

СВІТ ПРОДУКТІВ



ІТАК

Виробник упаковки

Упаковка для вашого бренду



Успіх там, де ми!



✉ itak@itak.ua

☎ +38 (050) 745 4545

📍 02092, м. Київ, вул. Алматинська, 12

КОМПАНІЯ INTEGRA – НАДІЙНИЙ ПОСТАЧАЛЬНИК
ВИСОКОЯКІСНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА

Integra
ingredients



**МИ ПІДСИЛЮЄМО
НЕ ЛИШЕ СМАК,
А Й ВАШ БРЕНД.**

- ІННОВАЦІЙНІ ІНГРЕДІЄНТИ ТА ВЛАСНИЙ R&D ЦЕНТР.
- АПЛІКАЦІЙНІ ВІДПРАЦЮВАННЯ Й СЕНСОРНА ОЦІНКА СМАКУ.
- СЕРВІС, ЯКИЙ ВІДЧУВАЄТЬСЯ У КОЖНОМУ РІШЕННІ.

+38 098 060 52 00 | [INTEGRA-COMPANY.COM](https://www.integra-company.com)

КИЇВ, ВУЛ. ВОЛОДИМИРА СІКЕВИЧА 32



СТРАТЕГІЇ

- 4 Солодкі інвестиції: чому хлібопекарі роблять ставку на кондитерку?**
Борошняна кондитерка в структурі хлібопекарського бізнесу
- 6 ІТАК – український лідер у світі гнучкого пакування**
Сучасні пакувальні рішення, яким довіряють в Україні та за її межами
- 30 Понад 400 млн грн інвестицій та амбітні плани на експорт**
У Хусті запрацював новий завод Bakery Food Investment

РИНОК

- 10 Харчова індустрія 2025-2026: автентичність, інновації та нові інгредієнти**
Тенденції розвитку харчової галузі
- 38 Поступове повернення до зростання попри «шок какао»**
Український ринок кондитерських виробів

ІНГРЕДІЄНТИ

- 12 Від класики кафе до кондитерських виробів**
Зростання популярності десертних смаків
- 14 Smart-інгредієнти для кондитерського виробництва: баланс між натуральністю, функціональністю та інновацією**
Куди рухається кондитерська галузь у 2025 році?
- 18 «Капро Ойл» – смак інновацій і надійності у кондитерському бізнесі**
Рослинні жири та їх модифікації ТМ «КАПРО»

- 20 Чому саме Best Way Foods – надійний партнер для кондитерів і пекарів України?**
Інгредієнти успіху для вашого бізнесу
- 22 Інгредієнти майбутнього, що змінюють правила гри**
Функціональні гриби – нові можливості для харчової промисловості
- 25 Panfruit: сублімація, яка створює нову харчову культуру**
Сенс, відчуття та якість у кожній скибочці

ТЕХНОЛОГІЇ

- 26 Альтернативи какао-маслу**
Нові розробки від компанії ААК

ОБЛАДНАННЯ

- 28 Німецький патент. Чеська ціна**
Рішення для кондитерів від фірми J4 s.r.o.

ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ

- 32 Контроль та управління показниками якості борошна**
Комплексний підхід

ПОДІЇ

- 36 Конференція Packaging Innovations 2025: там, де інновації стають реальністю**
Головний форум пакувальної галузі року

Адреса редакції:

вул. Генерала Алмазова, 18/7, офіс 602, Київ Україна 01133
тел.: 095 091 4127, 093 189 1414, 044 286 1345 (бухгалтерія)
e-mail: kokin@mirupak.kiev.ua

За достовірність рекламних оголошень відповідальність несе рекламодавець. Думка редакції може не збігатися із позицією авторів публікацій. Редакція залишає за собою право редагувати матеріали. Передрук лише з дозволу редакції.

Київ, Marko Pack, 2025. Свідоцтво про реєстрацію №18932-7722 ПР від 23.05.2012 р.
Номер підписано до друку 25.08.2025. Формат 60x84/8. Папір 115 г/м². Ум.-друк. арк. 9,63.
Обл.-вид. арк. 1,29. Зам. №386/Б

Друк: ТОВ «Софія-А», вул. Обсерваторна, 126, Київ 04053, тел.: (044) 537-64-07

Засновник та видавець: «Марко Пак»

Директор: Г. В. Кокін, kokin@mirupak.kiev.ua
Головний редактор: Лілія Кравченко, lilia.k.0207@gmail.com
Рекламно-інформаційний відділ:
Танзіля Скрипачова, manager@mirupak.kiev.ua
Яна Лазуренко, yana.lazurenko@mirupak.kiev.ua
Вікторія Давиденко, v.davydenko@mirupak.kiev.ua
Розповсюдження: Олена Деркач, pressa@mirupak.kiev.ua
Дизайн, верстка: Євген Лінник

ALVIVA GROUP нарощує присутність на ринку хліба з новою категорією FLATBREAD

Випереджаючи глобальні споживчі тренди, ALVIVA GROUP, провідний гравець харчової промисловості України, здійснює стратегічний прорив у категорію FLATBREAD – тонких плоских хлібів, які стрімко набирають популярності у світі. Група розширює асортимент бренду КИЇВХЛІБ трьома новими лініями плоских етнічних хлібів категорії flatbread: тортильї TiaTortilla, мінілаваши Takolini та лавашів DonerKing.

Світовий прогноз до 2031 р. передбачає, що категорія flatbread зростає ще на понад 50%, продовжуючи вже існуючий тренд. У міру того, як споживачі шукають нові кулінарні враження, попит на плоскі етнічні хліба – мексиканські Tako, грецька Pita, індійський Roti, іспанська Tortilla та італійська Piadina стрімко зростає. Flatbread стає основою для нових кулінарних форматів і значно розширює продуктовий асортимент супермаркетів, обслуговуючи широку споживчу базу.

«Ми живемо в епоху мультикультурної інтеграції, яка з кожним роком лише посилюється. Розуміючи це, ALVIVA GROUP прагне очолити трансформації у хлібобулочному й кондитерському сегментах, формуючи нову культуру споживання для покоління NEXT, – коментує Дмитро Данилович, СМО ALVIVA GROUP. – Адже щоб залишатися лідером українського ринку хлібобулочних виробів, вже недостатньо просто випікати хліб. Ми маємо передбачати та формувати тренди, створюючи нові ринки ще до появи запиту від споживача».

Виробництво лінійок категорії flatbread відбувається на потужностях ТОВ «Український пекарний дім» у місті Біла Церква Київської області. Потенційна потужність нової виробничої лінії складає понад 500 тис. одиниць продукції на місяць. Станом на сьогодні лінія вже завантажена на понад 50%, із плановим виходом на повну потужність до кінця 2025 р.



До складу лінійки flatbread від КИЇВХЛІБ увійшли:

- TiaTortilla – Grano Іспанська, GranoOlive – для сніданків, тостів і піци;
- Takolini – Basilico, Integral, Mexi, Tomatti, Cheesy – мінілаваши зі смаками для гастроекспериментів у південноамериканському та середземноморському стилі;
- DonerKing XXL – лаваш для великої шаурми, кебаб або просто до шашлику – якість для професійного використання, як у HORECA, так і вдома.

Лінійки етнічних плоских хлібів продовжили започатковану групою у 2024 р. традицію ознайомлення українців зі смаковими особливостями, технологіями виробництва, культурою споживання та історією хлібобулочних виробів із різних куточків світу. Ця традиція трансформувала сприйняття хліба з буденного гарніру на продукт для творчості, самовираження та гастрономічного натхнення.

Фірма «Фавор» отримала нагороду «Бізнес року 2025»



ТОВ «Фірма Фавор» (ТМ «АМА») отримала нагороду «БІЗНЕС РОКУ 2025» від Ukrainian Business Award.

Саме під цією торговельною маркою у 1995 р. в Україні було створено перший термостатний живий йогурт для дітей.

Сьогодні бренд «АМА» це:

- сучасне виробництво, що відповідає міжнародним стандартам ISO;
- короткий термін придатності як гарантія свіжості та якості;
- продукція для садочків, шкіл, медичних установ – для тих, хто потребує найкращого.

Ukrainian Business Award – це престижна нагорода, яка відзначає внесок найкращих компаній у розвиток українського бізнесу. Участь у цьому конкурсі дозволяє не тільки отримати офіційне визнання, а й привернути увагу до своєї діяльності та підсилити репутацію на ринку.

Дослідження показують, що для приблизно 70% споживачів довіра до бренду є ключовим фактором при виборі продукції. Нагорода UBA служить потужним показником довіри, значно сприяючи збільшенню продажів.

Lay's і Tostitos стануть натуральнішими: PepsiCo змінює рецептури

Американська компанія PepsiCo замінює традиційні рослинні олії – ріпакову та соєву – на авокадову й оливкову в кількох категоріях продуктів.

PepsiCo оголосила про масштабні зміни у рецептурах брендів Lay's і Tostitos. До кінця 2025 р. ці снеки виготовлятимуть без синтетичних барвників та ароматизаторів – лише з картоплі, олії та солі. Компанія також замінює ріпакову та соєву олії на авокадову й оливкову в межах стратегії переходу на чисті інгредієнти.

«Ми прагнемо, щоб Lay's асоціювалися зі справжньою їжею – простою, натуральною та зрозумілою. У своїй основі це лише картопля, олія та сіль», – зазначив CEO PepsiCo Рамон Лагуарта.

Ініціатива відповідає зростаючому попиту на здорові продукти і підтримується кампанією Make America Healthy Again (МАНА), яку очолює міністр охорони здоров'я США Роберт Ф. Кеннеді-молодший. Він назвав дії PepsiCo «прикладом для всієї індустрії».

До тренду приєдналася і мережа Starbucks, яка тестує страви без ріпакової олії – зокрема, ячні закуски на основі олії з авокадо.



Nestlé збільшує виробництво шоколаду завдяки новій технології переробки какао-бобів

Компанія Nestlé представила інноваційну технологію, яка дозволяє використовувати до 30% відходів какао-бобів для виробництва шоколаду, тим самим збільшуючи продуктивність та зменшуючи витрати.

Швейцарський виробник какао та шоколаду повідомив, що новий процес передбачає переробку частин какао-плоду, які раніше йшли на відходи, зокрема, м'якоті, плаценти та лушпиння.

Замість того, щоб викидати ці компоненти, компанія розробила новий метод. Він дозволяє зібрати весь вміст стручка, перетворити його на вологу масу, а потім ферментувати, обсмажувати,



подрібнювати та сушити для виготовлення шоколадних пластивків.

Це нововведення не лише сприятиме зменшенню відходів, але й дозволить фермерам отримати додатковий прибуток від вирощування какао.

Пілотний проєкт поки що перебуває на стадії випробувань, однак компанія розглядає можливість масштабного впровадження технології. Це особливо актуально на тлі різких коливань цін на какао, викликаних погодними аномаліями та хворобами рослин у провідних країнах-виробниках, зокрема, в Кот-д'Івуарі та Гані.

СОЛОДКІ ІНВЕСТИЦІЇ: ЧОМУ ХЛІБОПЕКАРІ РОБЛЯТЬ СТАВКУ НА КОНДИТЕРКУ?

Борошняна кондитерка в структурі хлібопекарського бізнесу

Сегмент борошняних кондитерських виробів (БКВ) – вагомий напрямок розвитку для хлібопекарських підприємств України. Його привабливість пояснюється вищою рентабельністю, як порівняти з традиційними хлібобулочними виробами, можливостями диверсифікації асортименту й орієнтацією на нові споживчі запити. Про сучасні тенденції, інвестиції у виробництво, інновації та перспективи цього напрямку розповів президент Всеукраїнської асоціації пекарів Олександр Тараненко

– Яке місце займає сегмент борошняних кондитерських виробів у структурі хлібопекарського бізнесу?

О.Т.: Якщо говорити в цілому по галузі, то це в межах 4-5%. Але ситуація різниться: є підприємства, які взагалі не мають кондитерського виробництва, а є ті, що традиційно виготовляють БКВ або налагодили його пізніше. Найчастіше це печиво, кекси, пряники, хоча на окремих заводах виробляють і торти чи тістечка.

В українській хлібопекарній галузі десь в середині 2000-х рр. почалося досить серйозне переосмислення напрямків розвитку бізнесу. Власники компаній вирішили диверсифікувати інвестиції і почали вкладатися в сегмент БКВ, оскільки така продукція, по-перше, має вищу рентабельність, ніж традиційні хлібобулочні вироби, а, по-друге, таке розширення притягує нових споживачів і забезпечує додаткову реалізацію і для класичних хлібобулочних виробів.

Наприклад, якщо компанія має власну фірмову мережу, як от «Київхліб», в її магазинах, окрім класичних хлібів, є ціла група БКВ. І саме вони забезпечують додатковий притік споживачів: людина зайшла купити щось смачненьке до чаю, а заодно взяла буханку хліба. І навпаки – хлібобулочні вироби притягують споживачів і забезпечують додаткову реалізацію кондитерських виробів.

Оскільки на традиційних ХБВ уже «далеко не поїдеш», то виробники, особливо великі компанії, інвестують досить серйозні кошти у виробництво борошняної кондитерки. Яскравий приклад – це «Київхліб». Як ми бачимо, у них навіть окремі торгові марки є, наприклад, TARTA.

«Хлібні інвестиції» також мають власні бренди такої продукції на деяких підприємствах з новими технологіями та цікавою продукцією.

– Які загальні тенденції Ви могли б відзначити в цьому сегменті?

О.Т.: Насамперед хотів би відзначити укрупнення часток великих гравців: саме вони, як правило, розвивають цей сегмент.

Впливає на це, звісно ж, зміна культури споживання в країні, яка все більше тягнє до зручності. Людина хоче взяти упаковочку, наприклад, печива і з'їсти його одразу, бо завтра захочеться чогось іншого, або не захочеться взагалі нічого. Такі формати

зручно класти дитині до школи чи взяти з собою на роботу як перекус. Саме тому активно розвиваються зручні формати.

Крім того, зараз люди все більше дбають про своє здоров'я. І це також відображається в БКВ, зокрема, в їхніх рецептурах. Виробники працюють, щоб запропонувати, наприклад, безглютенові борошняні кондитерські вироби, з різними корисними наповнювачами (на зразок гарбуза), насінням, горіхами. Також виробники намагаються мінімізувати вміст цукру. Ця тенденція міцно закріпилася загалом у харчовій галузі.

Звичайно, не всі можуть дозволити собі встановити такі великі індустріальні лінії, які ставлять великі потужні компанії. Тому малі бізнеси, зокрема із сегменту HoReCa, часто замовляють в таких компаній кондитерські вироби. Хоча деякі й самі спеціалізуються на виготовленні таких виробів і купують для цього компактне устаткування для виробництва невеликої кількості, але якихось ексклюзивних, цікавих виробів.

Варто відзначити такий сегмент, як заморожені вироби. Мова тут може йти не тільки про хлібобулочні вироби, а й кондитерські (торти, тістечка та ін.). Наприклад, на західній Україні є такий виробник як «Теремно Хліб»: у них стоїть лінія шокової заморозки і морозильний склад, що мінімізує витрати на виробництво. Адже якщо, наприклад, протягом дня треба виготовити загалом 100 тортів, але 10 різних видів, то це більші витрати, і в плані сировини, і в плані переоснащення. Набагато зручніше й економніше виготовити сьогодні 100 тортів одного виду, завтра 100 іншого і так далі, і покласти їх на склад, де вони можуть зберігатися довгий період часу завдяки шоківій заморозці і відповідній температурі на складі, і відвантажувати по мірі необхідності в торгові точки. Така тенденція є досить новою, якщо ми говоримо саме про БКВ.

Борошняні кондитерські вироби – це половина чи навіть трохи більше обсягів виробництва кондитерських виробів загалом. А серед БКВ перше місце займає печиво.

– Тобто в асортименті кардинальних змін не відбувається останнім часом?

О.Т.: Радше йдеться не про асортимент, а про технологічні оновлення. Класика на кшталт печива «Марія» залишається, але паралельно з'являються новинки з насінням, ягодами,



Олександр Тараненко, президент Всеукраїнської асоціації пекарів:

«Виробники намагаються розширити свої продажі за рахунок експорту, але експортувати традиційні хлібобулочні вироби практично неможливо через короткі терміни їх реалізації, а от борошняна кондитерка для цього добре підходить»

гарбузовим пюре, із рисового чи гречаного борошна та ін. Це відповідає трендам ринку.

Також розробляються продукти із заданими властивостями для окремих цільових груп, як от діабетиків, людей, що мають проблеми з травленням чи засвоєнням якихось елементів.

І виробники намагаються забезпечити, по-перше, будь-які забаганки споживачів, а, по-друге, запропонувати щось нове, щоб виділитися, бо конкуренція в цьому сегменті теж дуже висока. Не можу сказати, що це щось революційне, але все ж таки нове.

Звичайно, це вимагає чималих інвестицій, тому великі компанії встановлюють великі індустріальні лінії, розраховуючи на канал експорту.

Орієнтація на експорт, до речі, – це ще одна тенденція. З початком війни в Україні взагалі обсяг ринку скоротився на понад 20% через відтік населення. Відповідно, його треба чимось заповнити. От виробники й намагаються розширити свої продажі за рахунок експорту. Але експортувати традиційні хлібобулочні вироби практично неможливо через короткі терміни їх реалізації, а от борошняна кондитерка для цього добре підходить. І чимало виробників саме в цьому напрямку і рухаються.

– Отже, можна зробити висновок, що цей сегмент відкритий до інновацій, і українські компанії охоче інвестують в нього?

О.Т.: Так, але масштабні інвестиції переважно під силу великим компаніям. Здавалося б, що такого потрібно для печива, але якщо ми говоримо про якісний виріб із сучасними технологіями, якісними складовими, пакуванням та іншим, то це досить немалі гроші. І не всі можуть собі це дозволити.

Невеликі виробники теж інвестують, але у менших обсягах і часто пропонують нішеву продукцію – ексклюзивні вироби за вищою ціною.

А продукція великих промислових підприємств – це дещо інше. Це та масова продукція, яку ми бачимо в усіх торгових мережах. Тут ціни нижчі за рахунок меншої собівартості, тому що масове виробництво часто максимально автоматизоване.

І автоматизація – це також тренд, бо є великі проблеми з кадрами, особливо з кваліфікованими. До того ж, людське втручання – це, в принципі, не дуже добре. Автоматизоване виробництво – це максимально стабільна якість продукту.

– На Вашу думку, чи має сегмент БКВ перспективи для розвитку в українських реаліях?

О.Т.: Безперечно. Рентабельність БКВ вища, ніж у традиційних хлібобулочних виробів, тому компанії бачать сенс інвестувати саме сюди.

Цьому сприяють, зокрема, й виставки. Знаю, що багато хто з українських хлібопекарів їздили на виставку в Дюссельдорф (яка проходила в травні), і знаю, що багато хто цікавився саме сегментом БКВ. Адже потенційні інвестиції у виробництво цієї продукції не більші, ніж у хлібопекарське виробництво. Але якщо забезпечити собі стабільний збут, маючи налагоджені контакти з вітчизняними мережами, розвинути власну мережу чи й узагалі вихід на експорт, то цей сегмент може бути дійсно перспективним.

Лілія Кравченко



ІТАК – УКРАЇНСЬКИЙ ЛІДЕР У СВІТІ ГНУЧКОГО ПАКОВАННЯ

Сучасні пакувальні рішення, яким довіряють в Україні та за її межами

Сучасний продуктивний бізнес потребує не лише якісного вмісту, а й професійної подачі. Саме пакування стає першим контактом бренду з покупцем. Воно має зберігати продукт, витримувати логістику та водночас комунікувати цінність. Компанія ІТАК, провідний виробник гнучкого пакування в Україні, вже понад 30 років допомагає продуктивним брендам втілювати ці задачі на найвищому рівні



Пакування – це мова бренду

Компанія ІТАК починала свій шлях як невелике виробництво, а сьогодні – це 14 тис. м² виробничих площ, понад 30 машин і лінії провідного європейського виробництва, власна сучасна лабораторія, 300+ кваліфікованих спеціалістів і понад 250 замовників в Україні та за її межами, які довіряють підприємству.

Портфель ІТАК охоплює всі ключові пакувальні формати – від flow-pack та dou-pack до stick-pack та retort-упаковки. Усі структури – бар'єрні, багато з них створюються на власному екструзійному обладнанні. Всі етапи – від друку до ламінування та виготовлення готових пакетів – виконуються на одному виробничому майданчику.

Та головне – в ІТАК не просто виробляють упаковку. Тут створюють комунікацію між брендом і покупцем, інструмент, який допомагає вирізнитися на тлі конкурентів. «Наше завдання – дати клієнтам інструмент, який допоможе їм стати лідерами у своїй категорії. І для цього пакування має бути не просто якісним – воно має бути стратегічною перевагою», – переконаний генеральний директор компанії Сергій Піддубняк.



Сергій Піддубняк, генеральний директор компанії ІТАК:

«Наше завдання – дати клієнтам інструмент, який допоможе їм стати лідерами у своїй категорії. І для цього пакування має бути не просто якісним – воно має бути стратегічною перевагою»

Технології, які формують переваги

ІТАК постійно вдосконалює технології, розширює виробництво та підтримує високі стандарти на всіх етапах – від ідеї до готового продукту. Такий підхід дозволяє компанії не просто утримувати лідерські позиції, а й бути гідним конкурентом на європейському ринку.

В основі її стратегії – системне інвестування в інноваційне обладнання.

Одним із найновіших надбань компанії стала флексодрукарська машина останнього покоління від провідного європейського виробника. Це рішення вже демонструє свою ефективність у виробничих процесах. Серед його ключових переваг:

- підвищена швидкість друку, що дозволяє оперативнo виконувати навіть великі тиражі;



Важливий етап вдосконалення виробничих процесів компанії – запуск сучасної машини для високоточної порізки рулонних матеріалів. Нове обладнання дозволяє працювати з різними типами плівок і ламінатів, точно дотримуючись індивідуальних специфікацій замовника

- інтелектуальна система контролю якості, яка автоматично виявляє та виправляє найменші похибки в реальному часі;
 - потужне програмне забезпечення, що оптимізує весь цикл виробництва – від налаштування до фінального результату.
- Завдяки цим удосконаленням ITAK може пропонувати пакувальні матеріали преміум-якості з точним дотриманням термінів виготовлення та стабільною якістю в кожній партії.

Покращене обладнання для порізки

Ще один важливий етап вдосконалення виробничих процесів компанії – запуск сучасної машини для високоточної порізки рулонних матеріалів. Нове обладнання дозволяє працювати з різними типами плівок і ламінатів, точно дотримуючись





індивідуальних специфікацій замовника. У результаті клієнти отримують:

- високоточну порізку відповідно до індивідуальних технічних вимог;
- якість на кожному етапі – ідеально рівні краї, без деформацій, розривів або дефектів;
- оптимізацію логістики – стрічки зручно зберігати, транспортувати й використовувати у подальших технологічних процесах.

ІТАК застосовує інтелектуальні системи управління, які забезпечують стабільність результату в кожній партії. Обладнання також дозволяє зменшити кількість відходів, що є важливим аспектом сталого виробництва.

Люди – основа успіху

Та навіть найсучасніші технології не мали б такого значення без фахівців, які з ними працюють.

Команда ІТАК – це професіонали з великим досвідом, мотивацією та бажанням вдосконалюватися. Саме людський фактор є тією рушійною силою, що забезпечує стабільний ріст і конкурентоспроможність компанії.

ІТАК – це приклад того, як український виробник може не просто втримати позиції у складні часи, а й зростати завдяки інноваціям, гнучкості й правильному розумінню потреб ринку

Рух уперед: зростання та екологія

До кінця 2025 р. ІТАК планує подвоїти обсяг готової продукції. Це означає не просто більше пакування – а більше свідомої, ефективної та довготривалої співпраці з продуктовими брендами, що стане результатом системної модернізації виробництва, оптимізації внутрішніх процесів і зростання попиту.

Компанія також активно готується до планової сертифікації за міжнародним екологічним стандартом ISO 14001, яку планує завершити до кінця цього року. Цей крок підтвердить відповідність діяльності ІТАК сучасним екологічним вимогам і полегшить проходження аудитів із боку замовників, партнерів і контролюючих органів.

Погляд у майбутнє

Усі ці ініціативи є частиною довгострокової стратегії, яка ґрунтується на прозорості, інноваційності та відповідальності.

«Сталий розвиток і впровадження інновацій – ключові орієнтири стратегії ІТАК, – підкреслює Сергій Піддубняк. – Завдяки фокусу на довгострокові цілі та професійному підходу нашої команди ми здатні не лише відповідати очікуванням замовників, а й формувати позитивні зміни на ринку гнучкого пакування та в українській економіці загалом».

Отож, ІТАК – це приклад того, як український виробник може не просто втримати позиції у складні часи, а й зростати завдяки інноваціям, гнучкості й правильному розумінню потреб ринку. У світі, де пакування дедалі більше впливає на вибір споживача, така компанія стає не просто постачальником, а партнером по зростанню.

*Анна Якубенко,
Лілія Кравченко*



ХАРЧОВА ІНДУСТРІЯ 2025-2026: АВТЕНТИЧНІСТЬ, ІННОВАЦІЇ ТА НОВІ ІНГРЕДІЄНТИ

Тенденції розвитку харчової галузі

Солодке без провини, напої, що миттєво піднімають настрій, і традиції, які отримали сучасне прочитання, – ось якими будуть наші тарілки у 2025-2026. І серед головних героїв майбутнього – керб, натуральний замітник какао, що поєднує користь, смак та інновації

Їжа, що надихає

Сучасна гастрономія змінюється швидше, ніж ми встигаємо робити селфі з десертом. Якщо раніше головним було здивувати новим смаком або формою, то сьогодні увага споживача змістилася на здоров'я, емоції та автентичність. Люди хочуть, щоб їжа не лише тішила рецептори, а й піднімала настрій, підтримувала здоров'я та відповідала певним цінностям.

2025-2026 – це епоха, коли смак, користь і емоції зливаються в одне ціле. Напої, десерти та сніки не просто задовольняють

голод: вони допомагають розслабитися, зарядитися енергією та відчутти себе частиною великої кулінарної культури.

П'ять гастрономічних настроїв

У майбутньому на наші тарілки чекатимуть п'ять головних трендів:

1. Mood Boosters – їжа для гармонії та емоцій.

Цей тренд про продукти, які роблять нас щасливішими. Аромати і смаки здатні піднімати настрій та дарувати баланс

Кероб – порошок зі стручків ріжкового дерева, він уже завойовує ринок як натуральна альтернатива какао. Саме кероб може стати головним «суперінгредієнтом» наступних років, поєднуючи користь, смак та інноваційність

у щоденному житті. Бадьорі цитрусові, заспокійливі рослинні екстракти, функціональні нотки – усе це створено для радості та здоров'я.

Смаки, що надихають: матча, меліса, ромашка, лаванда, мигдаль, жимолость, морські водорості, гриби, хміль, женьшень, куркума, імбир.

Функціональні напої, десерти та снеки допомагають відчутти гармонію й енергетичний баланс у будь-який момент дня.

2. *Authentic Evolution – традиції у сучасному форматі.*

Автентичність виходить на перший план. Authentic Evolution – це повернення до рецептів із глибоким культурним корінням у новому стилі. Від регіонального барбекю до святкових страв, які поєднують минуле та сучасність.

Люди хочуть заново відкрити смаки своєї кулінарної спадщини й отримати емоційний зв'язок із культурою. Це прагнення автентичності та комфорту підтверджує дослідження Innova: споживачі шукають реальний досвід, що відображає їхні цінності та традиції.

Смаки: пахлава, кукурудза, кривава Мері, грецький мед, ананас, цацки, банановий пудинг, пекановий пиріг, персиковий коблер, грецький салат.

Така їжа не лише тішить смак, але й створює зв'язок із культурою та історією.

3. *Rebellious Bliss – сміливі поєднання.*

Цей тренд для тих, хто любить експерименти. Rebellious Bliss кидає виклик усталеним нормам: несподівані комбінації інгредієнтів, нетрадиційні варіації знайомих страв, що розширюють горизонти смакових вражень.

Приклади:

- кола з кропом і маринуваним соусом;
- карамельний гриб;
- малина та халапеньйо;
- кава та лимон.

Такі експерименти роблять процес споживання їжі справжньою пригодою.

4. *Permissible Treats – маленькі радощі без провини.*

Солодке залишається, але в контрольованих порціях і без відчуття провини. Permissible Treats означає свідоме споживання: рідше, маленькими дозами чи разом із близькими.

Сьогоднішні десерти і батончики створюють баланс між задоволенням і користю, дозволяючи насолоджуватися смаком без компромісів.

5. *Ingredient Challenges – здорові альтернативи без втрати смаку.*

Споживачі хочуть користі без жертв для смаку. Зниження вмісту цукру та солі, нові замітники какао, інновації для стійкості – ось що визначає цей тренд.

Один із героїв – кероб, порошок зі стручків ріжкового дерева. Він уже завойовує ринок як натуральна альтернатива какао.

Переваги керобу:

- без кофеїну, підходить дітям і тим, хто уникає стимуляторів;
- менше жирів і цукру, природна солодкість;
- багатий на клітковину й антиоксиданти, покращує травлення;
- екологічний та стійкий продукт.

Де зустрінемо кероб:

- десерти і кондитерка: печиво, брауні, батончики без цукру;
- напої: гарячі «шоколадні» напої, смузі, функціональні лате;
- молочні та рослинні продукти: йогурти, морозиво, пудинги;
- хлібобулочні вироби: кекси та панкейки з «шоколадним» смаком;
- здорові снеки: гранола, дитяче харчування, енергетичні батончики.

Кероб – це поєднання здоров'я, натуральності та новизни. Продукт знайомий і водночас відкриває нові можливості в кулінарії.

Підсумок

У 2025-2026 їжа стане ближчою до наших емоцій, культури та свідомого споживання. Сучасні тренди дарують нам:

- радість і баланс у кожній страві;
- зв'язок із традиціями та культурою;
- можливість експериментувати та відкривати нові смаки;
- продукти, що підтримують здоров'я і при цьому не обмежують нас у задоволенні.

І саме кероб може стати головним «суперінгредієнтом» наступних років, поєднуючи користь, смак та інноваційність.

Харчова індустрія 2025-2026 – це ера, коли їжа надихає, підтримує та дарує емоції, а кожен шматочок стає маленьким святом у житті.



Integra
Ingredients

Integra Ingredients
Київ, вул. Володимира Сікевича 32
integra-company.com
+38 098 060 52 00



Людмила Кузьменко, комерційний директор ТОВ «Есаром Юкрейн»

«Есаром Юкрейн», як і весь бізнес в Україні, мабуть, за останні три роки зіштовхнулися з проблемами багатозадачності, логістики, оперативності, неможливості швидко вирішувати завдання. Та коли є ціль, ми не помічаємо перешкод. Ми дуже стараємося задовольнити запити не тільки кінцевих споживачів, а й наших партнерів, тому наша команда нині працює в режимі багатозадачності 24/7. Трапляються іноді нюанси стосовно нетарифного регулювання при ввезенні продукції на територію України, але з цим, здається, зіштовхнулися абсолютно всі постачальники інгредієнтів для харчової промисловості.

«Есаром Юкрейн» добре справляється з усіма труднощами. Попри всі виклики обсяги продажів у нас зростають, отже, командна робота в режимі нон-стоп дає результати.

Якщо аналізувати попит на ароматизатори та функціональні інгредієнти, то він варіюється залежно від країни та її споживачів. У Данії, наприклад, полюбують цукерки та шоколад зі смаком банану. А от в Україні цей смак не настільки популярний. Тобто у кожній країні є свої запити, які інколи вражають своїми неймовірними поєднаннями смаків. Відвідуючи світові виставки під час закордонних відряджень, наша команда обов'язково досліджує, аналізує ринок для кінцевого споживача. Центральний офіс, який знаходиться в Австрії, кожного року купує статистичні дані світових компаній по дослідженню ринків, і це, в свою чергу, забезпечує можливість ТОВ «Есаром Юкрейн» бути в тренді.



ВІД КЛАСИКИ КАФЕ ДО КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Зростання популярності десертних смаків

Кондитерська промисловість постійно розвивається, і одним із найпопулярніших трендів останніх років є використання десертних смаків у різних аплікаціях. Від чизкейків до яблучного штруделя – ці смаки знаходять своє місце у вафлях, цукерках і печиві. Цей тренд вже давно існує, але він продовжує набирати обертів, оскільки споживачі шукають нових смакових пригод і хочуть куштувати щось нове, але водночас знайоме з улюблених десертів, які вони вже полюбили в кав'ярнях

Ароматні поєднання

Компанія Esarom розробила асортимент ароматизаторів із десертними смаками з усього світу і має рішення для різних аплікацій. Це зручно, оскільки не потрібно комбінувати кілька ароматизаторів в одному продукті. Наприклад, для створення аромату яблучного штруделя не потрібно використовувати окремо ароматизатор випічки, кориці та печеного

яблука. Esarom має ароматизатор типу «Яблучний штрудель», який поєднує всі ці ноти в одному продукті.

Цей тренд є відображенням бажання споживачів отримувати нові враження від знайомих смаків. Використання десертних ароматизаторів у різних аплікаціях дозволяє виробникам створювати унікальні продукти, які задовольняють потреби сучасного ринку.

Подорожуйте зі смаком

Відчуйте смак різних країн, не виходячи з дому, і насолоджуйтеся улюбленими десертами в нових аплікаціях завдяки ароматизаторам Esarom.

Відвідайте Австрію з яблучним штруделем. Уявіть собі, як ви сидите в затишній віденській кав'ярні, насолоджуючись ароматом свіжоспеченого яблучного штруделя. Тонке тісто, соковиті яблука, щіпка кориці та солодкий цукор створюють неповторний смак, який переносить вас прямо до серця Австрії.

Зазирайте до Праги з медівником. Прогуляйтеся старовинними вуличками Праги, де кожен куточок дихає історією. Зупиніться на чашечку кави зі шматочком медівника – солодкого, насиченого торта, який тане в роті. Мед, борошно, яйця та цукор створюють гармонійний смак, який нагадує про затишок і тепло чеських домівок.

Завітайте до Парижу з лимонним тартом. Париж – місто світла та романтики. Уявіть, як ви сидите на терасі кафе, насолоджуючись свіжістю лимонного тарту. Лимони, борошно, цукор та яйця створюють легкий і освіжаючий смак, який ідеально підходить для літнього дня.

Баноффі Пай (банановий пиріг з тофі). Відчуйте солодкість бананів і карамелі, яка нагадує про затишні британські вечори з чашкою чаю і шматочком пирога.

Вишневий торт типу Шварцвальд (Black Forest Cake). Зобразіть у своїй уяві вишуканий шоколадний торт із вишнями і збитими вершками, який переносить вас до мальовничих німецьких лісів.

Крем-брюле (Crème Brûlée). Відчуття хрусткої карамельної скоринки та ніжної текстури крем-брюле нагадає про вишукані французькі десерти.

Полунична панакота (Strawberry Panna Cotta). Уявіть собі кремову текстуру та свіжий смак полуниці, який переносить вас до сонячної Італії.

Карамельне печиво (Caramel Biscuit). Відчуйте солодкість і хрустку текстуру карамельного печива, яка нагадає про бельгійські шоколадні шедеври.

Ми не зупиняємося!

Компанія Esarom активно працює над розширенням асортименту ароматизаторів, щоб забезпечити своїх клієнтів найкращими рішеннями для їхніх продуктів, а також – над створенням нових ароматизаторів зі смаком безлічі інших незабутніх десертів, які перенесуть вас у будь-яку точку світу та подарують справжнє задоволення.

Смак – це радість життя.



ТОВ «Есаром Юкрейн»

02157 Україна, м. Київ,
вул. В. Сосюри, 6
+38 067 315 60 59
info@esarom.com.ua
www.esarom.com



Анна Гриценко, начальник відділу збуту інгредієнтів для кондитерських виробів ТОВ «Есаром Юкрейн»

Сучасний споживач кондитерських виробів усе частіше шукає для себе нові смаки та їх комбінації, котрі давали б можливість через смак відчути певні позитивні емоції, спогади, викликати асоціації з подіями, подорожами, зустрічами. Індустрія кондитерських виробів, як і ринки безалкогольних напоїв чи морозива, дарує споживачам безліч смачних солодких продуктів, серед яких щосезону народжуються свої лідери. Усе частіше серед них з'являються вироби, котрі поєднують у собі саме комбінацію смаків.

В умовах воєнного стану, в якому перебуває наша країна, та загалом глобальної світової кризи, коли більшість із нас через зовнішні обставини не мають можливості вільно відвідати Прагу чи Відень, як це було раніше, український споживач намагається відшукати в їжі ті емоції, які він не може отримати з інших джерел. Саме тому виробники кондитерських виробів все частіше створюють такі продукти, які зможуть зробити їхнього споживача максимально щасливим і задоволеним.

Тренд десертних смаків – це про різноманіття, ностальгійні спогади, подорожі та приємні асоціації. Це про вишуканість, яку обирають світові лідери ринку кондитерських виробів.



SMART-ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА: БАЛАНС МІЖ НАТУРАЛЬНІСТЮ, ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЮ ТА ІННОВАЦІЄЮ

Куди рухається кондитерська галузь у 2025 році?

Світ кондитерських виробів стрімко змінюється: споживачі шукають натуральніші, «чистіші» склади, але водночас очікують високої якості, стабільної текстури, яскравого смаку та візуальної привабливості. У відповідь на ці виклики виробникам необхідно обирати інгредієнти нового покоління – ті, що поєднують технологічну ефективність із ринковими трендами та дозволяють оптимізувати витрати

Як дистриб'ютор сучасних харчових інгредієнтів, компанія «Індел» пропонує розумні рішення для кондитерського виробництва – зокрема продукти, що допомагають:

- оптимізувати рецептуру та собівартість;
- покращити стабільність і текстуру виробів;
- відповідати запитам на clean label, plant-based або high-protein продукти.

Далі в статті ми розглянемо smart-інгредієнти наших партнерів, доступні українським виробникам, – як із точки зору функціональності, так і економічної доцільності.

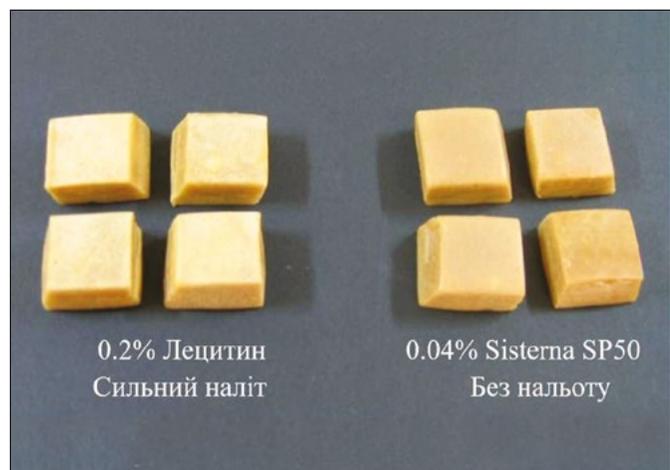
Sisterna (Нідерланди): естери цукрози – smart-емульгатори для текстури, антиприлипання та стабільності

Вони працюють там, де інші емульгатори втрачають ефективність. Естери цукрози (E473) роблять тісто легшим, фадж – стабільнішим, а батончики – менш липкими. Це не просто допоміжний компонент, а інгредієнт, що змінює підхід до текстури, стабільності та зберігання виробів, відповідаючи трендам clean label, зниження цукру, plant-based і подовженого зберігання без консервантів.

Естери цукрози ефективні як у поєднанні з іншими емульгаторами, так і самостійно, що робить їх універсальним інструментом технолога.

Особливо яскраво їхній ефект видно у виробництві вафель: додавання естерів цукрози зменшує крихкість і силу розлому, полегшує відділення від форми та сприяє формуванню

Рис. 1. Вплив емульгатора на зовнішній вигляд фаджу



більш повітряного тіста. У результаті отримують вафлі з чіткою геометрією, рівномірною структурою та меншим відсотком браку.

Ще одна сфера, де переваги естерів цукрози очевидні, – батончики та продукти з карамельними шарами: використання емульгатора SP70 зменшує прилипання сиропів до обладнання на 30%, що дозволяє працювати швидше та чистіше, чого не демонструє традиційний лецитин.

У фаджах і помадках естери цукрози забезпечують стабільну, ніжну текстуру без ризику розшарування та появи «жирового нальоту» навіть за підвищених температур (рис. 1). Вони знижують швидкість окиснення жирів (низький рівень гексаналу) і тим самим подовжують термін придатності виробів, зберігаючи їхній смак і вигляд.

Окрім технологічних переваг, Sisterna пропонує виробникам технічну підтримку: готові рецептури, документацію та навчальні вебінари, що допомагає швидко інтегрувати ці smart-емульгатори у виробництво.

Innophos (США): розпушувачі нового покоління та заміник діоксиду титану

У світі, де якість і чистота рецептур пріоритетні, Innophos пропонує функціональні рішення для кондитерського та хлібопекарського виробництва: розпушувач Regal Bake™ Specialty Blend і кальцієвмісні інгредієнти VersaCal® MP та VersaCal® Bright. Вони забезпечують ідеальну текстуру, підвищену харчову цінність і чистий склад.

VersaCal® MP – високоякісний трикальційфосфат із підвищеною біодоступністю, що виступає джерелом кальцію, наповнювачем і антизлежувачем без впливу на смак, колір і текстуру. Він легко диспергується в сухих і рідких системах і не змінює рН, що важливо для делікатних рецептур.

Окремої уваги вартий VersaCal® Bright – натуральна альтернатива діоксиду титану (TiO₂), використання якого у багатьох країнах обмежене. VersaCal® Bright забезпечує таку саму яскравість і білизну, але при цьому є повністю безпечним і чистим за складом. Його застосування в цукрових посипках, драже і сиропях не тільки відповідає високим візуальним вимогам кондитерських виробів, але й забезпечує рівномірне покриття і стабільність текстури, не змінюючи смаку. Ця заміна працює за принципом 1:1, тож виробнику не доведеться повністю переробляти технологію.

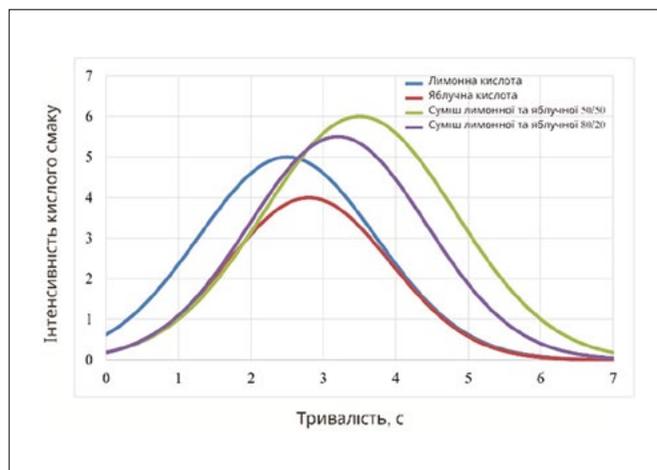
Regal Bake™ Specialty Blend – безалюмінієва суміш фосфатів, що замінює SALP (алюмофосфат натрію), забезпечуючи стабільну пористу структуру, контроль газовиділення й відмінну текстуру від печива до бісквітів.

Bartek (США): smart-регулятори смаку нового покоління

Яблучна кислота сьогодні виходить далеко за межі ролі звичайного підкислювача. Bartek – найбільший виробник цього інгредієнта у світі. Завдяки багатофункціональності вона незамінна в рецептурах: від жувальних гумок і карамельних виробів до безцукрових продуктів.

Що ж робить яблучну кислоту smart-інгредієнтом? Вона впливає на сенсорний профіль: збалансовує надмірну солодкість, зменшує гіркий післясмак заміників цукру, підкреслює фруктові та карамельні ноти, підсилює відчуття «соковитості». Крім регулювання рН, яблучна кислота впливає на текстуру, запобігає інверсії цукру, стабілізує колір і навіть гальмує ріст мікробів. Цікаво, що навіть виробники лимонної кислоти визнають: її можливості мають межі, і найкращого результату можна досягти лише поєднуючи її з яблучною. Таке комбінування дає комплексний смак, підсилює ароматичні ноти й дозволяє економити на дорогих ароматизаторах (рис. 2).

Рис. 2. Порівняння інтенсивності та тривалості кислого смаку при використанні лимонної, яблучної кислот і їх сумішей



Особливо ефективною яблучна кислота є у пектинових желейних виробках, де потрібен точний контроль рН. Для цього Bartek створив Pecmate™ Pectin Enhancer – буферну систему, що стабілізує рН (3,3-3,5), забезпечує передбачувану текстуру, зменшує ризик браку та дозволяє знизити вміст пектину. Для безнатрієвих рецептів доступна версія Pecmate™ K.

Таким чином, яблучна кислота стає універсальним smart-інгредієнтом, що вирішує завдання сенсорики, стабільності, економії та відповідності ринковим трендам.

Cristalco (Франція): Stevial® – підсолоджувач на основі стевії

Французька компанія Cristalco виводить категорію натуральних підсолоджувачів на новий рівень завдяки своїй лінійці Stevial® – інгредієнту, який поєднує технологічну ефективність, бездоганну якість і трендовий підхід до зниження цукру в продуктах. Stevial® створений на основі високоякісних екстрактів листя стевії, що у 300-400 разів солодші за цукор, але при цьому мають нуль калорій і відповідають концепції clean label. Цей підсолоджувач став універсальним інструментом для створення жувальної гумки, льодяників, шоколаду, молочних продуктів і навіть столових підсолоджувачів у форматі порошку, таблеток або рідини.

Особливої уваги заслуговують суміші Stevial® з еритритом: вони дають текстуру, максимально наближену до цукру, знижують характерний для стевії післясмак і роблять процес дозування більш передбачуваним (у пропорції від 1:10 до 1:20 відносно цукру).

Armor Protéines (Франція): протеїни для сучасних рішень

Ринок харчових інгредієнтів рухається в бік високобілкових продуктів, і Armor Protéines пропонує рішення, що поєднують трендовість, ефективність виробництва та стабільну якість. У центрі – казеїнати натрію, кальцію та калію: універсальні білкові інгредієнти з високою харчовою цінністю і потужним технологічним потенціалом.

Казеїнати Armor відзначаються високою емульгуювальною здатністю, стабілізацією жирів і термостійкістю понад 140°C. Вони містять близько 92% білка, мінімум жиру та лактози, що робить їх зручними для low-lactose і fat-reduced продуктів.

Разом із казеїнатами Armor пропонує високоякісні сироваткові білки (WPC) під брендом PROTARMOR®, отримані з сироватки, що походить не з виробництва сиру, а з виготовлення кислотного казеїну. Такі білки чистіші за складом, мають високий вміст бета-лактоглобуліну й альфа-лактальбуміну із повним амінокислотним профілем і покращеною засвоюваністю.

Казеїнати мають вищу в'язкість уже до нагрівання і значно кращу термостійкість, а також більш виражену здатність стабілізувати емульсії.

Комбінування WPC з казеїнатами дозволяє:

- досягати оптимальної текстури батончиків і кремів;
- покращити термостабільність білкових продуктів;
- знизити собівартість, замінюючи дорожчі WPI (ізоляти) на більш доступні казеїнати;
- формувати супер-білкові продукти з повним амінокислотним профілем.

Це рішення особливо актуальне з огляду на цінові коливання на ринку білків – казеїнати наразі приблизно вдвічі дешевші за ізоляти сироваткового білка, що відкриває нові можливості для бюджетних і масових формул.

Барвники для сучасного кондитера: коли відтінок вирішує більше, ніж здається

У кондитерській галузі колір – не лише естетика, а й споживче очікування, впізнаваність бренду та довіра до якості. Компанія Incoltec пропонує широкий асортимент рішень, які враховують сучасні ринкові тренди, технологічні виклики та регуляторні зміни.

Натуральні барвники: кармін у фокусі глобального дефіциту

Incoltec спеціалізується на карміні – натуральному барвнику, отриманому з кошенілі, і пропонує 4 типи карміну для різних видів застосування в шоколаді, помадках, желейних виробках і начинках. У світлі глобального дефіциту карміну Incoltec залишається надійним постачальником, який гарантує стабільність якості та поставок.

Альтернатива TiO₂: чиста етикетка, висока ефективність

Через обмеження використання TiO₂ в Європейському Союзі компанія Incoltec пропонує функціональну натуральну альтернативу, що відповідає технологічним вимогам виробництва шоколаду та враховує економічні очікування виробників. Ця розробка є ідеальним рішенням для компаній, які прагнуть знайти баланс між натуральністю, функціональністю та стабільністю кольору.

Рис. 3. Перламутрові барвники від Koel



Перламутрові барвники від Koel: естетика без компромісів

Окрім натуральних рішень, ми також пропонуємо барвники від індійської компанії Koel – глобального постачальника перламутрових ефектів – особливо актуально для декору преміум-сегменту, драже й оздоблення поверхонь.

Smart-інгредієнти вже перестали бути просто трендом і стали стандартом сучасного виробництва

Ми допомагаємо виробникам обирати рішення, що враховують конкретні потреби – від текстури й стабільності до вартості та маркетингової привабливості. Ми готові ділитися прикладами застосування, надавати зразки та забезпечувати технологічну підтримку. Запрошуємо до спілкування на виставці або через наш сайт.

ТОВ «Індел»

Одеса, 65031, Україна
вул. М. Грушевського, 39Д, оф. 8
+38 048 705 45 61
<https://www.indel.com.ua>



WorldFood
Ukraine

28^a Міжнародна
виставка продуктів
харчування та напоїв

28-30 ЖОВТНЯ 2025

МВЦ, Київ, (М) Лівобережна

Місце зустрічі професіоналів
харчової галузі та ритейлу

Where the World
of Food Meets

worldfood.com.ua



Разом з:



IN SKLAD

Організатор:



+38 044 496 86 45 (ВН.245)
food@pe.com.ua
worldfood.com.ua



«КАПРО ОЙЛ» – СМАК ІННОВАЦІЙ І НАДІЙНОСТІ У КОНДИТЕРСЬКОМУ БІЗНЕСІ

Рослинні жири та їх модифікації ТМ «КАПРО»

ТОВ «КАПРО ОЙЛ» – це сучасне високотехнологічне підприємство, яке задає нові стандарти якості у виробництві рослинних жирів та їх модифікацій в Україні. Завдяки автоматизованим лініям, професійній команді фахівців і зручному розташуванню в самому центрі країни компанія забезпечує до 300 т готової продукції на добу, гарантуючи стабільність, надійність і гнучкість для виробників кондитерських і кулінарних виробів будь-якого масштабу. Кожен продукт «КАПРО» створюється з думкою про успіх кінцевого виробу, його смак, текстуру та привабливий вигляд на полиці магазину

Історія та унікальність

Наш завод, відкритий у 2002 р., став першим в Україні підприємством, яке здійснює глибоку переробку рослинних олій та модифікацію жирів методом гідрогенізації та переетерифікації. Ці інноваційні технології дозволяють створювати жири з оптимальною текстурою, стійкістю до випікання та привабливим зовнішнім виглядом для кондитерських виробів.

Із моменту заснування компанія поєднує інновації з безкомпромислою якістю. Сьогодні номінальна виробнича потужність «КАПРО ОЙЛ» становить 9 тис. т на місяць, а фактичний максимальний випуск – 8,5 тис. т, що дозволяє оперативно реагувати на потреби ринку та забезпечувати стабільність постачання навіть у пікові сезони. Завдяки цьому підприємство стало надійним партнером для великих і середніх виробників кондитерської продукції по всій Україні.

Високі стандарти якості

На підприємстві впроваджено систему управління безпекою харчових продуктів відповідно до міжнародної схеми сертифікації FSSC22000, що гарантує безпечність, якість та відповідність харчових продуктів на кожному етапі виробництва.

Продукція також відповідає вимогам Кашруту та Халяль, що підтверджено сертифікатами.

Відповідність вимогам RSPO підтверджує використання екологічно чистої пальмової олії та її похідних.

Власна лабораторія підприємства, акредитована Національним агентством з акредитації України, у відповідності з вимогами ДСТУ EN ISO/IEC 17025:2019 забезпечує точність і надійність результатів аналізів. Кваліфікований персонал лабораторії контролює всі етапи виробництва – від сировини до готової продукції, що гарантує партнерам максимальну довіру та впевненість у стабільній якості продукції ТОВ «КАПРО ОЙЛ».

Асортимент продукції та приклади використання

Продуктова лінійка «КАПРО» створена для сучасного кондитерського та кулінарного бізнесу, задовольняючи потреби найвибагливіших виробників:

- кондитерські та кулінарні жири: ідеальні для глазурей, кремів, тортів, печива та начинок. Вони забезпечують стабільну текстуру, легкість розплавлення і тривалий термін зберігання готових виробів, роблячи креми ніжними, а глазури – блискучими й апетитними;



- замітники молочного жиру «Капромілк»: для кремів, тістечок і кондитерських начинок. Дозволяють створювати стійкі до випікання продукти з м'якою, ніжною текстурою та приємним ароматом, який підкреслює смак десерту;
- тропічні олії: кокосова, пальмова та їх суміші використовуються у кондитерських і кулінарних виробках, які потребують особливої структури та насиченого смаку, наприклад, у шоколадних глазурях, кремових сумішах і різноманітних начинках;
- замітники масла какао «Капролад»: використовуються у виробництві шоколадних плиток, трюфелів, глазури та кондитерських наповнювачів. Вони дають насичений смак шоколаду при збереженні економічної ефективності виробництва та стійкості до високих температур;
- маргарини: застосовуються для випічки, булочок, десертів і закусок. Гарантують необхідну пластичність, легкість у формуванні та приємний аромат, роблячи кожен виріб привабливим і «смачним на дотик».

Переваги співпраці з «КАПРО ОЙЛ»

«КАПРО ОЙЛ» – не просто виробник, а надійний партнер для бізнесу, адже:

- потужне виробництво забезпечує стабільність постачання навіть у пікові сезони, що особливо важливо для масштабних кондитерських проєктів;
- дуже зручне розташування дозволяє швидко доставляти продукцію в будь-яку точку України;
- відповідність вимогам міжнародних стандартів якості та безпечності відкривають двері до експортних ринків і гарантують довіру партнерів у світі;

- сучасні технології та автоматизація дозволяють оптимізувати процеси, мінімізувати відходи та забезпечувати високу продуктивність;
- гнучкість у рецептурах дозволяє адаптувати продукцію під специфічні потреби клієнтів – від індивідуальних замовлень до масштабних партій для великих кондитерських заводів;
- кожен продукт створюється з використанням передових технологій і контролюється на кожному етапі, забезпечуючи високу якість та стабільність результату.

ТОВ «КАПРО ОЙЛ» – це поєднання інновацій, високої якості та надійності, яке високо цінують партнери в Україні та за її межами. Кожен продукт «КАПРО» допомагає виробникам створювати кондитерські та кулінарні вироби, які не лише приваблюють око, а й дарують справжню насолоду смаку.

«КАПРО» – смак інновацій і надійності, який ви можете відчути вже сьогодні!



ТОВ «КАПРО ОЙЛ»

25031 Україна, м. Кропивницький,
пр-т Промисловий, 14
+38 052 230 50 06 (приймальна)
+38 067 440 05 30 (відділ продажів)
secretary@capro-oil.com



ЧОМУ SAME BEST WAY FOODS – НАДІЙНИЙ ПАРТНЕР ДЛЯ КОНДИТЕРІВ І ПЕКАРІВ УКРАЇНИ?

Інгредієнти успіху для вашого бізнесу

У світі, де якість інгредієнтів і рівень обслуговування визначають успіх бізнесу, Best Way Foods позиціонує себе як лідер серед постачальників інгредієнтів для харчової промисловості. Компанія, створена у 2017 р., пройшла шлях від амбіційної ідеї до беззаперечного імпортера-партнера провідних європейських брендів, і сьогодні працює на максимальне задоволення потреб своїх клієнтів

Асортимент, що надихає

Best Way Foods – офіційний дистриб'ютор таких брендів, як Barry Callebaut, Diana Food, Kerry, Muntons, Friesland Campina, Vandemoortele, Desing, ASM, Dira Frost, Santo Santaniello, Sambo Group та інших визнаних європейських постачальників, що гарантує доступ до преміальної якості. У каталозі понад 1 тис. найменувань, включно з ексклюзивними інгредієнтами для молочної, кондитерської та хлібопекарської галузей.

BWF: експертиза та сервіс для індустріальних клієнтів

Best Way Foods супроводжує індустріальних клієнтів на всьому шляху – від брифу до стабільного серійного випуску. Власні складські потужності в Києві та Львові забезпечують оперативну наявність і контроль умов зберігання, а клієнтський центр координує замовлення, документообіг і простежуваність партій. Гнучка логістика з дотриманням температурних режимів дозволяє безпечно доставляти інгредієнти по всій Україні під виробничі графіки.





Chef University – B2B-сервіс для виробників

Ключова перевага Best Way Foods – Chef University – лабораторія й експертний майданчик, де ідеї перетворюються на працюючі рішення для кондитерських і хлібопекарських виробництв. Команда технологів разом із вашими спеціалістами:

- розробляє концепти готових продуктів під цілі бренду та вимоги ринку;
- створює прототипи й адаптує рецептури під ваші лінії та наявне обладнання;
- підбирає сировину/замінники й оптимізує собівартість без втрати якості;
- проводить пілотні варки/випікання, сенсорні сесії та оформлює техкарти;
- готує специфікації, рекомендації зі stability/shelf-life та план контролю якості;
- супроводжує масштабування з пілоту до промислового запуску й навчає персонал.

Результат для B2B-клієнта – коротший time-to-market, менші ризики R&D, стабільна якість у серії та прогнозована економіка рецептур.

Цінності, що працюють

Основні принципи компанії – клієнтоорієнтованість, інновації, професіоналізм і відповідальність. Best Way Foods будує довгострокову довіру завдяки:

- глибокому розумінню бізнесу клієнта;
- сприйняттю ризиків як спільних викликів;
- постійному вдосконаленню сервісу, асортименту, технологій;
- команді експертів, що постійно навчається й адаптується;
- відповідальному підходу до домовленостей і репутації.

Практичне застосування: майстер-класи та навчання

Best Way Foods не просто постачає інгредієнти, а й створює простір для розвитку кондитерів і пекарів. У рамках власної кулінарної студії Chef University компанія регулярно організовує майстер-класи за участі провідних українських і європейських шефів.

Під час таких подій кондитери та пекарі мають можливість:

- працювати з преміальними інгредієнтами Barry Callebaut, Diana Food, Kerry, Muntons, Friesland Campina, Vandemoortele, Desing, ASM та іншими;
- опанувати сучасні техніки декору й подачі;
- дізнаватися про інноваційні рішення для оптимізації виробничих процесів;
- тестувати нові рецептури, адаптовані до українського ринку.

Кожен майстер-клас – це не лише демонстрація, а й практичний досвід, що дозволяє виробникам одразу застосовувати здобуті знання у власному бізнесі. Завдяки такому підходу Best Way Foods стає для клієнтів не просто постачальником, а справжнім освітнім і технологічним партнером.

Чим цікаво працювати з Best Way Foods?

Отже, ми пропонуємо:

1. Ексклюзивність: доступ до преміальних європейських брендів.
2. Широкий каталог: більше 1 тис. інгредієнтів навіть для найвибагливіших виробництв.
3. Повний сервіс: від замовлення до швидкої доставки, логістика під ключ.
4. Освітня підтримка: Chef University допомагає вдосконалюватися й експериментувати.
5. Надійність: цінності, що перетворюють сервіс на партнерство.

Для українських виробників у сфері кондитерки та хлібопечення Best Way Foods – не просто ще один постачальник. Це інгредієнт розвитку, конкурентної переваги та натхнення для створення власних кулінарних шедеврів.

Best Way Foods

0 800 33 95 45, 044 334 60 32
 info@bestwayfoods.com.ua
 www.bestwayfoods.com.ua
 Instagram@best_way_foods
 Facebook@bestwayfoods



ІНГРЕДІЄНТИ МАЙБУТНЬОГО, ЩО ЗМІНЮЮТЬ ПРАВИЛА ГРИ

Функціональні гриби – нові можливості для харчової промисловості

Функціональні гриби вже стали трендом у Європі та США, де їх додають у напої, кондитерські вироби та навіть каву. В Україні цей напрям тільки набирає обертів. Вирощуючи сировину на власній фермі та створюючи з неї екстракти, компанія GREEBZ розширює горизонти для харчових виробників. Про шлях від роздрібного бренду до масштабного виробництва екстрактів для B2B і B2C ринку розповів співзасновник компанії Олексій Петров

– Як зародилася ідея створення бізнесу на грибах?

О.П.: Насправді з грибами ми дотичні дуже давно, десь більше шести років.

І в якийсь момент ми усвідомили, що гриби дійсно працюють і вони реально допомагали у вирішенні якихось фізіологічних і ментальних питань у нашому житті. І у мене був друг по переписці, з яким ми спілкувалися. У нього був просто такий довільний чат про гриби, в якому були люди, які їх так само вживають. І ми там просто обговорювали вплив грибів, ефекти, що нам подобається, як це покращує наше життя і т.п.

І в якийсь момент, а це був 2022 р., саме почалася війна, ми з моїм товаришем Максимом Ромовим списалися і вирішили, що настав той час, коли людям потрібна підтримка, і на рівні фізіологічному, і на рівні ментальному, щоб покращувати якість життя. І ми вирішили, що кращої нагоди вже й не буде. Прийшов час втілювати, як то кажуть, наші мрії в реальність. Так у 2022 р. з'явилася компанія «Дідусь Мухомор».

Я за освітою хімік-технолог, а Максим працював в ІТ і в нього є досвід в медійному просуванні, маркетингу. І, в принципі, ми домовилися, що я візьму на себе технічні питання, питання виробництва, а Максим буде відповідати за візію, за те, щоб доносити цю інформацію до людей.

І десь приблизно в той самий час в чаті UPRA (ред. – Українська асоціація психоделічних досліджень (UPRA) – це неприбуткова організація, яка займається просуванням клінічного використання психоделічних речовин для пацієнтів з посттравматичним стресовим розладом, яким не допомогла звичайна терапія) ми познайомилися з мікологом Володимиром Соболевим. Це людина яка професійно вирощує гриби, він ентузіаст. На той момент у нас склалася ось така команда: Володимир, як міколог, вирощує гриби, я, як хімік-технолог, налаштував усі технологічні процеси для того, щоб ми могли виготовляти і добавки, і екстракти, і капсули, і порошки, а Максим займається просуванням бренду, популяризує та розвиває грибне ком'юніті.

– Чому вирішили масштабуватися від роздрібною торгівлі до співпраці з промисловими замовниками?

О.П.: Як компанія «Дідусь Мухомор» ми розвивалися до 2025 р., а потім усвідомили, що великий запит вже зароджується в Україні в харчовій промисловості на функціональні гриби. В Європі, США, Канаді це вже стійкий тренд протягом останніх

п'яти років. І там багато харчових продуктів вже випускаються з функціональними грибами.

І ось ми вирішили, що прийшов час і в Україні переходити від грибів у капсулах або порошках до грибних екстрактів, які можна інтегрувати в харчові продукти. І ми створили в цьому році компанію GREEBZ. Наш роздрібний бренд «Дідусь Мухомор» й надалі буде існувати, але тепер наша компанія носитиме назву GREEBZ. Ми будемо розвивати і напрямок екстрактів для B2C (їх можна приймати безпосередньо внутрішньо чи додавати в улюблені напої), і для B2B (для харчової промисловості). У нас вже зараз є напрацювання з певними брендами.

– Розкажіть про асортимент, який компанія готова запропонувати харчовим підприємствам, та для яких саме галузей він найкраще підійде?

О.П.: Ми вже пропонуємо екстракти таких функціональних грибів як: кордицепс, їжовик гребінчастий, рейші, трутовик різнокольоровий. Вони виготовлені на основі рослинного гліцерину та є водорозчинними, тобто їх можна інтегрувати в будь-яку рідку субстанцію, як от креми, джеми, напої.

Також ми виготовляємо сухі екстракти грибів, які теж можна додавати в будь-які харчові продукти, зокрема й кондитерські.

На сьогодні ми вже співпрацюємо із «Сільпо»: вони з нашими екстрактами випускають лінійку функціональних лимонадів, для яких використовують екстракти їжовика гребінчастого (покращує увагу, пам'ять, фокус, концентрацію), кордицепсу (впливає на фізичну витривалість) та рейші (покращує ментальне здоров'я).

Крафтова броварня Underwood Brewery випустила лінійку функціональних трав'яних чаїв із екстрактами грибів. Це досить цікава колаборація: набір трав для напою підібрав бренд ZHYGUN HERBS, а грибні екстракти – наша компанія.

А ще з екстрактами від GREEBZ бренд Shaman Cook виготовляє печиво, а компанія Moti House додає їх до начинки (натуральні джеми) для своїх моті. Щоправда поки що цю продукцію можна знайти лише в локальних магазинах.

Також із нашими екстрактами компанія Rüte випускає каву. Кава з грибами – це дуже потужний тренд, який набирає обертів на Заході.

Цікавою нішею для таких інгредієнтів можуть бути різноманітні батончики, адже тут можна взаємодіяти як із рідкими (на рослинному гліцерині), так і з сухими екстрактами.

GREERZ



В українській харчовій промисловості вже зароджується великий запит на функціональні гриби. В Європі, США, Канаді це стійкий тренд протягом останніх п'яти років. І там багато харчових продуктів вже випускаються з функціональними грибами





Максим Ромов

Співзасновник, візіонер розвитку грибно́ї культури в Україні, біохакер



Олексій Петров

Співзасновник, біохакер, хімік-технолог



Володимир Собо́ль

Співзасновник, міколог, головний технолог, ентузіаст

– Сировину якого походження використовуєте? Як контролюєте її якість?

О.П.: Наше виробництво знаходиться у Кропивницькому. На нашій фермі ми вирощуємо як міцелій, так і плодове тіла грибів. Це дуже важливо, тому що певні активні компоненти знаходяться не у плодовому тілі, а саме в грибниці, тобто в міцелії.

Усі наші добавки виготовляються із суміші міцелію і плодового тіла (50:50), яка спочатку висушується, потім подрібнюється на порошок, фасується в капсули і продається у вигляді харчових добавок. Ця якщо говорити про сухі екстракти.

Так само із суміші міцелію та плодового тіла на власному виробництві ми виготовляємо рідкі екстракти за методом подвійної екстракції.

Хочу акцентувати, що процес вирощування саме функціональних грибів проходить в умовах максимальної стерильності. А не так, як люди звикли бачити, як ростуть гливи або печериці в мішках.

Ми вже запустили процес впровадження на нашому виробництві НАССР. Найближчим часом вже отримаємо сертифікат.

На всю нашу продукцію є сертифікати відповідності, тобто технічні умови, розроблені та погоджені Мінекономіки. Зразки виготовленої продукції ми відправляємо до державної акредитованої лабораторії, де проводяться протоколи випробувань. Так ми отримуємо заключення, що ця продукція безпечна, і на рівні радіології, і на рівні мікробіології.

Загалом можна сказати, що у нас виробництво повного циклу. Ми маємо кілька видів вхідної сировини, яку використовуємо на нашому виробництві, від сторонніх постачальників. Це, зокрема, зерно для вирощування міцелію (його ми купуємо на екологічно чистій фермі, яка має відповідні сертифікати) і деревна стружка (також сертифікована) для вирощування плодкових тіл.

Ми плануємо дещо змінити технологію виготовлення екстрактів (зробити їх ще більш концентрованими), тому збираємо зразки і хочемо отримати незалежне оцінювання за кордоном, щоб бути певними, що рухаємося в правильному напрямку.

Найближчим часом також плануємо провести дослідження на фокус групі й отримати наукові висновки.

У майбутньому ми хотіли би бачити наше підприємство як науково-виробничий комплекс.

– Якщо не секрет, які у вас обсяги випуску екстрактів?

О.П.: Наразі ми можемо виготовляти 5 т екстрактів на рік.

– Ви надаєте виробнику рекомендації щодо пропорцій внесення екстрактів і допустимих режимів обробки?

О.П.: Звісно, у нас є така послуга. Ми надаємо рекомендації з приводу дозування, спілкуємося з технологом замовника і пояснюємо, які температурні показники можуть витримати екстракти, як вони будуть взаємодіяти з іншими інгредієнтами і т.п.

У нас на виробництві є власна лабораторія, вона не акредитована, але ми проводимо там багато внутрішніх лабораторних досліджень.

– Ваші екстракти потребують якихось особливих умов логістики і зберігання?

О.П.: Ні. За температури до +25°C вони зберігаються рік без проблем.

Ми постачаємо рідкі екстракти в стерильних літрових каністрах (хоча об'єм за потреби може варіюватися), а сухі екстракти – в металізованих ZIP-пакетах.

– Які переваги може отримати харчовий виробник від використання грибних інгредієнтів?

О.П.: За допомогою наших екстрактів виробники насамперед можуть розширити лінійки своєї продукції новими трендовими позиціями. Тренд на споживання продуктів із грибними екстрактами в Україні ще тільки зароджується, він, немов пружинка, яка зараз стискається, і от-от вистрілить. А бути в чомусь першим – це завжди круто!

Завдяки додатковим властивостям, які надають продукції екстракти функціональних грибів, можливо знайти нову аудиторію або підкріпити інтерес тієї, яку вже завоював виробник. Адже зі споживанням звичних для себе продуктів людина отримує користь, бо їжовик гребінчастий – це здоров'я мозку, міцна пам'ять, концентрація та креативність, кордицепс – енергія, витривалість, покращення результатів у спорті та тонус м'язів, трутовик різнокольоровий – підтримка імунітету та печінки, пребіотична дія, а рейші – це гриб молодості та довголіття, натуральний адаптоген, антиоксидант і джерело краси. І що важливо: при цьому не змінюються органолептичні характеристики продуктів.

Лілія Кравченко



PANFRUIT: СУБЛІМАЦІЯ, ЯКА СТВОРЮЄ НОВУ ХАРЧОВУ КУЛЬТУРУ

Сенс, відчуття та якість у кожній скибочці

Panfruit – це сімейний український бренд, заснований подружжям Ніни та Сергія Стеценків, що спеціалізується на виробництві сублімованих фруктів, ягід, пюре та пудр. Компанія працює як з органічною, так і з конвенційною сировиною, забезпечуючи стабільну якість і натуральний смак для B2B і B2C сегментів

Freeze-dried – більше, ніж просто сушка

Серце Panfruit – технологія сублімації freeze-drying, що дозволяє зберегти до 98% поживних речовин, текстури, кольору й аромату без жодних добавок. Це відкриває великі можливості для професійного використання у кондитерських, шоколадних виробках, гранолах, мюслях, крем-меді, чаях і снеках.

Унікальним підходом компанії є так зване «правило 30 хвилин» – швидка обробка ягід і фруктів одразу після збору. Хоча не для всіх культур це можливо, команда Panfruit прагне дотримуватися цього стандарту завжди, коли це дозволяє сезон і логістика. Результат – стабільно висока якість продукції, яка зберігається до 2 років.

Смак, який працює на виробника

Продукти Panfruit особливо цінують виробники:

- шоколаду та цукерок;
- десертів, мусів, випічки;
- гранолах, мюслів, смузі;
- крем-медів і снєків.

Низька вологість і чиста рецептура роблять сублімати універсальним функціональним інгредієнтом – яскравим на смак і зручним у виробництві.

Сертифікація та контроль

Частина асортименту має органічну сертифікацію ЄС (Organic Standard), але вся продукція – незалежно від походження – виготовляється з дотриманням суворих вимог до сировини, обробки та гігієни. Компанія має власні сублімаційні потужності та постійно інвестує в модернізацію технологічних процесів.

Ринки збуту

Сьогодні Panfruit представлений у низці роздрібних і спеціалізованих мереж, як от Good Wine, Wine Time, «Сільпо», SOCAR, «Антошка». І це лише початок: незабаром продукція з'явиться в інших всеукраїнських мережах, з якими вже підписано контракти.

Також активно розвивається експортний напрям – продукція компанії вже представлена у Швеції, Німеччині, Франції, Італії, Бельгії.

Вихід на міжнародні ринки

Компанія бере участь у найважливіших виставках харчової індустрії, зокрема, Biofach, SIAL, ANUGA, де представляє Україну як виробник натуральної інгредієнтної бази з високою доданою вартістю. Це дає не лише нові ринки, а й партнерства, знання, міжнародне визнання.

Panfruit – це не про їжу. Це про сенс, відчуття та якість, яку видно в кожній скибочці.

Panfruit

ТОВ «Панфрут Україна»

12340 Україна, Житомирська обл.,

с. Дівочки, вул. Шкільна, 77а

+38 067 404 05 05

crunchy@panfruit.ua





АЛЬТЕРНАТИВИ КАКАО-МАСЛУ

Нові розробки від компанії ААК

Кондитерська промисловість вже деякий час стикається з дефіцитом какао та високими цінами на нього. Світове виробництво какао у 2024 р. скоротилося майже на 11%. Кризи, що розвиваються у сфері какаоіндустрії, як-от зміна клімату, вразливість врожаю та добробут працівників, збережуть волатильність цін у найближчому майбутньому

Еквіваленти какао-масла

З одного боку, існує сильний тиск на інновації для заміни інгредієнтів какао, але з іншого – унікальні властивості какао-масла складно відтворити. Еквіваленти какао-масла (СВЕ) зазвичай мають ті самі властивості, що й какао-масло, з точки зору кристалізації, текстури та смакових характеристик. Існує широкий асортимент СВЕ, і компанія ААК є одним із провідних виробників у світі.

Використання СВЕ значно зростає, і ми бачимо певні технологічні труднощі, коли кількість СВЕ перевищує 10% у покриттях. Йдеться про втрату плинності в глазурувальних машинах і про те, як новий СВЕ від ААК, спеціально розроблений для глазурування, може допомогти вирішити цю проблему.

Проблема та її вирішення

Існує велике різноманіття глазурувальних машин, але загальний принцип залишається однаковим: центри, призначені для

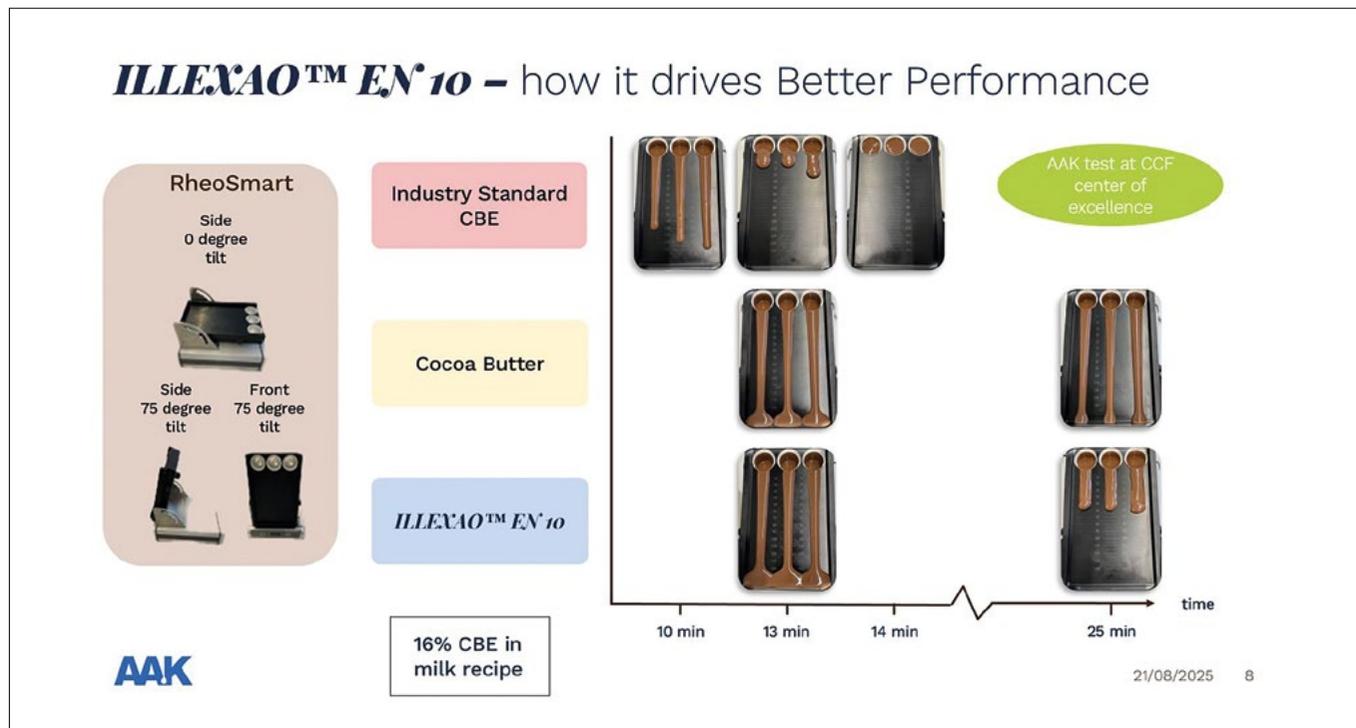
покриття, транспортуються під завісою глазури на дротяному конвеєрі.

Залежно від розміру машини, контролю температури, використання глазури порівняно з рециркуляцією та інших факторів, іноді спостерігається так звана втрата плинності, рання кристалізація, що призводить до накопичення шоколаду в окремих частинах машини, зазвичай на сітчастій стрічці. Це явище спостерігається у суперкомпаундах із високою заміною какао-масла (>10%):

- на критичних лініях глазурування;
- у молочних суперкомпаундах;
- у шоколаді з високим вмістом білка, де в'язкість вже є проблемою;
- у веганському шоколаді.

Тому ААК розробила новий тип еквівалента какао-масла, який значно покращує плинність суперкомпаундів із високим рівнем заміни какао-масла.

Рис. 1. Плинність шоколаду на основі какао-масла, суперкомпаунду, що містить % стандартного CBE, та Illexao™ EN 10



Висновки на основі спостережень

На рис. 1 продемонстровано плинність шоколаду на основі какао-масла, суперкомпаунду, що містить % стандартного CBE, та Illexao™ EN 10 – нової розробки. Ми використовуємо спеціальний пристрій Reo Smart, який візуалізує плинність без перемішування шоколаду, тобто процес, який відбувається у глазурувальній машині. Він імітує статичні умови з мінімальним перемішуванням. Шоколад поміщають у 3 підігріті чашки, нахилиють пластину і спостерігають плинність протягом 10 секунд, після чого додається наступна порція.

Усі 3 зразки шоколаду добре темперовані та мають дуже схожу початкову в'язкість і однаковий вміст жиру. Плинність все ще найкраща у какао-масла, але ми бачимо, що Illexao™ EN 10 демонструє значне покращення порівняно зі стандартним CBE.

Кристалізація шоколаду/суперкомпаунду в глазурувальних машинах є відомою проблемою, яка призводить до вимушених зупинок виробництва для повторного нагрівання лінії, збільшення переробки та зміни співвідношення шоколаду та начинки.

Нове рішення AAK – Illexao™ EN 10 – може значно скоротити простой у виробництві завдяки кращій плинності, при цьому

воно має таку ж кінетику кристалізації у тунелі охолодження, як стандартний CBE або какао-масло.

Переваги використання Illexao™ EN 10

Illexao™ EN 10 оптимізує роботу в застосуванні для глазурування:

- підвищена ефективність виробництва забезпечує більший випуск продукції з мінімальними простоями, що дозволяє виробникам максимізувати обсяги при знижених витратах і меншій кількості робочої сили, а також зменшує споживання енергії на одиницю продукції;
- зменшення втрат матеріалу та відходів, а також скорочення часу на очищення знижують витрати на обслуговування;
- економічно вигідна альтернатива какао-маслу при збереженні відмінних характеристик у застосуванні для глазурування.

Можна сказати, що Illexao™ EN10 може стандартизувати CBE для різних виробничих ліній з можливістю збільшення потужностей і використання тих самих сировинних матеріалів – пальми та ши.

Є кілька питань, які слід поставити, щоб зрозуміти, чи може виробник отримати вигоду від нового продукту AAK:

- 1) Чи хочете ви збільшити кількість CBE у рецептурі ваших глазурованих виробів?
- 2) Чи стикаєтесь ви з проблемами швидшого накопичення твердого «шоколаду» у глазурованих виробках із високим вмістом CBE?
- 3) Чи використовуєте ви понад 10% CBE у формуляції?
- 4) Чи хочете ви мінімізувати зупинки виробництва для очищення лінії?

Дізнавайтесь більше на www.aak.com

AAK





НІМЕЦЬКИЙ ПАТЕНТ. ЧЕСЬКА ЦІНА

Рішення для кондитерів від фірми J4 s.r.o.

Відмова від безлічі ротаційних печей на користь тунельної – такий природний шлях розвитку багатьох підприємств із відносно уніфікованим асортиментом продукції та солідними обсягами виробництва. Основний плюс очевидний: при економії трудових ресурсів виробник отримує гарантовано стабільну якість продукції

Спектр застосування тунельних печей у кондитерській галузі вельми широкий: вони чудово «справляються» з будь-якими видами печива, пряниками (сирцевими чи заварними), хлібними паличками (солоними та солодкими), кексами та коржами у формах і касетах, пончиками, донатами, бісквітними напівфабрикатами, кондитерськими листковими виробами (наприклад, «вушками»), не кажучи вже про сухарики й інші сніки, а також бублики та сушки.

Рішення, що враховують нюанси й тонкощі технології

Фірма J4 s.r.o. була заснована у 1994 р. фахівцями-вихідцями з холдингу TMS, які мали понад 20-річний стаж у конструюванні та виробництві стрічкових тунельних печей. Сьогодні вона виробляє та постачає кондитерські та хлібопекарські тунельні печі на основі німецького патенту та низки новітніх розробок. У сучасних печах PPP фірма врахувала весь накопичений за роки існування та в ході постійного діалогу із замовниками досвід і пропонує ряд рішень для кондитерів, що враховують нюанси й тонкощі технології:

- циклотермічні печі – найуніверсальніший вид печей із гранично щадним обігрівом. При хороших економічних показниках і швидкій окупності цей тип печей підходить практично для всіх видів випічки завдяки варіативному контуру обігріву;
- конвективні печі ідеально підходять для м'яких сортів печива та лужної випічки, виробів із листового тіста.

Випікання здійснюється в інтенсивному потоці гарячого повітря при максимальній ефективності теплообміну середовища з виробом;

- печі прямого нагріву показують максимальні показники потужності обігріву на одиницю площі й при цьому мають велику гнучкість температурних показників. Ця група печей ідеальна для печива твердих сортів і затяжного печива та є вдалим рішенням для обмежених виробничих площ;
- гібридні печі завдяки комбінації прямого нагріву та циклотерму або циклотерму та конвекції дозволяють виконати будь-які технологічні завдання;
- печі з електричним обігрівом забезпечують один із найоптимальніших технологічних способів випічки та мають особливо тривалий ресурс експлуатації. Спектр застосування додатково розширюється завдяки можливості застосування спеціальних випромінювачів для високотемпературної випічки. Насолоджуватися всіма перевагами цілком можливо виключно при доступності недорогої електроенергії.

Для підприємств різного масштабу

Завдяки буквально необмеженому вибору площ випічки кондитерські печі PPP привабливі для підприємств різного масштабу. Ширина стрічки на кондитерських печах може бути в межах 600-1800 мм для сітчастого поду (для суцільнометалевого поду верхнє обмеження – 1400 мм), а довжина тунелю



варіюватиметься від 4 до 100 м. Можливе використання будь-яких варіантів стрічки – від суцільнометалевої до ламельної та гранітної, використання спеціальних подів із пластин, плит і касет.

Кожна піч є індивідуальною і за підбором опцій – від варіативних висоти тунелю, позиції поду, розташування топки до автоматизованого керування шиберами й утилізації тепла. Повна автоматизація керування всіма процесами можлива завдяки системі Симатік, що гарантує точність установки параметрів і дозволяє віддалено здійснювати керування та контроль над процесом.

Комплексні лінії

На сьогодні компанія J4 постачає хлібопекарські й кондитерські тунельні печі та комплексні лінії практично на всі континенти світу, успішно співпрацює з провідними європейськими виробниками кондитерського та хлібопекарського обладнання в рамках спільних проєктів. Завдяки такому партнерству компанія проєктує та постачає лінії, що включають: системи підготовки інгредієнтів і дозування, тістомісильне обладнання будь-яких видів, автоматичні комплекси замісу та подачі тіста, обладнання для приготування заварок і глазури, формувальне обладнання, включно з відсадкою різних типів, струнну різку й екструзію (зокрема для пряників і інших виробів з начинками), прогресивні розстійні системи спірального типу для

бубликових виробів, охолоджувачі, транспортерні системи, стікерувальне та пакувальне обладнання.

Розумні ціни при «німецькій» якості

Нам довіряють у всьому світі – і замовники, і наші партнери-виробники обладнання. І ми намагаємося виправдати довіру: через високу якість вузлів і деталей, що застосовуються в печах, помірні терміни виробництва, індивідуальний підхід до кожного проєкту при збереженні серійності виробництва в цілому.

Велику користь при роботі над проєктом приносить наявність власного випробувального майданчика, що дозволяє тестувати технологію замовника, а у вільний від випробувальних робіт час виробляти першокласну кондитерську продукцію, зокрема цільнозернову та діабетичну.

Сервісне обслуговування ліній ми здійснюємо як власними ресурсами, так і через мережу уповноважених партнерів. І, звісно, ми завжди пам'ятаємо про наш основний принцип – «розумні ціни при «німецькій» якості». Переконайтеся в цьому особисто!

Представник фірми J4 s.r.o. в Україні

Юрій Маслов
+38 050 411 02 45
J4.ukraine@gmail.com
www.j4.cz





ПОНАД 400 МЛН ГРН ІНВЕСТИЦІЙ ТА АМБІТНІ ПЛАНИ НА ЕКСПОРТ

У Хусті запрацював новий завод Bakery Food Investment

Компанія Bakery Food Investment (BFI) – перший великий виробник хлібобулочних виробів глибокої заморозки в Україні – відкрила сучасний завод із виробництва заморожених хлібобулочних виробів у місті Хуст на Закарпатті. Проект став однією з наймасштабніших інвестицій в українську харчову промисловість у 2025 р. – загальна сума вкладень перевищила 400 млн грн

Нові можливості

Новий завод вже функціонує: працюють лінії з виготовлення здобної випічки та харчового льоду. У найближчі два роки компанія планує запуск ще трьох виробничих напрямків, зокрема, круасанів, донатів і тіста філо. Загальна потужність підприємства має сягнути 3 тис. т готової продукції на місяць, близько третини з яких спрямовуватиметься на зовнішні ринки.

До вже освоєних ринків Польщі та країн Балтії додаються нові – Велика Британія, Ізраїль, Туреччина, США, Грузія. «Ми працюємо в різних форматах: десь через дистриб'юторів, десь – напряму з торговельними мережами. Наприклад, у Туреччині – це сегмент готельних сніданків, у Латвії – мережеві поставки.

Готуємося до виходу на Німеччину та Саудівську Аравію», – повідомляє CEO компанії Євгеній Міщенко.

Концепція індустріально-соціального кластеру

Окрім технологічної складової, завод реалізує концепцію індустріально-соціального кластеру. У планах – створення пекарні, кафе, сімейної зони для працівників, просторів для дозвілля, електрозаправної станції.

Водночас підприємство орієнтоване на стале кадрове зростання: вже створено десятки робочих місць, а в перспективі їх буде до 500. Передбачено організацію транспорту для працівників із навколишніх населених пунктів, розвиток співпраці з місцевими закладами профтехосвіти.



Стратегія зростання

Відкриття заводу стало логічним продовженням стратегії розширення BFI, яка активно інвестує в українське виробництво навіть під час війни. Раніше компанія вже модернізувала свої потужності на Чернігівщині, а в Хусті реалізовано повністю нове будівництво. Фінансування частково здійснюється за підтримки державних програм, серед яких «Доступні кредити 5-7-9%» та «Джерело енергії».

Нагадаємо, що Bakery Food Investment працює на українському ринку з 2004 р. Компанія спеціалізується на заморожених хлібобулочних виробках – хот-догах, синабонах, солодкій здобі – без використання трансжирів, із застосуванням шокової заморозки при температурі -18°C . Продукція експортується до

15 країн, включно зі США, Туреччиною, Грузією та країнами Європейського Союзу.

Запуск нового підприємства у Хусті зміцнює позиції BFI як одного з лідерів у галузі та демонструє віру бізнесу в економічне майбутнє України.

Завдяки чіткій стратегії BFI демонструє, що український бізнес здатен зростати навіть у важких умовах. «Ми віримо в індустріалізацію як спосіб зробити ринок зрілим, ефективним і незалежним», – підкреслює Євгеній Міщенко.

КОНТРОЛЬ ТА УПРАВЛІННЯ ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ БОРОШНА

Комплексний підхід

Якість продукції відображає її відповідність чинним стандартам, нормативним вимогам і очікуванням споживачів. Вона є комплексною характеристикою, що формується на всіх етапах виробництва: починаючи з вибору та підготовки сировини, продовжуючи технологічними процесами та їх режимами, і завершуючи отриманням кінцевого продукту. Ключовими аспектами якості є стабільність характеристик продукції, безпечність для здоров'я та відповідність технологічним властивостям

Продовження.

Початок читайте в журналі «Світ Продуктів» №1, 2025

Другий етап – вибір оптимальних режимів технологічного процесу

Враховуючи характеристики зерна, регулюють режими технологічного процесу в зерноочисному та розмелювальному відділеннях.

У зерноочисному відділенні факторами, що найбільше впливають, є:

а) Параметри сепараторів і очисних машин. Визначають ступінь очищення зерна від домішок, пилу, битих і щуплих зерен, а також рівень його підготовки до помелу. Оптимальна продуктивність, точність калібрування та ефективність видалення домішок забезпечують чистоту вихідної сировини, що знижує вміст золи в борошні, покращує його білість і органолептичні властивості.

б) Використання фракціонування зерна. При переробці пророслого зерна чи зерна, пошкодженого клопом-черепашкою, особливо важливим етапом є очищення на концентраторах, комбінаторах. Таке обладнання дозволяє ефективно фракціонувати зернову масу, розділяючи повноцінні зерна від пошкоджених, легких або зі зміненими фізичними властивостями. Проросле зерно має підвищену активність ферментів, що може негативно впливати на якість борошна, знижуючи його хлібопекарські властивості, а зерно, уражене клопом-черепашкою, містить білки з порушеною структурою та протеолітичні ферменти, що погіршує формування клейковини та знижує силу борошна.

в) Використання луцильних машин. Використання луцильних машин є ефективним способом покращення білості борошна, оскільки вони видаляють верхній шар оболонки зерна, що містить підвищену кількість зольних речовин і пігментів. Цей процес зменшує вміст висівкових частинок, що сприяє отриманню більш світлого борошна з нижчим показником зольності. Луцення також знижує кількість мікробної контамінації, що

позитивно впливає на безпечність кінцевого продукту. Однак надмірне луцення може призвести до часткової денатурації клейковини внаслідок температурного нагріву.

г) Режими зволоження та відволоження. Правильні режими зволоження та відволоження забезпечують рівномірність помелу, зменшують механічне пошкодження крохмалю, знижують зольність борошна та покращують його білість. Оптимальна підготовка зерна також впливає на хлібопекарські властивості – формує сильніший клейковинний каркас, покращує газоутримувальну здатність тіста та його стабільність у процесі бродіння. Переробка зерна з неоптимальною вологістю перед помелом внаслідок, наприклад, низьких температур у зимовий період, призводить до погіршення ефективності вибіркового подрібнення, збільшення оболонки у борошні, зменшення білості, неоптимального співвідношення між головними біополімерами, відповідальними за поглинання й утримання вологи: некрохмальними полісахаридами, нативним і пошкодженим крохмалем, клейковинними білками.

Для розмелювального відділення

У розмелювальному відділенні факторами, що найбільше впливають, є:

а) Режими подрібнення. Вони впливають на фізико-хімічні властивості зерна, розмір частинок, ступінь пошкодження крохмалю та хлібопекарські властивості. Оптимальне налаштування режимів подрібнення на вальцових верстатах дозволяє отримати борошно з необхідною водопоглинальною та водоутримуючою здатністю для конкретного напрямку використання борошна.

б) Режими сортування. Розмір отворів сит визначає фракційний склад борошна, тобто відсортовує його за розміром частинок. Чим менший розмір отворів сит, тим вища білість і нижча зольність борошна. Однак занадто тонке просіювання на головних системах може збільшити рівень пошкодженого крохмалю, оскільки частинки борошна недосіваються та спрямовуються на наступні системи та переподрібнюються. Це



При оптимальному навантаженні забезпечується рівномірне подрібнення зерна без надмірного пошкодження крохмалю, підтримується стабільна білість і зольність борошна

приводить до підвищення вмісту пошкодженого крохмалю, утворення липкого тіста, що впливає на збільшення водопоглинальної здатності на фаринографі, але до зменшення фактичної водопоглинальної здатності на виробництві (для запобігання липкості тіста).

в) *Питоме навантаження (продуктивність млина).* При оптимальному навантаженні забезпечується рівномірне подрібнення зерна без надмірного пошкодження крохмалю, підтримується стабільна білість і зольність борошна. При його зменшенні за рахунок більш ретельного сортування вихід борошна збільшується, але продуктивність млина зменшується та питомі енерговитрати збільшуються. При цьому змінюється і якість борошна, як правило, вона покращується за рахунок більш ретельного висівання борошна, зменшення його переподрібнення, у результаті вміст пошкодженого крохмалю зменшується. Але слід контролювати просіювання борошна на останніх драних і розмілювальних системах, не допускаючи потрапляння тонкоподрібнених оболонок у борошно.

г) *Формування сортів борошна.* При багатосортному помелі велику кількість індивідуальних потоків (до 25-30 на млинзаводах високої продуктивності з розвинутою схемою технологічного процесу) змішують у 3 або 2 сорти (вищий, перший, другий). При цьому борошно вищого сорту формують із початкових систем із більш високою білістю, хоча і меншим вмістом клейковини, але кращої якості. У борошно першого сорту спрямовують більш високозольні потоки, з більшим вмістом пошкодженого крохмалю, з більшою ферментативною активністю. Неправильне формування сортів, нерозуміння відмінностей

кожного потоку за набором показників якості, знижує ефективність сортового помелу та робить борошно обох сортів незадовільним для подальшого використання. При переробці слабого зерна рекомендується деякі потоки борошна з останніх розмілювальних систем виключати, або згущати сита, тим самим покращувати якість борошна за рахунок його меншого виходу.

д) *Вихід борошна.* Вихід борошна безпосередньо впливає на його хімічний склад, фізико-хімічні властивості та хлібопекарські характеристики. Баланс між максимальним виходом і якістю кінцевого продукту є ключовим завданням борошномельного виробництва. При невідповідності технологічних (хлібопекарських) властивостей борошна заданим, шляхом зниження виходу борошна за рахунок меншої кількості оболонкових частинок зменшується зольність борошна, що покращує його білість. Це також сприяє кращій структурі клейковини, що робить тісто еластичним і міцним, зменшує ферментативну активність, що позитивно впливає на хлібопекарські властивості слабого борошна, підвищує стабільність тіста.

З іншого боку, підвищення виходу за рахунок включення більшої кількості оболонкових частинок збільшує зольність борошна, а також підвищує вміст харчових волокон, вітамінів і мінералів. Таке борошно найкраще підходить для цільнозернового хліба, дієтичної випічки та спеціальних хлібулочних виробів. Оптимальний баланс виходу та якості (кількості оболонкових частинок) залежить від призначення борошна. Для хлібопекарського виробництва у сьогоденні умовах найбільш прийнятним є двосортний помел із загальним виходом



При багатосортному помелі велику кількість індивідуальних потоків (до 25-30 на млинзаводах високої продуктивності з розвиненою схемою технологічного процесу) змішують у 3 або 2 сорти (вищий, перший, другий)

борошна у межах 76-78%, при виході борошна вищого сорту – 58-62%, першого сорту – 13-18%.

Третій етап – коригування якості борошна технологічними добавками

За необхідності використовуються технологічні добавки для регулювання пружності й еластичності клейковини, підвищення білості борошна чи корекції інших параметрів відповідно до специфікацій замовника. Такий підхід дозволяє отримати продукцію з оптимальними характеристиками навіть у разі незначних коливань вихідної сировини чи змін у технологічному процесі.

Нижче опишемо переваги додавання окремих добавок.

Додавання сухої пшеничної клейковини

Суха пшенична клейковина – це концентрований білок, що виділяється з пшеничного борошна шляхом промивання тіста водою для видалення крохмалю та інших розчинних речовин, після чого отримана клейковина висушується та подрібнюється. Вона містить в основному гліадин і глютенін – клейковинні білки, що відповідають за еластичність і пружність тіста. Завдяки високому вмісту білка цей продукт широко використовується для поліпшення хлібопекарських властивостей борошна. Насамперед, він збільшує загальний вміст білка та покращує формування клейковинного каркасу, що підвищує газоутримувальну здатність тіста. Це робить хліб більш об'ємним, із кращою пористістю м'якуша та стійкішим до механічної обробки. Також клейковина впливає на водопоглинальну здатність

борошна, збільшуючи в'язкість і пружність тіста, що особливо важливо при виробництві хліба з підвищеним вмістом висівків, макаронних виробів і заморожених напівфабрикатів.

За якістю суха клейковина може відрізнитися за вмістом білка, силою клейковини та її розтяжністю, що обумовлено технологією її виробництва. Високоякісна (як правило більш дорога) клейковина з високим вмістом білка (80% і більше) та хорошою еластичністю ефективніше покращує хлібопекарські властивості борошна, забезпечуючи міцний каркас тіста та стабільність випічки. Якщо ж використовується клейковина низької якості з ослабленою структурою або високою крихкістю, її ефективність у покращенні борошна буде нижчою, що може призвести до отримання менш стабільного тіста з поганими газоутримувальними властивостями та низькою еластичністю тіста. Таким чином, правильний вибір клейковини відіграє важливу роль у забезпеченні стабільної якості борошна та кінцевого продукту.

Додавання текстурованого борошна

Текстуроване борошно – це модифіковане борошно, яке проходить спеціальну термомеханічну або ензимну обробку для зміни його фізико-хімічних властивостей. У процесі текстуровання змінюється структура білкових і крохмальних компонентів, що дозволяє покращити його технологічні характеристики. Додавання текстурованого борошна до звичайного борошна покращує його стабільність, підвищує водопоглинальну здатність і змінює реологічні властивості тіста. Завдяки змінній структурі крохмалю та білків тісто стає більш еластичним, краще утримує газу під час бродіння, що сприяє збільшенню об'єму випічки та

покращенню текстури м'якуша. Також текстуроване борошно може знижувати липкість тіста, підвищувати його термостабільність, покращувати пористість і рівномірність розподілу вологи у випечених виробах.

Використання такого інгредієнта особливо ефективно для покращення слабого борошна, випічки з пониженим вмістом глютену, а також у технологіях, що потребують підвищеної стабільності тіста при заморожуванні або зберіганні.

Додавання солоду

Солод – це продукт пророщування зерна, який піддається сушінню та подрібненню для отримання порошкоподібної чи рідкої форми. Виробляється з пшениці, ячменю чи жита шляхом контрольованого пророщування, під час якого активізуються ферменти, що розщеплюють крохмаль на цукри та змінюють білковий склад зерна. Після цього пророщене зерно висушують при різних температурах для отримання світлого або темного солоду, а потім перемелюють до необхідного розміру. Солод містить активні ферменти, мальтозу, амінокислоти, органічні кислоти й інші сполуки, що впливають на технологічні властивості борошна.

Додавання солоду в борошно змінює його ферментативну активність (рекомендується для середнього або сильного пшеничного борошна з високим значенням показника числа падіння (ЧП), покращує структуру тіста та підвищує якість випічки. Ферменти солоду сприяють прискоренню декстринізації крохмалю, що підвищує активність дріжджів і покращує процес бродіння тіста. Це робить випічку більш об'ємною, із кращою пористістю і рівномірним кольором м'якуша.

Додавання аскорбінової кислоти

Аскорбінова кислота, або вітамін С, є натуральним антиоксидантом, який використовується в борошномельному та хлібопекарському виробництві як ефективний засіб для стабілізації якості борошна та зменшення термінів його дозрівання. У процесі помелу свіже борошно характеризується підвищеною ферментативною активністю, що може негативно впливати на його хлібопекарські властивості. Із часом відбувається природне дозрівання борошна, під час якого ферментативна активність поступово знижується, а окислення білкових сполук сприяє зміцненню клейковини. Цей процес може тривати кілька тижнів, що ускладнює негайне використання свіжого борошна у виробництві. Додавання аскорбінової кислоти дозволяє пришвидшити цей процес, зменшуючи потребу в тривалому дозріванні та стабілізуючи якість борошна вже на етапі його застосування.

Як окисник, аскорбінова кислота сприяє зміцненню клейковинного каркасу, підвищуючи пружність і стабільність тіста. Це дозволяє компенсувати недостатню якість свіжого борошна чи борошна зі слабкою клейковиною без необхідності тривалого природного дозрівання. Крім того, завдяки її дії тісто краще утримує гази, що підвищує об'єм випічки та рівномірність її структури. Використання аскорбінової кислоти в борошномельній промисловості дозволяє підтримувати стабільність якості продукції незалежно від сезонних змін у властивостях зерна, що особливо важливо для великих виробників хлібобулочних виробів.

Додавання ферментних препаратів та інших добавок

Цей спосіб є ефективним для стабілізації якості борошна, покращення його хлібопекарських властивостей та адаптації до різних умов виробництва. Ферментні препарати – це біологічно активні сполуки, що каталізують розщеплення вуглеводів, білків або жирів, впливаючи на текстуру тіста, швидкість бродіння та стабільність готової випічки.

До найпоширеніших ферментів відносять амілази, які розщеплюють крохмаль для покращення активності дріжджів, геліцелюлази чи ксиланази, що впливають на водопоглинальну здатність борошна та покращують структуру м'якуша, а також протеази, які модифікують структуру клейковини, роблячи тісто більш пластичним і еластичним.

Окрім ферментів, у борошно можуть додаватися й інші технологічні добавки, як от окисники (наприклад, аскорбінова кислота), емульгатори, поліпшувачі клейковини та антиоксиданти. Вони допомагають регулювати реологічні властивості тіста, стабілізують його консистенцію, зменшують ризик розтікання та покращують об'єм і текстуру готової випічки. Використання таких добавок особливо актуальне при переробці зерна зі змінними характеристиками або у випадках, коли необхідно компенсувати недоліки сировини, пов'язані зі слабкою клейковиною чи надмірною ферментативною активністю.

Висновки

Завдяки комплексному підходу до коригування властивостей борошна забезпечується стабільність якості продукції борошномельних заводів та оптимізація технологічного процесу в хлібопекарській промисловості. Збалансоване управління цими трьома етапами з урахуванням економічної доцільності та технологічної можливості в умовах конкретного виробництва гарантує високу якість борошна та його стабільність від партії до партії.

У сучасних умовах високої конкуренції на ринку харчових продуктів якість борошна стає визначальним фактором успіху виробників. Споживачі пред'являють все жорсткіші вимоги до стабільності характеристик, безпечності та відповідності борошна технологічним стандартам. Для хлібопекарських і кондитерських підприємств важлива не лише більшість та клейковина, а й такі показники, як водопоглинальна здатність, сила борошна (як комплексний показник) і ферментативна активність, оскільки вони безпосередньо впливають на якість кінцевого продукту. За таких умов виробники борошна повинні не лише відповідати встановленим нормам, а й забезпечувати стабільність своєї продукції незалежно від змін у сировині чи річних/сезонних коливань якості зерна.

Ефективний контроль і управління показниками якості борошна дозволяють підтримувати необхідний рівень характеристик продукції й адаптувати її під вимоги споживачів. Це включає постійний лабораторний контроль фізико-хімічних властивостей за стандартними та розширеними показниками, оптимізацію процесів помелу, використання технологічних добавок і ферментних препаратів для коригування параметрів борошна. Впровадження сучасних методів контролю й управління якістю допомагає швидко реагувати на відхилення від заданих характеристик і підтримувати високу стабільність продукції. У результаті підприємства отримують конкурентну перевагу, підвищують довіру споживачів і забезпечують стабільність виробництва хлібобулочних виробів із передбачуваними властивостями.

*Дмитро Жигунов, д.т.н., проф., завідувач кафедри Технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів,
Ольга Волошенко, к.т.н., доцент кафедри Технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів,
Світлана Шпаковська, завідувач лабораторії реології тіста і контролю якості хлібопродуктів,
Одеський національний технологічний університет,
Родіон Рибчинський, к.т.н., директор ГС «Борошномели України»
dimius75@gmail.com*



КОНФЕРЕНЦІЯ PACKAGING INNOVATIONS 2025: ТАМ, ДЕ ІННОВАЦІЇ СТАЮТЬ РЕАЛЬНІСТЮ

Головний форум пакувальної галузі року

За ініціативи компанії Marko Pack 5 червня в Києві відбулася міжнародна конференція Packaging Innovations 2025. Захід зібрав рекордну кількість учасників – понад 360 спеціалістів у сфері пакування: виробники, друкарні, дизайнери, ті, хто створює матеріали, і ті, хто шукає екологічні рішення

Партнери та медіа-підтримка

Конференцію підтримали відомі компанії – ТМ «Моршинська», AB InBev Efes Ukraine, Bakery Food Investment, Carlsberg Ukraine, «Кондитерська Фабрика Десна» та Ledova.

Медіа-партнерами виступили видання «Світ Упаковки», портал packaging.com.ua, незалежний дегустаційний конкурс Favorite Food&Drinks та портал West-Info.ua.

Актуальні теми та виступи

Під час конференції провідні експерти аналізували найактуальніші тенденції ринку пакування та вимоги до упаковки в умовах війни, представили нові технологічні рішення, розглянули сучасні підходи до збирання та переробки відходів пакування, а також тренди дизайну пакування.

Серед спікерів – представники компаній «Дау Україна», «Kantar Україна», PET Technologies, «Хімлаборреактив», Київський картонно-паперовий комбінат, Avery Dennison, AB InBev Efes Ukraine, «Кронес Україна», «Інтер-Пак Україна», Pro-Consulting, «ТАС Евотек», «Базис», Dozen і «Ніка Пласт».

Зокрема, в доповідях говорили про:

- вторинні полімери та перспективи їх використання;
- маркетингову функцію упаковки й тренди 2025 р.;
- дизайн пляшки, що відповідає вимогам майбутнього;
- лабораторний контроль тари й упаковки;
- сучасні тенденції в пакуванні для офлайн/онлайн торгівлі в Україні;
- стратегії Sustainability;
- зменшення ваги пакувальних матеріалів;
- рішення для ліній розливу компактного класу;
- картонні піддони як тренд екологічної та ефективної логістики;

- тренди ринку пакування;
- інноваційні гнучкі пакувальні матеріали;
- запуск нового заводу з виробництва пакувального обладнання;
- формулу ідеального дизайну пакування.

У рамках панельного обговорення фахівці «Дау Україна», УКРПЕК, МХП, «ХГ Консалтинг» та POLYGREEN (Biosphere corporation) аналізували вимоги до сталого розвитку пакування та рециклінгу відходів у контексті нового Регламенту ЄС 25-40 (PPWR).

Внутрішня виставка

Традиційна виставкова зона стала майданчиком для презентацій новітніх рішень і пошуку партнерів. Свої продукти та технології представили: «Прайм-Прінт», «Авентин», «Грант Фінанс», Київський картонно-паперовий комбінат, «Грінтекс», Steiner, «Хімлаборреактив», «Інтерагропак», «Базис», JustPack, «Пласт-Бокс Україна», «Ніка Пласт», Житомирський картонний комбінат, «Жокей», «Ліндстрем», «Пак Груп», Avery Dennison, Inter-Pack Ukraine, «Марамакс», MaxiPrint, «Ріббон ЮА» та «Ясно».

Відгуки учасників

Протягом багатьох років конференція, за відгуками учасників, довела свою ефективність як платформа для обміну досвідом, розвитку FMCG-бізнесу, ритейлу та пакувальної індустрії, а також пошуку нових рішень і партнерств.

Цьогоріч відвідувачі Packaging Innovations 2025 відзначили високий рівень організації заходу, широке охоплення цільової аудиторії, практичну цінність доповідей і професіоналізм спікерів.

Лілія Кравченко



ПОСТУПОВЕ ПОВЕРНЕННЯ ДО ЗРОСТАННЯ ПОПРИ «ШОК КАКАО»

Український ринок кондитерських виробів

Кондитерська галузь в Україні традиційно є однією з найдинамічніших у харчовій промисловості, поєднуючи потужний експортний потенціал із високим рівнем внутрішнього споживання. Попри воєнні виклики та складну логістику, українські виробники зуміли зберегти позиції на зовнішніх ринках і поступово відновити внутрішній попит. 2024 р. став для ринку переломним: після падіння 2022-2023 рр. спостерігалось зростання як у грошовому вираженні, так і в експортних поставках. У 2025-му галузь продовжує рухатися вгору, хоча глобальний «шок какао» і висока волатильність сировинних ринків диктують нові правила гри

Попит відновився: драйвер – експорт

Після двох воєнних років українська харчова галузь і роздрібний попит у 2024-му демонстрували стабільну нормалізацію. На фоні часткового відновлення логістики морським коридором і загальною приросту експорту кондитерська галузь також показала прогрес. За оцінкою IndexBox, внутрішній ринок шоколаду та кондитерських виробів (споживання) у 2024 р. зріс, що свідчить про повернення купівельної активності та «відкат» від провалів 2022 р.

Експорт лишається важливим запобіжником для завантаження виробництва. Згідно з базою даних Організації Об'єднаних Націй COMTRADE, експорт цукру та цукрових кондитерських виробів з України у 2024 р. склав \$651,65 млн, здебільшого завдяки сильним поставкам цукру та деяких цукрових солодошів. Власне кондитерський експорт доповнювали вироби з какао і борошняні солодоші. У 2023-му, наприклад, експорт шоколаду та виробів із какао становив \$190 млн, а експорт печива, вафель і т.д. – близько \$212-314 млн (оцінки різняться за методикою). На старті 2024 р. (I кв.) експорт шоколаду вже дав \$55 млн (14,5 тис. т), що задавало добрий темп на рік.

Рекордні ціни на какао та як вони б'ють по собівартості

Світові ціни на какао в 2024 р. злетіли до історичних максимумів (у Лондоні – рекорди в лютому 2024; за підсумками року какао майже втричі подорожчало), а в 2025-му залишаються підвищеними через слабкий урожай у Західній Африці та хвороби насаджень. Виробники шоколаду глобально підвищували відпускні ціни й переглядали портфелі. Для українських фабрик це означало різке подорожчання імпортової сировини й потребу в коригуванні рецептур/грамажу для збереження маржі.

На відміну від какао, цукор у 2024-му був відносно доступним всередині країни завдяки високому обсягам виробництва й активному експорту. Утім вихід до Євросоюзу обмежувався квотами – Україна достроково «вирала» квоту й припинила постачання до ЄС на решту 2024 р. У 2025-му Брюссель розглядає подальші обмеження на український цукор у межах корекції преференційного режиму. Це зміщує географію збуту, але не

скасовує конкурентні переваги українських виробників у цінових сегментах.

Структура ринку за ключовими сегментами

1) Шоколад і вироби з какао. Це найбільш чутливий до «шоку какао» сегмент. У 2023 р. експорт склав близько \$190 млн, а в I кв. 2024-го – \$55 млн, що підтверджує стійкий попит з боку ЄС і сусідів. Подальша динаміка 2025 р. визначається цінами на какао й еластичністю попиту в середньому сегменті.

2) Борошняні кондитерські вироби. Цей сегмент менш залежний від какао, проте чутливий до цін на борошно, жир і логістику. У 2023-му експорт цієї групи становив близько \$212 млн, причому ТОП-напрямки – Румунія, Польща та Молдова. У 2024-2025 рр. сегмент підтримується зростанням приватних марок у ЄС і відновленням потужностей в Україні (зокрема, перезапуск виробництва на заводі в Тростянці під брендами міжнародної корпорації).

3) Цукрові кондитерські вироби. Сегмент акумулює вигоду від сильної української сировинної бази (цукор) і гнучкої рецептури. 2024 р. показав підвищений експорт, але значна частка цього показника – власне цукор, а не солодоші. Для виробників це можливість утримувати привабливу ціну в базових SKU та збалансувати портфель проти «дорогого шоколаду».

Канали збуту та поведінка споживача

Якщо говорити про внутрішній ринок, то повернення до преміальних лінійок і подарункових форматів іде повільніше, ніж зростання повсякденного споживання. Збереження воєнних ризиків і міграційні зрушення утримують фокус на «розумній ціні», мультипаках і private label. Дані FAS/USDA свідчать, що у 2023-2024 рр. імпорту споживчих продуктів загалом відновлювався, що опосередковано підтримує конкуренцію та якість у солодкому портфелі.

Для експортного напрямку основним вектором залишається ЄС (особливо Румунія, Польща), а також ринки Кавказу та Центральної Азії. Відкритий морський коридор і стабільніші залізничні тарифи надали би можливість планувати контракти на 6-12 місяців, проте регуляторні зміни в ЄС (квоти/мита) залишаються ключовим ризиком.



Світові ціни на какао в 2024 р. злетіли до історичних максимумів (у Лондоні – рекорди в лютому 2024; за підсумками року какао майже втричі подорожчало), а в 2025-му залишаються підвищеними через слабкий урожай у Західній Африці та хвороби насаджень

Виробництво та інвестиції: що відбувається на фабриках?

Промисловість у 2024-2025 рр. зробила кілька відчутних кроків.

Насамперед можна відзначити відновлення пошкоджених об'єктів. Релізи про повне відновлення виробництва на потужностях у Тростянці (печиво/шоколад) свідчать, що інвестори повертаються до планів розширення та експорту.

Що стосується операційних змін, то поширеними стають такі інструменти як скорочення грамажу, перегляд рецептури (часткова заміна какаовмісних інгредієнтів у масовому сегменті), акцент на вафельно-печивних лініях як на «прибутковому якорі» портфеля. Глобальні тренди (динамічне ціноутворення, перерахунок акцій кожні 2-3 місяці) доходять і до локальних гравців через мережевий ритейл.

Регуляторика і торгівля з ЄС

У 2024 р. квота на експорт цукру до ЄС була вичерпана вже до літа, що формально «закрило» канал до кінця року. У 2025-му Єврокомісія розглядає подальше звуження доступу для окремих агротоварів, серед яких і цукор. У ширшому розрізі можливе згортання частини воєнних преференцій для українського імпорту/експорту. Для кондитерки це означає, що потрібно готувати альтернативні ринки (Балкани, Близький Схід, Кавказ) і нарощувати портфель SKU, адаптованих під вимоги ритейлу

ЄС (sustainability-декларації, зниження цукру/трансжирів, алерген-маркування).

Обережний оптимізм у прогнозах

Обсяг ринку. У 2025-2026 рр. можна очікувати помірного зростання у грошах, переважно через ціновий фактор. У натуральному вираженні можливе «плаваюче» відновлення залежно від цін на какао у найближчі 6 місяців. Глобальні опитування й прогнози з приводу какао вказують на напружений баланс і в сезоні 2025/26.

Експорт. Боршняні солодощі та цукрова група й надалі будуть «амортизаторами» проти дорогого какао. А шоколадні вироби зростатимуть точково, де є бренд/якість та ефективний доступ до полиці.

Інвестиції. Пріоритет – енергоефективність, lean-процеси, модернізація пакувальних ліній і перехід на більш стійкі матеріали (вимоги мереж ЄС/Великої Британії).

Продукт і портфель. Посилення ролі private label, акцент на вафлях/печиві, у шоколаді – диференціація на «преміум-подаункове» та smart-value з меншим грамажем.

Лілія Кравченко



ТУРИ
НА РИБОЛОВЛЮ
В УСЬОМУ СВІТІ ТА ПОЛЮВАННЯ



063 342 56 56 • 066 342 56 56
www.mega-tour.org



Рішення для лабораторій від ТОВ «Хімлаборреактив»

Компанія «Хімлаборреактив» (ХЛР) пропонує комплексні рішення для виробничого й лабораторного контролю та забезпечує партнерів усім необхідним для аналізу вхідної сировини й аналізу готової продукції. Потрібна методична чи технічна підтримка – експерти ХЛР завжди на зв'язку!

Для контролю якості на виробничій лінії ХЛР пропонує:

- ✓ Для виявлення сторонніх домішок – новітні металодетектори та рентген-апарати Sesotec
- ✓ Для контролю вологості та вмісту жиру – потокові ІЧ-аналізатори KPM Analytics
- ✓ Для візуального контролю якості – системи машинного зору Sightline та EyePro



Лабораторний контроль із ХЛР – щоб ваша продукція відповідала всім галузевим стандартам!

- ✓ Прилади для визначення числа падіння, кількості та якості клейковини в борошні від Maxwell
- ✓ Спеціалізовані хроматографічні аналізатори цукрів, консервантів, барвників KNAUER AZURA
- ✓ Реометри для визначення в'язкості Lamy Rheology й текучості Thermo Scientific
- ✓ Визначення чистоти виробничої поверхні за допомогою люмітестера Kikkoman
- ✓ Визначення мікробіологічної стабільності за показником активності води з використанням AwLife від Steroglass
- ✓ Експрес-аналізатори SpectraStar від KPM Analytics для визначення жиру, білку, вологи, золи та інших показників за 1 хвилину
- ✓ Прилади Velp Scientifica для арбітражного визначення вмісту жиру та білку

Забезпечуйте контроль якості на всіх етапах виробництва за допомогою обладнання від світових брендів разом із ХЛР!



apk.hlr.ua



industry.hlr.ua



Відео з
демонстрацією
обладнання



Потрібні рішення – звертайтеся до фахівців ХЛР!

вул. Січових Стрільців, 8, м. Бровари, Київська обл., 07400, Україна
+380 (67) 279 24 05, +380 (50) 317 05 75
info@apk.hlr.ua, apk.hlr.ua



ДЕСЕРТНІ СМАКИ

РОЗШИРТЕ КОРДОНИ.

ЗМІНІТЬ ПОГЛЯД НА
КЛАСИКУ ТА СТВОРІТЬ
ЗАВТРАШНІХ ЛІДЕРІВ
СМАКУ.

esarom

YOUR
PARTNER
IN TASTE.

СМАКУЄ ЯК ...
...ІТАЛІЙСЬКА ПАНАКОТА,
ЧИЗКЕЙК „НЬЮ-ЙОРК“ ТА
КРЕМ-БРЮЛЕ З ПАРИЖУ!

