

ХЛЕБНЫЙ И КОНДИТЕРСКИЙ БИЗНЕС

№5 (28) июнь 2015



**Bakery
and Business**



Лесафр — лучшие традиции хлебопечения.



LESAFFRE

№5 июнь 2015 Содержание

АКТУАЛЬНО

Новые требования к выпуску кондитизделий 5

СОБЫТИЕ

«Коринф Инжиниринг» представляет новинки оборудования известных мировых производителей 6

МИРОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ

Мировой рынок зерновых в мае 8

Современные тренды мирового рынка кондитерских изделий 10

Мировой рейтинг кондитерских компаний Candy Industry
Global Top 100 — 2015 12

Новости зарубежных компаний 13

ПУЛЬС ОТРАСЛИ

Александр Васильченко:
«Предприятиям важно подумать, как стабилизировать свое положение через энергосбережение» 14

УкрАгроКонсалт: Цены на зерно продолжают падение. Имеет ли смысл заниматься производством? 17

РЫНКИ

Обзор рынка макарон и макаронных изделий Украины 18

ПРОИЗВОДСТВО

Украинцы любят коротко резанные макаронные изделия 22

Новости компаний 24

Спрос смещается в сторону дешевого хлеба 25

ТЕХНОЛОГИИ

Хлеб на заквасках 28

М'якість та свіжість хлібобулочних виробів — рецептурні інгредієнти 32

ОБОРУДОВАНИЕ

Бережное деление теста 35

RONDO — незаменимая помощь в производстве круассанов 36

«Кумкая»: модернизация производственного оборудования и снижение энергозатрат 38

J4 в гостях у партнеров — компаний TOPOS и MOPOS 41

ТОРГОВЛЯ

Развитие пекарен в торговле зависит от доходов людей 44

ГОТОВИМ ДОМА

Банановый хлеб 46



«Коринф Инжиниринг» представляет новинки оборудования известных мировых производителей **6**



Современные тренды мирового рынка кондитерских изделий **10**



Хлеб на заквасках **28**



J4 в гостях у партнеров — компаний TOPOS и MOPOS **41**