

CORBION PURAC — кондитерам Беларуси



Современные технологии для кондитерского производства — минеральное обогащение, подкисление и pH-регулирование, увеличение сроков годности за счет использования натуральных ингредиентов — стали главными темами международного семинара, который состоялся 14 мая нынешнего года в Научно-практическом центре НАН Беларуси по продовольствию.

Организаторы семинара — НПЦ НАН Беларуси по продовольствию, группа компаний ЧП «Органик Ингридиентс» и ЧУП «Хэлсфуд» (Республика Беларусь), компании CORBION PURAC (Нидерланды), BRENNTAG LIETUVA (Литва). В семинаре приняли участие специалисты предприятий кондитерской промышленности: главные технологи, начальники производств, маркетологи и специалисты НПЦ НАН Беларуси по продовольствию.

Презентацию компании CORBION PURAC представил генеральный директор по продажам в Польше, России и Беларуси Беата Попелаж (Beata Popielarz) и руководитель пищевого направления Московского представительства Александр Куприн. Компанию BRENNTAG LIETUVA — официального дистрибьютора компании CORBION PURAC на территории Прибалтики и Беларуси представили генеральный директор Томаш Вронка (Tomasz Wronka) и директор по

продажам в пищевой промышленности Саулюс Сугинтас (Saulius Sugintas).

О предприятии ЧП «Органик Ингридиентс», представляющем интересы вышеназванных компаний в Беларуси, рассказал директор Александр Ковалёв.

Основное направление деятельности компании CORBION PURAC — производство молочной кислоты, смесей молочной кислоты с другими видами кислот (яблочной, лимонной), а также минеральных солей на основе молочной кислоты — лактатов. Большой интерес у аудитории вызвало использование кислотных обсыпок на основе молочной кислоты при производстве леденцов, жевательных и жележных конфет, а также влияние молочной кислоты PURAC на интенсивность вкуса, инверсию сахара, гигроскопичность, сроки годности. При производстве мягких конфет (мармелада, зефира) кислотные обсыпки также оказывают большое влияние на сохране-



ние прочности желатина, обладают влагоудерживающими и влагоотталкивающими свойствами, что позволяет увеличивать сроки годности.

Вниманию участников семинара были продемонстрированы образцы кондитерской продукции, произведенной с использованием компонентов компании CORBION PURAC предприятиями: «Подольская кондитерская фабрика», кондитерская фабрика «Ударница», компаниями «Нестле», «Рошен», Haribo. Завершился семинар проведением дегустации представленной продукции и обсуждением технологических проблем кондитерской промышленности. • ВУ •



Справка «Продукт.ВУ»

Молочная кислота — натуральный компонент, который присутствует в организме человека. В промышленных масштабах изготавливается путем ферментации сахарозы, широко применяется в пищевой промышленности.