

Компания «Дукат»: новинки сезона 2012-2013

Постоянно совершенствуя собственные продукты и учитывая пожелания клиентов, Компания «Дукат» провела огромную исследовательскую работу по изучению факторов, влияющих на качество готовой продукции. Специалисты знают о том, как важно использовать качественное сырье.



Руководство Компании «Дукат» приняло решение о проведении исследований жировых систем как российских, так и зарубежных производителей. В течение шести месяцев технологи предприятия компании несколько раз выезжали в итальянский город Бергамо для проведения научных работ совместно с европейскими специалистами в лаборатории производителя стабилизационных систем.

Технолог компании «Дукат» Екатерина Конохова рассказывает: «За весь период было исследовано семь жировых систем, применяемых в растительных кремах, на соответствие следующим параметрам: время взбивания, увеличение объема, вязкость, процент вносимых добавок и т.д. В результате было выбрано несколько жировых систем, наиболее точно соответствующих самым высоким параметрам. А также внесены изменения в используемые стабсистемы, улучшающие потребительские свойства готового продукта. В процессе работы с профессионалами мы научились делать наш продукт лучше и адаптировали его к высоким требованиям российского рынка».

Совместная закрытая дегустация растительных кремов как российских, так и зарубежных производителей показала, что продукт, представленный Компанией «Дукат», не только не уступает, но и по некоторым важным параметрам превосходит участвующие в дегустации образцы других производителей.

Технолог компании TATE & LYLE Food Systems Маурицус Мориц подвел итог совместной работы: «Специалисты Компании «Дукат» обладают высоким уровнем профессионализма и большим творческим потенциалом. Они сумели овладеть тонкостями производства и получить продукт отличного качества».

Также хочется напомнить, что крем **Ducatto** исследовался специалистами НИИ кондитерской про-



мышленности Российской академии сельскохозяйственных наук. В ходе изучения крем подвергался различным лабораторным исследованиям, результат которых оправдал самые лучшие ожидания нашей Компании. Специалисты института отметили, что продукт идеально подходит для прослойки, наполнения и декорирования как в чистом виде, так и в сочетании с различными наполнителями. Экспертиза НИИ кондитерской промышленности подтвердила высокое качество крема **Ducatto**.

Качество крема **Ducatto** проверено временем и по достоинству оценено во многих регионах России от Калининграда до Дальнего Востока, кроме того, крем нашел своих потребителей и в странах СНГ.

Что касается других продуктов, производимых Компанией «Дукат», они также постоянно совершенствуются. Техническое перевооружение производства



позволило достигнуть высокого качества производимых начинок, расширить ассортимент.

Фруктовые **начинки «Особые»** нашли широкое применение при производстве мучных кондитерских изделий: их используют для склеивания сдобных и домашних видов печенья, для наполнения круасанов до выпечки и после, для промазки рулетов, тортов. Начинки **«Особые»** используются при производстве печенья типа «Курабье», рулетиков, песочных полосок, пряников, в качестве фруктовой добавки при производстве суфле, различных пирогов и других видов кондитерских изделий. Начинки фруктовые выдерживают термическую

обработку при 200–230°C в течение 15–20 мин, что позволяет кондитерам расширять ассортиментную линейку выпускаемых изделий. Начинки «Особые» технологичны в работе – легко дозируются, могут подвергаться механической обработке, не теряя своих первоначальных качеств.

Компания «Дукат» представляет на рынок кондитерской промышленности новые начинки: **сырная, йогуртовая и творож-**

ная. Эти начинки уже протестированы на многих предприятиях кондитерской промышленности нашей страны и по достоинству оценены технологами. Они хорошо подходят для наполнения кондитерских изделий после выпечки, а также используются в качестве начинки для пончиков, печенья и сдобных изделий, подвергающихся термической обработке. Могут применяться на линиях с автоматическим дозированием начинки.

Хотелось обратить внимание на новинки этого сезона – **гели**. Они являются великолепным продуктом для украшения и отделки различных кондитерских изделий. Используются для покрытия поверхности тортов, пирожных, печенья, рулетов, кексов и т.д., а также для заливки фруктов и ягод, приготовления десертов и сладких блюд, о чем более подробно рассказывалось в журнале №3 2012 года.

Коллектив предприятия не останавливается на достигнутом. Технологи Компании «Дукат» продолжают расширять ассортиментную линейку готовой продукции, что в свою очередь позволит производителям кондитерской и хлебобулочной промышленности соответствовать современным тенденциям отрасли и удовлетворить вкусы самых взыскательных потребителей.



сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности



Вареное сгущенное молоко

Крем на растительных маслах



Испанский агар

Дробленый арахис

Фруктовые начинки

Наш офис в Пензе

440034, г. Пенза, ул. Металлистов, д. 7
8 (8412) 206 - 320, 206 - 220, 206 - 720
dykat@dykat.com
dykat.com

Наш офис в Москве

125412, г. Москва, Коровинское шоссе, д. 35, стр. 2
8 (495) 783-60-04
dykat_moscow@dykat.com

Наш офис в Новосибирске

630009, г. Новосибирск, ул. Дунайская, 16
8 (383) 362-19-84, (383) 362-19-86
dykat_novosibirsk@dykat.com