

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАТУРАЛЬНЫХ ЗАКВАСОК КАК МЕТОД УСТРАНЕНИЯ КОНКУРЕНТОВ

ЛУЧШИЙ СПОСОБ УЛУЧШИТЬ КАЧЕСТВО И РАСШИРИТЬ АССОРТИМЕНТ НА ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРЕДПРИЯТИИ

Каждый владелец хлебопекарного производства желает увеличить прибыль и конкурентоспособность предприятия. Кто-то делает упор на качество, а некоторые предпочитают более легкий путь и прибегают к разного рода улучшителям, которые могут принести вред здоровью потребителя. А вкусовые качества подобных изделий оставляют желать лучшего.

Мы предлагаем иной путь: улучшение качества и расширение ассортимента за счет использования натуральных кисломолочных заквасок.

Применение технологии хлебопечения с использованием натуральных заквасок обязательно приведет к улучшению вкусовых свойств хлебобулочных изделий, привнесению и сохранению подлинного натурального аромата свежеспеченного хлеба, образованию хрустящей корки, с неповторимым ярким окрасом, улучшению структуры пористости и повышению эластичности мякиша. В комплексе это придаст изделиям привлекательный внешний вид, по сравнению с другими продуктами, которые были приготовлены без использования натуральных заквасок. Самое главное, что добиться всего этого можно без использования разрыхлителей, стабилизаторов, улучшителей вкуса и запаха или красителей. При этом, Вы получаете здоровый и натуральный продукт наивысшего качества.



ГК «ЮГПРОДМАШ»

г. Таганрог,
Поляковское шоссе, 26
тел: 8 (8634) 398-512, 398-511

г. Ростов-на-Дону
ул. Доватора, 152А, оф.10
тел: 8 (863) 219-36-24, 219-36-25

E-mail: Poisk240@yandex.ru

WWW.BAK-ПКP.RU

- ЗАКВАСКА ПОЗВОЛИТ ПОЛНОСТЬЮ ЗАМЕНИТЬ ХИМИЧЕСКИЕ УЛУЧШИТЕЛИ?

- ДА!

За счет улучшения окислительного действия, ускорения процесса брожения и укрепления клейковины теста, закваска станет полной заменой любых улучшителей, а самое главное, что с использованием закваски повышается формоудерживающая способность и стабильность тестовых заготовок. Поэтому, внешний вид готовых изделий будет заметно выделяться на фоне продукции конкурентов.

За счет этого, отпускную цену готового изделия можно ставить на порядок выше.

- ПРИМЕНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЗАКВАСОК ПОМОЖЕТ ВАМ ЗАХВАТИТЬ НОВЫЙ СЕГМЕНТ РЫНКА?

- ДА!

Например, сетевые магнаты очень трепетно относятся к ассортименту и качеству товаров, которые находятся у них на реализации. Любой продукт, попадающий на полку сетевого магазина, обязательно проходит жесткий аудит и систему контроля качества. Поэтому, использование натуральной кисломолочной закваски частично компенсирует отклонение в параметрах технологического процесса. Так же, замедление процесса очерствения и уменьшение подверженности картофельной болезни хлеба увеличивает срок сохранения свежести изделия.

Это позволяет расширить географию поставок Вашей продукции.

- ВАШИ КОНКУРЕНТЫ ИСПОЛЬЗУЮТ ЗАКВАСКУ?

-ДА

С каждым днем все большее количество хлебопекарных предприятий используют или начинают внедрять технологию тестоведения на основе натуральных заквасок или используют холодную жидкую опару (Пулиш, Бига), что значительно повышает их конкурентоспособность. Поэтому, если Вы ставите цели опередить Своих конкурентов, улучшить качество выпечки, расширить ассортимент продукции и, следовательно, увеличить прибыль, то технологию тестоведения с применением натуральных заквасок необходимо внедрять уже сегодня! Это один из самых действенных способов стать лидером рынка хлебопечения в своем сегменте.



ГК «ЮГПРОДМАШ»

г. Таганрог,
Поляковское шоссе, 26
тел: 8 (8634) 398-512, 398-511

г. Ростов-на-Дону
ул. Доватора, 152А, оф.10
тел: 8 (863) 219-36-24, 219-36-25

E-mail: Poisk240@yandex.ru

WWW. BAK-ПКP.RU

- ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЗАКВАСКИ УВЕЛИЧИТ СЕБЕСТОИМОСТЬ ВАШЕЙ ПРОДУКЦИИ?

- НЕТ!

Стартовая культура, которая используется для выращивания натуральной закваски, сама по себе не дорогая и способна обеспечить Вашему производству необходимый объем кисломолочной закваски в течении продолжительного срока, а увеличение водопоглотительной способности закваски позволит Вам производить больше изделий из того же количества муки, в среднем на 3-5%.

- ВЕДЕНИЕ КИСЛОМОЛОЧНОЙ ЗАКВАСКИ - СЛОЖНЫЙ ПРОЦЕСС?

- И ДА, И НЕТ!

Необходимо учитывать особенности Вашего производства и сам процесс выведения закваски. По рецептуре выращивания закваски, стоит обратить внимание, что основную часть - 70% от общего объема выращенной культуры, Вы добавляете в рецептуру теста, а оставшаяся часть - 30% используется для дальнейшего возобновления и обновления кисломолочной закваски.

Последующее возобновление проходит без добавления исходной стартовой культуры. Оставшаяся часть от предыдущего выращивания (30%) подкармливается мукой и водой. Процесс выращивания кисломолочной бактерии начнется заново. Повторное многократное возобновление культуры способно обеспечить Ваше производство закваской на длительный период времени (от 1 до 4 месяцев). Закваска добавляется в рецептуру теста в объеме от 15 до 30%, в зависимости от качества исходного сырья и целей, которые Вы преследуете. Стоит отметить, что выращивание закваски – сложный биохимический процесс, который должен протекать под присмотром технологов. Если у Вас малая потребность в закваске (до 20 литров), то ведение культуры не причинит вам лишних неудобств, но при потребности в объеме более 35 литров могут возникнуть трудности.

- С ЧЕМ МОГУТ БЫТЬ СВЯЗАНЫ ТРУДНОСТИ ПРИ ВЫРАЩИВАНИИ НАТУРАЛЬНОЙ КИСЛОМОЛОЧНОЙ ЗАКВАСКИ?

Ведение кисломолочной закваски подразумевает собой процесс ферментирования муки на глубоком молекулярном уровне и сопровождается брожением и выделением термоэнергии.

Поэтому, чтобы получить качественный продукт, нужен постоянный контроль температуры и перемешивание закваски. Такой подход позволяет получить закваску одинаково высокого качества на всем периоде использования. Для упрощения приготовления натуральной закваски и автоматизации процесса применяются профессиональные Ферментаторы для хлебопекарной промышленности, которые также защищают от попадания инородных бактерий в чистую культуру, за счет герметичности ферментационной камеры, и продлевают период использования натуральной кисломолочной закваски.



ГК «ЮГПРОДМАШ»

г. Таганрог,
Поляковское шоссе, 26
тел: 8 (8634) 398-512, 398-511

г. Ростов-на-Дону
ул. Доватора, 152А, оф.10
тел: 8 (863) 219-36-24, 219-36-25

E-mail: Poisk240@yandex.ru

WWW. BAK-ПКP.RU

- ЗАЧЕМ НАМ ЭТО НУЖНО?

На сегодняшний день покупатели стали более грамотными и уделяют особое внимание составу продуктов из своей потребительской корзины. Люди хотят покупать здоровый хлеб без использования химии и разного рода улучшителей. С применением заквасок Вы сможете предложить своим клиентам абсолютно новые сорта полезных и здоровых хлебов, в том числе бездрожжевые хлеба: к примеру, фито хлеб, бородинский хлеб, зерновые хлеба, с пониженным содержанием калорий. Сейчас такая продукция пользуется большой популярностью среди покупателей, а здоровое питание не только полезно, но и очень модно. Люди, которые занимаются спортом и следят за своей фигурой, тщательно следят за калорийностью и составом продуктов, которые употребляют в пищу, поэтому Вы сможете стать для них просто незаменимыми поставщиками Хлебобулочных изделий.

А САМОЕ ГЛАВНОЕ, ЭТО ВКУСНО!

- ПОМОЖЕТ ЭТО ВАМ ДОСТИЧЬ СВОЕЙ ЦЕЛИ?

- КОНЕЧНО ДА!

Благодаря всем рассмотренным выше аргументам, каждый для себя может сделать вывод, что использование кисломолочных заквасок позволит не только значительно улучшить показатели вашей продукции, расширить ассортимент, повысить конкурентоспособность, но и позволит производить элитные сорта натуральных хлебов, без увеличения себестоимости самого изделия, а продавать такую продукцию можно по значительно более высокой цене, если правильно позиционировать такой товар на рынке. Это именно тот результат, которого мы хотим добиться.



ГК «ЮГПРОДМАШ»

г. Таганрог,
Поляковское шоссе, 26
тел: 8 (8634) 398-512, 398-511

г. Ростов-на-Дону
ул. Доватора, 152А, оф.10
тел: 8 (863) 219-36-24, 219-36-25

E-mail: Poisk240@yandex.ru

WWW.BAK-ПКP.RU