

# Инновации отрасли: как автоматизированная линия, установленная на СООО «Ароматик», меняет подход к производству начинок?



ароматик  
пищевые ингредиенты

В современной хлебопекарной промышленности конкуренция все чаще строится не только вокруг вкуса, но и вокруг стабильности технологического результата. Изделие должно одинаково вести себя на линии, в печи, после охлаждения и на полке. В этой логике начинки, фруктовые основы и продукты горячей варки перестают быть просто вкусовым компонентом и становятся полноценным технологическим элементом, напрямую влияющим на дозирование, внешний вид изделий, процент брака и производственные потери.

Именно поэтому все большее значение приобретает то, как и на каком оборудовании производятся ингредиенты, используемые в хлебопечении.



В рамках программы модернизации СООО «Ароматик» (г. Дзержинск, Республика Беларусь) реализовало запуск новой итальянской производственной линии, предназначенной для выпуска продукции горячей варки: наполнителей, джемов, основ и функциональных комплексов, ориентированных в том числе на потребности хлебопекарных предприятий.

## Закрытая технологическая архитектура как основа повторяемости

Новая линия построена по принципу *замкнутого производственного контура* – от сырья до фасовки, где ключевая задача заключается в снижении вариативности партий и исключении технологических разрывов.

Производственный комплекс включает:

- размораживатель и систему темперирования сырья;
- узел резки и протирания в потоке;
- варочное оборудование с контролируемыми параметрами термообработки;
- турбомиксер для подготовки суспензий и растворов;
- буферный танк для стабилизации температурного режима;
- модуль фасовки готовой продукции.

Такая архитектура позволяет обеспечить управляемость всех стадий процесса и сформировать стабильный по своим свойствам продукт, что критично для дальнейшего использования в хлебопекарных линиях.

## Почему автоматизация важна именно для производителей готовых кондитерских и хлебобулочных изделий?

Как подчеркивает *заместитель директора по кондитерской отрасли СООО «Ароматик» Екатерина Марчик*, ключевая ценность автоматизации не в сокращении ручного труда как такового.

*«Для нас автоматизация – это прежде всего управляемость и повторяемость. Когда параметры процесса заданы системой и не зависят от смены или человеческого фактора, мы можем гарантировать клиенту одинаковое поведение начинки от партии к партии»*, – отмечает Екатерина Марчик.

Для хлебопекарных предприятий это выражается в конкретных практических эффектах:

- **стабильная реология** – меньше перенастроек дозаторов и остановок линии;
- **предсказуемое поведение в печи** – снижение вытекания, «закипания» и деформации изделия;
- **одинаковый внешний вид** – стабильный срез, равномерное распределение начинки;
- **меньше брака и потеря** при запуске и масштабировании производства.

*«Когда начинка стабильно дозируется и одинаково ведет себя при выпечке, технолог может сосредоточиться на продукте и объемах, а не на постоянной корректировке процесса»*, – подчеркивает Екатерина Марчик.

## Контроль параметров – основа технологического партнерства

Автоматизированная линия позволяет фиксировать и воспроизводить ключевые параметры продукции горячей варки: содержание сухих веществ, кислотность, вязкость, структуру и термостабильность. Это формирует основу для **технологического диалога с клиентом**, где качество измеряется не субъективно, а через согласованные показатели.

*«Мы все чаще обсуждаем с клиентами не просто вкус, а конкретные технологические параметры: как продукт ведет себя в насосе, в дозаторе, в печи, после охлаждения. Такой подход позволяет быстрее внедрять новые начинки и снижать риски при масштабировании»*, – отмечает Екатерина Марчик.



## Рост мощностей как фактор надежности поставок

Запуск новой автоматизированной линии обеспечивает **увеличение производственных мощностей предприятия в три раза**. Для хлебопекарной отрасли ценность этого роста заключается не столько в самом объеме, сколько в **предсказуемости и стабильности поставок**.

*«Для наших клиентов важно понимать, что при росте спроса или расширении ассортимента они получат тот же продукт – с теми же свойствами и качеством. Новая линия позволяет нам обеспечить это без компромиссов»*, – подчеркивает Екатерина Марчик.

## Инновации как часть экосистемы хлебопечения

Опыт СООО «Ароматик» показывает, что высокотехнологичное производство ингредиентов становится частью общей **технологической экосистемы хлебопечения**, где качество конечного изделия определяется не только процессами на производстве, но и уровнем управляемости у поставщика ключевых компонентов.

*«Современный рынок требует не просто вкусного продукта, а стабильного и прогнозируемого результата. Именно поэтому инвестиции в технологии – это инвестиции в доверие клиентов»*, – резюмирует заместитель директора по кондитерской отрасли.

Запуск итальянской линии становится примером того, как технологическая модернизация на стороне производителя ингредиентов напрямую повышает эффективность и устойчивость хлебопекарных производств, формируя новый стандарт взаимодействия в отрасли.

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

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

УНП 100534628