



ТЕСТИРУЙТЕ ВАШУ ПРОДУКЦИЮ В ВАШЕМ ТОРГОВОМ ЗАЛЕ

**Тесторазделочные линии,
расстойные установки
и печи спирального
типа, туннельные печи
и низкотемпературные
холодильные камеры**

Компания TecnoPool существует на рынке более 30 лет и сохраняет лидирующие позиции в проектировании, производстве и установке низкотемпературных холодильных камер, оборудования для охлаждения, пастеризации, расстойки и выпечки хлебобулочных изделий. Предлагаемые системы характеризуются эксплуатационной гибкостью, что позволяет интегрировать их в уже существующие производственные линии.



TECNOPOOL S.p.A. | Via Buonarroti, 81
San Giorgio in Bosco (PD) | Italia Тел.: +39 049 9453111
Факс: +39 049 9453100 | info@tecnopool.it

www.tecnopool.it

TECNOPOOL
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Карты на стол

Тема «Ферменты в пищевых продуктах» – эмоциональная тема. Производители ферментов любят говорить о том, что ферменты существуют в природе и уже не раз приходили на помощь при производстве и увеличении срока хранения пищевых продуктов. Все верно и чудесно. На вопросы, касающиеся возможных рисков для здоровья, чаще всего отвечают, что большинство ферментов представляют собой вещества белковой природы, и это может привести к аллергическим реакциям. Также известно, что пыль, содержащая ферменты, может вызывать проявления аллергии.

И тут в дело вступают различные факторы, которые приводят потребителя в замешательство. С одной стороны, это отсутствие единства при указании ферментов при обозначении изделий. В некоторых странах в списке ингредиентов указывают, что в продуктах содержатся или добавлены ферменты. В обозначении указываются, например, название класса и специфическое обозначение ферментов. В других странах нет необходимости указывать ферменты, если они используются в качестве технологических добавок. Ферменты не должны указываться в списке ингредиентов. В отдельных странах бытует мнение, что незначительные количества таких веществ могут содержаться в пищевых продуктах, если это не представляет угрозу для здоровья. Различные возможности указания информации на упаковке, в частности, «никакого указания при отсутствии воздействия на конечный продукт» или «то, что входит в продукт, приводится также в списке ингредиентов», зачастую приводит потребителей в замешательство.

В этой связи ведется работа по унификации стандартов. Возможно, хлебопекарная промышленность заинтересована в варианте «никакого указания при отсутствии воздействия на конечный продукт». Много говорит в пользу того, что этот вариант будет принят в ЕС. Но, помимо конечного потребителя и его стремления к прозрачности указываемых сведений, в игру вступает еще один крупный игрок, о котором хлебопекарной отрасли не стоит забывать: торговля. Международные торговые сети часто задаются вопросом, что производители добавляют в свои изделия, и используются ли ферменты. Это может послужить примером. Возможно, было бы лучше сказать с самого начала, что именно добавляется в тесто и массы, как уже практикуется в некоторых странах, и выложить карты на стол.

Ваш,

Bastian Borchfeld
Бастиян Борхфельд



++ Бастиян Борхфельд
Главный редактор
borchfeld@foodmultimedia.de

f2m

НОВЫЕ СПЕЦВЫПУСКИ !!!

НА СЛЕДУЮЩИЕ ТЕМЫ:

- + **Интервью с проф. Беккером.**
Производство хлебобулочных изделий в реальном и виртуальном пространстве.
- + **Нидерландская группа Bakkersland BV**
с 15 производственными площадками является лидером внутреннего рынка.
На предприятии компании в Званенбурге в окрестностях Амстердама производятся артизанские хлеба.

Получите 2 выпуска журнала «Хлеб+Выпечка» в электронном формате – БЕСПЛАТНО!
Оставьте ваш электронный адрес на странице
www.chlebiwipetschka.com



f2m food multimedia gmbh

Эренберг штрассе 33
22767 Гамбург, Германия
Телефон: +49 (0) 40 38 61 67 92
Факс: +49 (0) 40 39 90 12 29
E майл: info@foodmultimedia.de
www.foodmultimedia.de



Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:

www.chlebiwipetschka.com

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

++ Издательское право, цитаты и использование текстов

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: info@foodmultimedia.de.

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.