нового урожая предложение по зерну должно будет увеличиваться, но как будет складываться ситуация на самом деле, зависит и от ряда других факторов.

**– После введения эмбарго ощущается ли дефицит качественного зерна для изготовления хлебопекарной муки мукомолами в целом и вашей компанией в частности? Если да, то как решаете проблему дефицита?**

– Эмбарго применительно к зерну нет. Формально можно беспрепятственно ввозить и вывозить зерно без ограничений. Поэтому мы и приценивались к импортной продукции, понимая, что на ситуацию на внутреннем рынке может оказать влияние и вывоз российского зерна за рубеж, и ввоз импортного. Прогнозируя возможный реальный дефицит, мы заблаговременно создавали запасы зерна на элеваторе, чтобы пройти этот период без сбоя в обеспечении наших клиентов. По поводу ситуаций на других предприятиях сложно сказать. В период роста цен не исключено, что и мукомолы придерживали свою продукцию, чтобы не продешевить, поэтому недостаток муки также мог быть не фактическим. С другой стороны, до нас доходила информация, что некоторые предприятия даже останавливали свою работу ввиду отсутствия возможности купить зерно. Те мельницы, которые не создавали предварительно

запасы зерна, вынуждены были приобретать его по максимальной цене, и это моментально отражалось на отпускной стоимости муки.

**– Можно ли решить проблему дефицита качественного зерна путем создания вертикально интегрированного холдинга с собственными полями пшеницы? Насколько такое решение приемлемо для вашей компании?**

– Вряд ли вертикальная интеграция решит этот вопрос. Урожай в нашей стране зависит от погодных условий. Технологии выращивания зерна не на самом высоком уровне. Поэтому от неурожая не застрахованы ни отдельное хозяйство, ни вертикально интегрированные компании. К слову сказать, типичная ситуация, когда собственного зерна, произведенного внутри холдинга, не хватит на покрытие его же потребностей. Кроме того, ввиду складывающейся конъюнктуры рынка бывают и вовсе абсурдные ситуации, когда купить зерно с рынка из другого региона будет выгоднее, чем с элеватора собственного хозяйства. Поэтому наиболее рентабельный вариант – это наработка надежных коммерческих партнерских связей с различными регионами, выполнение своих обязательств по поставкам и оплате. Этого мы и придерживаемся в своей закупочной политике.

**– С какими основными проблемами сегодня сталкиваются российские мукомольные предприятия? Каким образом вы их решаете?**

– Если не брать в расчет ситуацию с зерном в текущем году, то проблемы российских мукомольных предприятий понятны, они не новы, и кризис их только обострил. Связаны они прежде всего с общим состоянием отрасли: с переизбытком производственных мощностей, высокой конкуренцией.

# Fondant

Посетите нас



Мюнхен,  
Германия

12.-17.09.2015

MODERN  
BAKERY  
MOSCOW



Москва,  
Россия  
22.-24.04.2015

Павильон 2.2

with Ecograv®  
**≥ 50%**  
Energy saving

PROCESS  
ORIENTATED

HYGIENIC  
DESIGN

CIP  
INTEGRATED



реклама



Представительство в России – ф.АНТОН ОЛЕРТ  
1-ый Щипковский пер., 20; 115093 г. Москва  
тел.: +7 495 961 20 - 61 · факс: +7 495 961 20 - 71  
E-Mail: info@ohlert.ru · www.ohlert.com

**CHOCOTECH**

CHOCOTECH GmbH · Dornbergsweg 32 · 38855 Wernigerode · Германия · тел.: +49 3943 5506-0 · факс: +49 3943 5506-22 · E-Mail: info@chocotech.de · www.chocotech.de

# Мнение эксперта

Некоторые предприятия даже останавливали свою работу ввиду отсутствия возможности купить зерно. Те мельницы, которые не создавали предварительно запасы зерна, вынуждены были приобретать его по максимальной цене, и это моментально отражалось на отпускной стоимости муки.



Основные объемы муки производятся как «специальная мука» с четко заданными параметрами качества

цией, низкой доходностью и, как следствие, с высокой степенью износа оборудования. Поэтому основная задача – поиск мукомольным предприятием своей рыночной ниши, своих отличий от конкурентов, которые позволят выжить в сложной ситуации и зарабатывать деньги на развитие, перевооружение. Мы используем для этого наши компетенции и технологические возможности, диверсифицируем направления деятельности.

На Петербургском мельничном комбинате установлено оригинальное швейцарское оборудование, позволяющее составлять помольные партии из нескольких видов зерна с различными качественными показателями, смешивать потоки муки. Лаборатория предприятия оснащена специальными современными приборами, позволяющими контролировать качество зерна и муки не только по российским, но и по международным стандартам. Такие технические и технологические возможности Петербургского мельничного комбината в совокупности с опытом наших специалистов позволяют производить муку с более жесткими требованиями к показателям качества, чем того требует ГОСТ. Основные объемы муки мы производим как «специальную муку», то есть муку с четко заданными параметрами по требованиям внутренних документов – спецификаций, где зафиксированы качественные показатели в соот-

ветствии с требованиями конкретного клиента. Это наше преимущество относительно других мельниц, ориентированных на валовой выпуск муки по ГОСТу, где качество может меняться в широких диапазонах значений параметров.

Есть у нас еще одно развивающееся направление – это хлебные мучные смеси для производственных потребителей. В настоящее время ассортимент данной продукции составляет около 30 наименований. В последнее время по смесям мы активно работаем в направлении импортозамещения, так как зарубежные игроки сейчас в значительной степени теряют свои позиции из-за большого дисбаланса между европейскими валютными и внутрироссийскими рублевыми ценами на данную продукцию.

Кроме рынка B2B, мы работаем и для традиционного потребителя магазинов и супермаркетов. Развиваем продажи фасованной муки в пакетах и мешках 1, 2, 5, 10 кг. Наша мукомольная продукция хорошо известна на Северо-Западе России, где ведущие позиции занимает мука под торговой маркой «Предпортовая». Активно продвигаем на федеральном уровне торговую марку «Аладушкин» как ассортимент муки и мучных смесей. Фе-

дерально также продвигаем муку разных злаков под маркой «Кудесница».

Опыт разработок и производства хлебных мучных смесей для производственных потребителей позволяет нам успешно развивать ассортимент и продажи мучных смесей для выпечки домашнего хлеба под маркой «ХлебБург».

Мы являемся лидерами на рынке овсяных хлопьев. Хлопья и моментальные каши «Ясно солнышко» продаются практически по всей России. Благодаря высокому качеству, ассортименту и уникальной технологии сохранения зародыша зерна наша продукция востребованна. Она вкусная и при этом на 100% натуральная, сохраняет в себе максимальную пользу зерна.

Активно развиваем экспорт продукции, тем более что ситуация с курсом рубля позволяет на текущий момент быть конкурентоспособным по цене относительно зарубежных игроков. Помимо стран ближнего зарубежья, мы поставляем нашу продукцию в Китай, Объединенные Арабские Эмираты, Израиль, Корею.

Таким образом, для того чтобы добиться успеха в отрасли, мы работаем в нескольких направлениях, что позволяет Петербургскому мельничному комбинату быть лидером в своем сегменте рынка.

**– Будут ли в ближайшее время меняться цены на муку? В какую сторону? Какие факторы влияют на изменение цен на данную продукцию?**

– Как будет развиваться ситуация, пожалуй, мало кто возьмется прогнозировать. Можно лишь просчитывать возможные сценарии и на их основе строить гипотезы. Многое будет зависеть от урожая: сначала озимых, потом – яровой пшеницы. Также важно, смогут ли своевременно собрать урожай, будет ли хватать средств на посевную и уборочную у сельхозпроизводителей.



По мучным смесям Петербургский мельничной комбинат активно работает в направлении импортозамещения

# ВАШ ПАРТНЕР ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА, ГЛАЗУРЕЙ И ЖИРОВЫХ НАЧИНОК.

В компании Caotech мы знаем своих заказчиков и понимаем их потребности. Особенно, когда речь идет о качестве продукта и надежности, что является важными факторами для достижения успеха при производстве шоколада.

Сотрудничая с нашими клиентами, мы разрабатываем наиболее эффективные линии для производства шоколада, глазурей и жировых начинок, тем самым, делая возможным производство лучших продуктов для Ваших потребителей. Используя шаровые мельницы CAOTECH, наши заказчики успешно работают в кондитерской отрасли, удовлетворяя самые строгие требования рынка.

Производительность наших установок составляет от 10 до 2000 кг/час, как для порционного, так и для непрерывного производства. Уникальная конструкция мельниц гарантирует оптимальную эффективность измельчения масс. Это позволяет использовать данное оборудование для производства



таких теплочувствительных масс, как молочный шоколад, шоколад без содержания сахара, белый шоколад.

Предлагаем Вашему вниманию основные преимущества нашего оборудования:

- Малая занимаемая площадь
- Эффективное потребление электроэнергии
- Низкие эксплуатационные расходы
- Превосходное качество конечного продукта
- Оптимальное распределение частиц в массе
- Более длительный срок хранения конечного продукта

Послепродажная поддержка клиентов – один из наиболее важных критериев в деловых отношениях. Мы поддерживаем регулярную связь с нашими заказчиками, оказывая им всестороннюю поддержку при первой необходимости. Благодаря партнерским отношениям с клиентами и гибкости нашей компании, мы достаточно быстро развивались в последние годы. Сейчас компания Caotech является мировым лидером в области технологий измельчения для кондитерской промышленности.



# Мнение эксперта

Основная задача – поиск мукомольным предприятием своей рыночной ниши, своих отличий от конкурентов, которые позволят выжить в сложной ситуации и зарабатывать деньги на развитие, перевооружение.



Объемы производства нерафинированного подсолнечного масла и его фракций в январе этого года возросли на 1,3% – до 358 тыс. тонн

Ведь кредитные ресурсы сейчас достаточно дорогие, а это может привести к сокращению сначала посевных площадей, а затем – к снижению и урожая, и урожайности. Цены на те же удобрения сильно привязаны к курсу валют, а значит, себестоимость производства зерна вырастет. Важно, как поведет себя в этот период государственный интервенционный фонд – с какими ценами, в каких объемах. Существенные коррективы может внести и погода.

Однако если говорить о рыночных тенденциях, то, скорее всего, цены на зерно и муку после некоторой стабилизации в период урожая затем продолжат рост.

**– Каковы в целом ваши прогнозы развития российского рынка муки? От чего будет зависеть движение рынка?**

– В стоимостном выражении рынок будет расти, то есть будут расти цены на муку, что касается объемов, то, скорее всего, стагнация продолжится. Кризис может повлиять в какой-то степени на структуру рынка, однако на глобальных тенденциях его влияние вряд ли скажется.

## Жировые продукты

Масложировая отрасль в России развита достаточно хорошо, соответственно, перебоев с поставками жиров для производства выпечки у наших хлебокомбинатов не было.

Даже, несмотря на непростую экономическую ситуацию в стране, наши масложировые предприятия наращивают мощности. Так, объемы производства нерафинированного подсолнечного масла и его фракций в январе этого года возросли на 1,3% – до 358 тыс. тонн.

Более того, российские игроки масложирового рынка расширяют производства и строят новые цеха. В начале осени в Воронежской области состоялось торжественное открытие после масштабной модернизации Евдаковского масложирового комбината. По словам специалистов предприятия, после такой модернизации предприятие значительно увеличило свои производственные мощности и теперь может при полной загруженности изготавливать 18 тыс. тонн продукции в месяц, в том числе для изготовителей хлебобулочных изделий.

А в конце февраля текущего года состоялась торжественная церемония открытия в Ульяновской области маслоэкстракционного завода по переработке рапса и подсолнечника. Завод построен в рамках реализации проекта ООО «Якушкинское масло» в селе Станция Якушка Новомалыклинского района. Инвестором проекта стала инвестиционно-холдинговая компания «Татгазинвест» из Татарстана. Начальная мощность переработки – не менее 100 тыс. тонн сырья в год.

Безусловно, цены на масложировую продукцию, особенно из зарубежного сырья, в нашей стране поднялись, однако рост их не настолько велик, чтобы всерьез сказываться на конечной продукции.

## Сахарный скачок

А вот на что цены скакнули очень серьезно – так это на сахар. Причем если розничные цены на него, по оценкам экспертов, выросли на 63%, то оптовые – на 78%.

Особенно рост цен на сахар сказался на производителях сладкой мучной продукции, которые используют данный вид сырья в больших количествах.

Однако в последние пару месяцев наблюдается небольшое снижение цен на сахар. Конечно, стоимость данного сырья уже не будет такой, как была год назад, но на некоторую стабилизацию цены все же можно рассчитывать.

## Статистика и прогнозы

По итогам января текущего года, объем производства пшеничной и пшенично-ржаной муки в России составил 652 тыс. тонн, что на 0,7% превышает показатель аналогичного месяца 2014 года. Об этом в конце февраля сообщило ИА «Зерно Он-Лайн» со ссылкой на Росстат.

При этом в данный период времени отмечено заметное увеличение объемов производства круп, муки грубого помола и гранул из зерновых культур – на 24,7%, до 101 тыс. тонн. Это говорит о росте у конечного потребителя спроса на более здоровые и низкокалорийные сорта хлеба. Рост цен на сахар – еще один стимул развивать ассортимент хлебобулочных изделий «для здоровья» с пониженным содержанием углеводов.

Таким образом, очевидно, что кризис все же диктует рынку определенные тенденции. Причем не только тенденции, но и правила игры, победителями которой в непростой экономической ситуации становятся предприятия, умеющие просчитывать все заранее: купившие достаточное количество сырья в удачные для рынка периоды, работающие с проверенными и надежными поставщиками и, конечно, разрабатывающие различные ассортиментные направления, ориентируясь на потребности и тенденции рынка. Именно такие производители смогут даже в кризисный период предложить конечному потребителю товар достойного качества по конкурентоспособной цене. **КС**



реклама

# Rademaker

Радемакер стенд  
22С3 (зал 2.2)



## Специалист по перерабатывающему оборудованию



Пицца для размышлений, вот как мы это называем. Когда бы Вы не посетили Технологический Центр Rademaker, мы будем рады предложить Вам кусочек острой инновации наших самых последних разработок, оптимального гибкого дизайна и надежного оборудования. Почувствуйте вкус элитарного качества нашей основы для пиццы и линий для украшения изделий – или любой из наших линий для производства хлебов, пирогов, пирожных, круассанов или линий для украшения или для наполнения начинкой – и мы Вам объясним, как это может помочь Вам производить продукты высочайшего качества наиболее эффективным и гибким способом.

Позвоните: +7 964 765 52 25 специалисту по перерабатывающему оборудованию и промышленным пекарным системам. Или посетите нас по адресу: [www.rademaker.ru](http://www.rademaker.ru)



[info@rademaker.ru](mailto:info@rademaker.ru)

[www.rademaker.ru](http://www.rademaker.ru)

реклама

Автор: **Инга Микаелян**,  
старший аналитик РБК.research

# Кризис добрался и до кофеен

*Конец 2014, как и весь прошедший год, оказался сложным для российского бизнеса. События на Украине, присоединение Крыма и последовавшие затем санкционные войны существенным образом встряхнули рынок, создав новые реалии, а также вызовы, над решением которых будут биться российские компании весь 2015 и последующие годы. Данные события не могли не коснуться и рынка общественного питания. Уход крупнейшей сети фастфуда «Макдоналдс» из Крыма стал лишь первым из сигналов, говорящих о том, что развитие ресторанного рынка в России не может не носить политический окрас.*



Фото: www.freemages.com

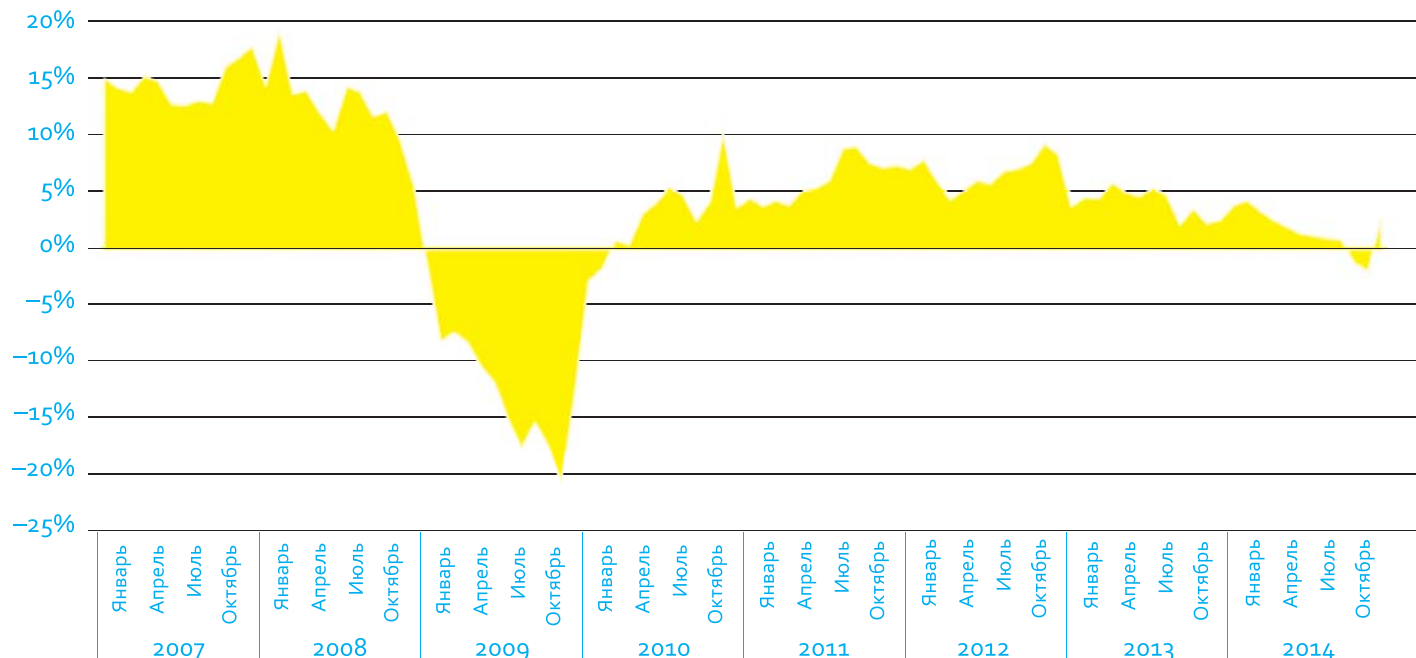
*В отличие от прошлого кризиса, оборот общепита будут поддерживать выросшие цены на блюда и напитки и они же будут основными причинами снижения посещаемости данных заведений*

**В**прочем, существенным вызовом для рестораторов, как ни парадоксально, стал принятый Правительством РФ пакет ответных санкций от 6 августа 2014 года. Напомним, что он сроком на год ограничил экспорт продукции

в Россию из США, стран – членов ЕС, Канады, Австралии и Норвегии. Под запрет попал ряд продуктов питания, включающий мясо и мясные продукты; рыбу, ракообразных, моллюсков и прочих водных беспозвоночных; моло-

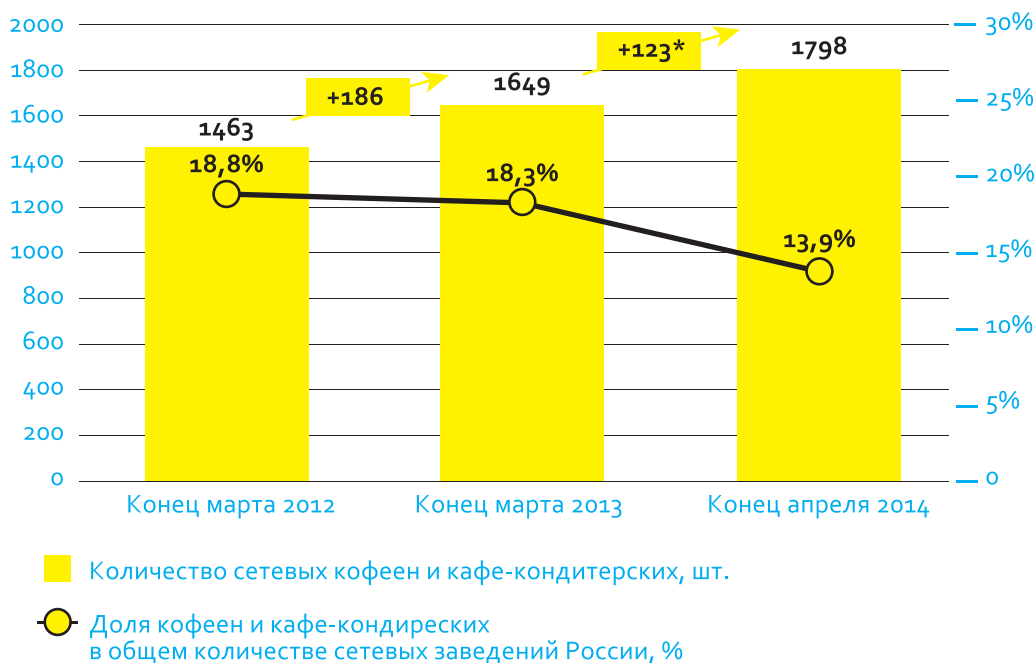
ко и молочную продукцию; овощи, съедобные корнеплоды и клубнеплоды; фрукты и орехи; продукцию на основе растительных жиров. Подобные действия существенно усложнили работу многих ресторанов, ко-

Рис. 1. Относительный темп прироста оборота общественного питания, январь 2006 года – декабрь 2014 года, % к соответствующему месяцу предыдущего года



Источник: РБК.research «Российский сетевой рынок общественного питания – 2014», дата актуализации – декабрь 2014 года

Рис. 2. Динамика количества кофеен и кафе-кондитерских, работающих на российском рынке, I квартал 2012 года – конец апреля 2014 года, шт.



\* Сравнение количества сетевых кофеен и кафе-кондитерских в динамике не корректно, так как в 2014 году рассмотрено большее количество сетей, чем в 2013 году. Поэтому приведен реальный темп прироста, рассчитанный при анализе одинакового списка сетей кафе-кондитерских и пекарен.

Источник: РБК.research «Российский сетевой рынок общественного питания – 2014», дата актуализации – май 2014 года



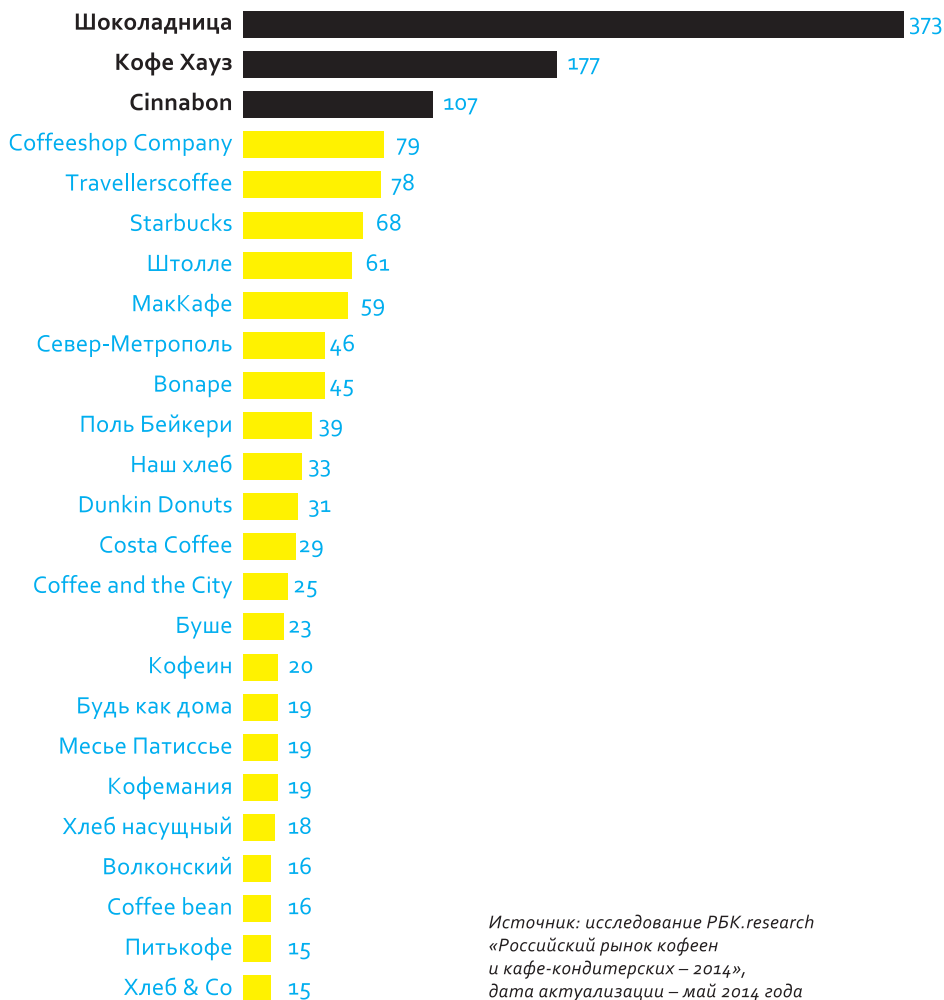
Даже крупные сети все же не порадуют нас в текущем году большим числом новых ресторанов. К примеру, сеть Coffeeshop Company, в прошлом демонстрировавшая высокие темпы развития, за апрель 2014 – январь 2015 года сумела открыть лишь 7 новых заведений

торым пришлось адаптироваться к новым условиям, а в некоторых случаях и подкорректировать меню собственных заведений. Это коснулось, в частности, «L Патио» и «Планеты Суши», однако наиболее сильно последствия введенных ограничений сказались на «Евразии». Напомним, что еще в сентябре компания продала 15 ресторанов в Москве, прекратив деятельность в столице.

Еще большим испытанием для бизнеса стал конец 2014 года. Снижение цен на нефть, вызвавшее ослабление курса рубля, стало очередным сложным испытанием для российских рестораторов. Ограничение на ввоз продуктов питания из-за рубежа, а также очевидное подорожание импортных товаров существенным образом увеличили их издержки. Несмотря на это, по итогам 2014 года оборот общественного питания показал небольшой, но положительный рост на уровне 1,6% по сравнению с 2013 годом, чего в сложившихся условиях нельзя ожидать от 2015 года. По прогнозам РБК.research, российский рынок общественного питания по итогам текущего года может упасть на 10–15%, что показывают уроки кризиса 2008 года, когда оборот общественного питания сократился более чем на 12%.

К сожалению, подобные негативные прогнозы будут оправданны и для рынка кофеен. В 2009 году именно они, а также демократичные рестораны стали наиболее уязвимы-

Рис. 3. Крупнейшие сети кофеен и кафе-кондитерских, работающие на территории России, конец апреля 2014 года, шт.



Источник: исследование РБК.research «Российский рынок кофеен и кафе-кондитерских – 2014», дата актуализации – май 2014 года

ми сегментами российского рынка общественного питания. Впрочем, в отличие от прошлого кризиса, оборот общепита будут поддерживать выросшие цены на блюда и напитки и они же будут основными причинами снижения посещаемости данных заведений. Отметим, что эти процессы ощутили уже многие игроки российского рынка общепита в 2014 году. Хотя на фоне бума продаж бытовой, цифровой техники и прочих импортных товаров, в связи с ожидаемым подорожанием из-за ослабления курса рубля, произошло временное повышение посещаемости торговых центров. Россияне стали буквально «атаковать» торговые центры, что привело к увеличе-

нию питания как на фуд-кортах, так и в ресторанах при торговых центрах и торговых комплексах. В этой связи оборот общественного питания, показавший отрицательные темпы роста в октябре и ноябре 2014 года, начал демонстрировать позитивную тенденцию в декабре.

Однако перспективы российского рынка общепита сегмента кофеен в 2015 году нельзя назвать радужными. Как показывают уроки прошлого кризиса, наиболее сильно пострадали ресторанные проекты среднего ценового сегмента. Эмбарго на продовольственные товары, а также ослабление рубля наряду со снижением доходов населения, которое, по прогнозам Министерства экономического разви-

тия, в 2015 году может составить 6%, не добавляют оптимизма. Думается, что даже крупные сети все же не порадуют нас в текущем году большим числом новых ресторанов. Однако кофейни кофейням рознь. В связи с произошедшими структурными изменениями наиболее уязвимы «Шоколадница» и «Кофе Хауз», которые наиболее близки к формату демократических ресторанов. А вот Auntie Annies и другие недорогие кофейни, скорее всего, не почувствуют серьезного снижения потока посетителей.

Впрочем, российским кофейням не привыкать к сложностям. Еще в начале 2013 года стали очевидны тенденции, говорящие о снижении темпов роста рынка кофеен и кафе-

*По прогнозам РБК.research, российский рынок общественного питания по итогам текущего года может упасть на 10–15%, что показывают уроки кризиса 2008 года, когда оборот общественного питания сократился более чем на 12%.*

кондитерских. Так, если в I квартале 2012 года – I квартале 2013 года было открыто 186 подобных заведений, то в I квартале 2013 года – I квартале 2014 года на российском рынке появилось лишь 123 новых сетевых кофеен и кафе-кондитерских.

О замедлении динамики развития сетевых кофеен и кафе-кондитерских говорят сравнительно низкие темпы открытия, демонстрируемые наиболее успешными игроками рынка. Так, сеть «Шоколадница» за апрель 2014 года – январь 2015 года увеличила собственную сеть лишь на 37 новых кофеен, в то время как за март 2012 года – март 2013 года сеть Александра Колобова открыла 64 заведения. Другой пример, сеть Coffeeshop Company, в прошлом демонстрировавшая высокие темпы развития, за апрель 2014 года – январь 2015 года сумела открыть лишь 7 новых заведений.

Впрочем, есть и исключения. Пермская сеть Red Cup, открывшаяся в 2013 году и начавшая продажу франшиз в 2014 году, сегодня покоряет столицу. К концу января в Москве появились уже две мини-кофейни сети, при этом география сети охватывает свыше 20 городов России. По данным сайта Red Cup, в конце января 2015 года компания насчитывала 53 заведения, в то время как в апреле 2014 года их число не превышало 14. Успех сети, несомненно, обусловлен демократичными ценами на кофе, который является основным продуктом в их меню.

Думается, что чувствительность россиян к ценовому фактору, обостренная сокращением доходов, ростом цен на продукты питания, одежду и на целый набор других товаров и услуг, несомненно, отразится на посещаемости и финансовых показателях кофеен. В этой связи сохранение демократичных позиций в меню, а также использование местных продуктов, наряду с оптимизацией бизнес-процессов, являются ключом не только к выживанию, но и к росту компании в условиях кризиса. **КС**

Больше чем здоровье

SUPERCEL®

Волокна с ценными свойствами



- Снижение содержания жира и калорий
- Обогащение пищевым волокном

ООО РЕТТЕНМАЙЕР РУС



Природные  
волокна  
Член концерна ЙотРС

РФ, 115280, г. Москва, ул. Ленинская Слобода, д. 19, стр. 1  
Факс: +7 495 276 0641 • www.jrs.de

Контактная информация:  
Info@rettenmaier.ru • Tel. + 7 495 / 276 0640

## Здоровый перекус Eroski

По заказу испанской сети супермаркетов Eroski креаторы агентства Superstudio разработали дизайн упаковок для хлебных палочек, которые магазин выпускает под собственной торговой маркой.



Этот продукт содержит семечки и овощи. Он позиционируется как отличный перекус, в том числе и для спортсменов и людей, ведущих здоровый, активный образ жизни.

Unipack.ru

## Пироги с чувством юмора

Два американских дизайнера – Ник Хьюз и Меган Кларк – придумали и оформили дизайн упаковки для семейной канадской компании Murphy.



«Как все канадцы, семейка Murphy обладает хорошим чувством юмора. Меган сделала очень хороший дизайн, а я придумал и написал разные глупости, которые люди могут читать, пока едят пирог», – рассказал Ник Хьюз.

На упаковке вы можете найти, например, такие надписи: «Люди – как пироги, важно то, что внутри», или надпись на обороте упаковки: «Если вы это читаете, значит, пирога в упаковке уже нет, либо пирог помят. Наши соболезнования».

Unipack.ru

## Мировые цены на сахар могут обвалиться из-за Бразилии

Цены на сахар-сырец с поставкой в мае на Нью-Йоркской бирже ICE Futures U.S. по итогам марта могут продемонстрировать самое значительное падение с 2011 года – 13%.

Причиной является в том числе падение бразильского реала к доллару США до самой низкой отметки за 12 лет, что подстегивает экспорт сахара (и других сы-

рьевых товаров, цены на которые на мировых рынках определяют в долларах) из Бразилии. Эта страна является крупнейшим в мире производителем сахара.

Котировки майских фьючерсов на сахар-сырец во вторник днем находятся на уровне 11,98 цента за фунт после падения ранее в ходе торгов до 11,91 цента за фунт – минимальной отметки с января 2009 года.

Тем временем майские контракты на кофе арабика подорожали в Нью-Йорке во вторник на 0,2% – до 1,3265 долл. за фунт. Однако они завершают «в минусе» седьмой месяц подряд, чего не происходило с октября 2013 года.

Казах-Зерно

## В супермаркетах «Бахетле» хлеб выпекают по особым технологиям

Компания «Бахетле» освоила трудоемкий процесс производства хлеба, который использовали на Руси с давних времен.

Хлеб выпекается по одной из самых сложных технологий в мире. Как в старину, хлеб долгое время заквашивается по особой многоступенчатой технологии с применением натуральной закваски и выпекается на поду (каменной поверхности). По старинной технологии хлеб формируется исключительно руками пекарей. Поэтому он имеет приятный аромат, хрустящую румяную корочку и нежный пористый мякиш, уверяют в «Бахетле».

Unipack.ru

## Сладкая кровать

Кровать в натуральную величину из конфет в Нью-Йорке. Яркий предмет мебели был создан дизайнером Хиссой Играси из 26 135 железных конфет. На изготовление ушло четыре недели.



Кровать была заказана Крейгом Фрухтманом из компании Craig's beds. Тем самым он хотел вдохновить людей на стремление к своим мечтам, какими бы необычными они ни были. Кровать из железных конфет можно увидеть в магазине Craig Sugar в Нью-Йорке.

Upakovano.ru

## Темный шоколад способствует потере веса

Сотрудники Института питания и здравоохранения выяснили, что сочетание темного шоколада и диеты с низким содержанием углеводов помогает тем, кто желает похудеть, добиться наилучшего результата.

Ученые говорят: ограничения потребления углеводов недостаточно, чтобы сбросить вес. Необходимо комбинировать определенные продукты.

Само по себе потребление темного шоколада, богатого флавоноидами, не приведет к потере веса. Нужно сочетать его с диетой и физическими упражнениями.

ИД «СФЕРА»



## Натуральный мармелад с ягодами барбариса

Компания «Приморский кондитер» анонсировала выпуск ограниченной серии натурального мармелада на агаре со вкусом барбариса.

Неповторимый вкус новинки достигается благодаря использованию натуральных ягод барбариса и экстракта агар-агара. Производитель подчеркивает, что мармелад с барбарисом отличается не только вкусом, но и пользой.

Новинка доступна покупателям только в магазинах «Приморский кондитер» Владивостока и Артема.

Candy.net.ru

## Spar может достаться X5

Российский ритейлер X5 Retail Group может купить сеть супермаркетов Spar. Федеральная антимонопольная служба уже одобрила ходатайство структуры X5 – «Келвин лимитед» – о покупке семи юридических лиц, управляющих магазинами Spar в Москве и нескольких близлежащих областях.

Структуры «Спар ритейла» имеют 30 магазинов в Москве, Тверской, Ивановской и Владимирской областях. Средняя торговая площадь магазинов составля-

ет 950 кв. метров, семь супермаркетов имеют площади более 1 тыс. кв. метров. Компания также владеет распределительным центром площадью 5 тыс. кв. метров в Подольске.

Unipack.ru

## Зерновые интервенции могут привести к банкротству производителей хлеба

Ситуация вокруг решения российского правительства о распределении зерна из интервенционного фонда, которое Москва и Московская область должны получить для сдерживания роста цен на хлеб, вызвала острую реакцию у производителей зерна, мукомольных и кондитерских предприятий.

Как известно, речь идет о выделении 400 тыс. тонн пшеницы 3-го класса Москве и 200 тыс. тонн – Московской области.

В Торгово-промышленной палате (ТПП) РФ недавно прошла пресс-конференция «О ситуации на рынке зерна и использовании федерального интервенционного фонда сельхозпродукции, сырья и продовольствия для нужд города Москвы и Московской области», организованная Комитетом ТПП РФ по развитию АПК, Ассоциацией отраслевых союзов АПК АССАГРОС, Российским зерновым союзом, Союзом мукомольных и крупяных предприятий. Участники по ее итогам призвали правительство отменить решение о выделении зерна Москве и Мособласти, считая такую искусственную интервенцию нерыночной и разрушительной для большинства игроков.



Национальный союз экспортеров продовольствия, Гильдия пекарей и кондитеров, а также представители мукомольных предприятий направили письмо президенту и премьер-министру РФ с просьбой остановить распределение зерна из интервенционного фонда среди некоторых участников рынка Москвы и Московской области. По мнению авторов письма, выделение отдельным предприятиям столицы и Мособласти зерна по цене значительно ниже рыночной будет иметь для других компаний, ряд из которых является градообразующими, катастрофические экономические последствия, вплоть до банкротства.

С позиции хлебопексов солидаризировалась и Торгово-

промышленная палата России. Ее президент Сергей Катирин написал письмо председателю правительства России Дмитрию Медведеву, в котором он указывает, что обеспечение Москвы и Московской области хлебобулочными изделиями и мукой осуществляется, кроме того, и за счет предприятий Твери, Рязани, Сызрани, Старого Оскола и других городов, которые оказываются в неравных конкурентных условиях.

По мнению главы палаты России, в случае выделения зерна из интервенционного фонда для Москвы и Мособласти следует распределять его на основании утвержденного в 2001 году постановления правительства о закупочных и товарных интервенциях, то есть при обязательном допуске к участию в торгах всех предприятий. При этом Сергей Катирин допускает и использование механизма квотирования предприятий пропорционально объемам переработанной ими пшеницы в 2014 году.

Candy.net.ru

### Ферреро увеличила выручку на 3,9% за год

Холдинговая компания Группы Ferrero International S.A. утвердила сводный финансовый отчет Группы за коммерческий год, завершившийся 31 августа 2014 года. По данным на 31 августа 2014 года, Группа Ferrero состоит из 74 объединенных компаний и 20 производственных предприятий. Поставки продукции Ferrero осуществляются более чем в 160 стран мира – напрямую или через авторизованных дистрибуторов.

Группа, возглавляемая генеральным директором Джованни Ферреро (Giovanni Ferrero), завершила 2013–2014 финансовый год с консолидированной выручкой в 8,412 млрд евро, что составляет прирост на 3,9% по сравнению с предыдущим отчетным периодом (8,1 млрд евро).

Несмотря на сложную экономическую ситуацию в мире, этот рост стал результатом исключительной динамики развития на новых рынках: в Азии, России, США, Канаде, Бразилии, Мексике и Турции, где Группа подтвердила, а в отдельных случаях и улучшила результаты своих продаж за 2013 год. Также активный рост демонстрируют и рынки стран Ближнего Востока.

Ferrero достигла хороших, а по некоторым показателям и превосходных результатов на своих основных рынках: в Великобритании, Польше и Германии; при этом показатели на рынках стран Южной Европы в основном ста-

бильны, но иногда немного снижены, что объясняется экономическим кризисом.

Особенно заметными были продажи таких брендов, как Kinder Joy (Kinder Merendero в Италии), Kinder Bueno, Kinder Surprise и Ferrero Rocher, обеспечившие общий рост показателей на различных рынках. Объем продаж по каждому из этих продуктов увеличился на 29, 10, 9 и 6% соответственно. Также хорошие результаты продаж показали Nutella и Tic Tac.



За этот отчетный период Группа добилась улучшения финансового результата на фоне стабильного операционного дохода. Прибыль до уплаты налога составила 907 млн евро (увеличилась на 14,2% по сравнению с прошлым годом).

Новые инвестиции Ferrero за прошедший финансовый год составили 537 млн евро, из которых 458 млн (5,4% от объема продаж) были направлены на улучшение производственной деятельности Группы, в основном в Италии, Германии, Канаде, Индии, Бразилии, Мексике и Китае.

Группа Ferrero продолжает укреплять свое присутствие на рынке производства лесного ореха для того, чтобы гарантировать дальнейшее улучшение качества этого важнейшего ингредиента, придающего неповторимый вкус продуктам Ferrero, среди которых Nutella, Ferrero Rocher и Kinder Bueno. В июле 2014 года Группа заключила соглашение о приобретении 100% семейного бизнеса компании Oltan Group, являющейся ведущим мировым оператором в области закупок, переработки и реализации лесного ореха с годовым оборотом более 500 млн долл.

Данное приобретение позволит Группе Ferrero обеспечить дальнейшее развитие практик корпоративной социальной ответственности и выполнение обязательств в области внедрения устойчивых методов ведения сельского хозяйства, которые уже применяются в Турции в рамках специальной программы Группы «Ferrero – ответственное земледелие» (Ferrero Farming Values – FFV). Программа направлена на повышение компетентности фермеров в отношении их хозяйств и обеспечение дополнительных возможностей по увеличению доходов.

foodmonitor.ru



Р / Мери,  
PPP - Р / Уносящие  
Р / Прибыль!

- быстрая окупаемость инвестиций
- привлекательные условия финансирования сделки
- экономия трудовых и энергоресурсов
- достижение высокого объема производства
- новое – однородное и стабильное качество изделий
- срок службы печей – от 25 лет



#### Наши дилеры:

##### ГК «Алитет»

Тел./факс: +7 (812) 718-66-07  
www.alitet.com

##### «СЭМЗ»

Тел./факс: +7 (343) 37-37-171  
37-37-121

##### ООО «Нижегородский Хлеб»

Тел./факс: +7 (831) 248-18-48  
273-98-46, 273-98-47

##### ООО «УК Меркурий»

Тел./факс: +7 (8412) 57-25-57  
+7 (903) 794-76-91

##### «DVORAK»

Тел./факс: +7 (495) 926-10-92

#### Представительство J4 в РФ и странах СНГ

4-я Тверская-Ямская 33/39,  
125047, Москва  
Тел.: +7 (499) 978 71 95  
+ 7 (926) 522 42 66, +7 (926) 522 42 33  
moskva@j4.cz  
www.j4.cz  
www.j4.eu

#### Наши партнеры:



www.j4.cz

4-я Выставка продуктов  
питания и напитков

# interfood

## KRASNODAR



15–17 апреля 2015

### ТЕМАТИЧЕСКИЕ РАЗДЕЛЫ ВЫСТАВКИ:

- КОНДИТЕРСКИЕ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ
- БАКАЛЕЯ
- ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ
- МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ
- КОНСЕРВНАЯ ПРОДУКЦИЯ
- МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ
- НАПИТКИ
- РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Россия, г. Краснодар, ул. Зиповская, 5

Организатор выставки



КРАСНОДАРЭКСПО  
в составе группы компаний ITE



[www.inter-food.ru](http://www.inter-food.ru)

+7 (861) 200-12-54, 200-12-42, fp@krasnodarexpo.ru



## ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ

15 – 17 апреля | г. Краснодар, ул. Зиповская, 5

18-я Международная выставка оборудования, технологий и упаковки для пищевой промышленности



ТЕМАТИЧЕСКИЕ РАЗДЕЛЫ  
ВЫСТАВКИ

ПИЩЕВОЕ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
СЫРЬЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ  
ЭТИКЕТКА, ТАРА, УПАКОВКА  
ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Организатор выставки



КРАСНОДАРЭКСПО  
в составе группы компаний ITE

### Поддержка:

Администрация Краснодарского края  
Администрация муниципального образования город Краснодар  
Министерство сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края

[www.foodexpo.ru](http://www.foodexpo.ru)

+7 (861) 200-12-56, 200-12-54

fp@krasnodarexpo.ru



## Контроль Качества



Эксперт:  
**Всеволод Вишневецкий,**  
председатель СПб ООП  
«Общественный контроль»

**Информация предоставлена Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль»**

190103, г. Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1, лит. А  
Тел./факс: +7 (812) 324-25-88  
E-mail: okk@petkach.spb.ru  
www.petcach.spb.ru

## Блинная рулетка: повезет или нет?

В этом году Масленицу отмечали с 16 по 22 февраля. Это праздник веселья и сытной еды. И все потому, что с 23 февраля по 11 апреля многие россияне по традиции будут соблюдать Великий пост, перед которым принято хорошо подкрепляться, особенно блинами.



**В отличие от пельменей, далеких «родственников» объектов нынешнего исследования, в ряде образцов которых в прошлом году вообще не оказалось говядины, в составе проверенных блинчиков с мясом заявленная говядина присутствовала. И этот факт не мог не порадовать специалистов лаборатории.**

**Т**е, кто любит и умеет готовить блины, пользуются моментом и уstraивают пир горой. Ну а те, кого только от одной мысли стоять час-два у плиты бросает в дрожь, вынуждены идти в супермаркет и играть в «блинную рулетку»: повезет – не повезет! Ведь с ходу определить, какие блинчики с мясом не испортят вам праздник, можно только дома, когда замороженный полуфабрикат будет разогретым дымиться на тарелке.

Каждый год накануне Масленицы на помощь любителям блинчиков с начинкой промышленного производства, заполнивших полки наших магазинов, приходит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», которая закупает образцы разных изготовителей и проводит независимую экспертизу на предмет соответствия мясных полуфабрикатов информации, указанной на красочной упаковке.

Вот и на этот раз в магазинах города были приобретены девять образцов замороженных блинчиков с мясом и доставлены в аккредитованную испытательную лабораторию «ПЕТЭКС», подразделение СПб ГБУ «Центр контроля и качества товаров (продукции), работ и услуг», для проведения лабораторных исследований.

### **Блины без подвоха**

В отличие от пельменей, далеких «родственников» объектов нынешне-

го исследования, в ряде образцов которых в прошлом году вообще не оказалось говядины (см. «ПК» №10, 2014), в составе проверенных блинчиков с мясом заявленная говядина присутствовала. И этот факт не мог не порадовать специалистов лаборатории.

Однако только четыре образца из девяти были признаны полностью соответствующими информации для потребителя, указанной на упаковке. Это блинчики с мясом «Для маленьких» (ООО «Сибирский деликатес», Омская область), блинчики с мясом «Красная цена» (ООО «Талосто – Продукты», Санкт-Петербург), «Блинчики с мясом» (ОАО «ОМПК», Москва) и блинчики с мясом «С пылу с жару» (ООО «Лиана», Рязань). Самыми дорогими из этой «четверки» оказались блины из Омской области – 223 руб. за 500 грамм. Самой низкой ценой могут похвастаться блинчики с мясом «Красная цена» (ООО «Талосто – Продукты», Санкт-Петербург) – всего 29,50 руб. за 420 грамм. Блины из Рязани и Москвы стоили 62 и 68 руб. за упаковку соответственно. Такая значительная разница в ценах объясняется тем, что в составе «бюджетных» блинов (в отличие от сделанных в Омской области) присутствует растительный соевый белок, о чем производители честно предупредили на упаковке.

### **Невидимая соя**

Соевый белок был заявлен в составе восьми образцов из девяти.

### **Мнение экспертов**

**Людмила Гамова,**  
начальник испытательной  
лаборатории «ПЕТЭКС»:

*«В результате исследования методом гистологической идентификации в данном образце выявлены включения соевого белка, не предусмотренные составом. Налицо факт частичной замены мясной составляющей сырья растительного происхождения.»*

### **Справка**

*При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 года №300-рп.*

В блинчиках с мясом «Для маленьких» (Омская область) соя не была заявлена, и ее не оказалось на самом деле. Это единственный образец из девяти проверенных, где она отсутствовала в принципе. Зато в блинчиках под торговой маркой «Элика» (Электрогорск) соя оказалась обнаружена бдительными сотрудниками лаборатории, хотя и не была заявлена изготовителем на упаковке. При этом изготовитель оценил свои блинчики весьма недешево – 107,95 руб. за 420 грамм.

– В результате исследования методом гистологической идентификации в данном образце выявлены включения соевого белка, не предусмотренные составом. Нали-



## Контроль Качества



фактически – 5,8%), ни по массовой доле жира (заявлено 4,5%, фактически – 2,9%), – говорит Людмила Гамова. – Мы видим, что и белка, и жира меньше, чем необходимо, причем значительно.

Занижен оказался белок и у образца блинчиков с мясом «Халяль» (ЗАО ПК «Корона», Боровичи). Должно быть не менее 13,9%, фактически – 8,4%. А массовая доля жира в этих блинчиках завышена в два раза (на маркировке не более 4,5%, фактически – 9,1%). Вероятно, что и в первом, и во втором случае было использовано сырье низкого сорта. Также не соответствовал показателям пищевой ценности образец блинчиков с мясом «Морозко» (ООО Морозко», Санкт-Петербург): массовая доля белка оказалась 9,9% вместо 8,6%, массовая доля жира – 11,3% вместо 10%.

Отличались показатели пищевой ценности от заявленных на упаковке и у образца блинчиков «РАВИОЛЛО» с мясом молодых бычков (ООО «РАВИОЛИ», Санкт-Петербург): массовая доля белка оказалась завышена (12,1% вместо 10,8%), а массовая доля жира, наоборот, занижена (6,7% вместо 8,7%). Все эти примеры говорят о том, что предприятия сегодня с целью удержания цен на полке магазина используют сырье разного качества и экономят на производственном контроле.

Блинчики «РАВИОЛЛО» получили также «красную карточку» за нарушение требований к информации

цо факт частичной замены мясной составляющей сырьем растительного происхождения, – подтверждает **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова.**

Кстати, ООО ПЗП «Элика» уже не первый раз попадает в подобный «черный список». Так, в ходе проверки качества пельменей, которую «Общественный контроль» проводил в конце прошлого года на базе испытательной лаборатории «ПЕТЭКС», «Французские пельмешки» от «Элика» оказались без обещанной производителем говядины, зато с соевым белком, о наличии которого также ничего не было сказано на упаковке.

### Тайна смеси DEL'AR

Пищевая ценность любого продукта важна тем, что отражает его основные потребительские свойства и степень полезности. Результаты лабораторных исследований показали, что фактическая пищевая ценность пяти образцов блинчиков с мясом не соответствовала заявленной производителями на маркировке.

Так, мясная начинка блинчиков с мясом «Элика» оказалась более жирной, чем было заявлено (6% вместо «не более 4,7%»).

– Образец блинчиков с мясом «Каждый день» (ЗАО ПК «Корона», Боровичи) не прошел тест ни по массовой доле белка (заявлено 13,9%,

**Пищевая ценность любого продукта важна тем, что отражает его основные потребительские свойства и степень полезности. Результаты лабораторных исследований показали, что фактическая пищевая ценность пяти образцов блинчиков с мясом не соответствовала заявленной производителями на маркировке.**

для потребителя, которые регламентируются ГОСТ Р 51074-2003. На упаковке не был расшифрован состав комплексной пищевой добавки «смесь специй DEL'AR». Поскольку это именно комплексная пищевая добавка, а не просто набор специй, вполне возможно, что в ней содержатся еще какие-то составляющие (кроме вкусовых) с определенными функциональными характеристиками, о которых потребитель должен знать. Например, ряд компонентов, входящих в состав комплексных пищевых добавок, могут вызвать у некоторых потребителей аллергическую реакцию.

### **Фейсконтроль для блинчиков**

Внешне все исследованные образцы блинчиков с мясом выглядели аккуратно, имели правильную форму, были не слипшиеся, с отсутствием деформации. Их тестовая оболочка не имела разрывов и следов пригорелости.

К сожалению, в большинстве случаев при выборе блинчиков потребителю приходится разглядывать не сам продукт, а его красочную презентацию на упаковке. С этой точки зрения лучше выбирать блины в прозрачной упаковке.

Но даже если все-таки вам удалось разглядеть блинчики перед покупкой, их начинка все равно останется загадкой до решающего момента –

дегустации. Согласно действующему законодательству, изготовители сегодня не обязаны выносить информацию о процентном содержании начинки на упаковку.

### **Повторной заморозке не подлежат**

Как и любую «заморозку», блинчики можно размораживать только один раз. После оттаивания этот продукт повторной заморозке не подлежит.

– При дефростации (размораживании. – *Примеч. ред.*) замороженного продукта происходит выделение влаги, – объясняет Людмила Гамова. – Вторичная и каждая последующая заморозка превращают появившуюся влагу в ледовую корочку. Это негативно влияет на процесс приготовления блинов – они обжариваются неравномерно, а их товарный вид и вкусовые качества теряются. Но самой главной особенностью замороженных полуфабрикатов (тем более мясных) является их микробиологическая безопасность. Дело в том, что при низких температурах микроорганизмы размножаться не могут. При размораживании они активизируются, и чем дольше продукт находится в размороженном состоянии, тем больше риск, что он испортится. Такое незапланированное размораживание опасно, если оно произошло в промежуточной

### **Мнение экспертов**

**Людмила Гамова,**  
начальник испытательной  
лаборатории «ПЕТЭКС»:

*«При дефростации замороженного продукта происходит выделение влаги. Вторичная и каждая последующая заморозка превращают появившуюся влагу в ледовую корочку. Это негативно влияет на процесс приготовления блинов».*

фазе реализации – при транспортировке продукта либо неправильном хранении его на складе или в торговом зале. И если, к примеру, пельмени перед употреблением варятся, подвергаясь более или менее интенсивной и равномерной термической обработке, то способ приготовления блинчиков предполагает кратковременное обжаривание, которого недостаточно, чтобы «убить» излишнюю микрофлору.

Поэтому если упаковка блинов мята, а сами они слиплись или имеют на поверхности ледяной налет, то наверняка уже размораживались. Еще один признак повторной заморозки – потемневшее тесто блинчиков. Употреблять в пищу такие блины опасно.

Помните, что замороженные полуфабрикаты должны храниться в магазинах и дома в холодильных камерах при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$  градусов. Фактическую температуру хранения в магазине можно проверить по индикатору, который установлен в каждом холодильном прилавке. Размороженные блинчики необходимо приготовить в течение 24 часов.

Материалы проверки качества блинчиков с мясной начинкой 02.02.2015 года были направлены в управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования. **КС**

Событие: **22-я Международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо-2015»**

Информация предоставлена пресс-службой Экспоцентра, аналитической группой «АЛКОЭКСПЕРТ»

# Производители и их возможности в новой экономической реальности

Переполненные нескончаемым потоком посетителей все павильоны ЦВК «Экспоцентр», яркие презентации и дегустации разнообразной продукции на стендах, ведущиеся повсеместно активные переговоры экспонентов с заказчиками, насыщенная деловая программа... Такой запомнилась крупнейшая в России и Восточной Европе Международная продовольственная выставка «Продэкспо-2015».

По мнению отраслевых специалистов, выставка во многом оказалась знаковой и очень полезной для понимания конъюнктуры и перемен, произошедших на продовольственном рынке. Ведь она готовилась и проводилась в период антироссийских экономических санкций и ответных мер, ограничивших продовольственный импорт из США, Канады, Евросоюза, Норвегии и Австралии. Масштабная экспозиция на площади 100 тыс. кв. метров зеркально отразила неослабевающий огромный интерес в мире к продовольственному рынку России.

На «Продэкспо-2015» лучшие образцы своей продукции, новейшие достиже-



**«Продэкспо-2015»**  
22-я Международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства

1272

российские компании продемонстрировали достижения нашей пищевой и перерабатывающей индустрии

Зарубежная часть выставки познакомила в общей сложности с продукцией и технологиями более чем 700 фирм

ния и технологии продемонстрировали около 2 тыс. компаний из 65 стран, в том числе из США, ЕС, Австралии. А это значит, что экспоненты из стран, попавших под эмбарго на ввоз в Россию продовольственных товаров, прекрасно понимают, что период санкций и ответных мер не вечен, а такая выставка, как «Продэкспо», дает возможность не терять связь с российским рынком,

местными партнерами и работать не перспективу. Более того, компании 31 страны были представлены на государственном уровне национальными экспозициями. По-прежнему большой интерес вызвали экспозиции Франции, Испании, Австрии, Италии, Венгрии, Греции, стран Прибалтики.

Зарубежная часть выставки познакомила в общей сложности с продукцией



«Продэкспо-2015» стала бенефисом отечественных производителей. Взятый государством курс на импортозамещение был воспринят в продовольственном секторе с большим энтузиазмом

и технологиями более чем 700 фирм. При этом многие иностранные компании оценили сложившуюся ситуацию именно с точки зрения новых для себя возможностей. Такие страны, как Бразилия, Китай, Парагвай, Уругвай, Турция, существенно увеличили в этом году свои экспозиционные площади. Например, экспозиция Китая выросла в три раза – на выставку приехало 150 китайских фирм. Латиноамериканский регион представлял около 70 компаний из 7 стран.

И все же «Продэкспо-2015» стала бенефисом отечественных производителей. Достижения нашей пищевой и перера-

батывающей индустрии продемонстрировали 1272 российские компании. Выяснилось, что взятый государством курс на импортозамещение был воспринят в продовольственном секторе с большим энтузиазмом. Активизировались российские производители продуктов питания из самых разных регионов России – от Калининграда до Дальнего Востока, а теперь еще и Крыма.

По сравнению с предыдущим годом увеличилось количество региональных коллективных экспозиций, с которыми выступили компании и предприятия Астраханской, Кировской, Новосибир-

ской, Смоленской, Томской, Тульской областей. Некоторые из них были сформированы региональными фондами поддержки малого и среднего бизнеса.

Салон «Кондитерская продукция. Снэки. Орехи, сухофрукты. Хлебопекарная продукция» объединил на «Продэкспо-2015» более 300 экспонентов и стал одним из самых привлекательных для посетителей.

В рамках выставки компании из Испании, Франции, Китая, Польши, Аргентины, Латвии, Марокко, Чили, Турции и других стран представили россиянам свои предложения и изучили отечественный спрос на сладости, который в этом году склонился в пользу восточных сладостей.

Для производителей кондитерской и хлебобулочной продукции всего мира выставка «Продэкспо-2015» не только продемонстрировала предложение множества зарубежных стран, готовых сотрудничать с российским рынком, но и стала площадкой смотра кондитерской промышленности России, эпицентром деловой активности: ежедневно заключались сотни договоров о сотрудничестве. **Директор по маркетингу кондитерской фабрики «Победа» Артем Пуховский** высоко оценивает результативность прошедшей выставки: «Для нас участие в выставках «Продэкспо» является неотъемлемой частью собственного календаря деловой активности. В этом году мы получили большое количество новых контактов потенциальных клиентов и поставщиков из самых разных регионов России, стран СНГ, а также из стран Азии и Латинской Америки. Считаем эффективной и плодотворной работу Центра закупок сетей, участие в котором позволило нам заключить выгодные контракты. Мы довольны полученными результатами и высоко оцениваем уровень организации и качество проведенной выставки «Продэкспо-2015».

Новые экономические условия стали катализатором установления контактов с теми, кто всегда готов был работать на «сладком рынке» России, но откладывал это решение по ряду причин. Что касается отечественных производителей, то лидеры отрасли, такие как «Озерский сувенир», КФ «Победа», «Сладкая слобода», «Акконд» и другие, признавая объективные сложности современного рынка, выразили готовность укрепить свои позиции как по объемам производства, так и по качеству выпускаемой продукции. **КС**

# Упаковано, как обещано. Bosch.



Производственные и упаковочные линии от Bosch обеспечивают оговоренную производительность. День за днем. Год за годом. Всего одна вертикальная рукавная упаковочная машина производит множество видов упаковки посредством простой перенастройки и дает Вам гибкость производственного процесса в упаковке различных продуктов, а также быстро и выгодно реагировать на изменения спроса на рынке. Опытные сотрудники гарантируют Вам компетентный сервис во всем мире. Узнайте больше на [www.bosch.ru](http://www.bosch.ru)



# BOSCH

Разработано для жизни



Событие: **Modern Bakery Moscow**  
[www.modernbakery-moscow.com/ru](http://www.modernbakery-moscow.com/ru)

# Главное событие отрасли

За более чем 20-летнюю историю проведения Modern Bakery Moscow успела зарекомендовать себя как ведущая международная специализированная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынка России и стран ближнего зарубежья.

Отметив в прошлом году 20-летний юбилей, в 2015 Modern Bakery Moscow пройдет в 21-й раз, с 22 по 24 апреля, на традиционной площадке – ЦВК «Экспонцентр».

В 2014 году выставку посетили свыше 15 тыс. специалистов отрасли из 43 стран. Среди гостей Modern Bakery Moscow были не только российские представители хлебопекарного и кондитерского рынка, но и профессионалы из стран ближнего и дальнего зарубежья. При этом отмечено значительное увеличение числа посетителей в сравнении с 2013 годом.

Такой популярностью выставка обязана обширной экспозиции, которая представлена как крупными компаниями, лидерами рынка, так и новыми развивающимися предприятиями. На Modern Bakery Moscow традиционно выставляются компании из Германии, Италии, Турции, Швеции, Испании, Португалии, Чехии, Австрии, Франции и многих других государств. Практически все российские топ-предприятия по производству пищевого оборудования, такие как «Русская Трапеза», «Таурас-Феникс»,

«Восход», «Шебекинский машиностроительный завод», СЭМЗ, ежегодно принимают участие в Modern Bakery Moscow.

Постоянные участники выставки, такие как Fazer, «Лейпуриен Тукку», «Унигра», «Дальняя мельница», «Италика-Трейддинг», Martellato, в этом году в очередной раз продемонстрируют на своих стендах трендовые продукты и актуальные решения для современного производства. К примеру, компания «Саф-Нева» представит инновационные решения для технологии шокового замораживания и продуктов длительного хранения. Впервые в выставке примет участие компания «Агрин» – многопрофильная компания, в сферу деятельности которой входит, в том числе, производство творожного продукта разных свойств для кондитерского производства, предприятий общественного питания и для изготовления полуфабрикатов. Также компания представит на выставке пищевые волокна для кондитерской, мясной и молочной индустрии.

Успех выставки не в последнюю очередь связан с насыщенной программой

мероприятий, включающей многочисленные семинары, мастер-классы, презентации, конкурсы. В рамках Modern Bakery Moscow 2015 ведущие российские и международные эксперты отрасли выступят с докладами на актуальные темы хлебопекарного и кондитерского рынков, а также смежных отраслей.

По традиции во время выставки состоятся мероприятия многолетних партнеров: Международной промышленной академии, Союза мороженщиков России, Союза производителей пищевых ингредиентов, ассоциации «Росчайкофе» и многих других.

Во время выставки в этом году снова будет проведен набор кондитеров и пекарей на обучение в рамках Школы современного хлебопека и кондитера, организованной при содействии Союза производителей пищевых ингредиентов и Московского государственного университета пищевых производств. В течение двух дней слушатели пройдут экспресс-курс повышения квалификации, смогут углубить свои знания в области современных требований к пищевым продуктам и их безопасности, ознакомиться с новыми технологическими подходами к производству и обогащению хлебобулочных и кондитерских изделий, вопросами безопасного применения пищевых микроингредиентов, а также аспектами конструирования продуктов функционального и специализированного назначения. Участникам мероприятия будет выдан диплом о прохождении курса, а также сертификат МГУПП.

Обучающие семинары в рамках выставки также будут проводить специалисты ведущего в Швейцарии центра повышения квалификации по хлебопекарному и кондитерскому мастерству Richemont. Во время эксклюзивных мастер-классов и семинаров профессиональные европейские пекари поделятся своим опытом и новыми технологиями. **Р**

# Modern Bakery Moscow

22-24 апреля 2015

ЦВК «Экспоцентр», Москва

21-я международная специализированная выставка  
для хлебопекарного и кондитерского рынка

MODERN  
BAKERY  
MOSCOW



Ведущая выставка для России и СНГ  
[www.modernbakery-moscow.ru](http://www.modernbakery-moscow.ru)

 messe frankfurt



MODERN  
BAKERY  
MOSCOW



**БЕСПЛАТНЫЙ БИЛЕТ**

21<sup>я</sup> международная специализированная  
выставка для хлебопекарного  
и кондитерского рынка

**22-24 апреля 2015**  
ЦВК «Экспоцентр»  
Москва

**ВЕДУЩАЯ ВЫСТАВКА  
ДЛЯ РОССИИ И СНГ**



Для экономии вашего времени рекомендуем  
пройти предварительную регистрацию на сайте.

[www.modernbakery-moscow.ru](http://www.modernbakery-moscow.ru)

 messe frankfurt



**Правила входа на выставку:**

Предъявив данный билет на стойке регистрации,  
вы бесплатно получите свой персональный бейдж



### Польское оборудование для широкого спектра мучных изделий

Фирма DEALER4YOU представляет польских производителей кондитерского и хлебопекарного оборудования. В нашем спектре предложений как целые линии, так и отдельные машины для продукции любого вида печенья, сладких и соленых сэндов, батончиков, грильяжа и многого другого. Это формирующее и тестомесильное оборудование и печи, в том числе тоннельные кондитерские, термомасляные.

Представляем вашему вниманию оборудование для производства сэндов – линии для изготовления соломки, брецелей, батончиков мюсли и многого другого. Мы предлагаем как стандартные линии и установки, так и оборудование под конкретное изделие заказчика. Наши специалисты предложат клиентам технологическую поддержку и во время запуска, и после него.

Наше специальное предложение – линия для производства соленой и сладкой соломки. Она состоит из формирующей машины, ванны, станции посыпки солью, кунжутом и тоннельной печи.

Производительность такой линии начинается от 50 кг в час. Толщина соломки в стандартном исполнении составляет 3,7 мм. На заказ может поставляться дополнительная планка на толщину изделий, например 6 мм. Линия может комплектоваться экструдером для производства соломки с начинкой. Такое оборудование уже работает в России, Чехии и других странах. Ведущие польские производители также изготавливают соломку на этих линиях.

Приглашаем к сотрудничеству партнеров и представителей в России. **2**

*Контакты:*  
Александр Родионов,  
Игорь Лыляк  
DEALER4YOU  
Czackiego 15  
85-138 Bydgoszcz, Polska  
Моб.: +48 731 31-24-24  
Тел.: +48 52 561-07-55  
info@mashiny.eu  
skype mashiny.eu  
www.mashiny.eu



### Nestle увеличила рублевую выручку на 13,4%

Швейцарский производитель продуктов питания Nestle в 2014 году сократил выручку в России на 6,5% – до 1,731 млрд швейцарских франков. В то же время в рублях выручка Nestle в России увеличилась на 13,4%, сообщается в отчете компании.

В регионе Центральной и Восточной Европы Россия и Украина смогли показать рост на фоне ухудшения условий в экономике, отметила компания.

Общая выручка Nestle по итогам прошлого года сократилась на 0,6% – до 91,612 млрд франков. Органический рост выручки составил 4,5%.



В Европе выручка компании органически выросла на 1,5% (до 15,175 млрд франков). Рост в Северной и Южной Америке составил 5% (до 27,277 млрд франков), в странах Азии, Океании и Африки – 2,6% (до 18,272 млрд франков).

Nestle принадлежит более 460 фабрик. Портфель компании включает бренды Nestle, Nescafe, KitKat, Gerber, Maggi и другие.

В России Nestle принадлежат кондитерская фабрика в Самаре, производство детских каш и каш быстрого приготовления в Вологде, фабрика по производству кулинарной продукции во Владимирской области, фабрика по выпуску кормов для домашних животных в Калужской области, кондитерская фабрика и фабрика по производству готовых завтраков в Перми, фабрика по производству растворимого кофе в Краснодарском крае и три производства в Московской области (по выпуску бутилированной воды, кулинарной продукции и мороженого).

finmarket.ru



### Иркутский хлебозавод добавил клюкву в хлеб

Иркутский хлебозавод выпустил новинку – ржаной хлеб «Скандинавский».

Необычный пикантный вкус и польза ржаной клетчатки, целебные свойства клюквы и энергия семян подсолнечника выделяют «Скандинавский» среди других хлебов ржаной линейки.

В сушеной клюкве сохраняются целый комплекс витаминов, аминокислот и антиоксидантов.

В состав продукта также входят полезные для здоровья добавки: кунжут и мука виноградных косточек.

unipack.ru

### С начала 2015 года китайцы вывезли из Амурской области больше 200 тонн шоколада

Продукты питания, которые раньше практически не экспортировались из Амурской области, теперь вывозятся в Китай: с начала года по состоянию на середину февраля через грузовое направление пунктов пропуска в Благовещенске и Поярково в КНР отправили более 24 тыс. тонн продовольствия.

Известно, что самую большую долю в этом объеме занимают соя (19,6 тыс. тонн) и пшеница (2,8 тыс. тонн); большим спросом пользуются соевое мас-



ло (890 тонн), подсолнечное масло (153 тонны), шоколад и батончики (214 тонн), мука (155 тонн).

«До конца прошлого года экспорта продуктов попросту не существовало – были единичные поставки. Сейчас интерес к российским продуктам такой, что из Хэйхэ и Сюнькэ их поставляют уже в другие провинции, а также в Харбин и Пекин», – рассказал начальник Благовещенской таможни Михаил Сорокин.

Китайцы покупают амурское соевое масло и мед, шоколад и конфеты местной кондитерской фабрики «Зоя».

«Пока ситуация складывается так, что наши цены привлекательны для китайского потребителя, и наше мороженое – выгодный импортный продукт», – рассказала начальник отдела маркетинга ОАО «Хладокомбинат» Наталья Казиминова.



В Хэйхэ – городе «через речку» от Благовещенска – магазины с российским продовольствием для китайцев теснят лавки китайского ширпотреба для туристов из РФ. Ранее рассказывали, что китайцы не только экспортируют в Россию чай – они везут чай и в другую сторону, из РФ в КНР. Ценят за качество.

upakovano.ru

### Кондитерский рынок в Индии вырастет на 71%

Согласно недавнему исследованию маркетинговой компании Canadean, индийский рынок кондитерской продукции вырастет за ближайшие четыре года на 71%. В 2013 году объем этого рынка был равен 1,3 млрд долл. США. По прогнозам, в 2018 году его объем составит 2,2 млрд долл. США.

Рост экономики Индии способствует увеличению доходов населения, особенно среднего класса. По данным Canadean, на долю среднего класса приходится 45% всего потребления кондитерских

изделий в стране. Более половины потребляемых кондитерских изделий составляет жевательная резинка. **Сафван Котваль, аналитик компании Canadean**, говорит: «В Индии жевательная резинка рассматривается как товар класса люкс со своими брендами, который продается в основном в городах. Особенно это касается жвачки, обеспечивающей свежесть дыхания и мятный вкус, так как она отражает профессиональный и хорошо ухоженный образ, становящийся все более важным для достижения успеха на работе в Индии».



В силу жаркого климата индийские потребители предпочитают шоколаду жевательную резинку и железные конфеты. По прогнозам Canadean, потребление жвачки к 2018 году увеличится на 64%, а изделий из шоколада – на 41%. Тем не менее по объемам рынок шоколада продолжает оставаться ведущим, и к 2018 году он превысит отметку в 1 млрд долл. США.

Хотя по данным исследования жевательная резинка наиболее популярна у взрослых индийцев, шо-

коладные конфеты и ирис остаются самыми любимыми сладостями у детей. На долю детей в возрасте до 9 лет в 2013 году пришлось почти четверть потребления кондитерских изделий из сахара и шоколада.

[unipack.ru](http://unipack.ru)

### Фабрика Slasti запустила новую линию по производству пралиновых конфет

На тольяттинском ЗАО «Кондитерская фабрика Slasti» в этом году запустили новую пралиновую линию, которая позволит выпускать четыре вида новых конфет. Об этом стало известно во время визита в Тольятти **министра сельского хозяйства и продовольствия Самарской области Виктора Альтергота**.

Компания изготавливает шоколадные и карамельные конфеты, батончики, драже, зефир и шербет. По словам **главного технолога компании Натальи Шерстобитовой**, новая линия позволит в месяц производить на 100 тонн конфет больше. «Ежемесячно мы производим 600–800 тонн продукции, – рассказывает технолог. – Сырье закупается в России, и мы даже ре-



шили перейти с импортного белка на российский. Анализ показал, что с уходом импортных производителей освободилось около 40% кондитерского рынка. И мы решили занять нишу по изготовлению пралиновых конфет».

Помимо продаж в России, продукция Slasti экспортируется в страны ближнего и дальнего зарубежья: Казахстан, Армению, Германию, Чехию, Италию, Францию.

Виктор Альтергот отметил, что компания не уступает по качеству продукции многим мировым брендам, а по некоторым и превышает.

«Большое количество продукции идет на экспорт, и это говорит о том, что ее качество соответствует мировым стандартам, – считает министр. – Отрадно, что большая часть оборудования – отечественная и изготовлена на самарском заводе «Прогресс». Мы применим все возможные механизмы по поддержке переработчиков».

[candy.net.ru](http://candy.net.ru)

### «Слодыч» расширяет линейку растворимого печенья для детей

ОАО «Кондитерская фабрика «Слодыч» (Беларусь) расширила линейку растворимого печенья «Знайка-заснайка». Теперь появилось два новых вида: «Знайка-заснайка» морковное и «Знайка-заснайка» яблоко + тыква».



Печенье не содержит ароматизаторов, красителей и консервантов, оно безопасно – легко и без крошек растворяется во рту ребенка.

В помощь родителям на упаковке печенья «Знайка-заснайка» морковное и «Знайка-заснайка» яблоко + тыква» приведены рекомендуемые нормы потребления полезных веществ, содержащихся в печенье, в зависимости от возраста ребенка. Печенье «Знайка-заснайка» также

**+**  
**Больше выбора**

- Толщина нарезки от 5 до 25 мм
- Количество ломтей на выбор
- Максимальная безопасность

**JAC**



Хлеборезка с дисковым ножом

**Variapro**

[www.jac-machines.com](http://www.jac-machines.com)

реклама

2015-100-01-RU

может быть находкой для рациона питания беременных и кормящих женщин, пожилых людей.

Упаковка из металлизированной пленки сохраняет годность печенья в течение шести месяцев.

*news.unipack*

### Кондитерская фабрика «Саратовская» увеличит экспорт продукции

В текущем году планируется расширить рынок сбыта саратовских конфет. Об этом сообщила пресс-служба кондитерской фабрики «Саратовская».

Новыми экспортными территориями для фабрики станут Киргизия, Узбекистан, Монголия и Израиль. В прошлом году лидерами по поставкам саратовских конфет были страны ближнего зарубежья – Казахстан, Беларусь, Азербайджан, Таджикистан, Грузия, Армения и Абхазия. Также поставки осуществлялись в США. В текущем году отгрузить на экспорт планируется более 1300 тонн конфет.



**CONFASHION**  
1930  
«КОНДИТЕРСКАЯ МОДА»

Гендиректор кондитерской фабрики «Саратовская» Дмитрий Щербаков, комментируя эти факты, отметил: «Поставки за рубеж – свидетельство высокой оценки нашей продукции. Для увеличения экспортных отгрузок предприятия участвует в международных выставках, проводимых за границей. В 2014 году на выставке Interfood в Астане кондитерская фабрика получила 10 золотых медалей. Мы и далее планируем вести работу на аналогичных площадках за рубежом».

*riasar.ru*

### Магазины наводнили историко-патриотические конфеты

В торговых точках амурской столицы горожане все чаще стали замечать сладости с политическим уклоном.

Любителям конфет предлагают не просто съесть лакомство, но и окунуться в историю отечества, в том числе современную.

В благовещенских магазинах заметно расширился ассортимент шоколадных конфет отечественного производства с явным уклоном в историю страны, а также в события, в ней происходящие. Так, к новогодним праздникам в Благовещенск была завезена партия сладостей с провокационным названием «Крым.

А ну-ка отними». Правда, обертку такого патриотично ориентированного продукта произведи почему-то решил украсить изображением Сувермена. Вслед за крымской темой кондитеры взялись за отечественных нуворишей – в магазинах появились конфеты «Рублевские истории» с анекдотами про новых русских. К слову, на обертках сладкого привета из 1990-х по тем же непонятным причинам, что и в случае с «крымскими» сладостями, изображены граф Муравьев-Амурский и Петр Великий.



Чем дольше ходить по кондитерским отделам, тем глубже можно окунуться в историю. Линейка «Тайны империи» расскажет о некоторых фактах из жизни руководителей Российского государства. В этой же серии – императорская и царские советники. Ценная историческая информация располагается все там же – на внутренней стороне обертки.

*«Амурская правда»*

### Nestle USA отказывается от искусственных красителей и ароматизаторов

Филиал компании Nestle в США заявил, что перестанет добавлять во всю свою шоколадную продукцию искусственные красители и ароматизаторы. Уже к концу 2015 года на американском рынке будет шоколад, произведенный компанией Nestle, только из натуральных ингредиентов.

Компании, чтобы исполнить свое обещание, придется изменить около 75 рецептов. Так, например, оранжевый оттенок получается сейчас путем смешивания красителя «Красный-40» с красителем «Желтый-5». Теперь компания намерена заменить эти искусственные красители на натуральный краситель «Аннато», который получается из семян помидорного дерева, произрастающего в субтропиках.

Представители компании Nestle ссылаются на данные исследований как собственных, так и различных научных институтов, которые позволили сделать выводы, что наличие искусственных компонентов в продуктах питания волнует многих американцев. «Потребители говорят нам, что искусственные красители и ароматизаторы являются решающим фактором при покупке продуктов питания», – сказал Лесли Мор, менеджер по вопро-

### сам питания, здоровья и благополучия компании Nestle.

Многие ученые считают, что искусственные красители в продуктах питания являются причиной гиперактивности у детей, но прямых доказательств этому нет. «Я думаю, что есть большое количество исследований, которые доказывают, что пищевые красители могут влиять на поведение детей», – говорит Эндрю Адесман, официальный представитель Американской академии педиатрии. – С другой стороны, эти эффекты относительно невелики».

Также Эндрю Адесман добавил, что нет никаких доказательств, что пищевые красители угрожают здоровью ребенка в долгосрочной перспективе, но он рад, что компании пищевой промышленности предоставляют людям возможность купить продукты питания без искусственных красителей и ароматизаторов.

*FoodControl.ru*

### «Любимый Край» откроет новую фабрику

Компания «Любимый Край» планирует запустить под Петербургом новую фабрику, на которой будет производиться овсяное печенье «Посиделкино» и другие виды печенья и пряников.



Инвестиции в проект оцениваются в 1,5 млрд руб. Работы по строительству уже завершены, торжественная презентация новой фабрики запланирована на 15 апреля 2015 года. Фабрика располагается на Волхонском шоссе – в промзоне Горелово (Ломоносовский район Ленинградской области). На новой фабрике будут работать около 350 человек.

Производство будет осуществляться на новейшем оборудовании, которое было закуплено у всемирно известных производителей из России, Германии, Италии, Дании, Нидерландов и др. В оборудовании был применен ряд эксклюзивных решений, что позволит серьезно улучшить технологические характеристики существующих продуктов, выпустить новые виды продукции, а также достичь компании одного из самых низких уровней постоянных издержек (fixed costs) в отрасли.

Суммарные производственные мощности новой фабрики вырастут на 25%, компания сможет выпускать до 1600 тонн продукции в ассортименте в месяц. И это при условии запуска

только первых двух новых линий в 2015 году (в среднесрочной перспективе планируется удвоить эти мощности). Наибольшую долю в производстве (65%) займет флагманский продукт компании «Любимый Край» – овсяное печенье «Посиделкино».

«Мы начали работать над проектом новой фабрики еще в 2009 году, – говорит Дмитрий Байков, генеральный директор КО «Любимый Край». – Современное оборудование позволит нам выйти на новый уровень мощности и реализовать планы по выпуску новых интересных продуктов. На протяжении 15 лет существования компании наш объем продаж ежегодно растет быстрее рынка МКИ. Так, в 2014 году он вырос на 25% в денежном выражении и на 20% – в натуральном по сравнению с 2013 годом. При этом рынок МКИ вырос примерно на 8%. Мы оцениваем свою долю рынка по овсяному печенье в 20% в натуральном выражении. В перспективе мы хотим стать производителем №1 овсяного печенья не только в России, но и во всем мире, а наш бренд «Посиделкино» войдет в топ-100 мировых кондитерских брендов».

*unipack.ru*

### Россия предложила выработать общие правила поставок сырья из ЕС

Наша страна готова проработать схему поставок сырья из ЕС для переработки на российских предприятиях пищевой промышленности, рассказал пресс-секретарь президента России Дмитрий Песков. Это заявление прозвучало в ответ на публичную просьбу Греции отменить запрет на поставку ряда фруктов.

В минувшие выходные замминистра сельхозразвития Греции Панайотис Сгуридис в встрече с представителем Россельхознадзора Алексеем Алексеенко поднял вопрос об отмене запрета на поставки некоторых видов сельхозпродукции, в частности персинок, клубники и апельсинов. По его словам, фрукты «гниют на складах из-за отсутствия рынка сбыта». А. Алексеенко обещал обсудить этот вопрос.

Сделать исключение отдельно для Греции Москва, по словам Д. Пескова, не готова. Предлагается выработать общие правила для всех стран ЕС, в отношении которых действуют антисанкции. «В данном случае можно было бы проработать схему не прямых поставок, а ввоза сырья при инвестициях здесь на территории России в создание пищевых перерабатывающих предприятий», – рассказал Песков.

*«Ведомости»*



## Инновационные разработки и традиционное качество

Швейцарская фирма «Бюлер» является мировым лидером в технологиях переработки зерна, производства продуктов питания и прогрессивных материалов.

Сегодня компания представляет инновационные технологии и оборудование, адаптированные к индивидуальным потребностям заказчиков, для обработки зерновых и масличных культур; переработки какао-бобов, кофейных зерен и орехов; мукомольно-крупяной, комбикормовой, хлебопекарной и кондитерской промышленности; спиртовых, пивоваренных и солодовенных заводов; производства шоколада, макаронных изделий, сухих завтраков и снежков; литья под давлением, оптической сортировки, измельчения и диспергирования; нанесения вакуумных покрытий на различные материалы; а также предлагает инжиниринг и сервисную поддержку заказчиков.

«Бюлер» уже более 100 лет разрабатывает в рамках своего департамента «Шоколад и какао» оптимальные решения для обработки орехов, какао и шоколада. Благодаря глубоким знаниям и комбинации возможностей заводов «Бюлер» в Швейцарии и в Германии концерн «Бюлер» предлагает весь спектр технологий и оборудования – от переработки и сырых какао-бобов до изготовления формованных шоколадных изделий. Диапазон компетенции предприятия также очень широк – от разработки и изготовления машин, технологий и систем управления до реализации под ключ проектов комплексных установок. Вместе с вами инженеры «Бюлер» разрабатывают для вашего бизнеса индивидуальные решения, дающие несомненные экономические преимущества. Таким образом, как небольшие, так и крупные предприятия могут выиграть благодаря инновационному потенциалу и технологическому лидерству «Бюлер». Множество успешных предприятий уже давно доверяют концерну «Бюлер» как надежному партнеру, который всегда готов оказать поддержку в реализации проектов консультациями, технологиями, разработками и сервисными услугами.



Оборудование небольшой производительности для компаундов, начинок, глазури:

**SmartChoc™** – новое технологическое решение от лидера рынка в области производства шоколада.

Для мелкомасштабного производства «Бюлер» разработал новое технологическое решение – систему SmartChoc™, которая сочетает в себе шариковую мельницу, смеситель и легкий конш. Комбинация этих элементов позволяет производить разнообразное шоколадные массы и компаунды.

### SmartChoc™

С одним или двумя смесителями ShearMix™ и шариковой мельницей Sepomix™, система идеально подходит для переработки широкого спектра конечных продуктов, таких как компаунд или жировые массы для глазури, начинки и кремов, с производительностью от 90 до 400 кг в час.

### SmartChoc™ Plus

При использовании легкого конша ELK™ в сочетании с блоком управления PLC оборудование превращается в систему для производства шоколада с производительностью от 60 до 300 кг в час. Благодаря процессу легкого конширования для каждого рецепта может быть разработан индивидуальный аромат.

### Мини-фабрика по производству шоколада

Концерн «Бюлер» устанавливает мировые стандарты в производстве шоколада. Предлагаемые решения как экономически, так и технологически направлены в будущее. Более чем 100-летний опыт явля-

ется прочным фундаментом для максимально эффективных процессов в создании тающего во рту шоколада.

«Бюлер» сегодня – это безусловный лидер в технологиях вальцового измельчения. Двухступенчатый процесс вальцевания, который состоит из предварительного и тонкого измельчения, является сердцем процесса DoMiReCo™. Данный процесс используется для производства 70% всей шоколадной массы в мире. Технологическая линия DoMiReCo™ включает дозирование, смесители, измельчение и завершающую обработку шоколадной массы в процессе конширования. Разработанная компанией «Бюлер» MicroFactory™ позволяет использовать данный классический процесс также для производства в небольших количествах и объемах.

MicroFactory™ использует мощный смеситель в комбинации с двумя трехвалковыми мельницами, которые осуществляют предварительное и финальное измельчение.

Конши Frisse™ ELK завершает процесс производства высококачественного шоколада.

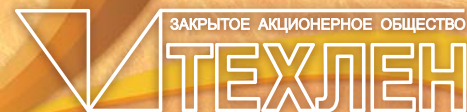
На MicroFactory™ можно перерабатывать порции 200–400 кг с дневной производительностью 400–1600 кг. Стандартная схема размещения линии вмещается в два 40-футовых контейнера, что позволяет просто осуществить транспортировку и быструю приемку со стороны заказчика. Благодаря модульной концепции возможен дальнейший рост за счет установки двух дополнительных ковшей. **Р**

«Бюлер АГ», Москва

Тел.: +7 (495) 786-87-63

office.moscow@buhlergroup.com

www.buhlergroup.com



Антипригарные покрытия – нанесение и восстановление

Листы волнистые и плоские перфорированные:



- любые размеры
- различное число желобов
- усиление каркаса

Тостовые формы



Формы «лодочки» перфорированные



Выпечка в «лодочках»



Выпечка на листе



Тележки печные и транспортировочные

Санкт-Петербург  
Евпаторийский пер., д.7 лит. А  
(812) 244-05-30, 244-05-31  
info@tehlen.ru, www.tehlen.ru

ДОВЕРИЕ НАДЕЖНОСТЬ ЧЕСТНОСТЬ

Гость:



**Александр Рекун,**  
мастер-технолог, специализация –  
«хлебобулочные изделия»

Беседовала:



**Елена Максимова**

Фото предоставлены  
агентством crispconsulting.ru

# Не стоит бояться экспериментов!

*Российские потребители с удовольствием пробуют новинки, которые появляются на прилавках продовольственных магазинов. И мучные изделия – не исключение. В этом уверен мастер-технолог Александр Рекун, который поделился с нами своими профессиональными секретами и видением перспектив развития российского рынка мучных изделий.*

**— Александр, как вы начинали свою карьеру?**

– Закончил Одесский технологический институт по специальности «инженер-технолог хлебопекарной и макаронной промышленности», с тех пор работаю технологом.

**– Какие основные требования предъявляют к технологу владельцы хлебопекарных предприятий?**

– Технолог должен быть достаточно креативным, постоянно выпускать новые изделия. Ведь в Москве и Московской области высок спрос на необычную продукцию, новые сорта, европейские и национальные виды хлебобулочных изделий. Люди хотят попробовать что-то особенное.

**– Где у технолога больше возможности для раскрытия потенциала: на крупном предприятии или на малом? Какой формат ближе именно вам?**

– Однозначно ответить сложно. Крупные предприятия имеют больше возможностей для выпуска широкого ассортимента благодаря запуску новых линий. На малых предприятиях объемы производства небольшие, поэтому они мобильнее. Но лично мне интереснее работать на крупных. Там можно наладить производство продукции со стабильным качеством благодаря наличию производственных лабораторий.

**– Какими качествами должен обладать технолог, чтобы изготавливать востребованную продукцию?**

– Во-первых, у него должен быть широкий круг интересов, он должен быть в курсе всех появляющихся на рынке новинок. Кроме того, необходимо мониторить спрос потребителей своего региона. И конечно, держать руку на пульсе всех изменений, происходящих в нашей отрасли, предложений новых видов сырья и оборудования для производства.

**– Современные производители ингредиентов предлагают рынку различные смеси для изготовления хлебобулочных изделий, которые позволяют за короткий срок изготовить продукт высокого качества. Как вы относитесь к таким технологиям?**

– Для предприятий с небольшими объемами выпуска продукции готовые смеси – идеальный вариант. Не все предприятия могут позволить себе покупать высококачественное сырье. Имеющиеся же на рынке улучшители и смеси дают возможность изготавливать продукцию стабильного качества и почти исключают проблемы, связанные с технологическим процессом.

Такие ингредиенты, к тому же, значительно упрощают производство, и даже не самый опытный технолог,



**Александр Рекун,**  
мастер-технолог,  
специализация –  
«хлебобулочные изделия»:

*«Для предприятий с небольшими объемами выпуска продукции готовые смеси – идеальный вариант. Не все предприятия могут позволить себе покупать высококачественное сырье. Имеющиеся же на рынке улучшители и смеси дают возможность изготавливать продукцию стабильного качества и почти исключают проблемы, связанные с технологическим процессом.»*

используя улучшители и смеси, сможет добиться стабильного результата.

**– Следите ли вы за новинками рынка ингредиентов, за появляющимися технологиями производства мучных изделий? Какие из последних вам запомнились?**

– Сейчас на российском рынке очень много предложений для производителей мучных изделий. И попробовать все в деле просто нереально. Как правило, мы сотрудничаем с одной-двумя фирмами, которые проводят для нас



*Мы сотрудничаем с одной-двумя фирмами, которые проводят для нас мастер-классы, где рассказывают о своих новинках и демонстрируют возможности их применения в производстве мучных изделий*

мастер-классы, где рассказывают о своих новинках и демонстрируют возможности их применения в производстве мучных изделий. Эти компании – наши проверенные партнеры, предоставляющие продукцию высокого качества, и мы предпочитаем не распыляться на поиск новых поставщиков, сотрудничаем с уже проверенными. Но нам всегда интересны неизвестные на рынке продукты. Мы рады всем новым предложениям и проектам, ведь с их помощью зачастую можно удовлетворить запросы самых взыскательных потребителей.

**– Вы сотрудничаете с российскими или иностранными поставщиками?**

– Мы работаем как с нашими, так и с зарубежными компаниями.

**– Были ли у российских производителей мучной продукции проблемы с какими-либо видами сырья в связи с введенными в августе санкциями?**

– Я этих проблем не заметил. Конечно, цены на многие виды сырья и ингредиентов выросли, но поставки оставались стабильными.

**– Вам приходилось заниматься разработками новых для нашего рынка продуктов? Можете о них рассказать?**

– Да, приходилось. В частности, занимался разработками рецептур европейских хлебов: чабатты, багетов. Данные

продукты мы выпекаем в традиционных печах с каменным подом.

**– Российские потребители больше консерваторы или, наоборот, предпочитают пробовать новинки?**

– Наши потребители любят пробовать новинки. И те, которые им нравятся, покупают постоянно.

**– Как, на ваш взгляд, российский рынок мучных изделий будет развиваться в ближайшем будущем? Что будет влиять на его развитие?**

– Сейчас на нашем рынке востребованы смесевые сорта, в частности многозерновые хлеба. Повышенным спросом пользуются бездрожжевые изделия. Людям уже мало традиционных ржаного хлеба и пшеничного батона. Однако и такая классика, как, например, бородинский хлеб, не выходит из моды. Кстати, данный вид хлеба ничуть не потеряет, а может, и приобретет новых поклонников, если в его рецептуру внести «изюминку», например добавить клюкву. В этом плане не стоит бояться экспериментировать.

В целом я считаю, что производители хлебулочных изделий должны предлагать покупателю широкий ассортимент продукции, но при этом не забывать и про традиционные, знакомые с детства нашим потребителям сорта хлеба. **КС**



**CSB-System**

**Отраслевое IT-решение для управления Вашим предприятием**

**Успех – вопрос системы**



Посетите нас на выставке **Modern Bakery Moscow 2015!**  
22-24 апреля 2015  
ЦВК «Экспоцентр»  
123 100 Москва,  
Краснопресненская наб., д. 14

**Быстрее  
Надежнее  
Эффективнее**

Ведущие предприятия хлебопекарной и кондитерской отраслей во всем мире успешно сотрудничают с CSB-System. Повысьте конкурентоспособность Вашего предприятия с нашим IT-решением!

**Преимущества:**

- оптимально настроенные процессы
- учет всех требований отрасли
- быстрая окупаемость инвестиций благодаря короткому сроку внедрения

**CSB-System в России:**

115054 г. Москва, ул. Пятницкая 73, офис 8  
Тел.: +7 (495) 641-51-56 ■ Факс: +7 (495) 953-31-16

197342 г. Санкт-Петербург,  
ул. Белоостровская 2, офис 423  
Тел.: +7 (812) 449-42-63 ■ Факс: +7 (812) 449-42-64

e-mail: info@csb-system.ru ■ www.csb.com

Автор:



Елена Максимова

# Остается ли качество решающим критерием выбора?

Приобретение оборудования – одна из самых серьезных инвестиций для любого предприятия. И чем крупнее производство, тем более солидные средства его владельцу приходится вкладывать в оснащение технологического процесса.

Сегодня у многих российских производителей кондитерской и хлебобулочной продукции, запланировавших строительство новых производственных площадок и закупку современных европейских машин, возникает резонное желание переждать кризис. Отсюда – постоянно мелькающие в прессе сообщения о приостановке масштабных проектов, продаже активов, банкротстве.

## Примеры успеха

Тем не менее есть в нашей стране производители кондитерских и хлебобулочных изделий, которые даже в кризис не просто прочно стоят на ногах, но и вкладывают в развитие:

обновляют оборудование, расширяют ассортимент, строят новые цеха.

Так, компания «Любимый Край» в марте сообщила о планируемом в середине апреля запуске под Петербургом новой фабрики по производству печенья и пряников. Инвестиции в проект оцениваются в 1,5 млрд руб. На новой фабрике, как сообщили в пресс-службе компании, будут работать около 350 человек.

Предприятие, отмечают его сотрудники, оснащено оборудованием, которое было закуплено у всемирно известных производителей из России, Германии, Италии, Дании, Нидерландов и др. В оборудовании был применен ряд эксклюзивных решений,



Новинки компании «К.И.О.» – традиционное французское печенье типа petit beurre и серия сдобных сухариков «Сдобрики» – производятся на высокотехнологичном оборудовании с постоянным контролем качества на всех этапах

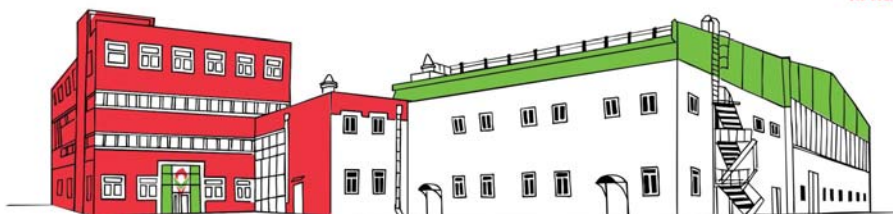
что позволит серьезно улучшить технологические характеристики существующих продуктов, выпустить новые виды продукции, а также достичь компании одного из самых низких уровней постоянных издержек в отрасли.

Еще одна известная на российском рынке компания – «К.И.О.» – выпустила на прилавки наших магазинов в конце марта новинки: традиционное французское печенье типа petit beurre, представляющее собой хрустящее лакомство со сливочным или легким шоколадным вкусом, а также серию сдобных сухариков «Сдобрики». По словам изготовителей, эти новинки производятся на высокотехнологичном оборудовании с постоянным контролем качества на всех этапах.

Таким образом, в обоих случаях компании решили занять на рынке место более слабых конкурентов, ко-

## ОТКРЫВАЙ «ЛЮБИМЫЙ КРАЙ»

15 АПРЕЛЯ В 11:45\* В ГОРЕЛОВО



Новая фабрика компании «Любимый Край» оснащена оборудованием, купленным у всемирно известных производителей из России, Германии, Италии, Дании, Нидерландов и др. В оборудовании был применен ряд эксклюзивных решений, что позволит серьезно улучшить технологические характеристики существующих продуктов, выпустить новые виды продукции



EXPOFORUM

# АГРОРУСЬ

## XXIV МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ • ЛЕНЭКСПО

Реклама

ВЫСТАВКА  
**25-28**  
АВГУСТА 2015

**559** УЧАСТНИКОВ

**14 150** СПЕЦИАЛИСТОВ АПК

**49** РЕГИОНОВ  
РОССИИ

**19** СТРАН

ЯРМАРКА  
**22-30**  
АВГУСТА 2015

**52 456** КВ. М

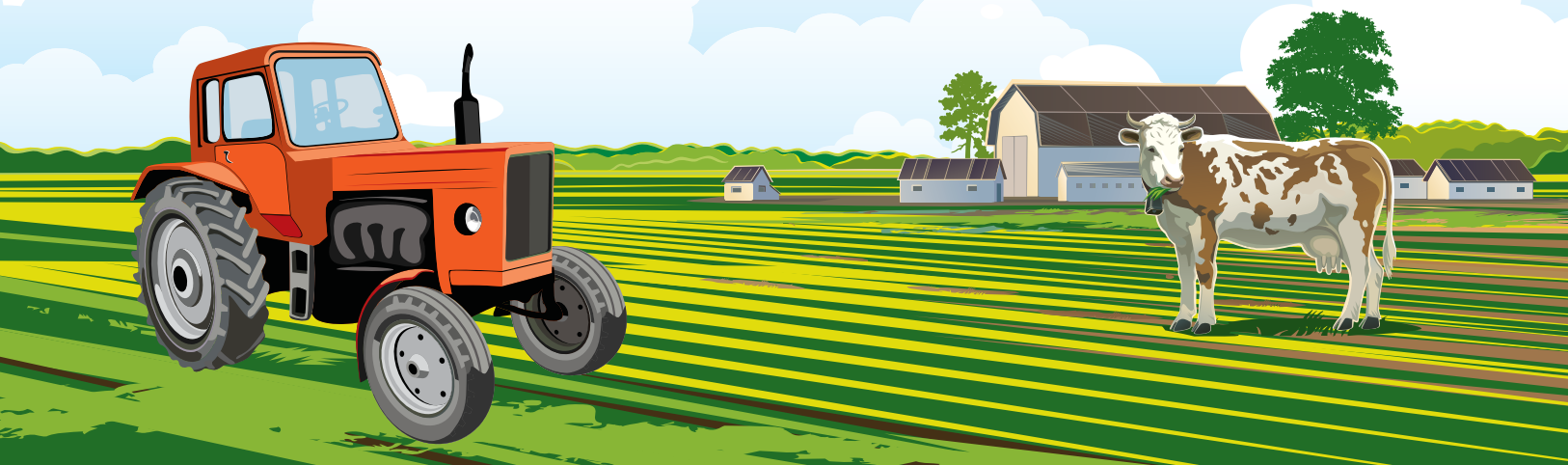
**117 307** ПОСЕТИТЕЛЕЙ

**535** ФЕРМЕРСКИХ  
(КРЕСТЬЯНСКИХ)  
ХОЗЯЙСТВ

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ •  
ТЕХНИКА. ТЕХНОЛОГИИ. ОБОРУДОВАНИЕ •  
РАЗВИТИЕ СЕЛЕКЦИОННЫХ СТАНЦИЙ •  
И ПЛЕМЕННЫХ ХОЗЯЙСТВ

**НОВОЕ  
2015**

• ЖИВОТНОВОДСТВО. КОРМА. ВЕТЕРИНАРИЯ  
• РАСТЕНИЕВОДСТВО ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА  
• УДОБРЕНИЯ  
• РЫБОВОДСТВО



ВК «ЛЕНЭКСПО», СПб, Большой пр. В. О., 103  
тел. +7 (812) 240 40 40, доб. 231, 234, 235, 188, 254  
farmer@expoforum.ru  
[www.agrorus.expoforum.ru](http://www.agrorus.expoforum.ru)

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ МЕДИАПАРТНЕР



0+

\*ЭКСПОФОРУМ



**Йорг Нольд,**  
управляющий директор  
компании «Свента АГ»:

*«Стоит понимать, что кризис выявляет лидеров, отстающих, а также компании, занимающие промежуточное положение. Лидеры вкладывают деньги в развитие производства, «средняки» стараются удержать свою долю рынка, а отстающие, конечно, сейчас вынуждены бороться, чтобы сохранить деньги, любыми возможными способами – даже в ущерб качеству продукции.»*

торые покинули полки. И оба производителя для изготовления своей продукции используют высокотехнологичное иностранное оборудование.

«Стоит понимать, что кризис выявляет лидеров, отстающих, а также компании, занимающие промежуточное положение. Лидеры вкладывают деньги в развитие производства, «средняки» стараются удержать свою долю рынка, а отстающие, конечно, сейчас вынуждены бороться, чтобы сохранить деньги, любыми возможными способами – даже в ущерб качеству продукции», – рассказывает **управляющий директор компании «Свента АГ» Йорг Нольд.**

### Поставщики из каких стран в почтете в кризис?

Ряд экспертов говорили о том, что в кризис российские производители перейдут на более дешевые технологии и оборудование, чем они использовали до кризиса. Обратимся к статистике, чтобы понять, оправдались ли эти ожидания.

По данным Федеральной таможенной службы (ФТС), поставки в Россию оборудования для заполнения заку-

порки, этикетировки тары и установок для газирования напитков (общий код ТВЭД 8422 40) из Европы значительно снизилось в III–IV кварталах прошлого года по сравнению с его I–II кварталами. В частности, в I–II кварталах прошлого года в нашу страну было импортировано данное оборудование из Германии – на сумму 45 810 тыс. долл., из Австрии – на сумму 5101 тыс. долл., из Швейцарии – на сумму 1136 тыс. долл., из Чехии – на сумму 655,5 тыс. долл.

В III–IV кварталах прошлого года, по данным ФТС, объем поставок в нашу страну оборудования по коду ТВЭД 8422 40 из Германии составил 53 067 тыс. долл. в денежном выражении, а ввоз его из Австрии, Швейцарии и Чехии не осуществлялся вовсе.

Обратим особое внимание на тот факт, что если в I–II кварталах прошлого года поставки машин по ТВЭД 8422 40 из Китая составили в денежном выражении 4334 тыс. долл., то в III–IV кварталах 2014 года оборудование из Поднебесной в нашу страну вообще не поставлялось.

Такие цифры говорят о том, что в период кризиса позволить себе вкладывать средства в развитие могут только лидеры отрасли, которые знают толк в качественном оборудовании и не готовы перейти на более дешевые аналоги ради экономии.

### Важно найти надежного партнера!

Европейские производители оборудования, работающие с Россией, считают нашу страну важным бизнес-партнером. И готовы даже пойти на некоторые уступки. Об это рассказал Йорг Нольд, управляющий директор «Свента АГ»: «Наше оборудование по-прежнему пользуется спросом на российском рынке, но, конечно, изменились инвестиционные возможности клиентов. Однако радует тот факт, что в России даже сегодня много предприятий, вкладывающих деньги в развитие и расширение. При этом я заметил, что российские производители предпочитают покупать новое высокотехнологичное оборудование. Они изготавливают на хороших машинах качественный продукт и не хотят снижать планку даже в экономически сложный период. Поставщики оборудования, в свою очередь, стараются делать все возможное, чтобы помочь своим российским партнерам

в этой ситуации, например, вводят фиксированный курсовой тариф, благодаря которому клиенты могут приобретать оборудование по неизменным ценам в рублях».

Однако неужели надежным партнером может стать только зарубежный поставщик оборудования? К российским производителям у наших кондитеров и хлебопеков доверия нет? Данное утверждение будет не совсем правильным. Ряд российских изготовителей оборудования сейчас стараются совершенствовать свои решения, понимая, что у них появилась возможность занять место иностранных конкурентов. «Российское оборудование лучше адаптировано под нужды отечественных компаний, под российское сырье. Нам как отечественному изготовителю оборудования пришлось поднять цены и на наши установки, ведь мы используем в них импортную электронику. Однако цены мы подняли всего на 5%. Это совсем незначительный рост по сравнению со скачком цен на

*Обратим особое внимание на тот факт, что если в I–II кварталах прошлого года поставки машин по ТВЭД 8422 40 из Китая составили в денежном выражении 4334 тыс. долл., то в III–IV кварталах 2014 года оборудование из Поднебесной в нашу страну вообще не поставлялось. Такие цифры говорят о том, что в период кризиса позволить себе вкладывать средства в развитие могут только лидеры отрасли.*

зарубежное оборудование: если наше стоит сотни тысяч, то импортное в перерасчете на рубли – уже миллионы», – отмечает **генеральный директор компании «Терас» Наталья Мимрикова.**

Таким образом, очевидно, что развиваться в кризис – вполне реально. Однако решение о выборе поставщика оборудования стоит принимать только после тщательного изучения рынка. **КС**



Фраза «мы – отличный производитель» –  
лишь предположение.  
Когда же Вы произносите ее,  
то претворяете ее в реальность.



HEBENSTREIT – синоним выдающихся разработок. Мы показали наши возможности в бесчисленных проектах по всему миру. Ключевым фактором нашего успеха является богатый опыт ноу-хау, основанный на интенсивном глубоком анализе требований наших клиентов. Таким образом, бренд HEBENSTREIT не только олицетворяет высококлассное оборудование для изготовления вафель и закусок, но и видит себя в качестве Вашего надежного партнера. Мы стараемся разрабатывать наилучшие из возможных решений как в техническом, так и в экономическом плане – в тесном сотрудничестве с Вами. Мы измеряем успех нашего бизнеса Вашим удовлетворением нашими продуктами и услугами, тем самым создавая наилучшую основу для значимых профессиональных рекомендаций. В результате мы снова и снова доказываем тот факт, что HEBENSTREIT – отличный производитель.



**HEBENSTREIT**

ENGINEERED WAFERS AND SNACKS



Компания:

**АО «ШАЛЛЕР»**

Россия, 115054, г. Москва,

Павелецкая пл., д. 2, стр. 2

Тел.: +7 (495) 797-63-33

Факс: +7 (495) 797-63-44

E-mail: office.moskau@schalleraustria.com

www.schalleraustria.com

# Как исключить ошибку при нанесении этикеток?



Иновационная функция встроенной этикетки Plug-In-Label, предусмотренная в GLM-Ievo, – настоящая техническая революция в области этикетирования

**С**ложные производственные процессы – высокоскоростные и гарантирующие 100%-ное качество – это актуальное требование пищевой промышленности. И такая задача вполне по плечу новому высокопроизводительному этикетировочному автомату компании Bizerba – эксклюзивного поставщика SCHALLER.

С появлением инновационной технологии в сфере маркировки продуктов производители получили возможность избежать многих досадных ошибок. Теперь негерметичность упаковок, а также налиплие загрязнения своевременно распознаются интеллектуальной системой, благодаря чему исключается возможность отправки дефектных упаковок на реализацию.

Во всех сферах пищевой промышленности стремятся к производству максимального объема продукции за минимальные сроки. Особенно важным это является для продуктов, которые должны отправляться на реализацию в день их изготовления. Этикетировочный ав-

томат Bizerba GLM-Ievo со скоростью печати этикеток 300 мм в секунду задает совершенно новый уровень производительности: даже при длинных этикетках скорость маркировки продуктов составит до 200 упаковок в минуту.

## Тотальный контроль

Производителям продуктов питания приходится расплачиваться за каждую неверно нанесенную этикетку или ненадлежащую упаковку: такой товар не может быть реализован ритейлом, поэтому он возвращается изготовителю.

Еще одним критерием, мешающим успешно продавать произведенный продукт, является наличие мелких дефектов на упаковке. И хотя изъяны незначительны и не оказывают никакого влияния на качество продукта, придирчивый покупатель отбраковывает его за неэстетичность, и товар залеживается на прилавке. Реальной помощью для предотвращения таких ситуаций являются системы контроля со встроенными камерами. Компания Bizerba, в течение многих лет являющая-

ся экспертом в производстве инспекционных систем, предлагает свою новую разработку – Bizerba Vision System, точно распознающую и сразу отбраковывающую неправильно маркированный или слегка поврежденный продукт. Посредством автоматического сканера система проверяет, правильный ли текст содержится на этикетке, корректно ли выставлен минимальный срок хранения, а затем распознает негерметичные места или загрязнения в упаковке. Bizerba Vision System не допустит, чтобы на реализацию были отправлены упаковки, на которые нанесены этикетки, имеющие хотя бы минимальное отличие от других этикеток для этого же продукта, например, в перечне ингредиентов.

Благодаря встроенным камерам Bizerba Vision System определяет и другие ошибки. Например, если работник цеха случайно положил на транспортер не тот продукт или если продукт, указанный на этикетке, не соответствует содержанию упаковки.

## Интеллектуальная техника

Иновационная функция встроенной этикетки Plug-In-Label, предусмотренная в GLM-Ievo, – настоящая техническая революция в области этикетирования. Она экономит время, минимизирует случаи ошибочного этикетирования, а также меняет настройки машины при смене продукта. Посредством штрихкода (2D-Barcode) этикетировщик автоматически настраивается на определенный артикул, подгоняя под него нужную высоту и скорость нанесения этикеток. Информация об артикуле, типе этикетки и параметрах автомата также считываются через 2D-Barcode. Затем конфигурация устройства автоматически перенастраивается под полученные данные. При возникновении каких-либо несоответствий артикула и этикетки появляется сообщение об ошибке в маркировке продукта, и такие упаковки отсортировываются. Встроенные камеры, совместно с другими параметрами автомата, обеспечивают правильную идентификацию артикула. Теперь, чтобы начать этикетировать другой продукт, больше не требуется длительной и трудоемкой ручной перенастройки параметров устройства, что делает процедуру смены артикулов уникально быстрой и простой.

Будучи поставщиком комплексных решений для пищевой промышленности, компания «Шаллер» на протяжении 25 лет консультирует и оказывает всестороннюю поддержку заказчикам в вопросах приобретения, применения и обслуживания техники Bizerba. **■**

# Двойной контроль



## SCHALLER

При упаковывании свежих продуктов питания в условиях высокой производительности часто невозможно избежать контаминации сварного инструмента или сварной кромки. Попадание дефектных упаковок на прилавок магазина, в свою очередь, может нанести значительный ущерб имиджу любого предприятия.

Инновационная система контроля упаковок PacInspect надежно тестирует запаянные упаковки, комбинируя при этом оптический контроль с механической нагрузкой под давлением, что позволяет достичь лучшей результативности в сравнении с иными доступными системами. Такой двойной контроль существенно увеличивает безопасность продуктов питания!

АО «ШАЛЛЕР»  
Россия, 115054, Москва, Павелецкая пл., д. 2, стр. 2  
Тел.: +7-495-797 63 33, факс: +7-495-797 63 44  
office.moskau@schalleraustria.com  
www.schalleraustria.com

*Excellence in Food*  
*Совершенство в каждом продукте*





Компания: **Winkler und Dünnebieber Süßwarenmaschinen GmbH**  
(«Винклер унд Дюннебир Зюсваренмашинен ГмбХ»)  
Ringstraße 1, 56579 Rengsdorf, Germany  
Тел.: +49 2634 9676-200  
E-mail: sales@w-u-d.com  
www.w-u-d.com

# Безграничное разнообразие с WDS

«Винклер унд Дюннебир Зюсваренмашинен ГмбХ» (WDS) – один из мировых лидеров в производстве промышленного оборудования для кондитерской отрасли. Благодаря широкому ассортименту как по производительности, так и по функциональности предлагаемого оборудования, WDS обладает обширными возможностями в сфере отливки разнообразных кондитерских продуктов. Производственные установки WDS известны во всем мире своим высочайшим качеством и надежностью.



Могульная установка  
тип 562

Одним из основных ориентиров при создании оборудования является его исполнение, отвечающее современным нормам гигиены, а также возможность быстрого и удобного перехода от одной отливаемой массы к другой. Все установки WDS обладают высочайшей гибкостью, обусловленной модульной конструкцией.

Одной из технических характеристик, имеющих большое преимущественное значение на практике, является конструкция основных узлов по принципу EasyClean. Все части оборудования, требующие очистки, такие, например, как отливочная плита, фильера и даже целая насосная система, могут быть удобно и быстро демонти-

рованы и перемещены при помощи специальной тележки-домкрата к зоне промывки. Кроме того, при переходе на новый продукт отливочная система может быть заменена менее чем за 15 минут.

Могульные установки WDS предназначены для производства отливаемых в крахмал изделий, таких как железные конфеты и жевательный мармелад (на основе пектина, гуммиарабика, желатина, агар-агара, каррагинана), а также лакрицы, помадки, крема, суфле, маршмеллоу и других продуктов с подобными свойствами. Также на данном оборудовании возможно производство

*Одной из технических характеристик, имеющих большое преимущественное значение на практике, является конструкция основных узлов по принципу EasyClean.*

ликерных конфет с сахарной корочкой. Могульные установки могут быть дополнены оборудованием для кондиционирования крахмала, охлаждающими тоннелями и устройствами глянцеования и обсахаривания.

Все системы оснащены программируемыми сервоэлектрическими приводами, имеют низкие эксплуатационные расходы, просты в управлении и легкодоступны для техобслуживания.

Специалисты компании уделяют много внимания разработке инновационных решений для кондитерской индустрии, отвечающих самым современным требованиям рынка. ■

# SMARTEFFICIENCY ...

## ДЛЯ ВАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА

**SMARTEFFICIENCY** компании Винклер унд Дюннебир Зюсваренмашинен - это наша концепция машиностроения для эффективного и энергосберегающего производства.

Цель концепции - обеспечение нашим Заказчикам наилучшего соотношения стоимости и прибыльности оборудования с момента его планирования и на протяжении всего жизненного цикла.

### ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ КОМПАНИИ ВИНКЛЕР УНД ДЮННЕБИР

- ▶ Могульные установки
- ▶ Установки для производства шоколадных изделий
- ▶ Установки для производства изделий из твёрдой карамели
- ▶ Установки для бескрахмального производства изделий из помадной массы, массы тоффи и желейной массы
- ▶ Экструдеры
- ▶ Лабораторные отливочные установки

#### SMARTCONSTRUCTION

например, исполнение „EasyClean“

Для быстрой промывки оборудования и перехода от одного продукта к другому

# SMARTVISION

Ringstraße 1  
56579 Rengsdorf · Germany  
Тел. +49 2634 9676-200  
Факс +49 2634 9676-269  
sales@w-u-d.com

[www.w-u-d.com](http://www.w-u-d.com)

**WDS**  
WINKLER und DÜNNEBIER  
Süßwarenmaschinen



Компания: **ООО «ЦСБ-Систем»**  
127434, г. Москва,  
Пятницкая ул., 73, оф. 8  
Тел.: +7 (495) 641-51-56  
Факс: +7 (495) 953-31-16  
E-mail: info@csb-system.ru  
www.csb.com

Авторы:



**Адам Стеч,**  
директор по продажам  
CSB-System AG направления  
«Хлебопекарная и кондитерская отрасли»



**Сергей Бувич,**  
менеджер по продажам  
ООО «ЦСБ-Систем»

# Эффективные процессы производства и комплектации заказов

*Швейцарское предприятие HUG использует IT-решение CSB-System*

**И**стория предприятия HUG AG берет свое начало в 1877 году в небольшой пекарне города Люцерн. В один из вечеров пекарь Йозеф Хуг-Майер нарезал нераспроданный за день хлеб кольцами и подсушил его в печи. Так появился особый продукт под названием Schweizer Zwieback (в переводе с немецкого – «хлебные сухарики»), послуживший основой для создания семейного предприятия. Сегодня оно находится под руководством уже четвертого поколения семьи Хуг.

На расположенных в городах Мальтерс, Виллисау и Тримбах производственных площадках в 2013 году компания достигла 92 млн евро годового товарооборота. На предприятии занято более 380 сотрудников.

Кроме сухарей, HUG производит и многие другие виды хлебобулочных и кондитерских изделий. Объемы про-



изводства составляют около 8,670 тонн в год. Вследствие слияния предприятия с фирмой Wernli AG в январе 2008 года появилась возможность расширения производимого ассортимента за счет шоколадосодержащей выпечки.

Недавно предприятия HUG и Wernli перешли на использование новой версии IT-решения CSB-System. **Руководитель IT-отдела Андреас Ройтер** видит преимущества данной системы прежде всего в высокой интеграции отделов снабжения, склада, производства и сбыта, а также в простоте работы с программным обеспечением: «Наши сотрудники особенно ценят, например, возможность быстрой и удобной регистрации заказов клиентов», – отмечает он.

## Планирование производства

На производственных площадках в городах Мальтерс и Тримбах выпускается более 800 артикулов как для

пополнения складских запасов, так и для выполнения конкретных заказов клиентов. Для обоих вариантов HUG использует модуль планирования производства IT-решения CSB-System. «Все наши производственные площадки отображены в единой системе. Благодаря планированию производства мы оптимизируем использование сырья и материалов, оборудования и персонала и, на основании этого, обеспечиваем высокую эффективность производства», – считает Андреас Ройтер.

Программное обеспечение наглядно предоставляет в единой матрице планирования всю информацию о необходимых объемах производства, загрузке оборудования, а также о наличии необходимого сырья. По окончании процесса планирования осуществляется прямая передача плановых данных в заданные отделы. Информация об объемах производства и вре-



*Schweizer Zwieback в переводе с немецкого – «хлебные сухарики». Именно этот продукт послужил основой для создания семейного предприятия*

мени выполнения задания, необходимом оборудовании, потребности в сырье и персонале находится в распоряжении всей системы диспозиционного менеджмента и может учитываться во всех областях планирования.

Заказ сырья и материалов осуществляется на основе создаваемого в производственном отделе предварительного заказа, причем информация о требуемых объемах сырья может быть напрямую передана системой поставщику. Она доступна также сотрудникам на приемке сырья, которые просматривают данные о заказе в системе и сверяют правильность поставки. Кроме информации об объемах и поставщике здесь представлены и другие важные данные, которые не-

ответствии с необходимыми объемами и передается в производство. Готовая продукция упаковывается и укладывается на палеты, каждая из которых маркируется этикеткой с индивидуальным штрихкодом формата EAN-128 и проводится на склад готовой продукции, где далее осуществляется комплектация заказов клиентов. При операциях с готовой продукцией передаются также все необходимые данные по прослеживаемости.

Одновременно с этим, на основе заранее составленных рецептурных спецификаций, система CSB-System автоматически списывает со склада использованные в производстве объемы сырья. «Благодаря чему мы всегда

зиции артикулов и непосредственно на мобильном терминале подтверждаются отбор каждого из артикулов. Одновременно с этим программное обеспечение выполняет все входящие и исходящие проводки артикулов на складе.

Такая современная обработка информации намного эффективнее работы с бумажными носителями с дублированием обработки данных. Кроме того, отказ от использования нескольких носителей информации для передачи данных благодаря прямому сообщению мобильных терминалов с системой CSB-System обеспечивает быструю и безошибочную обработку информации. Дополнительное преимущество решения – возможность оптимизации последователь-



2.



3.

**Андреас Ройтер,**  
руководитель IT-отдела:

*«Все наши производственные площадки отображены в единой системе. Благодаря планированию производства мы оптимизируем использование сырья и материалов, оборудования и персонала и, на основании этого, обеспечиваем высокую эффективность производства».*

обходимо регистрировать при приемке товара. Поступающее сырье загружается на склад или подается напрямую в производство.

Непосредственно в день производства сырье списывается со склада в со-

имеем обзор актуального состояния складских остатков и можем быстро и точно проанализировать складской расход», – объясняет Андреас Ройтер.

### Мобильная комплектация заказов

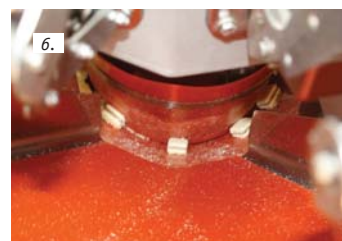
В зоне комплектации заказов на 3 тыс. палето-мест подбор товара осуществляется как по артикулам, так и по заказам клиентов.

В процессе комплектации заказов клиентов компания HUG использует мобильные терминалы для сбора данных, которые напрямую взаимодействуют с программным обеспечением ERP посредством M-ERP (мобильного ERP-решения CSB-System). Шесть комплектовщиков получают задание непосредственно на мобильные терминалы. Сканируя штриховой код EAN-128 на соответствующей палете, сотрудник обрабатывает поочередно все по-

1. Склад готовой продукции
2. Мобильная комплектация заказов
3. Планирование производства осуществляется с использованием системы CSB-System

ности обработки заказов с учетом маршрутов доставки продукции благодаря тому, что CSB-System может управлять местами хранения артикулов на складе.

По мере формирования палет для каждой из них печатается транспортная накладная и паспорт, содержащий Европейский товарный код (EAN), срок годности товара и номер единицы отгрузки. «Благодаря этому вся информация одного заказа взаимосвязана между собой. С помощью номера единицы отгрузки мы можем обеспечить полную прослеживаемость товара, что является гарантией надежности и безопасности», – заключает Андреас Ройтер. ■



Компания: **Ishida Europe, Россия и СНГ**  
129164, Россия, г. Москва,  
Ракетный бульвар, д. 16  
Тел.: +7 (499) 272-05-36  
Факс: +7 (499) 272-05-37  
[www.ishidaeurope.ru](http://www.ishidaeurope.ru)  
[info@ishidaeurope.ru](mailto:info@ishidaeurope.ru)

Канал Ishida на YouTube:  
[Ishidaeuropeld](https://www.youtube.com/channel/UCIshidaeuropeld)



# Автоматизированная упаковка хрупких вафель – это возможно!

*Компания Евгора, крупнейший производитель кондитерских изделий на Балканах, успешно справляется с фасовкой особо хрупких вафель, установив специализированный мультиголовочный дозатор от Ishida, ведущего специалиста в области разработки упаковочных линий для кондитерской промышленности.*

Компания Евгора была создана в 1882 году на территории современной Македонии (город Скопье) и является одним из самых узнаваемых кондитерских брендов на Балканах. На фабрике работают более 500 сотрудников, занятых на линиях по производству печенья, вафель, различных видов



1. Вертикальный упаковщик Парак установлен под углом, что предотвращает ломкость хрупких вафель
- 2, 3, 4. Пологие углы бункеров обеспечивают плавное скольжение продукта, что также предотвращает его ломкость
- 5, 6. Кольцевой затвор задерживает продукт перед его сбросом в упаковщик, что снижает скорость падения и, как следствие, помогает устранять разломы
7. Потери продукта удалось снизить с 5 до 0,7%
8. Специализированная линия Ishida для упаковки хрупких вафель
9. Нинослав Милошевич, руководитель отдела производства Евгора с готовой продукцией

шоколадных конфет и карамели. Ежегодные объемы производства составляют более 10 тыс. тонн.

Представители Евгора искали автоматизированное оборудование для упаковки вафель и печенья под брендами Jadran и Berta. Среди главных задач было снижение высокой стоимости про-

изводства из-за применения ручного труда, увеличение скорости производства, а также сокращение потерь продукта на перевес, свойственных предприятиям, где применяется ручной труд. Не менее важным было решение вопроса качества продукции и устранение сколов и разломов хрупких кусочков вафель при их упаковке.

Ранее процесс ручного взвешивания и запайки пакетов был чрезвычайно трудоемким: требовалось одновременное участие 30 сотрудников для упаковки приблизительно 27 пакетов в минуту. После установки мультиголовочного весового дозатора Ishida серии Gentle Slope и вертикального упаковщика в пакеты компании Парак Евгора достигла скорости 30 упаковок в минуту, при занятости всего 5 операторов. Но самое главное – удалось добиться высокого качества продукции за счет отсутствия сколов и трещин.

Мультиголовочный дозатор Ishida Gentle Slope имеет целый ряд важных технических особенностей, благодаря

которым успешно решается сложная задача по упаковке хрупких кондитерских изделий.

Пологие углы бункеров обеспечивают плавное скольжение, а не падение продукта из весового дозатора в вертикальный упаковщик. Продукт выходит из весовых бункеров и достигает кольцевого затвора в нижней части дозатора, изготовленного из специального ударопоглощающего материала Bancolan.

Кольцевой затвор задерживает на несколько секунд продукт перед его сбросом в упаковщик, что снижает скорость падения и, как следствие, позволяет значительно сократить количество сколов и разломов продукта. Далее вафли перемещаются в вертикальный упаковщик в пакеты.

Кроме того, представитель Ishida на Балканах, компания CD System, разработала еще одно техническое новшество для бережной обработки продукта, установив вертикальный упаковщик в пакеты компании Парак под определенным углом. Благодаря этому вафли также не падают, а соскальзывают в упаковщик, что значительно снижает ломкость вафель.

Не менее важно и снижение потерь продукта на перевес с 5 до 0,7%. Результатом этого стал возврат вложенных в оборудование средств в течение всего полутора лет.

Возросшее качество упаковки позволило Евгора экспортировать свою продукцию в страны ЕС – изделия полностью соответствуют высоким стандартам европейских компаний-ритейлеров.

Весовой дозатор Ishida обладает достаточной универсальностью для успешной работы с пакетами весом 125, 150 и 200 грамм, а переналадка на новый вид продукта осуществляется одним нажатием кнопки на блоке дистанционного управления. Как результат, единственная требуемая регулировка оборудования заключается в настройке формочной трубы, вследствие чего любые переналадки занимают не более десяти минут.

Представители Евгора отмечают надежность и скорость при работе с хрупкими продуктами, называя эти характеристики среди главных конкурентных преимуществ весовых дозаторов Ishida.

«Планируя новый проект, мы наверняка вложим свои средства в оборудование Ishida», – заявляет **Нинослав Милошевич, руководитель отдела производства.**



Компания: **Sandvik**  
Представительство в СНГ  
127018, г. Москва,  
Полковая ул., д. 1  
Тел: +7 (495) 689-83-86  
Факс: +7 (495) 689-71-24  
E-mail: sps.cis@sandvik.com  
www.processsystems.sandvik.com/ru

# Стальные ленты для качественной выпечки

На выставке «Современное хлебопечение – 2015» компания Sandvik продемонстрирует ленты для тоннельных печей и свои расширенные возможности.



Стальные ленты Sandvik также используются в кондитерском производстве во всех областях – от транспортировки до охлаждения, заморозки, формовки и дготовки

## Ленты нового типа

В рамках салона «Современное хлебопечение» в этом году фирма Sandvik Process Systems раскроет секреты качественной выпечки. Особенно сотрудники компании будут акцентировать внимание на гибкости и разнообразии областей применения раз-

ных видов стальных лент. Также будут подчеркнуты преимущества перехода от сетчатых к сплошным стальным лентам, и, конечно, специалисты компании на своем стенде продемонстрируют технический опыт, которым Sandvik может поделиться для поддержки процесса замены лент.

Стальные ленты поставляются сплошными или перфорированными в соответствии с требованиями разных областей применения. В обоих случаях их отличные тепловые свойства обеспечивают качественную выпечку и рассыпчатое румяное основание изделия, а прочная и гладкая поверхность – легкий и качественный сьем продукта.

Исключительная долговечность – срок службы свыше 20 лет – не является чем-то необычным. При этом ленты обеспечивают низкие затраты на обслуживание в течение всего срока службы и привлекательную рентабельность.

Стальные ленты Sandvik также используются в кондитерском производстве во всех областях – от транспортировки (например, сахара, какао-массы и пр.) до охлаждения, заморозки, формовки и дготовки.


## Комплектные решения

Компания продемонстрирует свои системные возможности, в том числе новое компактное устройство для центровки ленты. Оно совместимо практически со всеми типами датчиков для обнаружения краев ленты, а следовательно, обеспечивает центровку за счет изменения наклона поверхности ленты при помощи линейного актуатора.

## Системы распыления

Компания в рамках выставки также преподнесет свои разработки для технологии рассеивания продуктов. Ротационная машина для рассеивания производства подразделения Sandvik TPS использует перфорированное ротационное рассеивающее устройство для аккуратного и равномерного нанесения продуктов, таких как мука, сахар для обсыпки, кунжут, а также другие зерновые продукты или съедобные блески для нанесения логотипов или декоративных изображений на выпечке или других пищевых продуктах.

## Прочее оборудование

Перечисленные решения – лишь неполный спектр предложений компании Sandvik. Также она производит другие виды технологического оборудования, в том числе систему Rotoform, используемую для охлаждения и формовки шоколада и других продуктов в форме гранул. 



## НЕКОТОРЫМ ПРОДУКТАМ ОЧЕНЬ НУЖНА СТАЛЬНАЯ ЛЕНТА SANDVIK

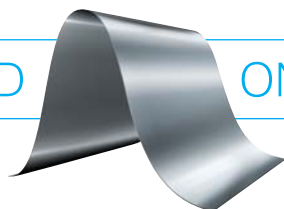


Благодаря плоской, гладкой поверхности и идеальным тепловым свойствам стальная лента Sandvik для тоннельных печей обеспечивает превосходную выпечку печений, крекеров, тортов, хлеба и многое другое.

Добавьте исключительную простоту чистки для максимальной гигиены и несравненную долговечность, что дает высокую окупаемость, и Вы получите гарантированный рецепт Вашего успеха.

- Сплошные и перфорированные ленты для различных видов выпекаемых продуктов
- Только ленты или комплектные системы, включающие компактные узлы центровки ленты и графитовые планки
- Для легкой чистки плоской и гладкой поверхности есть приспособление Sandvik QuickCleaner
- Глобальная сервисная сеть бизнес класса, включающая консультирование и обучение

QUALITY BAKED



ON A SANDVIK STEEL BELT



Anuga FoodTec  
24-27 марта  
Зал 10.1  
Стенд D49



Современное  
хлебопечение-2015  
22-24 апреля  
Павильон 2, Зал 3  
Стенд 23B5



China Bakery  
Shanghai, China  
12-15 Мая  
Зал W3, Стенд A41



Представительство в СНГ: 127018, Москва, ул. Полковая, 1  
Тел.: +7 495 689 83 86 · факс: +7 495 689 71 24  
[www.processsystems.sandvik.com/ru](http://www.processsystems.sandvik.com/ru)

[www.sandvik.com/steelbelts](http://www.sandvik.com/steelbelts)



Информация предоставлена Комитетом по продвижению клюквы США [www.us-klukva.ru](http://www.us-klukva.ru)

# Использование сушеной клюквы в хлебопечении



По данным исследований Министерства сельского хозяйства США, клюква входит в топ-5 продуктов с самой высокой концентрацией антиоксидантов в порции

**А**мериканская крупноплодная клюква (*Vaccinium macrocarpon*) и обыкновенная клюква евразийская (*Vaccinium oxococcus*) – это два разных вида, они отличаются друг от друга внешне и по химическому составу. Из евразийской клюквы, которая растет на болотах, хорошо получаются соки и морсы, но в сушеном виде она теряет всю свою сочность. Крупноплодная же ягода не такая сочная, поэтому она отлично подходит для засушивания и, соответственно, использования в производстве продуктов питания, в том числе в кондитерских изделиях.

Сушеная клюква из США появилась на российском рынке относительно недавно, несмотря на это она активно используется в хлебопечении и кондитерском производстве: в магазинах вы можете найти хлеб, разные виды печенья, фруктовые батончики, конфеты, нугу и снежки – все это с сушеной клюквой. Произ-

водители выбирают этот ингредиент по многим причинам: сушеная клюква очень проста в использовании, она не требует особых условий хранения (в сухом прохладном месте, температура не должна превышать +18 °С), кроме того, сушеная клюква обладает высокой диетической ценностью и доступна круглый год. Использование сушеной клюквы позволяет хлебозаводам, пекарням и кондитерским цехам расширить ассортимент продукции, обладающей повышенными потребительскими свойствами, и усилить покупательский спрос.

В зависимости от выпечки сушеная клюква по-разному раскрывает свой вкус. Ее можно использовать при производстве ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба, в этом случае вкус сушеной клюквы можно оттенить кориандром или другими специями. Также сушеную клюкву, нарезанную на половинки, можно использовать при выпечке пшеничных сортов хлеба и при производстве хлеба из смесей. В сдобе вкус интересно раскрывается вместе с цитрусовыми нотками и шоколадом. Вносить ее в тесто лучше в процессе обминки или за 2–3 минуты до конца замеса. Расширить ассортимент кексов и маффинов возможно простой заменой изюма на сушеную клюкву в том же процентном соотношении. Кроме того, мелко нарезанную клюкву (1–3 или 3–5 мм) можно добавлять в отсадное, затяжное, сахарное печенье и крекеры.

Клюква содержит огромное количество антиоксидантов и других фитонутриентов. По данным исследования, проведенного Министерством сельского хозяйства США, клюква входит в топ-5 продуктов с самой высокой концентрацией антиоксидантов в одной порции. В исследовании были включены более 1100 наиболее употребляемых продуктов и напитков, и оно явилось крупнейшим систематизированным изучением продуктов питания на предмет антиоксидантов. Антиоксиданты защищают клетки нашего организма от окисления и действия свободных радикалов, которые, по мнению экспертов, вызывают болезни сердца, рак и другие заболевания. Исследования показывают, что антиоксиданты, поступающие с пищей, более полезны, чем диетические добавки. Антиоксиданты работают лучше всего в сочетании с другими антиоксидантами и питательными веществами, естественным образом присутствующими в продуктах питания. Таким образом, клюква, доступная в различных формах, включая сушеную, – прекрасный способ добавить антиоксиданты в ваш ежедневный рацион. **Р**

## Ржаной заварной хлеб с клюквой

### Ингредиенты

#### Заварка:

ржаная обдирная мука, 80 г  
красный солод, 13 г  
тмин, 1,5 г  
кипящая вода, 140 мл

#### Тесто:

ржаная обдирная мука, 320 г  
мука в/с, 80 г  
соль, 8 г  
красный солод, 15 г  
сухие дрожжи, 5 г  
сахар, 50 г  
заварка  
вода, 200 мл  
сушеная клюква, 70 г

#### Способ приготовления:

1. Замесить некрутое тесто из всех ингредиентов, в конце замеса добавить клюкву.
2. Дать тесту выбродить 1,5–2 часа. Сделать обминку, разделить тесто на две части и положить в форму.
3. Дать расстояться в течение 50–60 минут в теплом месте и выпекать в духовке 45–55 минут при температуре 195–210 °С.



Профессиональные  
решения

Компания: **Холдинг «Солнечные продукты»**  
109518, Россия, г. Москва,  
1-й Грайвороновский проезд, д. 3  
Тел.: +7 (495) 777-55-01  
www.solpro.ru

Автор: **Тамара Духу**,  
кандидат технических наук,  
руководитель группы по  
разработке кондитерских изделий  
холдинга «Солнечные продукты»



# Шортенинги ТМ «Солпро» и высокоолеиновое подсолнечное масло в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий

За последние десятилетия на рынке появились новые виды сырья импортного производства, аналогов которым не было у нас в стране. Одними из них являются шортенинги – пластичные жиры для выпечки. Термин «шортенинг» первоначально обозначал жиры, которые использовались для придания выпечке рассыпчатой или мягкой текстуры. Наряду с этим, шортенинг также влиял на вкус, пищевые характеристики и внешнюю привлекательность изделий.

Сегодня слово «шортенинг» используется в значении «жировой продукт» и распространяется оно также на жиры, которые предназначены для самых разных сфер применения, например в кондитерской, молочной, хлебопекарной промышленности.

Чем же шортенинги отличаются от специализированных жиров. Состав первых постепенно менялся – от природных жиров изготовители перешли к смесям масел, гидрогенизированных и твердых жиров, что позволяет регулировать содержание ТГГ, температуру плавления и характерную форму кристаллизации – показатели, определяющие консистенцию продукта. В результате предприятия масло-жировой отрасли получили возможность разрабатывать шортенинги с заданными функциональными характеристиками. Многие из этих важных свойств шортенингов обусловлены присутствием различных добавок, в том числе эмульгаторов. Типичные пищевые эмульгаторы дополняют и улучшают функциональность масложирового продукта с правильно подобраным составом, действуя в качестве модификатора кристаллизации, диспергирующего вещества, аэрирующего агента, создавая определенную струк-

туру, улучшая органолептические показатели, увеличивая срок хранения, препятствуя слипанию, улучшая влагоудерживающую способность и стабилизируя эмульсию или выполняя другие полезные функции. Развитие производства шортенингов, в состав которых входят эмульгаторы, обеспечивает новые сферы применения этой продукции масло-

*Состав универсального шортенинга подбирают таким образом, чтобы он при температурах от 10 до 15 °С не был слишком твердым и не становился слишком мягким при 32–38 °С. Если бы можно было достичь идеального диапазона пластичности, продукт имел бы одну и ту же наиболее желательную консистенцию, при низких и высоких температурах.*

жировой отрасли и выпуску шортенингов для конкретных продуктов или специальных технологий производства.

Наиболее востребованы на рынке и выпускаются в больших объемах пластичные шортенинги, состав большинства из которых обеспечивает оптимальные функциональные характеристики в готовом продукте. Шортенинги универсального назначения представляют собой смесь жиров растительного происхождения, содержащую комплекс эмульгаторов, с широким диапазоном использования. Но на рынке жиров присутствует еще и большая группа специализированных шортенингов, которые классифици-

руют в соответствии с назначением (например, шортенинги для МКИ, глазури, заменители молочного жира, хлебопекарные, для фритюра и т. д.).

Состав универсального шортенинга подбирают таким образом, чтобы он при температурах от 10 до 15 °С не был слишком твердым и не становился слишком мягким при 32–38 °С. Если бы можно было достичь идеального диапазона пластичности, продукт имел бы одну и ту же наиболее желательную консистенцию, при низких и высоких температурах. В действительности же при температурах ниже этого диапазона шортенинг становится хрупким, при более высоких – слишком мягким. В обоих случаях снижается взбиваемость и обрабатываемость продукта. Пластичен и удобен в работе шортенинг с содержанием твердых жиров от 15 до 25%. По этой причине универсальный шортенинг, функциональные свойства которого при производстве мучных изделий зависят от консистенции, должен иметь состав, обеспечивающий плавный наклон кривой плавления.

Разработка шортенинга с заданными функциональными свойствами должна предусматривать следующие стадии:

- определение требований к продукту;
- разработка состава;
- разработка технологических параметров.

При разработке шортенингов для узкой области применения важную роль играют физические свойства сырья. Для обеспечения требуемых характеристик масла могут быть модифицированы с помощью различных технологий, основной из которых является гидрогенизация. Однако спрос на шортенинги, не содержащие трансизомеров жирных кислот, приводит к использованию других техноло-

Рис. 1. Типичные кривые плавления шортенингов для различных продуктов

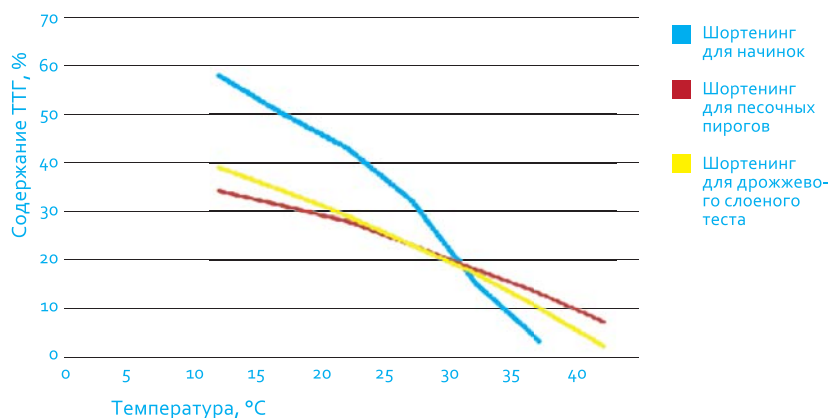
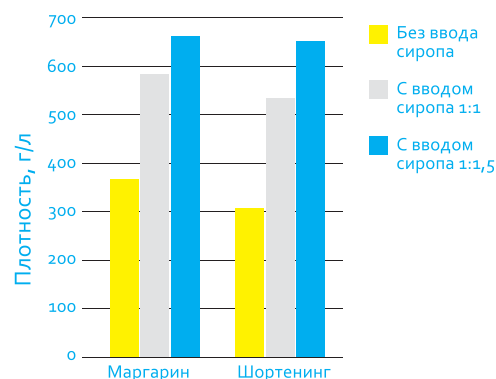


Рис. 2. Зависимость плотности крема на маргарине и шортенинге от количества сиропа



гий модификации масел – переэтерификации и фракционирования.

Помимо состава жиров, значительное влияние на консистенцию, кристаллическую структуру и функциональные характеристики шортенинга оказывают методы пластификации и темперирования. Пластификацию осуществляют перед расфасовкой, что обеспечивает однородность продукта по всему объему, более привлекательный внешний вид, лучшие функциональные характеристики.

Поскольку физическое состояние жиров для МКИ очень важно, следует уделять большое внимание получению необходимого вида кристаллов в оптимальной структуре.

Шортенинг играет важную роль в формировании характерной структуры большинства видов пищевых продуктов и оказывает заметное влияние на качество готовых изделий. Но в разных продуктах он выполняет различные технологические функции. Например, шортенинг для начинок должен обеспечивать устойчивость консистенции, обладать способностью к аэрированию до плотности 0,75–0,95 г/см<sup>3</sup> (для большинства видов начинок), иметь высокую окислительную стабильность для обеспечения сроков годности продукции 6–12 месяцев и при этом быстро таять во рту. Шортенинг для песочных пирогов должен обладать способностью к смазыванию, смягчать текстуру и обеспечивать слоистость, при этом не должен способствовать повышению пористости выпеченного полуфабриката, чтобы влага из начинки как можно меньше мигрировала в тесто.

Наиболее важными характеристиками шортенинга для слоения являются пластичность и твердость.

На рис. 1 приведены типичные кривые плавления шортенингов для продуктов, описанных выше.

Кривая содержания твердых триглицеридов не показывает консистенцию жира при выбранной температуре, поскольку на это влияют еще условия охлаждения и пластификации. Консистенцию жиров можно также изменить, вводя поверхностно-активные вещества, влияющие на полиморфизм кристаллов.

На основе имеющегося опыта использования жировых продуктов в кондитерских изделиях с учетом научных данных в области модификации жиров в инновационном центре холдинга «Солнечные продукты» на данном этапе разработаны шортенинги:

- 33490 – для слоеных изделий;
- 33990 – для выпеченных взбивных изделий;
- 33991 – для песочных изделий;
- 33995, 33996 – для кремовых и кондитерских начинок.

Шортенинги для мучных кондитерских изделий – печенья, песочных полуфабрикатов, масляных бисквитов – можно рекомендовать использовать без изменения технологии приготовления с корректировкой количества воды.

Большой интерес представляют также шортенинги для кремов. В первую очередь это крема с высоким содержанием сухих веществ – для вафель и для печенья типа «сэндвичи». Использование шортенингов также перспективно в изделиях с длительными сроками хранения, в состав которых входят кремовые начинки с влажностью 15–18%. Если при изготовлении таких начинок используется маргарин, то для получения необходимого содержания сухих веществ нужно использовать наряду с сиропом и сахарную пу-

дру, которая в процессе хранения начинает кристаллизоваться и ухудшает органолептические показатели продукта. Преимуществами использования шортенинга является возможность добавлять все сахара в виде сиропа, что позволяет регулировать состав сахаров (важно соотношение содержания редуцирующих сахаров, декстринов и т. д.) и улучшить микробиологические показатели крема за счет термообработки сиропа.

На следующей диаграмме представлены сравнительные данные по взбиваемости маргарина и шортенинга в различных соотношениях с сиропом. Полученные данные показывают, что взбиваемость шортенинга лучше, но по мере увеличения количества сиропа эта разница уменьшается. Из этого следует, что основные преимущества шортенинга проявляются при его использовании в начинках с влажностью 15–18%.

Также мы хотим предложить специалистам шортенинг для слоеных изделий. В отличие от маргаринов, в шортенинге нет воды, которая играет определенную технологическую роль при формировании. Сегодня на рынке есть такие слоеные изделия и полуфабрикаты, которые производятся на поточных линиях и к их линейным размерам предъявляются более жесткие требования, так как это отражается на работе фасовочного и упаковочного оборудования. С шортенингами регулирование этих параметров будет намного проще, и производители по достоинству оценят этот продукт.

Высокоолеиновое подсолнечное масло (ВОМ) рекомендуется для производства хлебулочных изделий (сушек, соломки, сухариков), мучной кондитерской продукции (кексов, маффинов, крекеров, сахарного и сдобного печенья и т. д.), снэ-

ков, зерновых завтраков, продуктов для детского питания и для пожилых людей.

Совместно с ГОСНИИХП проведены исследования влияния ВОМ на качество хлебобулочных изделий с установлением степени воздействия его на ход технологического процесса и сохранение свежести продукции. Приготовление теста осуществляли опарным и безопарным способами. Контрольные пробы теста готовили с маргарином МТ с содержанием жира 82,0% и с маслом подсолнечным рафинированным дезодорированным (МПП), опытные – с ВОМ в количестве 1–9% от массы муки.

Органолептические показатели изделий с увеличением расхода ВОМ с 1 до 7% от массы муки не изменялись, а при дальнейшем увеличении количества ВОМ пористость становилась более крупная, мякиш менее эластичный, цвет корки и мякиша более темного оттенка.

По результатам проведенных исследований получили заключение, что при применении ВОМ в количестве до 7% от массы муки технологические параметры приготовления теста и физико-химические показатели качества опытных и контрольных сдобных и булочных изделий при различных способах тестоприготовления не различались. Вкус и запах изделий были свойственны хлебу, без посторонних привкусов и запахов.

Высокоолеиновое подсолнечное масло имеет также высокий потенциал по использованию в хлебобулочных изделиях с длительным сроком хранения (сушки, соломка, сухарные изделия и т. д.). Исследования органолептических и физико-химических показателей сушек сдобных детских, соломки сладкой, вафельных хлебцев, приготовленных с ВОМ в произ-

водственных условиях, подтвердили сроки хранения 180 суток при соблюдении оптимальных условий хранения.

В мучных кондитерских изделиях (сахарное и сдобное печенье) использование маргаринов и жиров с содержанием ТТГ более 24% при 20 °С способствует образованию жирового поседения при хранении. Применение смеси масел (увеличивающее диапазон присутствующих глицеридов) позволяет устранить эту проблему. Поэтому рекомендуется до 50% рецептурного количества жирового продукта заменять на высокоолеиновое подсолнечное масло, что позволит также снизить энергетические затраты на расплавление жира.

Пикантные крекеры и некоторые виды затыжного печенья после выпечки опрыскиваются маслом, что дает им более насыщенный вкус и приятную гляцевую поверхность. Необходимым требованиям для использования в поливке крекеров отвечает высокоолеиновое подсолнечное масло.

У нас в стране любят кексы, и как их разновидность – мафины. Технология приготовления теста для кексов и мафинов отличается. Для приготовления кексов масло растирают с сахаром, а потом добавляют яйца и остальные ингредиенты по рецепту. Муку добавляют в последнюю очередь и все перемешивают.

При приготовлении мафинов в сбивальной машине загружают масло растительное, меланж, воду, сахар, молоко сухое и эмульгатор и перемешивают на средней скорости до получения однородной массы. Затем вносят муку, смешанную с пекарским порошком и крахмалом. Перемешивают очень быстро до образования однородного теста. Плотность теста 900–950 г/л.

Поскольку технология мафинов предполагает одностадийное приготовление теста, то использование жидкого масла является предпочтительным. Основные требования к маффинам – чтобы были мягкие, вкусные и «сочные». Ощущение «сочности» как раз обеспечивают жидкие жиры. Для более равномерного распределения жира в тесте и продления свежести готовых изделий в рецептуру мафинов с ВОМ вводятся эмульгаторы.

В инновационном центре холдинга «Солнечные продукты» разработаны ТУ 9136-007-70326177-2013 «Кексы и рулеты», в ассортимент которых включены мафины с ВОМ.

Немаловажен и тот факт, что в последние годы все чаще звучат предупреждения медиков о вреде насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот, содержание которых в твердых жирах значительно превышает рекомендуемые нормы.

Поэтому замена части твердых жиров в производстве мучных кондитерских изделий на высокоолеиновое подсолнечное масло будет способствовать повышению биологической ценности продуктов. Такие продукты с низким содержанием насыщенных жирных кислот и с ограниченным количеством трансизомеров в составе рекомендуются для детского и геродиетического питания.

Продукция «Масло высокоолеиновое подсолнечное рафинированное дезодорированное» марки «Премиум» производства холдинга «Солнечные продукты» прошла государственную регистрацию и разрешена для использования в питании детей дошкольного и школьного возраста (с 3 лет). ■

## Рецептуры на мафины

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Мафины «Шоколадные»		Мафины «Летние»	
		в натуре, г	в сухих веществах, г	в натуре, г	в сухих веществах, г
Мука пшеничная в/с	85,50	232,90	199,13	272,52	233,00
Сахар-песок	99,85	260,30	259,91	261,88	261,49
Крахмал	80,00	58,28	46,62	58,50	46,80
Масло подсолнечное высокоолеиновое	99,90	254,11	253,35	255,92	255,66
Меланж	27,00	211,74	57,17	212,74	57,44
Молоко сухое обезжиренное	96,00	5,30	5,09	5,32	5,11
Ароматизатор	0,00	1,00	0,00	1,00	0,00
Порошок пекарский	85,50	13,25	11,33	13,30	11,37
Эмульгатор «Альфа-Гель»	36,00	6,89	2,48	6,91	2,49
Какао-порошок	95,00	37,09	35,24		
Кондитерская глазурь темная	99,1			50,00	49,55
Кондитерская глазурь белая	99,1	50,00	49,55		
<b>Итого</b>	–	<b>1130,86</b>	<b>920,37</b>	<b>1138,09</b>	<b>922,91</b>
<b>Выход</b>	<b>86,00</b>	<b>1000,00</b>	<b>860,00</b>	<b>1000,00</b>	<b>860,00</b>

Гость:



**Сергей Краус,**  
генеральный директор ООО «ИРЕКС»

Беседовала:



**Елена Максимова**

# Кризис – не повод уходить в производство социальных продуктов!

*Введенные в августе ограничения на ввоз продукции, в том числе для изготовления продовольственных товаров, из ряда государств негативно повлияли на многие пищевые отрасли. О том, как обстоит ситуация с ингредиентами для изготовления хлебобулочных изделий, нам рассказал генеральный директор ООО «ИРЕКС» Сергей Краус.*

**Удалось ли производителям хлебобулочных изделий каким-то образом выйти из ситуации дефицита?**

– Широкий ассортимент предложенный на рынке ингредиентов нивелировал ситуацию с дефицитом сырья для различных отраслей пищевой промышленности. Вследствие введенного эмбарго в наибольшей степени пострадали поставщики витаминных комплексов и различных добавок для детского и диетического питания. В нашей стране пока не существует достаточной научной и производственной базы для осуществления полного производственного цикла подобных ингредиентов. Также на сегодняшний день пока в России отсутствуют производители качественных ферментов и эмульгаторов, поэтому все поставки этих ингредиентов завязаны на импорте из других стран.

К 20 августа состоялся пересмотр санкционного списка, в результате которого из него был выведен ряд продуктов. Несомненно, в принятии этого решения сыграли роль обращения многих ритейлеров, различных отраслевых союзов, в том числе и Российско-германской внешнеторговой палаты и Союза производителей пищевых ингредиентов, членами которых мы являемся. Подобное сотрудничество позволяет находить совместные решения по выходу из сложившейся ситуации, искать альтернативных поставщиков, узнавать об актуальных новостях и законопроектах, а также продвигать наши интересы



**Сергей Краус,**  
генеральный директор  
ООО «ИРЕКС»:

*«На сегодняшний день при правильном и целенаправленном развитии научно-производственной базы теоретически российские производители ингредиентов могут полностью обеспечивать изготовителей продуктов питания из любых отраслей».*

**– Сергей, каким образом введенное в августе продовольственное эмбарго повлияло на российский рынок ингредиентов для пищевой промышленности?**

– В нашей стране объем поставок импортных продуктов для пищевой отрасли довольно большой. В связи с эмбарго на ввоз целого ряда этих продуктов многие компании попали в очень непростую ситуацию. Ограничения ввоза, вступившие в силу 7 августа 2014 года, лишили сырья и фактически поставили под угрозу стабильную и бесперебойную работу нескольких крупнейших инвесторов. Однако такие жесткие запреты поставок импортного сырья дают дополнительный толчок для собственного производства. Концерн IREKS в России имеет три производственных комплекса, что дает нам возможность гарантировать клиентам стабильность поставок хлебопекарного и кондитерского сырья.

**– Ощущался ли в нашей стране дефицит каких-либо ингредиентов?**

как российского производителя в Министерстве сельского хозяйства РФ.

**– Какие продовольственные отрасли в нашей стране наиболее серьезно пострадали после введения эмбарго? Почему?**

– Если говорить с точки зрения поставок сырья для производства, то, на наш взгляд, в основном пострадали производители молочной продукции. Быстрым выходом из сложившейся ситуации послужил оперативный поиск альтернативных поставщиков внутри страны, а также в странах СНГ.

Если же говорить о пищевой отрасли в целом, то по большей части пострадали поставщики импортных продуктов питания, в основном морепродуктов. На этом рынке также существует широкий выбор альтернативных поставщиков из других стран, но все эти предложения имеют более высокий ценовой диапазон.

Что касается хлебопекарной и кондитерской отраслей, то введенное продовольственное эмбарго для них также не прошло бесследно. Импортный объем поставок сырья для данных отраслей довольно большой. Поэтому, как мы уже упомянули, в сложившейся ситуации наименьшее влияние санкций ощутили предприятия, работающие с поставщиками, которые имеют в России собственное производство.

**– Какими ингредиентами российские производители могут полностью обеспечить изготовителей хлебобулочных и кондитерских изделий, а какими – нет?**

– На сегодняшний день при правильном и целенаправленном развитии научно-производственной базы теоретически российские производители ингредиентов могут полностью обеспечивать изготовителей продуктов питания из любых отраслей. Россия имеет огромный потенциал развития собственных производств. Основная проблема состоит в привлечении инвесторов и заинтересованности государственных структур в развитии подобного бизнеса. При грамотном планировании, поддержке со стороны государства, а также привлечении инвестиционного капитала можно создать реально работающий и приносящий доход бизнес.

**– Повлияла ли текущая экономическая ситуация на структуру спроса**



Ряд крупных предприятий уже производит конкурентоспособные ингредиенты для кондитерской и хлебопекарной отраслей на территории России

**на ингредиенты российских производителей продуктов питания?**

– Текущая экономическая ситуация, безусловно, повлияла и на хлебопекарную, и на кондитерскую отрасли. Но мы всегда говорим, что кризис – это не повод уходить в производство социальных продуктов. Что касается продовольственных товаров, то даже в экономически трудное время люди, возможно, откажутся только от каких-то дели-

*Вследствие введенного эмбарго в наибольшей степени пострадали поставщики витаминных комплексов и различных добавок для детского и диетического питания. В нашей стране пока не существует достаточной научной и производственной базы для осуществления полного производственного цикла подобных ингредиентов.*

катесных продуктов. При этом спрос на основной ассортимент не изменится. Могут измениться потребительские предпочтения в рамках ассортимента.

Опираясь на анализ нашей статистики продаж, а также общаясь с клиентами, мы понимаем, что в действительности сейчас так и есть. Но окончательные выводы делать пока рано.

**– А каким образом повлияла текущая экономическая ситуация на российских производителей ингредиентов?**

– Сложившаяся экономическая ситуация очень сильно повлияла на производителей ингредиентов для всех отраслей пищевой промышленности, ведь абсолютно все предприятия тем или иным образом завязаны на импортных поставках. В текущих условиях важно оперативно найти решения для своего предприятия. В данном случае это поиск поставщиков внутри страны, развитие собственного производства и, возможно, переориентация ассортимента.

**– Как, на ваш взгляд, рынок ингредиентов будет развиваться в ближайшем будущем? Какие факторы будут влиять на его развитие?**

– Как мы уже отметили, окончательные выводы делать пока рано. В любом случае экономически развитая отрасль пищевых ингредиентов будет реагировать на требования рынка, в первую очередь оказывающего влияние на ее состояние. Мы надеемся, что при стабилизации курса иностранных валют стабилизируется и экономическое состояние отрасли. Конечный потребитель должен привыкнуть к текущему уровню цен, а на это требуется какое-то время. Мы уверены, что для того, чтобы в будущем подобные ситуации менее негативно сказывались на бизнесе, необходимо инвестировать в собственное производство и не гнаться за дешевизной. **КС**



Компания: **ГК «Союзоптторг»**  
 Тел. 8-800-333-00-89  
 (бесплатно для всех регионов России)  
 www.soyuzopttorg.com  
 E-mail: office@soyuzopttorg.com

# Весна – время цветочных ароматов

Весной природа пробуждается после зимы: тает снег, бегут ручьи, пробиваются зеленые ростки; на проталинах появляются крокусы, тюльпаны, нарциссы, примулы. Эти нежные весенние цветы – символ главного весеннего праздника – 8 Марта. Цветочные запахи захватывают город, проникая во все сферы нашей жизни. В том числе и в производство кондитерских изделий.

Именно использование цветочных ароматов в составе кондитерских изделий – модная тенденция, набирающая силу на мировом рынке. Причина в том, что покупатели сейчас становятся значительно требовательнее: они много внимания уделяют составу продуктов питания, оценивая их натуральность. Одновременно люди склонны выбирать товары с более сложными, оригинальными, изысканными вкусами. И с помощью цветочных ароматов кондитерским предприятиям успешно удается удовлетворять оба этих потребительских запроса.

Новая коллекция вкусообразующих ингредиентов с цветочными ароматами, которую предлагает протестировать российским производителям ГК «Союзоптторг», – это возможность своевременно «поймать» мировую тенденцию и предложить покупателям интересный продукт, укрепив свои позиции на рынке.

В новой цветочной коллекции (производитель – Symrise, Германия) представлены такие букеты ароматов, как роза, жасмин, хризантема, лотос, лаванда, гибискус, бузина, вишня. Все ингредиенты натуральные, а значит, прекрасно подходят для выпуска продуктов с «чистой этикеткой».

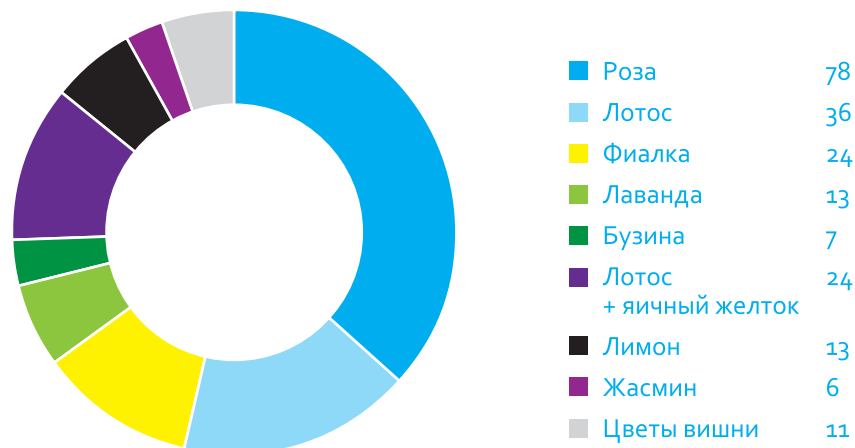
Чтобы получить дополнительную информацию о новой коллекции цветочных вкусообразующих ингредиентов, а также образцы для тестирования, обращайтесь, пожалуйста, в удобный вам филиал ГК «Союзоптторг» – эксклюзивному дистрибьютору продукции компании Symrise в России. **Р**



## Цветочные новинки мирового кондитерского рынка:

1. Песочное печенье с ванилью и вкраплениями лепестков фиалки (Vopofood, Франция)
2. Весенний джем из ревеня и клубники с цветками бузины (Migros, Швейцария)
3. Леденцы со вкусом пурпурной розы (Chiao-E Trading, Тайвань)
4. Фадж со вкусом розы (H.P. Nutritions, Индия)
5. Темный шоколад с андалузской лавандой (Zaaba, Бельгия)
6. Желейные конфеты с жасмином (Mao Duo Li Group, Китай)

Диаграмма. Цветочные вкусы, чаще всего используемые в составе кондитерских изделий (шт.)



По данным исследовательского агентства MINTEL «Новинки мирового рынка в 2013–2015 годах»

# www.TOPSALE.TODAY

мясная

молочная

хлебная

кондитерская

птицепром

рыбная сфера

1.

Выбери купон с акцией, получи спецпредложение

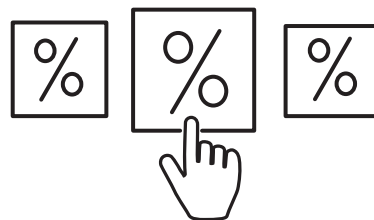
-10%

-30%

-50%

-70%

распродажи. скидки. акции.



2.

Свяжись с продавцом, получи подробную информацию



3.

ЗаклЮчи выгодную сделку

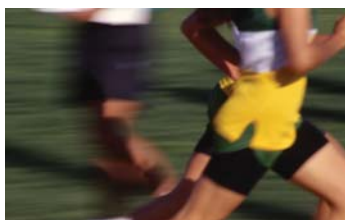


Авторы: **Екатерина Невская,**  
кандидат технических наук

**Лариса Шлеленко,**  
кандидат технических наук  
ФГБНУ НИИХП, г. Москва

# Хлеб для спортсменов

*В настоящее время существующие направления производства продуктов питания ориентированы на создание сбалансированной по пищевой и биологической ценности продукции, позволяющей удовлетворять потребности различных групп населения, что соответствует Государственной политике Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, предусматривающей увеличение доли производства продуктов массового потребления, обогащенных пищевыми и биологически активными компонентами.*



*Совместно с НИИ спортивной медицины приоритетными видами спорта, для которых актуальна разработка специализированных хлебобулочных изделий, определены силовые и скоростно-силовые*

Современный спорт характеризуется долгими напряженными физическими и психоэмоциональными нагрузками, сложными климатическими условиями и в связи с этим частыми стрессовыми ситуациями. Важное требование в организации процесса тренировки – это грамотное построение рациона питания спортсмена с обязательным восполнением нутриентных, энергетических затрат и поддержанием водного баланса организма.

Анализ научно-технической (медицинской) литературы позволил установить основные медико-биологические рекомендации к питанию спортсменов (рис. 1).

Совместно с НИИ спортивной медицины приоритетными видами спорта, для которых актуальна разработка специализированных хлебобулочных изделий, определены силовые и скоростно-силовые.

Для людей, профессионально занимающихся скоростно-силовыми видами спорта, выбран перечень ингредиентов, обладающих иммуномоделирующими, антиоксидантными, пребиотическими свойствами, содержащими также незаменимые макро- и микронутриенты: пшеничную цельнозерновую муку (источника белка, пищевых волокон и эссенциальных микронутриентов), кукурузное масло (источник по-

линенасыщенных жирных кислот), БАД «Эраконд» (источник антиоксидантов), сухую пшеничную клейковину (источник растительного белка), пошехонский сыр (источник белка), сухое обезжиренное молоко (источник белка), фруктозу (источник «простых» углеводов).

Исследовано влияние муки пшеничной цельнозерновой в количестве от 40 до 60% от массы муки в рецептуре на свойства теста. Газообразующую и газодерживающую способности определяли на реоферментометре; реологические определяли на альвеографе; амилолитическую активность определяли по вязкости суспензии на амилографе.

Внесение пшеничной цельнозерновой муки увеличивало газообразующую способность, но снижало газодерживание теста. Повышение газообразующей способности связано с тем, что пшеничная цельнозерновая мука имеет повышенную ферментативную активность.

Исследования реологических свойств выявили, что добавление пшеничной цельнозерновой муки увеличивало показатель упругости на 7–8%, но снижало показатель растяжимости теста на 27–32% по сравнению с контролем.

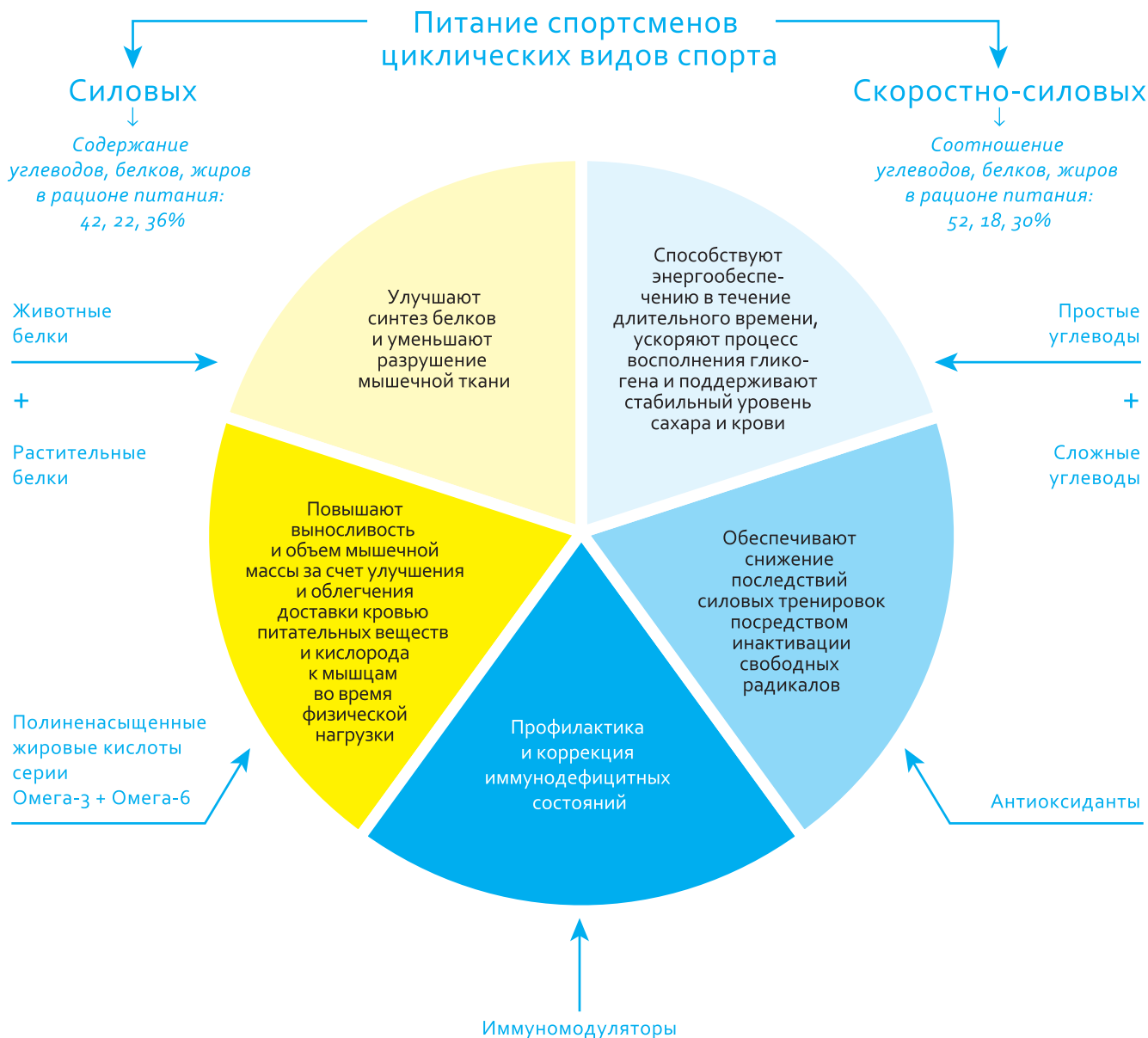
При добавлении пшеничной цельнозерновой муки вязкость суспензии снижалась, что подтверждает повышенное содержание амилолитических ферментов в пшеничной цельнозерновой муке.

Исследовано влияние цельнозерновой пшеничной муки в количестве от 40 до 60%, вносимой взамен пшеничной муки первого сорта, на качество хлеба. Тесто готовили опарным способом.

Физико-химические показатели качества хлеба представлены в таблице.

Установлено, что удельный объем снижался на 3–13%, пористость – на

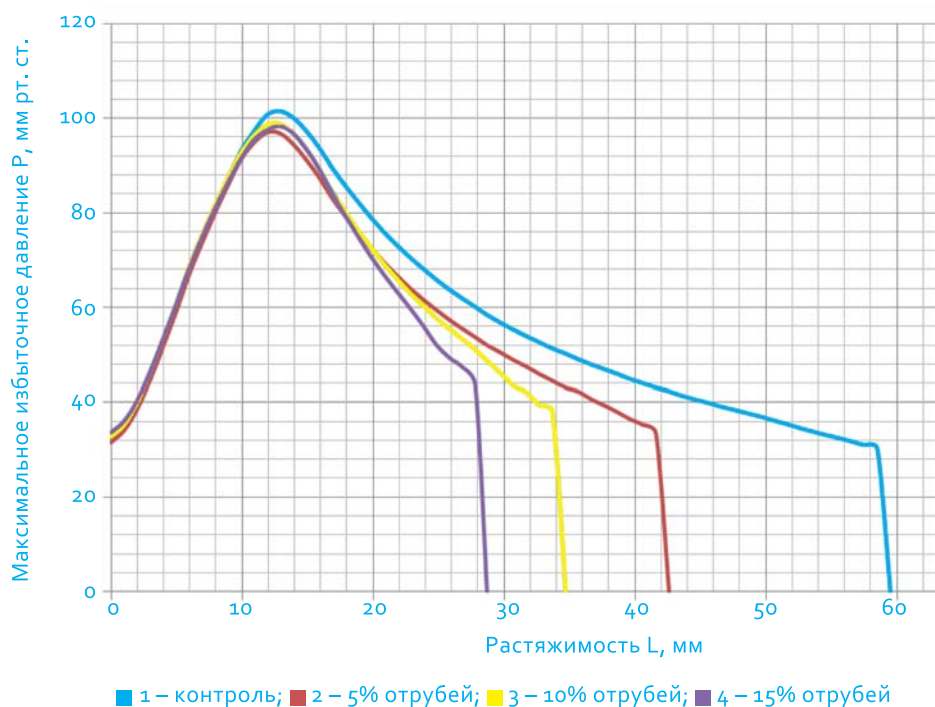
Рисунок 1. Медико-биологические рекомендации к питанию спортсменов циклических видов спорта



**Влияние пшеничной цельнозерновой муки на физико-химические показатели качества изделий**

Наименование показателей	Контроль	С 40% муки пшеничной цельнозерновой	С 50% муки пшеничной цельнозерновой	С 60% муки пшеничной цельнозерновой
Удельный объем, см <sup>3</sup> /г	3,0	2,9	2,9	2,6
Пористость, %	79	78	78	75
Кислотность, град	3,0	3,6	3,8	3,8
Общая деформация сжатия мякиша, ед. приб.	80	75	72	63

Рисунок 2. Влияния овсяных отрубей на реологические свойства теста



1–4, общая деформация сжатия мякиша – на 6–21%, кислотность же возрастала на 20–27% по мере увеличения дозировки пшеничной цельнозерновой муки по сравнению с контрольным образцом.

По результатам дегустационной оценки оптимальное соотношение муки цельнозерновой и пшеничной первого сорта составило 50:50%.

Для питания спортсменов силовых видов спорта исследованы ингредиенты, способствующие снижению содержания углеводов, повышающие количество белка и жира в хлебобулочных изделиях: овсяные отруби (источник растительного белка и пищевых волокон), сухая пшеничная клейковина (источник растительного белка), нутовая мука (источник растительного белка), сухой куриный белок (источник животного белка), семена подсолнечника (источник растительного белка и полиненасыщенных жирных кислот), БАД «Эраконд» (источник антиоксидантов), кукурузное масло (источник полиненасыщенных жирных кислот и антиоксидантов), семена кунжута (источник растительного белка) и семена льна (источник растительного белка).

Изучено влияние овсяных отрубей на реологические свойства теста, которые определяли на альвеографе (рис. 2).

Выявлено, что при внесении овсяных отрубей в количестве 5–15% от массы муки уменьшались растяжимость и упругость теста на 27–52 и 3–5% соответственно.

*Для питания спортсменов силовых видов спорта исследованы ингредиенты, способствующие снижению содержания углеводов, повышающие количество белка и жира в хлебобулочных изделиях.*

Исследовано влияние овсяных отрубей на качество хлеба, приготовленного из пшеничной муки первого сорта. Отруби вносили в количестве 5, 10, 15% взамен части муки. Использование овсяных отрубей снижало показатель удельного объема на 15–29%, пористости – на 2–10%. Установлена технологическая

возможность внесения отрубей в количестве до 10% к массе муки.

Учитывая отрицательное влияние функциональных ингредиентов на физико-химические показатели качества (удельный объем, пористость, общую деформацию сжатия мякиша), необходимо в дальнейшем разработать специальную технологию, обеспечивающую стабильное качество хлебобулочных изделий для питания спортсменов.

По результатам исследований смоделированы композиционные основы для последующей разработки рецептур хлебобулочных изделий с пшеничной цельнозерновой муки и с овсяными отрубями. Оптимизированы дозировки входящих в их состав ингредиентов: кукурузного масла, БАД «Эраконд», сухой пшеничной клейковины и др.

В хлебобулочных изделиях, приготовленных с использованием разработанных рецептурных композиционных основ, измерено суммарное содержание водорастворимых антиоксидантов согласно «Методике выполнения измерений содержания антиоксидантов в напитках и пищевых продуктах, биологически активных добавках, экстрактах лекарственных растений амперометрическим методом».

Проведена статистическая обработка результатов анализа и по средним значениям построено графическое отображение экспериментальных данных суммарного содержания водорастворимых антиоксидантов с планками погрешности стандартных ошибок. По расчетным данным стандартное отклонение составило +4,2 мг/100 г. Установлено, что внесение подобранных рецептурных компонентов способствует увеличению антиоксидантной активности изделий на 23–82% по сравнению с контрольным образцом (без добавок).

Расчет пищевой ценности по методике, разработанной в НИИХП, показал, что при введении в рецептуру хлеба, например, нутовой муки и семян подсолнечника увеличилось содержание белка на 16%, жиров – на 38, железа – на 19, пищевых волокон – на 19, кальция – на 60%, витаминов:  $V_1$  – на 50%,  $V_2$  – на 10, PP – на 7% по сравнению с контрольным образцом без добавок.

Полученные данные будут положены в основу разработки ассортимента и технологии хлебобулочных изделий для питания спортсменов, занимающихся силовыми и скоростно-силовыми видами спорта. **КС**

# ВСЕ ОТРАСЛИ ПИЩЕПРОМА

20-я МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЫСТАВКА «ОБОРУДОВАНИЕ, МАШИНЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

[www.agroprod mash-expo.ru](http://www.agroprod mash-expo.ru)



# АГРО ПРОД МАШ

20 ЛЕТ  
ВМЕСТЕ  
К УСПЕХУ

5–9  
октября 2015

## «АГРОПРОДМАШ-КОМПЛЕКТ-2015»

7-я международная выставка-салон  
«Комплекующие, агрегаты  
и материалы для пищевого прома»



АГРОПРОДМАШ

Организатор:  
 **ЭКСПОЦЕНТР**  
МОСКВА

При поддержке:  
Министерства сельского хозяйства РФ

Под патронатом:  
Торгово-промышленной палаты РФ

Генеральный  
информационный  
партнер:

 **ПРОИНДУСТРИЯ**

Информационный  
партнер:

 **ИЗДАТЕЛЬСТВО ПИЩЕВАЯ  
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ**

Официальный  
интернет-партнер:

 **oborud.info**  
ПОРТАЛ ОБОРУДОВАНИЯ

Реклама 12+



## 20-я Юбилейная международная выставка упаковочной индустрии

**16–19 июня 2015**

Москва, МВЦ «Крокус Экспо»



Оборудование



Готовая упаковка  
и этикетка



Групповая упаковка  
и складские системы



Сырье и материалы

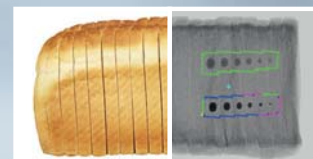
Забронируйте стенд на сайте  
[www.rosupack.com](http://www.rosupack.com)



Тел.: +7 (495) 935 81 00  
E-mail: [rosupack@ite-expo.ru](mailto:rosupack@ite-expo.ru)



**ГОРДИТЕСЬ  
РЕПУТАЦИЕЙ  
ВАШЕГО  
БРЕНДА!**



**Посторонние включения в кондитерской и хлебобулочной продукции**

**Вы всё чаще задумываетесь о контроле качества вашей продукции?**

Безопасность покупателей - это основа вашего бизнеса. Системы рентген-контролей Ishida позволяют избежать опасности нанесения вреда здоровью и защищают репутацию вашего бренда.

**Что мы предлагаем:**

- Улавливать **посторонние включения** в закрытой упаковке, такие как **металл, стекло, камни, кости, резину и пластик.**
- Распознавать недостающие части продукции и её повреждение.

**Наше оборудование полностью безопасно и сертифицировано.**

Подробнее о нашем оборудовании: ООО «Ишида Юроп, 129164, Россия, Москва, Ракетный бульвар, 16. Тел.: +7 499 272 05 36, info@ishidaeurope.ru, www.ishidaeurope.ru

 **ISHIDA**



## ЭФФЕКТИВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЕЧЕНЬЯ

### Система отсадки, экструзии и струнной резки V60

Разработана для единичной, двойной или тройной отсадки, а также струнной резки и отсадки методом экструзии.

- ▶ экструзионная головка позволяет работать как с полужидкими, мягкими, так и очень плотными видами теста, с шоколадными начинками для конфет и даже с продуктами с низким содержанием жира
- ▶ сокращенное расстояние между запиточным роликом и насосами обеспечивает бережную обработку теста и точность веса продукта по всей рабочей ширине
- ▶ простота в управлении и быстрая перенастройка гарантированы благодаря сервоприводной системе зажимов для насосных групп

БОЛЬШЕ ИДЕЙ · БОЛЬШЕ ПРЕИМУЩЕСТВ · БОЛЬШЕ ГИБКОСТИ

[www.haas.com](http://www.haas.com)



**MEINCKE**