

Новинки на рынке республики

13 октября 2022 года на базе государственного предприятия «Белтехнохлеб» состоялось заседание Центральной дегустационной комиссии, на котором предприятиями хлебопекарной промышленности Минсельхозпрода, КУП «Минскхлебпром», специалистами государственного предприятия «Белтехнохлеб» было представлено 26 образцов новых видов диетических и обогащенных хлебобулочных изделий, а также продукции с новыми видами сырья, рассмотрены актуальные в сложившейся ситуации санкций недружественных стран вопросы взаимозамены аналогичного сырья и ингредиентов. В состав комиссии вошли представители Минсельхозпрода, НАН Беларуси, Госстандарта, ГУ «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья», областных организаций хлебопекарной промышленности.



биями
ТЕРРИТОРИЯ ПРАВИЛЬНОГО ВКУСА

ООО «БИЯМИ»
220005, г. Минск, ул. Гикало, д. 20, пом. 71
+375 17 353-03-00 (01, 02...09)
info@biyami.by www.biyami.by
УНП 100758919

Предлагаем сырье для хлебобулочных и кондитерских изделий

Разнообразие ассортимента – это новые возможности!

Идя в ногу со временем и прислушиваясь к запросам потребителей, ООО «БИЯМИ» расширило ассортимент продукции собственного производства.

- **Комплексные пищевые добавки:**
«Колос – молочная смесь» обеспечивает выработку ускоренным способом изделий с молочно-ванильным вкусом;
«Колос – стабилизатор начинок» предназначена для стабилизации начинок, отделочных полуфабрикатов (кремов);
«Колос – микс радужный» обеспечивает выработку изделий с зерновыми и овощной добавками;
«Колос фрост» для технологии полувывечки-экспресс, способствует устойчивости тестовых заготовок во время размораживания (стандартного и интенсивного), предотвращает «расплываемость»;
«Колос-слойка» применяется при выработке бездрожжевых и дрожжевых слоеных изделий и другой пищевой продукции.
- **Технологические вспомогательные средства:**
«Колос Э» (Mono, Golden, Spring) – биоальтернатива эмульгаторам E471, E472, E481.
- **Закваски «Колос»:** сброженная густая, молочнокислая.
Из чистых культур, для промышленного, ремесленного производства хлебобулочных изделий и домашней выпечки.

Будем рады сотрудничеству!

В подгруппе **«Диабетические хлебобулочные изделия»** хлебопекарными организациями было представлено 3 образца: хлеб «Здравень» диабетический с добавлением отрубей пшеничных и булка «Добрая» диабетическая с добавлением подсластителя сорбита, отрубей пшеничных и пюре из яблок (ОАО «Гроднохлебпром»), хлеб «Пшеничный отрубной» диабетический с добавлением сорбита и пшеничных отрубей (ОАО «Борисовхлебпром» филиал «Вилейский хлебозавод»).

В подгруппе **«Диетические кондитерские изделия»** предприятия представили 4 образца: торт «Элиане» и маффин «Элиз» с использованием рисовой и кукурузной муки (ОАО «Борисовхлебпром»), пирожное «ЛАЙТ» со сливочным кремом и пирожное «ЛАЙТ» со сметанным кремом с использованием вместо сахара подсластителя «Экстракт стевии» (ОАО «Берестейский пекарь» филиал «Барановичский хлебозавод»).

Государственное предприятие «Белтехнохлеб» представило новые виды сырья: комплексная пищевая добавка «Колос-микс радужный» (семена льна, ядро подсолнечника, морковь сушеная и др.), технологические вспомогательные средства с ферментными препаратами «Колос ЭМ», «Колос Э» (Spring), «Колос Э» (Golden), предназначенные для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий для оптимизации, стабилизации и повышения хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки, позволяющие увеличить объем и выход готовой продукции и сохранить свежесть (производитель – ООО «Биями», РБ). Данное сырье было



Фото biyami.by

представлено в изделиях: хлеб «Колос радужный», хлеб «Колос ЭМ», маффин «Колос ЭМ», хлеб «Колос Э» (Spring), маффин «Колос Э» (Spring), хлеб «Колос Э» (Golden), маффин «Колос Э» (Golden) для использования взамен импортных добавок и улучшителей.

Также государственным предприятием «Белтехно-хлеб» были представлены новые виды сырья: сироп сахарный «Салайнен» классический в хлебе «Польский светлый» (производитель **ООО «Амадей», Россия**, поставщик ИООО «Лейпурин») взамен тростникового сиропа «Лейпомо» (Дания); экстракт ячменно-солодовый темный неохмеленный и экстракт ржано-солодовый темный неохмеленный (производитель – **УП «Полоцкие напитки и концентраты», РБ**) в хлебе «Польский темный» и хлебе «Старажытны Полацк».

ОАО «Гроднохлебпром» представило для ускоренных технологий закваску хлебопекарную ржаную сухую «Сапоре Анджемо» в хлебе «Вишневский» новый, пюре из тыквы (производитель – **Гродненский консервный завод, РБ**) в булочке «Тыковка» и булочке «Сонейка». ОАО «Борисовхлебпром» была представлена комплексная пищевая добавка «Бейклс Бургер Оптимум» (1%) для производства булочки для хот-дога «Удачная»; смесь для приготовления миндального бисквита (производство Бельгия) в пирожном «Фан-Фан с шоколадом». Для производства сушки «Аква-минка» ОАО «Берестейский пекарь» представило технологическое вспомогательное средство – ферментный препарат «Шейплифт 90». Для овсяного печенья ОАО «Витебскхлебпром» филиал «Оршанский хлебозавод» представил комплексную пищевую добавку «Винсто» для улучшения структуры готового изделия.

Ждем новинки на прилавках наших магазинов.



- РАФИНАДНЫЕ ПАТОКИ
- САХАРНЫЕ СИРОПЫ
- КОЛЕРЫ
- КАРАМЕЛИ
- ЭКСТРАКТЫ



ТВОРЧЕСТВО - ТЕХНОЛОГИЯ - УСПЕХ

www.amadey-sirop.ru

г. Воронеж, Российская Федерация

