

**MODERN
BAKERY
MOSCOW**



CONFEX
CONFECTIONERY
EXPERTISE



19–22 МАРТА 2024 ГОДА
ОФИЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ
К ВЫСТАВКЕ MODERN BAKERY
MOSCOW | CONFEX 2024

КОНДИТЕРСКАЯ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

**ЗА 2023 ГОД В КЛЮЧЕВЫХ
ФЕДЕРАЛЬНЫХ СЕТЯХ
ПОМЕНЯЛАСЬ ДОЛЯ SKU,
А ТАКЖЕ ПРОИЗОШЛИ
ИЗМЕНЕНИЯ В СТРУКТУРЕ
КОНДИТЕРСКОГО СЕКТОРА
В ЦЕЛОМ.**

20

СОБЫТИЕ

В 29-й раз открывает свои
двери международная
выставка для хлебопекарного
и кондитерского рынков
Modern Bakery Moscow | Confex.

8

ИНГРЕДИЕНТЫ

Об изменениях перечня
пищевых добавок разрешенных
к использованию в странах
ЕАЭС.

16



ЭКСПОСФЕРА

MODERN BAKERY

ПЛОЩАДКА / ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА

MOSCOW 2024



MARGARON
The Croissant Expert



Distributed by
DV Trading

STRATO Frost Line

Маргарин, специально разработанный
для **замороженных слоеных изделий**

❄ Обладает особой пластичностью
при низких температурах

❄ Сливочный как масло

❄ Улучшены показатели
стабилизации влаги в продукте

❄ Быстро темперируется

STRATO Frost Line 72

Решение для автоматических линий
Фасовка блок по 10 кг
Сливочный вкус
72,5% жирности

STRATO Frost Line 82

Решение для полуавтоматических линий
Фасовка по 2 кг
Сливочный вкус
82,5% жирности

Сила Поддержки Frost Line

Отвечаем на **любые вопросы** по технологии
замороженных слоеных изделий

Присылайте свои вопросы на vopros@dvtrading.ru

Мы обязательно поможем!



Схема павильонов



MODERN
BAKERY
MOSCOW

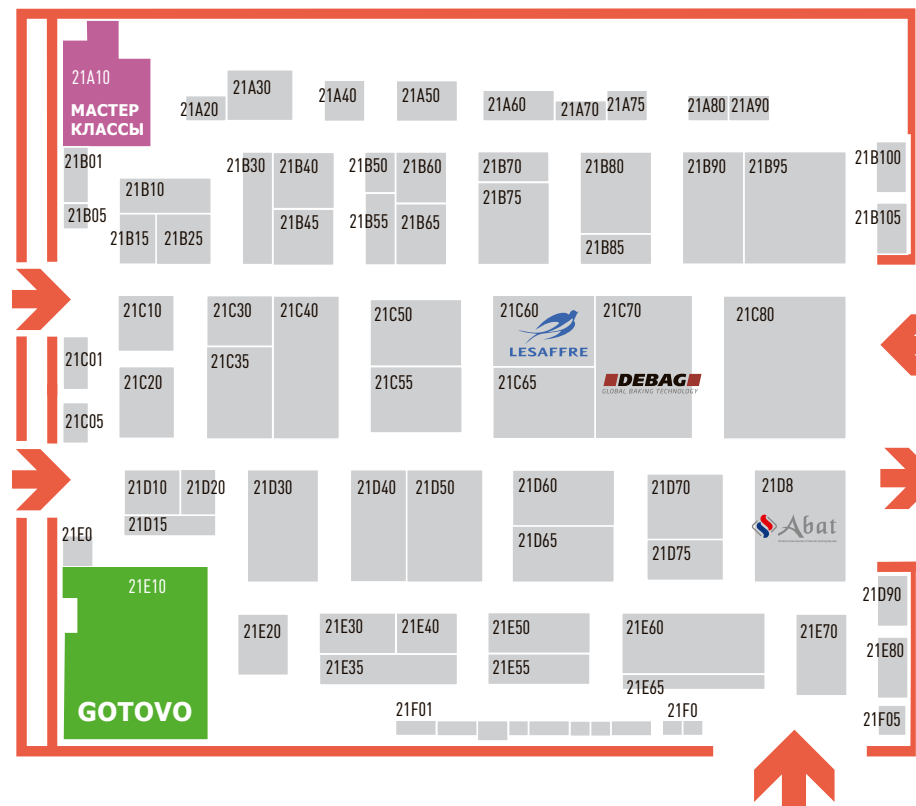


GOTOVO
ПРОИЗВОДСТВО
ГОТОВОЙ ЕДЫ

19–22 марта 2024 года

Москва, ЦВК «Экспоцентр», павильон 2

Павильон 2.1



Павильон 2.2



Официальные партнеры:

Генеральный партнер выставки



Официальный поставщик дрожжей




Технический партнер





Официальная поддержка:





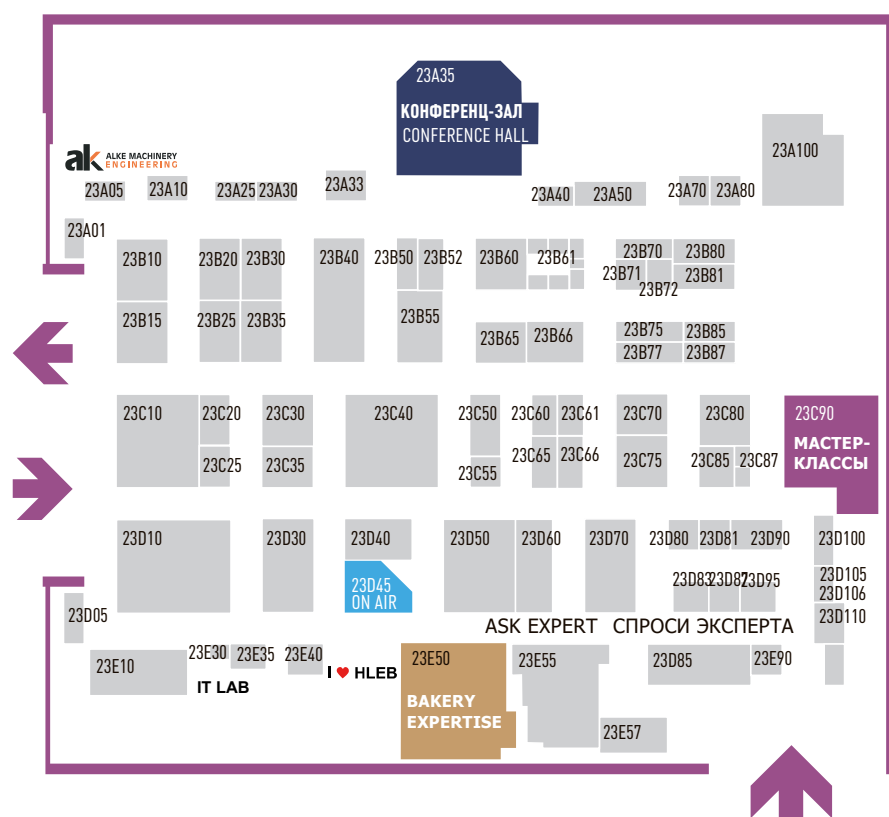

**> 250
КОМПАНИЙ**
из 12 стран


**20
МАСТЕР-КЛАССОВ**


**> 15 БИЗНЕС-
МЕРОПРИЯТИЙ**

**NEW!
GOTOVO**
все для производства
готовой еды
и полуфабрикатов

Павильон 2.3



**Полный список
участников
здесь**



ТЕХЛЕН 

**БОЛЕЕ 20 ЛЕТ
ПОМОГАЕМ ХЛЕБОЗАВОДАМ
ДОБИВАТЬСЯ УСПЕХА**



**Профессиональный
инвентарь
для хлебопечения**

**Антипригарное покрытие:
нанесение и восстановление**

+7 (812) 244-05-30, 244-05-31
info@tehlen.ru www.tehlen.ru
Санкт-Петербург

Доверие • Надежность • Честность

Реклама. Рекламодатель: ООО «Техлен»

Деловая программа выставки Modern Bakery Moscow

19 МАРТА, ВТОРНИК

11.00 Конференц-зал CONFEX, 23A35	Открытие выставки
10.30–17.30 Конференц-зал GOTOVO, 21E10	Конференция «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети» День 1 Организатор – RETAIL.ru
10.30–12.30 Зона мастер-классов 21A10	СЕКРЕТНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС. НЕ ПРОПУСТИТЕ!
10.30–12.30 Зона мастер-классов 23C90	Максим Бабич, бренд-шеф-пекарь, основатель консалтинговой компании Babich Group Тема: «Сдобное тесто в деталях: нюансы и варианты его приготовления»
10.30–18.00 Зал для семинаров №4	Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты День 1
13.00–15.00 Конференц-зал CONFEX, 23A35	Международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза» Пленарная сессия «Тренды кондитерского рынка 2024–2025»
13.00–15.00 Зона мастер-классов 21A10	Ирина Тюрина, заместитель руководителя центра технологий, биохимических и микробиологических исследований ФГАНУ НИИХП; Ирина Пешкина, научный сотрудник направления технологий и ассортимента хлебобулочных изделий лаборатории инновационных технологий ФГАНУ НИИХП Тема: «Технологии заморозки. От теории к практике»
13.00–15.00 Зона мастер-классов 23C90	Евгения Порхачева, шеф-кондитер La Poste Тема: «Муссовые десерты без лактозы и глютена»
14.00–17.00 Конференц-зал BAKERY, 23E50	Симпозиум «Хлеб – основа здорового питания». Взгляд на хлеб с точки зрения диетолога, технолога, потребителя Организатор – Международная промышленная академия
15.30–17.30 Конференц-зал CONFEX, 23A35	Международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза» СЕССИЯ «Брендинг и упаковка кондитерских изделий»

15.30–17.30 Зона мастер-классов 21A10	Ольга Киселёва, шеф-пекарь Masa Madre, основатель мини-пекарни «Олин хлеб» Тема: «Сильная хлебная база как верный путь развития пекарни с емким меню: на примере теста хоккайдо»
15.30–17.30 Зона мастер-классов 23C90	Екатерина Сваровская, инженер-технолог общественного питания, международный консультант по кондитерскому искусству Тема: «Ржаной пасхальный калач»

20 МАРТА, СРЕДА

10.00–13.00 Конференц-зал BAKERY, 23E50	Симпозиум «Прохлеб. Формируем будущее» Организатор – ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности»
10.30–12.30 Конференц-зал CONFEX, 23A35	Международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза» СЕССИЯ «Развитие ассортимента и эффективный маркетинг»
10.30–12.30 Зона мастер-классов 21A10	Наталья Щадных, профессиональный шеф-пекарь и технолог хлебопекарного производства; Надежда Ушакова, технолог хлебопекарного направления Партнер-М Тема: «Уникальный конструктор решений для вашей чистой этикетки от Партнер-М. Современные технологии хлебопечения с целью обогащения полезными веществами»
10.30–12.30 Зона мастер-классов 23C90	Дарья Кожуховская, бренд-шеф-кондитер ресторанов «Рыба Моя» Тема: «Современное прочтение классических десертов, или как превратить привычный десерт в неординарный»
10.30–18.00 Зал для семинаров №4	Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты День 2
11.00–17.30 Конференц-зал GOTOVO, 21E10	Конференция «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети» День 2 Организатор – RETAIL.ru
13.00–15.00 Конференц-зал CONFEX, 23A35	Международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза» СЕССИЯ «Ингредиенты для кондитерского производства. Забота о здоровье, вкус и инновации»
13.00–15.00 Зона мастер-классов 21A10	Ольга Воеводова, директор по маркетингу ООО «САФ-НЕВА»; Дмитрий Сосунов, заместитель руководителя хлебопекарного центра ООО «САФ-НЕВА»; Денис Мосолов, национальный технолог по индустриальному рынку ООО «САФ-НЕВА» Тема: «Где прибыль? В заморозке»
14.00–16.00 Конференц-зал BAKERY, 23E50	Конференция «Управление персоналом на пищевом производстве. HR-эволюция»
15.30–17.30 Конференц-зал CONFEX, 23A35	Международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза» СЕССИЯ «Офлайн- и онлайн-ритейл»

15.30–17.30 Зона мастер-классов 21A10	Татьяна Смирнова, шеф-пекарь Ôpetit, эксперт и ведущий мастер-классов компании Хлебомолы Тема: «100% пшеничный цельнозерновой подовый хлеб»
15.30–17.30 Зона мастер-классов 23C90	Ольга Пениоза, международный консультант, кондитер-шоколатье Тема: «Оптимизация себестоимости кондитерских изделий через дизайн. Как создать ценность?»

15.30–16.00 Конференц-зал BAKERY, 23E50	Презентация второго издания учебника «Хлеб и хлебобулочные изделия: сырье, технологии, ассортимент» Организаторы: Российский союз пекарей & Международная промышленная академия
15.30–17.00 Конференц-зал GOTOVO, 21E10	Конференция GOTOVO СЕССИЯ «Рынок замороженных полуфабрикатов»
15.30–17.00 Зона мастер-классов 21A10	Полина Андрианова, шеф-пекарь «Печорина», ремесленного производителя хлеба (12 корнеров и кафе-пекарен в Москве) Тема: «Багет как искусство»
16.30–18.00 Конференц-зал BAKERY, 23E50	Церемония награждения Всероссийского конкурса «Лучший Хлеб России» Организаторы: Российский союз пекарей & Международная промышленная академия

21 МАРТА, ЧЕТВЕРГ

10.30–12.30 Зона мастер-классов 21A10	Алла Комиссарова, шоколатье, основательница шоколадного ателье La Princesse Choco Тема: «Шоколад и конфеты ручной работы»
10.30–12.30 Зона мастер-классов 23C90	Ахмед Али-заде, собственник пекарни-кофейни «Зерно», технолог, шеф-пекарь Тема: «Конкурентный ассортимент современной пекарни-кофейни на базе дрожжевого слоеного теста»
10.30–18.00 Зал для семинаров №4	Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты День 3
11.00–17.00 Конференц-зал CONFEX, 23A35	Паблик-ток «Бизнес пекарен и кондитерских»
11.00–14.00 Конференц-зал BAKERY, 23E50	Деловой клуб «Лучшие региональные практики национального хлебопечения» Организатор – Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
11.00–13.00 Конференц-зал GOTOVO, 21E10	Конференция GOTOVO СЕССИЯ «Тренды рынка готовой еды»
13.00–15.00 Зона мастер-классов 21A10	Оксана Усольцева, главный технолог ООО «ПрофЭнзим»; Игорь Гутин, директор по продажам компании ООО «ПрофЭнзим» Тема: «Роль ферментов в хлебном искусстве»
13.00–15.00 Зона мастер-классов 23C90	Ирина Лылова, шеф-кондитер отеля Four Seasons Lion Palace St.Peterburg Тема: «Современные тенденции в декоре. Универсальные приемы как для десертов, так и тортов»
13.30–15.00 Конференц-зал GOTOVO, 21E10	Конференция GOTOVO СЕССИЯ «Проектирование производства готовой еды. Современная фабрика-кухня»
14.00–15.00 Конференц-зал BAKERY, 23E50	Брифинг Российского союза пекарей Организатор – Российский союз пекарей
15.00–15.30 Конференц-зал BAKERY, 23E50	Подписание соглашения о сотрудничестве Ассоциации «Деловой Центр экономического развития СНГ» и Российского союза пекарей Организатор – Российский союз пекарей

22 МАРТА, ПЯТНИЦА

11.00–14.00 Конференц-зал CONFEX, 23A35	Конференция «Современные тенденции в области создания обогащенных, функциональных и специализированных кондитерских изделий и шоколада» Организатор – ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»
11.00–13.00 Конференц-зал BAKERY, 23E50	Научно-практическая конференция «Современные подходы к разработке и обеспечению сохранности кондитерских изделий. Обоснование сроков годности» Организатор – ВНИИ кондитерской промышленности
11.00–13.00 Конференц-зал GOTOVO, 21E10	Тренинг «Сильная доставка» Организатор – Novikov Space Business
11.00–13.00 Зона мастер-классов 21A10	Виктория Еремеева, сооснователь, директор «Пицца Школа Россия»; Александр Богданов, сооснователь, главный тренер «Пицца Школа Россия» Тема: «Идеальное тесто для пиццы на доставку. Миф или реальность? Авторская рецептура итало-американского стиля от Пицца Школы»
11.00–13.00 Зона мастер-классов 23C90	Евгения Волошина, кондитер-антигравитатор, мировой рекордсмен Тема: «Создание 3-ярусного антигравитационного торта на шоколадных шарах»

СМОТРЕТЬ ПОЛНОЕ
РАСПИСАНИЕ ДЕЛОВОЙ
ПРОГРАММЫ ЗДЕСЬ



**21 марта
2024 года**

Москва, ЦВК «Экспоцентр»,
павильон 2.1,
конференц-зал 21E10



Конференция GOTOVO

Мероприятие для производителей готовой еды
и полуфабрикатов

11.00–13.00 Тренды рынка готовой еды

Модератор – Елена Воронцова, топ-консультант ретейла
и пищевых проектов, директор FoodRetail.club

Инга Микаелян, руководитель аналитической группы РБК
Исследования рынков
Тема: Российский рынок доставки и кулинарии

Сергей Королёв, сооснователь и CEO сервиса доставки
готовых блюд justfood
Тема: Как меняется рынок готовой еды? Взгляд изнутри

Мария Дмитриева, руководитель направления готовой еды
в Яндекс Лавке
Тема: CDT, или Как понять, что вы делаете всё правильно

Михаил Парашкин, руководитель продукта готовой еды Кухни на
районе, и Максим Кузнецов, бренд-шеф Кухни на районе
Тема: Формирование ассортимента и разработка меню сервиса
доставки готовой еды. Опыт Кухни на районе

Денис Михайлик, основатель компании и бренда Михайлик
kitchen
Тема: Как открыться в пандемию и развиваться из кризиса
в кризис?

Борис Мешков, директор по развитию бизнеса в готовой еде
Блока «Х5 Еда»
Тема: Партнерство как ключевая точка развития рынка готовой еды

13.30–15.00 Проектирование производства готовой еды. Современная фабрика-кухня

Модератор – Юлия Губарева, технолог-проектировщик
технологической лаборатории «Совершенная Кухня»

Евгений Зотов, заместитель генерального директора холдинга
«Нефтьмагистраль» по эксплуатации, директор фабрики-кухни на
Варшавском шоссе
Тема: Грамотное проектирование - залог высокого уровня
эффективности производства

Михаил Горбачев, руководитель инновационных проектов
компании «Торговый Дизайн»
Тема: 3000 сэндвичей в час – поточное производство. Опыт
фабрики-кухни

Ирина Карякина, создатель и владелец консалтинговой группы
Food Factory Systems
Тема: Осознанное проектирование конвейерного производства.
Разбор реальных кейсов

Сергей Чернышев, директор компании «НХЛ-Ретейл»
Тема: Разбор технологического процесса: убираем слабые звенья
цепи

Антон Дулов, основатель Upetit
Тема: 5 лайфхаков на RTE пищевом производстве

15.30–17.00 Рынок полуфабрикатов. Тренды, производство, продажи

Модератор – Елена Воронцова, топ-консультант ретейла
и пищевых проектов, директор FoodRetail.club

Елена Воронцова, топ-консультант ретейла и пищевых проектов,
директор FoodRetail.club
Тема: Обзор трендов в международном ретейле

Наталья Жестарева, директор по маркетингу бренда Сибирская
коллекция
Тема: Новые продукты в категории заморозка – концепция
«Хлеба и Зрелищ»

Алмаз Максютлов, совладелец сети гастрономов Матур
(Башкирия)
Тема: Хлеб моей бабушки в топе продаж

Кирилл Засимов, директор по продажам БКХ «Коломенский»
Тема: Стратегия работы с полуфабрикатами

Сергей Беспятов, основатель и владелец компании «ЭвоПит»
Тема: Продукты «Без» – краткосрочный тренд или новая
реальность? Опыт «ЭвоПит»

Текст подготовлен
ИД «Сфера»

Кондитерская и снековая полка

Эксперты постоянно фиксируют изменения в кондитерской отрасли. О том, как стремительно меняется рынок, говорили и на августовской конференции «КОНДИТЕРСКАЯ ИНДУСТРИЯ. МУЧНЫЕ И САХАРИСТЫЕ ИЗДЕЛИЯ. СЛАДКИЕ СНЕКИ» ИД «Сфера». Приводим тезисно высказывания эксперта.



Александра Гордеева,
руководитель группы по работе
с ключевыми клиентами Nielsen:

Кондитерские товары составляют 20% рынка, причем кондитерская индустрия является одной из самых быстрорастущих на рынке продовольствия. Топ-3 по темпам роста – вафли, шоколадные батончики и сладкое упакованное печенье.

У категории батончиков был отмечен самый высокий темп роста и денежных и натуральных продаж. Роль промо в индустрии продолжает расти, а также покупательское поведение в принятии решений стало более взвешенным и рациональным.

Фиксируется сокращение ассортимента в индустрии, при этом есть данные исследования, говорящие, что потребитель адаптируется, находя свои любимые товары или переключаясь на новинки. К новым продуктам у потребителя есть интерес. Инструмент онлайн-продаж стал еще более значимым. ■

Унитрон

**ВЕДУЩИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ОРЕХОВЫХ ПРОДУКТОВ**

**ПРЕДЛАГАЕМ
ОРЕХИ И СЕМЕНА
ОБЖАРЕННЫЕ :**

- ЦЕЛЫЕ | ПОЛОВИНКИ
- ДРОБЛЕННЫЕ (ОТ 0-1 ДО 6-9 ММ)
- РЕЗАННЫЕ (ЛЕПЕСТКИ / СТОЛБИКИ)
- БЛАНШИРОВАННЫЕ
- ПОКРЫТЫЕ ГУММИАРАБИКОМ
- ТЕРТЫЕ (ПАСТЫ ОТ 30 ДО 80 МКМ)
- КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ
- С НАТУРАЛЬНЫМИ СОКАМИ
- СОЛЁНЫЕ



ГРЕЦКИЙ ОРЕХ • АРАХИС • ФИСТАШКА • МИНДАЛЬ • ФУНДУК • КЕШЬЮ



ПЕКАН • КОКОСОВАЯ СТРУЖКА • АБРИКОСОВАЯ КОСТОЧКА

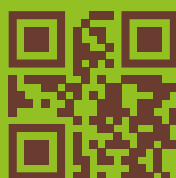


АЦИЯ!

МУКА
ГРЕЦКОГО ОРЕХА
(фракция 0-3мм)

100 руб/кг

*фасовка 12,5 кг



ООО«Унитрон Пром»

utr.ru

+7(8412)68 66 66

market@utr.ru

MODERN
BAKERY
MOSCOWCONFEX
CONFECTIONERY
EXPERTISE

MODERN BAKERY MOSCOW | CONFEX – отражение современных реалий в хлебопекарной и кондитерской отраслях

Крупнейшая выставка хлебопекарного и кондитерского рынков Modern Bakery Moscow | Confex снова соберет участников индустрии 19 – 22 марта в ЦВК «Экспоцентр».

В 2024 году международная выставка для хлебопекарного и кондитерского рынков Modern Bakery Moscow | Confex откроет свои двери в 29-й раз! Как изменилась отрасль за последний год – покажет выставка 19–22 марта.

На выставке будут представлены технологии и оборудование, ингредиенты и сырье для производства хлебопекарных и кондитерских изделий, упаковка, решения для хранения и транспортировки пищевых продуктов, оснащения пекарен, кондитерских, холодильное оборудование и технологии, гигиена производства.

Свои инновационные технологические и сырьевые решения представят производители из Беларуси, Германии, Греции, Ирана, Италии, Китая, России, Турции, Чешской Республики и других стран.

Среди экспонентов выставки такие лидеры рынка, как ГК «Берта», Abat, Altuntop, AOCNO, Arcan, Canol, Debag, ELIN, Handtmann, HDR Gida, ITECA, J4, JAC, Kumkaya, Lesaffre, Liberecke, PEK Makina, Polair, Rondo, Sarmasik, БакЭксперт, Wachtel, Wiesheu, Ygmaк, Аир-Бэйк, Ангел Ист Рус, фирма Восход, Гостол-Технопул, Дрожжевой завод «Пензенский», Интеграл+, Клеверус, Роктехинвест, СиЭсЭм Рус, СЛ-Групп, СЭМЗ, Триал Маркет, Ульма Пакаджинг, Унигра, Ф-Импорт, ШМЗ, Юнифуд. На выставке также будет представлена региональная экспозиция Краснодарского края.



Впервые за несколько лет свои технологические решения представят такие компании, как Амадей, Компонент, Томер.

Ситуация в отрасли продолжает стремительно меняться: стоимость производства растет, одни компании полностью уходят с российского рынка, другие – остаются, но меняют свои названия. Рынок открыт для новых игроков – эти изменения отражает и выставка Modern Bakery Moscow | Confex. Экспозиция выставки выросла на треть: 19–22 марта посетители увидят продукцию как хорошо известных участников рынка, так и новых игроков – компаний из Греции, Ирана, Китая, Турции.

НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ВЫСТАВКИ – GOTOVO

В этом году посетителей выставки ждет **новое направление GOTOVO** – все для производства готовой еды и полуфабрикатов. В экспозиции будет представлено упаковочное оборудование для производства готовой еды и полуфабрикатов, а также теплое и нейтральное оборудование для фабрик-кухонь, кулинарных цехов и других пищевых производств. В рамках деловой программы запланированы конференции «Собственное производство как конкурентное преимущество торговой сети» (19–20 марта) и GOTOVO (21 марта). Ведущие аналитические агентства, представители действующих производств готовой еды и полуфабрикатов, а также розничных сетей поделятся своим видением трендов рынка и успешными реализованными проектами.

«КОНФЕКС. КОНДИТЕРСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Международный бизнес-форум и экспозиция технологий для производства шоколадных и сахаристых изделий.

Традиционно кондитерские предприятия смогут ознакомиться с новинками оборудования и ингреди-



ентов в павильоне технологий для сахаристого и шоколадного кондитерского производства «Конфекс. Кондитерская экспертиза». Свое участие в данной экспозиции подтвердили такие иностранные и российские компании, как Alke Machinery, Betaform, Confectra, DITO, HDR Gida, Keskin Makine, Кадзама, Сакуми, Томер и др.

В 2024 году в рамках выставки в четвертый раз состоится международный бизнес-форум «Конфекс. Кондитерская экспертиза». Мероприятие будет проходить два дня и станет площадкой для обсуждения наиболее актуальных вопросов развития кондитерской отрасли.

В 2024 году топ-менеджеры предприятий, специализирующихся на производстве сахаристых кондитерских изделий, встретятся для обсуждения перспектив развития кондитерской отрасли. В рамках бизнес-форума эксперты обсудят изменение предпочтений потребителей, тренды в упаковке кондитерских изделий, новые направления для экспорта, офлайн- и онлайн-ритейл, инновации для кондитерского производства, новинки ингредиентов и успешные кейсы по продвижению.

НОВАЯ ДЕЛОВАЯ ПРОГРАММА НА MODERN BAKERY MOSCOW | CONFEX

В этом году посетители выставки смогут посетить обширную деловую программу сразу по трем направлениям:

- **Хлебопекарная экспертиза:** симпозиумы, брифинги, деловые клубы, круглые столы, конференции и семинары для владельцев и специалистов хлебопекарных предприятий. Все ключевые вопросы производства и реализации хлебобулочных изделий.
- **Конфекс. Кондитерская экспертиза:** мероприятия для топ-менеджеров и специалистов кондитерских предприятий.
- **GOTOVO:** мероприятия для собственных производств торговых сетей и производителей готовой еды и полуфабрикатов.



Традиционно в рамках выставки состоится более 20 практических мастер-классов именитых мэтров хлебопекарной и кондитерской отраслей. Максим Бабич, Антон Корнышов, Екатерина Сваровская, Ахмед Али-заде, Дарья Мясищева, Евгения Порхачева, Ольга Пениоза, Ирина Лылова и другие эксперты поделятся своим опытом, рекомендациями по формированию конкурентоспособного ассортимента пекарни и кондитерской, а также расскажут о новых технологиях и рецептурах хлебобулочных и кондитерских изделий.

ГОТОВИМ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ КАДРЫ НА MODERN BAKERY MOSCOW | CONFEX

Хлебопекарная и кондитерская отрасль продолжает бить тревогу – не хватает квалифицированных кадров. Понимая важность кадрового вопроса, выставка Modern Bakery Moscow | Confex совместно с Союзом производителей пищевых ингредиентов предоставляет специалистам возможность приобрести принципиально новые качественные знания и получить диплом государственного образца в рамках курса повышения квалификации «Школа современного хлебопека и кондитера ПроИнгредиенты».

ПОПУЛЯРИЗИРУЕМ ХЛЕБ ВМЕСТЕ С ЭКСПОНЕНТАМИ И ПОСЕТИТЕЛЯМИ ВЫСТАВКИ

Последние несколько лет в хлебопекарной отрасли остро стоит тема популяризации хлеба. Задумываясь о своем питании, многие потребители перестают есть хлеб или отдают свое предпочтение безглютеновым аналогам; появляются мифы о потреблении хлеба. Данная ситуация влияет на производителей, которым приходится переориентировать свое производство и предпринимать усилия по популяризации хлеба.

Выставка Modern Bakery Moscow | Confex поддерживает инициативы по популяризации хлеба и запускает пиар-акцию «ЯХлеб». У экспонентов и посетителей выставки будет возможность стать участником действия и поделиться своим экспертным мнением о пользе хлеба.

ПОЧЕМУ MODERN BAKERY MOSCOW | CONFEX 2024 – СОБЫТИЕ, КОТОРОЕ СТОИТ ПОСЕТИТЬ?

Уход некоторых иностранных поставщиков с хлебопекарного и кондитерского рынков России не может не влиять на производственные процессы на предприятиях. Это заставляет российских производителей искать новых поставщиков для обеспечения бесперебойной работы предприятий.

Основная задача Modern Bakery Moscow | Confex 2024 – это создание эффективной платформы для развития бизнеса и профессионального роста, позволяющей участникам рынка обмениваться опытом, находить новых деловых партнеров, вдохновляться новыми идеями и изучать передовые технологии и тенденции.

Modern Bakery Moscow | Confex 2024 – источник актуальной информации о рынке и его изменениях, площадка для эффективного нетворкинга и драйвер прямых продаж. ■

Успешные проекты начинаются здесь!
Практические решения находят на Modern Bakery Moscow | Confex

Билеты приобретаются на сайте
www.modern-bakery.ru

Официальные партнеры выставки:
ГК «Берта». Генеральный партнер выставки | 30 лет вкусных традиций
Lesaffre. Официальный поставщик дрожжей
Abat. Технический партнер



Официальные материалы:
www.modern-bakery.ru



«Конфекс. Кондитерская экспертиза» — это институция нового типа в области выставочных мероприятий для производителей шоколадных и сахаристых кондитерских изделий.



**19–20 марта
2024 года**

Москва, ЦВК «Экспоцентр»,
павильон 2.3,
конференц-зал CONFEX 23A35

4-й международный бизнес-форум
для топ-менеджеров кондитерских предприятий

«Конфекс. Кондитерская экспертиза»

19 марта

13.00–15.00 Пленарная сессия «Тренды кондитерского рынка 2024»

- Рынок кондитерских изделий: аналитика, итоги 2023, перспективы развития 2024–2025
- Тренды FMCG и как они влияют на кондитерский рынок
- Неурожай и рост цен на какао-бобы. Как ситуация на рынке сырья отразится на деятельности производителей кондитерских изделий?
- Экспорт кондитерских изделий: итоги 2023 и перспективные направления 2024–2025
- Разработка новинок в кондитерской отрасли. Взгляд производителя
- Как расти в условиях кризиса?

15.30–17.30 Сессия «Брендинг и упаковка кондитерских изделий: вызовы, тренды, инновации»

- Какая упаковка привлекает современного потребителя?
- Тренды дизайна 2024–2025
- Упаковка для офлайн- и онлайн-ритейла. Что важно учесть производителю при разработке упаковки для новых продуктов?
- Экологичная упаковка для кондитерских изделий
- Инструменты ИИ: примеры использования, юридические аспекты
- Ребрендинг. Кейсы производителей

20 марта

10.30–12.30 Сессия «Развитие ассортимента и эффективный маркетинг»

- Разработка, запуск и продвижение новинок. В чем заинтересованы сети и потребители?
- Как FMCG-брендам выжить и вырасти на изменившемся рынке?
- Эффективные каналы продвижения для кондитерских изделий
- Как выстроить коммуникацию с поколениями Z и «Альфа»?
- ЗОЖ-полка. Будущее



Тренды кондитерского рынка обсудим на пленарной сессии 19 марта. Ситуация на рынке сырья, перспективы развития, новости рынка – лишь некоторые из тем этой большой встречи.



Узнать новости мира брендинга и упаковки, а также о вызовах, трендах, инновациях – на тематической сессии 19 марта.

13.00–15.00 Сессия «Ингредиенты для кондитерского производства. Забота о здоровье, вкус и инновации»

- Рынок ингредиентов для кондитерских изделий
- Тренды в мире вкуса, цвета и аромата для кондитерских изделий на 2024 год
- Наполняем и начинаем – что нового и вкусного?
- Ингредиенты для продуктов категории ЗОЖ: как создать действительно полезный продукт?
- Традиции и инновации – как меняются привычные нам кондитерские изделия?
- Ставка на пользу и заботу о здоровье: кейсы производителей кондитерских изделий
- Продление сроков годности при сохранении качества

15.30–17.30 Сессия «Офлайн- и онлайн-ритейл»

- Тренды потребительского поведения
- Рост хард-дискаунтеров. Что это значит для производителей кондитерских изделий?
- Тренд на СТМ. Как выстроить взаимовыгодное сотрудничество с сетью и при этом развивать свой бренд?
- Эффективная промостратегия 2024–2025
- Инновационные инструменты AI для трейд-маркетинга и мерчандайзинга
- Развитие онлайн-продаж. Как не упустить долю рынка?

Приглашенные спикеры:

Сергей Кофейников, FitnesSHOCK; Евгений Лейбович, кондитерская фабрика «Сладонез»; Тамара Дюжина, ООО «Объединенные кондитеры»; Ольга Кравченко, «Сладкая сказка»; Оксана Кужилова, АО «Эссен Продакшн АГ»; Елена Изгородина, ООО «Кондитерская фабрика «Волшебница»; Дарья Изотова, ООО «Томер»; Екатерина Обычайко, ООО «Гагаринские Мануфактуры»; Наталья Козлова, 4fresh; Александра Гордеева, «Нильсен»; Евгения Поткина, ГК «ЭФКО»; Анна Луканина, Derot; Алексей Ларин, BrandExpert Остров Свободы; Екатерина Жеребина, ЦУБ «ВЗЛЁТ»; Татьяна Савенкова, Союз Производителей Пищевых Ингредиентов, НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» и др.

Наталья Буслаева,
генеральный директор
ООО «Вахтель-Сервис»

Текст подготовлен
Modern Bakery Moscow

Наталья Буслаева: «В условиях дефицита кадров особенно важна надежность оборудования»



Продажи хлебобулочных и мучных кондитерских изделий продолжают стабильно расти. Согласно данным агентства BusinesStat этот показатель вырос в 2023 году на 0,4% и достиг 7,74 млн т. Несмотря на незначительное увеличение, отрасль не стоит на месте и продолжает развиваться. О тенденциях хлебопекарной промышленности и оборудовании для производства хлебобулочных изделий мы поговорили с Натальей Буслаевой, генеральным директором ООО «Вахтель-Сервис» – производителем хлебопекарных печей, расстойных камер и запасных частей к ним.

Наталья, по вашему мнению, как изменился рынок хлебопекарной промышленности в 2023 году? Какие новые тенденции в сфере хлебопечения нам стоит ожидать в этом году?

– По моему мнению, тенденции последних лет – это укрупнение предприятий и увеличение ими производственных мощностей. Дальнейшее развитие ретейла с выпечкой изделий в магазинах. В связи с этим все больше и больше на рынке требуются заморозка и полувыпечка. Конечно, развитие онлайн-торговли в сфере продуктов питания, в т. ч. хлеба. Продолжают развиваться более осознанный подход к питанию и более требовательное отношение к качеству хлеба. Назову еще ориентацию на здоровое питание, производство ремесленных сортов хлеба, которые требуют выпечки в печи с каменным подом. Эту тенденцию мы видим сейчас по заказам в нашей компании.

– Какой потенциал реализации оборудования для производства хлебобулочных изделий вы видите на российском рынке?

– В настоящее время многие производители хлеба чувствуют дефицит квалифицированных кадров на производстве. В этих условиях особенно



▲ Ротационные печи ATLAS

Оборудование ООО «Вахтель-Сервис» знакомо российскому рынку уже более 30 лет. У нас много клиентов, которые стали нашими надежными друзьями и партнерами.

важна уверенность в надежности оборудования, в проверенном временем партнере. Оборудование ООО «Вахтель-Сервис» знакомо российскому рынку уже более 30 лет. У нас много клиентов, которые стали нашими надежными друзьями и партнерами. Мы надеемся, что любовь и оценка качества немецкого оборудования продолжит расти у российских производителей хлебобулочных изделий.



▲ Подовые печи PICCOLO PRO Plus

– Какие инновационные решения ваша компания представит на выставке Modern Bakery Moscow | Confex 19–22 марта 2024 года и какие преимущества получают потребители в текущей ситуации, используя ваше оборудование?

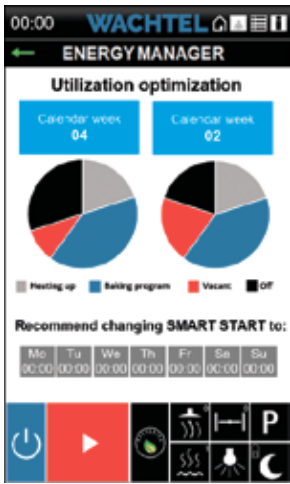
– Инженеры фирмы WACHTEL идут в ногу со временем и постоянно совершенствуют линейку оборудова-

ния WACHTEL, внедряя инновации и новые технологии, сохраняя при этом верность традициям и качеству. В частности, благодаря инновационным запатентованным технологиям эффективного использования энергии нагрева, рекуперации пара, эффективной теплоизоляции ротационные печи ATLAS потребляют на 30% меньше энергии по сравнению с другими моделями.

Новая линейка подовых магазинных печей PICCOLO PRO PLUS оснащена запатентованной системой нагрева подов MULTI ZONE BAKING: в отличие от обычных печей PICCOLO PRO PLUS имеет четыре отдельно регулируемые температурные зоны у каждой пекарной камеры.

Печи «Вахтель» имеют функцию ENERGY MANAGER, которая позволяет отслеживать энергопотребление

Благодаря инновационным запатентованным технологиям эффективного использования энергии нагрева, рекуперации пара, эффективной теплоизоляции ротационные печи ATLAS потребляют на 30% меньше энергии по сравнению с другими моделями.



ENERGY MANAGER



WACHTEL REMOTE

и корректировать при необходимости производственный процесс для оптимизации затрат, а с помощью технологии WACHTEL REMOTE можно отслеживать производственные процессы на печах «Вахтель» удаленно с компьютера или планшета. □

Информационно-аналитический портал *

для специалистов в сфере пищевой индустрии и АПК



*размещение новостей, статей, баннеров и т.д.

от 160 тысяч просмотров в месяц

Подпишитесь на рассылку **sfera.fm** и будьте в курсе актуальных новостей отрасли



t.me/sferafm



Свежие новости, экспертные статьи, интервью с представителями агробизнеса и пищевой индустрии

Долгосрочные интересы аудитории портала sfera.fm (Affinity Index, %)





@EFKO_INGREDIENTS

Автор:

Наталья Хабарова,
технолог ГК «ЭФКО»



С чем торт не шутит: как сохранить качество кремов после шоковой заморозки

Замороженный торт, припасенный в морозилке, – секрет успеха современной хозяйки, которую неожиданные гости не смогут застать врасплох. Вкусное угощение под рукой – достаточно его просто разморозить.

Стремительный ритм жизни диктует свои правила для производителей пищевой продукции, и кондитерская отрасль не является исключением. В частности, существует острая необходимость продления сроков годности готовых изделий, сохранения не только товарного вида, но и вкусовых характеристик. Не все торты и пирожные поступают в магазины сразу с производственной линии или из кулинарного цеха. Продукция подвергается шоковой заморозке прямо в день производства, затем перед поступлением в торговую сеть торты размораживают.

ТОРТ В ШОКЕ: ЧТО ТАКОЕ ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА ДЕСЕРТОВ

Холод – природный консервант, который позволяет продлить срок хранения продукта, уничтожая болезнетворные бактерии, а это, в свою очередь, гарантирует безопасность для потребителя. Шоковая заморозка существует уже около 100 лет. Этот метод позволяет сохранить продукт без изменения его структуры за счет охлаждения с такой

скоростью, при которой достигается эффект микрокристаллизации жидкости, тем самым потеря влаги в готовом изделии практически полностью исключается.

Шоковая заморозка – самая эффективная и действенная технология, применение которой позволяет сохранить кондитерские изделия в течение продолжительного времени.

КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ: В ЧЕМ ЕГО ПЛЮСЫ ПРИ ЗАМОРОЗКЕ?

Одна из главных составляющих торта – крем, от качества которого во многом зависят вкус и внешний вид готового изделия. В большинстве тортов промышленного производства для приготовления крема производят замену молочных сливок на крем на растительных маслах (КРМ). Крем на растительных маслах отлично сочетается с сахарным сиропом, сгущенным молоком, творогом, йогуртом и фруктами, что, как правило, позволяет технологам кондитерских предприятий

Согласно ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

крем на растительных маслах – эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый на основе растительных масел и (или) модифицированных растительных масел с добавлением молочных или растительных белков, сахара, а также с добавлением или без добавления натуральных фруктов, соков, пищевых добавок и других ингредиентов.

расширить ассортимент выпускаемых десертов. Главные преимущества кремов на растительных маслах – стабильность, формоустойчивость взбитого крема на протяжении длительного времени, в т. ч. при перепадах температур во время хранения, а также замораживания с сохранением своих свойств после разморозки.

КАК СДЕЛАТЬ КРЕМ, КОТОРЫЙ ПЕРЕЖИВЕТ ЗАМОРОЗКУ

В ассортименте ГК «ЭФКО» есть готовые решения для производства кремов на растительных маслах – лауриновые заменители масла какао (ЛЗМК): «Эколад 3701-35 SP» – наиболее твердый ЛЗМК, обеспечивает высокую взбитость и стабильность готового крема, при этом обладает оптимальным профилем плавления, позволяя добиться отличных органолептических характеристик.

«Эколад 3201-38 SP» – более мягкий ЛЗМК имеет высокую температуру плавления, что способствует образованию в меру плотных взбитых кремов, обладающих достаточной формоудерживающей способностью.

При производстве кремов на растительных маслах рекомендовано применение лауринового заменителя масла какао «Эколад 3701-35 SP» для получения плотного и стойкого крема для отделки и декора тортов и пирожных. Более мягкий вариант твердого жира лауринового типа «Эколад 3201-38 SP» – отличное решение при производстве кремов для эклеров и трубочек, а также для прослойки тортов и пирожных.

ИССЛЕДОВАНИЕ

Технологи R&D-центра «ЭФКО» провели исследование и сравнили потребительские свойства кремов на растительных маслах с молочным белком в составе и без него на основе лауриновых заменителей масла какао «Эколад 3701-35 SP» и «Эколад 3201-38 SP», со стадией заморозки.

Оценивалась стабильность кремов на растительных маслах, взбитых в чистом виде с использованием их в последующей прослойке и покрытии бисквитных полуфабрикатов. Имитация шоковой заморозки на производстве осуществлена хранением готовых изделий при температуре равной -18 °C в течение пяти суток. Дефростация изделий производилась при температуре +6 °C в течение трех часов.

При разморозке десерта потребитель может столкнуться с рядом нежелательных явлений, таких как изменение цвета крема на поверхности и в декоре, выделение влаги, образование крупинок и комков в креме, а также изменение формы и внешнего вида торта или пирожного в целом, появление мелких трещин и крупных разломов.

РЕЗУЛЬТАТЫ

По завершении периода дефростации исследуемых десертов была проведена визуальная оценка внешнего вида поверхности торта с идентификацией возможного растрескивания, а также определение формоустойчивости и стабильности

График 1. Физико-химические показатели лауриновых заменителей масла какао группы «Эколад»

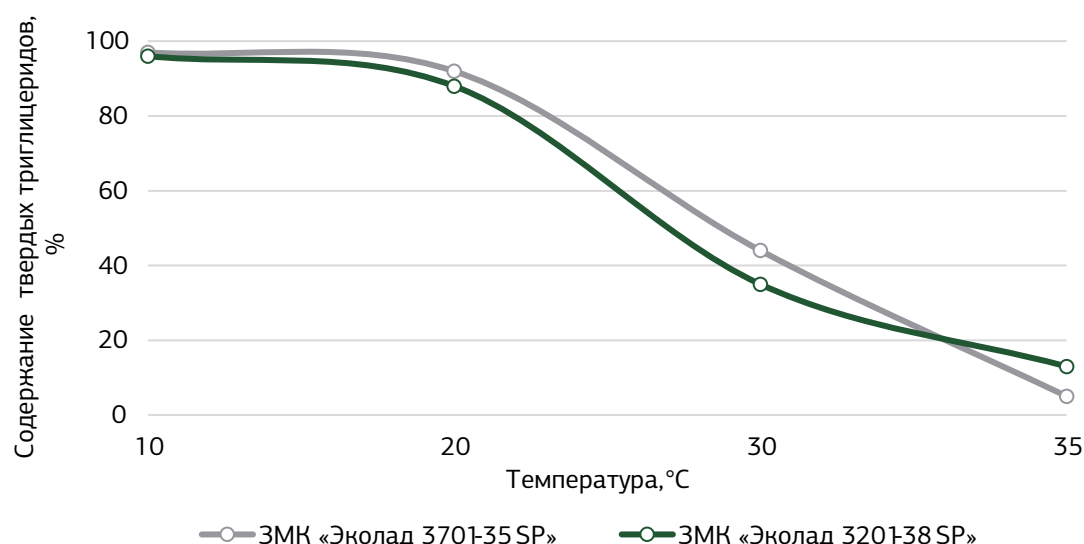
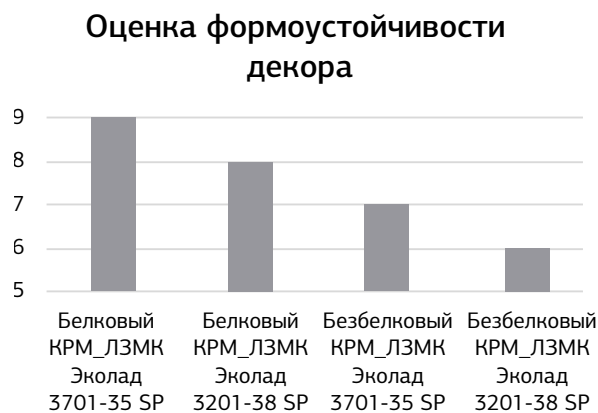
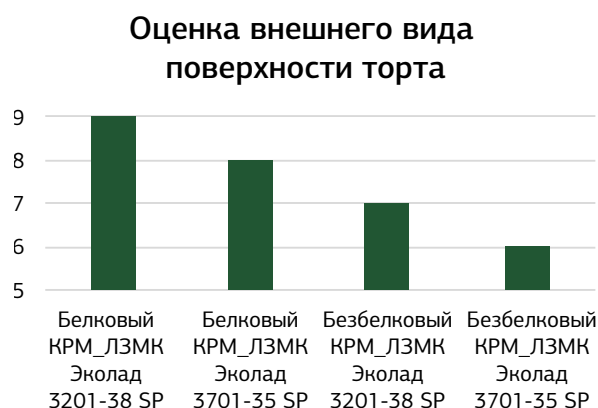


График 2. Результаты оценки стабильности кремов на растительных маслах со стадией заморозки



декоративных элементов (график 2). Дегустационная оценка осуществлялась по 10-балльной шкале со следующей расшифровкой: «1–3» баллов – форма декоративных элементов нечеткая, на поверхности присутствуют трещины и порывы, цвет неоднородный;

«4–7» баллов – поверхность матовая, с незначительным количеством трещин, возможно наличие пузырьков воздуха, форма декора не очень четкая; «8–10» баллов – поверхность ровная, гладкая, без трещин, форма и грани декора четкие, цвет не изменен, однородный.

Оптимальной положительной оценкой внешнего вида поверхности торта и формоустойчивости декоративных элементов считаются значения от 8 до 10 баллов – чему и соответствуют исследуемые образцы (график 2).

При оценке влияния ЛЗМК «Эколад 3701-35 SP» на качественные показатели КРМ отмечено, что продукт имеет хорошую взбитость, декор – формоустойчивый и плотный. Незначительно лучшая стабильность формы, а также более четкие грани декоративных элементов отмечены у дефростированных тортов, покрытых КРМ на ЛЗМК «Эколад 3701-35 SP» с наличием молочного белка в составе. Кремы на растительных маслах на основе ЛЗМК «Эколад 3201-38 SP», как с молочным белком в составе, так и без него, обеспечивают достаточно высокую взбитость, декоративные элементы стабильны, отмечены воздушностью, мягкостью и нежностью. Поверхность дефростированных тортов, покрытых КРМ на ЛЗМК «Эколад 3201-38 SP» с содержанием молочного белка в составе рецептуры, наиболее гладкая и ровная.

Результаты проведенных исследований подтверждают возможность и актуальность использования как ЛЗМК «Эколад 3701-35 SP», так и ЛЗМК «Эколад 3201-38 SP» при производстве кремов на растительных маслах с последующим их применением в прослойке и декорировании тортов и пирожных со стадией заморозки. ■

Если у вас есть вопросы, технологи ГК «ЭФКО» готовы на них ответить и провести консультацию как на вашем предприятии, так и в R&D-центре нашей компании. Напишите нам: tpp@efko.ru.

Материал подготовлен
по данным портала Роскачество

Как изменился перечень разрешенных пищевых добавок?

Изменения требований безопасного применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, а также правила их маркировки вступили в силу 27 февраля 2024 года. В число поправок к Техническому регламенту Таможенного союза (ТР ТС) 029/2012 вошло изменение перечня пищевых добавок, разрешенных к использованию в странах ЕАЭС.

ЧТО УБРАЛИ ИЗ СПИСКА РАЗРЕШЕННЫХ ДОБАВОК

Всего из списка разрешенных добавок убрано 19 наименований. Причины для исключения – не только требования безопасности. На основании информации портала Роскачество (rskrf.ru) составлен полный список исключенных добавок.

- Танины пищевые (E181). Причина исключения – неиспользование танинов в качестве пищевых добавок (т. е. ингредиента, придающего продукту определенные свойства): красителей, эмульгаторов, стабилизаторов, но на практике они с такой целью не используются.

- Консерванты дифенил (E230) и муравьиная кислота (E236), регулятор кислотности лактат аммония (E328), антиокислитель оксистеарин (E387), глазирователь эфир монтановой (октакозановой) кислоты (E912) исключены из перечня разрешенных добавок за ненадобностью, так же, как и кантаксантин (E161g) – краситель.

- Ацетат аммония (E264) – регулятор кислотности, также крайне невостребован в пищевом. Его при этом (в совершенно иных дозировках) используют как инсектицид, которые в пищевом использовать запрещено.

- Диоктилсульфосукцинат натрия (E480) стали применять как лекарство, но лекарственные препараты нельзя использовать в качестве пищевых добавок.

- Краситель красный рисовый убран по той же причине, что и E480.

- Антислеживающие агенты алюмосиликат калия (E555), алюмосили-



Эксперты посчитали, что если использовать сразу несколько добавок на основе алюминия, то вместе с пищевыми продуктами в организм вещество будет попадать в недопустимых для здоровья количествах.

кат кальция (E556), бентонит (E558), алюмосиликат (каолин) (E559) – вещества, содержащие алюминий. Эксперты посчитали, что если использовать сразу несколько добавок на основе алюминия, то вместе с пищевыми продуктами в организм вещество будет попадать в недопустимых для здоровья количествах.

- Мальтол (E636) и этилмальтол (E637). Используются и будут использоваться как ароматизаторы. Но с 2010 года ароматизаторы считаются отдельной от пищевых добавок категорией.

- Сорбат натрия (E201) и сорбат кальция (E203) – консерванты. Появились данные об их теоретическом генотоксичном действии. Поскольку добавки в первую очередь должны

быть однозначно безопасны, они исключены из разрешенных.

- Пищевая добавка – подсластитель стевия (Stevia rebaudiana Bertoni), порошок листьев и сироп из них, экстракты стевии. В регламенте устранили дублирование в пользу стевииолгликозиды E 960 с более ясными характеристиками качества и безопасности.

ДОБАВЛЕННЫЕ ПОЗИЦИИ СПИСКА РАЗРЕШЕННЫХ ДОБАВОК

Список новичков в техрегламенте содержит шесть наименований пищевых добавок.

- Консервант этиллаурилARGINAT (E243). Имеет максимально низкую токсичность. Даже самая малая ядовитая доза превышает технологически необходимую концентрацию.

- Гуммиарабик, модифицированный октенилантарной кислотой (E423), – загуститель, стабилизатор. Добавка не влияет на метаболизм человека и безопасна в любых дозировках.

- Сополимер метакрилата основной (E1205) / сополимер метакрилата нейтральный (E1206) / сополимер метакрилата анионный (E1207) / графт-сополимер поливинилового спирта и полиэтилена (E1209) – глазирователи, которые используются для приготовления капсул и оболочек для БАДов. ■



Компания:

Nord Ingredients
Телефон: +7 (812) 702-11-77
e-mail: info@nordspb.ru
www.nordspb.ru

Nord Ingredients – эксклюзивный поставщик в России цитрусового пектина из Китая

Собственное производство пищевых добавок в России занимает небольшую долю рынка. Это касается, в том числе, пектина, желатина, камеди, компонентов для витаминных премиксов. При этом остается высоким спрос на качественные добавки среди кондитеров и производителей другой пищевой продукции. Есть ли решение?

Рассказывает руководитель кондитерского отдела компании «Норд Ингредиентс» **Ольга Геннадьевна Кривицкая:**

– Производителям сладостей необходимо улучшать изделия – изготавливать безопасные и доступные потребителю продукты с более длительными сроками годности. Встает вопрос: как произвести такой продукт, чтобы текстура, запах и внешний вид изделия не менялись на протяжении всего периода хранения и реализации?

С этой задачей помогают справиться пищевые добавки – большая группа ингредиентов с множеством подгрупп и разным функциональным назначением. Их добавляют в пищевые продукты в процессе производства, упаковки, транспортировки или хранения для придания желаемых свойств.

Поэтому мы рады сообщить, что в 2024 году компания «Норд Ингредиентс» стала эксклюзивным поставщиком цитрусового пектина в России, Казахстане и Кыргызстане от компании Guangzhou Lemon Biotechnology Co., Ltd. (Китай), которая выпускает цитрусовые пектины для производства мармелада, зефира, пастилы и других кондитерских изделий.

– Как пектин влияет на структуру и вкус продукта?

– Основная функция пектина – желировать и формировать структуру продукта (от эластично-хрупкой до жевательной), а также придавать нужный вкус (от кислого до нейтрального).

Пектины стандартизованы по постоянному показателю желирующей способности и по внутренней прочности геля. Они термически устойчивы и подходят для ручной разливки и аппаратного применения.



Пектин – один из лучших функциональных загустителей и стабилизаторов в своем роде. Он незаменим как в производстве сладостей, так и других пищевых продуктов.

– Какую продукцию вы порекомендуете производителям кондитерских изделий?

– «Норд Ингредиентс» предлагает помимо пектина такие желирующие ингредиенты, как агар-агар, каррагинан, желатин, гидроколлоиды, загустители и многое другое. Производителям мучных кондитерских изделий мы, среди прочего, предлагаем консерванты, разрыхлители, ванилины, загустители, пудры, помадки, а также бисквитные смеси, смеси для кремов и начинок.

Мы тесно сотрудничаем с производственными сырьевыми компаниями: наши представители выезжают с аудитом на производство, проводим двойной контроль качества сырья у производителя и при поступлении на наш склад.

Обратившись в компанию, вы получите консультацию квалифицированных специалистов и подробную информацию о каждом продукте, не только о пектине.

О КОМПАНИИ

Российская компания «Норд Ингредиентс» на рынке пищевых добавок более 15 лет. Она импортирует моноингредиенты от ведущих мировых брендов и производит ингредиенты для многих отраслей промышленности: мясной, рыбной, кондитерской, хлебопекарной. Также выпускаются корма для животных, смеси для сегмента HoReCa и витаминно-минеральные премиксы.

У компании есть производство сухих смесей для кондитерских изделий в поселке им. Свердлова Всеволожского района Ленинградской области. Общая площадь завода – 4 000 кв. м, производственные возможности – более 6 000 т в год объема отгруженной продукции.

Производство соответствует требованиям Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, имеет сертификаты ISO 22000 – 2023, Халяль и Кошер. ■



Пищевые фосфаты: виды, свойства, применение

ПИЩЕВЫЕ ФОСФАТЫ – это целый класс пищевых добавок, применяющихся в производстве хлебобулочных, мясных и кисломолочных продуктов для повышения качества и улучшения свойств готового продукта.

Компания **ХИМБРОКЕР**, поставщик пищевых ингредиентов, представляет на российском рынке широкую линейку пищевых фосфатов от крупнейших китайских и европейских производителей. Пищевые ингредиенты из Китая отличаются значительно более низкими ценами при высоком качестве. В условиях санкций это дает возможность российским производителям пищевой продукции успешно замещать европейское сырье и снижать себестоимость своего производства.

В ассортименте **ХИМБРОКЕР** есть как монофосфаты, так называемые «синглы», так и «бленды» – специальные смеси фосфатов, разработанные для различных типов пищевой продукции.

ХИМБРОКЕР

Компания **ХИМБРОКЕР**, поставщик пищевых ингредиентов, представляет на российском рынке широкую линейку пищевых фосфатов от крупнейших китайских и европейских производителей. Пищевые ингредиенты из Китая отличаются значительно более низкими ценами при высоком качестве.

Кислый пирофосфат натрия (SAPP) E450 применяется при приготовлении кексов, булочек, пончиков, пекарских смесей, плавленых сыров и быстрозамороженных продуктов. **SAPP** действует как буфер, закваска, модификатор, эмульгатор и консервант, позволяет регулировать степень газообразования в тесте в процессе выпекания готовых изделий. В зависимости от рецепту-

ры теста и содержания в нем жиров и сахара, различные виды кислого пирофосфата натрия обеспечивают нужный объем и текстуру готовых изделий:

- **SAPP10** с низкой скоростью газообразования позволяет достичь грубой структуры пор в тесте при изготовлении коржей, пряников, изделий из замороженного теста.
- **SAPP28** с умеренной скоростью

газообразования дает средние по величине поры, применяется при выпечке хлеба, кексов, блинов, лепешек, слоеных пирожных.

- **SAPP40** дает быструю реакцию газообразования, создает мелкие поры и применяется для изготовления эклеров, воздушных тортов, бисквитов.

Монокалийфосфат (МКР) – пищевая добавка, хорошо растворимая в воде, применяется в качестве буферного агента, разрыхлителя, стабилизатора при приготовлении хлебобулочных изделий, напитков и необработанных пищевых продуктов, а также в составе эмульгирующих солей-плавителей при переработке сыра. Этот фосфат хорошо усваивается организмом и хорошо стабилизирует уровень pH в продуктах.

Тетракалийпирофосфат (ТКРР) E450 – это хорошо растворимая, более экологичная альтернатива **SAPP** с низким содержанием натрия. Бла-

С более подробной информацией по фосфатам и другим пищевым ингредиентам в ассортименте компании **ХИМБРОКЕР** можно ознакомиться на сайте **WWW.CHEMBROKER.RU**. Специалисты ХИМБРОКЕР имеют большой опыт в работе с пищевыми фосфатами и помогут подобрать оптимальную марку фосфатов именно для вашего производства. **ХИМБРОКЕР** бесплатно предоставляет образцы сырья для тестирования и оказывает своим клиентам качественную технологическую поддержку на всех этапах.

годаря своим свойствам используется в качестве связующего, буферного и эмульгирующего агента, диспергатора, модификатора белка, коагулянта, загустителя в производстве пищевых продуктов и напитков.

Тринатрийфосфат (TSP) E339(iii) – это пищевая добавка, используемая в качестве регулятора кислотности в хлопьях (готовых завтраках), в качестве влагоудерживающего агента для придания нежности и сочности мясу и морепродуктам, а также в качестве источника фосфора.

Тетранатрий пирофосфат (TSPP) E450 используется в качестве буферного и влагоудерживающего агента, эмульгатора, диспергатора и загустителя при приготовлении зефира, пудингов, куриных и мясных изделий, а также соевых продуктов. Действует как улучшитель вкусовых качеств в кормах и лакомствах для кошек, как адгезионное и разделяющее мясные фракции вещество, как стабилизатор для мороженого, сыра и других молочных продуктов, а также предотвращает помутнение фруктовых соков.

Дикалий фосфат (DKP) E340(ii) применяется в качестве эмульгатора, стабилизатора белка, структурообразователя в приготовлении заквасок, взбитых сливок без содержания молока, сухих порошкообразных напитков, плавленых сыров, сухих смесей для спортивного питания, является буферным и хелатирующим агентом, особенно для кальция, содержащегося в молочных продуктах. Также действует как разрыхлитель в пекарских порошках и дрожжах.

Триполифосфат натрия (STPP, STP) E451 – пищевая добавка, действует как консервант, эмульгатор

и влагоудерживающий агент при производстве морепродуктов, мясных и рыбных изделий, кормов для животных. Триполифосфат натрия меняет изoeлектрическую точку белка, что способствует улучшению влагоудерживающих свойств мяса и предотвращает бульонно-жировой отек продукции.

Смесь фосфатов MIX90 – пищевая добавка, предназначенная для применения в мясной промышленности (добавляют в варенные колбасы, сосиски, сардельки). Улучшает текстуру и выход, хорошо сохраняет натуральный вкус, запах, цвет готового продукта, действует как регулятор кислотности с хорошими эмульгирующими, стабилизирующими и влагоудерживающими свойствами, а также применяется для увеличения срока годности готовых продуктов.

Солеплавители FC20, FC22, FC7S, F1, F85, F101 – пищевые добавки, применяющиеся при приготовлении сыров: плавленых, блочных и поддающихся нарезке. Обладают кремообразующими свойствами, способствуют изменению уровня pH и улучшают консистенцию, текстуру, цвет и вкус готового продукта.

С более подробной информацией по фосфатам и другим пищевым ингредиентам в ассортименте компании **ХИМБРОКЕР** можно ознакомиться на сайте **WWW.CHEMBROKER.RU**. Специалисты **ХИМБРОКЕР** имеют большой опыт в работе с пищевыми фосфатами и помогут подобрать оптимальную марку фосфатов именно для вашего производства. **ХИМБРОКЕР** бесплатно предоставляет образцы сырья для тестирования и оказывает своим клиентам качественную технологическую поддержку на всех этапах. ■

ФОСФАТЫ ПИЩЕВЫЕ**АЦЕТАТЫ****ГУАРОВАЯ КАМЕДЬ****КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ****ПЕКТИНЫ****ИНУЛИН****ИЗОМАЛЬТ****ИЗОМАЛЬТУЛОЗА****ОЛИГОСАХАРИДЫ****РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ****ЦИТРАТЫ КАЛЬЦИЯ, КАЛИЯ,
НАТРИЯ****КОНСЕРВАНТЫ****ДРОЖЖЕВЫЕ ЭКСТРАКТЫ**

- Низкие цены
- Быстрая доставка
- Бесплатные образцы
- Подбор аналогов в Китае
- Технологическая поддержка

+7 499 110 00 61**info@chembroker.ru****www.chembroker.ru**

Автор:

Владимир Кривленков,
руководитель отдела аналитики
и планирования КО «Любимый край»

Специально для sfera.fm

Как менялся рынок кондитерских изделий в 2023 году

За 2023 год в ключевых федеральных сетях поменялась доля SKU (СКЮ), а также произошли изменения в структуре кондитерского сектора в целом. Владимир Кривленков, руководитель отдела аналитики и планирования КО «Любимый край», прокомментировал предварительные итоги 2023 года и тенденции кондитерского рынка.

– **А**налитику мы будем строить на данных топ федеральных сетей (топ ФС) РФ: 5 Retail Group, «Магнит», «Лента», «Дикси». В общем объеме розницы России эти сети занимают около 25% в натуральном выражении.

По сравнению с 2022 годом рост всей кондитерской группы в топ ФС составил 4,8% в тоннаже, 12,0% в штуках и 12,7% в рублях.

За это же время органический рост данных сетей составил 7,1%.

Таким образом, динамику группы кондитерских изделий можно оценить следующим образом: – 2,1% в тоннах, +4,6% в штуках и +5,3% в рублях. Что касается цен, то за год они выросли в среднем на 7,6% за килограмм, или на 0,7% за штуку. Отметим, что за два года (2021–2023) средний рост цен составил 35% за килограмм и 23% за тонну.

Таким образом, люди стали покупать меньше, но чаще. Это признак серьезного давления на рынок со стороны спроса. Подтверждает это и снижение среднего граммажа одной штуки товара в течение последних трех лет (см. табл. 1).

С точки зрения роста цен наиболее уязвимой оказалась категория мучных кондитерских изделий (МКИ). Картина представлена в табл. 2.

Это можно объяснить меньшей ценой МКИ, что означает более существенную долю в себестоимости в структуре цены. Отметим, что основная доля подорожания пришлась на 2022 год. В 2023-м рост цен замедлился и почти пришел к показателям 2020–2021 годов.

Вместе с тем доля мучных кондитерских изделий в структуре кондитерских изделий снижается. Если



По сравнению с 2022 годом рост всей кондитерской группы в топ ФС составил 4,8% в тоннаже, 12,0% в штуках и 12,7% в рублях.

в 2021 году МКИ занимали долю в 33%, то в 2023-м этот показатель составил 29,3%.

Другой тенденцией прошедшего года стало продолжение сокращения ассортимента полки. Общее количество активных СКЮ в топ федеральных сетей сократилось в 2023 году на 2,4%. В 2022-м такое сокращение составляло 5,5%.

Что касается производителей, то ситуация за последние два года мало изменилась.

Доля собственных торговых марок несколько сократилась, с 21,0% до 19,2%. Вместе с тем в 2023 году выросла доля топ-5 производителей, что свидетельствует о продолжении консолидации рынка.

Хорошей новостью является то, что в 2023 году рынок КИ стабилизировался и во второй половине года показывал рост, опережающий предыдущие годы. Это дает надежду на восстановление.


Резюмируя сказанное, хочу пожелать всем удачи в 2024 году. Будем надеяться на то, что он будет успешнее, чем 2023-й, и приведет нас к долгожданному устойчивому росту. 

Таблица 1. Изменение среднего веса единицы кондитерских изделий

Год	2021	2022	2023
Средняя масса упаковки, кг	0,170	0,165	0,155

Таблица 2. Динамика цен по группам кондитерских изделий

	2021	2023	рост	2021	2023	рост
	руб./кг		%	руб./шт.		%
МКИ	251	363	44	58	82	41
СКИ	487	635	30	69	82	19
снеки	566	684	21	70	70	0
Итого	387	523	35	66	81	23



+7 (351) 245 01 21
www.kf-fantel.com



Сладкий бренд России – кондитерская фабрика **«Фантэль»**

Шестнадцать лет на полках супермаркетов страны

Фабрика тортов, знакомая миллионам

Надежный производитель из Челябинска **известен с 2008 года**, широкая география поставок – от Адыгеи до Сибири. Штат фабрики – более 700 человек.

Ассортимент

Каталог фабрики насчитывает **свыше 100 наименований** тортов и пирожных. Гордость «Фантэль» – торт «Киевский», созданный по исторической рецептуре. Уникальная текстура безе, вкус – один из лучших в стране.

Новый дизайн этикетки

В начале 2024 года бренд переродился. Упаковка стала более современной, концептуальной и яркой. **Производитель на шаг впереди** в разработке дизайна этикетки и визуального образа тортов и пирожных.

Технологии

На кондитерской фабрике поиск инноваций – непрерывный процесс. В прошлом году объем инвестиций в обновление технопарка для революционно вкусных проектов составил **более 100 млн рублей**.

Эксклюзив

В линейке фабрики всегда есть место экспериментам. **Смелые вкусы, текстуры и дизайны** – принцип «Фантэль». Премьера сезона – порционные десерты в стаканчиках и торт «Восточная сказка» с курагой.

Логистика

Логотип «Фантэль» узнают более чем в 40 регионах страны. Фабрика покрывает внушительную долю потребности россиян в бисквитных десертах. За год страна съедает более **25 миллионов тортов и пирожных** марки «Фантэль» из Челябинска.



Мягкий намек на то, как есть торты бесплатно

Торты «Фантэль» легко выигрывать в онлайн-конкурсах. Достаточно **подписаться на группу во «ВКонтакте» @fantelcake** – это креативные батлы, загадки и челленджи со вкусными призами.

Ф

А

Н

Т

Э

Л

Б

Соорганизатор и отраслевой
партнер – Союз Производителей
Пищевых Ингредиентов



20-21 июня 2024
Санкт-Петербург



Международная конференция

Нева Ингредиентс: еда и технологии

International Conference

Neva Ingredients food & tech

- Тенденции, прогнозы и подходы к анализу рынка ингредиентов через призму торгового баланса и производства/потребления основных групп пищевой продукции.
- Потребительские предпочтения, векторы их развития и роль ингредиентов в маркетинговых стратегиях.
- Применение ингредиентов в пищевых технологиях и переработке сырья, добавленная польза, экономика производства и технологическая эффективность.



Организатор:





ООО «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3 | а/я 37
Тел.: +7 495 648-07-90
959-71-40
959-71-39
msk@ireks-trier.ru | www.ireks-trier.ru

ООО «ТРИЭР-СПБ» | Санкт-Петербург: +7 812 244-45-10
ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ» | Новосибирск: +7 383 292-17-41
ООО «ТРИЭР-НН» | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
ООО «ТРИЭР Юг» | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-77
ООО «ТРИЭР Центр» | Воронеж: +7 473 246-22-26
ООО «ТРИЭР-КАЗАНЬ» | Казань: +7 843 524-74-05
ООО «ТРИЭР-ДВ» | Хабаровск: +7 4212 20-44-79

Как, используя теорию поколений, наиболее эффективно спланировать пасхальную кампанию

Традиционные классические куличи с консервативным декором для старшего поколения и модные дизайнерские краффины, паннетоне, брауни – для миллениалов и зумеров.

Каждый продукт имеет свою целевую аудиторию, и при выстраивании коммуникации с потребителем важно учитывать, что им движет при выборе продуктов питания, где он их покупает и что от них ожидает. Задумываясь об этом необходимо при запуске любого ассортимента, в т. ч. при проведении куличной кампании, – производителям важно понимать, что хотят их потребители. Если мы говорим о пасхальном ассортименте, то старшее поколение скорее предпочтет традиционные

сдобные куличи с добавлением изюма и сладких цукатов, с классической отделкой глазурью и минималистичным декором. Людям среднего и более младшего возраста можно предложить попробовать оригинальные варианты: миниатюрные куличи в виде кексов или сдобные куличи с различными добавками и даже начинками, а также изделия, соответствующие тренду здорового питания (без глютена или с добавлением зерновых и масличных ингредиентов).

Конечно, роли покупателей могут смешиваться и пересекаться, ведь решение о покупке – это совокупность факторов, которые формируются не только на основе поколенческих предпочтений, но и на основе внутренних критериев к определенным группам продукции, глобальным трендам, финансовому положению и пр.

Неизменно одно – покупатели ищут качественный продукт, ведь кулич является нерегулярной покупкой и остается символом праздника на стыке религии и светских традиций. Чтобы ваша куличная кампания прошла успешно, мы предлагаем производителям не только ингредиенты, но и наши креативные идеи рецептов пасхальной выпечки.

Не так давно наша коллекция пасхальных изделий пополнилась авторскими новинками: изделие со вкусом манго и овсяными хлопьями на основе МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ, АРОМАПАСТЫ МАНГО и темного шоколада АСТРИ® – необычный вариант для настоящих ценителей тропических сочетаний, изделия «Морковно-апельсиновые» на ос-



▲
Изделия «Морковно-апельсиновые» на основе АСТРИ® КЕКС КОНЦЕНТРАТ и АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА

нове АСТРИ® КЕКС КОНЦЕНТРАТ и АРОМАПАСТА КЛАССИК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНА – нежный кекс со сладкой морковкой, грецким орехом, апельсиновыми цукатами.

Особое внимание в этих изделиях уделено оформлению: выпечка покрыта глазурью на основе АСТРИ® ГЛАЗУРЬ С АРОМАТОМ ВАНИЛИ и дополнена тематическим декором – сушеным манго и ломтиком апельсина. Линейка нашей продукции АСТРИ® ГЛАЗУРИ и АСТРИ ФОНДАНТЫ поможет получить качественные глазури, которые не

отслаиваются и не крошатся, легко застывают, равномерно подкрашиваются и не текут на протяжении всего срока хранения выпечки.

Один из основных ключевых трендов последних лет – значительное увеличение объема рынка электронной коммерции, при этом рост покупок через онлайн-каналы сбыта в основном отмечается у большинства представителей различных поколений. Для успешной продажи куличей через диджитал-торговлю необходимо, чтобы они были привлекательными на вид и сохраняли свежесть и мягкость в течение длительного времени. Использование ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА и ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА ЛИМОН помогут решить эти задачи.

ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА позволяет вырабатывать сдобные изделия, в частности куличи, с ярким ароматом ванили, а также приятным желтым цветом мякиша, характерным для изделий с большим количеством яичных продуктов. Изделия с ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА за счет специального комплекса ферментных препаратов длительное время сохраняют свежесть, что особенно важно при выработке больших объемов пасхальной выпечки. ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА ЛИМОН обладает всеми преимуществами продукта ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА, при этом дает более выраженный желтый цвет мякиша с ярким сбалансированным ароматом лимона.

Группа компаний «ИРЕКС ТРИЭР» обеспечит всем необходимым, чтобы ваша выпечка стала лидером продаж в период проведения пасхальной кампании! ■



▲
Изделие со вкусом манго и овсяными хлопьями на основе МАФФИН-СОФТ КОНЦЕНТРАТ, АРОМАПАСТЫ МАНГО и темного шоколада АСТРИ®



ДЕЛОВЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ИД «СФЕРА» 2024

Sfera Events с 2014 года выступает организатором деловых мероприятий для специалистов пищевой индустрии и АПК.

Более **50** успешно проведенных проектов международного масштаба в офлайн и онлайн с посещаемостью от **150** до **400** человек.



31.01 - 01.02 | Санкт-Петербург

МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «РЫБА»

Аквакультура: настоящее и будущее отрасли



7-8 августа | Санкт-Петербург

МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «КОНДИТЕРСКАЯ ИНДУСТРИЯ»

Мучные и сахаристые изделия.
Сладкие снеки



20-21 марта | Санкт-Петербург

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ «АГРО.PRO»

Птицеводство. Свиноводство.
КРС



Август | Чувашия, г. Чебоксары

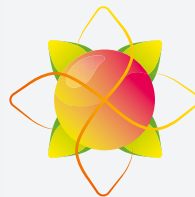
РОССИЙСКИЙ ХМЕЛЬ



19-20 апреля | Карелия, г. Петрозаводск

МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «РЫБА В КАРЕЛИИ»: Технологии.

Переработка



Октябрь | Санкт-Петербург

МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «МАСЛОЖИРОВАЯ ИНДУСТРИЯ»

Масла и жиры



28-29 мая | Сочи

МЕЖДУНАРОДНЫЙ БИЗНЕС- ФОРУМ «МИРОВАЯ СОЯ. РАПС»



Ноябрь | Москва

ФОРУМ «РОССИЙСКИЙ БИРЖЕВОЙ РЫНОК ЗЕРНА:

основные направления
и перспективы развития»



20-21 июня | Санкт-Петербург

МЕЖДУНАРОДНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «НЕВА ИНГРЕДИЕНТС:

еда и технологии»

● Организатор конференции имеет право перенести или отменить конференцию

Регистрация
и подробная
информация:

+7 (812) 245-67-70
sfm.events



Реклама.



Компания:

ООО «КБ-НС»
+7 (812) 680-08-12
mail@kb-ns.ru
www.kb-ns.ru

Десять лет – замес нормальный!

В этом году исполняется 10 лет с момента начала производства тестомесильных машин серии НС-Т. По просьбе клиентов КБ-НС разработало надежные и простые в использовании тестомесильные машины для автоматизации процесса замеса и подачи теста.

За годы работы машины серии НС-Т проявили себя действительно надежной основой участка тестоведения при производстве бараночных изделий, песочного и сахарного печенья, сырцового и заварного пряника и даже хлеба. В мясоперерабатывающей промышленности наши машины стали востребованы при производстве таких полуфабрикатов, как пельмени, вареники и чебуреки. На сегодняшний день 155 тестомесильных машин бесперебойно работают на 55 предприятиях отрасли с различным объемом выпускаемой продукции. Для небольших предприятий это надежный инструмент, которому можно доверять, не имея запасного варианта. Для предприятий с большим объемом производства машины серии НС-Т создают основу для автоматизации. Ими мы оборудуем автоматизированные участки тестоведения, обеспечивая автоматическое деление, натирку и подачу теста по формулирующим машинам. За 10 лет выпуска были выявлены и доработаны технические моменты, увеличивающие надежность и срок эксплуатации машин. Были разработаны дополнительные опции, закрывающие весь спектр технологических потребностей.



Выпуск машин серии НС-Т – это мелкосерийное производство с индивидуальным исполнением. Заказчик может выбрать мощность приводов, тип месильных валов, количество скоростей и таймеров замеса, наличие или отсутствие рубашки охлаждения, индивидуальное исполнение рамы и крышки для удобства автоматизации. Машины изготавливаются в двух вариантах исполнения – полностью из нержавеющей стали с классом за-

щиты от пыли и влаги IP65 и комбинированным вариантом с месильными органами и дежой из нержавеющей стали при окрашенном корпусе из конструкционной стали.

В момент беспрецедентного санкционного давления на нашу страну, для сохранения суверенитета и обеспечения работоспособности отрасли мы разработали особое исполнение с собственным силовым блоком и электродвигателем. На данный момент три такие машины находятся на производственной эксплуатации у наших заказчиков. Тестомесильная машина серии НС-Т будет представлена на нашем стенде на выставке Modern Bakery 2024. Будем рады встретиться с вами и подробнее рассказать о ее возможностях. Спасибо за внимание и до встречи на выставке! ■



И.С. Зеленкевич, заместитель
генерального директора ООО «КБ-НС»

Автор:

Екатерина
Юсубова

Не в форме. Особенности подовой выпечки

Хлеб, испеченный без использования форм, пришел в современное хлебопечение из глубины веков. Традиционные рецепты подовых хлебов, облаченные в возможности современных технологий, могут удовлетворить самый тонкий вкус. Хлеба, багеты, батоны, куличи, булочки, пицца – подовые изделия востребованы у любителей самой разной выпечки.

НА ВСЕ ВРЕМЕНА И ДЛЯ ВСЕХ НАРОДОВ

До нашей эры хлеб выпекали на каменных пластах, которые нагревались в печах. Древние Египет, Рим и Греция пользовались этим способом выпекания хлеба. Эта форма выпечки в разных странах вбирала в себя особенности местного колорита, обрала своими тонкостями изготовления. На Востоке, в Европе, в России различаются традиции и рецепты подовых хлебов, но принцип его приготовления в целом везде одинаков.

ХЛЕБ СО ДНА ПЕЧИ

Под – подогреваемая снизу горизонтальная форма на дне печи, на которую выкладывались будущие хлеба. Отсюда и пошло их название. В современном промышленном производстве используют поды из металла, керамики и камня. Домашние хозяйки, следуя старым технологиям, даже используют в духовых шкафах пекарские камни, которые

равномерно нагреваются и дают нужный результат с хрустящей корочкой.

Ассортимент подовых печей сегодня удовлетворяет самый широкий спрос – от домохозяйств до промышленных производителей. Конструкция этих печей такова, что выпечка почти гарантированно получится качественной и равномерно пропеченной.

В ЧЕМ ПРЕИМУЩЕСТВА?

Подовый хлеб, в отличие от формового, имеет более низкий уровень влажности. Это играет на пользу, усвояемость, снижает риски деформации. Благодаря показателям влажности подовые хлеба хранятся дольше. Стоит, однако, отметить, что более низкая влажность увеличивает и калорийность порции хлеба (аргумент не в интересах тех, кто на диете). При этом питательность ломтя хлеба одного размера будет в пользу подового.

Основа большинства подовых хлебов – ржаная мука и натуральная

Три важных качества подового хлеба – это более длительный срок хранения, более высокая питательность и более яркий аромат.

закваска. Перед выпеканием этот хлеб не смазывают маслом. То есть добавляются преимущества в виде микроэлементов, антиоксидантов. Нельзя умалять и фактор эстетического удовольствия от подовой выпечки. Каждое изделие – уникально, с хрустящей корочкой и равномерным мякишем, ароматное и аппетитное.

Подытоживая, отмечаем три важных качества подового хлеба, а это более длительный срок хранения, более высокая питательность и более яркий аромат.

ДОВЕСТИ ДО АВТОМАТИЗМА

Хлеб из печи хранит тепло рук пекаря. Это наверняка можно почувствовать, если вы испекли его сами или купили в небольшой пекарне. Неужели на крупных производствах подовый хлеб тоже готовят вручную?

Современные хлебопекарные линии могут сделать многое за человека. Подготовка опары и теста, расстойка, разделка и формирование полуфабрикатов на производствах могут контролироваться и выполняться автоматически. Тестомесы, тестоделители, округлительные машины, расстоечные шкафы и подовые печи с максимально автоматическим управлением – благодаря этим устройствам традиционная кустарная технология хлебопечения становится новейшим супертехнологичным процессом. А это значит, что хлебопечение приобретает более широкие возможности и потенциал для расширения ассортимента. ■



Автоматическая система на основе подовых печей



- Автоматическая загрузка и выгрузка
- Единая панель управления для всей системы
- Пиковая производительность до 1500 кг/ч
- Разработка проекта под заказчика

8 (800) 770-09-47 kumkaya.com.ru



Автор: Мария
Куприянова

Новые технологии в производстве кондитерских изделий

Уникальность продукта возрастает благодаря новейшим технологиям, которые доступны кондитерам. Изделия, созданные с использованием инновационной техники, повышают востребованность продукции.

УМНЫЕ ПЕЧИ

Такое оборудование автоматически регулирует время, температуру и влажность, оснащено программами изготовления определенных блюд. Некоторые модели могут подключаться к Интернету, чтобы установить обновления или загрузить дополнительные рецепты.

Умная печь для выпечки равномерно выпекает кондитерские изделия и регулирует количество пара. Она контролирует процесс на всех этапах, учитывает особенности различных ингредиентов.

Smart-техника – шаг в цифровизацию пищевого производства. Работу такого оборудования регулируют встроенный компьютер и искусственный интеллект. Умные технологии работают в автоматическом режиме и настраиваются под нужды конкретного производства (например, производства из замороженных полуфабрикатов).

КОНДИТЕРСКАЯ 3D-ПЕЧАТЬ

Кондитерская 3D-печать не используется в промышленных масштабах российскими кондитерами. Эта технология довольно дорогая и вместе с тем очень перспективная.

С помощью 3D-принтера создают торты необычной формы, оригинальные украшения, работают с нестандартным сырьем.

3D-печать освобождает кондитеров от ручной работы; выполняет сложные задачи в короткие сроки; создает дизайнерские кондитерские украшения; позволяет использовать нетрадиционные материалы при минимально необходимой температуре.



Что еще «умеет» 3D-принтер? Недорогие модели могут украсить торты цветными картинками, напечатанными на сахарной бумаге. Более продвинутое оборудование способно изготавливать объемные черные и цветные съедобные фигуры, в т. ч. шоколадные.

БИОТЕХНОЛОГИИ В КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Использование биотехнологий в кондитерском производстве связано с трендом на функциональные пищевые продукты. Так появляются низкокалорийные десерты, сладости без сахара, продукты с высокой питательной ценностью и новыми вкусами.

Изделия, созданные с использованием инновационной техники, повышают востребованность продукции.

«Функциональными» называют продукты с обогащенными ингредиентами. Продукты с функциональным составом дополнены веществами и соединениями, полученными с помощью биотехнологий. В качестве новых добавок используются витамины, лимонная и молочная кислоты, антиоксиданты, ферменты, аминокислоты, пребиотики

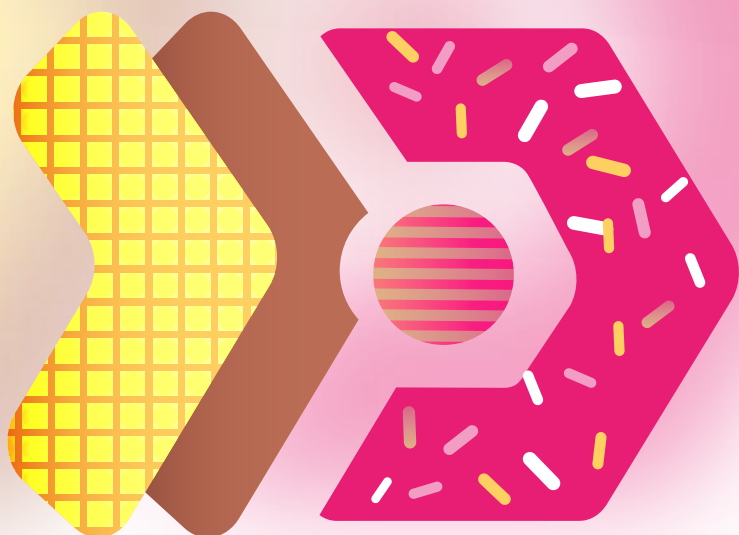
и пробиотики. С ростом популярности функциональных продуктов питания этот список увеличивается. Среди функциональных добавок в кондитерских изделиях – натуральные сахарозаменители, пищевые волокна, растительные загустители и интенсивные подсластители. Функциональные сладости и десерты подходят для здорового питания и людям с различными заболеваниями, в т. ч. с сахарным диабетом.

РОБОТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Робототехника используется для упаковки продукции, создания элементов декора, охлаждения изделий, растворения компонентов. Кроме того, техника позволяет создавать более сложные кондитерские изделия и снижать производственные затраты.

Среди плюсов роботизации – высокая окупаемость техники, снижение процента брака, минимизация человеческого фактора и ускорение производства. Минусом перехода на робототехнику является дороговизна оборудования.

Современная робототехника с цифровыми видеосистемами распознает размер продукта и его положение в пространстве. Оборудование декорирует кондитерское изделие и позволяет вносить корректировки в процесс. Роботизированная рука системы приготовления теста замешивает ингредиенты, дозирует и транспортирует сырье на линию обработки. ■



7-8 августа 2024
Санкт-Петербург

VII Международная конференция Кондитерская индустрия

Мучные и сахаристые изделия.
Сладкие снеки.

sfm.events





Modern Bakery Moscow 2024/ экспоСфера

Информационно-аналитическое издание для участников и посетителей выставки Modern Bakery Moscow 2024

Федеральная служба по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)
Свидетельство о регистрации ПИ №77-48025 от 30.12.2011

Использование информационных и рекламных материалов газеты 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 , публикуются на коммерческой основе. Мнение авторов не всегда совпадает с мнением редакции.

Редакционные материалы отмечены значком .
В журнале использованы фотографии, предоставленные компаниями или героями публикаций, а также фото с платных фотостоков www.freepik.com, www.shutterstock.com

Отпечатано в типографии «ПремиумПресс».
Подписано в печать: 11.03.24.
Печатная версия: 1 000 экз.
Электронная версия: 2 500 просмотров, скачиваний с сайта sfera.fm

Управляющий:
ИП Алексей Павлович Захаров

Руководитель отдела продаж и маркетинга:
Елена Николаева
e.nikolaeva@sfera.fm

Реклама:
Надежда Антипова
n.antipova@sfera.fm

Екатерина Неретина
e.neretina@sfera.fm

Наталья Виноградова
n.vinogradova@sfera.fm

Наталья Закурдаева
n.zakurdaeva@sfera.fm

Выпускающий редактор:
Екатерина Юсубова
e.yusubova@sfera.fm

Дизайн и верстка:
Анна Писанова
annet.peace@gmail.com

Корректор:
Лариса Торопова

Издатель:
ООО «ИЗДАТЕЛЬСКИЙ
ДОМ «СФЕРА»

Адрес редакции:
Россия, 197101,
Санкт-Петербург,
ул. Мира, д. 3, литера А,
помещение 1Н,
тел./факс: +7 (812) 245-67-70,
www.sfera.fm





АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ КОМПЛЕКС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОПАРЫ И ТЕСТА

КОМПАКТНОСТЬ
РАЗМЕЩЕНИЯ



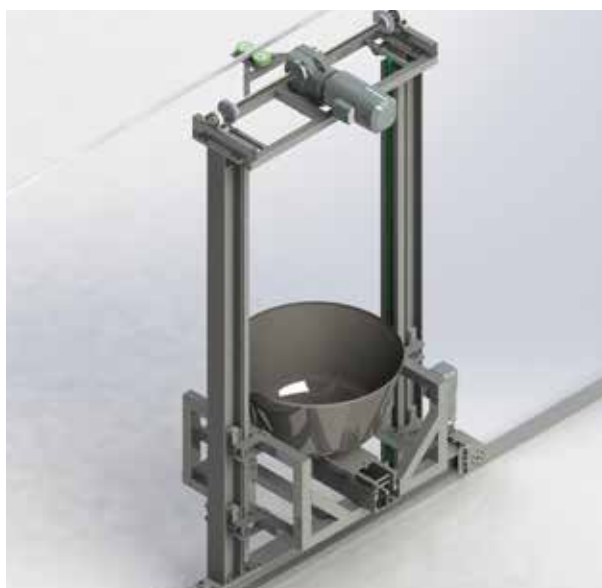
НОВЫЕ СИСТЕМЫ
КОНСТРУКТОРСКОЕ БЮРО



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ
СТАБИЛЬНОСТЬ



ОТСУТСТВИЕ
ТЯЖЕЛОГО
ФИЗИЧЕСКОГО
ТРУДА



 СДЕЛАНО
В РОССИИ

АВТОМАТИЗИРОВАННОЕ ТЕСТОВЕДЕНИЕ



стенд № 21А50