

Содержание

АКТУАЛЬНО

В Украине ограничат использование трансжиров.....5

ПУЛЬС ОТРАСЛИ

И волки сыты, и овцы целы.....6

МИРОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ

Використання ароматизаторів Symrise у виробництві замороженого тіста.....7

ПРОИЗВОДСТВО

Треба випереджати очікування споживача.....8

Выпуск замороженной кондитерки — удел крупных компаний.....12

РЫНКИ

Обзор рынка замороженных хлебобулочных и кондитерских полуфабрикатов Украины.....14

ТЕХНОЛОГИИ

Продукти DeutscheBack, призначені для технології глибокого заморожування тіста та відкладеної випічки.....18

Замораживать модно и можно все!.....22

Использование антиоксидантов в пищевой промышленности как путь решения технологических задач по обеспечению длительных сроков реализации продукции.....25

Круассан — продукт к завтраку.....28

Проблеми безпечності та якості при використанні какао-молотої у кондитерському виробництві.....30

ОБОРУДОВАНИЕ

Довольный пекарь и довольные клиенты — MIWE esono заботится и о том и о другом.....33

Автоматизация, экономия, идеальный продукт с оборудованием от BAKITO.....34

Воздушная выпечка с оборудованием KUMKAYA.....37

Технология прерванной выпечки от компании J4.....38

Печи серии «Рокон» для выпекания замороженной продукции.....41

FRITSCH: Дистанційна діагностика в реальному часі.....42

ТОРГОВЛЯ

Проекты по заморозке освоить нелегко.....44

ГОТОВИМ ДОМА

Круассан.....46



Выпуск замороженной кондитерки — удел крупных компаний **12**



Использование антиоксидантов в пищевой промышленности как путь решения технологических задач по обеспечению длительных сроков реализации продукции **25**



Автоматизация, экономия, идеальный продукт с оборудованием от BAKITO **36**