ТОП-10. НОВИНКИ РЫНКА КОНДИТЕРСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ

В рубрике ТОП-10 описываются новинки, представленные в различных сегментах кондитерской индустрии, которые, с точки зрения редакции журнала «Кондитерские изделия», наиболее точно соответствуют изменениям во вкусах потребителей и охватывают наиболее актуальные рыночные тренды

TILSIT SCHOKOLADE – НОВЫЕ МОДИФИКАЦИИ ПРОМЫШЛЕННОГО ШОКОЛАДА

Кондитерская фабрика «Богородская»

Крупнейший отечественный производитель какао-ингредиентов расширяет ассортимент промышленных шоколадов, предлагая кондитерским фабрикам стабильное качество, чистый состав и удобную для автоматизированных линий форму выпуска.

Российская кондитерская отрасль продолжает активно искать надежные отечественные альтернативы импортному сырью, уделяя особое внимание соотношению цены, качества и технологичности ингредиентов. В ответ на запросы промышленных предприятий Кондитерская фабрика «Богородская» выводит на рынок обновленную линейку промышленного шоколада под брендом TILSIT SCHOKOLADE. Продукт, производимый на площадке в г. Советске, базируется на 15-летнем опыте компании в сегменте какао-продукции и переработки какао-бобов.

Технологические преимущества:

• **стабильность вкуса и качества** – тёмный шоколад обладает насыщенным вкусом какао, молочный даёт гармоничное сочетание молока и какао с умеренной сладостью; все модификации отличаются нежным вкусом, характерной хрупкостью и блеском настоящего шоколада;

• **производство без заменителей –** в составе TILSIT SCHOKOLADE используется только масло какао и какао тёртое, что подтверждает соответствие продукта высоким требованиям профессионального сегмента;

• **гибкость форм выпуска** – базовая форма – круглые дропсы/капли диаметром от 3 до 15 мм; по заказу фабрика выпускает шоколад также в виде кубиков или плиток, что позволяет встраивать ингредиент в разные технологические линии и рецептуры;

• **соответствие ГОСТу Р 70337-2022** – хотя стандарт применяется добровольно, его соблюдение гарантирует строго выверенную технологию и соответствие всем нормативам для промышленного шоколада.

Использование новых модификаций TILSIT SCHOKOLADE даёт производителю результат, предсказуемый от партии к партии, широкие возможности для экспериментов с рецептурами и ощутимую экономию при сохранении высокого уровня качества готовых изделий.

СМЕСЬ «АЗИАТСКАЯ» ДЛЯ МОТИ И ДЕСЕРТОВ

Nord Ingredients

Азиатская кухня продолжает завоевывать российский рынок, и вместе с этим растет запрос на оригинальные сладкие продукты, которые можно быстро и без риска выводить в массовое производство. Кондитерский отдел компании Nord Ingredients представил решение, отвечающее этому запросу, — смесь «Азиатская» для приготовления моти и других азиатских десертов.

Продукт разработан специально для промышленного и ресторанного сегмента (HoReCa), где особенно важны повторяемость результата, стабильность состава и совместимость с разными технологическими схемами.

Главная задача новинки — упростить процесс приготовления моти, сократить время цикла и настроить рецептуру под нужды конкретной площадки без ущерба для качества.

Ключевые технологические преимущества новинки:

• стабильный результат от партии к партии, что особенно важно для сетевых проектов и распределенного производства;

• постоянство состава и одинаковое качество изделий на каждой точке;

• высокая устойчивость к заморозке и дефростации: продукт сохраняет текстуру после размораживания;

• возможность приготовления изделий с начинкой на основе мороженого: расширяет ассортиментную матрицу;

• совместимость как с растительной, так и с животной жировой основой;

• возможность работы как на 100% смеси, так и в сочетании с рисовой мукой: гибкость при адаптации под существующие рецептуры;

• отсутствие глютена: позволяет позиционировать продукт в соответствующем сегменте.

Для производителя это означает не только снижение технологических рисков, но и возможность выпускать на одной смеси сразу несколько видов изделий — от классических моти до десертов с мороженым и сладких азиатских закусок.

В условиях высокой конкуренции на рынке кондитерских изделий смесь «Азиатская» от Nord Ingredients становится инструментом для быстрого выхода в актуальную нишу азиатских десертов без необходимости инвестировать в сложные рецептурные разработки и длительное тестирование. Использование готового решения позволяет сократить время вывода новинки на полку и обеспечить стабильное и предсказуемое качество в каждой партии.

Nord Ingredients. Состав важен. Всегда.

НОВИНКИ CHOCOVIC В 2026 ГОДУ

CHOCOVIC — бренд шоколада, глазурей, начинок, покрытий и термостабильной продукции для профессионалов кондитерского рынка. В 2026 году бренд представил базовую линейку для повседневной работы кондитеров. В ассортимент вошли пять вкусов шоколада, ранее выпускавшихся под брендом Sicao, глазури и термостабильная продукция в пакетах нового дизайна 5 кг, а также начинки и покрытия в ведёрках 5 кг. И главное — по запросам кондитеров на рынок выведен новый, востребованный объем упаковки: шоколады и глазури базовой линейки теперь доступны в удобном формате 1 кг.

Основные преимущества базовой линейки CHOCOVIC

- *Проверенные рецептуры Sicao*, адаптированные для ежедневного производства разнообразных кондитерских изделий.
- *Отличный вкус и универсальная текучесть*, обеспечивающие широкую область применения: ганаши и начинки, декор, плитки и выпечка.
- *Удобные фасовки:* пластиковые пакеты 1 и 5 кг, крафт-мешки 20 кг для крупных производств.

Вкусы и характеристики шоколада

- Томас 72,1% — благородный горький шоколад с чистым вкусом какао.
- Тиаго 54,5% — тёмный шоколад с приятным балансом горечи и натурального какао.
- Марко 36% — молочный шоколад со сливочным вкусом и карамельными нотками.
- Матео 31,9% — молочный шоколад с гармоничным сочетанием молока, какао и карамели.
- Бенито 29,9% — белый шоколад с нежным ванильным ароматом.

Каталог продукции CHOCOVIC

Дистрибьюторы CHOCOVIC

О работе с продукцией CHOCOVIC

ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВКУСА И СТАБИЛЬНОСТИ ОТ ГК «ЭФКО»

Как добиться стабильного качества кондитерских изделий, яркого вкуса, безупречного внешнего вида и при этом оптимизировать себестоимость продукции? В ответ на этот технологический запрос группа компаний «ЭФКО» представила новинки, разработанные для промышленного кондитерского производства, каждая из которых решает комплекс задач – от термостабильности шоколада до идеальной текстуры начинок и паст.

Для шоколада разработан **улучшитель масла какао «Эквилад 0601-35».** Это инновационный продукт на основе уникального экзотического масла ши, он предназначен для производства шоколада. Он не только повышает технологичность, но и позволяет получить новые текстуры уже привычных кондитерских изделий. Благодаря данному компоненту увеличивается скорость кристаллизации, а также появляется возможность повышения температурных режимов при темперировании. Шоколад сохраняет форму, колкость и прекрасный блеск в условиях повышенных температур хранения и транспортировки, что особенно важно для экспорта в страны с теплым климатом. Продукт получил золотую медаль в конкурсе «Инновационный продукт» на международной выставке продуктов питания «Продэкспо 2026».

Кондитерский жир «Эконат 4504-32» – новинка, задающая новый стандарт качества в премиальном сегменте жиров для мягких начинок и паст. Этот продукт сочетает современные пищевые технологии и тщательно подобранное сырье. В рецептуре особое место занимает масло из орехов дерева ши, которое ценится в мировой кондитерской промышленности за свои уникальные свойства – именно оно обеспечивает функциональные свойства продукта: возможность создавать идеальные начинки с нежной, кремовой, при этом пластичной консистенцией, прекрасные вкусовые характеристики кондитерских изделий, гарантировать насыщенность и максимальное раскрытие вкуса и аромата основных сырьевых компонентов начинок.

Для широкого ассортимента мучных кондитерских и хлебобулочных изделий идеально подходит **кондитерский жир Oilprime 3504-32** –уникальный жир на основе масла ши. Он открывает безграничные возможности для творчества. Позволяет улучшить структуру печенья, придает рассыпчатость, обеспечивает нежность сдобы и снижает окислительные процессы в готовом продукте.

КЕМА ГЕЛЬ — ГОТОВАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫХ НАЧИНОК

Компания KEMA CLUB

Производство кондитерских изделий с термостабильными начинками традиционно сопряжено с рядом технологических сложностей: необходимость точной активации загустителей, риск расслоения массы, потеря формы при выпечке. Компания KEMA CLUB представила решение, которое позволяет уйти от этих проблем, – готовую смесь КЕМА ГЕЛЬ.

В основе продукта – активированная микрокристаллическая целлюлоза, особое пищевое волокно. В отличие от обычной МКЦ, требующей сложной предварительной подготовки, активированная форма легко растворяется в воде, не образует комков и быстро формирует густой, устойчивый гель.

Что получает производитель, переходя на КЕМА ГЕЛЬ:

– стабильность начинки – продукт создаёт прочный, но нежный каркас, благодаря чему наполнитель не вытекает, не расслаивается и сохраняет заданную форму;

– термостойкость до 230 °С – начинка выдерживает высокие температуры выпечки без потери вкуса, цвета и консистенции;

– морозостойкость – изделия с КЕМА ГЕЛЬ отлично переносят глубокую заморозку и последующую дефростацию;

– простота внедрения – смесь не требует активации, нагрева или длительного смешивания. Достаточно добавить её в массу как обычный ингредиент.

Кроме того, в линейке KEMA CLUB представлено активированное цитрусовое волокно, которое улучшает текстуру, удерживает влагу и обогащает состав натуральной клетчаткой без изменения вкуса продукта.

Важное преимущество для маркировки – все решения КЕМА ГЕЛЬ работают без использования ингредиентов с индексом «Е», что позволяет производителю формировать «чистую» этикетку (clean label) и соответствовать запросам взыскательного потребителя.

Использование КЕМА ГЕЛЬ ускоряет производственный процесс, снижает риск технологических ошибок и делает результат предсказуемым от партии к партии. Для кондитерских производств, где важны скорость, стабильность и качество начинки при высоких температурах, эта новинка становится простым и экономичным инструментом расширения ассортимента.

ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА PEKTOS – НАТУРАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ШИРОКОГО СПЕКТРА ПРОДУКТОВ

Компания «Ингредиенты. Развитие»

Компания «Ингредиенты. Развитие» выводит на российский рынок продукцию швейцарского производителя PEKTOS AG – линейку натуральных пищевых волокон для пищевой промышленности. Волокна PEKTOS представляют собой многофункциональные ингредиенты, подходящие для самых разных категорий продуктов: от хлебобулочных и кондитерских изделий до соусов, напитков, мясных и молочных продуктов, а также для пищевых добавок, косметической и фармацевтической продукции.

Что делает волокна PEKTOS уникальными – это сочетание натурального состава (clean label), отсутствия глютена и высоких технологических характеристик. В портфеле представлены волокна из разных видов сырья: цитрусовые, томатные, свекловичные, морковные, яблочные. Каждый тип волокна обладает своими уникальными свойствами и решает конкретные технологические задачи производителя.

Ключевые преимущества:

• **высокая водосвязывающая и влагоудерживающая способность** – цитрусовое волокно PEKTOS при использовании механического воздействия (куттеровании) связывает до 25 г воды на 1 г волокна. При гидратации образует мягкую, пастообразную, стабильную текстуру без синерезиса, дает гладкую консистенцию без крупинчатости. Обладает функцией стабилизации эмульсий, частично или полностью заменяя другие стабилизаторы, эмульгаторы и загустители. Свекловичное волокно связывает до 6 г воды на 1 г;

• **улучшение текстуры и структуры** – томатное волокно обеспечивает превосходную пастообразную консистенцию, что особенно актуально для соусов, начинок и мясных продуктов; морковное волокно добавляет эластичность, «жевательность» и помогает сохранять мягкость мякиша в безглютеновой выпечке;

• **натуральный состав без маркировки «Е»** – все волокна PEKTOS являются 100% чистым пищевым волокном, что позволяет производителю формировать «чистую этикетку» и соответствовать современным потребительским запросам;

• **без глютена** – волокна сертифицированы как натуральные безглютеновые, что критически важно для производителей специализированных продуктов;

• **нейтральные** – волокна не влияют на вкус и аромат продуктов;

• **универсальность применения** – волокна подходят для использования в широком диапазоне температур, включая холодное смешивание и экструзию.

«Ингредиенты. Развитие» предоставляет техническую поддержку по подбору оптимального типа волокна под конкретный продукт.

МИКРОКАПСУЛИРОВАННАЯ ОМЕГА-3 И ОМЕГА-6: ТЕПЕРЬ ПОЛЕЗНЫЕ СЛАДОСТИ — РЕАЛЬНОСТЬ

ГК «Союзоптторг»

Компания предлагает уникальное технологическое решение, позволяющее кондитерским предприятиям обогащать сладости полезными жирными кислотами DHA и EPA без риска окисления и появления неприятного привкуса.

Современный потребитель все чаще рассматривает кондитерские изделия не только как источник удовольствия, но и как элемент здорового рациона. Тренд на функциональное питание диктует производителям необходимость обогащения продукции полезными нутриентами, среди которых особое место занимают полиненасыщенные жирные кислоты Омега-3 (DHA и EPA). Однако внедрение этих компонентов в рецептуры традиционно сталкивалось с серьезными технологическими барьерами: масла Омега-3 крайне нестабильны, быстро окисляются при контакте с кислородом и высокими температурами, что приводит к прогорканию продукта и появлению выраженного рыбного запаха.

Компания «Союзоптторг» представляет готовое решение этой проблемы — порошки микрокапсулированной Омеги-3 и Омега-6 от мирового лидера в области инкапсуляции, компании Nu-Mega Ingredients.

В основе продукта — запатентованная технология микроинкапсуляции, при которой масло омега-3 заключается в специальную матрицу-барьер. Это позволяет производителям кондитерских изделий, продуктов детского питания, БАД, спортивного питания и функциональных напитков впервые создавать продукты с омега-3 и омега-6 без потери качества.

Что дает технология производителю:

• **защита от окисления** — барьерная матрица практически исключает контакт масла с кислородом, а минимальное количество свободного масла на поверхности предотвращает появление рыбных запахов и привкусов в готовом продукте;

• **длительный срок хранения** — микрокапсулированные продукты Nu-Mega сохраняют активность омега-3 до 24 месяцев при комнатной температуре (10–25 °C, влажность до 75%). Это исключает необходимость охлаждаемой транспортировки и специальных складских условий;

• **удобство в производстве** — порошки Driphorm® выпускаются на пищевых сушилках, имеют схожие плотность и размер частиц с молочными смесями, легко дозируются и смешиваются в любые рецептуры. Матрица растворима в воде, что открывает широкие возможности для разработки новых продуктов;

• **повышенная биодоступность** — микрокапсулированный тунцовый жир демонстрирует лучшую усвояемость по сравнению с обычным тунцовым маслом с высоким содержанием DHA.

Важно для конечного продукта — DHA и EPA относятся к незаменимым жирным кислотам: организм человека не синтезирует их самостоятельно, поэтому они должны поступать с пищей. Их регулярное потребление связано с поддержкой сердечно-сосудистой системы, нормального состояния мозга и глаз на всех этапах жизни.

Технологами ГК «Союзоптторг» уже разработан пул рецептур кондитерских изделий с использованием инкапсулированной омега-3. Компания предоставляет полную техническую поддержку и готова поделиться этими наработками с производителями, которые хотят сделать свои сладости не только вкусными, но и действительно полезными.

СУХИЕ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ И КАРАМЕЛИЗОВАННЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ DENMILK®

Технологии для чистой этикетки и стабильных рецептур ГК «СОЮЗСНАБ»

Разработка кондитерских и десертных изделий с выраженным молочным, кисломолочным или сырным профилем традиционно сталкивается с технологическими ограничениями. Использование свежего сырья — йогурта, творога, сыров или цельного молока – усложняет контроль микробиологии, требует строгого соблюдения холодовой цепи и существенно сокращает срок годности готовой продукции. В условиях роста спроса на продукты с «чистой этикеткой» и оптимизации логистических цепочек ГК «СОЮЗСНАБ» предлагает системное решение – линейку 100% натуральных сухих ингредиентов DENMILK®, позволяющих создавать продукты с маркировкой «йогуртовый», «творожный», «сырный» или «молочно-карамельный» без использования ароматизаторов и «Е»-компонентов.

Технология производства DENMILK® базируется на контролируемой ферментации молока с использованием заквасочных культур из собственной коллекции компании. Далее следует бережная распылительная сушка, которая предотвращает денатурацию белков и разрушение термочувствительных витаминов. В результате ингредиенты полностью сохраняют натуральный вкус, аромат и функциональные свойства исходного молочного сырья. Отдельного внимания заслуживают карамелизированные позиции, ставшие реальной инновацией

для российского рынка. За счет точного управления реакциями Майяра и карамелизации, а также оптимизации соотношения молочных белков и сахаров, продукты формируют глубокий молочно-карамельный профиль без привлечения синтетических добавок. При этом за счет локализации производства и оптимизации сырьевого состава себестоимость ингредиентов удалось снизить по сравнению с импортными аналогами.

Для пищевых производств переход на DENMILK® означает решение сразу нескольких технологических и бизнес-задач. Сухие форматы обогащают рецептуру легкоусвояемыми сывороточными белками, сохраняя витамины и минералы. Отсутствие необходимости в холодильном хранении (срок годности ингредиентов составляет 9-12 месяцев) и значительное увеличение срока годности готовых изделий (до 6 месяцев) расширяют географию поставок и упрощают работу с федеральными торговыми сетями. Кроме того, сыпучая структура порошков исключает проблемы налипания и остатков в упаковке, что снижает производственные потери на 5–8%.

Ингредиенты легко интегрируются в существующие технологические линии и рекомендованы для использования в рецептурах шоколада, конфет, вафель, пирожных, батончиков, пряников, печенья и кексов. Рекомендуемая дозировка варьируется в зависимости от целевого продукта, что дает технологам свободу для экспериментов с текстурой и вкусовым балансом без риска нарушения микробиологической стабильности.

Особый интерес для отрасли представляет новинка от разработчиков – сухой сыр типа маскарпоне. Продукт уже успешно апробирован в рецептурах вафель, шоколада и суфле при дозировке 1,5-5%. Его применение позволяет снизить долю дорогостоящего молочного жира в составе, одновременно усиливая сливочный вкус и кремовую текстуру готовых изделий.

ГК «СОЮЗСНАБ» обеспечивает полный цикл технологического сопровождения: от подбора оптимальной рецептуры под конкретное оборудование до запуска продукта в серийное производство. Использование ингредиентов DENMILK® открывает перед кондитерскими фабриками и пищевыми предприятиями возможность быстро масштабировать ассортимент, оптимизировать себестоимость и укрепить позиции на полке, предлагая потребителю продукт с понятным составом и стабильным качеством.

ОБНОВЛЕННАЯ ЛИНЕЙКА ЭКВИВАЛЕНТОВ МАСЛА КАКАО — СТАБИЛЬНОСТЬ И ПРОГНОЗИРУЕМЫЕ СВОЙСТВА

ООО «СОЮЗ-22»

Натуральное масло какао — базовый ингредиент кондитерской промышленности, однако его физико-химические показатели напрямую зависят от региона произрастания бобов, климатических условий и методов переработки. Эта природная вариативность приводит к колебаниям физико-химических показателей сырья от партии к партии, технологам приходится периодически корректировать параметры оборудования, увеличивая долю брака и усложняя контроль себестоимости. В ответ на этот отраслевой вызов ООО «СОЮЗ-22» представило обновленную линейку эквивалентов масла какао (ЭКМ) со стабильным составом и прогнозируемыми технологическими свойствами, разработанных для оптимизации производственных процессов без потери качества готовой продукции.

В обновленную линейку вошли три продукта под разные задачи:

• ЭКМ 1201 (C Sh 240)

Частичная или полная замена масла какао в шоколадных глазурях и корпусах конфет. Рекомендован для частичной замены (до 5%) при производстве горького, темного и молочного шоколада.

• ЭКМ 1202 (C Sh 250)

Универсальный продукт для создания хрупкой и колкой глазури. Идеально подходит для 100%-ной замены масла какао в рецептурах плиток, корпусных конфет и пустотелых фигур.

• ЭКМ 1203 (C Sh 260)

Самый термоустойчивый в линейке. Также предназначен для 100%-ной замены масла какао в плитках, корпусных конфетах и пустотелых фигурах, обеспечивая повышенную стабильность при температурных колебаниях.

Ключевое технологическое преимущество эквивалентов от «СОЮЗ-22» заключается в точно воспроизведенном триглицеридном составе. Благодаря преобладанию симметричных

триглицеридов типа POP, POS и SOS, продукты полностью совместимы с натуральным маслом какао в любых пропорциях, не образуя эвтектических смесей и не нарушая кристаллическую решетку шоколадной массы. Это обеспечивает стабильность вязкости, точный контроль режимов темперирования и воспроизводимость органолептических характеристик от запуска к запуску.

Для пищевых производств переход на обновленную линейку ЭКМ означает снижение зависимости от волатильности рынка какао-бобов, минимизацию простоев линий из-за нестабильного сырья и возможность точного прогнозирования себестоимости продукции. Ингредиенты легко интегрируются в существующие технологические процессы, не требуя модернизации оборудования или перенастройки параметров конширования и формования. При этом оптимизированное соотношение цены и качества позволяет сохранить маржинальность выпускаемой продукции даже в условиях роста цен на сырье.

Команда компании «СОЮЗ-22» обладает глубокой экспертизой в разработке жировых систем и непрерывно совершенствует технологии производства эквивалентов. Клиентам предоставляется полное технологическое сопровождение: от подбора оптимального продукта под конкретную рецептуру и оборудование до адаптации параметров производства. Обновленная линейка ЭКМ открывает перед кондитерскими фабриками возможность выпускать изделия со стабильным качеством, расширять ассортимент и уверенно отвечать на требования современных торговых сетей, предлагая потребителю продукт с неизменными вкусовыми и текстурными характеристиками.

ГОТОВЫЕ САХАРНЫЕ ПОМАДКИ «ГАММИ» — СТАНДАРТИЗАЦИЯ ДЕКОРА И ОПТИМИЗАЦИЯ КОНДИТЕРНОГО ПРОИЗВОДСТВА

АО ПО «Гамми»

В условиях высокой конкуренции на рынке кондитерских изделий визуальная привлекательность и предсказуемость качества становятся ключевыми факторами удержания покупателя. Потребитель выбирает не только по вкусу, но и по эстетике, что заставляет производителей искать решения, способные обеспечить стабильный декор.

В ответ на этот запрос компания «Гамми» выводит на рынок две линейки готовых сахарных помадок: «Сахарная помадка «Глазурь классическая» и «Сахарная кондитерская помадка». Обе линейки разработаны специально для промышленного применения.

Готовы к использованию

Традиционное приготовление сахарной помадки на производстве включает уваривание сиропа, контроль температуры, вымешивание и темперирование. Эти операции требуют квалифицированного персонала, занимают значительную часть рабочего времени и часто становятся источником вариативности между партиями. Помадки «Гамми» поставляются в готовом виде, что полностью исключает этап первичной обработки. Производители получают продукт с заранее заданной вязкостью и текстурой, что упрощает внедрение в существующие линии глазирования и снижает зависимость от человеческого фактора.

С технологической точки зрения новинки компании «Гамми» демонстрируют высокую стабильность при многократных подогревах. Помадки не расслаиваются, не кристаллизуются повторно и не меняют цвет при длительном нахождении в резервуарах с подогревом, что критично для цехов с непрерывным циклом работы.

Функциональная польза: декор, который работает на свежесть выпечки

Помимо эстетической функции, сахарная помадка формирует тонкий влагоудерживающий барьер на поверхности изделия. Это замедляет испарение влаги из мякиша, подавляет процессы ретроградации крахмала и, как следствие, продлевает период сохранения свежести выпечки.

Ассортимент и спектр применения

Сахарные помадки «Гамми» представлены вкусами ваниль, клубника, фисташка, манго и шоколад. Цветовая палитра выдержана в натуральных пастельных оттенках, соответствующих вкусовому профилю, что упрощает маркировку и визуальную идентификацию SKU на полке. Помадки совместимы с широким спектром продукции: пончиками и донатсами, эклерами, профитролями, круассанами, маффинами, кексами, берлинерами, кейк-попсами и праздничной выпечкой.

Устойчивость к циклам заморозки

Отдельного внимания заслуживает линейка «Сахарная кондитерская помадка». За счёт введения в состав растительного жира продукт приобрёл повышенную пластичность и устойчивость к циклам заморозки. Это открывает производителям возможность выпускать полуфабрикаты и готовые десерты глубокой заморозки без риска деформации покрытия, отслоения или потери товарного вида после разморозки. В сегменте frozen-кондитерки, демонстрирующем устойчивый рост, такое решение позволяет расширить ассортимент без модернизации упаковки или изменения логистических схем.

Технологическое сопровождение

Для бесшовной интеграции в производственные процессы «Гамми» предоставляет полную технологическую поддержку: технологическую документацию, рекомендации по параметрам подогрева, совместимости с различными типами тест и кремов, а также сопровождение на этапе пилотных запусков. По запросу возможна разработка индивидуальных вкусоароматических и технологических решений, полностью отвечающих задачам вашего производства.