

КАК ПОЛУЧИТЬ 11 ДНЕЙ СВЕЖЕСТИ ХЛЕБА

и увеличить продажи в торговых сетях

О сроках свежести хлеба мы говорим часто и много. Ведь покупатель хочет видеть свежий хлеб не только на полках магазинов, но и у себя на столе. Вопрос сложный, особенно когда хочется иметь чистую этикетку и не пугать составом продукта потребителей. За ответами мы обратились к **директору по развитию группы компаний «Мистер Пампушкин» Елене Леонидовне Герасименко, активно работающей на хлебном рынке России и Беларуси.**

«С запросом продлить свежесть хлеба и сохранить чистую этикетку к нам обращаются часто. И тут **невозможно обойтись только введением одного чудо-ингредиента, необходим комплексный подход – аудит технологического процесса и его корректировка.** И вот пример, что нам удалось сделать у одного из клиентов, занимающегося производством заварных хлебов:

1. Пересмотрели рецептуру. Изменили количество соли. Заменяли сахар на патоку и сироп.
2. Заменяли часть муки на смесь ячменную, в составе которой экструзионная ячменная мука и ферменты. Благодаря этому мы смогли замедлить кристаллизацию крахмала, увеличить водопоглатительную способность муки при замесе, улучшили показатель формоустойчивости.
3. Пересмотрели технологический цикл замеса теста. Увеличили количество муки в заварке. Дополнительно к стадиям закваски и заварки ввели стадию «опара» – по аналогии с традиционными технологиями производства прибалтийских хлебов. Тем самым увеличили время ферментации теста.
4. Изменили режимы выпечки изделий: снизили упек и одновременно увеличили время выпечки хлеба.
5. Пересмотрели режимы охлаждения готовой продукции.
6. Расписали регламенты по обеззараживанию воздуха в упаковочном отделении и дезинфекции ножей при нарезке.

В итоге вышли на 11 дней свежести хлеба! Клиент получил уменьшение себестоимости хлебов на 10%, расширил ассортиментную линейку и нарастил объемы поставок в федеральные сети на 30%.

МИСТЕР ПАМПУШКИН
ВАШ ЭКСПЕРТ
В МИРЕ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Gil
ФРУКТОВЫЕ НАЧИНКИ

arctos
ПОМАДКИ САХАРНЫЕ

АКО
СМЕСИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

KARYS

HARBOE
ЭКСТРАКТЫ СОЛОДОВЫЕ

Мы в РОССИИ:
ООО «Полимерфарба»
Тел.: +7 495 1085894
Моб.: +7 905 500 5626

Мы в БЕЛАРУСИ:
ООО «Пякарская справа»
Тел.: +37517 5167939
Моб.: +375293361487

УНП 69210162