

Не просто улучшитель: как КВД «Ария 1» помогает хлебу оставаться свежим, а производствам – работать стабильнее

Более 30 лет СООО «Ароматик» разрабатывает ингредиенты для хлебопекарной и кондитерской промышленности. За это время компания создала десятки технологических решений, однако именно хлебопекарные улучшители стали одним из тех направлений, где качество измеряется не красивыми обещаниями, а ежедневной работой на производственных линиях.



Сегодня практически невозможно представить современное индустриальное хлебопечение без комплексных добавок, которые обеспечивают стабильность теста, повторяемость партий и сохранение свежести готового изделия. Одной из таких разработок стала комплексная пищевая добавка «Ария 1» – улучшитель для ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба, созданный с учетом требований крупных промышленных предприятий.

Мы поговорили с заместителем директора по кондитерской отрасли СООО «Ароматик» Екатериной Марчик о том, почему сегодня выигрывает не тот, кто делает хлеба больше, а тот, кто делает его стабильнее.

«Сегодня качество начинается не в печи, а значительно раньше»

– На рынке хлебопечения все чаще говорят о повторяемости продукта. Насколько это действительно важно?

– Многие привыкли считать, что качество хлеба определяется рецептурой или мастерством пекаря, – говорит Екатерина Марчик. – На практике все начинается значительно раньше – с качества ингредиентов. Если начинка, улучшитель или ферментная композиция ведут себя по-разному от партии к партии, технолог вынужден постоянно корректировать процесс. Это дополнительные потери времени, сырья и в конечном итоге денег.

Именно поэтому в СООО «Ароматик» делают ставку не просто на производство добавок, а на создание технологически прогнозируемых решений.

Почему именно ржаной хлеб?

Ржаные и ржано-пшеничные сорта считаются одними из самых сложных в производстве. Высокая активность ферментов, особенности структуры теста и требования к сохранению свежести делают работу технолога особенно чувствительной к качеству улучшителя.



Ржаное тесто, – рассказывает Екатерина Марчик, – нельзя сравнивать с пшеничным. Здесь совершенно другая механика формирования мякиша, удержания влаги и развития структуры. Поэтому универсальные решения работают далеко не всегда. «Ария 1» создавалась именно под особенности ржаных технологий.

Комплексная добавка рекомендована для хлебов из ржаной и смеси ржано-пшеничной муки и применяется в дозировке 0,3–0,5% к массе муки в зависимости от требуемого срока сохранения свежести изделия.

Что получает хлебопекарное предприятие?

Главное преимущество «Арии 1» – не отдельный показатель, а совокупность технологических параметров, которые ощущаются на каждом этапе производства:

- **Формоустойчивость теста** – тесто лучше держит форму во время расстойки и выпечки.
- **Равномерная пористость** – мякиш становится более развитым, эластичным и однородным.
- **Ускорение брожения** – сокращается время технологического процесса без потери качества.
- **Сохранение свежести** – изделия дольше остаются мягкими, уменьшается крошковатость мякиша.

Но, как отмечает Екатерина Марчик, наиболее ценным для индустриального производства становится другое.

– Когда предприятие выпускает десятки тонн хлеба ежедневно, технологу важен не разовый хороший результат, а его повторяемость. Если сегодня и через месяц хлеб выглядит одинаково, одинаково режется и одинаково сохраняет свежесть, значит, система работает правильно.

От лаборатории до республиканских нормативов

Разработка улучшителя заняла не один год. Помимо внутренних исследований, специалисты предприятия проводили многочисленные производственные отработки на индустриальных хлебозаводах Республики Беларусь.

Результатом этой работы стало получение республиканских сроков годности для хлебов из ржаной и ржано-пшеничной муки, которыми сегодня могут пользоваться хлебопекарные предприятия страны при выпуске соответствующей продукции.

– Для нас это один из самых важных результатов. Мы не просто создали продукт – мы подтвердили его эффективность в условиях реального промышленного производства. Это уже не лабораторная гипотеза, а практический инструмент, которым ежедневно пользуются белорусские технологи, – сообщила Екатерина Марчик.

Инновации, которые не видит покупатель – но чувствует каждый

Конечный потребитель редко задумывается, почему один хлеб остается мягким несколько суток, а другой начинает крошиться уже на следующий день. За эти



ми различиями стоят десятки технологических решений, большая часть которых остается за кадром.

Именно поэтому современные хлебопекарные улучшители все чаще становятся не вспомогательным ингредиентом, а частью общей философии качества.

– Мы всегда говорим клиентам одну вещь: хороший улучшитель не должен быть замечен. Он не меняет вкус хлеба – он помогает раскрыть потенциал самой рецептуры, сохранить ее стабильность и сделать результат предсказуемым, – рассказывает Екатерина Марчик.

Больше, чем один продукт

«Ария 1» – лишь одна из разработок хлебопекарного направления СООО «Ароматик». Компания продолжает развивать линейку комплексных улучшителей, ферментных композиций и функциональных решений для различных видов хлебобулочных изделий, сочетая многолетний производственный опыт с современными технологиями и собственными научными разработками.

Именно такой подход позволяет уже более трех десятилетий оставаться надежным технологическим партнером для предприятий хлебопекарной отрасли – создавая ингредиенты, которые работают не только в рецептуре, но и в экономике производства.

СООО «Ароматик» – ваш эксперт в мире вкуса и свежести!



ароматик
пищевые ингредиенты

+375 17 555-33-00/01/02;
office@aromatik.by

УНП 100534628