



АКАДЕМИЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ НИИХП

мастер-классы · мастер-классы · мастер-классы

Мастер-класс «Современные решения для хлебопечения: высокобелковая и экструзионная мука»

Когда: 30 сентября, 11:00–13:30

Где: павильон 3, зал 13, стенд 13Е050

Организаторы: ФГАНУ НИИХП и АО «ЭКСПОЦЕНТР»

Партнер: АО «Партнер-М»

Ведущие:

Моисеенко Александра, научный сотрудник НИИХП

Ушакова Надежда, главный технолог, директор департамента хлебопекарных и кондитерских ингредиентов АО «Партнер-М»

Тенденция роста интереса и потребления здоровых продуктов питания – одна из ключевых на продовольственном рынке России в 2025 году.

На мастер-классе ведущие специалисты отрасли расскажут и наглядно покажут, как соединить растущую потребность современного покупателя с высокой функциональностью рецептур.

В ходе мастер-класса будут продемонстрированы хлеба с использованием высокобелковой пшеничной муки и пшеничной муки холодного набухания: два уникальных продукта российского производства, сочетающие в себе полезные свойства и технологические возможности для хлебопеков.

