



# НОВЫЙ ТРЕНД в хлебопечении Беларуси. КОМПОЗИТНЫЕ СМЕСИ



**Н**аблюдая последние тенденции развития хлебного рынка, можно сделать вывод, что наиболее практичными на сегодняшний день являются технологии производства хлеба с использованием готовых композитных смесей.

Ассортимент смесей, представленных на рынке Беларуси, весьма разнообразен, как отечественного, так и импортного производства. Так, согласно официальной статистике

только **организациями хлебопродуктов Республики Беларусь** в 2016 году было произведено **1,4 тыс. тонн готовых композитных смесей** (темп роста к 2015 году 108,5%). Значительно увеличилось количество наименований смесей – с 50 до 112. В их числе смеси для изготовления: хлеба в домашних условиях, всевозможных блинов, блинчиков и оладий, пончиков, пирогов, булочек, печенья, пиццы и других популярных у потребителей изделий. Многие из озвученных смесей реализуются в формате B2C – через розничные торговые сети, соответственно, фасуются в красочную упаковку развесом порядка 500 г.

Ряд белорусских хлебозаводов также освоил выпуск композитных смесей, как зерновых, так и в виде сухих заквасок. В 2016 году их было произведено **0,3 тыс. тонн. По импорту** в 2016 году в республику было поставлено порядка 1 тыс. тонн смесей, что на 6,1% меньше, чем в 2015 году. В первую очередь это такие известные мировые торговые марки, как Ireks, Backaldrin, Leipurin, Komplet, Puratos, «Дальняя мельница», Credin и другие.

Таким образом, с учетом частных производителей **объем белорусского рынка композитных смесей составляет сегодня порядка 3 тыс. тонн.** Ценовой диапазон смесей варьи-





## ХЛЕБОПЕКИ ВСЕХ СТРАН, ОБЪЕДИНЯЙТЕСЬ!

руется в широких пределах Br1,5 – 8,0 за 1 кг. Дозировка – от 5 до 100% к массе муки, чаще всего используют 10 – 20%.

**Made in Belarus**

Как известно, Беларусь славится своими ржаными заварными хлебами, которые очень любят потребители. Традиционный процесс их изготовления весьма длительный и дорогостоящий. Поэтому не случайно, что на рынке много предложений смесей в виде сухих заквасок, благодаря применению которых значительно ускоряется и упрощается процесс приготовления заварных хлебов. Конечно, они будут отличаться по вкусу и аромату от изготовленных по традиционной многостадийной технологии производства, но тем не менее заслуживают внимания и хорошо себя зарекомендовали. В качестве примера можно привести ряд очень интересных совместных разработок белорусских ученых (Государственное предприятие «Белтехнохлеб») и технологов хлебозаводов: мучную хмелевую смесь «Рэксол-Хмель» (*Несвижский хлебозавод, филиал ОАО «Борисовхлебпром»*), в составе которой – продукты переработки зерна ржи и молодой хмель; заварку ржаную сухую комплексную «Колосок» (*ОАО «Осиповичский хлебозавод» филиал ОАО «БКК Домочай»*) на основе ржаной муки специального при-



готовления, ржаного ферментированного солода, продукта переработки молока и специй.

Среди наиболее удачных разработок также хотелось бы отметить

зерновые смеси «Минские» №№1 – 6, а также смесь «Золотая рожь» от *ОАО «Минский КХП»*. В их составе – злаковые и зерновых культуры, семена подсолнечника и льна, крупы. Из белорусских производителей можно выделить: *ОАО «Гомельхлебпром»* (смеси Белицкая, Злаковая, Сожская, Полесье, Злаковый сбор); *СООО «Ароматик»* (10 – 30%, Кукурони, Смесь злаков); *ООО «Альфалюкс Плюс»* (1 – 20%, Гречневая, Чечевичная, Овсяная, Ржаная, Ячменная, Солодовая, Рисовая, Румяная); *ООО «Биями»* (Колос).

Не остались в стороне от этой востребованной темы и ученые *УО «Могилевский государственный университет продовольствия»*. Они разработали: сухую композитную смесь СКС-3, состоящую из муки ржаной экструзионной, сыворотки сухой подсырной, кислоты лимонной, солода ржаного ферментированного, сухой пшеничной клейковины и порошка из яблочных выжимок; несколько видов муки композитной «Злаковый сбор», в состав которой входят мука ржаная, пшеничная, пшеничная крупитчатая, гречневая, овсяная, кукурузная, отруби пшеничные, крупка пшеничная дробленая, хлопья пшеничные зародышевые, хлопья перловые, льняное семя, сухая пшеничная клейковина. Смеси отлично себя зарекомендовали в условиях производства, но, к сожалению, на сегодня не нашли заинтересованного изготовителя.

**Зарубежные производители**

Из лидеров рынка можно выделить следующих поставщиков зарубежных смесей:

*ООО «Барса» – ООО «Ирекс», РФ* (10 – 100%, Биосол, Бон-батон, Бородино микс, Вита-концентрат, Гречневая, Кэррот-корн, Майсфикс, Санкорн, Хуторская, Чемпион, Чиабатта микс), *IREKS Enzyma, Чехия* (Бушен, Злаковая, Луковка, Льняная, Пикантино, Прима, Фермерский, Пицца микс); *IREKS GmbH, Германия* (Пумперникел Брот, Пумперникел микс, РО-3Е-КО, Фитти); *СООО «Бакалдрин» – Backaldrin International GmbH, Австрия*, Бакаль-

## Хлебопекарные и кондитерские смеси.

### Начинки. Мармелад.



**ЧУП «ДАЛЬНЯЯ МЕЛЬНИЦА»**  
Минск, ул. Долгобродская, 17, корп. 3.

Тел.: (+375 17) 299 02 69, 299 02 72 моб. (+375 29) 767 59 10  
e-mail: zlaki@mail.ru