ТОП-10. НОВИНКИ РЫНКА КОНДИТЕРСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ

В рубрике ТОП-10 представлены инновационные решения для производителей кондитерских изделий в области оборудования, сырья и ингредиентов, тары и упаковки, позволяющие повысить эффективность производства, усовершенствовать технологии и расширить ассортимент.

Кондитерский жир «Экомикс 4003-30»

Компания «ЭФКО»

Конфеты для многих – любимое лакомство – их дарят на праздники, ими угощают на днях рождения. Вкус любимых сладостей возвращает нас в детство и напоминает нам о радостных моментах и значимых событиях.

В идеале конфеты должны сохранять привлекательный внешний вид на протяжении всего срока хранения. Однако даже в условиях современных кондитерских технологий существует проблема «поседения» конфет.

Компания «ЭФКО» предлагает решение – кондитерский жир «Экомикс 4003-30» для производства начинок с высоким содержанием орехового сырья. Его применение снижает риск миграции жира на поверхность изделий и способствует замедлению процесса «поседения» при хранении. Оптимально для производства начинок конфет как в шоколадном, так и в кондитерском корпусе.

Механизм действия барьерных жиров «Экомикс» заключается в образовании устойчивой кристаллической решетки, которая прочно удерживает в своей структуре легкоплавкие жиры, например, ореховые масла. Благодаря этому миграция жира из начинки на поверхность конфеты значительно снижается.

«Экомикс 4003-30» позволяет раскрыть вкус и аромат продукта за счет содержания уникального масла ши в составе.

CALLEBAUT RUBY RB2

Второе поколение шоколада Ruby

Компания Barry Callebaut

Barry Callebaut, ведущий производитель высококачественного шоколада, представляет Callebaut Ruby RB2 – второе поколение шоколада Ruby. Этот продукт является результатом дальнейшего развития успешной первой версии, выпущенной в 2018 году, и знаменует собой новый этап в эволюции кондитерской индустрии.

Ruby RB2 представляет собой четвертый тип шоколада после темного, молочного и белого. Уникальность этого продукта заключается в его естественном происхождении – как цвет, так и вкус Ruby RB2 формируются без использования искусственных добавок. Это достигается благодаря особым ингредиентам, содержащимся в какао-бобах Ruby, которые тщательно отбираются и обрабатываются по запатентованной технологии компании Barry Callebaut.

Отличительными чертами Ruby RB2 являются его выраженный фруктовый вкус со свежей кислинкой и яркий цвет Ruby. Увеличение содержания какао-массы и уменьшения количества какао-масла в составе позволило усилить характерные органолептические свойства шоколада, сделав его еще более привлекательным для конечных потребителей десертов из шоколада Ruby.

Новый шоколад Ruby RB2 отличается превосходной технологичностью, не уступая в этом отношении лучшим бельгийским шоколадам Callebaut. Это позволяет использовать его для производства широкого спектра кондитерских изделий и десертов как в промышленном производстве, так и в различных сегментах индустрии HoReCa – от кафе и ресторанов до специализированных кондитерских.

Высокое качество и инновационность Ruby RB2 были по достоинству оценены экспертами отрасли. На престижной выставке ПРОДЭКСПО-2025 этот продукт получил золотую медаль в номинации «Лучший продукт». Это признание подтверждает потенциал новинки от Callebaut как ключевого ингредиента для создания уникальных кондитерских изделий.

Использование Ruby RB2 открывает перед производителями кондитерских изделий новые горизонты для творчества и инноваций. Благодаря своему натуральному яркому цвету и уникальному вкусовому профилю, этот шоколад позволяет создавать продукты, которые не только отличаются оригинальным внешним видом, но и предлагают потребителям совершенно новые вкусовые ощущения.

Для кондитеров Ruby RB2 становится мощным инструментом в борьбе за внимание покупателей. В условиях высокой конкуренции на рынке кондитерских изделий возможность предложить что-то действительно новое и необычное может стать ключевым фактором успеха. Изделия, созданные с использованием Ruby RB2, способны привлечь внимание даже самых искушенных гурманов, ищущих новые гастрономические впечатления.

Применение Ruby RB2 не ограничивается только созданием классических шоколадных изделий. Этот ингредиент отлично подходит для производства различных видов кондитерской продукции: от конфет и пралине до муссов, ганашей и глазурей. Кроме того, новый шоколад от Callebaut может быть использован в качестве декоративного элемента, придавая изделиям неповторимый внешний вид.

АСИСПОНЖ 817

Активированный взбивающий эмульгатор

ООО «АСИЛАБ»

Новое решение для производителей мучных кондитерских изделий – активированный взбивающий эмульгатор АСИСПОНЖ 817 от ООО «АСИЛАБ». Этот инновационный продукт в порошкообразной форме призван упростить и ускорить производственный процесс, обеспечивая при этом высокое качество готовых изделий.

АСИСПОНЖ 817 легко диспергируется в воде, что значительно сокращает время подготовки теста. Благодаря высоким показателям взбиваемости, эмульгатор позволяет получить равномерную пористую структуру и увеличенный объем готовых изделий. Это особенно важно при производстве бисквитов, кексов, мягких вафель и сдобного печенья.

Одним из ключевых преимуществ АСИСПОНЖ 817 является его способность обеспечивать нежный мякиш, который отлично удерживает пропитку. Входящие в состав эмульгатора глюкозный сироп и обезжиренное молоко ускоряют процесс меланоидинообразования, придавая корочке изделий привлекательный золотистый цвет.

Стоит отметить универсальность АСИСПОНЖ 817. Помимо производства мучных кондитерских изделий, этот эмульгатор можно успешно использовать как компонент сухих смесей для приготовления мороженого и взбитых десертов.

Внедрение АСИСПОНЖ 817 в производство позволит кондитерским предприятиям повысить эффективность, сократить затраты и улучшить качество выпускаемой продукции. Мы уверены, что этот инновационный эмульгатор станет незаменимым помощником для производителей, стремящихся к совершенствованию своих технологий и расширению ассортимента.

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ БЕТА-КАРОТИН

АО «ЭКО РЕСУРС»

АО «ЭКО РЕСУРС» представляет инновационный продукт на российском рынке – гранулированный бета-каротин. Этот натуральный краситель, произведенный с применением передовой технологии сушки, является инструментом, который открывает новые возможности для производителей кондитерских изделий.

Уникальные свойства новинки позволяют производителям повысить эффективность производства. Частицы гранулированного порошка не слипаются друг с другом, что значительно упрощает процесс дозирования и смешивания с другими ингредиентами. Это обеспечивает более точное соблюдения рецептуры и, как следствие, стабильного качества конечного продукта. Благодаря быстрому и равномерному смешиванию с другими ингредиентами,

этот краситель обеспечивает однородную окраску теста, что особенно важно для производства высококачественных кондитерских изделий.

Одним из ключевых преимуществ нового продукта является его безопасность в использовании. Гранулированный бета-каротин не пылит, что снижает риск загрязнения рабочего места и оборудования и значительно снижает риск вдыхания мелких частиц персоналом.

Новый формат красителя также значительно упрощает работу технологов при разработке и корректировке рецептур. Точное дозирование и стабильные свойства гранулированного бета-каротина позволяют легко адаптировать существующие рецепты или создавать новые, экспериментируя с интенсивностью цвета и сочетаниями с другими ингредиентами.

Важно отметить, что гранулированный бета-каротин сохраняет свои свойства при длительном хранении. Это дает возможность производителям кондитерских изделий закупать краситель большими партиями, оптимизируя логистические процессы и снижая затраты на хранение и транспортировку.

АО «ЭКО РЕСУРС», став первой компанией в России, начавшей производство гранулированного бета-каротина, демонстрирует свое лидерство в области инноваций для пищевой промышленности.

Внедрение гранулированного бета-каротина в производство – это инвестиция в будущее кондитерского бизнеса. Создание продуктов нового уровня качества, оптимизация производства и снижение рисков для здоровья персонала – все эти факторы способствуют повышению эффективности бизнеса и укреплению позиций на рынке.

СОВРЕМЕННЫЙ АНАЛОГ КАКАО-ПОРОШКА **ДЕНМАЛЬТ ДАРК ЭКСТРА**

ГК «СОЮЗСНАБ»

В условиях растущего дефицита какао-бобов и повышения цен на сырье кондитерская промышленность сталкивается с серьезными вызовами. Производители вынуждены искать альтернативные решения для снижения себестоимости при сохранении качества продукции. В ответ на эту потребность рынка ГК «СОЮЗСНАБ» представила инновационный продукт – комплексную пищевую добавку «ДЕНМАЛЬТ ДАРК ЭКСТРА».

Бисквит на классической рецептуре с алкализованным какао-порошком

Бисквит с 50% заменой какао-порошка на «Денмальт Дарк Экстра»

Бисквит с 75% заменой какао-порошка на «Денмальт Дарк Экстра»

«ДЕНМАЛЬТ ДАРК ЭКСТРА» – это современный аналог какао-порошка, разработанный с использованием передовых технологий и натуральных компонентов. Данная добавка предназначена для частичной или полной замены какао-порошка в рецептурах кондитерских и мучных кондитерских изделий.

Добавка позволяет сохранить в готовых продуктах ключевые органолептические свойства, придавая изделиям характерный цвет, легкий аромат и вкус какао. В ее составе отсутствует липаза – фермент, который может вызывать порчу жиров в изделиях. Это обеспечивает более длительный срок хранения без потери качества и создает стабильные микробиологические показатели готовой продукции.

«ДЕНМАЛЬТ ДАРК ЭКСТРА» полностью соответствует международным стандартам, что гарантирует безопасность и стабильность в производственном процессе. Добавка легко растворяется, также она хорошо интегрируется в существующие технологические линии, не требуя дополнительного оборудования или изменения производственных процессов.

В отличие от других альтернатив какао-порошку, таких как кэроб или какаовелла, «ДЕНМАЛЬТ ДАРК ЭКСТРА» не усложняет технологию производства.

Использование добавки позволяет экспериментировать с рецептурами, создавая новые вкусовые сочетания и текстуры, при этом сохраняя привычный для потребителей вкус и аромат какао.

Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» предоставляют полную техническую поддержку и консультации по оптимальному использованию ингредиента в различных рецептурах, что позволяет достаточно быстро внедрить новый продукт в производство без длительного периода адаптации.

ШЕСТЕРЕНЧАТЫЕ НАСОСЫ С ШЕВРОННЫМ ЗАЦЕПЛЕНИЕМ

Компания «КодКАМ-Урал»

Компания «КодКАМ-Урал», расположенная в Екатеринбурге, специализируется на разработке и производстве высокотехнологичного оборудования. Компания «КодКАМ-Урал» разработала и представляет вам современную, высокоточную технологию собственного отечественного производства шестеренчатых насосов с шевронным зацеплением на станках ЧПУ. Использование современных станков с числовым программным управлением (ЧПУ) позволяет изготавливать детали высокой точности, соответствующие мировым стандартам качества.

Шестеренчатые насосы с шевронным зацеплением являются одним из ключевых элементов оборудования в кондитерской промышленности благодаря своим уникальным тех-

нологическим особенностям. Эти насосы обеспечивают стабильную работу производственных линий, гарантируют высокое качество продукции и оптимизируют производственные процессы.

Ключевые особенности применения шестеренчатых насосов с шевронным зацеплением

1. Высокая производительность: Насосы способны перекачивать большие объемы вязких продуктов, таких как шоколад, карамель, глазурь, пластичные начинки, мягкое тесто и другие кондитерские массы.

2. Минимальное воздействие на продукт: Особая геометрия зубьев шевронных насосов минимизирует деформацию продукта во время дозирования, сохраняя его структуру и свойства.

3. Гигиеничность: Насосы легко очищаются и соответствуют высоким стандартам пищевой безопасности.

4. Минимальные потери продукта: Оригинальная конструкция зубьев насоса позволяет минимизировать остатки продукта внутри оборудования после завершения работы, что уменьшает отходы и повышает экономичность производства.

5. Точность дозирования: Возможность точного объема перекачиваемого продукта позволяет соблюдать строгие рецептурные требования, точные геометрические требования продукта. Обеспечение плавной и равномерной подачи продукта.

6. Снижение уровня шума и вибрации: Данный вид модели насосов работают практически бесшумно, что улучшает условия труда на производстве и обеспечивает долгий срок службы оборудования.

7. Энергосбережение: Оптимизированная конструкция снижает электропотребление, уменьшая эксплуатационные расходы предприятия.

Шестеренчатые насосы с шевронным зацеплением играют важную роль в кондитерской промышленности, обеспечивая высокую производительность, точность дозирования и сохранение качества продукции. Возможности компании «КодКАМ-Урал» помогут вам сделать значительный шаг вперед, решить текущие проблемы, повысить эффективность производства, улучшить качество готовых изделий. Инновационные технологии компании «КодКАМ-Урал» откроют новые возможности для создания более сложных и качественных кондитерских изделий.

УПАКОВКА РК-06

Новый стандарт для премиальных кондитерских изделий

Компания «Комус-упаковка»

Современный рынок кондитерских изделий требует инновационных решений в области упаковки. Компания «Комус-упаковка» представляет безреберную упаковку РК-06 – новый стандарт для премиального сегмента кондитерской продукции.

РК-06 – это сочетание стильного дизайна и функциональности, отвечающее самым высоким требованиям производителей и потребителей. Абсолютная прозрачность материала ПЭТ позволяет выигрышно представить продукцию, подчеркивая её эстетику и качество. Эргономичная конструкция обеспечивает надежную защиту при хранении и транспортировке, что особенно важно для деликатных кондитерских изделий.

Надежный замок упаковки РК-06 легко защелкивается, исключая самопроизвольное раскрытие. Это гарантирует сохранность продукта и удобство использования для конечного потребителя. Продуманная площадка для этикетки делает брендирование удобным и эстетичным.

Использование этой упаковки позволяет производителям выделить свою продукцию на полке и привлечь внимание требовательных покупателей.

Важно отметить, что РК-06 поддерживает тренд на экологичность и осознанное потребление. Материал ПЭТ, из которого изготовлена упаковка, подлежит переработке, что соответствует современным экологическим стандартам и ожиданиям потребителей.

Это инновационное решение от «Комус-упаковка» открывает новые возможности для развития бизнеса в премиальном сегменте кондитерского рынка.

АЛКАЛИЗОВАННЫЙ ПРЕМИАЛЬНЫЙ КАКАО-ПОРОШОК JB 850

Компания «СЕЛЛ-Сервис»

Компания «СЕЛЛ-Сервис», один из ведущих поставщиков какао-продуктов на российском рынке, **представляет инновационную разработку** от мирового лидера JB COCOA – премиальный какао-порошок JB 850-11.

Этот продукт призван решить давнюю дилемму производителей кондитерских изделий: как добиться идеального баланса между насыщенным шоколадным вкусом и ярким цветом готового продукта.

JB 850-11 – это 100% алкализованный премиальный какао-порошок с пониженным содержанием жира (11-12%) и показателем pH 7,5-7,9.

Уникальность этого продукта заключается в его способности сохранять яркий аромат горького шоколада при насыщенном темно-коричневом цвете без серых оттенков. Важно отметить, что JB 850-11 сохраняет свои вкусовые и ароматические свойства даже после термообработки при температуре 260°C, что делает его идеальным ингредиентом для широкого спектра кондитерских изделий.

Этот инновационный какао-порошок открывает новые возможности для производителей шоколадных бисквитов, печенья и пряников, а также прекрасно подходит для создания мороженого, кремов, муссов, молочных коктейлей и экструзионных продуктов.

Компания JB COCOA, производитель какао-порошка JB 850-11, известна своим строгим подходом к контролю качества. Вся продукция соответствует международным стандартам качества и безопасности. Это гарантирует не только высокие органолептические свойства конечного продукта, но и его полную безопасность для потребителей.

Для производителей кондитерских изделий внедрение какао-порошка JB 850-11 в производственный процесс может стать ключом к повышению конкурентоспособности на рынке, позволяя создавать продукты с высокой добавленной стоимостью.

Смесь «БИСКВИТ БЕЛЫЙ БЕЗ САХАРА»

Компания «Норд Ингредиентс»

Компания «Норд Ингредиентс» представляет революционный продукт на рынке кондитерских технологий – смесь «Бисквит Белый без сахара». Эта инновационная разработка открывает новые возможности для производителей кондитерских изделий, позволяя создавать воздушные и вкусные десерты без добавления сахара.

Уникальность данного продукта заключается в использовании аллюлозы — натурального и безопасного сахарозаменителя. Аллюлоза обладает рядом преимуществ, которые делают ее идеальным компонентом для диетических и диабетических кондитерских изделий. Аллюлоза обеспечивает сладость и приятный вкус, сравнимый с классическим сахаром, позволяя сохранить привычные вкусовые ощущения от десертов.

Одним из ключевых преимуществ смеси «Бисквит Белый без сахара» является ее способность сохранять текстуру и воздушность традиционных бисквитов. Это достижение особенно ценно, учитывая, что многие альтернативные продукты без сахара часто уступают по текстуре своим классическим аналогам. Благодаря инновационной формуле «Норд Ингредиентс», производители могут создавать изделия, неотличимые по консистенции от обычных бисквитов.

Применение смеси «Бисквит Белый без сахара» отличается простотой и универсальностью. Оптимальная дозировка составляет 30%. С помощью этой смеси можно создавать основы для тортов, пирожные и рулеты, сохраняя при этом все вкусовые качества и текстуру классических рецептур.

Важно отметить, что использование смеси «Бисквит Белый без сахара» не требует кардинальных изменений в технологическом процессе производства. Это значит, что кондитерские предприятия могут легко интегрировать новый продукт в существующие линии производства.

Внедрение смеси «Бисквит Белый без сахара» в производство – это шаг в будущее кондитерской индустрии. Это не просто новый продукт, а целая философия, отвечающая запросам современного общества на здоровое и осознанное питание.

КОНТЕЙНЕР-РАКУШКА ПТ-1512 ДЛЯ БЕНТО-ТОРТОВ

ООО «ПАКГРАД»

«Пакград» представил инновационное упаковочное решение для бенто-тортов. Упаковка изготовлена из высококачественного ПЭТ материала который обеспечивает надёжную защиту и сохраняет свежесть продукта.

Основные преимущества контейнера ПТ-1512 для бенто-тортов:

Эргономика: Геометрия упаковки разработана таким образом, чтобы придать ей максимальную устойчивость и обеспечить идеальную выкладку продукта в точках продаж.

Дизайн: Панорамный безреберный вид, удобная конструкция замковой части, добавлено дополнительная площадь для этикетки или картонного шубера, которая позволяет разместить больше аппетитных картинок, усиливает яркость красок, повышает точность передачи цвета и чёткость нанесения текста, делает саму упаковку тактильно приятным. Всё это выгодно выделяет продукт на полке, привлекая к нему внимание потребителей и повышая их лояльность к бренду, придающий упаковке законченный облик и соответственно, премиальный внешний вид конечному продукту.

Материал: Новая упаковка полностью выполнена из мономатериала – пищевого (PET), что упрощает процесс её сортировки и вовлечения во вторичный оборот. Российские переработчики вторсырья умеют работать с этим видом пластика. По сравнению с другими полимерами, упаковка из ПЭТ наименее экологически затратная. Для её производства необходимо минимальное количество воды и электричества, что в свою очередь сокращает объём эмиссии CO_2. При проектировании продукта, после серии испытаний, команда выбрала минимально-оптимальные вес и толщину, что снизило объём пластика, необходимого для производства упаковки. В результате получился продукт с лучшими потребительскими свойствами, но с меньшим воздействием на окружающую среду.

Удобство использования: Контейнер можно дополнить складной ложкой, для удобства потребителя. Контейнеры представлены в 2х высотах: 70мм и 100мм.