

**СЕМЕЙСТВО АГЕНТОВ ДЛЯ СМАЗКИ ОТ БЕЙКЛС**

*Компания «Русский Бейклс» предлагает полный ассортимент высокотехнологичных экономичных агентов для смазки в хлебопекарной и кондитерской промышленности и знакомит с новыми продуктами.*

В ассортименте Международной группы БЕЙКЛС, история которой составляет более 100 лет, одним из приоритетных направлений является производство агентов для смазки.

В 1998 году компания «Русский Бейклс» - член Международной Группы Бейклс начала производство смазочных агентов в России, став первым отечественным производителем специализированной смазки для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

На сегодняшний день в ассортименте компании семь наименований смазок с широким спектром применения. Опыт исследовательских лабораторий Международной Группы «Бейклс», собственный восьмилетний опыт производства смазок, позволяют разрабатывать новые продукты с учетом специфики и традиций нашего рынка и пожеланий конкретного предприятия.

Использование специализированных смазочных материалов позволяет не только продлить срок эксплуатации пищевого оборудования, но и улучшить качество готовых хлебобулочных и кондитерских изделий.

Одной из важных операций, отвечающих за внешний вид и вкус готовых изделий, является смазка форм и листов при выпечке. Рассмотрим ее подробнее.

Возможными решениями здесь являются:

- растительное масло
- специальные покрытия (тефлоновые, полимерные)
- антипригарные эмульсии и смазки

Растительное масло — это самый традиционный и наиболее известный вариант смазки при выпечке. Основными его достоинствами являются дешевизна и доступность.

К сожалению, нам также хорошо знакомы его отрицательные стороны — скорость образования нагара на формах и копоты в печи, придание готовым изделиям постороннего привкуса, невозможность применения при выпечке бисквита. Это далеко не полный перечень недостатков при выпечке с использованием растительных масел.

В некоторых случаях, там, где позволяет технология производства, возможно нанесение специальных тефлоновых или полимерных покрытий. Их использование позволяет отказаться от смазки, необходимо лишь с некоторой периодичностью наносить новый слой покрытия. Однако, даже официальные сроки службы, заявленные производителями, составляют для полимерных покрытий – 200-300 циклов, тефлоновых покрытий – 3000-5000 циклов. Тем не менее, на практике эти цифры значительно ниже из-за не соблюдения правил по эксплуатации форм. Подобные покрытия требуют очень бережного отношения, исключают механическую чистку и обжиг. Незначительное механическое повреждение, в том числе и от простой установки формы в форму, приводит к образованию микротрещин, в которые проникает влага. Происходит отслоение покрытия, и, как следствие, – полный выход форм из строя. Особо отметим, что грамотные хлебопеки для увеличения срока службы форм с тефлоновым покрытием используют специальные смазки.

Наиболее перспективным и высокотехнологичным решением является применение антипригарных эмульсий и смазочных масел. Компания «Русский Бейклс» предлагает ряд продуктов этого направления.

Водно-масляная эмульсия «Тинкол» – это сбалансированный по вязкости продукт, который при нанесении на поверхность форм образует тонкую нестекающую пленку, обеспечивая готовому изделию равномерную по цвету и фактуре корочку. При этом эмульсия не мигрирует в продукт, а значит, не придаёт готовому изделию постороннего привкуса и запаха. Эмульсия не горит в печи и практически не образует нагара. Пригодна для печей с неполной загрузкой. Высокая вязкость продукта исключает образование «эффекта тумана» при нанесении эмульсии машинным способом через форсунки. Серия эмульсии «Тинкол» включает в себя несколько вариантов, рассчитанных на различный ассортимент выпекаемой продукции и возможные способы нанесения. Также предлагается морозостойкий вариант эмульсии, актуальность которого показала уходящая зима.

Следующим продуктом из «Семейства агентов для смазки» выступает смазочное масло «Тинвакс». Это 100-процентно жировая смазка, содержащая в своём составе воск растительного происхождения. После трёх-шести оборотов на форме образуется специальное восковое покрытие, обеспечивающее образование аппетитной корочки у готового изделия. «Тинвакс» не горит в печи и снижает степень образования нагара, при этом необходимость чистки форм значительно сокращается. К примеру, на расстойно-печных агрегатах при выпечке ржано-пшеничных и пшеничных сортов хлеба период между чистками составляет до шести и более месяцев при расходе смазки 0,6 кг на тонну готовой продукции. При этом срок службы форм значительно увеличивается.

Область применения «Семейства агентов для смазки» весьма широка. Продукты серии «Тинкол» и «Тинвакс» подходят для всего спектра выпекаемых изделий: ржано-пшеничных и пшеничных хлебов, батонов, сдобы, рулетов, пряников, кексов и ром – баб. Особо отметим удобство использования смазок при выпечке бисквита:

- отпадает необходимость в применении кондитерской бумаги (пергаменты): подготовка форм с бумагой и утилизация бумаги;

- гарантированное образование ровной золотистой корочки на готовом бисквите.

Окончательный выбор того или иного агента для смазки зависит от многих составляющих, в том числе от оборудования для её нанесения.

Занимаясь разработкой агентов для смазки, мы не можем не обращать внимания на ситуацию на рынке оборудования для нанесения смазки и на тенденции в этой области. Современные хлебопекарные линии зачастую уже имеют участок по смазке или его поставка возможна в виде опции. Автоматическое оборудование для нанесения является самым высокотехнологичным решением, обеспечивая высокую производительность и минимальный расход смазки, позволяет автоматизировать эту операция, сокращая степень влияния «человеческого фактора» на результат.

Там где применение автоматического варианта смазки экономически не целесообразно или технология производства не позволяет это сделать, оптимальным вариантом служит использование ручных смазчиков. Именно для таких случаев мы предлагаем ручные смазчики серии РС-50. Их использование позволяет сократить расход смазки до 0,8 кг на тонну готовой продукции, увеличить производительность, улучшить условия труда и санитарное состояние.

По – прежнему часто встречается «дедовский» способ нанесения смазки, вручную кисточкой или губкой. Пожалуй, это единственная операция при выпечке, не претерпевшая изменений за последние сто лет. При этом зачастую в качестве смазки используют обычное растительное масло. Действительно в первом приближении этот вариант кажется самым недорогим. Но так ли это? Проведем сравнительный анализ использования рафинированного растительного масла и кисточки с одной стороны и эмульсии «Тинкол» и ручного смазчика с другой (рис. 1).

Эмульсия «ТИНКОЛ» + Ручной смазчик		Масло растительное + Кисточка
~ 35-90	Средневзвешенная цена за 1 кг смазки	~ 26-00
0,8-1,2	Расход	1,25-2,5
1	Степень затрат на очистку форм	4
▲	Качество выпеченных изделий	▼

Рис. 1

Как видно из таблицы, что даже без учета выигрыша в качестве готовой продукции наиболее экономически целесообразным решением является тандем эмульсия «Тинкол» и ручной или автоматический смазчик. В частности, практика наших покупателей показала, что срок окупаемости смазчика РС-50 при использовании эмульсии «Тинкол» и выпечке 10 т/сутки ржано-пшеничного хлеба составляет не более 4,5 месяцев. Это еще раз доказывает важность вопроса выбора варианта смазки и способа ее нанесения. Ведь итогово мы не только минимизируем затраты, но и повышаем качество готовой продукции, продлеваем срок эксплуатации оборудования, оптимизируя производственный процесс.

## *ПОПОЛНЕНИЕ СЕМЕЙСТВА*

Процесс смазки оборудования в хлебопекарной промышленности порой не менее важен, чем смазка узлов и агрегатов в автомобилях. Вот почему в ассортименте многих известных производителей смазочных масел присутствуют смазочные масла, пригодные для работы с пищевым оборудованием. При разработке таких продуктов задействуется весь научно-технический потенциал и многолетний опыт компаний.

Расширяя ассортимент смазочных агентов для хлебопекарной и кондитерской промышленности, Международная Группа Bakels приобрела права у компании Castrol на производство смазочного масла «Довидол». На территории России этот продукт взял старт с начала 2006 года, но известен по всему миру уже более 10 лет и рекомендован к использованию ведущими производителями хлебопекарного и кондитерского оборудования, такими как GLIMEK (Швеция), Benier (Нидерланды).

Довидол – универсальное смазочное масло для ножей машин для нарезки хлеба, поверхностей оборудования, контактирующих с тестом. На 100 % состоит из смеси высокоочищенных растительных масел.

Благодаря высокой проникающей способности, «Довидол» «не забивает» трубопроводы систем подачи масла в тестоделителях и хлеборезках, увеличивая срок эксплуатации оборудования, в т.ч. маслоподающих насосов в тестоделителях и ножей в хлеборезках; исключает прилипание к режущим и подвижным частям оборудования, снижая потери по сырью при формовании тестовых заготовок. Значительно увеличивается период между остановками и чистками тестоделителей. «Довидол» позволяет сократить расход смазки, в зависимости от оборудования и условий эксплуатации в 1,5 и более раза в сравнении с часто используемыми вазелиновым и горчичным маслами. Дорогие же импортные аналоги часто ориентированы на применение в косметической и медицинский отраслях, что отчасти объясняет их высокую стоимость, но не делает оптимальным их выбор в

качестве смазки оборудования в пищевой промышленности. Масло смазочное «Довидол» - это продукт, изначально разработанный для использования в тестоделителях и машинах для нарезки хлеба, допускающий возможность контакта с продукцией.

Начало производства «Довидола» в России позволяет предложить отечественному потребителю высокоэкономичное смазочное масло, удовлетворяющее всем требованиям и условиям эксплуатации оборудования и соответствующее действующим санитарным нормам и правилам. Производство масла смазочного «Довидол» в России обеспечило доступность этого продукта каждому хлебопеку. Стоимость смазочного масла «Довидол» сопоставима со стоимостью вазелиновых масел.

Подробнее ознакомиться с агентами для смазки и работой ручного смазчика вы сможете, посетив наш стенд на выставке «Современное хлебопечение», которая будет проходить в Экспоцентре 20-23 июня 2006 г. Мы будем Вам очень рады!

### ***КОМПАНИЯ «РУССКИЙ БЕЙКЛС» ПРЕДЛАГАЕТ:***

- ▽ Пищевые ингредиенты для производителей хлебопекарной, кондитерской промышленности, замороженных полуфабрикатов, сферы общественного питания и розничных сетей.
- ▽ Оборудование для нанесения смазочных материалов на формы, листы, поды печей.
- ▽ Изготовление логотипов предприятия на шоколаде, переводные рисунки на шоколад
- ▽ Инструменты, приспособления для работы с сахарной пастой и шоколадной глазурью

Дополнительную информацию Вы можете получить в офисах компании в Санкт-Петербурге и Москве, а также у региональных дилеров в Самаре, Ростове – на –Дону, Великом Новгороде, Волгограде, Челябинске, Новосибирске, Нижнем Новгороде, Калининграде.

#### **РУССКИЙ БЕЙКЛС**

Москва, т/ф: 8-495-9331252

отдел обслуживания покупателей тел. 8-903-1453838

Санкт-Петербург, т/ф: 8-812-3272841

отдел обслуживания покупателей тел. 8-812-3272841

E-mail: [info@bakels.ru](mailto:info@bakels.ru) [www.bakels.ru](http://www.bakels.ru)