MARGO

НМЖК
группа компаний

Осень

NEWS

2014 г.

Бесплатный звонок по России 8-800-250-0007

Маркетинг +7 (831) 275-63-31

Технологическая поддержка +7 (831) 275-60-97

Продажи Россия +7 (831) 275-47-00

Продажи Украина +38 (048) 734-64-73

Продажи Казахстан +7 (727) 334-21-02

Продажи Восточная Европа
и Центральная Азия +7 (831) 275-66-89

Слоеное преимущество

НМЖК
группа компаний

100% натуральный продукт Ряба

ASTORIA

MONPARI
perfume soap

КРЕМЛЕВСКОЕ

ХОЗЯЮШКА

Степановна

Душистое облако

Сдобри

Мой малыш
Мамы доверяют!

Ultra Choco

Delicato
Make Life Delicious!

Willarine

MARGO

Wilchoc

Для бизнеса и дома

Актуально

Новости

Гладкова С.А. технолог службы технологической поддержки продаж поделилась с MARGO NEWS своим видением наиболее интересных и важных тенденций на рынке кондитерских изделий России. Ознакомиться с подборкой трендов последних лет можно в рубрике «Актуально».

6 Новости MARGO
7 Новости отрасли
8 Поговорим о трендах

Все о главном

Слоеное преимущество

Рынок слоеных изделий в России активно развивается, наращивая обороты и расширяя ассортимент. О том, что сегодня выходит на первый план для производителей слоеной выпечки и какими приемами пользуются предприятия, чтобы создать популярный продукт, рассказывает Кузнецова М.С., начальник отдела технологической поддержки ГК «НМЖК»

12 Слоеное преимущество
16 Вкусная польза
18 Производственная линия успеха
20 Пальмовый переполох

Акцент на личности

Блиц-опрос

Успех любого бизнес сотрудничества всегда зависит от качественного и добросовестного исполнения своих обязательств участниками на всех уровнях совершения сделки. Мы задали вопрос руководителям основных служб ГК «НМЖК» о том, как они видят свою роль во взаимодействии с клиентами и какие меры предпринимаются для повышения качества обслуживания.

22 Блиц-опрос

Слоеное MARGO

Слоеное MARGO

Маргарины для слоеного теста MARGO® – залог производства вкусных и коммерчески выгодных изделий. Выберите ингредиент, подходящий для Вашего предприятия, узнайте больше об ассортименте маргаринов для слоеного теста и почерпните новые идеи для Вашего бизнеса.

24 Z526 Маргарин для слоеного теста – TRANS FREE
26 M520 Маргарин для слоеного теста – классика жанра
28 M560 Маргарин для слоеного теста – «сладкий маргарин»
30 M570 Маргарин для слоеного теста – с пониженной жирностью

Энциклопедия технолога

Фоторецепт

В рубрики «Энциклопедия технолога» Вы найдете оригинальные рецептуры новых кондитерских изделий, разработанных, адаптированных и протестированных специалистами ГК «НМЖК» для производства продукции на основе маргаринов или жиров MARGO®.

32 Слоеная сдоба из сладкого теста
33 Пирожное слоеное

Секрет ингредиента

Весомое дополнение

ГК «НМЖК» расширяет ассортиментную линейку товаров и предлагает своим клиентам арахис от одного из самых крупных индийских производителей. Подробности проекта и самое интересное об арахисе читайте в статье Волиной А.В., менеджера по развитию ассортимента.

34 Выгодная альтернатива
36 Весомое дополнение
38 Паста для сбивания: правильная оптимизация

Игнатов
Владимир Иванович

Дорогие коллеги и партнеры!

Осень — самое ответственное и продуктивное время в году для кондитерской и хлебопекарной отраслей: ведь именно осенью и зимой Ваши бизнес-успехи достигают максимальных значений. В этом номере MARGO NEWS — всё, что нужно учесть в новом сезоне: вступающие в силу нормативные документы, тенденции рынка, важные события. Также — свежие идеи, инновационные продукты и технологии для передового производства.

Анализируя новости рынка, мы наблюдаем, что кондитерская и хлебопекарная отрасли демонстрируют высокие темпы роста, как традиции и инновации работают вместе для создания современного, эффективного бизнеса. Именно кондитеры и хлебопеки наиболее открыты для инноваций: современное иностранное оборудование, инновационные рецептуры, «умные» ингредиенты и новаторские продукты, которые завоевывают рынок — все это мы встречаем на кондитерских и хлебопекарных производствах.

Верность давним традициям и страсть к инновациям — принципы, на которых строится работа группы компаний «НМЖК». Мы создаем для вас высокотехнологичные продукты из сырья высочайшего качества, разрабатываем рецептурные решения, которые двигают совместный бизнес вперед.

Тема этого номера — «Слоеное преимущество». Во многих европейских странах изделия из слоеного теста составляют около половины от общего объема продаж хлебобулочной продукции. Учитывая тренды российского рынка, можно с уверенностью говорить о все больше открывающихся перспективах развития рынка слоеных изделий в нашей стране.

Слоеное тесто — это основа для творчества, для создания сотен наименований популярных конечных изделий. Это искусство открывает большие возможности для инновационных решений с одной стороны и требует особого внимания к выбору ингредиентов и параметрам технологического процесса с другой. В этом номере журнала Вы узнаете, как специализированные маргарины MARGO® творят чудеса со слоеным тестом. Наши новинки оптимизируют расход ингредиентов и время изготовления, помогают добиться невесомой, хрупкой текстуры теста, делают продукт по-настоящему вкусным и привлекательным.

Уверен, что рецепты, обзоры и советы экспертов в этом номере MARGO NEWS будут полезны Вашему бизнесу. И конечно, мы будем очень благодарны Вам за обратную связь — пишите нам на b2b@nmgk.ru.

Удачного Вам сезона!

Игнатов В.И.,
директор B2B Россия

Если Вы не получили предыдущий номер журнала, позвоните по телефону +7 (831) 275-65-32 или отправьте запрос по адресу b2b@nmgk.ru, и в течение одного рабочего дня Вы получите электронную версию журнала.

Руководитель проекта: Осташова Н.Р.
Рабочая группа:
Колчина Е.Н., Колыхалова А.В., Малышева М.И.

Рекламно-информационная брошюра ЗАО ТД «НМЖК»
Официальным поставщиком товаров тз MARGO® является ЗАО ТД «НМЖК»

Новая упаковка специализированных маргаринов MARGO®

Сочетание качества, функциональности и инновационности масложировых продуктов, а также высокий уровень клиентского сервиса – основной вектор развития группы компаний «НМЖК». В рамках программы поддержания качества продукции в постпродажный период с 4 квартала 2014 года ГК «НМЖК» переводит продукцию специализированных маргаринов MARGO® на новый формат упаковки – беленые короба из пятислойного картона с обновленным дизайном. Данная мера призвана повысить сохранность продукции после отгрузки, во время транспортировки и последующего хранения на складах потребителей.

Использование пятислойного картона в упаковке промышленного маргарина минимизирует процент брака, вызванного погрузо-разгрузочными и транспортными работами. Короб из пятислойного картона устойчив к прожириванию, заминанию и разрывам даже при транспортировке продукции на дальние расстояния в летний период.

Дизайн новой упаковки выполнен в корпоративном стиле MARGO® и подчеркивает функциональность и современность продукции торговой марки. В упаковке появились новые яркие и насыщенные цвета: зеленый, желтый, синий. Они символизируют инновации, отлаженные технологии ГК «НМЖК» и безупречное качество специализированных маргаринов MARGO®. Инновации, технологии и качество – все три этих компонента слились в специализированных маргаринах MARGO® для песочного, слоеного теста и для кремов.

MARGO® - ингредиент для детского питания

Детское питание на сегодняшний день уже можно классифицировать как самостоятельный сегмент пищевой отрасли с собственной нормативной базой. Контроль над продукцией для детского питания выделяется в отдельное направление работы государственных органов и предусматривает получение специальной документации как на сами продукты для детей, так и на используемые для их приготовления ингредиенты.

В 4 квартале 2014 года группа компаний «НМЖК» выпускает на рынок линейку маргаринов MARGO®, разработанных специально для использования в производстве детского питания, куда вошли следующие маргарины:

- маргарин для песочного теста Z220;
- маргарин для слоеного теста Z526;
- маргарин «Столовый» M620.

Данные маргарины прошли дополнительную сертификацию и получили свидетельство Роспотребнадзора о государственной регистрации специализированной пищевой продукции для детского питания согласно действующим требованиям ТР ТС 021/2011 года «О безопасном питании». Это свидетельство подтверждает, что масложировая продукция MARGO® не содержит консервантов и искусственных красителей, гидрогенизированных масел и жиров, жиров с высоким содержанием жирных кислот, растительных масел с перекисным числом более двух ммоль, а также тот факт, что в составе используемого для производства маргаринов сырья не содержатся пестициды.

Продукты для детского питания, произведенные с применением маргаринов MARGO®, соответствуют физиологическим потребностям детского организма и безвредны для здоровья ребенка. Маргарины MARGO® разрешено использовать в производстве продукции для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше.

Кроме того, полученное ГК «НМЖК» свидетельство на соответствие продукции MARGO® нормам детского питания облегчает процесс сертификации конечных изделий в Роспотребнадзоре на право продажи продуктов питания для детей.

Борьба с образованием штаффа

В процессе хранения маргарина на его поверхности образуется штафф – полупрозрачный слой желтого цвета. Его образование происходит в результате физического процесса испарения влаги из поверхностного слоя маргарина, благодаря чему происходит изменение его цвета, визуально оцениваемого как появление «желтого налета».

Более интенсивная окраска на поверхности продукта при хранении не является браковочным фактором и не влияет на технологические или органолептические свойства продукта. Образование штаффа - нежелательное явление с точки зрения оценки потребителей. Предотвратить или замедлить процесс образования штаффа возможно при использовании упаковочных материалов с более высокими газо-, влагонепроницаемыми свойствами.

Группа компаний «НМЖК» начала поставки маргарина для слоеного теста с использованием нового вида упаковочного материала – «эколина». Маргарин расфасован в короба по 10 кг: 5 пластов по 2 кг, обернутых пленкой FPO («эколин»). Эколин – это уникальный плёночный материал на основе олефиновых полимеров и натурального минерала карбоната кальция – Filled Polyolefin (FPO), разработанный шведскими специалистами.

Применение эколина в качестве упаковочного материла в несколько раз снижает уровень образования штаффа и способствует более длительному сохранению функциональных свойств маргарина.

Консультация технолога онлайн

Проконсультироваться с технологом ГК «НМЖК» по вопросам применения продукции, разработки и внедрения новых технологий выпечки, узнать о новинках на рынке кондитерских изделий теперь можно, не покидая своего рабочего места. Группа компаний «НМЖК» запускает серию бесплатных вебинаров для специалистов кондитерской и хлебопекарной отрасли.

Вебинар – современный инструмент для онлайн-обучения, презентаций и группового общения в режиме реального времени. Принять участие в вебинаре можно независимо от того, где вы находитесь, достаточно иметь доступ в Интернет и перейти по определенной ссылке. Главные преимущества вебинара: доступность (участие бесплатное), интерактивность (общение онлайн с ведущим и коллегами) и экономия времени.

Модераторами и лекторами вебинаров являются сотрудники службы технологической поддержки - специалисты с огромным опытом и знаниями, хорошо знающие требования и тенденции рынка и регулярно совершенствующие свои навыки на практике.

Цель данного проекта - помочь технологам на предприятиях быстро и удобно решать возникающие вопросы, которые касаются технологий выпечки, выбора ингредиентов, подбора рецептур и развития новых идей. Вебинар ГК «НМЖК» - это, в первую очередь, интерактивное общение с ведущими специалистами отрасли и совместное обсуждение актуальных вопросов.

Узнать о планируемых вебинарах и записаться на них можно у Вашего ведущего менеджера или по телефону 8 (831) 275 65 32.

Новый способ нарезки

Для повышения потребительских свойств специализированных маргаринов MARGO®, а, в частности, для улучшения качества разделения пластов маргарина для слоеного теста в блоке по 10 кг, группа компаний «НМЖК» приняла решение о введении альтернативного вертикального способа нарезки блока.

В результате сегодня по заказу клиента блок может иметь как вертикальную, так и горизонтальную нарезку. Рецептура продукта не изменяется, все физико-химические и функциональные свойства маргарина соответствуют стандартному продукту.

Отечественные кондитерские изделия могут подорожать

По мнению различных экспертов рынка, запрет на поставки продовольственных товаров из стран, поддержавших санкции против России, может привести к росту цены на кондитерские изделия на российском рынке. Это связано с серьезной зависимостью предприятий отрасли от импорта сырья и ингредиентов из этих стран.

Введенные Россией санкции могут отрицательно повлиять на кондитерскую отрасль в целом, так как для ряда компаний доля импортного сырья в производстве является весьма значительной. В первую очередь это относится к фруктам и орехам, поступающим из Евросоюза. Самый показательный пример в данном случае – определенные сорта миндаля, которые предприятия покупали за рубежом, так как ни в России, ни в странах ближнего зарубежья они не выращиваются. Фактически введенные санкции могут привести к сокращению ассортимента выпускаемой кондитерской продукции и росту цен, что совсем не в интересах российского потребителя.

www.quality.eup.ru

Ученые разработали технологию получения здорового сахара

Ученым удалось создать особую форму эритрита – натурального сахарозаменителя. По данным исследовательского центра эритрит не способствует ожирению, появлению кариеса, а также не оказывает влияние на количество сахара в крови.

Эритрит широко используется в производстве в странах Азии. Традиционно его получают из дрожжей высококонцентрированной патоки, однако ученые нашли более легкий способ производства эритрита, который делает его применение в промышленных объемах финансово выгодным.

Существует особый вид плесени, определенным образом влияющий на химические элементы соломы. В ходе исследований ученым удалось генетически ее модифицировать и, тем самым, увеличить количество производимого эритрита до необходимого уровня. Получаемый таким образом продукт по сладости эквивалентен сахару на 70-80%. Новая технология промышленного производства эритрита уже запатентована и, возможно, скоро найдет широкое применение на рынке.

www.medlinks.ru

Решительные меры по борьбе с фальсификатом

В этом году Думский комитет по аграрным вопросам подал на рассмотрение в Госдуму законопроект об ужесточении мер против фальсификации продуктов питания и увеличении штрафов за данную незаконную деятельность. Этот документ предусматривает повышение суммы штрафа до 500 тыс. рублей за введение потребителя в заблуждение относительно потребительских свойств продукта.

В законопроекте также отдельно прописывается наказание за незаконное использование товарного знака продукта, знака обслуживания, указание места происхождения товара для однородных продуктов. Санкции по статье о незаконном использовании товарного знака достигают 200 тыс. рублей для юридических лиц, для физических - размер стоимости товара, но не менее 2 тыс. рублей, и его конфискация, а также конфискация средств производства. Для должностных лиц предусмотрен штраф в размере двукратной стоимости товара, но не менее 20 тыс. рублей.

www.newsland.com

Шоколадки станут меньше весить

Дефицит какао на мировом рынке вынуждает производителей шоколада выбирать между повышением цены на единицу продукции или снижением ее веса. По мнению экспертов рынка, выбор многими производителями будет сделан в сторону уменьшения размера и сохранения цены за штуку. По данным Financial Times, причиной дефицита какао стал рост спроса на него в странах Азии (на 29% на последние 5 лет). При этом подъем производства какао остается слабым.

Мировые поставки какао-бобов (всего около 4 млн. тонн в год) на 90% обеспечивают небольшие фермерские хозяйства, которым сложно наращивать производство. При этом почти 60% всех какао-бобов в мире выращивается в странах с крайне невысоким уровнем развития: Гане и Кот-д'Ивуаре.

По оценкам производителей шоколада, включая Mars (США) и Barry Callebaut (Швейцария), в 2020 году мировой дефицит какао-бобов составит порядка 1 млн. тонн.

www.dallyspb.ru

Кондитерские фабрики отнесут ко второму классу экологической опасности

За превышение норм вредных выбросов в окружающую среду предприятия будут платить повышенные экологические сборы, а за заботу об экологии - получать различные льготы и преференции. Поправки в закон "Об охране окружающей среды", призванные создать предприятиям экономические стимулы к снижению вредных выбросов в окружающую среду, опубликованы в Российской газете.

До сих пор предприятия в своей экологической политике руководствовались законом, принятым в 2002 году. Он предусматривал плату за вредное воздействие на окружающую среду. Однако, по оценкам экспертов, не стимулировал внедрять новые экологически чистые технологии производства.

Первое принципиальное нововведение: теперь все предприятия будут разделены на классы опасности для окружающей среды.

Всего таких классов будет четыре. К первому - относятся самые вредные для экологии производства, например, добывающие, химические или машиностроительные заводы. Ко второму классу экологической опасности отнесут предприятия, воздействие которых на экологию ниже, например, автозаправки, швейные или кондитерские фабрики. Третий и четвертый классы - это объекты, воздействие которых минимально, например, кафе, бассейны или парковые зоны.

Предполагается, что все источники вредных выбросов должны быть оборудованы автоматическими системами контроля, а данные будут передаваться в единую систему госэкомониторинга. Второе новшество: с 1 января 2020 г. плата за сверхнормативное загрязнение окружающей среды вырастет до 100 раз. А вот если предприятие внедряет у себя технологии, направленные на уменьшение вредных выбросов, оно может претендовать на снижение экологических платежей и налоговые льготы.

www.candynet.ru

Поговорим о трендах

Гладкова
Светлана Александрвна

Тенденции развития кондитерской индустрии диктует сам рынок. Именно он отсеивает неконкурентоспособных игроков, создает новые продуктовые ниши, предлагает различные векторы и пути, по которым следует производитель. Чтобы успеть заметить перемены в настроении рынка, потребительских предпочтениях и правилах конкурентной борьбы, необходимо вовремя выявлять и учитывать рыночные тенденции. Гладкова С.А., самый опытный сотрудник отдела технологической поддержки ГК «НМЖК», специально для MARGO NEWS выделила наиболее интересные и важные на сегодняшний день тренды российского рынка.

Потребитель меняет вкусы

С ростом конкуренции растут и запросы покупателя. Многие привычные всем изделия на фоне огромного выбора и привлекательного дизайна выпечки теперь кажутся потребителю слишком обычными, «неинтересными». Поэтому за последнее время на кондитерском рынке наметилась тенденция к усложнению продукта. Это коснулось как компонентов изделия, так и его внешнего вида. Обычное печенье без глазури и традиционные вафли уступают место венским вафлям, кексам и маффинам с начинкой, печенью с шоколадом, суфле или мармеладом. Популярна также выпечка необычных форм и размеров. Выпуск подобных продуктов имеет положительный экономический эффект для предприятия. Добавление начинок повышает потребительскую привлекательность изделий, дает возможность повысить отпускную цену без значительного увеличения себестоимости продукта.

Вместе с интересом ко всему новому растет популярность продукции, имеющей «вкус из детства». Некоторые производители сегодня специально выносят на упаковку привлекающие внимание фразы, указывающие на соответствие изделия стандартам прошлых лет («стандарт СССР», «сделано в СССР» и тому подобное). Но потребителя сложно обмануть, по крайней мере во второй раз, поэтому такой маркетинговой политике должно соответствовать и качество выпечки и ее вкусо-ароматические характеристики.

Нужно отметить, что на прилавках магазинов появляется все больше выпечки премиум класса. Данные продукты становятся все популярнее, так как ассоциируются у покупателя с дополнительным удовольствием, более натуральным составом и улучшенным вкусом. Многие производители начали «подтягивать» свою продукцию среднего уровня до категории премиум класса. Но здесь самое главное - не просто поднять стоимость товара, а обеспечить его высокое качество, использовать натуральные и высококачественные ингредиенты.

Сезонные продукты обладают определенным потенциалом для развития на российском рынке: куличи на Пасху, особое печенье к Новому Году и Рождеству, наборы конфет и торты к 8 марта, Дню Святого Валентина. И хотя пик продаж подобной продукции затрагивает очень короткий временной период, наличие в ассортименте компании сезонной выпечки при хорошо отлаженном производстве дает заметный финансово-экономический прирост. Другой категорией товара, имеющей определенные ограничения по распространению, являются национальные изделия. Они популярны в течение всего года, однако только в определенных регионах страны: Например, губадья или учпочмак в Башкирии.

В настоящий момент значительно возросло внимание к вопросам детского питания. В результате появилось много проектов, направленных на улучшение питания детей и подростков, а также на ограничение рекламы, ориентированной на детскую аудиторию, поэтому кондитерские изделия для детей и подростков сегодня – это особая продуктовая ниша, которая определенно обладает потенциалом для расширения своих позиций на рынке. Предъявляемые требования к таким продуктам отличаются от стандартных, предусматривают особое внимание к ингредиентному составу. Часть продуктов Группы Компаний «НМЖК» уже сегодня прошли специальную сертификацию Роспотребнадзора и могут применяться для производства детского питания (от 0 лет).

ИНТЕРЕСНО О СЛОЙКЕ

По одной из версий, булочки в форме полумесяца (Kipferl) выпекались в Австрии по меньшей мере с 13 века. А началом нынешней популярности круассанов можно считать 1839 год, когда австрийский офицер Август Цанг (August Zang) открыл в Париже «Венскую пекарню».

Новые веяния в здоровом питании

Тенденцией последних лет является стремление потребителя питаться правильно: здоровая и полезная пища – это уже не просто фрукты и овощи, но и диетические галеты, низкокалорийные вафли, печенье со злаками. Производители стремятся к тому, чтобы включить в свои продукты больше таких ингредиентов как цельнозерновая мука, зерна и пищевые волокна, в то же время сокращая использование гидрогенизированных жиров и сахара.

Наличие пищевых волокон или пектина в составе кондитерского изделия в сознании потребителя обеспечивает полезность продукта для здоровья, способствует нормальному пищеварению. Несмотря на то, что применение цельнозерной муки в большей степени относится к сегменту хлеба и хлебобулочных изделий, ее использование при изготовлении кексов, печенья и пряников формирует имидж полезных для здоровья продуктов, что очень успешно в последние годы используется зарубежными и отечественными производителями.

Особое распространение сегодня приобретают продукты, не содержащие глютен или аллергены. Крупные компании занимаются разработками в данной области, внедряют такие изделия в свой ассортимент, что находит положительный отклик у потребителей. Эту продукцию покупают не только по рекомендации врача и состоянию здоровья, но и все те, кто заботится о правильном питании.

Еще одно направление развития кондитерского рынка последних лет – снижение количества трансизомеров жирных кислот в выпускаемой продукции. И здесь большую роль сыграло введение нового Технического регламента,

ограничивающего количество трансжиров в масложировых продуктах с 2015 года до 20% и с 2018 года до 2%. Назвать данную меру тенденцией уже нельзя, это реалии сегодняшнего бизнеса. Все те производства, где до сих пор используется масложировая продукция с высоким содержанием трансизомеров, рискуют не успеть адаптироваться в последний момент и потерять свои позиции на рынке.

Внимательное отношение к упаковке

Аналитики мирового и российского рынков продуктов питания в один голос заявляют, что потребитель начинает отдавать предпочтение продукции с так называемым «чистым лейблом» (clean label), то есть с указанием того, что продукт натурален, изготовлен из экологически чистых ингредиентов. Производители сегодня стремятся вынести на этикетку только здоровые в понимании покупателя компоненты. Группа компаний «НМЖК» разработала маргарин для слоеного теста с вводом молочного жира, который дает возможность производителям декларировать сливочное масло в составе изделия.

В заботе о здоровье потребитель все чаще обращает внимание на отсутствие компонентов с Е-кодом и калорийность продукции. И хотя кондитерские изделия априори обладают высокой энергетической ценностью из-за использования отдельных полуфабрикатов с большим содержанием жира, тенденция к снижению калорий появляется и на кондитерском рынке. Ассортиментную линейку специализированных маргаринов MARGO® дополняют маргарины с пониженным содержанием жира (Маргарин для песочного теста М240, маргарин для кремов М340, маргарин для слоеного теста М570). Данные продукты позволяют производить конечные изделия со сниженным количеством калорий (обратить внимание на перенос в последней строчке).

Ускорение ритма жизни и рост популярности «перекуса на ходу» вызвали увеличение доли снековых кондитерских продуктов на рынке. Тенденция к уменьшению размеров мучных кондитерских изделий, таких как вафли, пряники, деление целого продукта на части, а также увеличение предложения изделий в индивидуальной упаковке – это то, с чем придется считаться производителям в ближайшее время.

Конечно, можно формировать и корректировать потребительский спрос с помощью одних только рекламных акций, но реклама, при всем уважении к ней, будет действовать только в том случае, если качество продукции соответствует тому, что было продекларировано, поэтому так важно, чтобы кондитерские изделия соответствовали требованиям рынка и ожиданиям потребителя.

ИНТЕРЕСНО О СЛОЙКЕ

Торт «Наполеон» появился в России в 1912 году, накануне 100-летнего юбилея освобождения Москвы от французов. Этот юбилей отмечался с особенным размахом: шились соответствующие костюмы, оформлялись витрины в магазинах, писались стихи на патриотическую тему - все было пропитано духом великой победы. Не обошла стороной данная тема и кондитерское производство - появилось новое пирожное, сложенное из многочисленных тоненьких слоев, смазанных сладким кремом. Форма пирожного представляла собой квадрат, который разрезался по диагонали. Эти слоеные треугольники пользовались необыкновенным успехом, а так как всем известный Бонапарт в сознании русского человека всегда ассоциировался с треуголкой, то и за пирожным быстро закрепилось это название, которое сохранилось до наших дней.

MARGO

Возник вопрос?

Запишитесь на вебинары ГК «НМЖК»

8-800-250-0007
8-831-275-6548

WEBINAR

Слоеное преимущество

Наверно, не найдется ни одного человека, который открыто или втайне не любил бы баловать себя свежей и вкусной выпечкой. Для россиян мучные выпеченные изделия давно стали неотъемлемой частью повседневного рациона. Однако даже среди этих популярных продуктов питания можно выделить особую группу, спрос на которую не прекращает расти - изделия из слоеного теста. И это неудивительно, ведь именно слойка может предложить бесконечное количество различных видов выпечки. По назначению слоеные изделия могут быть хлебобулочными (несладкая продукция, как правило, без начинки: булочки, слоеные конвертики, круассаны); кондитерскими (кремовые и фруктовые торты и пирожные, слоеное печенье с начинкой или без); кулинарными (пирожки и пироги со всевозможными начинками). О секретах производства слоеных лакомств, особенностях ассортимента и подбора идеальных ингредиентов рассказывает Кузнецова М.С., начальник отдела технологической поддержки ГК «НМЖК»

Кузнецова
Марина Степановна

- Каким бывает слоеное тесто? Какие виды слоеных изделий выделяют?

- Для начала следует понимать, что все слоеные изделия делятся на два вида: бездрожжевые (пресные) и дрожжевые. Основным отличием слоеного дрожжевого от слоеного бездрожжевого теста является подъем во время выпечки. Слоеное бездрожжевое тесто поднимается только за счет водяного пара. При нагреве происходит интенсивное кипение воды, приводящее к появлению водяного пара, который за счет градиента давления между средой камеры и самой заготовки раздвигает слои теста относительно друг друга, в то время как маргарин выступает изолирующей прослойкой.

В случае дрожжевого теста формирование структуры готового изделия происходит как за счет образования пара, так и за счет выделения диоксида углерода в результате деятельности дрожжей.

Различаются слоеные изделия также и количеством слоев. Оно может быть небольшое - от 16 до 64 включительно, и обычно такое количество слоев присутствует в изделиях из дрожжевого теста. В качественном бездрожжевом слоеном тесте чаще всего бывает от 64 до 256 слоев включительно.

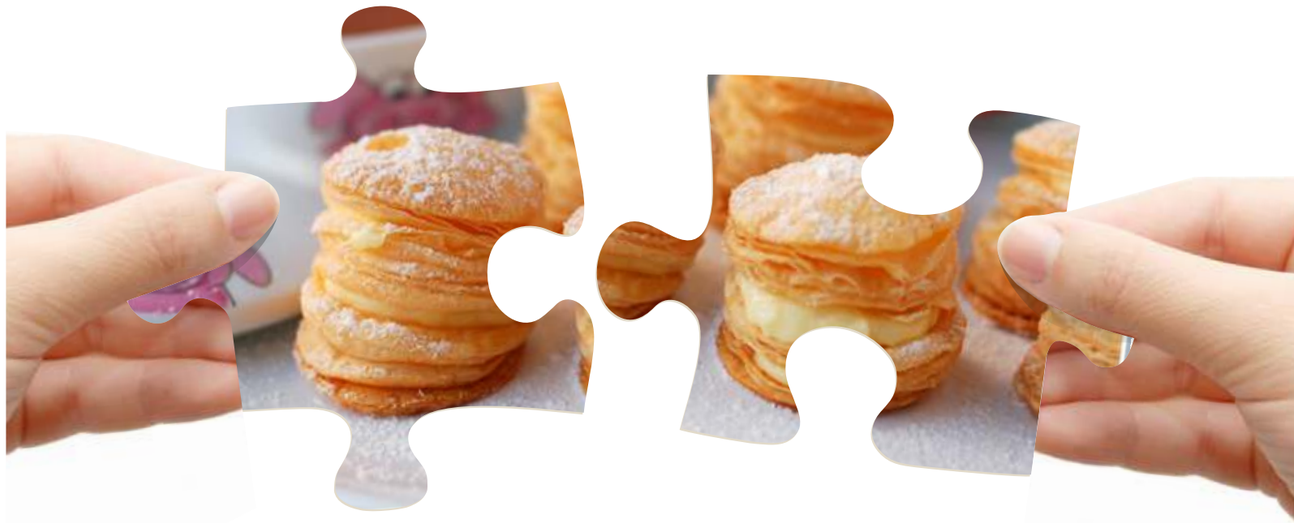
- В чем, на Ваш взгляд, залог хорошей выпечки из слоеного теста? В рецептуре, технологии или используемом оборудовании?

- Все это, безусловно, очень важно. Но не стоит обделять вниманием и сами ингредиенты, используемые в процессе приготовления выпечки. Огромную роль играет мука, хлебопекарные свойства которой для приготовления теста должны быть максимально высокими. Для слоеных изделий мука должна содержать 28 - 32% сырой клейковины, в противном случае тесто при раскатке будет рваться, произойдет нарушение целостности жировой прослойки, готовое изделие будет иметь недостаточный подъем. Тем не менее, опытные кондитеры знают, что невысокую эластичность муки можно восполнить за счет введения в рецептуру соли, пищевых кислот, улучшителей или сухой клейковины.

Первоочередное значение имеет и качество жирового сырья, а также его правильная подготовка перед началом работы. Лучше всего использовать специальные маргарины для слоения с высоким индексом твердости жира, при этом маргарин должен быть достаточно пластичным, чтобы получить очень тонкие сплошные жировые пленки между слоями теста. Группа компаний «НМЖК» предлагает своим клиентам ассортиментную линейку таких маргаринов. Маргарины для слоеного теста MARGO® разработаны с учетом различных технологических особенностей производства и видов слоеных изделий, выпускаемых предприятиями на российском рынке.

MARGO

Ощутимая помощь
в работе технологов



- упрощаем работу технологов на предприятиях
- предлагаем готовые рецептуры
- оптимизируем производственные процессы
- разрабатываем индивидуальные масложировые продукты

8-800-250-0007
8-831-275-6771

В таком случае, могли бы Вы выделить среди них самый эффективный маргарин, который подойдет всем без исключения технологам для приготовления слоеных изделий по используемым на их производстве рецептурам.

- Сомневаюсь, что я удивлю кого-то из специалистов кондитерской отрасли, но ответ на этот вопрос – конечно, нет. Безусловно, в ассортиментном ряду маргаринов для слоеного теста группы компаний «НМЖК» есть, если так можно сказать, классические продукты. Но идеально подобрать такой важный ингредиент для производства слоеных изделий, как маргарин, можно только, учитывая все особенности и требования конкретного предприятия. Сюда входят и технология производства слоеных изделий, и рецептура выпечки, и используемое оборудование, а порой даже время года. В этой ситуации, вполне понятно, что крупные предприятия нередко предпочитают использовать маргарин, индивидуально разработанный под все их требования и условия. В таком случае наши специалисты R&D-центра изучают технологические особенности предприятия и предлагают особый продукт, наиболее подходящий именно этой компании для производства самых вкусных и оригинальных изделий, приносящих клиенту наибольшую выгоду.

- Вы сказали «классические маргарины для слоеного теста», что это за продукты?

- Я могла бы назвать безусловной «классикой» маргарины для слоеного теста М520 и М524, они имеют твердую консистенцию, отличную пластичность, идеальны для полуавтоматизированного и полностью автоматизированного производства, к тому же, эти продукты отлично проявляют себя в летнее время года. Данные маргарины подходят практически для любого вида слоеной выпечки.

- В чем особенность остальных маргаринов для слоеного теста в ассортименте ГК «НМЖК», можете ли Вы особо выделить какой-либо из них, назвать его «уникальным»?

- Следует отметить маргарин для слоеного теста М523. Я смело могу назвать этот продукт уникальным и очень востребованным сегодня на рынке. К слову, этот маргарин в свое время разрабатывался под требования одного клиента, но впоследствии не только занял уверенное место в ассортиментном ряду спецмаргаринов группы компаний, но и приобрел огромную популярность среди технологов кондитерской отрасли. Дело в том, что этот маргарин идеально подходит для производства песочно-сдобного теста под тестораскаточную машину. Данный продукт дает возможность для производства новых видов изделий и расширения существующего ассортимента выпечки. По запросам клиентов мы предоставляем готовые рецептуры изделий на основе этого маргарина.

Особое место в линейке маргаринов для слоеных изделий группы компаний «НМЖК» занимает маргарин М522 – маргарин с молочным жиром. Именно он позволяет получать продукт с яркими нотами сливочного масла и наиболее подходит для изделий с гастрономической начинкой. Кроме того, я хочу выделить маргарин для слоеного теста М570 - это низкожирный продукт, который позволяет получать менее калорийные изделия, а также и М560 – продукт, получивший неофициальное название «сладкая слойка», поскольку содержит в своем составе высокое количество сахаров и обеспечивает карамелизацию готового изделия.

- М560 – это новый продукт?

- Маргарин с массовой долей жира 60% в ассортиментном ряду ГК «НМЖК» существовал довольно давно, но в 2014 году он был доработан, и теперь предоставляет производителям совершенно новые и уникальные возможности для приготовления слоеных изделий. Сладкий маргарин М560 предназначен для слоения при изготовлении сдобных изделий из дрожжевого теста, он обеспечивает карамелизацию поверхности готовых изделий без дополнительного использования сахарного песка в производстве. Готовое изделие имеет сливочный вкус и аромат без дополнительного ввода вкусо-ароматических добавок. Кроме того, М560 рекомендуется для изделий с пониженной калорийностью.

- Так как же все-таки следует технологу подходить к вопросу подбора маргарина для своего производства?

- Очень просто. Нужно связаться со службой технологической поддержки ГК «НМЖК» по единому телефонному номеру 8 800 250 0007 или по электронной почте b2b@nmgk.ru. Мы подберем продукт, максимально отвечающий целям клиента, протестируем его на производственной линии заказчика, предоставим всю необходимую документацию, и, в случае необходимости, сможем доработать имеющийся или разработать специальный продукт именно под требования конкретного предприятия.

	M501	M520	M521	M522	M523	M524	M526	M527	M529	M560	M570	Z526
Массовая доля жира, %, не менее	92	82	82	82	82	82	82	80	82	60	70	82
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	8	18	17,8	17,8	17,8	17,8	17,8	19,8	17,8	16	29,5	18
Температура плавления, °С	40-44	40-44	40-44	40-44	35-37	40-44	40-44	40-44	40-44	40-42	40-44	40-44
Кислотность, град Кеттстофера, не более	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Массовая доля соли, %	0-0,6	0-0,6	0-0,6	0-0,6	1	0-0,6	0-0,6	0-0,6	0-0,6	0	0-0,6	0-
Массовая доля сухих веществ, %, не менее										23		
Содержание ТТГ при Т°С, %												
при 10°С	55-60	58-65	55-65	55-65	46-48	58-65	55-62	53-58	55-65	55-65	58-65	58-65
при 20°С	37-42	40-48	40-45	40-45	26-28	40-48	37-43	33-37	40-45	38-45	40-48	38-45
при 30°С	17-22	18-24	20-25	20-25	8-9	18-24	14-18	14-18	20-25	18-24	18-24	18-25
при 35°С	10-15	10-14	13-17	13-17	3-4	10-14	7-12	7-12	13-17	12-18	10-14	12-17
Перекисное число,(при отгрузке), ммоль ½О/кг, не более	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Калорийность 100 г продукта, ккал	828	738	738	738	738	738	738	720	738	654	630	738
Содержание трансизомеров ЖК, %*	6	10	4	6	10	13	0,9	0,9	6	0,9	8	0,9
Содержание насыщенных ЖК, %*	50	48	50	54	47	47	50	54	50	55	48	55

*среднее значение

M501 (92%)
Повышенная жирность, для охлажденных слоеных полуфабрикатов

M520 (82%)
Универсальный, оптимален т для автоматизированных линий

M521 (82%)
Продлевает срок свежести готового изделия

M522 (82%)
С вводом молочного жира (сливочного масла)

M523 (82%)
Для слоеных изделий типа «Восточные сладости»

M524 (82%)
Универсальный, оптимален для автоматизированных линий

M526 (82%)
Адаптирован под полуавтоматизированные линии

M527 (82%)
Адаптирован под полуавтоматизированные линии

M529 (82%)
С выраженным сливочным вкусом

M560 (60%)
«Сладкий маргарин»

M570 (70%)
С пониженным уровнем жира

Z526 (82%)
TRANS FREE

Вкусная польза

Сбалансированное рациональное питание является источником здоровья, бодрости и силы. Оно обеспечивает организм человека всеми необходимыми для жизни веществами. Жиры, наряду с белками и углеводами, составляют основу питания человека и являются самым эффективным источником энергии. Сегодня особенностями потребления и организмом жиров с MARGO NEWS поделился Андронов А. В., директор по инновационно-технологическому развитию ГК «НМЖК».

Андронов
Алексей Валерьевич

Правильное питание — залог здоровья и красоты. Ни для кого не секрет, что нормальная жизнедеятельность организма возможна при условии оптимальных количественных и качественных соотношений в пищевых продуктах белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ, а также при соблюдении строгого баланса так называемых незаменимых факторов питания. Этим термином обозначаются вещества, которые не синтезируются в организме.

Потребность человека в пищевых веществах зависит от многого, например, от характера труда, климатических условий. И даже когда человек ничего не делает, его организм расходует энергию на поддержание непрекращающейся работы сердца, легких и других систем в организме. Эти энергетические траты называются основным обменом. Величина основного обмена выражается в калориях (в единицах тепла, выделяемого в результате жизнедеятельности организма).

Один грамм жиров при полном окислении в клетках организма даёт 9,5 ккал (40 кДж) энергии. Жир по праву следует считать высококалорийным «топливом», которое расходуется преимущественно на поддержание нормальной температуры нашего тела, а также на работу различных мышц.

Ключевые рекомендации в ЕЭС (данные EFSA, 2012 год):

- Потреблять менее 10% калорий от насыщенных жирных кислот и менее 300 мг/сутки холестерина, сохранять потребление трансизомеров жирных кислот на возможно низком уровне.
- Сохранять общее потребление жира между 20 и 35% калорий, с большей частью жиров, происходящих из источников полиненасыщенных и мононенасыщенных жирных кислот, таких как рыба, орехи, растительные масла.
- При выборе и готовке мяса, птицы, сухих бобов, молока или молочных продуктов, отбирать те продукты, которые являются постными, низкожирными или обезжиренными.
- Ограничить потребление жиров и масел с высоким содержанием насыщенных и/или транс жирных кислот, выбирать продукты с низким содержанием такого рода жиров и масел.
- Все это доказывает, что сбалансированное питание предполагает потребление жиров, наряду с остальными компонентами. Незаменимыми источниками жиров являются кондитерские изделия. И тут главная задача для любого потребителя – сделать выбор правильного продукта, который окажет только полезное влияние и даст организму нужную энергию. Использование специализированных маргаринов MARGO® в качестве ингредиентов в производстве «здоровой» выпечки – это современное проявление заботы производителя о здоровье конечного потребителя.

Специализированные маргарины MARGO® содержат незначительное количество трансизомеров жирных кислот, что не оказывает негативного влияния на здоровье человека. Кроме того, использование специализированных маргаринов не перенасыщает готовые изделия жиром, так как благодаря своей функциональности они требуют количественно меньшего введения в сравнении с неспециализированными продуктами. Кроме того, группа компаний «НМЖК» выпускает маргарины с пониженной жирностью, сохраняя функциональные характеристики. Маргарин для кремов, маргарин для песочного теста с жирностью 72-72,5% (вместо 82-84%), маргарин для слоеного теста 40-60% жирности вместо 80-82%.

Подробнее узнать о продукции MARGO® можно на сайте www.nmgk.ru или по телефону 8 800 250 0007.

ИНТЕРЕСНО О СЛОЙКЕ

Существует легенда, согласно которой история возникновения круассана связана со спасением Вены от захвата Османским войском. Вражеские войска турков пытались проникнуть в столицу Австрии через туннель, но были вовремя замечены венскими пекарями, готовившими по ночам свежие булочки для горожан к утру. Именно они услышали шум от мотыг и кирок и предупредили солдат. Таким образом, город был спасен. В честь этого события было создано изделие в форме рогалика, символизирующего исламский полумесяц, знак спасения города и победы над Османским войском. Позднее уже французские кондитеры довели способ приготовления круассанов до совершенства, и теперь это кондитерское изделие традиционно ассоциируется с Францией.

Рекомендуемые уровни потребления насыщенных жирных кислот в отдельных европейских странах.

Примечание: Е% - % от общего суточного поступления энергии в рационе

Страна	Всего жиров	Насыщенные жирные кислоты	Примечание
Страны Северной Европы (EFSA): Норвегия, Финляндия, Швеция, Дания и Исландия	25-35 Е%	<10 Е%	с транс-жирными кислотами
Великобритания (1991г.)	33 Е%	10 Е%	35 Е%
Франция (2001г.)	30-35 Е%	8 Е%	
Нидерланды (2001г.)	20-40 Е%	<10 Е%	Для людей, которым нежелательно повышение веса, рекомендуемое потребление составляет 30-35 Е%
Германия, Австрия и Швейцария (2008г.)	30 Е%	<10 Е%	людям, занимающимся тяжелым ручным трудом, может потребоваться более высокое потребление жиров
ФАО/ВОЗ (2003г.)	15-30 Е%	<10 Е%	

Производственная линия успеха

или как подбирать оборудование для производства слоеных изделий

Пирогова
Анна Михайловна

В основе успешного кондитерского или хлебопекарного бизнеса всегда лежат три главных компонента: отлаженные технологии, опытные технологи и надежная современная технологическая база. Покупатели сегодня становятся все более требовательными, конкуренция - все более сильной. И чтобы успешно работать в этих условиях, производитель кондитерских изделий должен постоянно следить за тенденциями рынка, совершенствуя и адаптируя свой бизнес под его запросы. На этом фоне на передний план выходит степень и качество технической оснащенности производства. С вопросами, на что ориентироваться и как выбрать оборудование для производства слоеных изделий, MARGO NEWS обратилось к партнеру ГК «НМЖК», компании «Торговый дизайн». Пирогова А.М., ведущий менеджер кондитерского направления, ответила на наши вопросы.

- Кто сегодня основной покупатель вашего оборудования?

- Мы работаем как с малыми, так и со средними и крупными предприятиями кондитерской индустрии. Безусловно, качество кондитерских изделий играет первостепенную роль, выбор ингредиентов и разработка рецептуры очень важны. Однако неправильно подобранное или некачественное оборудование для производства кондитерских изделий может свести на нет все усилия. И внешний вид, и гигиеничность, и количество продукции напрямую зависит от машин, установленных в вашем цехе, поэтому независимо от объемов производства предприятия нуждаются в современном оборудовании, и наша компания предлагает как отдельные модели, так и готовые решения (производственные линии) для мини-пекарен, заводов средней и большой мощности.

- Как Вы рекомендуете подходить к выбору оборудования для кондитерских изделий? Что следует учитывать и на основе каких параметров принимать решение?

- Задуматься о закупке оборудования для кондитерского производства следует после того, как будет найдено необходимое помещение, произведены ремонтные работы, налажены основные коммуникационные системы, и исходить, прежде всего, следует из ваших потребностей и возможностей. Наши специалисты при подборе оборудования для клиента всегда ориентируются на результат, которого ожидает производитель, основываясь на ингредиентном составе и объеме планируемой к выпуску продукции. Кроме того, определяющим фактором является объем и конфигурация помещения, мощность выделенной электроэнергии. Мы не предлагаем типовых решений! Наша компания всегда учитывает не только пожелания заказчика, но и требования и перспективы развития рынка. На основе этих данных мы разрабатываем несколько вариантов решения поставленной задачи по организации или модернизации производства.

Когда речь идет о запуске производственной линии с нуля, очень важно правильно составить проект-расстановку для того, чтобы максимально оптимизировать производственные процессы, а значит, и затраты на выпуск продукции. И здесь стоит обратиться к специалистам, которые помогут не только подготовить проект, но и реализовать задуманное. Наша компания предлагает бесплатные услуги по разработке проекта-расстановки любой сложности и для любых объемов производства.

- Без какого оборудования невозможно производство слоеных изделий? И какие предприятия чаще всего обращаются к Вам за ним?

- Разные. Мы очень гордимся тем фактом, что обратившись к нам один раз, компания зачастую становится нашим постоянным клиентом. В последнее время оборудованием для производства слоеных изделий интересуются все чаще. Причина кроется в росте популярности данной выпечки у потребителя. Кроме того, при наличии отлаженной системы производства кондитерских и хлебопекарных продуктов предприятие легко может расширить ассортимент с помощью слоеных изделий. В некоторых случаях для этого достаточно докупить тестораскаточную машину, но к ее выбору стоит подойти очень тщательно.

Тестораскаточная машина может быть автоматическая или с ручным управлением, настольной или напольной, различаться своими размерами, шириной ленты и длиной крыла. И каждая из них имеет свои преимущества и особенности.

Наша компания в основном работает с итальянскими поставщиками, и мы уверены в качестве и долговечности нашей продукции. Все предлагаемые нами тестораскаточные машины предназначены для использования в пекарных, кондитерских цехах, на предприятиях общественного питания для приготовления слоеного теста, из которого затем формируются изделия типа круассанов, фаготтини, слоеных язычков, тарталеток, а также для раскатки крутого теста для чебуреков и пельменей

Тестораскаточная машина KEMPLEX (Италия)

Модель	Размеры конвейеров, мм	Длина валков, мм	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Вес, кг
SF.B.ECO/950 настольная	500x950	500	0.75	2000x870x600	99
SF600/1200 2V двухскоростная напольная	600x1200	600	13.5 / 24	27 / 48	2780x1010x1160

SF 600x1200

NASF.B 950

Можно ли говорить о том, что сегодня производство слоеных изделий – популярный и прибыльный бизнес?

- Думаю, что можно. Правильно организованная пекарня обязательно займет свое место на рынке. Да, сегодня покупатель избалован обилием предложений. Но при этом он ориентирован только на продукцию высокого качества. Именно поэтому полезная и вкусная выпечка не остается без внимания.

Кроме того, особой тенденцией последних лет является организация мини-пекарен на территории крупных продовольственных магазинов, особенно в сетевых супер- и гипермаркетах. Каждый производитель ищет свою «фишку», которая будет выгодно отличать его от конкурентов. Чтобы создать подобные производства, необходимо оборудование, которое будет, во-первых, достаточно мобильным и не объемным (будет занимать как можно меньше места), а во-вторых, будет красиво и современно выглядеть. Ведь в большинстве случаев компании предпочитают, чтобы подобные пекарни располагались на глазах у посетителей, тем самым повышая доверие покупателя (он видит, что продукт приготовлен здесь и сейчас) и формируя особую атмосферу, в первую очередь, благодаря приятным ароматам свежих лакомств.

- Почему производители выбирают именно Вашу компанию в качестве поставщика оборудования?

- Полагаю, все дело в том, что мы имеем одну из самых развитых региональных сетей на рынке кондитерской и хлебопекарной техники в России. С нами действительно легко и удобно работать, так как наши представительства есть по всей России и в странах СНГ. Кроме того, своим клиентам мы оказываем технологическую поддержку наших специалистов-технологов, в том числе и с выездом на предприятие заказчика. Дипломированные и опытные шеф-повара и технологи нашей компании помогут в разработке и оптимизации технологического процесса на приобретенном оборудовании. Мы предоставляем гарантийное и сервисное обслуживание оборудования, поставку оборудования и запасных частей со склада и под заказ в короткие сроки.

«Торговый Дизайн» — многопрофильная компания, являющаяся лидером российского рынка профессионального торгового и технологического оборудования, специализируется на комплексном оснащении заведений общественного питания, хлебопекарных, кондитерских предприятий и других пищевых производств.

Компания «Торговый дизайн» активно развивает и расширяет свою региональную сеть. Региональная инфраструктура компании успешно работает в 38 городах России, Украины, Казахстана, Узбекистана и Республики Беларусь.

Tel. +7 (831) 433-76-61, 430-43-38

www.nn.t-d.ru

Пальмовый переполох

В начале лета в Государственной Думе разгорелись серьезные дебаты, связанные с инициативой отдельных депутатов пересмотреть действующие нормативы по использованию пальмового масла в пищевой промышленности. Как отмечают парламентарии, в настоящее время российские законы дают недобросовестным производителям слишком широкий простор для использования тропических масел, в результате чего нередко страдает потребитель. MARGO NEWS решило узнать у директора R&D центра ГК «НМЖК» Трубача И.Г., что на практике будет означать новая инициатива депутатов и какое значение для производителей пищевой продукции будут иметь предлагаемые ими меры.

Трубач
Илья Геннадьевич

- Данный законопроект направлен на ограничение использования пальмового масла в пищевой промышленности?

- Скорее на ограничение использования некачественного пальмового продукта. Депутаты ссылаются на сведения, согласно которым некоторые предприятия используют в пищевой индустрии тропические масла, пригодные только для химической отрасли или для выпуска косметических продуктов. Так как сегодня нормативно-правовая база стран Таможенного союза не позволяет идентифицировать тропические масла по признакам пищевого и технического применения, то для недобросовестных производителей существует возможность закупать изначально некачественное пальмовое сырье и впоследствии применять его в масложировой промышленности.

Инициатива парламентариев означает дополнительные законодательные барьеры, которые напрямую затронут как предприятия по переработке тропических масел здесь в России, так производителей, импортирующих сырье в нашу страну. И, по большому счету, любые ограничения по качеству ввозимого масла направлены не только на интересы конечного потребителя, но и российского предпринимателя, так как для получения хороших химико-физических, органолептических и функциональных показателей масложирового продукта, будь то жир, маргарин или спред, необходимо в первую очередь качественное сырье. Поэтому российский бизнес заинтересован в закупке максимально очищенного и качественного пальмового масла.

- Другими словами, пальмовое масло не несет в себе вреда для здоровья человека, и ограничивать его использование в продуктах питания ни к чему?

- Переизбыток в организме человека любого продукта вреден для здоровья, секрет правильного питания в сбалансированном рационе. Для повседневной жизни людям нужны белки, углеводы и, конечно, жиры, причем как насыщенные, так и ненасыщенные. И в данном случае сравнивать пальмовое масло, например, с подсолнечным – это все равно, что сравнивать яблоки с апельсинами: и те, и другие полезны организму человека. Кроме того, тропическое масло – это не продукт ГМО или жесткой селекции, это натуральная и традиционная в некоторых странах пища. Так, например, в Малайзии и Индонезии 80% жителей употребляют в пищу только пальмовое масло и при этом живут в среднем на семь лет дольше, чем мы. Если говорить коротко, то пальмовое масло в комбинации с другими жирами – это важный компонент для сбалансированного состава многих продуктов питания.

- По Вашему мнению, предлагаемая депутатами мера по ограничению перекисного числа для пальмового масла с 10 до 0,9 поможет снизить уровень некачественной продукции на российском рынке?

- Перекисное число – это показатель безопасности пищевого жира, характеризующий количество первичных продуктов окисления липидов (гидроперекисей и пероксидов), выраженный в миллимолях активного кислорода в одном килограмме жира. Пероксиды – это активные соединения, которые оказывают негативное влияние на здоровье человека, а перекисное число характеризует степень окисленности жиров.

Действующее ограничение перекисного числа в 10 ммоль на килограмм продукции является доста точно мягким: современные технологи позволяют выпускать масложировую продукцию, реальное значение перекисного числа которой не превышает уровня единицы. Все крупные игроки на рынке сегодня уже поставляют маргарины и жиры, соответствующие предлагаемым депутатами нормам. Поэтому для компаний, которые идут в ногу со временем и заботятся о здоровье конечного потребителя, таких как, например, ГК «НМЖК», ситуация фактически никак не изменится. И, по сути, обсуждаемый законопроект направлен в первую очередь на не совсем добросовестные предприятия и компании-дистрибьюторы, продукция которых не отвечают всем требованиям рынка.

Однако перекисное число – это только один из показателей качества, использующийся наиболее широко. Существуют и другие, соблюдение и соответствие которым необходимо российским производителям для выпуска конкурентоспособной продукции.

- Какое пальмовое масло используется группа компаний «НМЖК», как проверяется его качество?

- Одним из основных конкурентных преимуществ ГК «НМЖК» является ее стратегическое партнерство с крупнейшим международным холдингом Wilmar International ltd., специализирующемся на производстве тропических масел и жиров, имеющий собственные плантации и современные заводы по переработке тропических масел и жиров в Малайзии и Индонезии, Китае, Индии, Европе. Долгосрочные контракты и партнерские отношения с данным поставщиком дают нам возможность, во-первых, не покупать сырье у разных компаний, каждый раз рискуя нарваться на несоответствующее качество, а, во-вторых, отслеживать качество масла с момента его производства до транспортировки на предприятия ГК «НМЖК». В данных контрактах прописаны высокие требования к сырью, которые соответствуют не только действующим российским нормативам, но и всем мировым стандартам качества. Все сырье, закупаемое на площадки ГК «НМЖК», проходит тщательный входной контроль: наши специалисты проводят анализ физико-химических показателей каждой партии поступающегомасложирового сырья. На предприятиях ГК «НМЖК» действует система менеджмента качества ГОСТ ISO 9001, а также сертифицированная система менеджмента безопасности, основанная на принципах ХАСП ГОСТ Р ИСО 22000. Мы полностью уверены в качестве производимых нами ингредиентов и в своей работе ориентируемся на пожелания наших клиентов и требования и тенденции рынка.

БЛИЦ-опрос:

Какова роль Вашей службы при взаимодействии с клиентом ГК «НМЖК» и в чем Вы видите Вашу главную задачу в этом направлении?

Вполне естественно, что с клиентом в основном поддерживает связь курирующий его менеджер: ведет переговоры, отвечает на различные вопросы, решает все возникшие проблемы, а в случае необходимости подключает к этому технологов службы поддержки и менеджеров клиентского сервиса. Однако успешность любой сделки зависит и от других подразделений, которые хотя зачастую и не общаются с клиентом напрямую, но помогают организовать условия для взаимовыгодного бизнеса. Мы решили выяснить у руководителей различных подразделений группы компаний «НМЖК», как часто им приходится взаимодействовать с клиентом и что понятие «клиентоориентированность» означает для них?

Нюхлов Владимир Петрович

директор службы корпоративного развития

Зачастую понятие «клиентоориентированность» многие понимают упрощенно, вкладывая в это слово значение «удовлетворение всех желаний клиента». По моему мнению, ключевой чертой клиентоориентированности является выстраивание взаимовыгодных отношений. Другими словами, поиск факторов, перспектив и возможностей, которые принесут прибыль обеим сторонам. Роль службы корпоративного развития в этом случае заключается в том, чтобы проанализировать рынок, дать наиболее точный прогноз и, главное, предложить эффективное и выгодное для всех решение.

Русаков Игорь Васильевич

главный бухгалтер

Бухгалтерия в меньшей степени, чем коммерческая служба, вовлечена в процесс прямого взаимодействия с клиентом, однако она активно участвует в бизнес-процессах, непосредственно влияющих на работу с клиентом, в частности, в согласовании договорных условий, в выделении кредитных лимитов, в документообороте с контрагентом. Главную задачу бухгалтерии мы видим в том, чтобы минимизировать возможные риски и избежать спорных ситуаций с клиентом. Мы стараемся согласовать и обеспечить такие условия работы, которые удовлетворяли бы интересы как нашей компании, так и наших клиентов. Мы понимаем, что развитие нашего бизнеса возможно только в совместном развитии с бизнесом клиента.

Попова Наталья Васильевна

финансовый директор

Основную задачу по клиентоориентированности финансово-экономического департамента я вижу в быстрой и качественной оценке коммерческой информации, а также в принятии на ее основе взвешенных оперативных решений. Наша роль – это критическая проверка всех действий с целью соблюдения интересов группы компаний «НМЖК», экономическое и техническое сопровождение продаж для максимально быстрого обслуживания наших клиентов.

Груздев Владимир Валерьевич

директор по логистике

Логистика отражает общую стратегию и тактику деятельности всего предприятия и должна быть максимально ориентирована на потребителя. При этом логистика основывается на основополагающих для любого клиента ценностях: доставка точно в срок и точное количество, сохранность качества продукции, быстрое реагирование поставщика на любые ситуации и минимальные затраты на доставку.
Для достижения этих целей сейчас нами был запущен проект по автоматизации складского комплекса, что позволит значительно снизить время нахождения транспорта на погрузке, ведется постоянная работа с транспортными компаниями по оптимизации транспортных затрат, а также с поставщиками упаковки и тары по улучшению качества и потребительских свойств продукции.

Барабанов Сергей Юрьевич

заместитель директора по персоналу

Главная задача для HR бизнес-партнера – помочь выстроить бизнес-направлению оптимальную структуру, состоящую из профессиональных и мотивированных сотрудников, способных эффективно взаимодействовать с клиентами для развития как бизнеса ГК «НМЖК», так и бизнеса клиента.

Клокова Наталья Александровна

начальник юридического управления

Умение слышать и понимать друг друга – это очень важное качество в повседневной жизни каждого человека, но когда речь идет о партнерах по бизнесу, именно эти навыки выходят на передний план. Понятие «клиентоориентированность», по моему мнению, неразрывно связано с выстраиванием взаимовыгодных отношений с учетом условий конкретного рынка и перспектив его развития. Сотрудники юридического управления чаще всего не участвуют в непосредственном обсуждении сделки, но помочь грамотно изложить условия этой сделки и составить договор, учитывающий интересы обеих сторон - должны всегда. Это и есть вклад юридической службы в успешную работу всего предприятия.

ИНТЕРЕСНО О СЛОЙКЕ

Круассан впервые появился во Франции в 1770 году. Это случилось благодаря переезду туда Марии-Антуанетты, которая стала основательницей традиционного французского завтрака. Популярность круассана распространилась очень быстро, и в скором времени появилось целое «семейство» подобных дрожжевых слоеных булочек, например, улитка с изюмом, слойка с яблочным пюре, слоеное изделие с шоколадом. Необычный рогалик поначалу был воспринят покупателями как новомодное явление, однако со временем на круассан была возложена миссия символа французской кулинарии.

Z526 Маргарин для слоеного теста

TRANS FREE

Преимущества:

- Содержание трансизомеров жирных кислот в составе – менее 1%.
- Придает изделиям сливочный вкус и аромат, золотистый цвет корочки.
- Обеспечивает конечным изделиям высокий подъем и четко выраженные тонкие слои, легко отделяемые друг от друга.

Общее назначение:

Маргарин предназначен для обеспечения слоения при изготовлении изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста.

Состав:

Дезодорированные растительные масла (в том числе модифицированные), вода, эмульгаторы (E471, E475, комплексная пищевая добавка Palsgaard, лецитин), соль поваренная пищевая, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (кислота лимонная), ароматизатор «Масло», краситель (E100, E160b)

Органолептические показатели:

- Вкус и запах - чистые, молочные или молочно-кислые со сливочным оттенком или сливочные, свойственные применяемому ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.
- Консистенция при температуре 20°С±2 - плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабо-
- блестящая.
  Цвет - от белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе

Физико-химические показатели:

Наименование		Значение	Методика анализа
Массовая доля жира, %, не менее		82	ГОСТ Р 52179-2003
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более		18	ГОСТ Р 52179-2003
Кислотность, град Кеттстофера, не более		3,5	ГОСТ Р 52179-2003
Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более		2,0	ГОСТ Р 51487-99
Температура плавления, °С		40-44	ГОСТ Р 52179-2003
Содержание твердых триглицеридов (%) при температуре:	10°С	58-65	ГОСТ Р 53158-2008
	20°С	38-45	
	30°С	18-25	
	35°С	12-17	
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, %, не более		1,0	ГОСТ Р 52677
Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал/кДж		738/3092	СанПиН 2.3.2.1078-01

Упаковка:

Маргарин расфасован в короба по 10 кг:
- 5 пластов по 2 кг (обертка – эколин, пергамент),
- нарезка на пласты по 1 кг (без обертки).

Срок годности и условия хранения:

При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет 12 месяцев при температуре от – 20°С до +20°С.

Z526
TRANS FREE

MARGO

M520 Маргарин для слоеного теста

КЛАССИКА MARGO

Преимущества:

- Обладает высокой пластичностью в широком интервале температур.
- Удобен при раскатывании слоев, уменьшает эффект крошливости в готовом изделии.
- Подходит для полностью автоматизированных линий.
- Придает слоеным изделиям сливочный вкус и аромат, золотистый цвет.
- Не вытекает при расстойке и остается пластичным при охлаждении между этапами раскатки.
- Требует незначительное количество муки на подпыл слоев.
- Идеален для работы в летнее время года.

Общее назначение:

Маргарин предназначен для придания слоения при изготовлении дрожжевого и бездрожжевого теста, обеспечивает четкое разделение слоев и высокий подъем изделия.

РЕКОМЕНДУЕТСЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВ, НЕ ИМЕЮЩИХ ВОЗМОЖНОСТИ ОХЛАЖДАТЬ ТЕСТО, И РЕГИОНОВ С ЖАРКИМ КЛИМАТОМ

Состав:

Дезодорированные растительные масла (в том числе модифицированные), вода, эмульгаторы (Е471, Е475, лецитин), соль поваренная пищевая, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (кислота лимонная), ароматизатор «Масло», краситель (Е100, Е160b).

Органолептические показатели:

- Вкус и запах - чистые, молочные или молочно-кислые со сливочным оттенком или сливочные, свойственные применяемому ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.
- Консистенция при температуре 20°С±2 - плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабо-
- блестящая.
  Цвет - от белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе.

Физико-химические показатели:

Наименование		Значение	Методика анализа
Массовая доля жира, %, не менее		82	ГОСТ Р 52179-2003
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более		17,8	ГОСТ Р 52179-2003
Кислотность, град Кеттстофера, не более		3,5	ГОСТ Р 52179-2003
Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более		2,0	ГОСТ Р 51487-99
Температура плавления, °С		39-44	ГОСТ Р 52179-2003
Массовая доля соли, %		0,1-1,5	ГОСТ Р 52179-2003
Содержание твердых триглицеридов (%) при температуре:	10°С	58-65	ГОСТ Р 53158-2008
	20°С	40-48	
	30°С	18-24	
	35°С	10-14	
Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал/кДж		738/3092	СанПиН 2.3.2.1078-01

Упаковка:

Маргарин расфасован в короба по 10 кг, нарезка на пласты по 1 кг (без обертки).

Срок годности и условия хранения:

При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет 12 месяцев при температуре от – 20°С до +20°С.

MARGO

M560 Маргарин для слоеного теста

СЛАДКИЙ МАРГАРИН

Преимущества:

- Обеспечивает готовой выпечке устойчивый сладкий вкус, аромат сливок, изделие не требует дополнительного
- Ввода вкусо-ароматических добавок.
- Является уникальным низкожирным продуктом (массовая доля жира 60%), придает нежную основу выпеченному слоеному изделию.
- Готовая выпечка имеет четкую пористую структуру.
- Обеспечивает глянцевую поверхность готовых изделий без дополнительного использования сахарного песка для карамелизации.

Общее назначение:

Сладкий маргарин предназначен для изготовления сдобных изделий из дрожжевого теста. Рекомендуется для изделий пониженной калорийности.

Состав:

Дезодорированные растительные масла (в том числе модифицированные), патока крахмальная, вода, эмульгаторы (Е471, Е475, лецитин), консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (кислота лимонная), ароматизатор «Сливочное масло», краситель (Е100, Е160b)

Органолептические показатели:

- Вкус и запах – чистые и сливочные.
- Консистенция при температуре 20°С± 2 - плотная, однородная.
- Цвет - желтый

Физико-химические показатели:

Наименование		Значение	Методика анализа
Массовая доля жира, %, не менее		60	ГОСТ Р 52179-2003
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более		16	ГОСТ Р 52179-2003
Массовая доля сухих веществ, %, не менее		23	ГОСТ Р 52179-2003
Кислотность, град Кеттстофера, не более		1,5	ГОСТ Р 52179-2003
Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более		2,0	ГОСТ Р 51487-99
Температура плавления, °С		40-42	ГОСТ Р 52179-2003
Содержание твердых триглицеридов (%) при температуре:	10°С	55-65	ГОСТ Р 53158-2008
	20°С	40-45	
	30°С	18-24	
	35°С	12-18	
Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал/кДж		654/2740	СанПиН 2.3.2.1078-01

Упаковка:

Маргарин расфасован в короба по 10,5 кг с нарезкой на пласты по 1,05 кг

Срок годности и условия хранения:

При хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет 12 месяцев при температуре от – 20°С до +20°С.

MARGO

Великолепная карамелизация изделий

M570 Маргарин для слоеного теста

С ПОНИЖЕННОЙ ЖИРНОСТЬЮ

Преимущества:

- Обеспечивает четкое разделение слоев и высокий подъем изделия.
- Имеет массовую долю жира 70%, при этом обладает
- функциональными свойствами, аналогичными традиционному маргарину для слоеного теста с жирностью 82%.

Общее назначение:

Маргарин предназначен для слоеных изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста, рекомендуется для изделий пониженной калорийности. Обладает функциональными свойствами, аналогичными традиционному маргарину 82% жирности.

Состав:

Дезодорированные растительные масла (в том числе модифицированные), вода, эмульгаторы (Е471, Е475 лецитин), соль поваренная пищевая, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (кислота лимонная), ароматизатор «Масло», краситель (Е100, Е160b)

Органолептические показатели:

- Вкус и запах - чистые, молочные или молочно-кислые со сливочным оттенком или сливочные, свойственные применяемому ароматизатору. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.
- Консистенция при температуре 20°С±2 - плотная, однородная, пластичная, поверхность среза слабо-блестящая.
- Цвет - от белого или светло-желтого до желтого, однородный по всей массе

Физико-химические показатели:

Наименование		Значение	Методика анализа
Массовая доля жира, %, не менее		70	ГОСТ Р 52179-2003
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более		29,5	ГОСТ Р 52179-2003
Кислотность, град Кеттстофера, не более		3,5	ГОСТ Р 52179-2003
Перекисное число, ммоль (½ О)/кг, при отгрузке, не более		2,0	ГОСТ Р 51487-99
Температура плавления, °С (по заявке клиента от 27-38)		40-44	ГОСТ Р 52179-2003
Содержание твердых триглицеридов (%) при температуре:	10°С	58-65	ГОСТ Р 53158-2008
	20°С	40-48	
	30°С	18-24	
	35°С	10-14	
Энергетическая ценность 100 г продукта, ккал/кДж		630/2640	СанПиН 2.3.2.1078-01

Упаковка:

Маргарин расфасован в короба по 10 кг:
- нарезка на пласты по 2 кг (обертка – эколин),
- нарезка на пласты по 1 кг (без обертки).

Срок годности и условия хранения:

при хранении продукта в складских охлаждаемых помещениях или холодильниках при постоянной циркуляции воздуха, срок годности со дня производства составляет 12 месяцев при температуре от – 20°С до +20°С.

Слоеная сдоба из сладкого теста

Новыми интересными рецептурами на страницах MARGO NEWS делится технолог ГК «НМЖК» Палывода С.В.

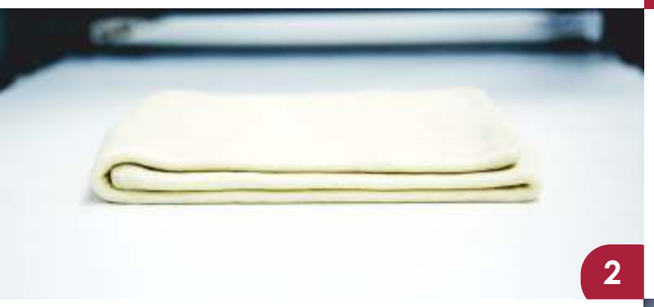
M560 Маргарин для слоеного теста MARGO®

с высоким содержанием сахаров применяется при изготовлении слоеных дрожжевых изделий.

Ингредиенты	Масса сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная в/с	100,00
Вода (+ лёд Т= 2 - 5°С)	48,0
Соль	1,8
Дрожжи (инстант)	2,0
Маргарин столовый М620Н	6,0
Сахар	10,0
Яйца	5,0
Сухое молоко	4,0
Маргарин для слоения М560	30% к массе ТЕСТА

Палывода
Сергей Владимирович

1



2

Замес теста

Сухие компоненты перемешать с мукой и поместить в дежу, затем добавить маргарин М620 и яйцо, влить 70% воды (вода+лёд) от общего рецептурного количества (температура воды 2-5°С). Включить ТММ на 1-ю скорость и начать замес теста. Постепенно влить оставвшуюся воду. Замес теста на 1-й скорости продолжать до тех пор, пока оно не «соберется» в единую однородную массу (4-6 мин), затем переключить ТММ на 2-ю скорость. Продолжительность замеса теста на второй скорости определяется по состоянию теста и составляет в среднем 6-8 мин. Готовое тесто должно иметь гладкую поверхность и плотную консистенцию, клейковина должна быть образованной и связанной.

Температура теста после замеса 14 - 22°С.

Тесто поделить на куски необходимой массы. Оставить на 5-7 мин. для отлёжки, накрыть плёнкой для предотвращения заветривания (температура в помещении не должна быть выше 20°С).

Слоение теста:

Необходимое количество маргарина М560 для слоения прокатывают через валки тестораскаточной машины до толщины 4 – 6 мм, подпыляя небольшим количеством муки, температура маргарина 12-14оС.

Тесто прокатывают на тестораскаточной машине, постепенно уменьшая зазор между валками. Длина тестовой ленты должна быть такой, чтобы её можно было удобно свернуть на 3 части. На полученную тестовую ленту укладывают пласт подготовленного маргарина для слоения и складывают («конвертом»), прокатывают, и снова складывают, на этот раз «тройкой». Снова прокатывают полученный пласт, постепенно уменьшая зазор между валками, затем складывают «тройкой» и помещают в холодильник на 20 – 30 мин. (температура не должна быть выше +2, +3°С). Затем прокатывают тесто ещё раз. В итоге получаем 9 слоев маргарина в тесте.

3

4

Схема раскатки

КОНВЕРТ ➡ ТРОЙКА ➡ ОХЛАЖДЕНИЕ ➡ ТРОЙКА ➡ РАЗДЕЛКА

После отлёжки тесто раскатывают до толщины 4 мм и формуют тестовые заготовки. Если края теста подсохли, то их смачивают водой из пульверизатора для лучшего соединения пластов между собой.

Расстойка

Температура 36-38°С, влажность 75%, продолжительность 90 - 120 мин.

Выпечка

Начальная температуре 230°С – 5 мин, последующая 180-190°С – 15мин

Отделка

Данные изделия не требуют отделки. При соблюдении технологических режимов, изделие имеет янтарный цвет с характерной карамелизацией.

Пирожное слоеное

На основе маргарина для слоеного теста М526/М527

1

Ингредиенты	Масса сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная в/с	100,00
Вода (5°С)	50
Соль	1
Растительное масло	2,7
Лимонная кислота	0,2
Сахар/мак	0,1
Маргарин на слоение М520/М524/М526/М527/М570	25% к массе ТЕСТА

Замес теста

В дежу тестомесильной машины (ТММ) внести муку и 60 % воды, затем добавить растворённые в воде лимонную кислоту и соль (вода берётся от общего количества, указанного в рецептуре). После того как тесто «соберётся» внести растительное масло. Оставшуюся воду вливать постепенно.

Рекомендуемые параметры замеса теста: 5-7 минут на первой скорости ТММ, 3-4 мин на второй скорости ТММ. В случае использования односкоростной ТММ (типа А2-ХТБ), продолжительность замеса составляет 15-20 мин. Тесто должно быть пластичным, клейковина хорошо развитой.

Отлежка:

После замеса тесто делится на куски необходимой массы и помещается в холодильник для «отлёжки» на 15-20 мин для снятия «релаксационных напряжений». При этом тесто необходимо обязательно оборачивать полиэтиленовой плёнкой или пергаментом для предотвращения заветривания.

Температура теста и температура маргарина перед закаткой должны быть одинаковыми ± 2°С.

2

3

Параметры слоения:

Пласт подготовленного маргарина укладывают на пласт охлаждённого теста и начинают слоение.

«конверт» →прокатка → сложение «книжка» (или четвёрка) → охлаждение 20-30 мин→ прокатка → сложение «книжка» (или четвёрка) → охлаждение 20-30 мин→ прокатка → сложение «книжка» (или четвёрка) → охлаждение 20-30 мин→ прокатка → сложение «книжка» (или четвёрка) → охлаждение в течении 40-60 минут при температуре от 0 до +7°С.

4

5

Разделка:

Посыпать доску или стол сахаром/маком и раскатать тесто. Тесто при этом несколько раз перевернуть, чтобы сахар/мак распределился равномерно. Пласт теста взять за края, завернуть их к середине. Полученную полоску разрезать на кусочки толщиной в 1 см. Разложить их на противне. Оставить заготовки лежать на противне 15 минут, а потом выпекать примерно 10 минут при температуре 220С.

Отделка:

С использованием шоколадной глазури, кремового п/ф, консервированных фруктов.

Рекомендации:

Для приготовления слоеного бездрожжевого теста температура помещения, посуды и продуктов должна быть оптимальной и составлять 15-17°С. Выпекать изделия из слоеного теста нужно при температуре не ниже ~220°С, чтобы раскрытие слоев было максимальным, в этом случае готовые изделия получатся нежными и рассыпчатыми

6

Выгодная альтернатива

Одним из основных полуфабрикатов для производства кондитерских изделий является шоколадная глазурь. В чем особенности и преимущества использования заменителей и эквивалентов масла какао при производстве глазурей рассказывает читателям MARGO NEWS Бороденкова М.С., руководитель продуктового направления.

Бородёнкова
Марина Сергеевна

Глазурь является важнейшим компонентом в производстве кондитерских изделий. Основные свойства глазури обеспечиваются жиром, входящим в ее состав. От него зависит внешний вид готового изделия, срок хранения, вкусовые характеристики.

Для производства глазурей в ассортименте ГК «НМЖК» представлена полная линейка жиров от компании Wilmar International Limited, входящей в структуру WND (Вилмар-Нижний-Дельта): эквиваленты, заменители масла какао лауринового и нелауринового типа.

wilmar Wilmar International Limited – крупнейший мировой холдинг, специализирующийся на переработке тропических и экзотических масел, крупнейший производитель специализированных жиров, заменителей и эквивалентов масла какао. Наличие собственных плантаций масличных культур и жесткая система контроля качества обеспечивают высокие стандарты качества масложировых продуктов на всех этапах производства. Представительства Wilmar находятся в более чем 20-ти странах на пяти континентах. Крупнейший в мире Международный Центр Исследований и Разработок Wilmar создан в 2009 г в Шанхае. Ведущее перспективное направление развития компании – специализированные жиры для высокотехнологичных продуктов, в том числе улучшители, эквиваленты и заменители масла какао.

Эквиваленты масла какао для шоколадных глазурей производятся под брендом Wilchoc. Наши эквиваленты произведены на основе экзотических масел без переэтерификации. Использование экзотических масел с собственного завода по их переработке в Гане обеспечивает наилучшее качество эквивалентов масла какао.

Наиболее востребованным на российском рынке сегодня является эквивалент какао-масла Wilchoc SP, который по основным физико-химическим характеристикам максимально приближен к натуральному маслу какао. Эти свойства эквивалента позволяют производить шоколадный полуфабрикат, который по вкусовым характеристикам максимально приближенный к настоящему шоколаду, с выраженными тающими ощущениями во рту, при замене масла какао на Wilchoc SP оборудование не требует дополнительной адаптации, при этом данный продукт имеет короткое время застывания, позволяющее существенно экономить холод в производственном процессе.

Глазурь, изготовленная на основе Wilchoc SP, будет иметь ярко выраженный блеск, устойчивость к поседению и высокую твердость. Wilchoc SP обеспечивает конечному продукту длительный срок хранения (в том числе при повышенных температурах).

Преимущества использования эквивалентов масла-какао Wilchoc:

- обеспечивают отличные вкусовые качества;
- имеют триглицеридный состав максимально приближенный к маслу какао;
- обеспечивают высокие антимиграционные свойства;
- обладают более стабильными показателями по сравнению с маслом какао;
- стабилизируют молочный шоколад, делая его более твердым, ломким и хрустящим;
- увеличивают срок годности готовой продукции;
- повышают устойчивость к жировому поседению, что позволяет дольше сохранять товарный вид изделия;
- обеспечивают хороший блеск шоколадных изделий.

ЗМК MARGO® успели занять прочные позиции на российском рынке, и их популярность продолжает расти. В ассортименте ГК «НМЖК» присутствуют высококачественные заменители масла какао лауринового и нелауринового типов. В отличие от эквивалентов заменители масла какао не требуют темперирования, поэтому многие производители отдают предпочтения именно этим продуктам.

Заменители масла какао нелауринового типа(CBR) характеризуются хорошей совместимостью с какао-маслом (до 20%). Это способствует применению в рецептуре высокожирного какао-порошка и какао тертого, что в дальнейшем положительно влияет на органолептические характеристики готового продукта.

Преимущества применения заменителей масла какао нелауринового типа ТМ MARGO от компании WILMAR::

- отсутствие «восковитости» во вкусе;
- совместимость с маслом какао до 20%;
- обеспечивают хороший глянец изделия;
- устойчивы к окислению;
- увеличивают сохранность готовой продукции.

Для производства кондитерских глазурей на отечественном рынке все большее место занимают лауриновые заменители масла какао (CBS), вытесняя нелауриновую альтернативу. Это связано с требованиями кондитерского рынка. Уже к следующему, 2015 г, будут введены значительные ограничения на использование жиров с трансизомерами, а еще через два года от трансизомеров придется отказаться вовсе. Перед потребителями глазурей стоит непростой выбор: уйти в более дорогой премиальный сегмент глазурей, изготовленных с использованием эквивалента масла какао или адаптировать производство под использование лауриновых глазурей. Несомненно, что глазури на эквиваленте значительно превышают нелауриновый ЗМК по основным показателям: отсутствие трансизомеров, вкусовые свойства такой глазури максимально приближены к настоящему шоколаду. Многие производители отдают предпочтение именно этим продуктам, ориентируясь на потребности рынка кондитерских изделий, который вырос практически до предела и перешел в фазу качественного роста. Однако использование глазури на эквиваленте требует дополнительных затрат, связанных с необходимостью приобретения дополнительного дорогостоящего оборудования – темперирующих машин для использования таких глазурей.

Лауриновые ЗМК являются достойной заменой ЗМК нелауринового типа: глазурь на CBS значительно превосходит нелауриновую альтернативу по вкусовым характеристикам. Кроме того, их использование не требует приобретения дополнительного темперирующего оборудования.

Самым востребованным лауриновым ЗМК в ассортименте WND является Марго K700-1 (ULTRA CHOCO). Основное преимущество лауриновых ЗМК производства WILMAR – устойчивость к окислительной порче, обеспечивается наличием собственных плантаций у WILMAR, что дает возможность отобрать качественное сырье и произвести жир из него в течение самого короткого периода времени. Весь цикл от обработки пальмовых плодов до упаковки в короба занимает несколько часов.

Преимущества Марго K700-1 (ULTRA CHOCO):

- физико-химические показатели Марго K700-1 обеспечивают высокую твердость глазури, выраженные тающие ощущения во рту, отсутствие «восковитости».
- глазури на Марго K700-1 (ULTRA CHOCO) обладают хорошим блеском и практически не имеют ограничений к глазируемым продуктам благодаря высокой устойчивости к поседению и окислению.

В глазури основным компонентом, от которого зависят ее свойства и цена, является жир. В зависимости от назначения глазури производитель вправе выбирать, на основе какого жира она изготавливается. Принять решение по данному вопросу всегда помогут технологи группы компаний «НМЖК». Узнать подробнее о продуктах MARGO® или задать вопрос технологам ГК «НМЖК» можно, позвонив по единому телефонному номеру 8 800 250 0007, а также направив свой запрос на электронную почту b2b@nmgk.ru

Весомое дополнение

Волина
Ада Викторовна

Арахис любим многими. Называемый также земляным орехом, он уже давно стал привычным для россиян продуктом питания. Мы едим его в сыром и жареном виде, добавляем в различные блюда. Популярен арахис сегодня и среди производителей кондитерских изделий: он широко используется ими и в качестве начинки, и как один из основных элементов корпуса конфеты, а также в виде посыпки изделия или отделочного компонента. В этом году сырой очищенный арахис дополнил ассортиментную линейку ГК «НМЖК». Подробнее об этом полезном и вкусном продукте рассказывает менеджер по развитию ассортимента Волина А.В..

Расширение ассортимента

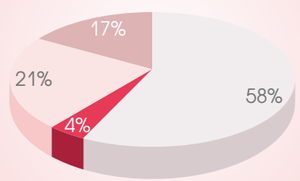
Группа компаний «НМЖК» думает об интересах клиента и развитии бизнеса, постоянно совершенствует свой сервис для удовлетворения запросов и требований производителей, стремится сделать сотрудничество максимально выгодным и комфортным для своих партнеров. Один из проектов ГК «НМЖК» направлен на расширение ассортиментной линейки ингредиентов для кондитерской, хлебобулочной, молочной и масложировой отраслей. Тем самым мы создаем возможность для наших клиентов приобретать не только продукцию, выработанную на производственных площадках Группы Компаний «НМЖК», но и другой широко используемый в их практике ассортимент сырья. Это делает процесс закупок более удобным и выгодным для производителя конечной продукции.

Специалисты ГК «НМЖК» провели серьезные маркетинговые исследования и выявили товарные позиции, пользующиеся наибольшим спросом в рассматриваемом сегменте рынка. Арахис был определен как одна из товарных позиций, интересная как для Российского рынка в целом, так и для клиентов Группы Компаний «НМЖК», в частности.

Дополнительный ассортимент ГК «НМЖК»: сырой очищенный арахис сорт БОЛД

Запах и вкус	Соответствует стандартам
Количество штук в одной унции, вид арахиса	38/42, сырой очищенный 40/50, сырой очищенный 40/50, баланшированный
Влажность, макс. %	7.0
Поломанные и расколотые ядра, не более, %	0,5
Поврежденные ядра, макс, %	0,5
Массовая доля примеси других разновидностей арахиса, не более, %	0,5
Массовая доля посторонних примесей, макс, %	0,1
Содержание афлотоксинов (B1+B2+G1+G2),не более, мкг/кг	5
ДДТ и его метаболиты, не более, мг/кг	0,15
БГКП (колиформы), в массе продукта 0,01 г	нет
Плесень и живые насекомые	нет
Содержание тяжелых металлов, мг/кг, не более: - Кадмий - Мышьяк - Свинец - Ртуть	 0,1 0,3 0,5 0,05
Упаковка	Полипропиленовые вакуумные мешки с вакуумным вкладышем, вес НЕТТО- 25 кг
Срок годности и условия хранения	12 месяцев с даты выработки в оригинальной упаковке при температуре не более 28°С и относительной влажности не более 60%.

Рынок потребления арахиса в РФ



Виды арахиса

- Очищенный (+ резанный)
- Сплит
- Бланшированный (+ резанный)
- Дробленый

Выбирая страну производителя и поставщика для импорта арахиса, ГК «НМЖК» уделил самое пристальное внимание качеству поставляемого арахиса, а именно условиям возделывания, обработки и хранения. Опасность заключается в том, что в случае несоблюдения существующих норм и стандартов, арахис может стать вредным для здоровья продуктом. На Российском рынке были случаи, когда поставляемый арахис не соответствовал нормам Роспотребнадзора, например, арахис с превышенным содержанием кадмия, употребление которого повреждает суставы и нервную систему. Кроме того, на практике арахис может поставляться с повышенным содержанием афлотоксинов, которые, по сути, являются биологическим ядом, образующимся в результате нарушений температурных или санитарных режимов обработки и хранения арахиса.

Новый партнер

После детального мониторинга стран-производителей и поставщиков группой компаний «НМЖК» была выбрана индийская компания «Milan Seeds Corporation», предлагающая арахис высокого качества и по доступным ценам. Этот производитель уделяет особое внимание качественным показателям выпускаемой для экспорта продукции: сырье производится при соблюдении гигиенических норм и норм безопасности в соответствии со всеми необходимыми требованиями. Такая политика гарантирует, что произведенная продукция в процессе хранения, затаривания, упаковки и транспортировки будет соответствовать всем заявленным в спецификациях на товар качественным характеристикам. Помимо этого, арахис для поставок в адрес группы компаний «НМЖК» проходит инспекцию на соответствие качества и количества в независимом международном агентстве.

Главное об арахисе

Благодаря своим уникальным пищевым свойствам, и сравнительно невысокой цене, арахис пользуется на российском рынке заслуженным спросом. Этот представитель семейства бобовых по своему пищевому составу содержит около 42% масла, до 22-30% белка и около 13% углеводов, витаминов и микроэлементов. Это ценный источник аминокислот, витаминов A, D, E, B1, B2, PP, E, биотина, растительных жиров. Арахис отлично усваивается организмом человека и богат фолиевой кислотой, которая способствует росту и обновлению клеток. Земляной орех используется при изготовлении снэков, конфет типа «сникерс», добавляется в кондитерские, хлебобулочные изделия; более того, из арахиса делают различные кремы и пасты. В некоторых странах популярно арахисовое масло, которое по пищевым свойствам не уступает оливковому. Низшие же сорта используют в производстве мыла. Из арахисового жмыха и муки выделяют белковые изоляты для производства искусственного молока и мороженого. Стоит отметить, что из жмыха также готовят халву. Помимо пищевой отрасли применяется арахис и в производстве кормов для птиц и скота, удобрений для почвы, изготовления пластмассы, клея и другой продукции химической промышленности.

Популярность и широта применения этого бобового обуславливает большое разнообразие существующих сортов и способов обработки арахиса, предлагаемых на рынке. Наиболее распространенными и привычными отечественному потребителю сортами являются арахис Испанской группы, Раннер и Вирджиния. Также арахис различают по калибру, т.е. по количеству орехов в унции, и по способу обработки: в скорлупе или очищенный, бланшированный, сырой или обжаренный, целый или дробленный.

Несмотря на то, что исторической родиной арахиса является Южная Америка, в настоящее время он произрастает на всех континентах с тропическим, субтропическим или умеренным климатом и возделывается во многих земледельческих районах мира. На сегодняшний день самыми крупными производителями арахиса являются Индия, Китай, Нигерия и США. Кроме того, позицию лидера по поставкам арахиса до сегодняшнего дня сохранила Южная Америка: Аргентина, Бразилия, Уругвай, Перу, Колумбия. В Европе арахис, как сельскохозяйственная культура, встречается реже: в основном в Испании (особенно сорт «Валенсия»), на юге Франции и Италии. В странах СНГ арахис в небольших количествах возделывается в Средней Азии, Закавказье, на Украине, в Краснодарском крае РФ.

Паста для сбивания:

правильная оптимизация

Эмульгатор – это пищевая добавка, позволяющая создавать и стабилизировать эмульсии за счет снижения поверхностного натяжения на границе раздела фаз вода/жир. Такое определение эмульгатора для специалистов отрасли таит в себе дополнительный смысл: применение эмульгаторов позволяет сократить количество жира в рецептуре и повысить качество готовых изделий, а значит усилить конкурентные преимущества выпускаемой продукции. Почему кондитеры используют эмульгаторы при производстве разных видов изделий, и в чем особенности и преимущества использования «пасты для сбивания» MARGO NEWS рассказала Диденко В.М., директор завода пищевых поверхностно-активных веществ ГК «НМЖК».

Диденко
Валентина Михайловна

В ассортименте группы компаний «НМЖК» присутствуют специально разработанные эмульгаторы, предназначенные для улучшения качества бисквитных изделий, кексов, пряников, сахарного и сдобного печения. Продукт, получивший название «Паста для сбивания», уже давно стал для многих кондитерских фабрик секретным ингредиентом вкусных, красивых и, что немаловажно, экономически более эффективных мучных кондитерских изделий.

«Паста для сбивания» является композицией эмульгаторов на основе пищевых жиров и внешне представляет собой мягкий гель белого цвета. Данный продукт имеет довольно широкую область применения, однако наибольшую популярность он приобрел как незаменимый компонент для производства бисквитов и кексов, пряников и печенья. Функциональность «Пасты для сбивания» заключается, с одной стороны, в эмульгировании жира, имеющегося в рецептуре, а с другой - в стабилизации пены, образующейся во время сбивания жидкого теста.

Преимущества применения «Пасты для сбивания» при производстве бисквитов и кексов:

- снижение себестоимости продукции за счет сокращения ввода яйцепродуктов до 50% от стандартной нормы закладки;
- сокращение времени сбивания бисквитной массы с 40 минут до 5-8 минут;
- возможность внесения одновременно всех компонентов без предварительного сбивания яйцепродуктов и сахара;
- увеличение объема и улучшение структуры изделий;
- осветление мякиша;
- увеличение сроков сохранения свежести готовых изделий.

Преимущества применения «Пасты для сбивания» при производстве печенья и пряников:

- снижение себестоимости готовых изделий за счет сокращения расходов яйцепродуктов и сахара до 50% при сохранении всех вкусовых качеств;
- повышение пластичности теста, улучшение качества формования, особенно для сортов печенья с низким содержанием жира;
- улучшение качества и повышение стабильности эмульсии;
- увеличение сроков свежести готовых изделий.

«Паста для сбивания» может применяться в различных технологических процессах, на крупных и малых производствах.

Рекомендуемые дозировки (к общей массе теста):

- при производстве бисквитов 2-2,3%
- при производстве кексов 1-1,3%
- при производстве печенья 0,8-1%
- при производстве пряников 0,3-0,35%

Применение «пасты для сбивания» в производстве кондитерских изделий не вызывает технологических сложностей и не требует дополнительной подготовки производства и персонала, способствует снижению себестоимости мучных кондитерских изделий за счет вывода из рецептуры части дорогостоящих компонентов, при этом качество конечной продукции сохраняется на самом высоком уровне.

Узнать подробности применения «пасты для сбивания» и задать все интересующие Вас вопросы можно по телефону +7 (831) 241-34-20

MARGO

Специализированные маргарины
БЕЗ ТРАНСИЗОМЕРОВ

Z220 Маргарин для песочного теста
Z312 Маргарин для кремов
Z526 Маргарин для слоеного теста

по требованию клиента все маргарины MARGO® могут быть произведены с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот (менее 1%).

НАЧНИТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УЖЕ СЕЙЧАС!

TRANS FREE