ČASOPIS ZA MLINARSTVO, PEKARSTVO, SKLADIŠTENJE I SIROVINU

MLINPEK

ALMANAH

ISSN-0354-7418

BROJ 340

MART 2024

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

SAMO KOD

NARUČITE KN
ZA 3.600 DIN
021/547-68
loncar@mlinpekmarketing.com

NAĐITE POSAO NA STRANI 20

Tema broja

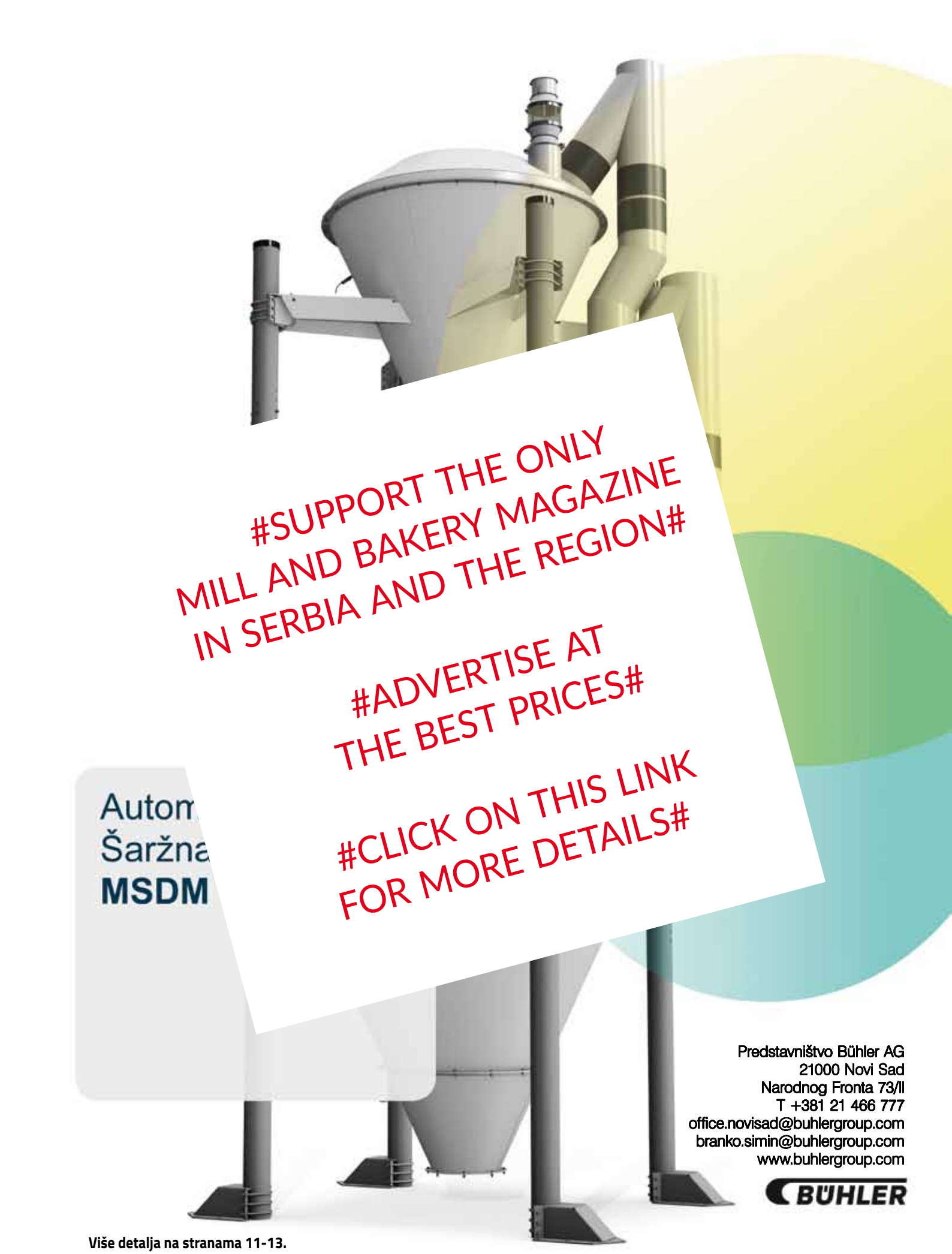
DA LI SU PEKARSKI PROIZVODI ZDRAVI?

BÜHLER – AUTOMATSKA ŠARŽNA VAGA MSDM

PRIRODNE AROME

CBD ULJE

OBOGAĆIVANJE FOLNOM KISELINOM



Predstavništvo Bühler AG
21000 Novi Sad
Narodnog Fronta 73/II
T +381 21 466 777
office.novisad@buhlergroup.com
branko.simin@buhlergroup.com
www.buhlergroup.com

BÜHLER

Više detalja na stranama 11-13.

Ubeđenje ili...

Ubeđenje nije vezano samo za stručno zna
delovanja i rada imaju tu nesrećnu st
uticaj, ili stručno opredeli
argumenata

olitički stav. Sve oblasti ljudskog
zmatra istorijska pojava, politički
nja, ali često bez odgovarajućih
čna rešenja, prirodne anomal-
o nije tako često.

Hauzera „Socijalna istorija
Po tom čuvenom sociologu
naslovu? Ubeđenje da je
el razdvajao liriku i epove.
o odvojiva umetnička iz-

ojedinim civilizacijama i
činju da posrću već kod
ne bave imaju jednu
o podržavaju, bar do
i naseljavanje kojih
škola koja „dovodi„
ovenski narodi –
novali. Šta li je tu

iam „ubeđenje"
ju tako čvrsto
morfološkim
edinih vrsta
da nije baš
di...
nološkom
čkih sorti
rlo lošu

...je u napi-
...judski rod još puzao od
...nozda i to danas doživljavamo na
...ajemo?

RADMILA SEKULIĆ
Glavni i odgovorni urednik

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

produktna berza ad novi sad
IZVEŠTAJ SA PRODUKTNE BERZE POGLEDAJTE NA www.proberza.com

ŽITA SRBIJE
NAJNOVIJE IZVEŠTAJE SA DOMAĆEG I MEĐUNARODNOG TRŽIŠTA POGLEDAJTE NA www.zitasrbije.rs

Sadržaj

DA LI SU PEKARSKI PROIZVODI ZDRAVI?

MLINPEK BAZAR 5
VESTI 6-8
BÜHLER - AUTOMATSKA ŠARŽNA VAGA MSDM 11-13
LESAFFRE RECEPT - BAKINE KIFLICE 14
TEMA BROJA: DA LI SU PEKARSKI PROIZVODI ZDRAVI? 17-20
PRONAĐITE POSAO 20
PRIRODNE AROME .....
CBD ULJE .....
HOĆE LI METAVERZUM NA...
OBOGAĆI...

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

MLINPEK ALMANAH
ČASOPIS ZA MLINARSTVO, PEKARSTVO, SKLADIŠTENJE I SIROVINU
Godina XXX, broj 340, Mart 2024.
Godišnja pretplata
SRBIJA – 1 komplet = 4.700 dinara
Dinarski račun: 340-11027164-94
INOSTRANSTVO – 1 komplet = 80 evra
Popusti
2-3 kompleta -10%
4-5 kompleta -20%
6 i više kompleta -30%
Izdavač
MLINPEK MARKETING DOO
www.mlinpekmarketing.com
loncar@mlinpekmarketing.com
Adresa redakcije
21000 Novi Sad, Bul. oslobođenja 66B
...on: 021/547-681
...tor
...andar Lončar
...i odgovorni urednik
...a Sekulić
...nik izdavačkog saveta
... Mastilović
...davačkog saveta
...aković, Dragan Stanković,
...tran, Predrag Đurović
...edakcije
...mir Kovačević, Milan Skendžić,
...vić, Anamarija Mandić
...adnici redakcije
...rna Gora, Vlado Sučić - Hrvatska,
...lovenija, Zoran Kos – BiH
...ovi Sad
... na osnovu rešenja
...formacije
...3
...u publikaciji, Biblioteka ...Sad, 664.6, Mlinpek almanah: ..., pekarstvo, poslastičarstvo i ...odgovorni urednik Radmila ... (1995) – .- Novi Sad: ...95-.-30 cm
...ne vraćaju.
...prava redakture, ...va. Redakcija ne ...nog prostora.

CENOVNIK ... MERAKA
INFORMA... ...g.com

DEO ČASOPISA		...broju. ...rednjem kursu evra ...dno nisu na raspolaganju
Unutrašnja strana 34		...reklame u skladu sa vašom ili našom ...platno jedan primerak časopisa za vreme dok ...reklamu i reklama vam se objavljuje na našem sajtu www.mlinpekmarketing.com i Facebook strani.
Unutrašnje strane		360
PR Tekst	...295 (cela strana)	100
Mejl Kampanja		150
Ubacivanje prospekata	maks. 210 x 295 (cela strana)	200
Zadnja unutrašnja korica	210 x 295 (cela strana)	400
Prednja unutrašnja korica**	210 x 295 (cela strana)**	430**
Zadnja spoljašnja korica	210 x 295 (cela strana)	450
Unutrašnja duplerica-sredina	2 x 210x295 (dve cele strane)	600
Zadnja duplerica-korica	2 x 210x295 (dve cele strane)	600
Prednja duplerica-korica	2 x 210x295 (dve cele strane)	600
Naslovna strana	210x160	600

POPUSTI ZA DUŽE OBJAVLJIVANJE: 6 reklama = 17%, 12 reklama = 25%
Ako se odlučite za 12 reklama, možete povremeno besplatno objavljivati kraće komercijalne vesti i PR tekstove o vašoj firmi i možete povremeno besplatno objavljivati stručne tekstove, u dogovoru sa glavnim urednikom.

POPUST ZA PLAĆANJE SVE UNAPRED: 10%
Ako se odlučite za 12 reklama (minimum pola strane) i plaćanje sve unapred, pokloničemo vam kompletnu bazu podataka pekara i/ili mlinara iz našeg adresara a za 12 reklama (minimum na celu stranu), pored baze podataka, jednom mesečno ćemo organizovati mejl kampanju sa slanjem vaše reklame na sve mejlova pekara/mlinara koje imamo u Gmail bazi (oko 2.000 adresa). Popusti se obračunavaju pojedinačno a ne zbirno. Ako plaćate reklame mesečno, popusti se razdele na sve brojeve.

NAČIN PLAĆANJA:
Javite nam izabranu varijantu (dužina reklamiranja i način plaćanja), napravimo ugovor, pošaljemo vam račun.

ROK ZA OBJAVLJIVANJE:
Na dan sklapanja ugovora uvrstićemo vašu reklamu u sledeći broj časopisa ili u neki drugi broj, kako je u ugovoru specificirano.

VAŠA OBAVEZA:
Da nam dostavite pripremljenu reklamu mejlom najkasnije 15. u mesecu.

NAŠA OBAVEZA:
Da pošaljemo svaki mesec časopis svim pretplatnicima.

MLINPEK BAZAR

SVE ZA PEKARE, MLINARE, KONDITORE,...

Da biste se pojavili u MLINPEK BAZARU dovoljno je samo da platite pretplatu 4.700 dinara (ili 80€ za firme van Srbije). Javite se na 021/547-681 ili 064/64-32-564 ili casopis1@mlinpekmarketing.com
Besplatno za oglašivače u časopisu i u vodiču za kupovinu.

Fabrike stočne hrane oprema:	
PETKUS	+381 23 522 307 www.petkus.com mumicevic@petkus.de
ALAPALA	+90 212 465 60 40 www.alapala.com info@alapala.com
SETING	+381 21 63 23 561 www.setingsilosi.com setingkisac@gmail.com
Konditorska oprema:	
BUHLER	Predstavništvo Bühler AG +381 21 466 777 branko.simin@buhlergroup.com www.buhlergroup.com
MASKOM INTERNATIONAL	+381 11 30 33 230 www.maskom.net milan.orbovic@maskom.biz
Laboratorijska oprema:	
SUPERLAB	
M	
ERK	
Mlin	
BUHLER	
GOLFETTO SANGATI INDUSTRIE	
PETKUS	
ALAPALA	
GENC DEGIRME	
IMAS	
POLJO-MONT	w po
ELMONT	+3 elm
TEHNOMEHANIKA	+38 www. tehno gmail.c
MLINOSTROJ	+381 2 www.m info@m
MOLINO SERVICE	+381 64 ...2345 molinoservice@gmail.com
VAGAR-ZAS	+381-63/77-17-120 nebojsabosanac@yahoo.com
BALAGUER EAST EUROPE	+48-62/73-00-935 www.balaguer-east.com info@balaguer-east.com
UNIMER	+381-37/429-810 www.unimer.rs info@unimer.rs
Pakerice:	
SIGMA PROCES	+ 381 12 551 557 www.sigmaproces.rs info@sigmaproces.rs
CD SYSTEM	011/283-52-65 www.cdsystem.rs info@cdsystem.rs

Pekarska oprema:	
DADEX	+381 22 21 55 680 www.dadex.rs office@dadex.rs
TIM ZIP	+385 1 660 80 30 www.timzip.hr timzip@timzip.hr
BEO-PEK	+ 381 11 3049 478 www.beopek.rs office@beopek.rs
N&G BAKERY	+381 15 395 361 www.ngbakery.com info@ngbakery.com
RAMS	+386-2/22...
	...11 78 700 64 www.mbkomerc.com office@mbkomerc.com
INEXALL COMPANY enzimi za pekarstvo-pšenični gluteni	+381 4 580 522 www.inexall-company.com office@inexall-company.com
MINI PANI zamrznuta polugotova peciva	+381 24 621 521 www.minipani.com kontakt@minipani.com
ARUM zamrznuta polugotova peciva	011/37-55-964 www.horeca.rs info@arum.rs
DATA - BAK koncentrati-poboljšivači-kisela testa	+385-1/33-98-402 www.data-bak.hr info@data-bak.hr
PURATOS punjenja-margarini i masnoće-smeše-kisela testa-poboljšivači	+381-700/07-07-07 www.puratos.rs office@puratos.com

Sušare:	
PETKUS	+381 23 522 307 www.petkus.com mumicevic@petkus.de
SETING	+381 21 63 23 561 www.setingsilosi.com setingkisac@gmail.com
Pekarstvo Razno:	
DRIM perforirana sita i filteri-pekarski	+381 31 724 151 www.drim.rs office@drim.rs
	+381 714 380 www.perfom.rs office@perfom.rs
	+381 63 566 959 www.pekarskikod.com pekarskikod@gmail.com
	+381 21 895 902 www.santimdoo.rs bogdan@santimdoo.rs
	+381 11 82 32 015 ml.eko@mts.rs
	...1 714 380 ...perfom.rs ...@perfom.rs
	...4 577 684 ...eenmagnetik.rs ...netik@gmail.com
	...309 7732 ...ico.co.rs ...rad@gmail.com
	...45 244 ...komerc.rs ...komerc.rs
	...545 ...ka.com ...hoo.com
	...3 ...com ...com
	...063 www.miricservis.co.rs info@miricservis.co.rs
LIBELA ELSI-NS vage-uvrećavanje-paletizacija-etiketiranje	+381 21 419 906 www.libela-elsi.com dragan@libela-elsi.com
SANTIM vage	+381 21 895 902 www.santimdoo.rs bogdan@santimdoo.rs
EKOLOGIJA S filter kese	+381 11 82 32 015 ml.eko@mts.rs
MONT-1 transporteri-aspiracija i odprašivanje-čišćenje žitarica	+381 21 847 541 www.mont-1.com office@mont-1.com
Razno:	
EKO TRAKA BP papirni vazdušni jastuci-Grip Sheet-Grip Fix-kartonske palete	+381 11 71 21 100 www.ekotraka.rs ekotraka@ekotraka.rs
Kontrola Kvaliteta:	
CD SYSTEM	011/283-52-65 www.cdsystem.rs info@cdsystem.rs

#SUPPORT THE ONLY
MILL AND BAKERY MAGAZINE
IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT
THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK
FOR MORE DETAILS#

Rabia Tiryaki, MSc.,
Bastak Instruments

ODREĐIVANJE REOLOŠKIH SVOJSTAVA TESTA

Reologija testa, koja obuhvata proučavanje proticanja i deformacije testa, zasniva se na principu merenja sile koja nastaje primenom kontrolisane deformacije ili naprezanja na testo tokom određenog perioda. Analize reologije testa pružaju
informacije u prehrambenoj industriji, pomaž
zlika u kvalitetu brašna, odabiru od
kaciji promena u test
od velikog
ste

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

35%
vost,
vode,
gija igra
će pšen
nose oda
pekarskih
proizvodn

Željena
pšenice. Opt
se razlikovat
proizvodnje h
proizvodnje ke

Uređaji Bas
ključnu ulogu u
vrednosti brašna.
vost, tačnost, lako
se pridržavaju med
određivanje njihovo

Aparat Absogra
patice mesilice na osn
patice usled osobina
efekat kao grafiku i po
upijanje vode, stabilitet,
ziranog brašna u skladu
njegovu pogodnost za h
nomskim dizajnom i ekran
nu upotrebu, daljinsku soft
sta u PDF formatu, čuva
štampanje izlaza.

nje testa na šinama
ali negativni efekti
grafik. Elastičnost,
međunarodnim
proizvodi.

Sistem grejanja koji se kontroliše preko ekrana osetljivog na dodir, mogućnost paralelnog testiranja, ekran osetljiv na dodir uređaja Absograf 500, ručna kontrola vremena i kompatibilnost sa uređajem Absograf omogućavaju praćenje i čuvanje podataka na istom uređaju, bez potrebe za posebnim računarom i ekranom.

Testo dobijeno sa uređajem Absograf 500 podvrgava se daljoj analizi pomoću Bastak Brand Resistograf 500 uređaja. Testo se u početku oblikuje u loptice u jedinici za zaokrugljivanje testa, zatim se valjanjem dobija cilindrični oblik testa i na kraju se ostavlja u komorama za odležavanje na međunarodnim standardnim temperaturama. Uređaj ima dodatne komore za odležavanje za rad sa više uzoraka istovremeno, štedeći vreme. Reološka svojstva testa se određuju u testnim periodima od 45, 90 i 135 minuta, koriš

Izvor: slobodna-bosna.ba

VREME JE ZA BEBE

Oglas za posao tuzlanske pekare izazvao brojne reakcije..

Vlasnici kažu da ovo nije ništa novo, nego da je reč o standardnim uslovima u njihovoj firmi koji već dugo poštuju.

U masi negativnih vesti posebno ako se osvr
slednja dva dana i Tuzlanski kanton, post
vraćaju nadu u bolje ljude
služuju pažnju i
javljen

U n
će ostati
nih koje s
trebalo. Ka
ve radnice,
radnica vrat
stu i veruje
Hercegovini i

Dok je u u
kaz zbog trudn
jer na narušavar
viknuti. Zato nije
mrežama videle,
pekare. Vlasnici ka
standardnim uslovi

"Sve naše upos
što prođu trudničko
radno mjesto zagaran
kare Muharem Kabil.

Među šest zaposlen
rodiljskom odsustvu je i t
godina deo ovog kolektiva
poslodavca u njenoj odluci
mesta je retka, a vrlo važna

„To je u današnjem vre
vlja jednu olakšicu i sigurnost

Istu podršku je dobila i up
na koliko radi u ovoj pekari pos
radno mjesto je uvek, bez sumn

-, a njeno

„Počela sam kao devojka, os. ovala sam porodicu, dvoje dece, toliko dugo sam tu, zadovoljna sam svojim radom, šefovima", kaže za FTV Emina.

Da bi dodatno podržali svoje zaposlene i njihove porodice, vlasnici nude i bonuse za školarce i bebe, neradnu nedelju i brojne druge pogodnosti. Na ovaj oglas su se za samo 24 sata prijavile desetine kandidata, a vlasnici kažu da nisu očekivali ovakav odjek. No, uvidevši koliko su normalni uslovi za rad retkost, nadaju se da će ova vest podstaknuti i druge poslodavce da učine isto, jer zadovoljan radnik je temelj za razvoj firme.

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

Izvor: agroklub.rs

TOP 10 PROIZVOĐAČA PŠENICE

Evo liste najvećih svetskih proizvođača pšenice na osnovu ukupnog prinosa u tonama od 2000. do 2020. godi

sezoni 2022./23. iznosi 770
t u 2021./22., od čega je za
ao je izveštaj Međunarodnog

a, na osnovu ukupnog pri-
iekcijama proizvodnje i po-
ld-grain.
sezoni 2022./23.
najveći svetski
na pokrila 17 odsto
sa 1,4 milijarde ljudi
sezoni 2022./23.
141 mil.t.
na proizvela 1,8
i očekivana
ienu populaciju

sto globalno). Ta
2./23.
je otišlo na

globalno).
30,9 mil t.

767 mil.t
ske
mil. t.

ne proizveli
22,8 mil. t.
vođač EU je Nemačka koja sa 421
na pokriva 3,5 svetske proizvodnje. U prošloj
zoni beleže 22,65 mil. t ove žitarice.

8. Pakistan je s 482 mil. t na osmom mestu (3,4 odsto globalno). U 2022./23 su proizveli 25,4 mil. t, a potrošnja im je bila nešto viša, 29,2 mil. t.
9. Australija sa populacijom od 25,7 miliona ljudi je najmanja u ovih TOP 10. U prve dve decenije 21. veka beleže 456 mil. t (3,2 odsto globalno). U prošloj su sezoni proizveli 30,6 mil. t, a izvezli značajnih 24,7 mil. t.
10. Ukrajina je jedna od TOP 5 najvećih izvoznika pšenice, a s količinom od 433 mil. t u periodu 2000.-2020. pokriva 3,1 odsto svetske proizvodnje što ih smešta na 10. mesto. Iako pod negativnim uticajem sad već dvogodišnjeg rata na tlu te zemlje, u prošloj su sezoni beležili 19,4 mil. t, a izvezli 10 mil. t.

Izvor: politika.rs

UKRAJINSKO ŽITO UNIŠTAVA EVROPSKU POLJOPRIVREDU

ZA SAMO DVE GODINE, OD 2021. DO 2023. GODINE IZVOZ POLJOPRIVREDNIH PROIZVODA IZ [illegible] EU SKOČIO JE ZA 176 ODSTO

Jeftini usevi iz Ukrajine nikada ni[illegible]rene Ukrajine izazvao je su-
što je Brisel obećao, tvrde f[illegible]d pritiskom da se pozabavi
garske. [illegible]bora ove godine.

[illegible] njihova tržišta preplavlje-
noj [illegible] je osudila priliv jaja, a Ita-
kan[illegible] stiže na njenu teritoriju.
jefti[illegible]e osuđuju pad cena zbog

B[illegible]
Rumu[illegible]do 2023. godine, izvoz
rasta u[illegible]u EU je skočio za 176
Polj[illegible]e se smatra da ne is-
ukrajinsk[illegible]nnogo jeftiniji od lo-
Ukrajince[illegible]uvezla 20.000 tona
da izvezu[illegible]as.

Ovo je[illegible]e traže da Brisel
đu između \[illegible]ne koje su funkci-

Od kada
privredne pro[illegible]scarinskog ula-
hovu ekonom[illegible]a još jednu go-
mlje truje odno[illegible]

Ukrajina je[illegible]sto u vredno-
zom žitarica. Čin[illegible]
ske rute Crnim m[illegible] se na nelo-
zvoda. Sa šest mi[illegible] obavezani
ispod milion tona,
što je izazvalo pani[illegible]

Suočena sa vani[illegible]
jinski teret na alterna[illegible]
kih pruga.

Međutim žitarice [illegible]
dalje preplavili su tržišt[illegible]
konkurencije i protesta [illegible]

„Umesto da odu na [illegible]ста, u Afriku, kako su nam političari obećali, [illegible]ske žitarice su ostale u Poljskoj", kaže poljski farmer Marčin Misijak i dodaje da su se njegovi redovni kupci opredelili za jeftiniji kukuruz iz Ukrajine.

Misijak navodi da je on mogao da proda pšenicu za 340 evra po toni u avgustu 2022. godine, ali je početkom marta 2023. koštala samo 220 evra.

„EU nije mogla da predvidi brze efekte konkurencije ukrajinskih žitarica", kaže Sebastijen Abis, istraživač na Francuskom institutu za međunarodne i strateške poslove i direktor istraživačkog centra „Demeter klub", prenosi „Figaro".

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

MERILA ZA **BEZBEDNOST** VAŠIH OBJEKATA

Rebis TEMPERO

Silotermometar MT-1 i MT-2, Handy (ručni) terminal HT-1,
Graničnik nivoa RFG-1, ručno-ubodni merači temperature...

NAŠE PREDNOSTI

- BEZBEDNOST VAŠIH OBJEKATA
- PROŠIRIVANJE POSTOJEĆIH SISTEMA MERENJA TEMPERATURE
- MOBILNOST UREĐAJA
- POGODNI ZA SVE VRSTE MAGACINSKIH PROSTORA
- AUTOMATIZACIJA PROCESA PROIZVODNJE
- DIZAJN PROIZVODA ZA JEDNOST
- VISOK KVALITET I PO
- VELIKA

SILOTERMOMETAR

Kontrola temperature u skladišnim prostorima je jedna od bitnijih faktora da bi se očuvao kvalitet uskladištene robe, kao i održao kvalitet finalnih proizvoda. Pored kvaliteta robe neophodan je visok stepen zaštite od požara i eksplozije. Naš uređaj za merenje temperature u skladiš prostorima omogućava sva tri faktora na visokom nivou kontrole.
mperature štedi energiju time što se erenjem temperature smanjuje broj oja su do sada bila višestruko veća.

ča temperature MT-1 i MT-2:
IP66 T125°C multiplexer,
66 T125°C sonda,
rmo vešalice
5,
moguć
ostorima,
na razvodnom ormanu
rukovanjem,
odularni sistem ugradnje

RE
Janka
mob: +381 6
web: www.re
žir
PIB: 1

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

GR
MAY TH

Green Magnetik doo 24000 Subotica Lujze Blaha 23.
Tel. +381 24 577 684 Mob. +381 62 577 684
www.greenmagnetik.rs, office@greenmagnetik.rs

PSLIE
SITA
ERFORIRANI LIMOVI

- PROIZVODI OD PERFORIRANOG LIMA
- OREBRENI LIMOVI
- PROTIVKLIZNI LIMOVI I GAZIŠTA
- REŠETKASTA VARENA GAZIŠTA
- NOSAČI KABLOVA
- LIMENE STALAŽE I PANOI
- PROIZVODI PO ZAHTEVU

PERFOM D.O.O.
KNJAZA MILOŠA 165
31210 POŽEGA, SRBIJA
031 714 380
031 3816 656
031 825 051
065 850 05 14
065 850 05 15
065 850 05 33

PERFOM

Za više informacija posetite: www.perfom.rs

KVALITET GLUTENA - PRVA ODREDNICA NA PUTU DO DOBROG PROIZVODA

Perten
a PerkinElmer Company

Gluten Indeks Metoda

svetski standardni test za određivanje kvaliteta i kvantiteta glutena u brašnu, pšenici, durumu i krupici

Meri i mlevene žitarice i brašno

tski standard

i glutena i Gluten Index
CC/No. 38-12.02
/No. 155 i 158
15864
ažnog glutena
lo. 137/1
nog i suvog glutena
115-2 I -4
6.2 i .4
hod 13

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

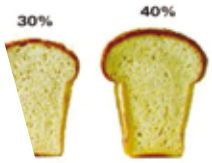
#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

Gluto

Odred

Kako je glu
jeva gde pš
gluten. Glut



Primena

Trgovina žit
pšenice na osn
si maksimiziranj
pogodnim za raz

Mlinarstvo Mlin
sadržaja glutena. S
padajućeg broja, m

e na situ (g) / ten (g) x 100
ni gluten (g) x 10
utena (g) x 10
DGC

snika a u pogledu
dostupnim rezultatima analize
pečenja.

Pečenje Svojstva i s
- Formiranje elastič
- Zadržavanje gasa termentacije i pečenja
- Omogućavanje narastanja testa
- Zadržavanje oblika vekne

Durum i testenina Tokom proizvodnje testenina, gluten ima veliki uticaj na:
- Formiranje ne lepljivog testa
- Postizanje željenih karakteristika obrade
- Održavanje čvrstoće i stabilnosti kuvanja

Ovlašćeno telo za overavanje vlagomera NIR analizatora za zrna žitarica i semenke uljarica – KONTROLNO TELO *SUPERLAB*

LABORATORIJA ZA ISPITIVANJE KVALITETA I BEZBEDNOSTI VODE ZA PIĆE, HRANE, HRANE ZA ŽIVOTINJE I PREDMETA OPŠTE UPOTREBE

SUPERLAB®
Your lab – Our passion
Bul. Milutina Milankovića 25
Tel: +381 22 22 222 Mob: +381 (0) 64 8720 236

INSTITUT SUPERLAB®
Beogradska 59, Vrčin, Tel: +381 11 655 68 55 lok. 210
Mob: +381 (0) 64 8720 236
Email: jdjokic@superlab.rs www.super-lab.com

Predstavništvo Bühler AG
T +381 21 466 777
branko.simin@buhlergroup.com

Automatska Šaržna Vaga **MSDM**

Vrhunsko vaganje
Jeftino održavanje - visoka sanit[illegible]a

Automatska šaržna vag[illegible]esa u
postrojenj[illegible]egrisani
senz[illegible]sku
tačnc
zavisn

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

Tačne odvage

Sud za merenje oslonjen je
uređaja, pretvarača sile štap
postizanju visoke esencijalne [illegible]o precizne
elektronske registracije težine.
Ovaj način stvarne registracije težine eliminiše potrebu za primenom skupih i složenih hranilica.

Vaga se može koristiti za obe aplikacije vaganja koje zahtevaju zvaničnu kalibraciju i one bez ovog zahteva.

[illegible]ioženi posebno velikom habanju napravljeni
[illegible]u od materijala otpornih na habanje. Osiguravaju dug radni vek sistema za vaganje i minimiziraju njegove troškove održavanja.

Higijenski dizajn značajno doprinosi povećanju kvalitet proizvoda i sigurnosti hrane. Dizajn bez šavova sprečava neželjene naslage prašine, osiguravajući visoku sanitarnu ispravnost.

BÜHLER

Širok opseg propusnog kapaciteta
Tačno vaganje

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

Prilagođe

MSDM se može p
kupaca pomoću do
verzije dizajna koša
zrnaste i proizvode u
habanje i oni koji ne iz

overu
su
soja

Prednosti

– Veliki propusni kapaciteti –
Visoka tačnost vaganja
– Bezbednost hrane zahvaljujući visokom nivou sanitacije
– Niski troškovi održavanja zahvaljujući minimalnim uslovima održavanja
– Visoka operativna pouzdanost

BÜHLER

MSDM 40-300

Savršeno rešenje za efikasnu proizvodnju

Automatske šaržne vage MSDM 40-300 dizajnirane su za propusni kapacitet od 12 do 90 m³/h.

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

ovina i gotovih
i prerade u
slov je za postizanje
troškovima.

šeno rešenje za
h i netekućih

kapacitet od
ja zahtevaju
ahteva.

Kontrolni sistem

MSDM vaga je opremljena najsavremenijim lokalnim kontrolnim sistemom. Operativni parametri se prenose na sistem upravljanja procesom na višem nivou.

Receptura iz

BAKING CENTER

LESAFFRE

BAKINE KIFLICE

Verovatno svako od vas pamti tradicionalni ukus sladunjavih kiflica i krofni koje su umele da spreme samo naše bake. Mekano i sočno t
sa mlekom, jajima i puterom uz d
limuna.

Danas vam Lesaffre o
bez mnogo razli
baking
nik
usp

Delicia n

Kvasac Vre

Jaje za

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

TEHN OSTUPAK

mešati, dodati u njih izmrvljeni
u i umestiti glatko testo.
d po 50 g, okruglo oblikovati,
tolu 30 minuta.
ticu razvući oklagijom, zaviti
u pleh.
om da testo naraste.
ućenim jajetom, narezati
a 180°C.

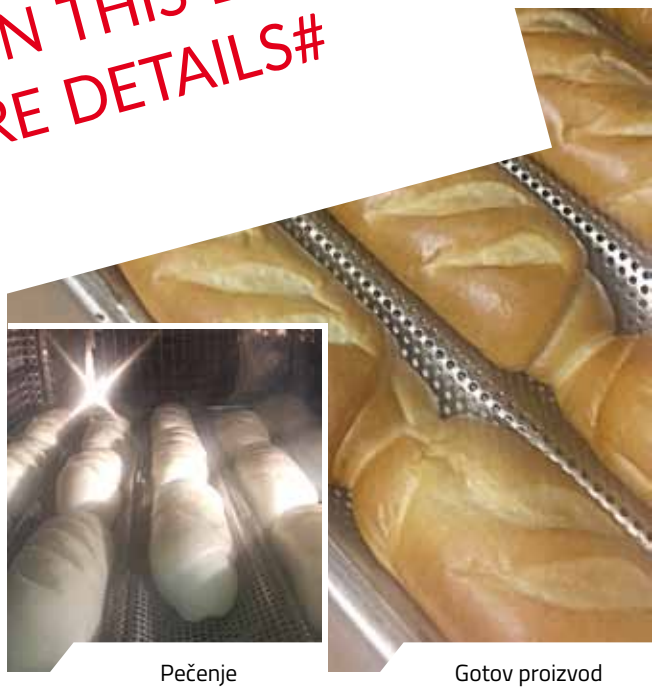
anje u pleh

Deljenje testa

Razvlačenje testa

Razvlačenje testa

Pečenje



Gotov proizvod

CHOOSE
THE
BEST
BASTAK
instruments
#SUPPORT THE ONLY
MILL AND BAKERY MAGAZINE
IN SERBIA AND THE REGION#
#ADVERTISE AT
THE BEST PRICES#
#CLICK ON THIS LINK
FOR MORE DETAILS#
SD CHEQ 15000
Damage Starch Analyser
www.bastak.com

· MAŠINE ZA KARTONIRANJE ·

SIGMA CARTOPACK 2000PC

Naj noviji model mašine za pakovanje-kartoniranje SIGMA CARTOPACK-2000 PC, predstavlja najsavršeniju tehnologiju kontinualnih mašina za kartoniranje različitih dimenzija i visokih brzina. Projektovana i izrađena specijalno za proizvode budućnosti i omogućava najveću bezbednost.
Potpuno elektronska mašina za pakovanje visokih performansi, sa servo motorima bez četkica Omron W serije. Upravljanje i kontrolu izvršava industrijski PLC kontroler, sa touch screen-om, daje velike mogućnosti memorisanja proizvoda (mogućnost 50 različitih receptura), upravljanja kontrole i korisničkog interfejsa.

SIGMA PROCES
packaging machinery

30 nijansi ...
isti ...

S...
12000 Poža...
Tel: + 381 12 5...
info...
www...

...vljanje u
...alno
...tom.
...avno

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

BiH - r...
SRB - mo...
email: tehnic...

...5 100
...387 55 305 101
www.agrosilosi.com

automaTech

Agrosilosi i automatika doo je firma koja se bavi prodajom i instalacijom silosa, sušara, linija za peletiranje, mešaona stočne hrane, uvođenjem automatizacije i sl. Zastupnik je italijanske kompanije Silesfor (proizvodnja silosa i opreme) i austrijske kompanije automaTech (razvodni ormari i automatika).

TKP – TURN KEY PROJECT

TKP d.o.o. je inženjerska firma osnovana 2008. godine i bavi se prodajom i instalacijom solarnih pumpi za navodnjavanje (generalni zastupnici nemačke firme Lorentz - www.lorentz.de), solarnih polja, off-grid sistema (napajanje električnom energijom nezavisno od mreže) i uopšte obnovljivim izvorima energije.
Prodaja mobilnih sušara i mobilnih rezervoara za gorivo sa kodovima self servis.
Kontaktirajte nas za više informacija. www.tkpenergy.com, E-mail: info@tkpenergy.com, BiH tel. +38765584092.

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

MASTILOVIĆ
ični savetnik

SMANJE
MASTI I S

Konzumiranje veliki
prehrambenih navika vel
negativnim uticajima na z
proizvodi, kao i brašneno-
zvode koje konzumiraju svi
datna priprema, dostupni su
sani su prihvatljivom cenom
brojnih potrošača. Međutim, v
zvoda sa aspekta uticaja na zd
ovakve stavove su prevashodno

1. **visok sadržaj ugljenih hidrata, koji su u brojnim slučajevima sastavljeni od nižih šećera, posebno saharoze koja se brzo resorbuje u digestivnom traktu potrošača i**
2. **visok sadržaj masti što ih čini visoko-kaloričnom hranom.**

U prilog ovoj tvrdnji govori i izveštaj Svetske Zdravstvene Organizacije u kom se navodi da je potrebno hitno smanjiti ekstremnu potrošnju šećera i drugih ugljenih hidrata koji se brzo apsorbuju kao što je saharoza kako bi se suzbile sklonosti ka gojaznosti i di-

h masti.
oveća-
s-ma-
šećerima, težeći da
da utiče na smanjenje njihove po-

ućе interesovanje potrošača za zdraviju, ali i nadalje ukusniju hranu stavlja pred pekarsku industriju imperativ razvoja novih pekarskih proizvoda koji će biti okarakterisani nižim sadržajem ugljenih hidrata i masti u odnosu na konvencionalne. Međutim, za celu prehrambenu industriju, a posebno za pekarski sektor, smanjenje sadržaja šećera kao i smanjenje masne komponente u proizvodima predstavlja veliki izazov, ako se želi održati cena i kvalitet proizvoda, odnosno tržišni udeo.

Sektor pekarske proizvodnje čini preko 10% ukupnog prometa industrije hrane i pića. Sektor obuhvata više od stotine hiljada preduzeća, koja čine preko 50% od ukupnog broja preduzeća u industriji pića i hrane. Shodno tome bi preformulacija pekarskih proizvoda, modifikovanjem vrste masti i ugljenih hidrata koji se nalaze u njima, nesumnjivo doprinela poboljšanju zdravstvenog kvaliteta

proizvoda, a samim tim i ishrane brojnih potrošača u pravcu smanjenja rizika od kardiovaskularnih bolesti, pojave karijesa, dijabetesa tipa 2 i problema povezanih sa gojaznošću.

Polazeći od ove potrebe odlučili smo da se osvrnemo na mogućnosti poboljšanja zdravstvene vrednosti pekarskih proizvoda, putem korišćenja zamene šećera i masti, kao sastojaka upitnih sa zdravstvenog aspekta, zdravijim sastojcima koji će proizvodima obezbediti slična senzorska svojstva i imati uporediv efekat na tehnološke procese.

Smanjenje sadržaja šećera u pekarskim proizvodima

Prekomerna potrošnja jednostavnih šećera rezultira
unosom energije u organizam i rezultira proble
šću i prekomern

povoljan efekat na b
betes tipa 2, pa je inte
nim supstancama, kao
tagatoza, maltitol, stevij

Kao posledica ovih
kao proizvodi sa niskim sa
skom vrednošću su visoko
zamena šećera drugim prir
ostvarivanja zdravijeg načina života i ima veliki uticaj na razvoj inovativnih proizvoda za potrebe pekarske industrije.

Prilikom praćenja tržišnih trendova uklanjanja šećera kao nezdravih sastojaka u formulacijama pekarskih proizvoda izuzetno je važno obratiti pažnju na zadovoljstvo kupaca. Treba imati u vidu da saharoza kao glavna komponenta u slatkim pekarskim proizvodima, pored toga što daje slatkoću, doprinosi i brojnim drugim procesima i karakteristikama proizvoda, a da intenzivni zaslađivači, iako njihova slatkoća premašuje slast saharoze, neće doprineti ostvarenju željene strukture, arome i/ili ukusa proizvoda.

Industrija pekarskih, a posebno finih pekarskih proizvoda već sada koristi značajne količine veštačkih zaslađivača i drugih zamena za šećer. Međutim savremeni trendovi razvoja otvaraju i mogućnosti upotrebe alternativnih prirodnih zaslađivača, kao što su stevija, oligofruktoza i izomaltuloza. Pored već konvencionalno korišć mena za šećer s anja

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

nim zaslađivačima sma-
rljivosti pored ostvarenja
i kao sredstva za pove-
nešto niža od slatkoće
hrani i potiču iz biljnih
, a na tržištu su do-
bliku, te omogućuju
a za širenje portfoli-

e poliola je eritrol.
alazi u pojedinim
rola je na nivou
bez kalorija, pa
triji, uključujući
i kao zaslađi-
ima. Njegova
zovno pita-
ialno ispla-
poboljšaju i
zaslađivača.

okog intenziteta takođe uključuju
su prirodne nekalorijske supstance ekstrahovane iz listova Stevia rebaudiana Bertoni. Ovi zaslađivači se sve više koriste u proizvodnji čitavog niza namirnica. U finim pekarskim proizvodima dodatak steviol zaslađivača kao zamene za saharozu je bila najpogodnija modifikacija konvencionalne formulacije uz unapređena senzorska svojstva i povećanje dopadljivosti za potrošače, uz unapređeni zdravstveni profil proizvoda. Delimična supstitucija saharoze steviol glikozidima u finim pekarskim proizvodima ide do 25-30% od ukupne količine korišćene saharoze, bez uticaja, ili sa pozitivnim uticajem na senzorska svojstva, dok već kod zamene 50% saharoze steviol glikozidima dolazi do umanjenja senzorskih svojstava.

Zamena za šećer mogu biti i prirodno slatki prebiotici. Dobro je poznato da upotreba prebiotika ima pozitivne efekte u stimulisanju zdravog crevnog trakta. Ljudsko crevo nije u stanju da ih svari,

tako da, iako su slatkastog ukusa, ne sadrže kalorije. S druge strane, upotrebom ovih sastojaka se poboljšava i termička stabilnost proizvoda što utiče i na teksturne, senzorske i fiziološke prednosti proizvoda.

Tečni zaslađivači, kao što su sirupi i med takođe predstavljaju zamenu za saharozu. Ovi sastojci između ostalog povećavaju vlažnost proizvoda.

Zanimljivo je spomenuti i korišćenje nus-proizvoda iz prehrambene industrije koji sadrže šećer kao alternativni izvor slatkoće pekarskih proizvoda. Jedan od takvih proizvoda je naprimer ostatak nakon proizvodnje instant kafe ili pripravljenja espresso kafe pod nazivom istrošeni talog kafe. Ovaj proizvod je prirodan izvor šećera sa niskim glikemijskim indeksom, otporan na termi[illegible] ku obradu, koji je nesvarljiv i potpuno bezbedan.

Oligosaharidi kao zaslađivači nisko[illegible] teresantni posebno zbog p[illegible] haridi se mogu d[illegible] terije i mogu is[illegible] na. S dru[illegible] like koris[illegible] krvi kod d[illegible] dan od prir[illegible] u formulacij[illegible] može da rez[illegible] torskim proiz[illegible] tom i potencija[illegible]

Izomalt, pr[illegible] sti u pekarskim [illegible] Ispitivanja su pok[illegible] visokim temperat[illegible] kiseline (E-300) do[illegible]

Vrlo često, opti[illegible] zaslađivač već komb[illegible] ba voditi računa kako[illegible] menutim svojstvima stabilizacije kako bi se [illegible] na zdravlje, ali i na senzo[illegible]

Smanjen[illegible] pekarsk[illegible]

Prema nedavno objav[illegible] Organizacije, 13% odrasle [illegible] 15% žena) je klinički gojazno, (40% žena i 38% muškaraca) u[illegible] žinu. Što se tiče dečije populac[illegible] [illegible]u pet godina ima prekomernu težinu. [illegible] težina i gojaznost su usko povezani sa povećanjem unosa visokokalorične hrane bogate mastima, kao i sa smanjenjem fizičke aktivnosti zbog progresivno sedentarnog karaktera mnogih vrsta posla, novih prevoznih sredstava i ubrzanog razvoja. U ljudskoj ishrani, mast je važan sastojak mnogih namirnica i dodaje se sa ciljem poboljšanja kvaliteta proizvoda. Nažalost, gojaznost i prekomerna težina su glavni faktori rizika za brojne masovne nezarazne bolesti, kao što su dijabetes, kardiovaskularne bolesti i neke vrste raka. Dodatno, trans-masne kiseline su povezane sa povećanim rizikom od koronarnih bolesti srca i utiču na faktore upale i lipide u krvi.

Ulja i masti koje se dodaju pekarskim proizvodima igraju veoma važnu ulogu u njihovoj formulaciji. Prilikom mešenja i mućenja sastojaka, mast, zbog svojih površinski aktivnih svojstava, doprinosi ugrađivanju i stabilizaciji mehuriča gasa u testu, a takođe sprečava prekomerni razvoj proteina glutena. Pored toga, u pečenim proizvodima masti poboljšavaju teksturu i povećavaju volumen proizvoda. Kao izvor masti u pekarkim proizvodima se koriste puter, margarin, svinjska mast, kajmak, hidrogenizovano kokosovo ulje i ulja od semena suncokreta ili maslinovo ulje. Odnos tečne i čvrste faze u različitim izvori[illegible] masti određuje sposobnost stabilizacije gasnih m[illegible]

M[illegible] rske proizvode mogu dodavati dodate pekarskim proizvodi- ih kiselina, koje su povezane nošću, su uobičajene. Trans ekarskim proizvodima. Ove enacije biljnih masti na ta- stva kao i životinjske ma- roces pretvara tečno ulje nogih namirnica. Među- ne sa rizikom od srča- a niske gustine (LDL) i HDL). Zato se prepo- s-masti bude na ni-

alnog je značaja da roizvodima budu visok negativan u hrani mogu se igljeno-hidrat-

karskim proi- **sadržajem** **n monone-** ie zamena dinim slu- oju

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

[illegible]melina [illegible]ese (Lepidium sa- [illegible]ja su okarakterisana visokim sadržajem omega-3 masnih kiselina, posebno α-linolne kiseline. Alternativa je i zamena dela pšeničnog brašna brašnom od semena lana. Čia semenke (Salvia hispanica L.) su takođe okarakterisane visokim sadržajem ulja (30%–40%), u čijem sastavu su uglavnom prisutne omega-3 masne kiseline (linolenska kiselina, 54%–67%), dok su omega-6 masne kiseline daleko manje zastupljene (linolna kiselina, 12%–21%). Korišćenje ulja ili brašna čia

semenki može poboljšati nutritivni profil pekarskih proizvoda dodajući vrednost proizvodima i kroz specifična senzorska svojstva.

Sluz, koja se dobija hidratacijom čia semenki ili semenki lana, takođe može da deluje kao zamena masti, zahvaljujući svom visokom kapacitetu upijanja vode i povećanju viskoziteta testa.

Kao zaman
zvodima mogu se
zom, kao što je, na
ovakvim proizvodi
dovodi i do promena

Nusproizvodi in
tivnim komponentan
menu za masti. Na pri
voća, pirea od avokada
zvodima rezultira zdrav
svojstvima.

Zamenu za masti m
ugljenih hidrata, kao što s
sipropil metilceluloza, maltc
ili inulin. Uopšte-
no govoreći, zamena masti o
proizvodima utiče na teksturna svojstva pečenih proizvoda, rezultujući tvrđim proizvodima, što može imati uticaj na niži nivo prihvatanja proizvoda od strane potrošača.

Da zaključimo. Pekarskoj industriji, u cilju unapređenja nutritivnog profila proizvoda koji će imati niži sadržaj šećera i masti stoji na raspolaganju čitav niz alternativa. Izbor optimalne kombinacije zavisi od vrste proizvoda i sigurno predstavlja ozbiljan izazov za pekare u pravcu razvoja novih proizvoda usklađenih sa trendovima na tržištu.

PRONAĐITE POSAO

Za detalje nazovite poslodavca, pošaljite e-mail ili skenirajte QR kod i postavljajte pitanja oglašivaču.
MLINPEK MARKETING DOO prosleđuje oglas i ne odgovara za sadržaj oglasa, već je za sadržaj uvek potpuno odgovoran oglašivač.

Pekar
Pekara MIDO d.o.o Zenica raspisuje oglas za prijem u radni odnos na sljedeću poziciju:
– Pekar 1 radnik
Oglas
radni odnos ostaje otvoren do
anja radnog mjesta.
a jedan dan se odmara.
no druga smjena.
nazvati na broj : 061 086 990

stor (m/ž)
potreban iskusan radnik.
ljenje peciva
nene po dogovoru
0 dinara+topli obrok
02
03
9
?

ica bb
plata), ugovor, puno radno
reme, 1. i 2. smena
Grill Motta (Toto Moto), potreban radnik ili radnica za pravljenje lepinja (nema drugih proizvoda od testa). Radno vreme 08h-16h i od 16h-00h. Sve ostale informacije možete dobiti na broj telefona, zvati od 09h do 15h.
+3816772811736

Pekar
Pekara Gora
Beograd, Bulevar Despota Stefana 115B
CV nije obavezan, ugovor, puno radno vreme, dostupno studentima
Potrebno pojačanje u porodičnoj pekari "Gora". Pekara se nalazi ispod Pančevačkog mosta kod same okretnice. Traži se pekar sa ili bez iskustva za proizvodnju somuna i lepinja. Radno vreme i plata po dogovoru, za više informacija pozovite telefonom.
+3816772817675

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

MCLABOR
LABORATORIJSKA I PROCESNA OPREMA

NOVI EKSKLUZIVNI ZASTUPNIK KOMPANIJE BRABENDER ZA SRBIJU I CRNU GORU

DOBANOVAČKA 101
11080 ZEMUN – BEOGRAD
OFFICE@MCLABOR.CO.RS,
WWW.MCLABOR.CO.RS
+381 60 333 13 03, +381 60 333 13 16

KOMPLETNA PRODAJNA, SERVISNA I APLIKATIVNA PODRŠKA

Brabender®
A brand of Anton Paar

- TROFAZNI SISTEM ZA ANALIZU BRAŠNA: FARINOGRAF + EKSTENZOGRAF + AMILOGRAF
- LABORATORIJSKI I PROCESNI VISKOZIMETRI ZA PREHRAMBENU INDUSTRIJU
- MLINOVI I MIK
- EKST IJU POLIMERA I TU ROKOM SPEKTRU ETODAMA

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

1

SACHSENBACK
(pekarstvo)
DRESDEN, 13-15. 4. 2024.
messe-stuttgart.de/s ech.com

(pekarstvo)
PARIZ, 19-23 10. 2024.
sialparis.com

4

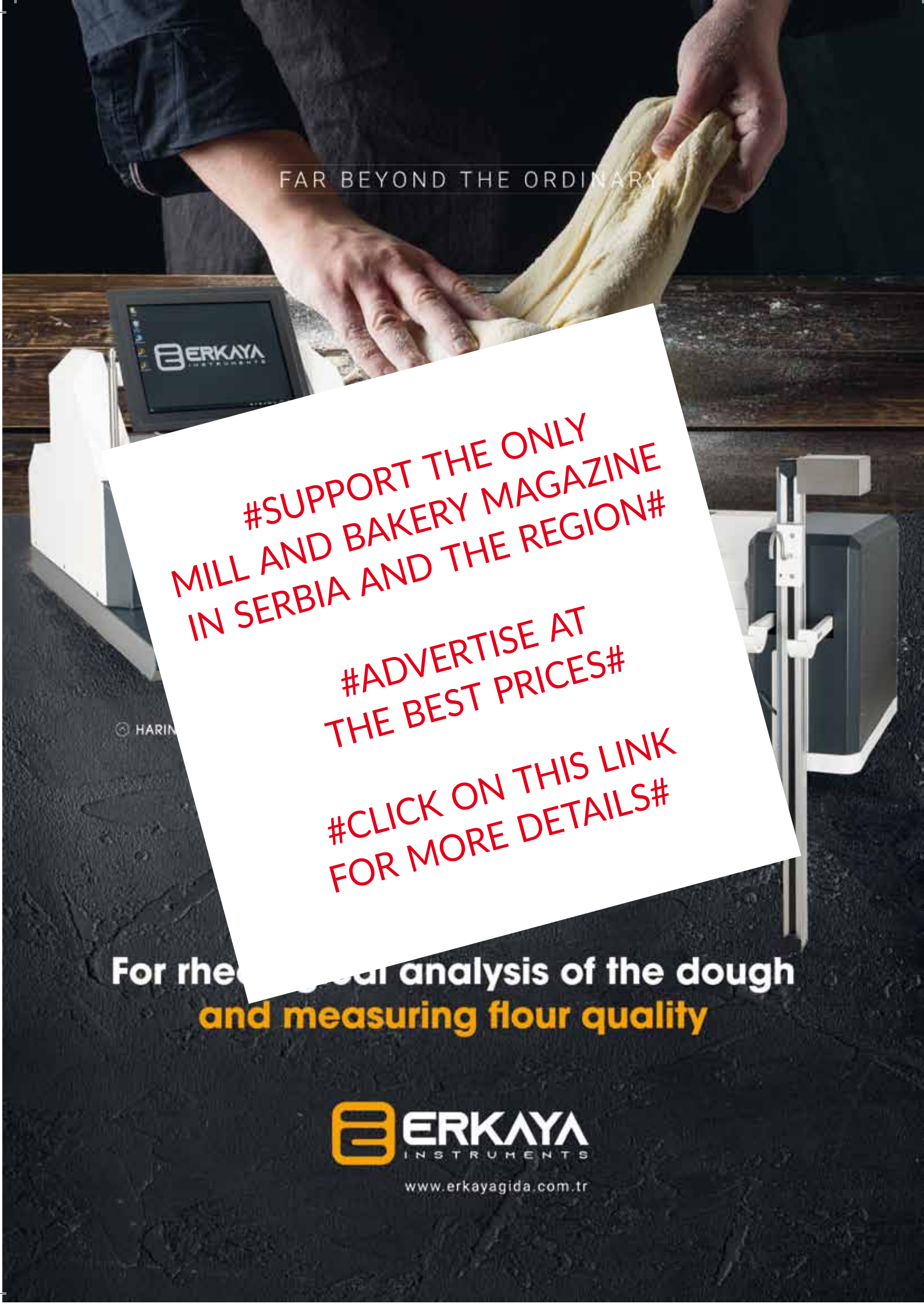
SÜDBACK
(pekarstvo)
STUTGART, 26-29. 10. 2024.
messe-stuttgart.de/suedback/en/

5

BAKKERSVAK
(pekarstvo)
GORINCHEM, 9-11. 3. 2025.
bakkersvak.nl

6

IPACK-IMA
(pakovanje)
MILANO, 27-30. 5. 2025.
ipackima.com


FAR BEYOND THE ORDINARY
ERKAYA
#SUPPORT THE ONLY
MILL AND BAKERY MAGAZINE
IN SERBIA AND THE REGION#
#ADVERTISE AT
THE BEST PRICES#
#CLICK ON THIS LINK
FOR MORE DETAILS#
For rhe analysis of the dough
and measuring flour quality
ERKAYA
INSTRUMENTS
www.erkayagida.com.tr

Izvor: bakerpedia.com

Prevela:
ANAMARIJA MANDIĆ

PRIRODN… A…

ŠT… PR… ARO…

Izvor: bakerpe…

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

Prirodne arome
ukus ili aromu prehı
mnogim pekarskim pr
šali ili dali željenu arom
janja proizvoda.

P…

Arome kao što su eta… prehrambenim proizvo… …a. Persijski lekar Avicena je pionir… …akcije aromatičnih etarskih ulja iz biljaka. U 18. veku i sa napretkom u preradi hrane, industrija je prepoznala potrebu za poboljšanjem i održavanjem ukusa prehrambenih proizvoda tokom čitavog roka trajanja proizvoda.

Većina prerađenih prehrambenih proizvoda sadrži neku vrstu aroma za hranu, veštačke ili prirodne. Osvešćeni potrošači kao i zahtevi za potpuno prirodnim proizvodima uticali su na povećanu potražnju za prirodnim aromama.

- Na bazi alkohola
- U prahu

Funkcija

Izraz „prirodna aroma“ podrazumeva esencijalno ulje, oleosmolu, esenciju ili ekstrakt dobijen od začina, voća, povrća ili soka od povrća, jestivog kvasca, bilja, kore, pupoljaka, korena, lista ili nekog dela biljnog materijala, kao i meso, plodovi mora, živina, jaja, mlečni proizvodi ili proizvodi fermentacije.

Prirodne arome imaju nekoliko funkcija u pekarskim proizvodima:

- **Ukus:** poboljšanje postojećeg ukusa pečenih proizvoda, maskiranje nepoželjnih ukusa ili dodavanje jedinstvenih ukusa
- **Aroma:** pruža prijatnu i privlačnu aromu
- **Produženje roka trajanja i stabilnosti:** uglavnom sa biljnim ekstraktima koji poseduju antimikrobna svojstva

Nutritivna vrednost

Količine prirodnih
ske proizv
Ne
gu
tiinf
što s
izazva

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

U pekarskim proizvo arome se najlakše dodaju suvim mešavinama radi lakšeg odmeravanja. U vlažnim mešavinama, lakše je odmeravati vodene ili tečne arome na bazi lipida.

Arome na bazi vode ili alkohola mogu izgubiti svoja svojstva tokom pečenja na visokim temperaturama. Zbog toga se često koriste stabilizovane praškaste ili inkapsulirane forme aditiva, koje imaju duži rok trajanja i mogu se peći na višim temperaturama. Arome na bazi ulja najbolje se raspršuju kada se pomešaju sa masnom fazom koja je sastavni deo recepture proizvoda.

...dne arome u pekarskim proizvodima su va-
...met, đumbir, beli luk u prahu, esencija badema i mnogi voćni ekstrakti.

Propisi

Prirodne arome se mogu bezbedno koristiti kada se dodaju u minimalnim količinama potrebnim da se postigne predviđeni fizički efekat i uzimajući u obzir sve dobre proizvođačke prakse. Mogu se koristiti pojedinačno ili kao kombinacija sa drugim GRAS prirodnim aromama.

Prirodna aroma mora biti deklarisana na sledeći način: „U slučajevima kada aroma sadrži isključivo prirodnu aromu(e), aroma će biti tako označena, na primer, aroma jagode, aroma banane ili prirodna aroma jagode".

Izvor: bakerpedia.com

Prevela:
ANAMARIJA MANDIĆ

CBD

TA
KA

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

CBD je skr
prirodnih, aktiv
Cannabis sativa l
huani, CBD nem
nola (THC).

Ulje je postalc
lekovitih svojstava.
karskim proizvodim
te. Još uvek nije odo
proizvodnju prehram
stupni oblici uključuju:

- **Sirovo neprerađenc**
  (manje rafinisano, sa
  količine kanabinoida i
- **Čisti CBD kristali i izolati**
  (najrafiniraniji, ne sadrže korisne
  manje kanabinoide i terpene)
- **CBD rastvorljiv u vodi**
  (dobijen uglavnom primenom
  nano-emulzionih tehnologija)

drevnom
svrhe u
treba se
novo je
lovano
o je
a
dina

na,

an izvor
nih „manjih
o što su CBG, CBN i drugi.
m, uprkos tome što je industrijska
konoplja legalna za uzgoj i primena CBD
legalna u proizvodima za negu kože, FDA još
nije odobrila komercijalnu proizvodnju
prehrambenih proizvoda koji sadrže CBD.

Funkcija i fizičko-hemijska svojstva

CBD ulje se koristi u hrani, pićima i pekarskim proizvodima kao dodatak koji potencijalno poseduje terapeutske efekte. Kada se koristi manje rafinisani oblik, proizvodu daje bogatu i jaku zelenu aromu. Međutim, ako se koristi u velikim količinama, menja ukus ili prikriva ukus pečenih proizvoda.

Ulje je prilično nestabilno i ima tendenciju oksi
ako se tretira na temperaturama višim od
ključanja, tj. 160-180°C. Uzimati
male količine u proizv
masnoi fazi
sta
trel
spor

najbolja kada se nalazi u ma-
a hranom, kao i u novijim re-
jiv u void što je o omogućeno
alazi u obliku nano-emulzije.

a

eba imati na umu kada
ji sadrže CBD ulje:
dobavljača i mora se

i treba ga mešati sa
ze u formulaciji kao
eptima, masni
m poput ruma ili

toplotu, ovo ulje
izbeglo njegovo

veličinu porcije i

o je početi sa
a potrošača.
la se stalno

CBI
vanju bo
nih efeka
kompone
skoj konop

Dve nje
kariofilen (B
noida. Terape
pileptičkih, ar
kih, antidepres

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

Kome

CBD ulje se

- **Usitnjavanje** konoplje se u
- **Ekstrakcija:** ku CO2 ili etanola
- **Vinterizacija:** m ekata sa alkoholom i zam
- **Filtracija:** uklanjanje nepoželjnih frakcija
- **Isparavanje:** zagrevanje mešavine ulja i alkohola da bi se uklonio i rekuperisao alkohol.
- **Destilacija:** sirovo ulje se destiluje da bi se uklonila neželjena jedinjenja i zadržala visoka čistoća ulja

	Doziranje/porcija	Nivo
Palačinka	5 mg	Nizak
Mafin	8-12 mg	Srednji
Keks sa šargarepom	8-17 mg	Srednji
Krofna sa cimetom	25-42 mg	Visok

Alpha GPS
grain processing systems
www.alphagps.com.tr
#SUPPORT THE ONLY
MILL AND BAKERY MAGAZINE
IN SERBIA AND THE REGION#
#ADVERTISE AT
THE BEST PRICES#
#CLICK ON THIS LINK
FOR MORE DETAILS#
Gmach
MILLING MACHINERY & EQUIPMENTS
www.gmachmilling.com
www.gmachmilling.com
Gmach
/gmachmilling
/gmachmilling
/gmachmilling

metrondoo 50 YEARS
SINCE 1970

Prednost nit analizatora XGrain i SGrain zbog izuzetnih karakteristika

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

XGrain

SGrain

1 Grain Analyser

- Profe
- Analiz
- Analiza
- Mogući
- Nema za

odmah n

icu i ječam!

u koristiti

Tehnički poc	
Dimenzije (Š x V	
Masa uređaja	
Ugrađen štampač	✓
Ugrađen modul za	-
Vreme merenja	~1 minut
Napajanje	100-240 VAC/12V/10A
Priključci	3 x USB 2.0 port; LAN; WIFI

Infracont Instruments

Adresa: Janošikova 16
21107 Novi Sad, Serbia
Tel/fax: +381 21 505 525
Mobil: +381 63 851-2217
E-mail: marketing@metrongroup.eu
Web: www.metrongroup.eu

Izvor: Miller magazine

Mine Ataman
Osnivač Seed Platform

Prevela
RADMILA SEKULIĆ

HOĆE LI METAVERZ... NAHRANITI

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

Na
"Ka
stva
gen
rođe
svetu
treba
već du
zastraš
televizij
filmova
su ti isti f
prevaziđe
tačno. Sve
nivou zajed
neke baš i n
neće nestati
podela na bo

...a je hleb ponovo u rukama ...metaverse, metaversefo- ... itd. Hoće li metaverz ... (u metasvetu) visoke? ...i.

..., rešićemo problem ...pamćenje, „socijalna ...aposlene, koje im je ...o proizvedu. U iz- ...ezaposlenima da

...šlosti. Egipatski ...ko bi siromašni ...je takođe bila ...zajniranim da

... Hiljadama ...u i onih koji ...na. ...e parking ...u ostaju ... izvore ...kama u ... sa neobrađenim ...ama ostaje je samoobmana u

Granica za hleb koji ... snovi. U hleb možete da ... prilagođavanja koju su dale... već zastarela. Umesto toga, svim vrstama domaćih i pc... lokalne osobine u hleb koji stvarnosti. Probati i naručivati ... da pravite hleb, bilo da ga probate ili naruč...

Prolazimo kroz izazovna vremena. Cene hleba nisu toliko mnogo porasle još od doba Hetita. Kuća se u njihovo vreme mogla kupiti za 18 šekela, a vekna hleba za 1 šekel. Hetiti su bili među civilizacijama koje su najviše cenile hleb. Ulazni troškovi, transport, ugled pekare, bili su značajni faktori u proceni vrednosti hleba. Danas, ironična fraza „zlatni hleb kod Hetita" značila bi isto što i ironija „buduće zlato je pšenica". Plemstvo je hleb predstavljalo kao poklon i bogovima i plemićima na društvenim proslavama i festivalima. Poljoprivredna moć i ishrana ljudi bili su u korenu hetitske civilizacije.

...predmet zadovoljstva na zemlji nesumnjivo je bio komad ...leba. Samo brašno i voda.

Bilo je to neverovatno čudo da su tako jednostavni sastojci fermentisani s ljubavlju i pretvoreni u hranu koja savršeno utažuje glad i da ostaje svedok ljudske životne avanture od samog početka ljudskog bitisanja. Ukus hleba, koji je prvi ukus koji se povezuje u našim sećanjima, jedinstven je deo nasleđa besprekornog ukusa koji nam je ostao od naših prvih predaka, koje danas zovemo mitohondrijalna Eva. Zato, bez obzira na bogate ili siromašne, gde god da se nalazimo u svetu, hleb je najdragoceniji deo našeg zajedničkog sećanja na ukus. Sa zadovoljstvom se srećemo u senci istog sećanja na taj ukus na svim svetskim trpezama. Moderna učenja koja kažu da je „strah ubica uma" uvek koriste hleb da potisnu strah čovečanstva od gladi.

Ekonomija počinje pronalaženjem rešenja za „neograničene želje i oskudne resurse". Ispostavilo se da bezbroj metoda poput komunizma i kapitalizma ne može pošteno da nahrani čovečanstvo, tako da nova tačka zadovoljstva postaje peć Metaverz. Sve što ne možemo da imamo u stvarnom životu, čega se plašimo da pokušamo, čega se odričemo iz moralnih i kulturoloških razloga, nalazi se u virtuelnoj stvarnosti.

Granica za hleb koji ćemo peći u metaverzum pećnici su naši snovi. U hleb možete da dodate bilo koji željeni ukus. Dimenzija prilagođavanja koju su dalekoistočni pekari uneli u zanatski hleb je već zastarela. Umesto toga, možete da izvozite hleb u ceo svet sa svim vrstama domaćih i poljoprivrednih proizvoda koji nisu lokalnih osobina u hleb koji ćete peći u svojoj rerni ... stvarnosti. Probati i naručivati na ... pravite hleb, bilo da ga ...

U vrem... kis... će s... hleb... osim... hrabro... zadovo...

Mo... ostvarite... sreće na r... uz komp... zadovoljstv... života spozn... sreće naći jed...

Unapred... kojeg se plaši... možemo da ... restoranima ko... pridruživanje leko... stvarajući sopstve... Ono što virtuelni sv...

Predstavljanje ... sastojaka i vaše lič... jedinstvena prilika za ... proizvoda u stvarnom ... mogućnosti onima k... hiljadama godina, prvi ... poslednjoj Isusovoj večer... Sve su to metaverzalne vr...

Hlebovi obogaćeni b... ...jednoćelijskim organizmima) i algama, bes... ...inacije ukusa sa začinima, hlebovi aromatizovani pečurkama i korenjem. Svi i čak još i više, čekaju svoj red da se prodaju u prodavnici koju ćete otvoriti na metaverz pijaci novog doba.

Zato što su u metaverzumu ulice veoma široke. Tako da možete otvoriti pekaru gde god želite. Tržni centri su obustavljeni, a testo fermentisano ljubavlju je svuda. Digitalni koncerti, decentralizovane finansije i umetnička dela. Sve to može da stigne do celog sveta u mirisu tople kriške hleba koja izlazi iz rerne.

Tamo su sve vrste hleba, bilo da su zdrave ili ne, na samo jedan klik. Hleb začinjen svetskim blagoslovima za bogate, hleb pilula u ...uz Kastamonski hleb iz pepela ...e koji se vraćaju sa krstarenja, ...omuna za proslave. ...a hleba za bebe u Južnoj ...nje testa u rerni Mars, ili ...u dubokim predvorjima ...

...are karijeru u različitim ...e i pekarstva, da podig- ...a one koji su znatiželjni ...averzumu. ...i teškoće u pristupu ...veliku populaciju da ...da se poljoprivreda ...romena pomoću ...hrane koja se ne ...te da su hlebovi ...leko. Samo da ...irtuelni muzej ...

...ama Z i Alfa, ...nje antičkih ...farmama i ...priča o virtu- ...ela. Stvaranje sopstvene ...no je vašim digitalnim veštinama i ...

...esumnjivo, virtuelna stvarnost nije zasnovana samo na iskustvima uživanja. To je oblast u kojoj se sprovode intenzivne studije o povećanju efikasnosti i smanjenju troškova različitim metodama za životinjsku i biljnu proizvodnju.

Uz pomoć svih ovih postignućima, napravili smo mesopotamsku metaverznu peć. Posvećeni budućnosti i sa poštovanjem i zahvalnošću Anadoliji, centru poljoprivrede i hleba. Podsećam one koji prozivaju da li će metaverz napuniti stomake da se razvoj virtualnog prenosa mirisa i ukusa bliži kraju i da je u prenošenju emocija virtualnim putem postignuta završna faza. Da podsetim da su bebe dizajnirane CRISPR metodom u Kini navršile 5 godina i želim da kažem da će oni koji otvore prodavnicu u metaverzumu sigurno pobediti, a oni koji jedu hleb ovde osećaće se sito i napuniće svoje stomake.

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

Izvor: Miller magazine

OBOGAĆIVANJE FOLNOM

KL
PR

ick Foing
ector Nutrition
ovement
SM

Prevela
RADMILA

je
vla
imp

a,
i
i

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

Prenatalna ishran
zdravije budućnosti bel
namirnica koje se najč
brašno, pirinač i ulje – po
ipak gube vitalne vitam
Posledica toga je da mi
oslanjaju na osnovnu hranu
tima – poput folne kiselin
optimalnog nivoa zdravlja i razvoja. Efekti su posebno izraženi kod novorođenih beba, koje su pod povećanim rizikom od po život opasnih urođenih mana, ako je status folne kiseline u organizmu majke nizak tokom trudnoće. Zaista, pothranjenost i nedostatak folata su globalni problemi – loš status folata se obično primećuje i u zemljama sa niskim i srednjim prihodima, ali i u nekim od najbogatijih zemalja sveta. Dakle, kako obogaćivanje može pomoći da se smanji rizik od nedostatka folata i osigura da se bebe rode zdrave?

...e kiseline, koja se prirodno
...amin B9, neophodna je za potrošače
...asta širom sveta. Kod žena koje su trudne, ili pokušavaju da zatrudne, to je posebno važno, jer hranljiva materija igra ključnu ulogu u sprečavanju da se kod beba razviju defekti neuralne cevi (NTD). NTD mogu dovesti do stanja kao što je spina bifida, gde kičmeno tkivo hernije izvan tela, i anencefalija, gde postoji odsustvo mozga u gornjem delu lobanje. Ova stanja se javljaju u otprilike 1 od 1.000 trudnoća godišnje samo u UK. Oba oblika mogu u velikoj meri da smanje kvalitet i dužinu života, pri čemu se mnoge bebe, kojima je dijagnostikovana anencefalija, ili su pri porođaju mrtvorođene ili umiru ubrzo nakon rođenja.

Dok je uravnotežena ishrana lisnatog povrća i mahunarki obično dovoljna za održavanje zdravih nivoa folata, tokom trudnoće ipak je potreban njihov povećan

unos. Međutim, u Velikoj Britaniji nedavno je Nacionalno istraživanje ishrane i kontrola ishrane (NDNS) otkrilo da 90% žena u reproduktivnom periodu imaju loš status folne kiseline, što znači da bi njihova beba bila u povećanom riziku od razvoja NTD, ako bi zatrudnele. U Velikoj Britaniji, ženama se savetuje da konzumiraju 400 mg folne kiseline dnevno mesec dana pre začeća i prvih 12 nedelja tokom trudnoće, uzimanjem suplemenata ove kiseline. Međutim, sa neplaniranim trudnoćama, koje čine 50% svih trudnoća koje se godišnje dešavaju u Velikoj Britaniji, i niskom svešću o važnosti folne kiseline, postoji verovatnoća da dobrovoljno davanje suplemenata nije najefikasnije sredstvo u prevenciji nedostatka folata kod trudnica. Univerzalno obogaćivanje osnovnog prehrambeno
izvoda – poput pšeničnog brašna – fo
stoga može pomoći da se po
nerođenih beba koj
ugrožene

inicija
folne
ishrane
NTD ko
javio da
mg/kg fo
prakse iz
složilo da
Velika Brit
mandat koj
svih tipova b
smanji broj be
– oko 20% g
Ujedinjenom Kr

Brašno se
godina dodatko
hranljivih materi
mlevenja. To zna
logistički ni finans
trošak ugradnje fo
troškova zdravstven
je odnos koristi i troš

Sagled
obezbedi b

Slični koraci se pre . u zemljama sa nižim prihodima, a glavne kompanije u Indiji za proizvodnju brašna i mlevenje su se 2017. složile da uvedu obogaćeno brašno u svoje vodeće brendove. Oko 50% indijske populacije živi sa nekim oblikom zdravstvenog nedostatka zbog neuhranjenosti. Što je još važnije, između 4-8 od 1.000 beba ovde se rađa sa spinom bifidom – četiri puta više od globalnog proseka. Preduzimanjem ovih koraka za fortifikaciju osnovne hrane poput brašna, broj novorođenčadi sa ovim potencijalno opasnim uslovima po život može da počne da se smanjuje.

Od vitalnog je značaja da mlinari, vlasnici brendova, partneri iz privatnog sektora, vlade, donatori i nevladine organizacije rade zajedno na pronalaženju i implementaciji dugoročnih rešenja za borbu protiv nedostatka folata i naknadnog poboljšanja prenatalnog zdravlja – omogućavajući čak i najranjivijima širom sveta pristup svetlijoj budućnosti.

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

na, znanja
entraciju,
ta, kako bi se is-
tevi i standardi kvaliteta. Sa
om visokokvalitetnih sastojaka, uz
ovane tehnologije fortifikacije i prilagođena
rešenja uključujući mešavine mikronutricijenata, DSM je idealan partner od početka do kraja – donoseći stručnost i strast u svakoj fazi procesa razvoja. DSM je takođe postavio ambiciozne ciljeve u oblasti životne sredine, društva i upravljanja (ESG). Ova misija se ogleda u merljivim i transparentnim obavezama prema sistemu ishrane, dizajniranim da pruže zdravlje ljudima, zdravlje planeti i zdravlje za život. Do 2030. godine, DSM ima za cilj da odigra opipljivu ulogu u pomaganju da se premosti jaz vezan za mikronutricijente za 800 miliona ljudi, a kroz naša partnerstva u javnom i privatnom sektoru neprestano inoviramo pristupačna, ostvariva i ambiciozna rešenja za očuvanje zdrave svetske rastuće populacije.

novozymes
Rethink Tomorrow

Enzimi za pekarstvo

Produžena svežina
Maltogena amilaza sprečava retrogradaciju skroba,peciva imaju elastičnost, mekoću i svežinu više dana.

Bolje osobine testa
Ksilanaza doprinosi boljim karakteristikama testa, volumenu peciva i

Veća

Kore
bra
Alfa amilaza
korekciju broja
ukoliko je enzims
brašna m

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

vire

Pšen

Vitalni pšenični gluten
od 26-27%.Za različite p
krekere treba manje dok
osiguravamo da se gluten
obezbeđujemo pravilnu tek

83%

Minimum 83% proteina
Veći sadržaj proteina znači da će potrebno doziranje u recepturi biti manje.

B peciva
Jača glutenska mreža bolje zadržava vazduh pa samim tim poboljšava se struktura sredine i kore pecivima.

Bolji ukus hleba i peciva
Teško je zamisliti hleb koji se drobi kao keks, vazdušast hleb koji je prijatan za žvakanje je uvek bio izbor prvi kupaca.

Viresol Kft. Mađarska ima naprednu tehnologiju sušenja glutena tako da prilikom proizvodnje dolazi do manjeg termičkog šoka i samim tim manjeg oštećenja glutena koji ovako održava svoje originalno stanje. Proizvedeni gluten pored visokog sadržaja proteina (min. 83%) daje i odlične karakteristike kod pečenja proizvoda u čijim recepturama se dodaje.

Inexall Company

Inexall Company d.o.o. je dugogodišnji partner i distributer za kompanije Novozymes, Danska i Viresol, Mađarska.
Pored portfolija ove dve kompanije nudimo još mnogo drugih sirovina i aditiva koji se koriste u prehrambenoj industriji.
• Pouzdano snabdevanje • Rezervni lager robe • Savetovanje u razvoju

● SRBIJA, SEVERNA MAKEDONIJA, CRNA GORA - Inexall Company d.o.o. I Dušana Krnajskog 1, 24000 Subotica, Serbia I +381 (0)24 557924 I +381 (0)62 560207 I office@inexall-company.com

● HRVATSKA, SLOVENIJA, BOSNA & HERCEGOVINA – Inexall d.o.o. I Fallerovo šetalište 22, Zagreb, Hvratska I +385 (0)95 8566607 I ured@inexall.com

BESPLATNI OGLASI

OBJAVLJUJU SE SAMO PRETPLATNICIMA SA PLAĆENOM PRETPLATOM

OGLASI (DO 30 REČI) SE PRIMAJU DO 15. U MESECU, SAMO ZA SOPSTVENU POLOVNU OPREMU

PRODAJA MLINARSTVO

Na prodaju ispravna automatska linija za kilsko pakovanje brašna Fawema sa zbirnim pakovanjem, automatskom kontrolnom vagom i termo tunelom. Dimenzije kesice 115 x 65 x 330 mm. Kapacitet 17 t / 8 h. Godište 1993/2002.
Može se videti u radu u JUB Šimanovci.
Tehn. dir. Zagorka Mikić 063 107 27 27 A-340

Prodajem Aquatron nemačke proizvodnje (2.500 €) i aplikator za markice (3.500 €), moguć dogovor. Tel.: 062/212-638 B-340

Prodajem kompletnu Bühler-ov
za brašno kapaciteta
delnici
kon
odva
Kont
063/2

Prodaje
2 šestoc
(sa 12 i
1 valjna st
metalni asp
ribalica (Zr
064/44-26-

Prodaje se
VWE-9000 (Vol
model SMA 10 M
tilator za aspir
GmbH), 2 Ventila
transporta GBJ G09
ni trupci za valjne st
Kontakt osoba: Zolta

Mlinari, prodajem mlin za belu meljavu, u kompletu, kapacitet 800 kg/h a posebno prodajem agregat za struju 63 kW, ručne trijere i kamenu ljuštilicu i dosta delova za mlinsku industriju. Tomislav 063/872-58-78 F-340

Prodajem novu poluautomatsku ventil punilicu za brašno od 5 kg. Kontakt: Milorad Batalo 063/521-577

Na prodaju d
va

Na prodaju mlinska oprema: 5 valjnih stolica 800 MIAG kapaciteta 35 t/24h, sito osmodelno ZMAJ, ventilator pneumatski BUHLER sa motorom 30kW, 2 silosa 5m prečnika i 13,5m visine, 4 silosa 3m prečnika i 13,5m visine. Mašine su u radu, sve ispravno. Imamo i majstora za montažu.
Brana 063/276-098, Saša 063/214-920
I-340

četke za planska sita Italijanskog
a SIAT.
20x105 cm i 135x 105 cm.
ok zalihe traju. 011 39 45 244
J-340

pletan mlin za pšenicu, kapa-
h. Cena 110.000 eura. Mlin Te-
a sve dodatne informacije po-
74-817 L-340

#SUPPORT THE ONLY MILL AND BAKERY MAGAZINE IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK FOR MORE DETAILS#

#SUPPORT THE ONLY
MILL AND BAKERY MAGAZINE
IN SERBIA AND THE REGION#

#ADVERTISE AT
THE BEST PRICES#

#CLICK ON THIS LINK
FOR MORE DETAILS#

INSPIRISANO
PRIRODOM
MML
Multimilla Mlinski Valjak
Nerđajući Čelik delovi u kontaktu sa hranom
#SUPPORT THE ONLY
MILL AND BAKERY MAGAZINE
IN SERBIA AND THE REGION#
#ADVERTISE AT
THE BEST PRICES#
#CLICK ON THIS LINK
FOR MORE DETAILS#
Milleral
INTEGRATED MILLING SYSTEMS
imas
INTEGRATED MACHINERY SYSTEMS
www.milleral.com