

## СДЕЛАТЬ НАШУ ЖИЗНЬ СЛАЩЕ

### Намерен коллектив ЗАО «Одессакондитер», получившее статус «Предприятие года» в международном рейтинге «Лига лучших»

В Одессе достойные кондитеры не переводились никогда. Легенды нашего города хранят память о мастере сладостей Пфейфере, уверявшего, что он «потчевал незабвенного Александра Сергеевича Пушкина». Многие известные люди, бывавшие в Одессе в пору ее становления, почитали за честь посетить известную кондитерскую Якова Фанкони... Собственный миф, овеянный успешной деятельностью в производстве кондитерских изделий, имеют и братья Крахмальниковы.

В 1820 году они стали «родителями» первой кондитерской фабрики на юге России по производству карамели, пряников и халвы. Братьям повезло появиться на горизонте предпринимательской деятельности в «золотую пору» Одессы – порто-франко, когда не чинились препоны свободному предпринимательству, на котором и выросла Одесса. «Не будем слишком регулировать» - вот золотое правило, которому следовали одесские администраторы (это, кстати, слова герцога Ришелье, положившего начало благосостоянию Одессы). Такое везение способствовало братьям Крахмальниковым развитию их бизнеса. Кондитерские изделия их торгового дома не нуждались в особой рекламе и пользовались заслуженной популярностью не только в тогдашней Российской империи. Они завоевали гран-при на международных промышленных выставках в Лондоне и Париже, отмечались золотыми медалями в Ростове-на-Дону, Москве, Лондоне.

В 1918 году фабрика была национализована и стала называться «Первая советская кондитерская фабрика», на которой выпускалось 54800 пудов кондитерских изделий. В 1922 году ей было присвоено имя Розы Люксембург. А сегодня это - ЗАО «Одессакондитер» - одно из старейших предприятий Украины.

Продукция «Одессакондитер» хорошо известна и в нашем городе, и за рубежом. Изделия фабрики занимают около 45 % кондитерского рынка Одессы, а также экспортируются в страны СНГ, Средней Азии, США, Канаду, Израиль.

Однако такие успехи пришли не сразу. Когда распался Союз, «кондитерке» как и многим другим и пищевым, и промышленным предприятиям пришлось выживать. Рынок был перенасыщен импортной продукцией. Не хватало оборотных средств. Процветал не всегда выгодный бартер. Да что там говорить, некоторые ветераны до сих пор помнят, как зарплату получали конфетами. Известно, что раньше существовала централизованная система поставок и этикеток и сырья, были госзаказы, т.е. предприятие получало определенные разрядки – кому, сколько и какой продукции отправлять. Потом все связи разрушились, и появилась необходимость зарабатывать их вновь, уже самостоятельно, без чьей-либо помощи.

#### Учились по-новому

Мы не опустили руки. Учились по-новому вести менеджмент, маркетинг, тщательно анализировали рынок, большое внимание уделяли номенклатуре

производимой продукции. Стали напрямую договариваться с греческими, итальянскими, турецкими, австрийскими ну и, конечно же, отечественными предприятиями и фирмами-производителями. Появилась возможность внедрять новые технологии. В декабре 2003 года произошла реорганизация предприятия, в результате которой образовались ЗАО ТД "Люксембургский" и ЗАО "Одессакондитер".

Если вам приходилось бывать в переулке, где расположена фабрика, вам надолго запомнится бердящий душу запах. Да от одних только названий цехов дух захватывает: карамельный, конфетно-шоколадный, мучнисто-кремовый, вафельный, зефирно-мармеладный, конфетно-карамельный, цех высших сортов конфет. В каждом из них уже произошло или происходит техническое переоснащение.

\*\*\*

В 1996 году в цехе высших сортов конфет введена в эксплуатацию линия "Bundler" (производство Германия). Линия предназначена для производства конфет и батончиков с начинкой. Она интересна тем, что в качестве начиночных масс используются помадные и пралиновые массы без добавлений или с дроблеными добавлениями, кремовые и ликерные. Конфеты выпускаются как фасованными в художественные коробочки, так и завернутыми в фольгу и металлизированный этикет. Положительно сказалась на качестве продукции и линия "Klogner" по производству умельченной леденцовой карамели и карамели с начинкой. Комплексное оборудование фирмы «Caotech» производства Голландии по производству шоколадных масс, что позволяет получить шоколад и шоколадную глазурь высшего качества, и улучшить общие вкусовые качества кондитерских изделий.

Внедрено комплексное оборудование по расфасовке карамели и конфет в брендированные пакеты, на оборудовании фирмы «Ing.Rudolf Masek» производства Чехии, «Ishida» производства Японии, что улучшает и повышает культуру производства и потребления.

В 2004 году в конфетно-шоколадном цехе введена в эксплуатацию голландская линия "Каотек" по производству шоколадных масс и шоколадной глазури. В 2004 году в конфетном цехе была установлена и запущена линия "Золлих" по производству конфет и батончиков на основе нуги и мягкой карамели, на которой выпускаются конфеты "Фрутель", "Хит", "Формула успеха", "Вернисаж", "Флирт" и др.

Современная полностью автоматизированная линия фирмы "Voehnke luskau" производства Германии предназначена для производства оригинальных конфет типа ассорти, премиум класса. Отличаются от обычных конфет своим необыкновенным сочетанием белого и черного шоколада в одной конфете, а также линия имеет возможность выпускать конфеты с добавлением целого лесного ореха. Серия конфет «Бонсуар» представляют собой куполообразную форму, увенчанную четырьмя разными декорациями из белого шоколада: роза, сердце, ромашка и завитушка.

Конфеты на 50% состоят из шоколадной глазури, отливка глазури происходит одновременно с отливкой начинки, что значительно отражается на объемах производства.

Оборудование фирмы «Imaforni» производства Италии по производству сахарного печенья, а также сахарного печенья с посыпкой «Coffee Break», «Tea Time».

\*\*\*

Целенаправленная техническая политика, ориентированная на повышение качества продукции, позволила внедрить международную систему качества. С 2004 года продукция подвергается контролю и соответствует мировым стандартам качества согласно ISO 900:2001. По утверждениям кондитеров, главный акцент делается на применение только натуральных видов сырья: какао-бобов, какао-масла, какао-тертого, какао-порошка, орехов, кураги, изюма, натурального яблочного пюре, молочных продуктов и сливочного масла. С 2009 года продукция систематически исследуется в аккредитованных лабораториях на предмет наличия ГМО. Отсутствие ГМО в сырье и кондитерских изделиях подтверждается сертификатами.

Словом, менялись названия предприятия, структура организации производства, поколения кондитеров. Но неизменным оставалось стремление сделать нашу жизнь чуточку слаще, а качество продукции еще выше.

#### **Самые одесские конфеты**

Неслучайно ни один гость города практически не уезжает без конфет «Одесских», «Одесской стрелы», «Грильяжа восточного», «Сала в шоколаде» и многих других. Большую популярность приобрели оригинальные конфеты «Бонсуар» типа ассорти, приготовленные по новейшей технологии. Они отличаются от обычных конфет своим разнообразием. Да

УДК [664.682.022.32:635.24]-027.38

**ИОРГАЧЕВА Е. Г., д-р. техн. наук, профессор, МАКАРОВА О.В., канд. техн. наук, доцент,  
ХВОСТЕНКО Е. В., аспирант, ГРОМОВА А.В., магистр  
Одесская национальная академия пищевых технологий**

### ***ВЛИЯНИЕ ИНУЛИНСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ НА ПРОЦЕСС БРОЖЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ГАЛЕТ***

В статье представлено влияние замены сахара порошком топинамбура и стадии его внесения на технологические характеристики сырья и интенсивность брожения полуфабрикатов для галет.

**Ключевые слова:** галеты, опара, порошок топинамбура, инулин, процесс брожения, сахароёмкость.

This article presents the effect of replacing sugar with topinambour powder and the stage of its introduction to the technological characteristics of the raw materials and intensity of fermentation sourdough for dry biscuits.

**Keywords:** dry biscuits, sourdough, topinambour powder, inulin, fermentation, sugar content.

Кондитерские изделия, обладая характерными вкусовыми качествами, являются излюбленным лакомством населения, причем к одним из наиболее популярных видов относятся мучные кондитерские изделия (МКИ), благодаря своему разнообразному ассортименту и привлекательным потребительским свойствам. При этом, учитывая состав большинства МКИ, можно отметить его несбалансированность по эссенциальным ингредиентам, наличие в рецептурах высокого содержания сахара и жира. По этой причине

разве можно перечислить все 250 сортов конфет, тортов, вафель и других сладостей? Но, конечно, главные эксперты сладкой «вкуснятинки» – дети.

#### **Знай наших!**

ЗАО «Одессакондитер» не раз было отмечено на различных отечественных и международных конкурсах. Так, в прошлом году решением региональной конкурсной комиссии победителем конкурса «Одесское качество» определено: в номинации продовольственные товары ЗАО «Одессакондитер».

На 10-ом Профессиональном конкурсе кондитерских изделий «Сладкий триумф» и конкурсе кондитерской упаковки «Триумф упаковки». Конкурсы были организованы в Киеве ЗАО «Укркондитер» совместно с выставочной компанией «АККО Интернешнл». На конкурсах было представлено более 90 образцов продукции от 25 предприятий-производителей. Среди них и ЗАО «Одессакондитер». Представляете, какая там была конкуренция? Кто победил? Одесситы! Гран-при получили конфеты - «Бонсуар», «Трюфель шоколад», «Крем шампань» – ЗАО «Одессакондитер». Знай наших!

В 2009 г. ЗАО «Одессакондитер» вошло в пятерку кондитерских предприятий страны, увеличивших объемы производства (в финансовом выражении рост составил 26,7%). Возросла и средняя зарплата работников, составляющая ныне около 3 тысяч гривен.

#### **Вместо послесловия**

Уже когда верстался номер журнала, пришло еще одно интересное известие. По данным Международного экономического рейтинга «Лига лучших», ЗАО «Одессакондитер» получило статус «Предприятие года», а топ-менеджмент фабрики стал лауреатом в номинации «Руководитель года».

Поступила 01.2011

существует необходимость корректировки состава данной группы изделий для их обогащения необходимыми нутриентами.

Потребность в продуктах, обладающих улучшенным составом с точки зрения нутрициологии, обусловлена необходимостью принятия профилактических, а в некоторых случаях и лечебных мер, в связи с возрастающим уровнем различных заболеваний среди населения (болезни желудочно-кишечного тракта, ожирение, сахарный диабет и т.д.), причиной которых часто являются следующие факторы: несбалансированное питание, отсутствие физических нагрузок на организм, ухудшение экологической ситуации.

В последнее время для обеспечения функциональных характеристик продуктов питания широко применяют пищевые добавки и улучшители из растительного сырья, в основном местного происхождения. Обогащение МКИ натуральными растительными