Всеукраїнська Асоціація Пекарів
Коли хліб – це натхнення

Ukrainian Bakers Association
When Bread Is Inspiration

Випуск # 1 (41) Січень-Березень 2025

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ВІСНИК ХЛІБОПЕКАРСЬКА ГАЛУЗЬ

Шановні колеги,

Вітаємо з весняними святами!
Кожен день Вашої невтомної праці
наближає Україну до Перемоги!
Дякуємо за стійкість і незламність!

З повагою,
Команда ВАП
💛💙

Асоціація пекарів України взяла активну участь у Міжнародному форумі харчової промисловості та упаковки IFFIP, що проходив 16–18 квітня 2025 року в Києві.

Подія зібрала сотні учасників з України та інших країн, ставши важливою платформою для обміну досвідом та інноваціями у галузі. Стенд Асоціації пекарів став одним із найбільш відвідуваних на форумі. На ньому була представлена продукція провідних виробників хлібобулочних виробів та борошняних кондитерських виробів.

Відвідувачі мали змогу скуштувати новинки, оцінити якість продукції та поспілкуватися з виробниками. Окрему увагу привернули чотири спеціалізовані вітрини, присвячені демонстрації продукції переможців та призерів Всеукраїнського дегустаційного конкурсу. Ці вітрини стали справжнім доказом майстерності українських пекарів. Вироби учасників відзначалися інноваційними рецептурами, високими смаковими якостями та естетичним оформленням. Відвідувачі мали змогу дізнатися більше про регіональні особливості хлібопечення в Україні.

У рамках виставки було проведено конференцію «Хлібопекарський бізнес 2025». У конференції взяли участь представники українських та іноземних компаній, науковці, технологи й аналітики галузі. Обговорювалися актуальні питання: доступ до якісної сировини, цифровізація виробництва, стале споживання, ринок праці, логістика та експортний потенціал.

Окрема панель була присвячена перспективам розвитку малого та середнього бізнесу у хлібопекарській галузі. Учасники наголосили на важливості підтримки вітчизняного виробника та інноваційних підходів. Це сприятиме просуванню української хлібної продукції на нові ринки.

Представники Асоціації поділилися досвідом впровадження стандартів якості та безпеки. Також акцент зробили на освітніх програмах для молодих спеціалістів. Загалом участь у IFFIP 2025 підтвердила високий рівень розвитку хлібопекарської галузі України.

У межах виставки було презентовано продукцію переможців та призерів Всеукраїнського дегустаційного конкурсу. Урочиста церемонія нагородження відбудеться під час проведення конференції «**Хлібна індустрія 2025**», 12–13 червня 2025 у місті Умань, Уманський національний університет садівництва (вул. Інститутська, 1 м. Умань, Черкаська обл.)

Ця подія вже стала головним майданчиком для підвищення престижу українського хлібопечення і проводиться цього року за підтримки Генерального партнера **Лесаффр Україна** та Партнера з контролю якості **SocTrade**.

Під час виставки, увага відвідувачів була прикута до учасників загального стенду ВАП: **Enzym Group**, **ТОВ Комбінат Баранкових Виробів**, **ТзОВ Кузнецовський Хлібозавод ТМ Скиба**, **НГК HD-group**, **ТзОВ ХЛІБОДАР ТМ Рум'янець**, **ТОВ Хлібні Інвестиції**, **ALVIVA Group**, **ТОВ Київхліб**, **ТОВ КИЇВСЬКИЙ ПЕКАРНИЙ ДІМ**).

Також, з окремими стендами прийняли участь наступні члени асоціації: **ПП ІМПЕКСМАШ**, **ТОВ АЛЬФА-ХЛІБ**, **КПФ РОМА**

По закінченню форуму, організатори відзначили високий рівень підготовки та активну участь Всеукраїнської асоціації пекарів та її членів почесними грамотами. Всі виставкові зразки було передано фондам підтримки Захисників України та допомоги бездомним.

ВАП висловлює щиру повагу та подяку колективам, керівництву та власникам компаній-членів ВАП за активну участь у підготовці до заходу, широкий асортимент якісної і різноманітної продукції та виступи на конференції!

ТМ «Хлібодар», що входить до складу групи компаній HD-group, відзначає 25-річний ювілей.

25 років, чверть століття - це історія зростання регіонального бренду «Хлібодар» до Групи компаній національного рівня. Історія бренду, який, попри війну і виклики воєнного часу, продовжує свій невпинний розвиток.

Сьогодні під ТМ «Хлібодар» виготовляється більше ніж 120 видів продукції, яка експортується у понад 20 країн світу.

В асортименті ТМ «Хлібодар» - борошно, хлібобулочні, борошняні і кондитерські вироби.

А ще «Хлібодар» - це команда з понад 1000 співробітників і чотири підприємства групи – «Запорізький хлібокомбінат №1», «Запорізький хлібозавод №3», «Запорізький хлібозавод №5», «Запоріжмлин». Саме на потужностях цих підприємств виробляється продукція найвищого рівня якості, і саме вони були та залишаються потужним ядром HD-group.

«25 років ми робимо життя людей смачнішим! 25 років – це не просто дата, а символ стабільності, якості та безперервного розвитку! Шлях, який ми пройшли разом був складним, але сповнений натхненням та відчуттям важливості нашої справи. Останні 10 років ТМ «Хлібодар» зростала в дуже непростих умовах: початок війни на сході нашої країни, перші втрати, потім - ковідні часи та повномасштабне вторгнення… Але попри все «Хлібодар» продовжує розвиватися, гідно реагуючи на сучасні виклики та шукаючи нові напрямки. І це стало можливим, перш за все, завдяки команді «Хлібодара». Хочу подякувати кожному члену родини «Хлібодар» за його працю і вклад у розвиток компанії.

Я впевнений, що ми зможемо взяти увесь наш накопичений досвід у завтрашній день і, з використанням сучасних технологій, продовжити розвивати компанію і досягати нових висот», - зазначив у привітанні співвласник та CEO HD-group Борис Шестопалов

Український бізнес активно шукає нові ринки збуту та можливості розширення своєї присутності в Європі.

Одним з найперспективніших напрямків, за думкою керівника з експорту HD-group Сергія Смірнова, може стати ринок Чехії.

За його словами, це обумовлено тим, що Чехія логістично близько знаходиться до України, чехи ментально схожі з українцями та їх споживчі вподобання близькі до наших стандартів.

«Найвпливовішим фактором є наявність української діаспори в Чехії та зростаючий інтерес до якісної продукції з України. Офіційна статистика підтвердила значний рівень присутності українців у Чехії.

Так, наприклад, у Празі кожен десятий мешканець має українське походження. Це відкриває нові можливості для вітчизняних виробників, які можуть адаптувати свою продукцію до потреб діаспори та використання цього фактора як конкурентну перевагу», - зазначає Сергій Смірнов.

Нещодавно команда HD-group досліджувала можливості співпраці Україна-Чехія. Основними висновками ділиться керівник з експорту HD-group Сергій Смірнов.

https://www.facebook.com/share/v/1HMvpiJ5jV/?mibextid=wwXIfr

ТОВ «Кузнецовський хлібозавод»

ТМ "Скиба": традиції, інновації та розвиток ринку хлібопекарської галузі
Досягнення та визначні події компанії

Торгова марка "Скиба" — це не просто виробник хлібобулочних виробів, а команда професіоналів, яка щодня працює над вдосконаленням продукції та виробничих процесів. Завдяки цьому компанія здобула нагороди на галузевих конкурсах.

Серед останніх здобутків:

- Гран-прі за торт "Скиба";
- Золота медаль за житньо-пшеничний бездріжджовий хліб;
- Срібна медаль за рулет "Меренговий";
- Срібна медаль за хліб "Заварний з кмином";
- Срібна медаль за хліб "Цільнозерновий".

Ці нагороди підтверджують високий рівень продукції та довіру споживачів до бренду.

Інновації у виробництві

Попри відданість традиціям, ТМ "Скиба" постійно впроваджує сучасні технології у виробництві. Компанія орієнтується на світові тренди та вподобання споживачів. І має в асортименті ось таку продукцію:

1. Хліби випечені без додавання хлібопекарських дріжджів – корисний вибір для тих, хто дотримується здорового харчування.
2. Випічка на заварці – особлива технологія, що забезпечує довше збереження свіжості хліба.
3. Дрібноштучні кондитерські вироби, виготовлені на обладнанні RONDO, що включає завиванці, круасани, рогалики, гріссіні та печиво.

Окремої уваги заслуговує кондитерський напрямок: "Скиба" створює не лише класичну випічку, а й розкішні торти, короваї та кенді-бари, що стають справжніми витворами мистецтва.

Дзеркало ринків

Сучасний ринок хлібопекарської продукції динамічно змінюється, і одна з ключових тенденцій – зростання попиту на корисну випічку. Споживачі дедалі більше звертають увагу на склад продукції, уникають зайвих консервантів і віддають перевагу натуральним інгредієнтам. ТМ "Скиба" враховує ці запити, пропонуючи продукцію з високоякісного борошна та без штучних добавок.

Ще один тренд – збільшення популярності фірмових магазинів. Покупці надають перевагу продукції безпосередньо від виробника, оскільки це гарантія свіжості та якості.

ТМ "Скиба" — це більше, ніж виробник хлібобулочних виробів. Це поєднання традицій та інновацій, відповідь на сучасні виклики ринку та якісна продукція. Завдяки високим стандартам, розширенню асортименту та соціальній відповідальності компанія продовжує завойовувати довіру українців і залишатися брендом, який асоціюється зі смаком, якістю та турботою про споживача.

Хліб з нордичним характером

Наприкінці 2024-го року компанія «Київхліб» запустила цілу лінійку нових виробів під інтригуючою назвою «Norden Brod».

Темні формові хліба «Norden Brod» - це відгомін традицій хлібопечення країн Північної Європи. Ідея запуску такої лінійки виникла із такого елемента скандинавської гастрономічної культури, як смореброд. Смореброд (дат. Smørrebrød, що буквально означає "хліб з маслом") — це традиційний данський відкритий бутерброд. Він складається з житнього хліба, намазаного маслом і доповненого різними начинками.

Нова лінійка складається х 4-ох різновидів хліба, а саме:

1. Хліб «Північний злаковий» з льоном

Виготовлений на заварці та заквасці. З додаванням житнього солоду. Містить 7% злаків та насіння. Декорований золотим льоном, насінням соняшника та гарбуза, а також житніми пластівцями.

2. Хліб «Скандинавський» з зернами гірчиці

Виготовлений на заквасці. Містить два види солоду та більше 5% гірчиці. Вирізняється пікантним та насиченим смаком. Декорований зернами гірчиці.

3. Хліб «Шведський житній»

Виготовлений на заквасці. З додаванням житнього та ячмінного солоду. Декорований кунжутом.

4. Хліб «Данський» заварний

Виготовлений на заварці та заквасці. Містить два види солоду. Має характерну вологу текстуру. Декорований манною крупою.

В підтримку новинок «Київхліб» запустив масштабну рекламну кампанію по всій Україні. Інформація про «Norden Brod» лунала буквально звідусіль. Величезні білборди в різних містах країни, постери та відеоролик у вагонах метро столиці, аудіоролики на радіостанціях, аудіореклама в супермаркетах, тощо. Окремо слід виділити продакшен рекламного відеоролика, який транслювався на всіх платформах відомих соцмереж та викликав особливе захоплення в аудиторії.

Додатково були підключені колаборації з відомими шеф-кухарями України, які натхненно знімали різноманітні відеорецепти з новими виробами. Усі рецепти можна переглянути на офіційних сторінках Facebook та Instagram компанії «Київхліб». А новинки можна знайти чи не у всіх мережах країни, зокрема: Фора, Сільпо, Ашан, АТБ, Мегамаркет, Метро, Таврія, Варус, Копійка, Рукавичка, Близенько та багато інших.

Крафтова паска з подовженим терміном придатності: інновації у традиційній випічці

Паска — це традиційний святковий кекс, який випікають на Великдень у багатьох країнах, зокрема в Україні. Її рецепт базується на простих інгредієнтах. Однак, незважаючи на свою популярність, традиційна паска має певні обмеження, зокрема короткий термін придатності, через вміст молочних продуктів і яєць. В результаті, виникла потреба в розробці крафтових варіантів пасок, які б зберігали свою свіжість значно довше.

Цього можна досягнути завдяки довгому бродінню під час вистойки тіста. Довге бродіння розщеплює білки та крохмаль у борошні, роблячи тісто еластичнішим і ніжнішим.
Завдяки цьому готові вироби стають більш стійкими до плісняви, утримують вологість тіста і таким чином довше зберігають свою свіжість.

Ще однією перевагою крафтових пасок є те, що вироби з подовженим терміном вистоювання легше засвоюються. Дріжджі та ферменти розщеплюють глютен, тому довгоферментоване тісто легше засвоюється організмом.

Переваги:

- **Універсальність**: Крафтові паски з тривалим терміном придатності можуть бути використані не тільки в період Великодня, але й зберігатися як частина святкових запасів, доступних для споживання в будь-яку пору року.

- **Економічність**: Довший термін придатності забезпечує більш зручне зберігання пасок у великих обсягах для торгових мереж.

- **Зручність**: Традиційно паски пеклися лише під час Великодня, що робило їх доступними тільки в цей час року. Однак завдяки подовженому терміну придатності, їх можна купувати та їсти поза святами.

Новинка від КИЇВХЛІБ - крафтова паска з подовженим терміном придатності — це інноваційне поєднання традицій і сучасних технологій, яке відповідає на виклики часу і дає можливість споживачам насолоджуватися великодніми кексами протягом тривалого часу.

Миколаївський хлібзавод №1

Миколаївський хлібзавод №1 випікає паски з неперевершеним смаком та новим дизайном пакування - в таврійському розписі

З приходом весни відтворюється життя, спливають надії на краще, кожен мешканець Миколаївщини сподівається на те, що настане мир… А напередодні пасхальних свят ці сподівання подвоюються.

Як зробити це свято затишним, теплим, водночас, «смачним» та «запашним?

Про це щорічно піклується потужний колектив Миколаївського хлібозаводу № 1, який очолює мудра та завзята Альона Ракова.

За традицією, яка передається від покоління в покоління, святковий стіл в кожній родині прикрашає паска.

Саме пасхальні вироби Миколаївського хлібозаводу №1відрізняються від інших виробників якістю та рукотворною майстерністю. Ці паски виглядають як справжні казкові вироби. Чому? Тому що їх виготовляють майстрині з величезним досвідом. Вони вкладають душу і професіоналізм, виготовляючи пасхальний продукт. Так вже склалося на підприємстві, що перед випічкою пасок всі, нібито, самі проходять очищення: від поганих думок, від негативної енергії. З тістом працюють в гарному настрої, зі світлими помислами, з позитивом.

До того ж, великодня продукція Миколаївського хлібозаводу №1 випікається за традиційною українською рецептурою, з найкращої сировини. Це теж традиція, яка дозволяє створити вироби натуральними на всі 100%, а також зберегти неповторний смак.

Ще одна традиція, якої дотримується колектив підприємства: перед початком роботи виробництво буде освячено. Це підкреслює, що вся продукція створюється на цьому підприємстві на благо людям. Адже в той час, коли майстер замішує тісто, пече паску та святково її оздоблює, він вкладає у кожний виріб частинку своєї душі. Це – його праця, його подяка Господу Богу. В цьому проявляються віра, надія, любов, радість з приводу головного свята, яке наближається.

Навіть жорстокі випробування не вплинули на плани заводу. Якщо працювати, то достойно. Якщо випікати паски та презентувати їх жителям Миколаївщини, то з присмаком неповторності, самобутності, неперевершеності. Тож і виникла нова ідея, яку другий рік поспіль втілюють у життя майстри і майстрині цього унікального колективу.

Що саме? Таврійський розпис. Історія таврійського розпису йде від Кінбурнської коси, де місцеві господині прикрашали стіни домівок морським орнаментом. Вони вірили в те, що такий розпис збереже від зла, принесе затишок і добробут в родину.

В цьому році паски Миколаївського хлібозаводу № 1 будуть упаковані в пакети і коробки, прикрашені таврійським розписом дизайнерки, художниці Оксани Давидової.

Закохавшись в таврійку, Оксана займається розповсюдженням та просуванням її як в Україні так і за кордоном. Використовує розпис у своїх дизайнерських проєктах, надаючи йому нового сучасного звучання.

Кожна історична епоха, кожна національна культура сформували власну, унікальну орнаментальну систему. Будь-який розпис виконує декілька завдань: декоративне призначення, оберегову функцію та закодовану у мазках інформацію, яка дійшла до нас у знаках і символах від наших пращурів.

Художниця поєднала давні традиції з сучасними, доповнила малюнки місцевим колоритом. Вона створювала орнамент на упаковках для пасок за допомогою декількох фарб. Блакитний – це море, небо. Охра – колір піска. Жовтий – південне сонце.

Птахи, риби та морські хвилі, вітрила та матула, таврійська рибальська сітка, яку закидають у море, сподіваючись на вдачу та прихильність долі, блакитне небо та жовто-гаряче сонце, які оберігають нас, мешканців Миколаївщини – все це використала талановита майстриня, Оксана Давидова, готуючи ескізи для пакування пасхальних виробів хлібозаводу.

Колектив хлібозаводу підготував для мешканців Миколаївщини вже всім відомі вироби: Паски «Святкова», «Дитяча», «Великодня», «Весняна», «Квітнева», «Панеттон». Кекси: «Казковий» з цукатами, «Апельсиновий» «Сирний» бездріжжовий, «Шоколадний». Здоба «Пасхальна». А також всі бажаючі зможуть поласувати новими виробами: кекс «Барнік» для дітей, а також пасками «Чарівна»" з шоколадом і «Чарівна» зі згущеним молоком.

Тож, будемо купувати й смакувати своє, рідне, неперевершене, створене людським розумом, талантом, майстерністю. Паски Миколаївського хлібозаводу № 1 несуть в собі духовну силу. А ви пам’ятайте:

Якщо красиве, то й смачне.

З’їсти паску, виготовлену добрими руками й зі світлими думками - збагатіти духовно, стати міцним і здоровим.

В таврійському розписі – наша сила і свобода, бо то рідне, миколаївське.

Група компаній «Формула смаку» підприємство ТОВ «НіжинХліб»

Модернізація виробництва ТОВ «НіжинХліб» у межах реалізації грантової програми: впровадження нового обладнання та розширення асортименту продукції

У 2024 році ТОВ «НіжинХліб» успішно реалізувало грантовий проєкт, спрямований на технічне переоснащення виробничих потужностей з метою підвищення ефективності та якості випуску хлібобулочних виробів. Отримані фінансові ресурси було використано для закупівлі сучасного обладнання, що відповідає актуальним технологічним вимогам харчової промисловості.

У межах реалізації проєкту підприємство придбало та ввело в експлуатацію наступне обладнання:

- **Піч ротаційна-конвекційна Impex Rotor газова (№77),** що забезпечує рівномірне термічне оброблення продукції завдяки циркуляції гарячого повітря, дозволяє зменшити енергетичні витрати та підвищити стабільність якості готової продукції.
- **Тістомісильна машина Sigma Gold Line**, яка забезпечує високий рівень гомогенізації тіста, покращує його кисневе насичення, що позитивно впливає на органолептичні показники хлібобулочних виробів та подовжує термін їх зберігання.
- **Поділювач тіста Artezen Calibra 1.5**, яка дозволяє автоматизувати процес формування заготовок, забезпечує точне дозування маси тіста, що є критично важливим для дотримання стандартів продукції.
- **Шафа розстійна Impex PF 4.2 (№47),** яка створює контрольовані мікрокліматичні умови для оптимального процесу ферментації тіста, сприяє поліпшенню структури м'якушки, об'єму та зовнішнього вигляду хлібобулочних виробів.
- **Візки стелажні**, які забезпечують мобільність та оптимізацію логістичних процесів усередині виробничих приміщень, сприяють ефективній організації простору та зменшенню трудових витрат.

Завдяки впровадженню нових технічних рішень ТОВ «НіжинХліб» суттєво підвищило продуктивність, знизило витрати на виробництво та забезпечило стабільну якість продукції у великих обсягах. Це, у свою чергу, дозволило підприємству не лише зміцнити свої позиції на ринку, але й розширити асортимент хлібобулочних виробів відповідно до сучасних споживчих уподобань.

Зокрема, до асортименту було включено нові позиції продукції, серед яких:

- **Плюшка (шоколад)** — виріб із ніжного здобного тіста з додаванням натурального шоколаду;
- **Плюшка (вишня)**— випічка із солодко-кислим ягідним наповнювачем;
- **Багет** — виріб з хрусткою скоринкою та м'яким пористим м'якушем, виготовлений за покращеною рецептурою;
- Сухарі з маком, сухарики «Фітнес», сухарі гірчичні, сухарики з кунжутом— функціональні хрусткі вироби, збагачені корисними інгредієнтами;
- **Завиванець маковий та завиванець з журавлиною** — здобна випічка з традиційними українськими начинками.

Уся нова продукція виготовляється з дотриманням стандартів безпечності харчових продуктів, а також із використанням виключно натуральної сировини. Вироби характеризуються високими органолептичними показниками, привабливим зовнішнім виглядом та підвищеною споживчою цінністю.

Таким чином, реалізація грантової програми дозволила ТОВ «НіжинХліб» здійснити якісний прорив у напрямку технологічного оновлення та інноваційного розвитку. Підприємство й надалі планує впроваджувати сучасні виробничі рішення, орієнтуючись на принципи сталого розвитку, задоволення попиту споживачів і підвищення конкурентоспроможності на ринку хлібобулочних виробів.

Ребрендинг упаковки ТОВ «Криворіжхліб ТД» триває!

Ми постійно стежим за тенденціями серед споживачів та підлаштовуємо під них нашу хлібобулочну продукцію. Оскільки тренди змінюються, а цільова аудиторія виростає та їй на зміну приходить нове покоління споживачів, щоб відповідати їхнім запитам і вимогам ТОВ «Криворіжхліб ТД» змінили пакування лінійки тостових хлібів, додали два нових смаки (фото 1), другим етапом - батонна група (фото 2) та окрім змін у дизайні наших упаковок батонів, ми також рецептурно покращили смак батонів, третім етапом - хліб «Здоровий» (фото 3) Новий стильний дизайн упаковки має емоційний підтекст, відтінки кольорів – не залишать нікого байдужими.

Лінійка тостових хлібів:

- тостовий «Ніжний»
- тостовий «Класичний»
- тостовий «Гречаний»
- тостовий з льоном

Лінійка батонів:

- Батон «Квітневий»
- Батон «Гірчичний»
- Батон «Український»
- Батон «Квітневий традиційний»

Лінійка здорових хлібів:

хліб «Бездріжджовий на хмелю»
хліб «Здоров’я»
Хліб ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИЙ
хліб «Пряний заварний»
хліб «Заварний зерновий»

Ця зміна — наша відповідь на ваші відгуки та побажання. Ми прагнемо бути ближчими до вас і відповідати найвищим стандартам якості.

Дякуємо, що залишаєтесь із нами та пишаємося бути частиною вашого щоденного життя!

КОМПАНІЯ «ФОРМУЛА СМАКУ» ТОВ «ЧЕРКАСИХЛІБ ТД»
Паска «Карамелька»: традиції та нові смаки від ТОВ «ЧЕРКАСИХЛІБ ТД»

Великдень – це свято світла, добра та духовного оновлення, а головним його символом є паска. ТОВ «ЧЕРКАСИХЛІБ ТД» вже другий рік поспіль випікає паску «Карамелька», яка поєднує в собі традиційну рецептуру та сучасні смакові нотки.

Паска «Карамелька» – це гармонійне поєднання ніжного тіста та витонченого карамельного аромату. Використання якісних інгредієнтів, таких як натуральне вершкове масло, добірні яйця та ароматний ванільний екстракт, надає випічці неперевершену текстуру та м'якість.

Окрему увагу заслуговує унікальна карамельна нотка, яка робить цю паску особливою. Завдяки неймовірно смачній карамелі, смак виходить глибоким і ніжним, додаючи нові відтінки до традиційного великоднього частування.

ТОВ «ЧЕРКАСИХЛІБ ТД» зберігає вікові традиції випікання пасок, поєднуючи їх із сучасними тенденціями кондитерського мистецтва. Паска «Карамелька» має привабливий вигляд: щедро прикрашена білосніжною глазур'ю та золотистими декоративними перлинами, що додає святкового настрою.

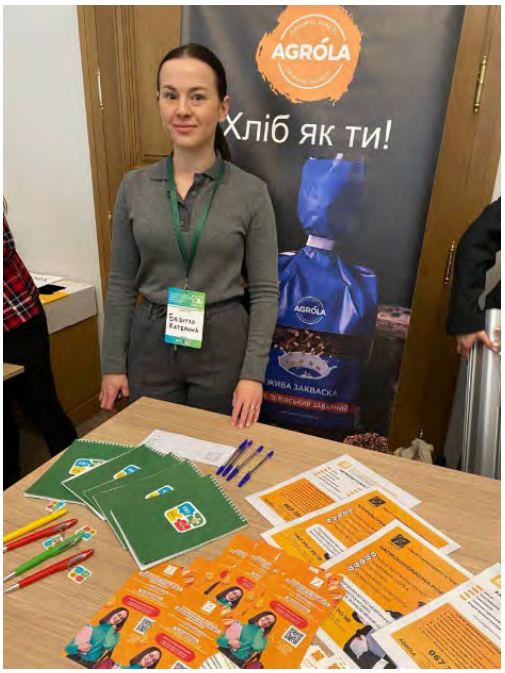
Крім естетики, особливий акцент зроблено на безпечності та якості продукту. Вся продукція виготовляється відповідно до високих стандартів харчової безпеки та проходить ретельний контроль якості.

Паска «Карамелька» стане чудовим подарунком для рідних і близьких, адже її смак запам'ятається надовго. Завдяки стильному пакуванню, вона виглядає елегантно та святково.

ТОВ «ЧЕРКАСИХЛІБ ТД» продовжує радувати своїх споживачів якісною та смачною продукцією, поєднуючи найкращі традиції хлібопекарської майстерності з інноваційними рішеннями. Запрошуємо всіх спробувати паску «Карамелька» та розділити радість Великодня разом із нами!

Смачних свят та яскравих емоцій разом із ТОВ «ЧЕРКАСИХЛІБ ТД»!

Концерн Хлібпром на форумі з працевлаштування ВПО «Новий старт»



13 березня у Великій сесійній залі Львівської міської ради відбувся форум з працевлаштування внутрішньо переміщених осіб «Новий старт». Захід став майданчиком для прямої комунікації між роботодавцями та кандидатами, які шукають роботу у Львові.

Під час форуму рекрутери ПрАТ «Концерн Хлібпром» поділилися досвідом працевлаштування та адаптації нових співробітників, а також розповіли про кар'єрні можливості в Компанії.

Підтримка людей, які через війну змушені будувати життя на новому місці, для Компанії – не просто слова. У Концерні Хлібпром прагнуть створювати можливості для професійного розвитку, забезпечуючи роботою та стабільністю тих, хто цього потребує.

Екскурсія на виробництво ПрАТ «Концерн Хлібпром!

Вихованці Буського дитячого будинку змішаного типу «Добре серце» відкрили для себе секрети хлібопекарського мистецтва, завітавши на виробництво ВП «Цех кондитерських виробів» ПрАТ «Концерн Хлібпром».

Щира радість та здивування в дитячих очах не згасали, адже фахівці Компанії запросили дітвору за лаштунки виробництва, розповіли про етапи шокового заморожування булочок для хотдогів, показували, де створюються смачні начинки для круасанів і булочок, а на завершення, звісно ж, всі скуштували смаколиків виробництва ПрАТ «Концерн Хлібпром».

Досягнення

Отримання ТМ Рум’янець статусу звання «Вибір року 2024» з продуктом Круасан року.

Премія «Вибір Країни» щорічно визначає та відзначає провідні українські компанії в різних галузях, в тому числі й в хлібопекарської галузі, використовуючи авторську методику «Споживчих уподобань». Ця методика базується на комплексному аналізі понад 20 критеріїв, зокрема:

- Перевірка якості обслуговування та продуктів.
- Вивчення асортименту та цінової політики.
- Оцінка присутності компанії на ринку.
- Аналіз відгуків та присутності в інтернеті.
- Оцінка доступності та якості інформації для споживачів.

Варто зазначити, що компанії можуть самостійно перевірити свої позиції в рейтингу та отримати обґрунтування за кожним критерієм, що підкреслює прозорість та відкритість процесу оцінювання.

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА

EXPERT REVIEW

Документ підтверджує, що за результатами фінансово-економічного та репутаційного аналізу

ТОВ «Хлібодар» / ТМ «Рум'янець»

нагороджується у номінації

Круасани року

ВИБІР КРАЇНИ 2024

Підставою для нагородження компанії є її результати у дослідженні за авторською технологією «Споживчих уподобань» (AR-FCE), що включає оцінку надійності та ринкових позицій, аналіз показників якості, популярності та репутації організації серед споживачів.

Абрянк Руслан Валерійович
Генеральний директор
ТОВ «Вибір Країни»

ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВА ПАЛАТА УКРАЇНИ

ВИБІР КРАЇНИ

TOP UKRAINIAN AWARD 2024

The document confirms that, as a result of the financial, economic and reputational analysis

«Hlibodar» LTD / Rumianets

has been awarded in the nomination

Croissants of the year

TOP UKRAINIAN AWARD 2024

The grounds for awarding the company are its results in a study based on the author's "Consumer Preferences" (AR-FCE) technology, involving assessment of reliability and market position, analysis of quality indicators, popularity and reputation of the organization among consumers.

Скрипка Анастасія Вікторівна
Керівник інформаційно-аналітичного відділу ТОВ «Вибір України»

Факти про премію «Вибір Країни» 2024:

- За статистикою, знак довіри, розміщений у місці продажу товару або послуги, у середньому сприяв збільшенню лояльності клієнтів на 17%.

- У 2024 році премія відзначила компанії в різних сферах, зокрема: виробники вітамінів, забудовників, компанія з нерухомості і в тому числі в хлібопекарській галузі – це ТМ «Рум’янець».

ТМ «Рум’янець» щорічно доводить гідну якість і любов до своєї справи, а винагорода – додаткове свідчення про це. Завдяки поєднанню класичного підходу випікання від початку і до кінця, щоб створити ідеальний продукт для споживача.

Досягнення

ТМ «Рум'янець» створює круасани найвищої якості, які вирізняються на ринку продукції завдяки кільком ключовим перевагам:

1. Високоякісні інгредієнти: використання спеціального борошна з підвищеним вмістом клейковини забезпечує еластичність тіста та ніжну текстуру випічки.
2. Дотримання традиційних технологій: дотримується технології холодної ферментації тіста .
3. Контроль температурного режиму: підтримка стабільної температури не вище 16 °C у виробничих приміщеннях гарантує правильну структуру та смак круасанів.
4. Асортимент включає різні смаки, такі як: шоколад, карамель, вишня, полуниця, чорна смородина і апельсин, що задовольняє різні вподобання споживачів.
5. Індивідуальна упаковка: кожен круасан запакований окремо в поліпропіленову плівку, яка безпечна для харчових продуктів та підлягає вторинній переробці, забезпечуючи свіжість та гігієнічність.

В хлібопекарській справі важливо багато аспектів, таких як: високоякісна сировина, високі технології, сучасне обладнання, але все це об'єднують дбайливі руки майстрів. Тож, маємо відмітити саме професійних учасників команди ТМ «Рум'янець». У поєднанні: створення власної рецептури і дбайливого дотримання всього процесу виготовлення на всіх етапах можна досягнути такої високої якості продукту, а цим займаються – люди. Тому, надзвичайно важливо побудувати справді злагоджену команду фахівців на виробництві, як це зробив ТМ «Рум'янець».

Дипломи «Вибір Країни» отримали заступник начальника цеху дрібноштучних виробів – Прокопчук Тетяна Миколаївна і старший кулінар борошняних виробів також з цеху дрібноштучних виробів – Зламан Олена Георгіївна за значні професійні здобутки, силу духу та віддану працю задля розвитку компанії та процвітання України.

«Якість продукту залежить від роботи колективу не менше, ніж від інших факторів. У хлібопекарстві потрібно працювати, як один налагоджений механізм. А ще – ставитися до своєї справи відповідально, так, як ми робимо все вдома, для своєї родини», - резюмує головний технолог ТМ «Рум'янець» Лідія Петрівна Ряба.

Ця нагорода підкреслює, що працівники «Рум'янець» підходять до своєї справи з увагою та любов'ю, щоб кожен виріб став шедевром пекарського мистецтва. Отримуючи цей статус, «Рум'янець» піднімає професійну планку, продовжує розвиватися і вдосконалювати виробництво, забезпечуючи своїх споживачів смачними круасанами кожен день.

Досягнення

Концерн Хлібпром на виставці Grüne Woche 2025 у Берліні

Український хліб та мафіни у центрі уваги на Grüne Woche 2025!

Концерн Хлібпром став частиною національного стенда України, який вперше за шість років представлений на престижній виставці у Берліні.

Під патронатом Міністерства аграрної політики й продовольства України та за сприяння Посольства України у Німеччині, Федерації роботодавців України та спілки «Борошномели України» Компанія демонструвала світові якість та смак української продукції разом з іншими українськими виробниками.

Це важливий крок для зміцнення позицій українських виробників на міжнародному ринку.

Миколаївський хлібзавод №1

ТОВ «Миколаївський хлібзавод №1»

Доставляти хліб до покупця можна в 5-9 разів дешевше

Розвозити хліб без викидів в атмосферу та за мінімальну вартість в Україні – можливо. Це довели в Миколаєві.

Місцева компанія MeGoElectric UA виробляє легкі електричні вантажівки. На базі їх стандартної моделі «Кур'єр» була збудована вантажівка з боксом для перевезення хліба.
В першу чергу це вигідно економічно, тому що ця електрична вантажівка проїжджає 100 км коштом 10 кВт-годин електрики. Такий економічний показник досягається завдяки великій енергоефективності вантажівки.

На базі Миколаївського хлібозаводу №1 був проведений експеримент та зроблені заміри.
Ось підтвердження розрахунків на практиці. За одне умовне для неї коло таке авто проїжджає 70 км. Умовне, це, тому що воно складається з двох кіл по 35 км. Подвійне коло через те, що стандартна «ГАЗель» перевозить за один раз вдвічі більше хліба. Витрати на таке доставлення в електровантажівки складають 8 кВт-годин електрики, яка коштує по тарифу для підприємств від 52 грн, відповідно до тарифу при заряджанні з полуночі до сьомої ранку, та 80 гривень при заряджанні з 7-ї вечора до 23-ї години. До цього цю роботу з доставлення хліба працівники хлібозаводу виконували на паливному авто.

Воно так само за коло, а саме 35 км, доставляло таку саму кількість хліба як і електровантажівка, витрачаючи на це 8 кубів газу. Так, воно не на бензині й не на дизелі, що було б ще дорожче. А така кількість газу своєю чергою коштує зараз 300 гривень. Тобто вартість доставлення за одне коло на електровантажівці – майже в 4-6 разів менше. А зараз, умовно кожен хлібозавод може порахувати, скільки він збереже грошей на доставлення свого хліба, навіть якщо буде заряджати такі електровантажівки за комерційним тарифом, то це буде економія все одно майже в декілька разів.

Інновації у виробництві

Уявіть собі, що у хлібозавода встановлені сонячні панелі. Тоді праця такого авто стає повністю вуглицевонейтральною, а вартість пробігу ще дешевшою. А головне, що такі панелі просто фізично можливо купити й встановити. А свердловину з нафтою чи газом у себе на даху?

При цьому ще треба враховувати використання протягом робочого місяця паливно-мастильних матеріалів (ПММ) саме для паливного авто. Загалом, як свідчить практика, майже будь-який електромобіль витрачає в 7 разів менше ПММ та вартість технічного обслуговування коштує в середньому в 5 разів менше. Це вже доведений факт.

В разі, якщо потрібно по конкретному маршруту за один раз доставляти більшу кількість хліба, то до електровантажівки додається причіп, який має свій електродвигун та батарею. Фактично можна мати подвійну вантажівку, якою керує одна людина. Тобто виходить, що можна перевозити за раз стільки ж, скільки одна «ГАЗель» та навіть більше.

Також кожне авто від MeGoElectric UA оптимізоване з погляду ваги батареї.
Візьмемо цей же приклад з доставлення хліба в Миколаєві. Зараз і раніше був такий принцип, є умовний «ГАЗ» чи «ГАЗель», її заправляли викопним паливом і вона розвозила хліб по визначеному маршруту. Наприклад, кожен день таке авто проїжджало 140 км. Заправлявся повний бак і на ньому таке авто робило декілька ходок до наступної заправки.

В миколаївській компанії пропонують нове бачення для міської логістики. Ось приклад, сучасного бачення доставлення того ж хліба за допомогою електричної вантажівки. Для неї не потрібно мати батарею, яка буде відповідати енергетичній місткості паливного бака, наприклад на 500 км. Все, що потрібно, це знати, скільки вона має проїжджати на одному
заряді протягом одного робочого дня. В нашому випадку це до 150 км. Тому будується авто як раз з акумулятором, який дає гарантовано 140 км пробігу з вантажем і трохи з гаком. Після кожної робочої зміни вантажівку заряджають протягом ночі і зранку вона знов здатна перевести потрібну кількість хліба на потрібну кількість кілометрів.
Цей процес можливо ще оптимізувати. Наприклад за допомогою змінних батарей.

Інновації у виробництві

Скільки таке авто проїде за весь життєвий час можливої роботи батареї? Все просто. Виробник батарей, які використовують фахівці MeGoElectric UA, дає гарантію на 2 тисячі перезаряджень. Якщо авто працює 7 днів на тиждень, а у році 56 тижнів, то акумулятор можна використовувати протягом понад 5,5 років. У випадку з нашим прикладом, таке авто проїде близько 200 тисяч км за цей час. Так, з часом навіть самі сучасні батареї трохи деградують. Але це може бути до 91% від загальної місткості протягом тих же 5,5 років. Це все враховується при створенні кожної конкретної вантажівки. Згадайте при цьому, скільки ви зможете за цей час зекономити на пальному та обслуговуванні.

До того на користь електромобіля як такого працює той факт, що ККД електродвигунів зараз досягло 98% перетворення енергії в роботу, в той час, як найновіший щойно з заводу ДВЗ може виконати роботи лише 38% енергетичного потенціалу палива. Підкреслимо, це ККД нового та сучасного двигуна внутрішнього згоряння. З часом експлуатації показники падають в середньому до 25-30%. Тобто, якщо двигун не новий, то від згорання палива ви будете мати все менше корисної роботи, в той час, як електродвигун протягом десятка років втратить максимум 1% енергоефективності.

А головне, що таку вантажівку для доставлення хліба в Миколаєві продають за теж майже унікальну суму. Вартість базового авто з базовою батареєю для 80 км пробігу – це від 365 тисяч гривень чи від 8 тисяч євро. За ці гроші ви маєте нове авто, яке побудовано в Україні. Тобто майже всі гроші залишаються в нашій державі, а не йдуть майже в повному обсязі туди, де базується виробник, а це, звісно – іноземна компанія.

Звісно, що ніхто не буде сперечатися з тим, що не всі компоненти цього авто вироблені в Україні, але це понад 82%. Бо все що ви бачите перед собою, це або вироблено працівниками MeGoElectric UA, а саме - все шасі, каркас та інші компоненти, а лише батарея, контролер та електродвигун закордонного виробництва. Все інше, це або свої розробки та виготовлення, або українського виробництва, наприклад скло у автівки з Дніпра, а пластик кабіни з Одеси.

Звісно, ще потрібно згадати про те, що тепер під час доставлення хліба по Миколаєву буде потрапляти в повітря менше шкідливих викидів = продуктів згоряння, а головне – менше CO_2. Так, цей показник поки що майже не важливий для українських підприємств. Але до 2030-го ми станемо частиною ЄС, в якому саме викиди CO_2 вже жорстко контролюються і обмежуються. А з кожним роком вони будуть ще жорсткіші.
Тому такі підприємства, як Миколаївський хлібозавод №1, вже піклуються не лише про економічно вигоду при використанні енергоефективних електровантажівок, а й вже зараз зменшують кількість CO_2 від своєї діяльності.

Сергій Селіванік, SEO MeGoElectric UA

КОМБІНАТ БАРАНКОВИХ ВИРОБІВ

ТОВ"КОМБІНАТ БАРАНКОВИХ ВИРОБІВ"
Працюємо на перспективу.

На сьогодні наша країна та хлібопекарська галузь проходить через дуже серйозні випробування пов'язані з різними негативними чинниками. Один з них на даний момент є енергетика. Яка знаходиться під постійним ворожим тиском.

Задля безперебійної роботи підприємства та мінімізації втрат при вимкненні електропостачання фахівцями підприємства було зроблено багато організаційних та матеріально технічних заходів. Та придбано енергогенеруюче обладнання.

У 2024 році зроблений перший крок в напрямку сонячної генерації.
Був розроблений та реалізований пілотний проект встановлення сонячної електростанції потужністю 100кВт.
Після отримання позитивного економічного ефекту, прийнято рішення у 2025 році збільшити потужність ще на 300кВт.
І ми це зробили.
Монтажні роботи вже ведуться та у квітні місяці «зелена енергія» буде у нашій електромережі.

Використання сонячних панелей надає ряд переваг:

1.Зниження собівартості продукції на перспективу (після окупності обладнання). Окупність при існуючих цінах на обладнання та цінах електроенергії для підприємства приблизно 2-3 роки.

2.Зниження навантаження на національну енергомережу, та підвищення її стійкості.

3. Мінімальні витрати на обслуговування та тривалий термін служби, що робить їх дуже вигідними в довгостроковій перспективі.

4. Зменшити негативний вплив на навколишнє середовище, оскільки енергія, що виробляється сонячними панелями, не вимагає спалювання викопних видів палива, таких як вугілля чи нафта, які є основними джерелами CO2. В результаті чого зменшується загальний рівень парникових газів в атмосфері

Директор Микола Шабельнік

Інновації у виробництві

ТМ «Агрола» Концерну Хлібпром розширила асортимент великодньої лінійки здобних виробів.

Серед новинок – Паска Сирна 0,3 кг з ніжним весняним дизайном упакування, що приваблює споживачів з полиці. Паска Сирна – це смачне поєднання ніжного сиру, вершкового масла, молока та свіжих яєць з цитрусовим ароматом, виготовлена опарним способом з кількагодинною ферментацією. Ідеальний вибір для тих, хто цінує якість і смак у кожному шматочку.

Паска «Домашня» – традиційна українська святкова випічка, яка зазвичай готується на Великдень. Кожний шматочок цієї паски повертає у спогади дитинства. До складу входять родзинки та молоко, що додає пасці особливий смак та аромат, роблячи її неперевершеною у великодні свята з родиною.

Інноваційною розробкою ТМ «Агрола» цього сезону є Булочки «Під Борщ» з кунжутом 0,11 кг!

Це оригінальна та смачна варіація класичної кайзер-булочки, яка чудово підходить до борщу. Її яскравий буряковий колір і ніжний смак додають традиційному хлібному виробу нових відтінків. Виготовлена з додаванням бурякового пюре, ця булочка має природний солодкуватий присмак, що відмінно гармоніює з кислинкою борщу. Зовні булочка посипана ароматним кунжутом, що додає хрусткості та легкого горіхового відтінку. Її текстура — м'яка всередині, з тонкою хрусткою скоринкою ззовні. Ця новинка точно здивує, зачарує та звичний обід перетворить на яскраву трапезу! Смакуйте!

BALEX COMPANY

Комплексні технологічні рішення для харчової промисловості

ТОВ «КОМПАНІЯ БАЛЕКС»

Весна розквітає яскравими барвами, а разом із нею наближається і Великдень – тепле, світле свято родинного затишку!

Цукрові помадки від ТМ "Optima" допоможуть вам створити справжні великодні шедеври – ніжні, красиві та святкові. Легко наносяться, чудово застигатимуть і надають десертам акцент весняної яскравості!

- Широка палітра кольорів - від класики до соковитого жовтого
- Безліч смаків - для найвибагливіших гурманів
- Ідеальні для оформлення тортів, капкейків та інших десертів
- Легко використовувати
- Гарно застигатимуть без тріщин
- Додають десертам неперевершений вигляд
- Всі пома ів

Неймовірно широкий асортимент помадок складається з таких видів:

- Помадка цукрова Віденська
- Помадка цукрова Кремовий горіх
- Помадка цукрова Полуниця
- Помадка цукрова темна Амадора
- Помадка цукрова фісташкова
- Помадка цукрова Цитрусова італійська
- Помадка цукрова Шоколатьє
- Fondant білий
- Fondant ожиновий
- Fondant фісташковий
- Помадка біла

Прикрашайте паски, печиво, тістечка - нехай ваш Великдень буде таким же барвистим, як сама весна! І напередодні Світлого свята Христового Воскресіння бажаємо всім виробникам невичерпної енергії, творчого натхнення та майстерності для створення справжніх великодніх шедеврів, а споживачам – насолоджуватися смачною й особливою випічкою. Нехай це величне свято наповнить серця радістю, надією та любов'ю, принесе мир, добро й благополуччя!

BALEX COMPANY

Комплексні технологічні рішення для харчової промисловості

Олександр Шуліка
Менеджер з маркетингу
ПП «Торговий дім «Золота миля»

Мобільний +38 066 771-32-52
Е-пошта shulika_oa@goldenmile.com.ua
Сайт www.goldenmile.com.ua

Партнерство

ТОВ «ДАР МЛИН ЗАКАРПАТТЯ»
(м.Ужгород)

Компанія Biligrain (Хмельницька обл.) разом з селекційно-генетичним інститутом (м.Одеса) та доктором біологічних наук, академіком Олександром Рибалка у 2022 о розпочали проект Biligrain food. Це інновації в здоровому харчуванні з унікальними чорними зернами спельти, пшениці та ячменю. Місія полягає в тому, щоб надати майбутнім партнерам явну перевагу на ринку. Пропонуються інноваційні, високоякісні, багаті поживними речовинами чорні зерна, які зазвичай рідко зустрічаються в інших країнах. Ми перші у світі із чорнозерною спельтою та перші в Україні із чорнозерною пшеницею.

ЧОРНОЗЕРНА СПЕЛЬТА

Чорнозерна спельта - це унікальне інноваційне зерно, насичене антиоксидантами, високим вмістом білку, дієтичною клітковиною та корисними нутрієнтами. Чорнозерна спельта успадкувала поживну цінність від диких вересових (пирію) та ягід (чорниці, ожини, малини). Містить фолієву кислоту, залізо, натрій, калій, марганець, кальцій, цинк, мідь, селен, вітаміни групи В, С, Е

- Антиоксиданти: Захист клітин від вільних радикалів.
- Високий вміст білку: Сприяє зміцненню м'язів та тканин.
- Дієтична клітковина: Підтримує здоров'я шлунково-кишкового тракту.
- Корисні нутрієнти: Фолієва кислота, залізо, натрій, калій, марганець, кальцій, цинк, мідь, селен, вітаміни групи В, С, Е.

Зерно від темно-фіолетового до чорного кольору зумовленого присутністю в оболонці зерна фіолетових пігментів антоціанинів. Інтенсивність забарвлення зерна може варіювати у залежності від умов вирощування. З підвищенням вмісту білка інтенсивність фіолетового забарвлення збільшується. Зерно тверде за консистенцією ендосперму, розмелюється як зерно звичайної хлібопекарської пшениці.

Про цінність зерна:

- Збагачене антиоксидантами
- Містить легкозасвоюваний водорозчинний білок
- Дієтична клітковина, що підтримує здорову мікрофлору кишківника
- Натуральний колір
- Джерело вітамінів та мінералів
- Містить глютен
- Без ГМО

Характеристики та чистота:

- Натура: 0,73 кг/л
- Білок: 34,2%
- Вологість: 14%
- Чистота: 99,9%
- Походження: Україна

ЧОРНОЗЕРНА ПШЕНИЦЯ

Ця унікальна чорнозерна пшениця є першим в Україні представником озимої пшениці з кольоровим зерном та вищою біологічною цінністю.

Вона вражає своєю темно-фіолетовою до чорної оболонкою, обумовленою присутністю фіолетових антоціанинів. На відміну від білої, чорна пшениця має багато переваг для здоров’я людини. Високий вміст антиоксидантів, вітамінів групи В,С,Е, амінокислоти, селен, магній, марганець, цинк, кальцій, залізо, мідь, калій, роблять цю пшеницю поживно цінною.

Про цінність зерна:

- Збагачене антиоксидантами
- Містить рослинний білок
- Дієтична клітковина, що підтримує здорову мікрофлору кишківника
- Натуральний колір
- Джерело вітамінів та мінералів
- Містить глютен
- Без ГМО

- Характеристики та чистота:
- - Натура: 0,78 кг/л
- - Білок: 14,29%
- - Вологість: 14%
- - Чистота: 99,9%
- - Походження: Україна

БОРОШНО ЦІЛЬНОЗЕРНОВЕ

Виробником борошна продукції Biligrain є ТОВ «ДАР МЛИН ЗАКАРПАТТЯ» (м.Ужгород). Для зручності та розширення лінійки корисних продуктів пропонує цільнозернове борошно вальцового помелу із чорнозерної спельти та пшениці. Цей універсальний інгрідієнт можна використовувати для створення широкого асортименту функціональних здорових продуктів - від корисного хліба та пасти до суперфудів.

ЦІЛЬНОЗЕРНОВЕ БОРОШНО З ЧОРНОЗЕРНОЇ СПЕЛЬТИ

Від традицій до інновацій. Чим унікальне наше борошно?

Наше цільнозернове борошно виготовляється виключно з чорних зерен спельти, які насичені антиоксидантами та корисними нутрієнтами, успадкованими від диких вересових рослин, таких як пирій та чорниця.

Основні переваги нашого борошна:

- Збагачене антиоксидантами: Потужний захист вашого здоров'я.
- Легкозасвоюваний водорозчинний білок: Підтримка вашого організму.
- Дієтична клітковина: Підтримка здорової мікрофлори кишківника.
- Натуральний колір: Чистий продукт без штучних добавок.
- Джерело вітамінів та мінералів: Повноцінне харчування.
- Без ГМО: Натуральність та безпека.
- Містить глютен

Технологія виготовлення

Борошно вальцового помелу, що дозволяє зберегти висівки, ендосперм та зародок зерна. Це забезпечує натуральний шоколадно-пурпурний колір та ніжний горіховий присмак ваших виробів.

Клейковина

Борошно містить 26,8% клейковини, що робить його ідеальним для виготовлення різноманітної випічки.

Поживна цінність на 100г продукту:	
Білки:	**13,4 г**
Жири: - насичені: - поліненасичені: - мононенасичені:	**2,4 г** 0,4 г 1,5 г 0,5 г
Вуглеводи: - цукри: - крохмаль:	**68,0 г** 3,4 г 64,5 г
Харчові волокна (клітковина):	1,7 г
Калорійність:	350,0 ккал (1466,6 кДж)
Вміст солі: < 0,002 г	
Природний вміст антиоксидантів	**Антоціан (вітамін С):** < 0,001
Природний вміст вітамінів на 100г продукту:	
B1	0,57 мг
B2	0,31 мг
PP	6,3 мг
E	5,8 мг
Природний вміст мінеральних речовин	
Фосфор	0,24 %
Кальцій	98,6 мг/кг
Залізо	37,3 мг/кг
Цинк	16,3 мг/кг
Магній	114 мг/кг

ЦІЛЬНОЗЕРНОВЕ БОРОШНО З ЧОРНОЗЕРНОЇ ПШЕНИЦІ

Цільнозернове борошно з чорнозерної пшениці - це чудовий вибір для тих, хто прагне здорового харчування, не жертвуючи смаком та якістю. Борошно виготовлене з інноваційного чорного зерна пшениці, що поєднує в собі високу поживну цінність та багатий смак.

Основні переваги

- ❖ Збагачене антиоксидантами: Потужні природні захисники вашого організму.
- ❖ Корисний рослинний білок: Важливий для побудови та відновлення тканин.
- ❖ Дієтична клітковина: Підтримує здорову мікрофлору кишківника.
- ❖ Натуральний колір: Без штучних барвників.
- ❖ Джерело вітамінів та мінералів: Забезпечує ваш організм необхідними поживними речовинами.
- ❖ Без ГМО: Натуральний та безпечний продукт.
- ❖ Містить глютен

Поживна цінність на 100г продукту:	
Білки:	12,3г
Жири: - насичені: - поліненасичені: - мононенасичені:	1,8 г 0,3 г 1,1 г 0,4 г
Вуглеводи: - цукри: - крохмаль:	68,7 г 3,2 г 64,9 г
Харчові волокна (клітковина):	2,1 г
Калорійність:	344,5 ккал (1443,4 кДж)
Вміст солі: < 0,001 г	
Природний вміст антиоксидантів	Антоціан (вітамін С): < 0,001
Природний вміст вітамінів на 100г продукту:	
β-каротин	0,014 мг
B1	0,62 мг
B2	0,27 мг
PP	9,8 мг
E	5,1 мг
A	0,003 мг
Природний вміст мінеральних речовин	
Фосфор	0,24 %
Кальцій	95,8 мг/кг
Залізо	46,6 мг/кг
Цинк	26,5 мг/кг
Магній	1248 мг/кг
Селен	2,5 мг/кг

Холестерин: < 0,001 мг

Клейковина

Борошно містить 26,8% клейковини, що робить його ідеальним для виготовлення різноманітної випічки

Пакування

Виробник цільнозернового борошна ТОВ «ДАР МЛИН ЗАКАРПАТТЯ» пропонує зручні варіанти пакування по 1 кг, 5 кг, 25 кг та 50 кг, щоб задовольнити потреби як домашніх кулінарів, так і професійних виробників.

Партнерство

В результаті виробництва і реалізації борошна:

Почалась співпраця з командой "MiAfit", яка працює у напрямку створення безпечних продуктів харчування для людей з метаболічним синдромом, цукровим діабетом, ожирінням та іншими захворюваннями, які потребують контролю вуглеводневого обміну, зокрема попередження високих стрибків рівня глюкози крові. "MiAfit" працює над створенням та вдосконаленням вже наявних сумішей для випічки з цим борошном, що в поєднанні з підсолоджувачем "MiAfit" на основі безпечних стевії та еритритолу, дасть можливість насолоджуватись смаколиками людям з порушенням вуглеводневого обміну, тримаючи захворювання в компенсованому стані, профілактуючи ускладнення, а у випадку прediабету - виникнення цукрового діабету II типу.

Контроль стрибків глюкози у здорових людей працездатного віку, змінивши вироби з вищих сортів борошна на цільнозернові з чорнозерної пшениці задля раціоналізації харчування в комплексі з іншими складовими модифікації способу життя, матиме профілактичний вплив щодо виникнення метаболічного синдрому, цукрового діабету, передчасного старіння організму, зниження якості життя та інвалідизації людей.

Ось що каже про чорнозерне борошно доцент ДВНЗ "УжНУ", кандидат медичних наук, а також Хелс-коуч Евеліна Вашкеба-Бітлер:

Чорнозерне борошно – інноваційний суперфуд для вашого здоров'я!
Харчові звички визначають наше самопочуття, рівень енергії та навіть тривалість життя. Саме тому ми обрали цільнозернове борошно з чорнозерної пшениці та спельти – інноваційний продукт, що поєднує натуральність, функціональність та безпеку.

Це борошно ідеально підходить для людей, які прагнуть збалансованого харчування, включаючи тих, хто має метаболічний синдром, цукровий діабет, ожиріння або просто хоче попередити розвиток хронічних захворювань.

У сучасному світі, де перероблені продукти, цукор та прості вуглеводи стали нормою, чорнозерне борошно – це справжня революція у здоровому харчуванні. Його унікальний склад ідеально підходить не лише для спеціалізованого раціону, а й для щоденного використання кожним, хто дбає про своє майбутнє.

Чому варто обрати чорнозерне борошно?

1. **Унікальний склад** – максимум користі для організму

Борошно містить антиоксиданти, антоціанини та фітомеланіни, які борються зі старінням, захищають клітини від руйнування та зміцнюють імунітет. Ці корисні речовини, які зазвичай містяться в чорниці, ожині та малині, тепер доступні у борошні, яке можна використовувати щодня!

2. Контроль рівня глюкози

Чорнозерне борошно має низький глікемічний індекс, що допомагає:
- ✔ Запобігати різким стрибкам цукру в крові
- ✔ Продовжувати відчуття ситості
- ✔ Підтримувати стабільний рівень енергії

Це ідеальний продукт для людей з цукровим діабетом, прediабетом, інсулінорезистентністю та тих, хто хоче контролювати свою вагу.

3. Збалансований склад для міцного здоров'я

Чорнозерне борошно – це джерело вітамінів і мінералів, які підтримують роботу всіх систем організму:
- ✔ Вітаміни B, C, E – для енергії, мозкової активності та здорової шкіри
- ✔ Кальцій, магній, залізо – для міцних кісток і стабільного тиску
- ✔ Цинк і селен – для імунітету та антиоксидантного захисту

4. Більше клітковини – краще травлення

Цільнозернове борошно містить високу кількість дієтичної клітковини, яка:
- ✔ Покращує роботу кишківника
- ✔ Допомагає регулювати обмін речовин
- ✔ Підтримує здорову мікрофлору

Завдяки цьому воно корисне для профілактики ожиріння, серцево-судинних захворювань і діабету.

5. Насичений смак – ще більше задоволення від випічки

Борошно з чорнозерної пшениці та спельти має ніжний горіховий присмак, що надає випічці особливого аромату.

6. Підходить для приготування різноманітних страв

Це борошно універсальне і чудово підходить для:
- ✔ Домашнього хліба та здобної випічки
- ✔ Корисних млинців, кексів та печива
- ✔ Локшини та макаронних виробів
- ✔ Функціональних продуктів здорового харчування

7. Їжа, що змінює світ

Чорнозерне борошно – це не просто продукт, а інвестиція у здорове майбутнє. У світі, де більшість людей споживає рафіновані продукти, ми прагнемо змінити цю тенденцію та зробити функціональне харчування доступним для кожного. Поєднуючи науковий підхід, сучасні технології та силу природи, створюємо продукти, які покращують здоров'я та самопочуття.

З питань для подальшої співпраці та додаткової інформації звертайтесь:

ТОВ «ДАР МЛИН ЗАКАРПАТТЯ»

Закарпатська обл., м.Ужгород
вул. Блеста О., б.1

тел.: +38 073 900 70 07
сайт: drmln.com

e-mail: darmlynzakarpattya@gmail.com
Директор комерційний: Олександр Дмитрієнко

ВПЛИВ ЧИСЛА ПАДІННЯ НА ЯКІСТЬ ХЛІБА

Борошно, отримане з зерен злаків, є найважливішим продуктом їх переробки. Для випікання хліба та хлібобулочних виробів зазвичай використовують борошно з м'яких сортів пшениці. Якість борошна безпосередньо впливає на якість виробів з нього.
Оптимальні показники якості свідчать про добре борошно, тоді як низькі або надто високі показники вказують на його низьку якість.

НИЗЬКІ ПОКАЗНИКИ

Низьке число вказує на те, що борошно виготовлене з пророслого зерна. Саме в пшениці, що проростає, зростає кількість ферменту, тісто з неї розпливається, м'якуш хліба стає нееластичним, липким, з грубою, нерівномірною пористістю. Погана якість продукту негативно впливає на об'єм та смак хліба. Сировину з низькими показниками не рекомендується пускати на переробку.

ВИСОКІ ПОКАЗНИКИ

Вони вказують на низьку активність ферменту в борошні, яка необхідна для нормального процесу бродіння, набуття тестом пластичності та еластичності. Борошно з високими показниками виходить із зерна, яке було висушене за високої температури. Тісто з неї погано піднімається, обсяг готового продукту зменшується, хліб виходить прісним, зі слабким запахом, блідого кольору.

ОСНОВА ОТРИМАННЯ НАЙКРАЩОГО ХЛІБА – ПРИЛАД ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ЧИСЛА ПАДІННЯ ЗА МЕТОДОМ ХАГБЕРГ-ПЕРТЕНА «GRAINX» ВИРОБНИЦТВА ТОВ «ВЕНТА ЛАБ»

Прилад ПЧП GrainX успішно пройшов етап тестування на електромагнітну сумісність, що є передостанньою ступінню отримання сертифікату Оцінки Відповідності.

Переваги приладу ПЧП GrainX:

- Вода для бані знаходиться у знімному бачку на корпусі
- Можливість роботи в режимі 24/7
- Термозахищена баня з подвійними стінками, що унеможливлює опіки
- Не потрібує зовнішнього підключення води для охолодження
- Не потребує постійного слідкування за рівнем води у бані й бачку – датчики автоматично вирівняють рівень води у бані і «підкажуть» коли додати води у бак
- Швидкозйомна баня (при виникненні непередбачуваних ситуацій баня знімається за лічені секунди)
- Вихід на робочий режим (100°C) до 15 хвилин
- 7” сенсорний дисплей (тачскрін)
- Історія вимірювань з датою та ідентифікацією лаборанта (ПІБ)
- Встановлений захисний екран для оператора
- Автоматична корекція положення висоти пристрою для оптимізації виходу на температуру кипіння води
- Можливість інтеграції з будь-якою ERP/CRM системою по REST FULL API (1С)
- Можливість комплектації з міні-принтером для друку результату вимірювання
- Режим енергозбереження і сну приладу з можливістю налаштування часу входження у режими
- Інтуїтивно зрозумілий дисплей з виведенням команд на монітор

Комплектування:

1. 10 віскозиметричних пробірок;
2. Шток-мішалки, 4 шт;
3. Штатив на 8 пробірок;
4. Штатив на 4 пробірок;
5. Бюретка на 25 мл;
6. Тримач пробірок, 2 шт;
7. Гумові пробки, 2 шт;
8. Йоршик для пробірок;
9. Інструкція по експлуатації;
10. Гарантійний талон;
11. Шнур живлення;
12. Мірний циліндр 25 мл - 2 шт;
13. Лабораторний совок - 1 шт.

Прилад готовий до роботи з моменту розпакування та інтуїтивно зрозумілий для кожного, хто буде виконувати вимірювання. Кожну команду «GrainX» виводить на дисплей, що дозволяє отримати всі необхідні дані моніторингу стану приладу ПЧП та готовності до роботи.

Компанія ТОВ «Вента Лаб» надає гарантійне та після гарантійне обслуговування приладів власного виробництва, збираємо всі відгуки про пристрої з метою постійного удосконалення програмного забезпечення, щоб кожний власник насолоджувався точністю, якістю та стабільністю роботи!

ТОВ «ВЕНТА ЛАБ»

Тел: (067)622-14-64
Моб: 093/095/096 0000 446
Колл-центр: 0800 306 725
Email: info@ventalab.ua
Сайт: www.ventalab.ua
Адреса: 49064 м.Дніпро, пр. С. Нігояна, 50/ оф.22

Відсадочна машина Impex Drop-600 /600S /600J-
універсальна основа кондитерського виробництва.

Продовжуємо знайомити читачів з обладнанням від українського виробника.
Підприємство «ІМПЕКСМАШ» (м. Кропивницький) більше 30-ти років займається виробництвом професійного обладнання для хлібопекарських та кондитерських підприємств.

Відсадочна машина Impex Drop-600 та її модифікації – це надійний та багатофункціональний пристрій для виробництва великого асортименту виробів (з начинками та без):

- пісочне печиво,
- еклери,
- мафіни,
- безе,
- макарунс,
- пряники, вівсяне печиво,
- бісквітні пласти
- вироби з джему, горіхової маси, сиру, м'ясного/рибного фаршу тощо.

Де встановлені та успішно експлуатуються відсадочні машини Impex Drop-600:

Дніпровський хлібокомбінат №5, Савраньхліб, Івано-Франківський хлібокомбінат, Полонський хлібозавод, Княжий хліб м.Київ, Віденьські булки м.Київ, КФ Шарлотт м.Черкаси, Новомосковський хлібозавод, Котовський хлібозавод, Супермаркет Забота м. Краматорськ, Нове діло м.Одеса, ТМ Крокус м.Кременчук, Шумськхліб, Маркет-опт м.Кременчук, Добрий пекар м.Нікополь, КФ Граф Компані м.Одеса, Лідер м.Кропивницький, Шосткинський хлібокомбінат, Гамма Б.Церква, ПроМова м. Вінниця, Лопотушки м.Дніпро, Арсенал-Пак м.Костянтинівка та інші підприємства України (більше 100-та). Машини працюють також в Казахстані, Румунії, Молдові, Узбекистані, Азербайджані.

Управління та програмування відсаджувальної машини Impex Drop-600 та модифікацій здійснюється за допомогою україно/англомовної панелі оператора. Гнучке багатокрокове налаштування дає можливіть формувати ексклюзивні форми печива, в т.ч. багатоярусні. Рух машини може бути змінено/відкореговано оператором і під час процесу відсаджування.

Партнерство

Приклади виробів:

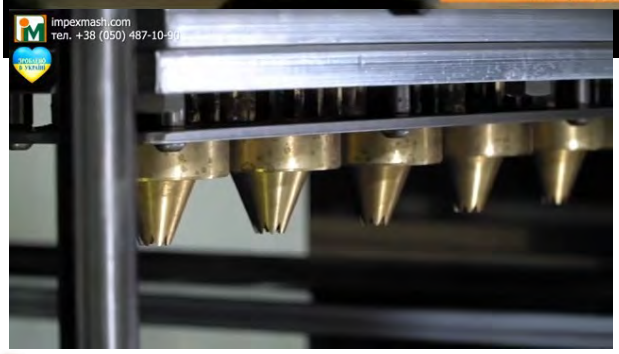
Конструктивні особливості відсадочної машини Impex Drop-600 /600S /600J:

• машина обладнана універсальним герметичним бункером, що дозволяє працювати з тугим пряничним тістом, м'яким пісочним тістом, з напіврідким тістом (заварні тістечка, профітролі, кекси, мафіни, безе, бісквіти , тощо);

• функція опускання столу з регульованою швидкістю надає можливість відсаджувати багатоярусні вироби висотою до 60 мм, такі як «ялинка», багатоярусні кільця, «сендвіч», тощо;

• відсадочна машина виконана з нержавіючої сталі;

- україно/англомовна панель управління з можливістю зберігання в пам'яті до 50 програм;
- зубчасті нержавіючі валки дозволяють працювати з тістом різної консистенції, виключаючи прослизання валків і не піддаючись ерозії та зносу;
- базова модель відсадочної машини обладнана варіатором швидкості руху стрічки, варіатором швидкості обертання валів, варіатором підйому столу, що дає можливість налаштовувати машину на різні види виробів;
- В конструкції машини відсутні механічні комутуючі апаратів і гальмівних муфт, що підвищує надійність машини та робить її експлуатацію безшумною;
- можливість зміни параметрів відсаджування під час роботи машини;
- функція реверсного руху листа (повернення листа після відсаджування до оператора) дає можливість працювати на машині одній людині;



- Функція наскрізгого руху листа збільшує продуктивність машини до 200 кг/год (в залежності від ваги і форми виробів).
- У відсадочній машині Impex Drop-600 використовуються автоматика та споживачі електричного струму від провідних виробників світу: Mitsubishi, Atmel, Lovato, Wieland, Relpol, Carlo Gavazzi, мотор -редуктор Motovario.

В комплектацію відсадочної машини Impex Drop-600 /600S /600J входять функції:

- Обертання фільєр
- Протяжка листа
- Опускання столу
- Струнна різка (Impex Drop-600S)
- Пневмоматриця для розливу мафінів (додаткова опція)
- Щілинна матриця для розливу бісквітних пластів (додаткова опція)
- Щілинна матриця для намазки кремом (додаткова опція)
- Діафрагма (для відсаджування тіста або конд.масс з великою кількістю горіхів, родзинок та інших домішок, м'ясного фаршу, творожної маси тощо) (додаткова опція)
- Додатковий бункер з гребінкою для дозування джему (Impex Drop-600J)
- Фільєри в комплекті машини, та додаткові – під замовлення (каталог).

Партнерство

Технічні характеристики відсадочної машини Impex Drop-600:

Розміри подового листа, мм .: 600 * 800, 600 * 400
Робоча ширина транспортера, мм: 600
Кількість насадок, шт: 9 фільєр М45 (у всіх моделях), 7 фільєр F8 (Impex Drop-600S)
Кількість параметрів відсаджування (в 1 програмі), шт: 14
Напруга живлення, В: 380
Встановлена потужність, кВт: 2,1
Продуктивність, кг / год: 130-200
Маса, кг .: 230
Габаритні розміри, мм : 1100 * 1 375 * 1495

Зверніть увагу! Для якісного відсаджування виробів необхідно, щоб подові листи були рівними, без деформацій, бажано 600*400мм.

Ми надаємо можливість потенційним покупцям випробувати свої рецептури на відсадочній машині в умовах експериментального цеху.

Відео №1 1но-бункерної відсадочної машини

Відео №1 2х-бункерної відсадочної машини

Відео №2 2х-бункерної відсадочної машини

Відео - Опція для маффінів

Відео – Опція для бісквітних пластів

Відео – Опція для намазки пластів

А.Ю. Орлович
Канд.техн.наук, професор ЦНТУ

Наталія Струмінська,
Нач.відділу продажу,
моб./ Viber/WhatsApp 050-487-21-01

ВТЦ ПП «Імпексмаш»
http://www.impexmash.com

Всеукраїнська Асоціація Пекарів
вул. Євгена Коновальця, 31 (офіс 514)
01133, м. Київ
УКРАЇНА
Тел.: +380 44 529 62 56
Пошта: vap@vap.org.ua
Website
LinkedIn
Facebook