

Невероятная сила вакуума

cetravac

Вакуумные технологии помогают пекарю и экономить, и зарабатывать.
(Основатель Cetravac AG А. Чермак)



Весной 2018 года на одном из самых прогрессивных хлебопекарных предприятий России – челябинском «Первом хлебокомбинате» – заработала система вакуумного кондиционирования швейцарской компании Cetravac AG. О положительных изменениях на хлебозаводе и преимуществах использования вакуума нам рассказал Сергей Лещинский, руководитель направления пекарского холода и вакуумного кондиционирования ООО «АВРОРА БЭКЕРИ» – представителя фирмы Cetravac AG в нашей стране.

П.: Сергей, насколько это новое явление для рынка хлебопечения?

С. Л.: Сама по себе технология вакуумного кондиционирования хлебобулочных изделий появилась довольно давно. На примере Германии мы видим, что попытки ее применения с начала 2000-х годов с переменным успехом продолжались вплоть до 2016 года, пока, наконец, компании Cetravac AG из швейцарского города Альштеттена (кантон Санкт-Галлен) не удалось наладить производство качественных вакуумных камер по приемлемой стоимости.

Главная проблема заключалась в том, что вакуумные насосы очень чувствительны к высокой температуре и высокой влажности. Хлеб же выходит из печи с температурой мякиша около 96–97 °С, а до его помещения в камеру вакуумного конди-

ционирования проходит совсем немного времени. Соответственно, воздух, закачиваемый вакуумным насосом, содержит большое количество горячего пара, что негативно сказывается на работе устройства. На сегодняшний день наш партнер Cetravac – самый востребованный производитель, предлагающий по-настоящему эффективный и при этом не слишком дорогой способ охлаждения водяного пара, который выкачивается вместе с воздухом.

Разработал данную технологию Адольф Чермак, основатель компании Cetravac AG. Под его руководством швейцарская фирма стала ведущим поставщиком вакуумных установок непрерывного и периодического действия для кондиционирования хлебобулочных изделий, лидером по количеству инсталляций подобного оборудования. Именно поэтому такую установку использует для обучения

специалистов немецкая академия хлебопечения в Вайнхайме. Известные производители хлебопекарного оборудования включают системы Cetravac в состав своих линеек для комплексного оснащения предприятий.

П.: Каковы же преимущества технологии вакуумного кондиционирования?

С. Л.: У нее очень много плюсов. Какие из них особенно важны и нужны, решает для себя каждый пекарь в зависимости от своих приоритетов. Например, в Германии, которая переживает настоящий бум применения вакуумных систем, хлебопеки и кондитеры задействуют весь спектр их преимуществ. Камеры вакуумного кондиционирования помогают немецким специалистам грамотно организовать логистику предприятий с большим количеством филиалов, решить задачи сохранения формы, объема продуктов и продления срока свежести.

В России же первоочередной задачей является повышение скорости охлаждения продукции, выходящей из печи. Большинство отечественных предприятий построены по проектам еще советского времени, где между выпечкой и упаковкой (или

отправкой в торговые точки без упаковки) было предусмотрено естественное охлаждение хлеба. Мы часто наблюдаем печальную картину, когда целые цеха или участки экспедиции плотно заставлены многочисленными тележками и лотками с остывающим хлебом. Мало того, что это безумно неудобно с точки зрения логистики. **Естественное охлаждение еще и создает очень благоприятные температурные условия для микробиологической активности, которое может ускорить процесс образования плесени, особенно если охлажденная продукция затем упаковывается в полиэтиленовые пакеты.**

П.: Какое решение проблемы предлагает компания Cetravac?

С. Л.: Технология вакуумного кондиционирования делает возможным сверхбыстрое охлаждение готовой продукции – всего 15 минут вместо от полутора до шести часов в естественных условиях! Через 7–8 минут после выхода из печи изделия можно прямо на тележках загружать в камеру вакуумного кондиционирования, где они уже через несколько минут (до 8 минут для формовых «кирпичиков», 6 минут для батонов и 4–5 минут для мелкоштучной



cetravac
VACUUM BAKING & COOLING

СВЕРХБЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ И УВЕЛИЧЕНИЕ СРОКА ГОДНОСТИ



До встречи на
iba Павильон В2
стенд 280

**AURORA
BAKERY
EQUIPMENT**

Официальный партнёр в РФ

+7 (812) 313-96-10, 313-96-33

Лещинский Сергей
моб. +7 911 922-17-27

info@aurora-bakery.com





продукции) достигают температуры 25–27 °С в центре продукта. Затем такую выпечку можно спокойно отправлять на упаковку или укладывать в ящики.

Однако скорость охлаждения – далеко не единственное достоинство технологии, разработанной Адольфом Чермаком и его коллегами. В процессе вакуумного кондиционирования увеличивается количество сохраненной воды в продукте, благодаря чему продлевается срок его свежести.

При применении вакуумного кондиционирования изделия приобретают очень красивый внешний вид. Во-первых, за столь короткое время охлаждения корочка не успевает набрать влагу, поэтому остается плотной и хрустящей. Во-вторых, продукт не слеживается. Знаете, как бывает – разрежешь сочень, а там весь творог «прижался» к нижней части, над ним пустота и отдельно висящий «свод» из теста. То же самое нередко происходит с круассанами с начинкой. В случае вакуумного кондиционирования за счет движения водяного пара изнутри продукта наружу начинкой будет заполнено все пространство, продукт получится объемным, пышным и вкусным. Единственное ограничение – мы не при-

меняем вакуумное кондиционирование продуктов с начинкой поверх изделия, например, пирожных с кремом или открытых пирогов.

Особенно стоит отметить, что с камерой Cetravac можно сократить время выпечки на 15–20%. Программа выпечки меняется в сторону увеличения температуры на начальном этапе выпекания. Уменьшение срока выпечки экономит рабочее время и помогает произвести больше единиц продукции за смену. Это прямая выгода для предприятия!

П.: Расскажите, пожалуйста, о технологии ready-to-eat.

С. Л.: Название технологии ready-to-eat переводится как «продукт, готовый к употреблению». Многие хлебопеки Германии, используя установки вакуумного кондиционирования, отказываются от приобретения шокера – камеры шоковой заморозки, тем самым значительно сокращая расходы и экономя время при снабжении продукцией филиалов – точек продаж. В случае необходимости хранения или перевозки продукта в замороженном состоянии вы можете прямо из камеры Cetravac переместить его в помещение холодного хранения с температурой –18 °С и использовать изделие точно в таком же режиме, как если бы оно проходило процедуру шоковой заморозки.

Одной из первых технологий ready-to-eat стала применять немецкая пекарня Backhaus Häussler, расположенная на юге Баварии, в регионе Альгой. Это производитель хлеба и выпечки высочайшего уровня, использующий оборудование Cetravac в полном объеме его возможностей. Я бы рекомендовал всем, кому интересна тема вакуумного кондиционирования, посетить именно пекарню Backhaus Häussler. ООО «АВРОРА БЭКЕРИ» имеет возможность организовать поездку с целью ознакомления с технологией применения вакуума в производственном процессе.

Вообще, для Германии весьма характерны хлебопекарные предприятия с центральным производством и большим количеством филиалов, где гости могут купить свежий хлеб или выпить кофе с аппетитной слойкой. С раннего утра к таким торговым точкам выстраиваются очереди из покупателей, привлеченных ароматом горячей выпечки. Потребление индустриального хлеба в европейских странах активно снижается (впрочем, оно всегда было ниже по сравнению с Россией). В таких передовых городах нашей страны, как Москва, Санкт-Петербург, Екатеринбург, Челябинск, Сочи, эта

тенденция тоже заметна. Как грибы после дождя появляются ремесленные пекарни вроде «Буше» (они в какой-то степени используют ту самую немецкую бизнес-модель с развозкой продукции по филиалам), люди покупают меньше индустриального хлеба в супермаркетах и гипермаркетах, которые, в свою очередь, пытаются найти свой путь к покупателю и замещают заводской хлеб собственным производством.

Сегодня технология ready-to-eat находит все более широкое применение в Европе. В чем же секрет ее успеха? После вакуумного кондиционирования полностью выпеченный продукт помещается в обычную холодильную камеру с температурой –18 °С и хранится там до 10 дней. Впоследствии он естественным путем согревается до комнатной температуры при транспортировке в филиалы либо в самих точках продаж, при этом изделие сохраняется в идеальном состоянии, не утрачивая ни хрустящую корочку, ни мягкий, сочный и воздушный мякиш.

Благодаря сверхбыстрому охлаждению микробиологическое воздействие минимально, поэтому хлеб сохраняет свежесть более длительный срок. Развезти по филиалам можно как готовую к выпечке продукцию, так и недовыпеченную. Технология ready-to-eat от компании Cetravac AG особенно удобна для дальних филиалов, имеющих свою холодильную камеру.

П.: Как технология вакуумного кондиционирования приживается на российском рынке?

С. Л.: Первым в России покупателем камеры Cetravac стал челябинский «Первый хлебокомбинат» (входит в группу компаний «Макфа»), известный своим искренним интересом к высоким технологиям. Весной этого года мы ввели в эксплуатацию последнюю разработку нашего партнера, и с тех пор ситуация в цехе № 1 изменилась коренным образом. Здесь больше нет скопления тележек с остывающим тостовым хлебом и «Горчичным» батоном, которые выходят из ротационных печей. Теперь эти популярные продукты сразу после вакуумного кондиционирования поступают в соседнее помещение на упаковку.

Помимо того, что мы освободили помещение цеха и ускорили производственный процесс, мы смогли придать хлебобулочным изделиям все те преимущества, которые упоминались выше. Мы видим существенную разницу между «до» и «после». Речь идет о более привлекательном внешнем виде,

мягком насыщенном мякише, увеличенном сроке хранения. Благодаря вакуумному кондиционированию изделия, рецептуры которых не изменились, действительно дольше сохраняют свои потребительские свойства. Такой вот приятный бонус для жителей Уральского региона.

В данный момент идет расчет и проектирование участка вакуумного кондиционирования уже в цехе № 2. Технология будет применяться не только для батончиков, которые производятся в этом цехе, но и для всевозможной мелкоштучной продукции. Еще несколько российских предприятий рассматривают наше предложение о приобретении оборудования Cetravac, но пока решение не принято, мы не имеем права их называть.

П.: Каким образом россияне могут познакомиться с этим брендом?

С. Л.: Например, на мюнхенской выставке IBA в сентябре. Там буду и я, и мои коллеги из компании Cetravac AG. Все представленные установки можно будет посмотреть в действии. Также мы можем организовать для вас поездку в Германию к ведущим пекарням, которые применяют технологию вакуумного кондиционирования в повседневной работе, и вы сможете ознакомиться с принципами ее использования.

**Беседовала
Анастасия Иванова**

