

Рынок сырья и ингредиентов для пищевой промышленности – стабильно развивающийся сектор продовольственного рынка. Применение различных ингредиентов при производстве кондитерских и хлебобулочных изделий во многом определяет качество продукта. Ведущий технолог кондитерского направления Компании «Дукат» **Елена Карабут** рассказала о новинках собственного производства.



Технологи Компании «Дукат» постоянно работают над увеличением ассортимента, над расширением наших производственных линий. Мы планируем выпуск крема Ducatto премиум-класса.

Но в чем же особенность и преимущество данного продукта?

В первую очередь это крем с особыми условиями хранения, он хранится при температуре от 0 до +4°C.

Во вторых, он более плотный по структуре, что дает возможность увеличивать объем вносимых добавок, например добавление сахарного сиропа в крем Ducatto – 50%, в крем Ducatto премиум-класса – 75%, к массе сливок. Внесение начинок в крем Ducatto – 40%, в крем Ducatto премиум класса – 50%, к массе полуфабриката.

Крем Ducatto премиум-класса готов к использованию после взбивания, в процессе он увеличивается в 4–5 раз. Крем премиум-класса – это продукт высокого качества, которое достигается, в том числе благодаря полному циклу производства.

Помимо этого у нас открылся новый отдел – отдел разработок. Задачи этого отдела:

- отработка и доведение до максимально высокого качества всего ассортимента производимых продуктов;
- поиск новых продуктов, востребованных на рынке; отработка и внедрение их на производственных площадках с переходом на промышленный выпуск;
- разработка рекомендаций по использованию готовых продуктов, выпускаемых нашей компанией;
- подбор оборудования, обучение персонала;
- проведение семинаров, мастер-классов.

Хочется напомнить телефон горячей линии **8 800 700 90 20**, ко-



торый существует на нашем предприятии уже несколько лет. Мы благодарны клиентам за доверие к продукции нашей компании, всегда рады и готовы ответить на все интересные вопросы.

В декабре 2012 года наши технологи выезжали в Норвегию обучаться и перенимать опыт на крупнейший в Европе завод – производитель молочных продуктов Tine BA.

Сейчас мы отработываем и доводим до максимально высокого качества топпинги. Топпинги – это готовые сладкие поливки, имеющие консистенцию соуса, применяемые как в холодном, так и в горячем виде. Они предназначены для декорирования мороженого, десертов, пудингов и других кондитерских изделий.

На базе отдела разработок в нашей Компании открывается новая лаборатория, которая будет полностью оснащена современным оборудованием. В начале этого года на базе существующей лаборатории были проведены испытания наших продуктов.

1. Растительные сливки.

Приготовление отделочного полуфабриката на основе крема Ducatto:

с внесением сахарного сиропа в количестве 75% к массе сливок, с внесением начинки йогуртовой и сметанной, 50% к массе полуфабриката.

Выводы: внесение добавок увеличивает удельный вес продукта, придает глянец, дополняет вкус. Полученные полуфабрикаты технологичны в работе, хорошо смешиваются друг с другом. Все приготовленные полуфабрикаты были оставлены на выстойку при комнатной температуре на 16 часов.

Расслоения продукта не произошло. При перемешивании продукт восстанавливает свои свойства.

2. Проведены лабораторные испытания на термостабильность крема «Варенка» 09-11Т на растительных маслах «Люкс», начинки йогуртовой, творожной, сметанной, фруктовых начинок, а так же образцов конкурентов.

Проведена выпечка образцов (отсажены образцы Ø – 60 мм, h – 10 мм, при температуре 200°C в течение 20 мин.).

Крем «Варенка» 09-11Т, начинки йогуртовая, сметанная, творожная ведут себя как термостабильный продукт, при выпечке не меняют геометрических размеров, не изменяют вкус, не закипают, не растекаются. В сравнении с образцами конкурентов крем «Варенка» 09-11Т – без нареканий, а образец конкурента 1 меняет цвет – становится более серым, образец конкурента 2 – немного закипает.

Выводы: продукты Компании «Дукат» термостабильны, хорошо смешиваются с различными видами полуфабрикатов.

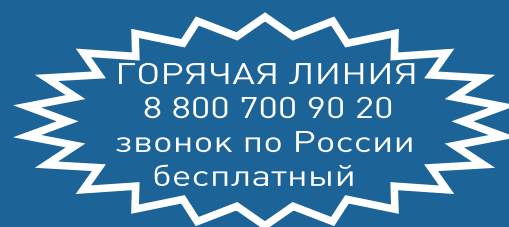
3. Проведены лабораторные испытания гелей для покрытия (холодного нанесения). Гель был нанесен на горизонтальную и сферическую поверхности растительных сливок Ducatto в виде рисунка. Оставлен на выстойку при комнатной температуре в течение 16 часов.

Выводы: гель не стекает с поверхности, рисунок не растекается и не перетекает, глянец сохраняется, впитывание продукта не происходит.

Наши лабораторные испытания показали, что Компания «Дукат» работает в верном направлении. Мы будем продолжать эту работу



и предлагать нашим клиентам новые, интересные и качественные продукты. Сотрудники Компании «Дукат» уверены, что новинки будут так же актуальны и востребованы, как и вся выпускаемая компанией продукция.



**компания Дукат**

сырье и ингредиенты для пищевой промышленности

**Офис Пенза**

440034, г. Пенза, ул. Металлистов, д. 7  
+7 (8412) 206 - 320, 206 - 220, 206 - 720  
e-mail: dykat@dykat.com  
www.dykat.com

**Офис Москва**

125412, г. Москва, Коровинское ш., д. 35, стр. 2  
+7 (495) 783-60-04  
e-mail: dykat\_moscow@dykat.com  
www.dykat.com

**Офис Новосибирск**

630009, г. Новосибирск, ул. Дунайская, д. 16  
+7 (383) 362-19-84, (383) 362-19-86  
dykat\_novosibirsk@dykat.com  
www.dykat.com