

Мастер-классы Академии хлебопечения НИИХП

11.10.2022

11.00–13.00

Мастер-класс Академии хлебопечения НИИХП совместно с ООО «Партнер М»

Тема: «Инновационные ингредиенты в хлебопекарной отрасли – эффективный способ снижения себестоимости изделий»

Когда: 11 октября, 11.00–13.00

Где: павильон №8, зал 4, стенд №84А10

Новый подход к хлебопекарным и кондитерским ингредиентам. Улучшаем качественные характеристики продуктов, снижаем себестоимость производства!

Убедиться в этом вы сможете на мастер-классе «Инновационные ингредиенты в хлебопекарной отрасли – эффективный способ снижения себестоимости изделий». С нуля, шаг за шагом, мы испечем три вида хлеба.

1. Ржано-пшеничный хлеб. Его отличительной особенностью является высокая влажность, особый вкус и аромат, а также длительный срок свежести.
2. Высокобелковый хлеб, который точно придется по вкусу тем, кто следит за фигурой. Много протеина и мало углеводов – развенчиваем миф о том, что полезное – невкусно.
3. Хлеб с цельнозерновой пшеничной текстурированной 3Д-мукой – интересное решение для тех, кто готов открыть для себя новый вкус и ощутить пользу муки из цельного зерна.

Также в рамках мастер-класса технологи компании проведут дегустацию печенья с заменой части ореховой муки на «Амандфарин», новый ингредиент «Партнер-М», и расскажут об ее экономической эффективности.

14.00–16.00

Мастер-класс Академии хлебопечения НИИХП
Тема: «Ржаные закваски для производства ржаных и ржано-пшеничных хлебов»

Когда: 11 октября, 14.00–16.00

Где: павильон №8, зал 4, стенд №84А10

Мастер-класс необходим, если вы:

- хотите работать на заквасках на основе чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей;
- хотите понять, какую закваску выбрать, в чем ее отличительные особенности;
- заинтересованы в выпуске ржаных и ржано-пшеничных видов хлеба по разным технологическим схемам.

Мы расскажем о ржаных заквасках из коллекции НИИХП, о многостадийных технологиях производства ржаного и ржано-пшеничного хлеба, выпечем хлеб на термофильной закваске и продегустируем хлеба на ржаных заквасках.

12.10.2022

11.00

Мастер-класс Академии хлебопечения НИИХП совместно с ООО «ЭЙВА-ПРО»

Тема: «Новые разработки НИИХП и «ЭЙВА-ПРО»: стартеры и пророщенные зерна ржи»

Когда: 12 октября, 11.00–13.00

Где: павильон №8, зал 4, стенд №84А10

Кому будет интересен мастер-класс: владельцам бизнеса, руководителям компаний, предприятий, хлебозаводов, главным технологом хлебозаводов, пекарен, маркетологам.

Что вас ждет на протяжении двухчасового мастер-класса:

1. Презентация линейки стартеров для самостоятельного выведения ржаной или пшеничной закваски. Продукты

разработаны при научной поддержке НИИХП и содержат чистые культуры активных штаммов молочнокислых бактерий и заквасочных дрожжей из коллекции института.

Что вы узнаете?

- Какие новые возможности дает стартовая закваска производителям.
- Чем закваска на стартере лучше, чем спонтанная закваска.
- Кому подходит продукт.
- Способы разведения стартера от технолога «ЭЙВА-ПРО».

На мастер-классе мы покажем процесс работы со стартером.

2. Презентация линейки продуктов из пророщенного зерна ржи от «ЭЙВА-ПРО».

Что вы узнаете?

- О преимуществах работы с уже подготовленным к внесению в замес пророщенным зерном.
- О рецептурах с зерном для полки полезных хлебов.
- Об исследовании хлеба на основе зерна от «ЭЙВА-ПРО» и его доказанной функциональности (этот факт можно вынести на этикетку).

На мастер-классе пройдет дегустация хлеба на основе пророщенного зерна и закваски, выведенной из стартера.

14.00–16.00

Мастер-класс Академии хлебопечения НИИХП совместно с СОО «Ароматик» (белорусский производитель сырья и ингредиентов с 1993 года)

Тема: «Современный подход к формированию вкуса для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

Когда: 12 октября, 14.00–16.00

Где: павильон №8, зал 4, стенд №84А10

Что вас ждет на мастер-классе?

- Презентация компании (знакомьтесь с новинками производства СООО «Ароматик» – основы гастрономические).

- Перечень продукции собственного производства от белорусского производителя.
- Современный подход к формированию вкусов кондитерских и хлебобулочных изделий с использованием нового сырья – основы гастрономические.
- Преимущества использования основ гастрономических.
- Демонстрация технологического процесса производства хлебобулочных изделий с использованием основ гастрономических.
- Дегустация хлебобулочных изделий с использованием основ гастрономических.

13.10.2022

11.00–13.00

Мастер-класс Академии хлебопечения НИИХП совместно с производителем концентратов, сиропов и паток – компанией «Амадей»

Тема: «Использование заквасок и подкисляющих компонентов для управления вкусом, качеством и длительностью процессов»

Когда: 13 октября, 11.00–13.00

Где: павильон №8, зал 4, стенд №84А10

Вас ждет презентация уникального инновационного продукта для питания дрожжей, а также демонстрация работы и результатов по ускоренному брожению на примере рецептов различных видов хлеба.

На мастер-классе вы узнаете о возможностях ускорения брожения, оптимизации, снижении трудоемкости и длительности процессов производства за счет сокращения времени расстойки и, соответственно, экономии общепроизводственных затрат в целом.

На мастер-классе будут продемонстрированы преимущества работы с кукурузным концентратом на примере хлебов «Лантгальский», «Бородинский».

Что вы узнаете?

- Какие возможности по оптимизации производственных процессов дает кукурузный концентрат производителям.
- Как его свойства отражаются на внешнем виде и вкусе готовых изделий.
- Для каких рецептур подходит продукт.
- Вариации использования функциональных свойств продукта для решения индивидуальных задач.

На мастер-классе пройдет дегустация хлебов на основе кукурузного концентрата СВ, а также будут показаны отдельные этапы работы с ним.

Также в процессе мастер-класса вы узнаете:

- о функциональных свойствах рафинадных паток для ржаных и ржано-пшеничных хлебов;
- об альтернативе использования сахара в батонах. Для сохранения мягкости, длительности свежести и срока хранения (дегустиция батона с использованием сахара крахмального помадного).

13.00–16.00

Когда: 13 октября, 13.00–16.00

Где: павильон №8, зал 4, стенд №84А10

Мастер-класс Академии хлебопечения НИИХП

Тема: «Пшеничные закваски, виды и функциональное назначение в пшеничных хлебах»

Кому будет интересен мастер-класс: владельцам бизнеса, руководителям компаний, предприятий, хлебозаводов, технологам хлебозаводов, пекарен.

Что вас ждет?

1. Презентация разнообразных пшеничных заквасок от НИИХП на чистых культурах, стартеров для самостоятельного выведения пшеничной закваски.

Что вы узнаете?

- Как вести закваску на стадии разводочного цикла.
- Различия между заквасками, и технологические особенности производства полуфабрикатов.
- Как выбрать нужную закваску.

2. Презентация с дегустацией различных пшеничных видов хлеба на заквасках от НИИХП.

Что вы узнаете?

- О работе с ассортиментом заквасок от НИИХП.
- О новых видах хлеба от НИИХП.

14.10.2022

Когда: 14 октября, 10.30–12.00

Где: павильон №8, зал 4, стенд №84А10

Мастер-класс Академии хлебопечения НИИХП

Тема: «Маркировка хлебобулочных изделий. Правильное оформление этикетки»

Наш мастер-класс необходим, если вы:

- хотите самостоятельно разобраться в соблюдении требований ТР ТС по маркировке продукции;
- хотите на конкретных примерах увидеть ошибки при оформлении этикетки.

Мы расскажем от и до о правильном оформлении этикетки, требованиям к маркировке и возможности избежать ошибок при этом.