

ОАО «Хлебпром»

Презентация ученицы 11³ класса
Рудневой Татьяны

Технология «шоковой заморозки»

- Позволяет увеличить срок хранения кремовой продукции до шести месяцев.



Шоковая заморозка позволяет свести на нет или замедлить биохимические реакции, ухудшающие качество продуктов и, в конечном итоге, делающие их непригодными к употреблению. Важнейшим критерием, определяющим качество замораживаемого продукта, является скорость замораживания, от которой напрямую зависят потери товарного веса, внешний вид и качество замораживаемой продукции.



При заморозке все молекулы воды превращаются в кристаллы льда и чем быстрее процесс, тем меньшего размера получаются кристаллы. Таким образом, только при микро-кристаллизации молекулы продукта не повреждаются. В результате после размораживания будет меньшая потеря жидкости, не изменится консистенция и вкус продукта.



Преимущества использования шоковых технологий:

- Благодаря более длительному сроку хранения появляется возможность лучше планировать производство, готовить товарный запас реже повторяя процесс производства.
- За счет длительного срока хранения продукции дает возможность экономить при закупках сезонных ингредиентов (по более низким ценам и более высокого качества)
- Позволяет увеличить выручку от реализации весовой продукции за счет меньшей потере в весе.
- Применение технологий помогает получить продукт действительно соответствующий стандартам системы управления безопасностью пищевых продуктов НАССР
- Позволяет расширить ассортимент предлагаемой продукции.

История

- В 1982 году была создана площадка Хлебпром №7 по производству кремовой и хлебобулочной продукции.
- В 1996 году произошло объединение 4-х челябинских хлебозаводов, которое позже было реструктурировано в ОАО «Хлебпром».
- В 2001 году компания выиграла грант правительства Голландии на поставку оборудования. По приглашению руководства на фабрике работали специалисты из Голландии и Германии, они помогали установить оборудование и обучить персонал. Был значительно расширен ассортимент производимой продукции, учитывающий как российские традиции питания, так и европейские тенденции.
- В 2007 году произошло объединение двух крупных игроков кондитерского рынка — челябинского «Хлебпрома» и московской компании «Унисервис».
- Сейчас входит в число ведущих российских производителей кондитерского рынка. Компания насчитывает более 3000 сотрудников, включает три производственные площадки в Красногорске, Ярцево, Челябинске и 15 сбытовых подразделений по всей территории РФ.

УМЕЛЫЙ КОНДИТЕР
Усладов



Продукция компании представлена брендами Mirel, «Частная галерея», «Русская нива», Dr. Körner, «Усладов», Merba, ElMarino, LaKukuruza и реализуется через все крупнейшие торговые сети страны.



ЧАСТНАЯ ГАЛЕРЕЯ



-
- В настоящее время открыты торговые представительства в 7-ми регионах России: Сибирь, Урал, Волга, Юг, Северо-запад, Центральная Россия, Москва и Московская область. Осуществляются экспортные поставки продукции в страны ближнего и дальнего зарубежья: Беларусь, Украина, Азербайджан, Германия, США, Сербия, Израиль.

Правила заморозки и разморозки тортов:

- Перевозка замороженных тортов на дальние расстояния возможна только в рефрижераторах с температурой внутри объема - 18°C
- Для удобства транспортировки используют специальную форму из пенопласта, которая помещается в коробку из плотного картона
- Размораживание тортов на месте рекомендуется в среднетемпературной камере не быстрее чем за 5 часов. Практика показала, что сиропы, которыми пропитывают коржи, после размораживания не конденсируются.
- Ни в коем случае нельзя размораживать торты при комнатной температуре
- При соблюдении всех правил заморозки – торты могут храниться не менее 1,5 месяцев.
- Не рекомендуется замораживать взбитые белки, растительные сливки

В случае нарушения этих правил появляется риск отравления.

Признаки отравления:

- Слабость
- Тошнота
- Возможна сильная сыпь по всему телу или на отдельных участках
- Головокружение
- Боли в животе

Первая помощь при отравлении:

- Сделать промывание желудка (выпив большое количество теплой воды)
- Выпить активированный уголь
- Поставить грелку
- Вызвать доктора
- В течении нескольких дней или недель соблюдать диету, назначенную доктором
- Пить молочные продукты (молоко, ряженка, сливки)

-
- http://www.hlebprom.ru/pics/uploads/New_logo.jpg
 - <http://www.hlebprom.ru/pics/uploads/Merba%20big.jpg>
 - <http://www.hlebprom.ru/pics/uploads/ruslogo.jpg>
 - <http://www.hlebprom.ru/pics/uploads/kornerbrend.jpg>
 - http://www.hlebprom.ru/pics/uploads/La_Kukuruza1.jpg
 - <http://www.hlebprom.ru/pics/uploads/Brand/gallery%20copy.gif>
 - <http://www.hlebprom.ru/pics/uploads/Brand/EIMarino%20copy.gif>
 - <http://www.porkka-nw.ru/wp-content/uploads/24-100.jpg>
 - http://www.aircool.su/CatalogImages/Image/Proizvodstvo/Sobstvennoe/Shokovaya_Zamorozka/2.JPG
 - <http://www.minus.su/files/ams2.jpg>
 - <http://www.fabs.ru/produkcija/shokovaja-zamorozka.html>
 - http://lipsia-bakery.ru/oborudovanie_zamorozka_ohlajdenie.html