

Производство глазури для мороженого – комплексное решение

Эта статья адресована предпринимателям и руководителям предприятий, использующим шоколадную глазурь различных свойств для производства мороженого, творожных сырков, кондитерских изделий и т.д., а также тем, кто собирается выпускать глазурь и шоколад для удовлетворения спроса на них в своем регионе.

Существует мнение, что организация производства глазури весьма сложна и дорогостояща, требует немалых капиталовложений, профессионального обучения персонала и больших площадей. На самом деле это далеко не так.

Информация в данной статье основана на реальном опыте изготовления глазурей и шоколада различных видов в 125 странах мира, на четырех континентах, в том числе на 40 предприятиях России. Поставку оборудования и технологическую поддержку многим таким предприятиям осуществляет представительство LADCO (Великобритания).

Для организации собственного производства необходимо прежде всего определить рентабельность.

Оборудование «МАКИНТАЙ», поставляемое группой компаний «Новые масла», позволяет получить 120 % годовых в валюте при постоянной загрузке мощностей на 2/3 от максимальной производительности линии.

На практике интенсивно развивающиеся предприятия и компании используют оборудование «МАКИНТАЙ» на 100%, а за счет специальных рецептур – на 120–140%. Так, при изготовлении глазури для мороженого и творожных сырков рецептурой предусматривается жирность около 60%, а оборудование позволяет полу-

чить шоколадные смеси жирностью от 27%. Это дает возможность приготовить концентрированную глазурь с пониженным содержанием жира, в которую впоследствии добавляют растительный жир, доводя его содержание до требуемой кондиции.

Немного цифр. Универсальная турбощоколадная конш-машина «МАКИНТАЙ», выпускаемая фирмой LADCO (Великобритания), при минимальной загрузке 500 кг позволяет получить за 2 смены (16 ч) 1000 кг готовой к использованию глазури, за 3 смены – 1500 кг. Параметры машины: длина 2520 мм, ширина 1067 мм, высота 1380 мм, масса 2750 кг.

Для организации такого производства достаточно не более 20 м² площади(!). Обслуживает конш-машину один оператор, что позволяет в ряде случаев не увеличивать штаты компании.

Стоимость полностью растаможенной универсальной турбощоколадной конш-машины «МАКИНТАЙ» (500 кг загрузки) со склада в Москве составляет 57000 долл. США, включая 20% НДС. Иными словами, при реальных вложениях в 2 млн руб. можно получить через 1 год не только 100%-ный возврат средств, но и не менее 2,5 млн руб. дохода (!).

Кроме того, собственное производство глазури позволит предприятию снизить ее себестоимость, разнообразить ассортимент и добиться стабильного необходимого качества. Все это в конечном итоге даст возможность расширить ассортимент выпускаемой продукции и повысить общую рентабельность производства.

На сегодняшний день 80% предприятий,

установивших первую конш-машину «МАКИНТАЙ», приобрели дополнительное аналогичное оборудование. Несколько фирм («Талосто», «Богатырь», «Гулливер») в течение 3–4 лет после покупки оборудования увеличили собственное производство глазури более чем в 10 раз.

За 8 лет эксплуатации в России универсальные турбошоколадные конш-машины «МАКИНТАЙ» зарекомендовали себя как надежные, простые в обслуживании и конкурентоспособные системы.

МАКИНТАЙ нашел широкое применение на предприятиях Москвы, Санкт-Петербурга, Перми, Нижнего Новгорода, Набережных Челнов, Волхова, Дмитрова, Зеленограда, Бреста, Витебска, Новосибирска, Казани, Краснодара, Воронежа, Ставрополя, Калининграда, Самары, Иркутска и других городов СНГ.

Комплексное производство глазури требует подбора необходимых ингредиентов и рецептур.

Шоколадная глазурь (шоколад) представляет собой смесь растительного жира (или какао-масла), сахара, какао-порошка (либо какао-тертого) и сухого молока.

В основном выпускаются три вида глазури:

- шоколадная (растительный жир, сахар, какао-продукты);
- молочная (часть какао-продуктов заменяется сухим молоком);
- белая (без какао-продуктов).

На основе белой глазури вырабатывают цветные глазури путем добавления различных красителей.

Основные физико-химические свойства глазури (температура плавления, текучесть, вязкость, время застывания и т.д.) зависят от растительного жира, органолептические – от качества какао-порошка (либо какао-тертого) и растительного жира.

Группа компаний «Новые масла» помимо поставки оборудования «МАКИНТАЙ» продает со склада в Москве ингредиенты для производства глазури: специальные растительные жиры (компания ADM Noblee – Германия), кокосовое масло торговой марки «E 28» и какао-порошок (компания MACAO – Испания), а также предла-

гают различные рецептуры, как традиционные, так и экзотические.

Опыт работы в разных странах и регионах России позволяет фирме и ее заказчикам быть в курсе последних достижений и инноваций в производстве глазури и шоколада.

Даже те производители, которые никогда прежде не изготавливали глазурь самостоятельно, в течение 1–2 мес создают собственные рецептуры и получают медали на различных форумах.

Группа компаний «Новые масла» совместно с представительством LADCO (МАКИНТАЙ) предлагают заинтересованным клиентам в кратчайшие сроки наладить выпуск глазури и шоколада, обеспечить оборудованием, сырьем, технологической схемой, рецептами и поделиться опытом в организации таких производств с 1995 г.

Любое оборудование для производства шоколада и глазури

КАЧЕСТВО - ОБОРУДОВАНИЕ - СЫРЬЕ - РАСЧЕТ И ОПЫТ!

Конш-машины «Макинтай»

производительностью от 100кг до 100000 кг в сутки

Наши клиенты – наши ДРУЗЬЯ!

Растительные жиры

для мороженого, глазури,
шоколадных паст,
комбинированного масла

Мы создаем отношения!

Палочки для мороженого
из полированного бука и березы



«Шоколадные» условия бизнеса – 120% в год!

«Новые масла и технологии» оказывает предприятиям консультационную поддержку, обучает специалистов, приглашает на действующие предприятия, предоставляет документацию.

Более 40 предприятий РФ производят глазури и шоколад на конш-машинах «Макинтай».

Качество, подтвержденное сертификатами РФ и ISO-9001

Тел. (095) 166--86, 165-38-18

165-48-92, 165-32-84

e-mail: newoil@grcom.ru

<http://newoil.grcom.ru>