

Компания «Дукат» становится крупным производителем кондитерской глазури в России



В декабре 2013 года на одном из производственных подразделений, расположенном в Пензенской области, Компания «Дукат» запустила автоматизированную линию европейского производителя по изготовлению кондитерской глазури. Этим событием мы расширили наше производство, расширили ассортимент продукции, выпускаемой нашей компанией. Пуск линии по производству глазури в декабре 2013 года – это новогодний подарок для наших клиентов и очередная ступень роста в грандиозных планах развития Компании «Дукат».

При подборе и закупке оборудования нами была изучена конъюнктура рынка глазури, проанализированы пожелания клиентов – потребителей кондитерской глазури. На основании проведенного анализа было приобретено европейское оборудование для производства глазури. Установленное оборудование позволяет производить глазурь, соответ-

ствующую требованиям ГОСТ Р 53897–2010, минимизирует влияние человеческого фактора на качество и безопасность конечного продукта.

Сырье, поступающее для производства глазури, проходит жесткий входной контроль в собственной лаборатории по показателям безопасности и качества. Для достижения высокого качества глазури все важнейшие процессы (обогрев, время измельчения, рециркуляция, перекачивание, формование и охлаждение глазури) автоматизированы.

Как известно, кондитерская глазурь представляет собой тонкодисперсную массу, состоящую из сахара, жира – заменителя масла какао, какао-порошка, лецитина, с добавлением или без добавления вкусоароматических веществ. Степень измельчения считается достаточной, если частицы глазури в основном имеют размер 10–30 мкм, при этом размер 90% частиц не должен пре-

вышать 30 мкм. Установленная линия позволяет производить глазурь со стабильными показателями по данному параметру.

Для производства нашей глазури «Blisso» (перевод с латыни blis – блаженство) мы используем высококачественные нетемпературные жиры – заменители масла какао лауринового типа, натуральный какао-порошок импортного производства. Использование при глазировании кондитерских, молочных и хлебобулочных изделий глазури на основе нетемпературных лауриновых жиров – заменителей масла какао имеет ряд преимуществ:

- безопасность для здоровья человека;
- отсутствует необходимость темперирования, что позволяет производителем обходиться без темперировочного оборудования;
- хороший вкус;
- устойчивость к поседению;
- твердая консистенция;

■ низкая цена по сравнению с шоколадной глазурью и глазурью на жирах – заменителях масла какао нелауринового типа.

Кондитерская глазурь «Blisso» выпускается в виде круглых дробцов размером около 20 мм, массой 1,5–2 г, массой нетто 20 кг. Срок годности глазури – 6 месяцев при температуре от 5 °С до 22 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Мелко отформованная глазурь имеет ряд преимуществ при использовании на производстве по сравнению с глазурью, отформованной в плиты:

- быстрое расплавление (экономия времени, снижение энергозатрат);
- уменьшение потерь глазури при загрузке в оборудование для расплавления (не нужно измельчать);
- возможность использования при ручной глазировке – можно легко отвесить рецептурное количество.

Кондитерская глазурь «Blisso» по показателям безопасности отвечает требованиям технического регламента Таможенного Союза 021/2011, по показателям качества соответствует требованиям ГОСТ Р 53897–2010, отвечает самым жестким технологическим требованиям производств и гарантирует отличный вкус готовых изделий.

С пуском линии мы становимся крупным производителем кондитерской глазури в России. Мы гарантируем качество и безопасность продукта. **Компания «Дукат» – Вместе к успеху!**

440034, г. Пенза,
ул. Металлистов, д. 7
+7(8412) 20-67-20, 20-63-20,
20-62-20
dykat@dykat.com
www.dykat.com



Blisso

ГЛАЗУРЬ

КОНДИТЕРСКАЯ



Опыт - Качество - Безопасность

www.dykat.com

+7 (8412) 206 - 320

