

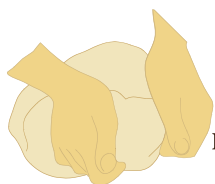


- DAN OTVORENIH VRATA U ZAGREBU I LJUBLJANI
- POSJETITE NAS NA NAJVEĆEM PEKARSKOM SAJMU U REGIJI, 15., 16., I 17. 9. 2016.
- INTERVJU S VLASNIKOM TVRTKE IL GRANAIO DELLE IDEE

# INFE



## NATJEČAJ



### “ZLATNE RUKE”

ZA NAJKREATIVNIJI  
PEKARSKI I SLASTIČARSKI RAD

Povodom obilježavanja Dana Međunarodnog Richemont kluba, Richemont klub Hrvatska i tvrtka TIM ZIP organiziraju **27.10.2016.** godine peti po redu natječaj **ZLATNE RUKE.**

Na nagradnom natječaju za najkreativniji rad u pekarstvu i slastičarstvu mogu, bez kotizacije, sudjelovati svi zainteresirani pekari i slastičari iz cijele Hrvatske koji imaju želju i ideju kako svoju vještinu i kreativnost pretočiti u umjetnost i dokazati koliko je plemenita njihova struka.

Između izloženih eksponata, ocjenjivački će sud izabrati tri najbolja pekarska i tri najbolja slastičarska rada.

Pobjednike izložbe očekuju vrijedne novčane nagrade.

Više informacija o mogućnosti prijave i uvjetima sudjelovanja donosimo uskoro na web portalima Richemont kluba i TIM ZIP-a.

## NOVI VODITELJ PRODAJE U PREDSTAVNIŠTVU BEOGRAD

Predstavništvo tvrtke TIM ZIP u Beogradu uključilo je u svoj tim ekonomskog stručnjaka **Spasoja Blečića** koji je raspoređen na poslove voditelja prodaje. Uz kolegicu **Natašu Krstić**, on je osoba zadužena za davanje kvalitetnih i stručnih odgovora na sve upite o ponudi sirovina i opreme za pekarstvo i slastičarstvo tvrtke TIM ZIP na području Srbije.

voditelj prodaje  
Predstavništva Beograd  
spasoje.blecic@timzip.com  
+381 62 273 414



## NA OVIM SE DOGAĐANJIMA MORA BITI!!

**NAJAVE  
za 2016.**

19. kućni sajam  
19<sup>th</sup> House Fair



timzip  
pečena - tehnologije - razviji  
15.-17.09.2016.

**15. – 17. 09. 2016.**  
**KUĆNI SAJAM - Zagreb**



**22. – 25. 10. 2016.**  
**MEĐUNARODNI SAJAM PEKARSTVA  
SÜDBACK - Stuttgart**



“ZLATNE RUKE”  
ZA NAJKREATIVNIJI  
PEKARSKI I SLASTIČARSKI RAD

**27. 10. 2016.**  
**„ZLATNE RUKE“ - Zagreb**

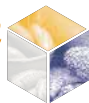
Richemont klub  
udruuga stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu  
baker's trade and pastry experts association

**28. 10. 2016.**  
**DAN RICHEMONT KLUBA**

**Zabilježite odmah ove datume u  
svoje kalendare!**

## NAJAVLJUJEMO

19. kućni sajam  
19<sup>th</sup> House Fair



timzio  
pečarina - tehnologije - razvoj  
15. - 17. 09. 2016.

**19. KUĆNI SAJAM TVRTKE TIM ZIP ODRŽAT ĆE SE OD 15. DO 17. 9. 2016.**

## JOŠ VEĆI, JOŠ BOLJI!

Ove je godine u svoj kalendar nezaobilaznih događanja tvrtka TIM ZIP uvrstila organizaciju najvećeg pekarskog skupa u regiji. Devetnaesta je godina zaredom kako tvrtka organizira trodnevni **KUĆNI SAJAM** na kojemu svake godine predstavlja novitete u svojoj ponudi sukladno svjetskim trendovima.

Očekuje se da će sajam posjetiti više ljudi nego ikada do sada, a osim domaćih, najavili su se i brojni posjetitelji iz susjednih država. Budući da se iz godine u godinu bilježi sve veći interes za Sajmom, djelatnici su tvrtke osmislili bogat program koji će osim izložbe sirovina, strojeva i opreme za pekarstvo i slastičarstvo uključivati i premijerno predstavljanje strojeva i linija za pekarsku industriju te prezentacije prednosti njihova rada. Kroz proizvodnju kruha, peciva i slastica, novitete iz područja sirovina predstaviti će još brojniji TIM ZIP-ovi partneri nego prošle godine. Na radno-izložbenim stolovima svoje će mjesto uz TIM ZIP-ove pekarske majstore pronaći proizvodi tvrtki DIAMANT, UNIFERM, IL GRANAIO DELLE IDEE, DATA-BAK, GLAZIR i još mnogi drugi.

Uz najavljene stručne sadržaje tu će biti i nezaobilazna, bogata nagradna igra i mogućnost korisnog i ugodnog druženja sa stručnjacima tvrtke, uz kušanje svega prezentiranoga i, naravno, zasluženu okrepu.

A postoji li bolji način prikupljanja informacija o najnovijim trendovima na tržištu od praćenja *živih prezentacija* vrhunskih stručnjaka iz pekarske i slastičarske branše?

**Dodite i vi na najveći pekarski sajam u regiji koji će se održati od 15. do 17. rujna ove godine u poslovnom prostoru tvrtke u Buzinu!**

**Dobro došli!**

### NOVOSTI – PREMIJERE – ŽIVA PROIZVODNJA



**RONDO CROMASTER** – potpuno automatski stroj za izradu *croissants* s pneumatskom punilicom



**ELIN** linija za bureke



**TRIMA** linija za peciva



Pripremio:  
Dejan Mlinarić, dipl. ing.  
direktor Sektora projektiranja  
i opreme



# UZ VEĆ SVJETSKI POZNATE LINIJE ZA PROIZVODNJU ČIPSA, GRUPACIJA HAAS PROŠIRILA SVOJU PONUDU I RAZLIČITIM OKUSIMA ČIPSA



FRANZ HAAS ▪ MEINCKE ▪ MONDOMIX ▪ STEINHOFF

- **Snack proizvod Vigor je univerzalno rješenje za nenadane napadaje gladi tijekom dana i prava je poslastica nakon iscrpljujućeg vježbanja**
- **S novim i optimiziranim pločama za pečenje gotovo da i ne postoje granice izrade novih oblika proizvoda**
- **Proces pečenja zahtijeva mali udio masti, a dobiveni čips je s nutricionističkog aspekta proizvod vrhunske kvalitete**

**N**a tržištu *snack* proizvoda pojavili su se novi trendovi s kojima tek predstoji osvajanje potrošača. Raznolikost okusa i razni individualni ukusi temelj su razvoja novih vrsta čipseva. **HAAS** grupacija je u svoju ponudu uvrstila nove *snack* zalogajčiće proizvedene od egzotičnih i/ili tradicionalnih sastojaka koji su regionalno prepoznati, kao što su heljda, proso, pir, bob, riža ili amarant. Bilo da je riječ o specifičnom lokalnom okusu ili sezonskim varijacijama, tvrtka se vrlo fleksibilno prilagođava svim trendovima. Budući da je razvoj inovativnih receptura temelj uspješne prodaje svakog proizvoda, grupacija **HAAS**, osim što svojim partnerima i kupcima nudi recepture i opremu, omogućuje i usluge svog razvojnog laboratorija te čini dostupnim znanje svojih stručnjaka na području tehnologije, inženjerstva i marketinga.



**Scooper**

## Novi snack proizvodi:

**Scooper**, lagani, hrskavi proizvod koji sadrži do 9% masti, karakterističan za Indijski potkontinent, izrađen najčešće od brašna slanutka s dodatkom različitih začina. Ovaj *snack* proizvod je idealan izbor u kombinaciji s dip-umacima od šalše ili posnoga sira.



**Vigor**, energetski *snack* proizvod obogaćen visokovrijednim beta glukonom, sastavni je dio zdravih prehrambenih navika i trendova. Vigor je univerzalno rješenje za nenadane napadaje gladi tijekom dana i prava je poslastica nakon iscrpljujućeg vježbanja.



**Vigor**

**Nosh** je hrskavi *nacho*-čips nove generacije, a jedini obavezni sastojak je kukuruzno brašno. Njegovim neograničenim kombinacijama otkriva se novi svijet upotpunjen egzotičnim i tradicionalnim začinima i



**Nosh**



**Salubrious**

okusima. Nosh je lagani proizvod koji sadrži manje od 18% masti.

**Salubrious** je bezglutenski proizvod napravljen od prosa, bogatog izvora prehrambenih vlakana. Radi postizanja punoće okusa, preporuča se kombinacija Salubriouisa s dip-umacima, šalšom ili namazom.

#### TEHNOLOGIJA I RAZVOJ PROIZVODA

**HAAS** grupacija nudi svojim kupcima usluge svog razvojnog laboratorija kao i stručno znanje prehrambenih tehnologa. Novi okusi *snack* zalogajčića nude se i od sastojaka kao što su pir, proso i bob, jer je dio proizvođača zainteresiran za sastojke koji su specifični za određenu regiju. Pored želje da im proizvodi imaju najbolji okus, proizvođači žele ispuniti i druge zahtjeve potrošača koji sve veću pozornost poklanjaju zdravlju, fitnessu i ekološkoj održivosti. U tom smislu grupacija **HAAS** je uvijek spremna ponuditi nove individualno osmišljene recepture.

#### PEČENJE

Najvažniji korak dobivanja trajne hrskavosti *snack* proizvoda je pečenje. Grupacija **HAAS** ima više od 110 godina iskustva u proizvodnji linija i opreme. Za proizvodnju novih čips proizvoda koriste se već



**Vigor, energetski snack proizvod**

provjerene metode proizvodnje vafela. S novim i optimiziranim pločama za pečenje gotovo da i ne postoje granice izrade novih oblika proizvoda. Proces pečenja zahtijeva mali udio masti, a dobiveni čips je s nutricionističkog aspekta proizvod vrhunske kvalitete, pri čemu mali udio masti ne umanjuje osjećaj užitka. Uz recepturu, **HAAS**-ova oprema predstavlja savršenu bazu za implementaciju novih trendova u prehrambenoj industriji.

#### AROMATIZIRANJE

Različitim postupcima obrade omogućuje se aromatiziranje svih vrsta okusa. Mogućnosti su praktički neograničene, bilo da se radi o praškastim sastojcima, mješavinama začina, žitaricama, algama, sezamu ili maku. Što se tiče aroma, tvrtka **Haas-Meincke** već desetljećima razvija i provjerava različite postupke obrade u proizvodnji keksa.



**Salubrious, bezglutenski proizvod od prosa**



**Scooper, proizvod pripravljen od brašna slanutka i različitih začina**

#### PAKIRANJE I PRIJENOS PROIZVODA DO PAKIRANJA

Čips je hrskavi proizvod lomljive teksture zbog čega cjelokupan proces pakiranja i prijenosa mora biti usmjeren na pažljivo i oprezno postupanje. Pakiranje i naročito prijenos do strojeva za pakiranje od ključne su važnosti. Jako je bitno da su proizvodi pakirani na atraktivan i visokokvalitetan način s ciljem pridobivanja pažnje kupaca u trgovinama. Stručno osoblje grupacije pomaže kupcima postići učinkovitu proizvodnju i razviti primjerenu tehnologiju pakiranja proizvoda, bilo da se radi o proizvodima sipanim u vrećicu ili nježno poslaganim proizvodima. U industriji čipsa, jedan od najvažnijih zahtjeva je smanjenje lomljivosti jer lomljivost povećava masu jediničnog pakovanja i smanjuje užitak konzumiranja radi lošeg izgleda.

Strojevi i linije za vafel *snack*, vafle, kornete, kekse i krekerke zajedno s novim i inovativnim recepturama predstavljaju idealnu osnovu za implementaciju novih trendova u prehrambenoj industriji.



**Nosh, hrskavi nacho-čips**

# WIESHEU stanica za pečenje B5/B10, za 15 limova 600 x 400 mm, otvaranje vrata udesno

## AKCIJSKA PRODAJA RABLJENIH EUROMAT PEĆI ZA 5 I 10 LIMOVA

U jednoj stanici za pečenje nalazi se:

### Napa s integriranim kondenzatorom pare

Omogućava usisavanje vodene pare i sprečava njeno širenje u prostor. Napa sadrži kondenzator pare pomoću kojeg se kondenzat putem cijevi izbacuje u odvod pa nije potreban poseban odvod pare iz prostora pomoću cijevi. Dimenzije nape su: Š: 930, D: 1120, V: 190 mm. Masa nape je 45 kg, a priključna snaga 0,16 kW.

### Električna konveksijska peć EUROMAT B5, za 5 limova dimenzije 600 x 400 mm

Kompjutorsko upravljanje IS 600 uključuje grafički zaslon razlučivosti 320 x 240 piksela. Ovo upravljanje omogućuje jednostavno rukovanje pomoću tekstualnog izbornika. Raspoložbe s 200 programa pečenja, 8 koraka po programu te automatskim otvaranjem vrata nakon završetka pečenja. Staklena vrata i rasvjeta omogućuju trajan pogled na proizvode za vrijeme pečenja. Peć je dobro izolirana, pri čemu vanjska strana staklenih vrata ostaje hladna jer unutarnje refleksno staklo sprečava gubitak topline. Ventilator za cirkulaciju zraka s promjenjivim brojem okretaja može se prilagoditi proizvodima, a njegovo automatsko dvosmjerno kretanje osigurava jednolikost pečenja. Dimenzije peći su: Š: 930, D: 910; V: 575 mm. Masa peći je 120 kg. Priključna snaga je 9,2 kW.

### Električna konveksijska peć EUROMAT B10 za 10 limova dimenzije 600 x 400 mm

Kompjutorsko upravljanje IS 600 uključuje grafički zaslon razlučivosti 320 x 240 piksela. Ovo upravljanje omogućuje jednostavno rukovanje pomoću tekstualnog izbornika. Raspoložbe s 200 programa pečenja, 8 koraka po programu, te automatskim otvaranjem vrata nakon završetka pečenja. Staklena vrata i rasvjeta omogućuju trajan pogled na proizvode za vrijeme pečenja. Peć je dobro izolirana, pri čemu vanjska strana staklenih vrata ostaje hladna jer unutarnje refleksno staklo sprečava gubitak topline. Ventilator za cirkulaciju zraka s promjenjivim brojem okretaja može se prilagoditi proizvodima, a njegovo automatsko dvosmjerno kretanje osigurava jednolikost pečenja. Dimenzije peći su: Š: 930, D: 910; V: 975 mm. Masa peći je 180 kg. Priključna snaga je 18,4 kW.

### Postolje na nogama za stanicu za pečenje B5/B10

Dimenzije postolja su:  
Š: 930, D: 750; V: 150 mm.

### Kolica za stanicu za pečenje B5/B10

Otvorena, za 15 limova  
dimenzije 600 x 400 mm.



Wiesheu stanica za pečenje B5/B10



JEDNOSTAVNA PROIZVODNJA RAZNIH VRSTA KEKSA

# KALMEIJER KGM, STROJ ZA IZRADU KEKSA OBLIKOVNIM VALJKOM

Pripremila:  
Marina Pavić, mag.ing.  
techn.aliment.  
stručna suradnica - praktikantica  
u Sektoru projektiranja i opreme



## kalmeijer®



**Kalmeijer KGM stroj za izradu kekasa**

oblikovani komadi tijesta odlažu na limove. Limovi za pečenje odlažu se potom na traku za prihvat limova. Prekidač za limove reagira samo na čelične limove. Stroj se automatski zaustavlja ukoliko nema tijesta na ulaznoj traci ili nema lima na izlazu. Nakon ponovnog



**Razni oblici kekasa**

- Predgrijavanjem valjaka u 30 s sprečava se lijepljenje tijesta za oblikovni valjak, a rezultat su vrhunski oblikovani proizvodi
- Najbolji rezultati postižu se s tijestima koja se u *plahama* određene debljine dopremaju do transportera za unos tijesta
- Kapacitet stroja: 2 – 5 kg tijesta u min, ovisno o veličini i debljini oblikovanih tjestenih komada

Stroj za izradu kekasa oblikovnim valjkom, **Kalmeijer KGM**, dizajniran je za oblikovanje i odlaganje oblikovanih tjestenih komada na limove za pečenje. Kalmeijer KGM koristi se isključivo kao samostalan stroj. Strojem mogu rukovati jedna ili dvije osobe.

Stroj je namijenjen izradi raznih oblika kekasa iz tijesta s 30 do 70% masti u odnosu na brašno.

Pruža mogućnost odabira između 60 vrsta standardnih valjaka ili individualnih unikatnih valjaka.

Uključivanjem stroja, automatski se uključuje tzv. predgrijavanje valjaka (2000 W) u trajanju od 30 s. Na taj se način sprečava lijepljenje tijesta za oblikovni valjak, a rezultat su vrhunski oblikovani proizvodi bez potrebe nabrašnjivanja. Po uključivanju stroja u rad automatski se uključuje i sustav za grijanje valjka (1000 W). Stroj je spreman za rad te se mogu ubacivati tjesteni komadi i postaviti lim za pečenje.

Oblikovni valjak oblikuje tjestene komade, a podesivi nož ih reže na željenu debljinu. Najbolji rezultati postižu se s tijestima koja se u *plahama* određene debljine dopremaju do transportera za unos tijesta. Pomoću prijenosne trake se, prolaskom kroz stroj, gotovi



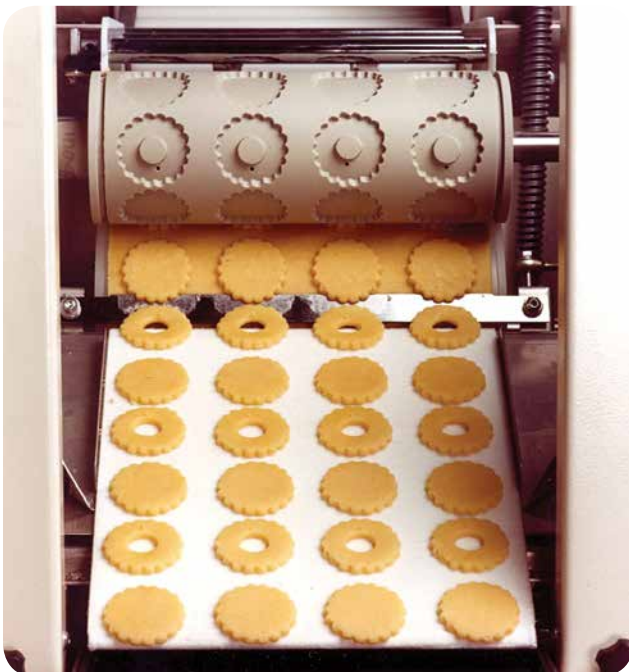


**Razni oblici keksa**

ubacivanja tijesta ili postavljanja lima, stroj automatski počinje raditi.

Promjena valjka radi proizvodnje druge vrste keksa je vrlo jednostavna i obavlja se uz pomoć dviju ručica. Opskrbni valjak se također može izvaditi radi čišćenja. Brzina lima se može regulirati.

Kapacitet stroja: 2 - 5 kg tijesta u min, ovisno o veličini i debljini oblikovanih tjestenih komada. Dimenzije limova za odlaganje i pečenje: 250 x 590, 290 x 800 i 290 x 1000 mm. Za rotacijsku peć s kolicima dimenzije 600 x 800 mm, preporučuje se poprečno postavljanje 3 lima dimenzije 250 x 590 mm.



**Primjer rada valjka s otiskom cvjetića**



Prikjučna snaga stroja je 2,4 kW (3x230/400V 50Hz), masa stroja je 125 kg, a vanjske mjere stroja u radu su 1675 x 570 x 1490 mm.



**Skidanje valjka**



**Primjeri valjaka**

#### Vrste malih oblika



Tijesto:	- veličina	65 x 42 mm
	- debljina	3,5 mm
	- masa	11 gr

**Spekulatius**

# ODLIČNO PRIHVAĆENE NOVE IDEJE I PROIZVODI

- Sadržajno bogat program privukao je više od 170 gostiju pristiglih iz raznih tvrtki i obrta iz cijele Hrvatske i susjednih zemalja
- Glavna tema događanja bile su proizvodnja uživo i degustacija raznovrsnih slatkih i slanih *snack* delicija
- Izrazito velik interes izazvala je i premijerno predstavljena *živa proizvodnja* pekarskog asortimana u čijoj su proizvodnji korišteni enzimi

Nakon uspješne organizacije Dana otvorenih vrata u Opatiji i Beogradu, uslijedio je tradicionalni zagrebački Dan otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP. Događanje organizirano 6. travnja ove godine svojim je sadržajno bogatim programom privuklo više od 170 gostiju pristiglih iz raznih tvrtki i obrta iz cijele Hrvatske i susjednih zemalja Slovenije, Bosne i Hercegovine, Srbije i Crne Gore.

Stručni tim tvrtke je, uz značajnu podršku svojih poslovnih partnera, predstavio brojne strojeve, opremu i sirovine za pekarstvo i slastičarstvo te omogućio živu proizvodnju i degustaciju, u današnje vrijeme sve traženijih i popularnijih pekarskih i slastičarskih proizvoda.



Pogled na bogato postavljen izložbeni stol



Zagreb



Za stolom gosti iz tvrtki PAN PEK, ČAKOVEČKI MLINOVI, EKOS PEKARNICA iz Varaždina, ZAGREBAČKE PEKARE KLARA I PEKAR iz Vinkovaca

Glavna tema događanja bile su proizvodnja uživo i degustacija raznovrsnih **slatkih i slanih snack delicija**, a zainteresirani su posjetitelji kušanjem ocjenjivali kvalitetu sirovina partnerskih tvrtki **DIAMANT** i **UNIFERM**, od kojih



Izvršni direktor TIM ZIP-a, Vlado Sučić (prvi lijevo) u društvu Mirsada Žuje (nasuprot) i Muhameda Abazovića (lijevo gore) iz tvrtke KLAS Sarajevo te TIM ZIP-ovog direktora Sektora opreme, Dejana Mlinarića





**Pekarski majstor tvrtke IL GRANAIO DELLE IDEE, Tomasso Zago pripremljao je ukusne focaccie koristeći enzime**

su proizvodi pripravljeni. Većini posjetitelja sada već dobro znani **Stefan Strunz**, tehnolog austrijske tvrtke DIAMANT, predstavio je našem tržištu primamljive proizvode poput tortica sa špekom, slatkih burgera, rolica s lososom te ljutih puslica. Uz njih, na izložbenom su se stolu za pozornost posjetitelja natjecale razne vrste *croissant*-sendviča (punjenih lososom, tunom, raznim salatama...), bakini *croissant*i sa špekom, školjkice sa svježim sirom i vlascem te *muffini* s kokosovim nadjevom i čokoladnim lomom. Korištene DIAMANT-ove sirovine, kao što su BAKINA MJEŠAVINA, CEREAL TOP, KONCENTRAT ZA CROISSANTE, PICANTE, BRAND-MASSE, O.B. KRALJEVSKI BISKVIT, POMODORO, KUKURUZ MIX 100, SUPERSOFT te CHOCO SUPERSOFT, po nebrojeni



**U prvom planu vodeći ljudi HAAS-a s partnerima iz tvrtki KRAŠ, KAROLINA i MIRA**



**Georgi Yanakiev za izložbenim stolom tvrtke HAAS**

su put oduševile posjetitelje svojom izvanrednom kvalitetom i okusom. Ljubitelji sendviča imali su priliku kušati razne vrste *paninija* pripravljenih od pastoznih smjesa njemačke tvrtke UNIFERM. Caprese panini, bavarski panini i panini punjeni puricom i sirom svojom su primamljivom kombinacijom sastojaka mamili goste na zalogaj više.



**Živa proizvodnja snack zalogaja privukla je brojne posjetitelje**

Velik interes prisutnih izazvala je i premijerno predstavljena *živa proizvodnja* pekarskog asortimana u čijoj su proizvodnji kao prirodni poboljšivači korištene razne vrste **enzima**. Pekarski je stručnjak talijanske tvrtke IL GRANAIO DELLE IDEE, **Tomasso Zago**, posjetiteljima prezentirao ideju i način kako se uz korištenje prirodnih





**TIM ZIP-ov voditelj Podružnice Sarajevo, Senad Misira (prvi desno) s Nikolom (do njega) i Perom Vrhovcem (nasuprot) iz PEKARE CVIJETA iz Prnjavora te voditelj Podružnice Zagreb Vedran Pavković s Helenom Šumak, tehnologicom iz PEKARNICE ZEMLJIČ**

enzima postižu konačni proizvodi vrhunske kvalitete, mirisa, okusa i boje. Za tu je svrhu pravio dvije vrste *focaccia*, s inćunima i maslinama te s krumpirom i lukom, zatim *grissine*, hambi peciva i *ciabatte*, a pritom je koristio sljedeće enzime: LIEVITO MADRE, CRISPYENZIMES, BURGERENZYMES i ENZYMATICO.

Nakon uspješne prezentacije u Beogradu, TIM ZIP-ovim su stručnim snagama potporu pružili i poslovni partneri iz **HAAS**-grupacije koji su mnogobrojne posjetitelje impresionirali vrlo zanimljivom izložbom konditorskih proizvoda vrhunske kvalitete i izgleda izrađenih na njihovim proizvodnim linijama. Vodeći ljudi prodaje ove svjetski poznate grupacije, **Georgi Yanakiev, Johannes Greil, Anders Filt** i **Günter Pirklbauer**, informirali su



**Izloženi bezglutenski proizvodi**



**Mirko Šram (desno) s Marinom Krešićem i Mateom Prce iz tvrtke MLINI iz Čapljine**

brojne zainteresirane goste o vrhunskim karakteristikama Hass-ovih linija za konditorsku proizvodnju.

Izložena ukusna punila tvrtke **GLAZIR**, raznorazni posipi tvrtke **SLATKE STVARI** kao i po prvi put predstavljen sve traženiji pekarski i slastičarski **bezglutenski program** naišli su na mnoštvo pozitivnih reakcija među posjetiteljima.

Sve izraženiji interes za Dan otvorenih vrata u Zagrebu potvrdio je rukovodstvu TIM ZIP-a da je nakana da predstavi proširene i nove ideje za pekarsku i slastičarsku ponudu sljedeće godine, u potpunosti ispravna, a iskazani interes za korištenjem enzima u proizvodnji ubrzo je rezultirao i stručnim seminarom o enzimima.



**Stjepan (lijevo) i Nino Varga (desno) iz ČAKOVEČKIH MLINOVA s Tedijem Slamićem iz tvrtke DJELO iz Unešića (u sredini)**

# USPJEŠNO REALIZIRAN I POSLJEDNJI U NIZU OVOGODIŠNJIH DANA OTVORENIH VRATA TIM ZIP-a



- TIM ZIP-ovom su stručnom timu izuzetnu podršku u organizaciji pružile slovenske tvrtke **FINES** i **MERNIK**
- Središnja točka okupljanja gostiju bio je izložbeni stol s gotovo tridesetak svježe ispečenih pekarskih delicija
- Sadržajno bogat program uključivao je i stručne prezentacije

**N**a tragu prošlogodišnje odluke o otvorenju izlagačkog prostora u HORECA centru u Ljubljani, tvrtka TIM ZIP je nastavila u istome smjeru i slovenskim pekarima i slastičarima u njihovom okruženju priredila zanimljivu izložbu strojeva, opreme i sirovina za pekarstvo i slastičarstvo te proizvodnju brojnih pekarskih i slastičarskih proizvoda uživo.

Ideja o premijernoj organizaciji **Dana otvorenih vrata**



Anna Simioni iz tvrtke **IL GRANAIO DELLE IDEE** predstavila je posjetiteljima proizvode u čijoj su pripremi korišteni enzimi



Prezentacijski stol u krupnome planu

u **Ljubljani** realizirana je **8. lipnja 2016. godine** u prezentacijskom prostoru HORECA centra. TIM ZIP-ovom su stručnom timu izuzetnu podršku u organizaciji pružile slovenske tvrtke **FINES** i **MERNIK**, a važno je pohvaliti i značajnu logističku pomoć djelatnika HORECA centra.

Više od 50 stručnjaka iz preko 20 pekarskih i slastičarskih tvrtki i obrta Slovenije posjetilo je izložbu i razmijenilo mnoštvo korisnih informacija s TIM ZIP-ovim stručnjacima.

Središnja točka okupljanja gostiju bio je izložbeni stol s gotovo tridesetak svježe ispečenih pekarskih delicija. Posjetitelji su degustirali razne vrste kruha, *baguetta*, *ciabatta*, peciva, orahnjaču, makovnjaču, *croissante*, krafne i *muffine* pripravljene od **DIAMANT**-ovih sirovina vrhunske kvalitete. **DIAMANT**-ov je tehnolog **Stefan Strunz** posjetiteljima uživo predstavio proizvodnju *croisanta* i pužića s makom te umijeće dekoriranja krafni i *muffina*.

Velik interes bio je iskazan i za kušanje proizvoda u čijoj su pripremi korišteni enzimi kao prirodni poboljšivači.





Izložbeni prostor HORECE centra pun posjetitelja

Stručnjak tehnologije enzima, pekarski majstor talijanske tvrtke **IL GRANAIO DELLE IDEE, Tomasso Zago**, pripremio je za ovu prigodu razne vrste kruha, poput bundevinog i rižinog te hambi peciva, a uživo je proizvodio primamljive hrskave *grissine* i ukusne *focaccie*.

Osim navedenih, posjetitelji su kušali i pekarske proizvode pripravljene od **JAC** kiselog tijesta kao i **ISERNHÄGER** aromatične kruhove (baltički i *Aromahäger* kruh).

S ciljem da posjetitelji što bolje informiraju o svojoj ukupnoj ponudi te sukladno svjetskim trendovima predstave i novitete u asortimanu strojeva i opreme, **TIM ZIP**-ovci su za ovu prigodu proširili stalni postav izloženih strojeva u HORECA centru mnogim novima. Vrijedno je nabrojati barem neke od njih: fermentor, laminator, miješalice za tijesto, prodajni regali te konvekcijske i pizza peći. Prednosti rada na nekima od njih provjerene su na licu mjesta prilikom njihova korištenja u *živoj proizvodnji*.



Tri mušketira pekarstva i ukusne focaccie



Slatki program DIAMANT-a privukao brojne posjetitelje



**TIM ZIP** - ov **Vlado Sučić** (lijevo), direktor u slovenskom **MERCATORU** **Miran Hribar** (u sredini) i predstavnik **DIAMANTA** u Sloveniji, **Martin Sušnik** iz tvrtke **MERNIK** (desno)



Domaćini događanja **Ratko Vlažo** i **Tomislav Kvesić** u razgledavanju izložbenog stola s kupcima iz **ŽITO SKUPINE** i **Jožom Zlobkom** iz **PEKARNE PEČJAK**



Sadržajno bogat program uključivao je i stručne prezentacije. TIM ZIP-ov je tehnolog **Jaroslav Pilat** gostima predstavio prednosti rada **JAC fermentora** i **ISERNHÄGER aromatora** te je komentirao *živu proizvodnju* i izložbu pekarskih proizvoda. Tvrтка **FINES** je predstavila moderne postupke pravilnoga pečenja u svojim konvekcijskim pećima.

Mnogim su posjetiteljima pažnju privukli i predstavljeni slatki i slani bezglutenski program, razna ukusna punila tvrtke **GLAZIR** te šarolika lepeza posipa tvrtke **SLATKE STVARI**.

Budući da je i posljednji u nizu ovogodišnjih Dana otvorenih vrata tvrtke TIM ZIP uspješno realiziran, za očekivati je da će poslovodstvo tvrtke TIM ZIP istim povodom odlučiti okupiti slovenske kolege iz branše i dogodine.



TIM ZIP -ov Ratko Vlajo (desno) u društvu Zale Ročnik i Erika Hribernika iz PTUJSKIH PEKARA i kolege Hrvoja Možanića



Kuhar Anže Gombač u pripremanju slasnih hamburgera

## NOVA I RABLJENA OPREMA NA SKLADIŠTU TIM ZIP-a

### ISPORUKA MOGUĆA ODMAH

#### NOVA OPREMA:

- dozator za vodu
- sito za brašno
- spiralna mijesilica 120 kg
- planetarna miješalica s loncem od 5 lit.
- planetarna miješalica 30 lit.
- frkalica za kruh i pecivo
- linija za kruh (volumetrijska dijelilica, stožac, intermedijarna komora i frkalica)
- stroj za laminiranje tijesta
- konvekcijska peć za 3 lima 600 x 400 mm
- konvekcijska peć za 5 limova 600 x 400 mm s etažnom peći za 1 lim 600 x 400 mm i s fermentacijskom komorom
- pizza peć unutarnjih mjera 680 x 680 mm
- konvekcijska peć za 8 limova 600 x 400 mm i s fermentacijskom komorom
- friteza za krafne
- omekšivači za vodu
- rashladni ormari za 50 limova 600 x 400 mm ili 25 limova 600 x 800 mm
- kolica i limovi
- sudoperi
- sitni pribor
- strujna zaštita (monofazna i trofazna)

#### RABLJENA OPREMA:

- radni stolovi
- konvekcijske peći za 5 i 10 limova



## ISKORAK U SVIJET ENZIMA

- Svojstva, djelovanje i primjenu enzima u pekarstvu stručno su obrazložile predavačice Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu
- Praktični je dio po suvremenim standardima, recepturama i tehnološkim postupcima izvodio pekarski stručnjak talijanske tvrtke, Tomasso Zago

U novije vrijeme prehrambeni stručnjaci sve više zagovaraju primjenu enzima u pekarstvu i slastičarstvu, ističući enzime kao biološke proizvode koji utječu na poboljšanje mnogih svojstava i sveukupnu kvalitetu pekarskih i slastičarskih proizvoda. Vođeno tom spoznajom, rukovodstvo TIM ZIP-a odlučilo je tijekom Dana otvorenih vrata u Zagrebu premijerno predstaviti primjenu enzima u pekarstvu, a potom, radi iskazanog velikog interesa za tu temu od strane posjetitelja, organizirati u suradnji s Richemont klubom stručni seminar o enzimima u pekarstvu i slastičarstvu. Krajem svibnja ove godine seminaru je prisustvovalo tridesetak polaznika iz Hrvatske i susjednih država Bosne i Hercegovine, Srbije, Crne Gore i Makedonije. Sudionicima su kroz teorijsko izlaganje i živu proizvodnju



Polaznici seminara sudjelovali u pripremi grissina

prenijete najkvalitetnije informacije o enzimima. Svojstva, djelovanje i primjenu enzima u pekarstvu stručno su obrazložile predavačice Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu, doc. dr. sc. **Dubravka Novotni** i dr. sc. **Nikolina Čukelj**, a tehnologiju enzima i mogućnosti kombiniranja istih stručno su prezentirali predstavnici tvrtke IL GRANAIO DELLE IDEE, vlasnik **Federico Allamprese Manes Rossi** i direktorica izvoza **Anna Simioni**. Praktični je dio po suvremenim standardima, recepturama i tehnološkim postupcima izvodio pekarski stručnjak talijanske tvrtke, **Tomasso Zago**. Grupa



U sredini Federico Allamprese Manes Rossi i Anna Simioni iz tvrtke IL GRANAIO DELLE IDEE, prvi desno predsjednik Uprave TIM ZIP-a, Vladimir Bulić, prvi lijevo Andrej Hanžek, direktor tehnološkog sektora



Doc. dr. sc. Dubravka Novotni, stručnjakinja s PBF-a iznijela je teoriju o primjeni enzima u pekarstvu



**Sudionici pratili praktični dio seminara u izvođenju talijanskog pekarskog majstora Tomassa Zage**

je tehnologa s velikom pažnjom pratila iznošenje suvremenih teorijskih saznanja o prednostima enzima te sudjelovala u *živoj proizvodnji* i degustaciji raznih vrsta proizvoda. Praktični je dio obuhvaćao spravljanje kruha, *grissina*, peciva, *ciabatta* pizza i *croissant* u čijoj su se pripremi koristile sljedeće vrste enzima: LIEVITO MADRE, CRISPYENZYMES, BURGERENZYMES, ENZYMATICO, PIZZAENZYMES i SWEETENZYMES.

Polaznicima je seminara osiguran i radni materijal koji će im zasigurno pomoći u daljnjoj primjeni enzima. Stručne prezentacije kao i katalog različitih vrsta enzima vrijedni su izvori akumuliranih informacija o ovoj temi.

Koliko je seminar bio uspješan pokazuju rezultati provedene pismene ankete o korisnosti, kvaliteti i organizaciji seminara koji pokazuju da je ova skupina polaznika jako zadovoljna s odabirom teme i kvalitetnom realizacijom seminara.



**Polaznici seminara s punom koncentracijom slušali predavanje**

## Rekli su o seminaru



**Sanja Mejašić, ŽITOPROIZVOD  
Karlovac**

Seminar o enzimima je bio vrlo stručan, a ujedno i praktičan. Nama koji smo davno završili fakultete, bio je vrlo dobar podsjetnik na neke davno zaboravljene informacije, a dao nam je i jedan novi pogled na primjenu enzima u pekarstvu. Seminar je bio dobar pokazatelj smjernica u industriji dodataka za pekarstvo. Proizvode koje smo kušali bili su odlični. Sve u svemu odličan seminar.

**Ana Ratković Modifaj, EKOS  
Pekarnica Varaždin**

Odabir osnovne teme seminara prati trendove u pekarstvu. Seminar su vodili stručni predavači, kao i suradnici talijanske tvrtke koja se specijalizirala za tehnologiju enzima.

Tema seminara prezentirana je na zaista zanimljiv način kroz teorijski dio s posebnim naglaskom na dio vezan za samu primjenu enzima u pekarstvu, kao i praktični dio kroz prezentaciju proizvoda u kojima su enzimi našli svoju primjenu. Vjerujem da će prezentirani proizvodi zauzeti i mjesto u našim proizvodnjama, odnosno prodavaonicama.



**Niko Pelivan, BABIĆ PEKARA Split**

Stručni seminar „svijet enzima“ je jako kvalitetno prezentiran kako u teorijskom dijelu tako i praktičnom. Dr.sc. Nikolina Čukelj podsjetila je mene i kolege zanimljivom prezentacijom na davno odslušana predavanja i prostudirane materijale s faksa. Naglašena je veća mogućnost iskorištavanja enzima u pekarskoj industriji kao supstitut standardnim aditivima (proizvodi bez E brojeva). Obzirom na današnje trendove konzumacije zdrave hrane, enzimi su idealan dodatak pekarskim proizvodima. Praktično izlaganje je bilo zanimljiva ali i ukusno :-)

Zahvaljujem ekipi TIM ZIP-a i predavačima na srdačnom prijemu i dobro odrađenom poslu.







## DVODNEVNA EDUKACIJA O ENZIMIMA U TVRTKI IL GRANAIO DELLE IDEE

- Zaposlenici TIM ZIP-a pratili su prezentacije o povijesti i proizvodnji tvrtke, razvoju i načinu njenog rada, softverskim rješenjima, poziciji na tržištu te o primjenjivanim tehnologijama enzima i proizvodima koje tvrtka ima u svojoj ponudi
- Organizirana je i interna edukacija prodajnog osoblja tvrtke u Zagrebu
- Velik zajednički angažman i međusobna podrška vidljivi su već sada u mnogim marketinškim aktivnostima TIM ZIP-a

Novi poslovni partner **TIM ZIP-a**, perspektivna i cijenjena europska tvrtka **IL GRANAIO DELLE IDEE**, organizirala je svojim hrvatskim predstavnicima dvodnevni posjet tvrtki nastojeći ih što bolje upoznati sa svojim radom i ponudom. 25. travnja 2016. godine mlade su se snage Sektora sirovina i Sektora tehnološke primjene i razvoja, na poziv vlasnika tvrtke, **Federica Allamprese Manes Rossija**, uputile prema Padovi, u cilju proširenja dotad prikupljenih informacija o talijanskoj tvrtki. Zaposlenici TIM ZIP-a, redom **Ratko Vlažo, Andrej Hanžek, Tomislav Kvesić, Igor Ambroš, Jaroslav Pilat, Dubravka Maslek i Bruno Breški** informirani su o povijesti i proizvodnji tvrtke, razvoju i načinu njenog rada, softverskim rješenjima, poziciji na tržištu te o primjenjivanim tehnologijama enzima i proizvodima koje tvrtka ima u svojoj ponudi.

Direktorica izvoza, **Anna Simioni** detaljno je svojim novim suradnicima predstavila proizvode tvrtke, uključujući i novitete u ponudi enzima, tehnologinja **Laura Bertin** je

održala predavanja o svojstvima i korištenju enzima te prednostima njihove kombinacije, a **Gianluigi Michelotto**, voditelj IT sektora je pojasnio kako funkcionira kompletna mreža nabave sirovina, skladištenja te njihova doprema kupcu.

TIM ZIP-ovcima je omogućeno razgledavanje laboratorija za istraživanje i razvoj, a imali su priliku upoznati i marketinšku službu, odjel za izvoz, korisničku službu itd.

U suradnji s kolegama domaćinima, tehnolozi TIM ZIP-a su u njihovoj testnoj pekari pravili proizvode u kojima su korištene različite vrste enzima, koje su potom i degustirali. Sudionici posjeta jednoglasno su zaključili da je edukacija bila iznimno korisna, a druženje s novim partnerom vrlo ugodno.

Važno je istaknuti da je nastavno na ovu edukaciju, 1. lipnja ove godine, u poslovnom prostoru tvrtke TIM ZIP u Zagrebu, na istu temu organizirana i interna edukacija prodajnog osoblja tvrtke. Dvadesetak djelatnika TIM ZIP-a s područja Hrvatske, Srbije i Bosne i Hercegovine s velikim je interesom pratilo prezentacije koje su **Anna Simioni** i kemijski tehnolog **Simone Fracasso** pripremili o tvrtki i djelovanju enzima.

Zahvaljujući činjenici da se u današnje vrijeme prirodni poboljšivači enzimi sve češće koriste kao zamjena kemijskim aditivima, za očekivati je da će dosad ostvarena uspješna poslovna suradnja dviju tvrtki u budućnosti poprimiti još čvršće temelje i ostvariti odlične rezultate. Velik zajednički angažman i međusobna podrška vidljivi su već sada u mnogim marketinškim aktivnostima TIM ZIP-a, poput Dana otvorenih vrata u Zagrebu i Ljubljani te stručnom seminaru o enzimima na kojima su predstavnici talijanske tvrtke svojim sudjelovanjem dali izniman doprinos i pomogli TIM ZIP-u u uspješnoj realizaciji događanja.



TIM ZIP-ovci u obilasku pogona talijanske tvrtke

# AKCIJOM *KRUHERAJ* ZA PODIZANJE SVIJESTI JAVNOSTI O VAŽNOSTI KONZUMIRANJA PEKARSKIH PROIZVODA

- **Medijski plan akcije uključivao je objavu stručnih i objektivnih članaka o kruhu u najčitanijim dnevnim novinama u Hrvatskoj, „24 sata“ kao i na web portalima [www.24sata.hr](http://www.24sata.hr) i [www.gastro.hr](http://www.gastro.hr).**
- **Gastro portal je nudio razne video uratke sa specifičnim recepturama i preciznim objašnjenjima o načinu pripravljanja pekarskih proizvoda**

*Richemont klub*  
udruga stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu  
baker's trade and pastry experts association

 HRVATSKA UDRUGA  
PROIZVOĐAČA PEKARSKIH I  
SLASTIČARSKIH PROIZVODA

U čestalost nestručnih i diletantskih medijskih napada na kruh kao prehrambenu namirnicu i općenito na pekarstvo, osobito su eskalirali u zadnjih nekoliko mjeseci. Novinski članci i televizijske emisije sve češće objavljuju negativne informacije o kruhu i pekarskim proizvodima, a pekare prozivaju radi debljanje nacije, zdravstvenih tegoba ili loših prehrambenih navika pučanstva.

Kao reakciju na negativne članke i uvlačenje svojevrnog straha od kruha i ostalih pekarskih proizvoda, Richemont klub Hrvatska se, u suradnji s jednom od vodećih medijskih kuća u Hrvatskoj, Styrijom, odlučio za jednomjesečnu, intenzivnu kampanju podizanja svijesti javnosti o potrebi i značenju redovitog konzumiranja krušnih proizvoda i usporedo suzbijanju dezinformacija o štetnosti glutena.

Predsjedništvo **Richemont kluba** i Upravni odbor **Hrvatske udruge proizvođača pekarskih i slastičarskih proizvoda** donijeli su odluku o provođenju marketinške akcije ***Kruheraj***, a financijsku su im podršku pružili i članovi udruženja.

Medijski plan akcije uključivao je objavu stručnih i objektivnih članaka o kruhu u najčitanijim dnevnim novinama u Hrvatskoj, „24 sata“ kao i na web portalima [www.24sata.hr](http://www.24sata.hr) i [www.gastro.hr](http://www.gastro.hr).

Članke o nutritivno vrijednim sastojcima kruha, raznolikosti vrsta, bogatstvu okusa, potrebi dnevne

konzumacije krušnih proizvoda, o usporedbi cijene kruha u Hrvatskoj s cijenama u drugim europskim državama i još mnogim drugim važnim informacijama o kruhu, čitava je nacija mogla pročitati u dnevnoj tiskovini u tri izdanja; na *advertorial* - duplerici u gastro dijelu novina, u subotnjem prilogu *Skuhačute* i prilogu novinama koji je izlazio na 8 stranica.

I na portalu 24sata objavljavani su razni informativni članci o kruhu, među kojima i zanimljivosti poput informacije da konzumacija kruha može pomoći u gubitku kilograma te da postoji i onaj sa zlatnom prašinom, a upravo su takvi neobični naslovi trebali privući velik broj čitatelja. Gastro portal je nudio razne video uratke sa specifičnim recepturama i preciznim objašnjenjima o načinu pripravljanja pekarskih proizvoda poput foccacia, *croissant*a, domaćeg kruha, kukuruznog kruha, *ciabatta*, punjenog kruha te hrskavih čokoladnih *muffina*.

U prikupljanju kvalitetnih informacija o kruhu, novinari 24 sata su koristili i stručna znanja članova Richemont kluba kao i vrhunskih stručnjaka na području prehrambene biotehnologije.

Iako će rezultati ankete o korisnosti ove akcije biti vidljivi tek u predstojećem razdoblju, članovi Kluba već sada konstatiraju da primjećuju pozitivne učinke.

# NOVA PREDSDJEDNICA KLUBA NAJAVILA PROVEDBU BROJNIH AKTIVNOSTI U SLJEDEĆEM RAZDOBLJU

- Sjednicom je okončan jednogodišnji mandat predsjednika Kluba Ivana Paraća kojega je naslijedila Renata Kruhan
- Članicom Predsjedništva imenovana Svjetlana Makaj, direktorica EKOS pekarnice iz Varaždina, a za predsjednika Nadzornog odbora postavljen je Marin Krešić, vlasnik tvrtke MLINI iz Čapljine
- Znatne će snage u nadolazećem razdoblju biti usmjerene na borbu protiv medijskih napada na kruh kao glavnog uzročnika pretilosti i srčanih bolesti pučanstva

Sjednicom Skupštine koja je održana 6. travnja ove godine završena je prva godina četvrtog četverogodišnjeg mandata organa i tijela Richemont kluba. Jednoglasnim usvajanjem izvješća o radu i dokumenata o financijskom poslovanju, članovi su izrazili zadovoljstvo aktivnostima udruge u proteklom razdoblju. Sjednicom je okončan i jednogodišnji mandat predsjednika Kluba **Ivana Paraća** kojega je naslijedila **Renata Kruhan**, vlasnica Pekarnice Zemljič iz Samobora. **Stjepan Vincek** je ponovno imenovan potpredsjednikom Kluba. Članicom Predsjedništva je umjesto **Ivice Babića** imenovana **Svjetlana Makaj**, direktorica EKOS pekarnice iz Varaždina, a za predsjednika Nadzornog



Nastupni govor nove predsjednice Kluba, Renate Kruhan

## *Richemont klub*

udruga stručnjaka u pekarstvu i slastičarstvu  
baker's trade and pastry experts association

### NOVA PREDSDJEDNICA RENATA KRuhan, POTPREDSJEDNIK STJEPAN VINCEK

Za novu je predsjednicu Kluba izabrana **Renata Kruhan**, za potpredsjednika **Stjepan Vincek**.



Renata Kruhan,  
nova predsjednica  
Richemont kluba



Stjepan Vincek,  
novi potpredsjednik  
Richemont kluba

odbora postavljen je **Marin Krešić**, vlasnik tvrtke MLINI iz Čapljine.

Dosadašnji predsjednik Kluba **Ivan Parać** i direktor Kluba **Vladimir Bulić** istaknuli su u svojim izvješćima o radu brojne uspješne aktivnosti Kluba provedene u zadnjih godinu dana. Nastavljeno je pružanje podrške Vladi u



aktivnostima usmjerenima na smanjenje udjela soli u pekarskim proizvodima, s ciljem smanjenja dnevnog unosa soli u ljudski organizam; u svibnju 2015. godine organiziran je dvodnevni stručni seminar na temu *Pir i raž*, koji je pozitivno ocijenjen i okarakteriziran kao jako koristan za struku. Pohvalili su i odličan nastup natjecateljskog tima Kluba, u sastavu novoizabrane predsjednice **Renate Kruhan** i njezinog kolege iz struke, **Damira Kregara**, tehnologa tvrtke Čakovečki mlinovi, na natjecanju **IBA CUP** u Münchenu, krajem prošle godine, koji je osvojio zavidno 4. mjesto i još jednom dokazao da je Klub sposoban dostojanstveno predstavljati postignuća struke.

**Renata Kruhan** je u svom nastupnom govoru najavila niz aktivnosti kojima će se Klub baviti u idućem jednogodišnjem razdoblju. Znatne snage bit će usmjerene

na borbu protiv medijskih napada na kruh kao glavnog uzročnika pretilosti i srčanih bolesti pučanstva. Članove su o planiranoj akciji **Kruheraj** detaljnije izvjestili predstavnici tvrtke Styria koji su akciju osmislili. Klub očekuje i implementaciju velikog projekta izgradnje informatičke platforme na razini Međunarodnog Richemont kluba, koji će obuhvaćati razmjenu pekarskog i slastičarskog znanja putem weba svim članicama Kluba.

Za listopad je, u sklopu proslave Dana Međunarodnog Richemont kluba, planirano natjecanje **Zlatne ruke** na kojemu će biti predstavljene razne ideje i kreacije hrvatskih pekarskih majstora. Članovi kluba informirani su i o predstojećem stručnom seminaru o enzimima te o mogućnostima sudjelovanja na godišnjoj Skupštini Međunarodnog Richemont kluba u Münchenu od 18. do 21. rujna 2016. godine.

## EKSPERIMENTALNO ISTRAŽIVANJE O ŠTETNOSTI GLUTENA

### Je li osjećaj osjetljivosti na gluten većinom prouzročen sve raširenijim trendom konzumacije bezglutenskih proizvoda?

U posljednje se vrijeme mnogo priča o štetnosti glutena, genetičkoj bolesti celijakiji koja podrazumijeva intoleranciju na gluten te bezglutenskim proizvodima koji su postali sve veći trend na tržištu.

2011. godine je znanstvenik **Peter Gibson** s Monash University u Australiji proveo eksperimentalno istraživanje o štetnosti glutena koje je dalo vrlo interesantne rezultate.

Gluten je složen protein koji se nalazi u pšenici, ječmu i drugim žitaricama. Osim u pekarskim i slastičarskim proizvodima, često se koristi i u proizvodima ponuđenima kao zamjena za meso.

Istraživanje je pokazalo kako izbjegavanje konzumacije glutena kod osoba koje ne pate od celijakije može prouzročiti gastrointestinalne probleme. Radi sve prihvaćenijeg trenda konzumacije bezglutenskih proizvoda, danas čak 30% ljudi nastoji u organizmu unijeti manje količine, odnosno, uopće ne unositi gluten.

Istraživanje je provedeno na pojedincima koji vjeruju da boluju od celijakije i da konzumacijom glutena izazivaju probavne smetnje u svojim organizmima.



Eksperimentalnoj skupini dane su na kušanje tri vrste dijetalne prehrane od kojih je jedna bila bogata glutenom, druga je sadržavala nešto manje količine glutena, a treća nije uopće sadržavala gluten.

Sve tri vrste prehrane bile su očišćene od tvari koje uobičajeno izazivaju probavne tegobe kod brojnih pojedinaca, poput laktoze i određenih konzervansa.

Iako ispitanici nisu znali koju vrstu dijetalne prehrane kušaju u pojedinom trenutku, žalili su se na osjećaj nadutosti, mučnine te druge probavne tegobe.

Gibson vjeruje kako su se navedeni osjećaji probavnih smetnji kod ljudi pojavili isključivo radi očekivanja istih.



# 60 GODINA STUDIJA I 35 GODINA SAMOSTALNOG RADA FAKULTETA!

- Između 166 visokih učilišta, PBF svrstan među deset fakulteta s najboljim maturantima
- 2015. godine je Fakultet dobio certifikat za upravljanje kvalitetom po normi ISO 9001
- Studentice PBF-a na natjecanju u Milanu osvojile 1. mjesto za najinovativniji proizvod
- PBF vodi i Centar za kontrolu namirnica koji je jedan od vodećih akreditiranih laboratorija za kontrolu i sigurnost hrane u RH



Dana **26.4.2016.** godine **Prehrambeno – biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu** proslavio je 60 godina studija prehrambene tehnologije i biotehnologije, 35 godina samostalnog rada fakulteta, 30 godina studija iz nutricionizma i 20 godina rada prve Zaklade u visokom školstvu – Biotehničke zaklade PBF-a.

Dekan Fakulteta, prof. dr. sc. **Damir Ježek** obratio se uzvanicima i osvrnuo na dugogodišnji izuzetan rad Fakulteta i zapažena postignuća koja su uvelike doprinijela razvoju struke. Na svečanoj sjednici dodijeljene su nagrade i priznanja za dugogodišnju suradnju i uspjeh u prehrambenoj industriji, a pokrovitelji nagrada bile su renomirane tvrtke iz prehrambene industrije.

Fakultet danas ima 206 kolegija koji pohađa 947 studenata, a nastavu na njima izvodi 155 nastavnika.

Agencija za znanost i visoko obrazovanje je, između 166 visokih učilišta, PBF svrstala među deset fakulteta s najboljim maturantima.

Diplomski studij Upravljanje sigurnošću hrane je na međunarodnom planu zauzeo visoko 22. mjesto od više od 12 000 vrednovanih studijskih programa.

Fakultet je 2015. godine dobio certifikat za upravljanje kvalitetom po normi ISO 9001.

Uz nastavu, znanstveni rad predstavlja najvažniju aktivnost Fakulteta.



**Dvorana puna uzvanika**

Poticanje znanstvene izvrsnosti, inovativnost, transfer tehnologije u gospodarstvo, suradnja i multidisciplinarni pristup istraživanjima, osiguranje prepoznatljivosti i priznatosti Fakulteta u europskom okruženju te pridonosenje održivom razvoju hrvatskog gospodarstva i društva u cjelini su temeljne odrednice Strategije razvoja znanstveno-istraživačkih aktivnosti PBF-a.

Fakultet je nositelj 11 nacionalnih i 3 međunarodna patenta.

Veliku ulogu u promicanju znanosti i struke ima i časopis Fakulteta *Food Technology and Biotechnology*.

PBF je ostvario bogatu međunarodnu suradnju s brojnim



**Svečani govor dekana PBF-a, prof. dr. sc. Damira Ježeka**

europskim sveučilištima. Preko programa CEEPUS i ERASMUS ostvaruju se brojne studentske razmjene na godišnjoj razini.

Trend odlazaka studenata PBF-a na strana sveučilišta je stabilan dok je zabilježen kontinuiran rast broja dolaznih studenata iz Europske unije.

PBF je inicijator nacionalnog natjecanja u kreiranju inovativnih proizvoda ECOTROPHELIA. Studentice PBF-a i studenti Ekonomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu natjecali su se u Milanu u sklopu prehrambenog sajma EXPO UNIVERSAL i osvojili 1. mjesto za najinovativniji proizvod.

PBF vodi i *Centar za kontrolu namirnica* koji je jedan od vodećih akreditiranih laboratorija za kontrolu i sigurnost hrane u RH.



**Dr. sc. Marija Carić, članica Nadzornog odbora tvrtke KRAŠ s dekanom, prof. dr. sc. Damir Ježekom prilikom dodjele nagrade**

Također, Fakultet zajedno s Hrvatskom gospodarskom komorom i Ministarstvom poljoprivrede surađuje na formiranju prve *Hrvatske komore inženjera prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista* kojoj je cilj pomoći u radu i zaštiti struke.

Mnogo je još pozitivnih činjenica koje bi se mogle iznijeti o radu PBF-a, ali već i ove govore dovoljno. Izvrsnu suradnju Fakulteta s partnerima u prehrambenoj industriji i srodnim djelatnostima potvrđuje i tvrtka TIM ZIP. Nebrojeno je puta Fakultet dao izuzetan doprinos stručnim seminarima u organizaciji Richemont kluba Hrvatske i TIM ZIP-a, koji su zahtijevali znanstvenu riječ priznatih stručnjaka iz područja prehrambene biotehnologije. Isto tako, na radost struke, sve stručne recenzije prevedene literature koju je objavio TIM ZIP napisala je vrhunska stručnjakinja iz područja prehrambene biotehnologije, prof. dr. sc. **Duška Ćurić.**

Najmanje što možemo je zahvaliti PBF-u na uvijek pružanoj podršci i zaželjeti mu trajni uspješan rad i još mnoga postignuća u budućnosti!



**Violončelistica Ana Rucner uveličala je svečanost prigodnom glazbom**



RAZGOVOR S FEDERICOM ALLAMPRESE MANES ROSSIJEM, VLASNIKOM TVRTKE IL GRANAIO DELLE IDEE

# NAŠI PROIZVODI PREDSTAVLJAJU NAJKREATIVNIJA RJEŠENJA NA TRŽIŠTU SIROVINA ZA PEKARSTVO

- Tradicija, strast i otvorenost prema novim tehnologijama ključni su faktori koji su nam omogućili uspjeh
- Upotreba enzima našim kupcima omogućuje proizvodnju bez emulgatora
- Posjedujemo certifikate najvažnijih međunarodnih ustanova: HACCP, Halal, Organic i Gluten Free
- Koristeći 100% prirodne sastojke, omogućujemo pekarima i krajnjim potrošačima da dobiju točno ono što traže, bez ikakvih kompromisa oko kvalitete i izvedbe



Federico Allamprese  
Manes Rossi, vlasnik  
tvrtke IL GRANAIO  
DELLE IDEE

**INFO** Gospodine Rossi, vlasnik ste vrlo uspješne i perspektivne tvrtke. Molim Vas da nam ukratko izložite razvojni put tvrtke IL GRANAIO DELLE IDEE od njenih početaka sve do sadašnje pozicije na tržištu.

**ROSSI:** Tvrtka **Il Granaio delle Idee** osnovana je 1998. godine u mojoj rodnoj Padovi. I tada je, kao i danas, naš razvojni put bio okrenut **inovaciji proizvoda**; svega godinu dana nakon osnivanja tvrtke tržištu je ponuđen prvi enzim pod nazivom **Nucleo®**. U to je vrijeme 80% tržišta sirovina za pekarstvo bilo zasićeno polugotovim smjesama od brašna. **Nucleo®** proizvodi su potpuna inovacija u pekarskoj industriji jer predstavljaju koncentrirane mješavine ujednačenih i stabilnih sastojaka koje proizvođačima kruha omogućuju proizvodnju različitih vrsti posebnog kruha korištenjem brašna koje imaju u svojoj pekarnici. Nakon ove, uslijedilo je još nekoliko inovacija koje su ostvarene u laboratorija za istraživanje i razvoj i tehnologiji proizvodnje. **Tradicija, strast i otvorenost prema novim tehnologijama** ključni su faktori koji su nam omogućili uspjeh, pri čemu smo uvijek imali na umu da je naš cilj širenje granica uz istovremeno poštivanje tradicije.

**INFO** Što u prijevodu znači ime IL GRANAIO DELLE IDEE?

**ROSSI:** Ime, u doslovnom prijevodu znači “**žitnica ideja**”, što odražava naš kreativni duh. Žitnica je mjesto gdje se skladišti žito, a mi ovaj izraz koristimo da bismo opisali naš radni prostor u kojemu skladištimo naše ideje koje potom pretvaramo u proizvode.

**INFO** Odakle je potekla ideja o proizvodnji enzima?

**ROSSI:** Naša je tvrtka osnovana u kasnim 90-im godinama prošloga stoljeća s idejom da bude drukčija od drugih. Nakon što smo nekoliko godina upotrebljavali sojin lecitin kao prirodni emulgator, 2009. godine smo započeli sa specijalizacijom u tehnologiji enzima. Osobno sam obišao vodeće svjetske proizvođače enzima kako bih identificirao, a potom i odabrao enzime s najboljim performansama. Oduvijek sam smatrao da je korištenje

enzima **fantastična mogućnost** za poboljšanje na kritičnim točkama u pekarskoj tehnologiji, kao što su stabilnost i razvoj tijesta ili trajnost proizvoda. Na koncu, upotreba enzima našim kupcima omogućuje proizvodnju bez emulgatora.

**INFO** **Vaši Vas zaposlenici opisuju kao inovativnu, kreativnu i modernu osobu. Iste karakteristike krasi i Vašu tvrtku. Molim Vas recite nam nešto o sebi i usporedite svoje osobine s karakteristikama Vaše tvrtke.**

**ROSSI:** Mogućnost postajanja i zadržavanja osobina strastvene i znatiželjne osobe je po mom mišljenju pokretač kreativnosti, inovativnosti i modernosti. Moguće je da ova znatiželja za inovativnošću utječe na moj  **pogled i način vođenja** tvrtke, a to je upravo ono što želim da i moji proizvodi i moji zaposlenici predstavljaju na tržištu.

**INFO** **Vaša tvrtka ima reputaciju jednog od najcjenjenijih europskih proizvođača enzimskih mješavina. Molim Vas podijelite s nama koje Vas to vrijednosti konstantno drže u vrhu.**

**ROSSI:** Ključne vrijednosti koje određuju naš uspjeh u proizvodnji enzimskih mješavina mogu se pronaći u našoj **specifičnoj metodi** koja se sastoji od 4 koraka: prepoznavanje najboljih enzima na tržištu, određivanje točnog doziranja, optimalna kombinacija enzima i naposljetku inovativan proizvodni proces.

Nadalje, u vjeri da se **inovacija i tradicija** mogu uspješno kombinirati, na dnevnoj bazi kontinuirano provodimo stručna istraživanja, a sve u interesu naših kupaca, pekarskih obrta i industrijskih pekara. Izvori naše inspiracije za osmišljavanje proizvoda proizlaze iz **povratnih informacija** koje dobivamo od naših kupaca te naših analiza trendova na tržištu. Jako nam je važno uvijek imati najnovije informacije s terena te informirati naše kupce o svemu novome, što dovodi do zaključka da je od presudne važnosti ostati u kontaktu s ljudima i slušati njihove želje i preporuke.

Prema našem mišljenju, kvaliteta se ne odnosi samo na pažljivo biranje sastojaka već također i na poštivanje standarda i pravila koji su zajednički ljudima širom svijeta: to je razlog zbog kojega posjedujemo certifikate najvažnijih međunarodnih ustanova: **HACCP, Halal, Organic i Gluten Free.**

**INFO** **Ponosno naglašavate Clean label karakteristiku Vaše tvrtke. Zašto Vam je ono toliko važno?**

**ROSSI:** Glavni cilj tvrtke **Il Granaio delle Idee** je usredotočiti se prvenstveno na ljudske **nutritivne potrebe**. Naš izbor proizlazi iz snažnog osjećaja za odgovornost i obvezu prema ljudskim prehrambenim navikama. Danas sve više ljudi odabire **zdrav i uravnotežen stil života** tražeći prirodne i zdrave proizvode. Opće je poznato da je velik broj današnjih fizičkih bolesti prouzročen lošim navikama, posebice onima koje se odnose na odabir hrane. U prošlosti je bilo prilično uobičajeno koristiti kemijske aditive za poboljšanje kvalitete kruha i drugih pečenih proizvoda. Naš je izbor uvijek bio drukčiji: koristeći 100% prirodne sastojke, omogućujemo pekarima i krajnjim potrošačima da dobiju točno ono što traže, bez ikakvih kompromisa oko kvalitete i izvedbe.

**INFO** **Naše će čitatelje sigurno zanimati brožani podaci o opsegu vaše proizvodnje, broju zaposlenih, trendu rasta kao i o tržištima na kojima ste prisutni.**

**ROSSI:** **Il Granaio delle Idee** je tvrtka okrenuta timskom radu: danas tvrtka ima 30 zaposlenih koji čine rastuću skupinu mladih i entuzijastičnih stručnjaka. **Timski duh** je ključni faktor kako osobnog tako i razvoja tvrtke te upravo ono što tvrtki treba za generiranje inovativnih ideja. Rast naše tvrtke potvrđen je nedavnim uspješnim rezultatima, a mnogo toga još očekujemo. Posljednji IBA sajam organiziran 2015. godine potvrdio je našu davno zacrtanu politiku i otvorio mogućnost iskoraka prema drugim dijelovima svijeta. Najprije smo se razvili



Zaposlenici tvrtke - skupina mladih i entuzijastičnih stručnjaka

na talijanskom tržištu, a zatim smo se proširili u Europu i Srednji Istok. Trenutno razvijamo poslovanje u Aziji te Sjevernoj i Južnoj Americi. U osnovi, ne priznajemo granice; mislimo da postoji mogućnost proširenja našega poslovanja svugdje gdje ljudi jedu kruh ili slične proizvode!

**INFO** Vrlo je zanimljiva činjenica da skoro sve aktivnosti odrađujete unutar tvrtke, odnosno gotovo da i ne koristite *outsourcing*. Molim Vas obrazložite nam ovu činjenicu.

**ROSSI:** Ukoliko usporedimo naše radne navike i upravljanje procesima u prošlosti s ovim sadašnjima, a u obzir uzmemo naš brojčani porast, vidljivo je da se naša strategija promijenila; do prije nekoliko godina mnoge su naše aktivnosti odrađivale vanjske tvrtke; suprotno tome, danas mnoge od tih aktivnosti obavljamo interno kako bismo doprinijeli učinkovitijim procesima, odnosno izgradili **fleksibilnu** strukturu koja može u **kratkom roku** zadovoljiti zahtjeve tržišta.

**INFO** Kažete da su vaši proizvodi najbolji i da koristite najbolje sirovine. Koje su prednosti korištenja vaših enzima u pekarstvu? Ima li nedostataka?

**ROSSI:** Što se tiče same tehnologije enzima, surađujemo s pet najboljih svjetskih proizvođača enzima što nam jamči da naši proizvodi predstavljaju **najkreativnija rješenja** na tržištu **sirovina za pekarstvo**. Danas je, za razliku od prošlih vremena, u potpunosti moguće zamijeniti kemijske aditive zadržavajući pritom najvišu razinu kvalitete i performanci. U osnovi, ne postoje nedostaci u korištenju enzima sve dok se ne pretjera u doziranju istih. Naprotiv, velika je prednost u tome što pekari sada mogu, po vrlo konkurentnim cijenama, proizvoditi vrlo kvalitetne proizvode dodajući prirodne sirovine umjesto dotad korištenih poboljšivača.

**INFO** Našim će čitateljima biti zanimljivo čuti Vaše mišljenje o trenutačnim europskim trendovima u pekarstvu i slastičarstvu te o novim navikama potrošača.

**ROSSI:** Globalno, **ljudi su danas puno svjesniji** važnosti načina prehrane i činjenice da njihov izbor ima direktan utjecaj na zdravlje i život. Primjećujemo kako su neki nekad izdvojeni trendovi u svega nekoliko godina postali sve važniji. Pritom mislim na **organske, vegetarijanske i veganske** odabire. **Il Granaio delle Idee** nudi proizvode



**Proizvodni pogon tvrtke**

koji zadovoljavaju navedene zahtjeve budući da su u skladu i s vegetarijanskom i s veganskom prehranom.

Brinemo i o različitim spornim tvrdnjama koja se javljaju na tržištu poput kontroverze o korištenju palminog ulja u hrani: iz tog su razloga svi naši proizvodi dostupni i u verziji bez palminog ulja. Dodatno, svjesni smo rastućeg broja ljudi koji su intolerantni na gluten pa naša ponuda uključuje i potpuni bezglutenski program.

**INFO** Od samih početka suradnje, podržali ste tvrtku TIM ZIP u mnogim marketinškim i društveno odgovornim aktivnostima. Je li to dokaz odlične suradnje između dvije tvrtke?

**ROSSI:** Pravo je zadovoljstvo raditi s djelatnicima tvrtke TIM ZIP kao i podupirati tvrtku u njenim marketinškim i komunikacijskim aktivnostima. Na pronalazak distributera u ovom strateškom području gledamo kao na dragocjenu mogućnost širenja naših rješenja na novo tržište koje ima iznimno velik potencijal. Suradnja s distributerom ne podrazumijeva samo prodaju proizvoda nego i pružanje stručne podrške i usluga, i pekarima i krajnjem potrošaču.

Zadovoljan sam mnogim aktivnostima koje je tvrtka TIM ZIP organizirala, poput Dana otvorenih vrata i stručnih prezentacija širom Hrvatske, Slovenije, Srbije i drugih država u kojima je prisutna, te se ponosim time što će se naš brand nalaziti pored imena tako važnog predstavnika kvalitete, pouzdanja, transparentnosti i prijateljstva.



## INFO Kako Vi vidite suradnju između dviju tvrtki u budućnosti?

**ROSSI:** Iako je naša suradnja tek započela, već primjećujemo prve važne rezultate. Nama je ovo novo tržište, živahno i poticajno, što mi ulijeva sigurnost da ćemo uskoro ostvariti **mnoge ciljeve**. Uvijek sam smatrao da je važno imati dobar proizvod, ali još je važnija činjenica da bez dobre komunikacije s kupcima proizvod sam po sebi ne znači ništa. Osjećam da smo se našli **na pravome mjestu, u pravo vrijeme, s pravim partnerom**. Zahvalni smo djelatnicima TIM ZIP-a što su vjerovali u nas i odlučili nam se pridružiti na našem putu.

## INFO Gospodine Rossi, hvala Vam lijepa na razgovoru!

U nastavku donosimo recepture proizvoda u kojima se koriste enzimi uvršteni u ponudu TIM ZIP-a:

### LIEVITO MADRE



#### Naziv proizvoda DOMAĆI KRUH

Sastojci	Količina (kg)
Brašno T-550.....	100,00
LIEVITO MADRE.....	10,00
Sol.....	1,80
Voda.....	60,00
<b>Ukupno.....</b>	<b>171,80</b>

#### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min

Miješanje brzo: 8 min

Temperatura tijesta: 28 °C

Mirovanje tijesta: 45 min

Odvaga tijesta (kg): 0,58

Oblikovanje: Tijesto formirati okruglo i staviti u košarice spojem prema dolje.

Fermentacija: 50 min

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75%

Temperatura pečenja: 235 °C, s parom.

Vrijeme pečenja: 25 min.

#### Naziv proizvoda CIABATTE

Sastojci	Količina (kg)
Brašno T-550.....	100,00
LIEVITO MADRE.....	10,00
Ulje.....	3,00
Sol.....	2,00
Voda.....	77,00
<b>Ukupno.....</b>	<b>192,00</b>

#### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min

Miješanje brzo: 15 min. Vodu dodavati postepeno te sol dodati pred kraj.

Temperatura tijesta: 28 °C

Mirovanje tijesta: 60 min

Odvaga tijesta (kg): 0,25

Oblikovanje: Tijesto rezati u obliku kvadrata.

Fermentacija: 20 min

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75%

Temperatura pečenja: 235 °C, s parom.

Vrijeme pečenja: 20 min.

#### Naziv proizvoda PIZZA

Sastojci	Količina (kg)
Brašno T-550.....	100,00
LIEVITO MADRE.....	2,00
Maslinovo ulje.....	5,00
Sol.....	2,00
Češnjak u prahu.....	0,20
Voda.....	55,00
<b>Ukupno.....</b>	<b>164,20</b>

#### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min

Miješanje brzo: 6 min.

Temperatura tijesta: 28 °C

Mirovanje tijesta: 10 min

Odvaga tijesta (kg): 0,30

Oblikovanje: Okruglo oblikovati i staviti u hladnjak preko noći.

Nadjevanje: Tijesto razvući, premazati Pizza umakom i nadjevati po želji.

Temperatura pečenja: 280 °C, s parom.

Vrijeme pečenja: 8 min.



## BURGERENZYMES

Naziv proizvoda HAMBİ PECİVO

Sastojci	Količina (kg)
Brašno T-550.....	100,00
Maslac.....	10,00
Šećer.....	8,00
Kvasac.....	4,00
Mlijeko u prahu.....	2,50
Sol.....	1,80
BURGERENZYMES.....	1,00
Voda.....	50,00
<b>Ukupno.....</b>	<b>177,30</b>

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min

Miješanje brzo: 8 min

Temperatura tijesta: 28 °C

Mirovanje tijesta: 20 min

Odvaga tijesta (kg): 0,080

Fermentacija: 60 min

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75%

Temperatura pečenja: 235 °C.

Vrijeme pečenja: 10 min.

## CRISPYENZYMES

Naziv proizvoda GRISSINE

Sastojci	Količina (kg)
Pšenično brašno T-550.....	10,00
CRISPYENZYMES.....	0,10
Kvasac.....	0,20
Sol.....	0,22
Voda.....	7,00
Ulje.....	0,70
Mljevena ljuta paprika.....	0,02
<b>Ukupno.....</b>	<b>18,24</b>

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 5 min

Miješanje brzo: 20 min, vodu dodavati postepeno.

Odmaranje tijesta: 45 min, u nauljenoj plastičnoj posudi.

Oblikovanje: Raširiti tijesto na nabrašnjenom drvenom stolu, rezati štapiće promjera 1 cm, izdužiti ih i peći.

Temperatura pečenja: 190 °C, s padom na 150 °C

Vrijeme pečenja: 25 min, uz napaavanje



## ENZYMATICO

Naziv proizvoda BIJELI KRUH

Sastojci	Količina (kg)
Brašno T-550.....	100,00
Kvasac.....	2,50
Sol.....	1,80
ENZYMATICO.....	1,00
Voda.....	56,00
<b>Ukupno.....</b>	<b>161,30</b>

### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min

Miješanje brzo: 6 min

Temperatura tijesta: 28 °C

Mirovanje tijesta: 20 min

Odvaga tijesta (kg): 0,82

Oblikovanje: Tijesto formirati u štruce.

Fermentacija: 55 min

Parametri fermentacije: 35 °C/ 75%

Temperatura pečenja: 235 °C, s parom.

Vrijeme pečenja: 30 min

Nova stručna  
knjiga u  
pripremi

TIM ZIP u sklopu svoje stručne biblioteke „Kruh za život“ priprema izdavanje nove, četvrte po redu, stručne knjige s naslovom „**Suvremene tehnologije u pekarstvu i slastičarstvu - sirovine i proizvodi**“. Bit će to **prva** knjiga napisana na hrvatskome jeziku koja **cjelovito** obrađuje sve ono što je u bilo kakvoj neposrednoj vezi s pekarstvom i slastičarstvom i zasigurno će pobuditi interes svakog pekarskog stručnjaka iz Hrvatske i cijele regije.



Knjiga objedinjuje širok spektar znanja i vještina koje je u svom dugogodišnjem radnom vijeku usvajao autor knjige, TIM ZIP-ov iskusni stručnjak, inženjer **Franjo Klarić**, koji ih je uvijek bio spreman nesebično dijeliti novim naraštajima tehnologa i pekarskih stručnjaka.

Planirano je da knjiga iz tiska iziđe sljedeće godine, u prigodi obilježavanja 25. obljetnice tvrtke. Više informacija o svemu moći ćete uskoro pronaći na web portalu TIM ZIP-a.



## SUVREMENE TEHNOLOGIJE U PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - SIROVINE I PROIZVODI



RAZGOVOR SA SNJEŽANOM KOŽIĆ, DIREKTORICOM PROIZVODNOG SEKTORA TVRTKE MLIN I PEKARE SISAK

# O INSTALACIJI I PREDNOSTIMA NOVIH MONDIAL FORNI ROTACIJSKIH PEĆI

- Tvrtka Mlin i pekare Sisak vodeća je kompanija u Sisačko – moslavačkoj županiji po količini proizvedenih mlinskih i pekarskih proizvoda, te najveća tvrtka u gradu Sisku po broju radnika
- MONDIAL FORNI rotacijske peći zadovoljavaju zahtjeve tvrtke za željenom kvalitetom proizvoda kao i ostale tražene tehničke karakteristike
- Peći imaju mogućnost praćenja svih proizvodnih parametara, proizvedenih količina, utroška energije kao i cijene utrošene energije po proizvodu što omogućava najracionalniji način proizvodnje i značajne energetske uštede

**INFO** Gospođo Kožić, molimo Vas recite nam nešto o renomiranoj tvrtki MIP Sisak, o njezinoj tradiciji i što karakterizira današnju proizvodnju.

**S. Kožić: Mlin i pekare** d.o.o. Sisak, od svog osnivanja, davne 1947. godine pa sve do danas, bez ijednog dana prekida, opskrbljuje stanovništvo grada Siska i čitave županije, pa i šireg područja Hrvatske, dnevnim i trajnim pekarskim i mlinskim proizvodima. Danas je tvrtka **Mlin i pekare** vodeća kompanija u Sisačko – moslavačkoj županiji po količini proizvedenih mlinskih i pekarskih proizvoda, te najveća tvrtka u gradu Sisku po broju radnika. Tri su glavne poslovne djelatnosti poduzeća: mlinarstvo, pekarstvo i trgovina. U proteklih 69 godina tvrtka je



**MONDIAL FORNI rotacijske peći instalirane u pekarskom pogonu tvrtke MIP Sisak**



**Snježana Kožić,**  
direktorica  
proizvodnog sektora  
tvrtke Mlin i pekare  
Sisak

prolazila kroz više različitih organizacijskih oblika. 2001. godine tvrtka je privatizirana i od tada dolazi do značajnih gospodarskih uspjeha, uz stalno povećanje proizvodnje i broja zaposlenih radnika.

**INFO** Kakve ste peći koristili do sada i zašto ste odlučili instalirati nove MONDIAL FORNI rotacijske peći?

**S. Kožić:** Do sada smo u proizvodnji koristili u najvećem broju peći tvrtki BACH TECH i MIWE. Sve peći bile su dosta stare, nisu više davale zadovoljavajuću kvalitetu proizvoda, a njihovo održavanje je bilo izrazito skupo. Iz tih razloga odlučili smo se za nabavu novih rotacijskih peći. Za MONDIAL FORNI peći smo se odlučili jer su zadovoljavale naše zahtjeve za željenom kvalitetom proizvoda i ostale tražene tehničke karakteristike. Također, omjer cijene i kvalitete bio je optimalan.



Postignuta je željena kvaliteta pečenih proizvoda

**INFO** Koje vrste proizvoda pečete u pećima i o kojoj se količini proizvoda radi?

**S. Kožić:** Na rotacijskim pećima peku se sve vrste peciva, dakle proizvodi mase od 40 do 250 g i to u količini od oko 25 000 kom/dan.

**INFO** Imate li podatke o ostvarenim energetske uštedama od trenutka instalacije novih peći?

**S. Kožić:** Za sada još nemamo točne podatke jer smo peći tek nedavno instalirali i još uvijek radimo na optimalizaciji proizvodnje. Naše peći imaju mogućnost praćenja svih proizvodnih parametara, proizvedenih količina, utroška energije kao i cijene utrošene energije po proizvodu. Sve to nam omogućava da proizvodnju vodimo na najracionalniji način i vjerujemo u bitne energetske uštede.

**INFO** Koje su prednosti novih peći u odnosu na stare?

**S. Kožić:** S novim pećima postiže se vrlo ujednačeno pečenje, a uz mogućnost jačeg švelanja postiže se i bolji volumen proizvoda. Također, u novim rotacijskim pećima svi proizvodi peku se po unaprijed zadanim programima koji su pohranjeni u memoriju, što bitno olakšava posao operaterima. Tehnolozi na taj način doprinose optimizaciji proizvodnje, racionalnijem korištenju i postizanju energetske ušteda.

**INFO** Kako je funkcioniralo paralelno odvijanje montaže novih peći i neprekinuta proizvodnja pekarskih proizvoda?

**S. Kožić:** Nove peći instalirali smo na mjesto starih peći tako da je montaža zahtijevala svakodnevne dogovore naših tehnologa i montera iz tvrtke TIM ZIP. Svaku smo sljedeću staru peć mogli maknuti i osloboditi mjesto za novu tek nakon što je novoinstalirana peć proradila i dala dobru kvalitetu proizvoda. Montaža svih pet novih peći tako je ukupno trajala oko 4 tjedna, što je bilo u granicama očekivanog vremena.

**INFO** Jeste li zadovoljni TIM ZIP-ovom uslugom montaže i puštanja peći u rad?

**S. Kožić:** Sve vrijeme monter i tehnolozi tvrtke TIM ZIP bili su nam na raspolaganju. Zahvaljujemo im na razumijevanju i zaista velikoj fleksibilnosti pri montaži i puštanju peći u rad.

**INFO** Gospođo Kožić, hvala Vam lijepa na razgovoru!



Detalj ubacivanja kolica s proizvodima u peć

RAZGOVOR SA SANDROM BAJRIĆ, VLASNICOM PEKARE ZLATNO ZRNO IZ TRNOVCA BARTOLOVEČKOG

# INSTALACIJA DVA AGRIFLEX SILOSA ZA BRAŠNO DONIJET ĆE NAM NIZ UŠTEDA

- U instalaciji dva silosa za brašno, od 21 t i od 8 t, vidjeli smo niz prednosti: uštede u cijeni brašna, transportu, radnoj snazi i rasipu
- Proizvodnja je uvelike olakšana i unaprijeđena
- TIM ZIP-ovci su svoj dio odradili profesionalno i korektno, uvijek spremni za rješavanje bilo kakvih problema



Sandra Bajrić,  
vlasnica pekare  
ZLATNO ZRNO  
iz Trnovca  
Bartolovečkog

**INFO** Gospođo Bajrić, za početak recite nam, molim Vas, nešto o tradiciji Vaše pekare i proizvodnji.

**S. Bajrić:** Pekarski pogon je započeo s radom 1998. godine na inicijativu mojih roditelja. Od tada se broj zaposlenih povećao s brojke 6 na 68, a djelatnost se iz pekarstva proširila i na slastičarstvo. Od prvog dana surađujemo s TIM ZIP –om, najprije na području sirovina, a kasnije smo počeli kupovati i opremu (peć, laminator i mnogu drugu). Razvijali smo se posjećujući sajmove te prikupljajući informacije od naših dobavljača. Razvoj je utjecao na našu potrebu za novim tehnologijama.



Prikaz cijevi kojom se brašno iz silosa dozira u posude za zamjes

**INFO** Kako i zašto ste se odlučili za modernizaciju proizvodnje odnosno korištenje silosa za brašno?

**S. Bajrić:** O silosima razmišljamo zadnjih 5 godina, a sada su se napokon kockice posložile. Susret s predstavnikom talijanske tvrtke Agriflex te razgovor s TIM ZIP-ovim Mirkom Šramom oko kupnje drugih strojeva i opreme rezultirali su ovim projektom. U instalaciji dva silosa od 21 odnosno 8 t vidjeli smo niz prednosti: od ušteda u cijeni brašna (rinfuzno je jeftinije od uvrećenog), ušteda na radniku koji je čitavu noć prosijavao brašno, ušteda na transportu zbog gubitka vremena dovođenja viličara i istovara te ušteda u rasipu (brašno je ostajalo na stjenkama vreća dok se kod silosa zapaža velika preciznost oko količina brašna).

**INFO** Jeste li do sada koristili slične tehnologije?

**S. Bajrić:** Nismo koristili slične tehnologije. Dugo smo o tome razmišljali, ali tek smo nedavno realizirali ideju.

**INFO** Imate li već podatke o uštedama koje se odnose na cijenu i rasip brašna?

**S. Bajrić:** Konkretno brojke o uštedama još uvijek





**Ispred silosa vlasnica pekare ZLATNO ZRNO Sandra Bajrić (druga desno) s voditeljem prodaje tvrtke AGRIFLEX, Damianosom Kiramariosom (drugi lijevo), TIM ZIP-ovim Mirkom Šramom i tehničaricom pekare Ana-Marijom Šumiga**

nemamo i to iz nekoliko razloga. Ljetno je razdoblje, nema škole, traju godišnji odmori, a sve to znatno utječe na broj potrošača kojih je puno manje. Zatim, imali smo zalihe brašna u vrećama radi sigurnosti. Tek ćemo od jeseni imati prave pokazatelje. Plan je kroz 4 godine vratiti investirani novac, a nakon toga očekujemo oplemenjivanje investicije.

#### **INFO** Koliko je instalacija silosa olakšala i unaprijedila proizvodnju?

**S. Bajrić:** Proizvodnja je uvelike olakšana i unaprijeđena. Najprije sam mislila da će silosi predstavljati problem pekarima radi straha od nepoznatoga. Međutim, tu je profesionalizam TIM ZIP-a odigrao važnu ulogu. Njegovi su nam monter i tehnolozi bili na raspolaganju sve dok nismo bili sigurni da možemo dalje sami preuzeti. Proizvodnja je lakša jer nema fizičkog rada, a nema ni prosijavanja brašna. Budući da je dio pogona u kojemu se obavljalo prosijavanje bio odvojen od proizvodnje, kako bi se spriječilo ostajanje brašna posvuda, puno se vremena i snage gubilo na dovođenje kibli do sijačice, a zatim kible s brašnom do zamjesa. Kible su dosta teške pa se često njima i udaralo o vrata ili stol što je znalo prouzročiti razna oštećenja.

#### **INFO** Zapažate li logistička poboljšanja što se tiče nabave brašna, organizacije i broja radne snage u skladištu te doziranja brašna?

**S. Bajrić:** Logistička su poboljšanja primijećena kod svake od navedenih stavki. Najprije sam se bojala da cisterna koja dovozi brašno može dopremiti samo jednu vrstu brašna. No, četiri vrste brašna mogu biti dopremljene istovremeno. Program silosa je jako precizan i pomoću kontrolne ploče sa slikovnim prikazom možemo pratiti koliko je brašna bilo unutra, a koliko je napunjeno. Broj potrebnih radnika se smanjio jer više nema transporta brašna i prosijavanja, a brašno je mnogo lakše dozirati (radi preciznih pokazatelja na kontrolnoj ploči silosa).

#### **INFO** Koliko su instalirani silosi doprinijeli automatizaciji proizvodnje?

**S. Bajrić:** Nasuprot nošenja vreća, prosijavanja itd. ove zadatke sada rješavamo samo pritiskom gumba. Budući da tržište stalno traži ulaganja i novitete, što je ključno za napredak, planiramo nastaviti s procesom automatizacije. Svaku dobit investiramo u napredak pogotovo zato jer nam je želja da se proširimo i na europsko tržište.

#### **INFO** Jesu li djelatnici tvrtke TIM ZIP ispunili Vaša očekivanja pružanim uslugama montaže i puštanja u rad silosa?

**S. Bajrić:** Apsolutno. Nemam riječi hvale, posebno za djelatnike Sektora projektiranja i opreme. Svi involvirani su svojom brzinom odgovora na postavljena pitanja, dolascima i edukacijom za rad na silosima zadobili naše potpuno povjerenje. Budući da smo na početku projekta tražili izvore sufinanciranja, projekt se razvijao relativno sporo, ali kvalitetno. TIM ZIP-ovci su svoj dio odradili profesionalno i korektno, uvijek spremni za rješavanje problematike.

**INFO** Gospođo Bajrić, hvala Vam lijepa na razgovoru!



# Plijesan kao bolest kruha

- Objavljujemo dijelove iz knjige "Tehnologije proizvodnje pekarskih i slastičarskih proizvoda", treće knjige iz TIM ZIP-ove biblioteke "Kruh za život"

PS

## Sigurnost proizvoda: Uklanjanje plijesni u kruhu

- U okviru općega higijenskog koncepta pogona valja poduzeti mjere za uklanjanja plijesni u cijelom pogonu (npr. ispunjavanje planova čišćenja i dezinfekcije).
- U okviru koncepta vlastite kontrole pogona treba ispitati kritične kontrolne točke u proizvodnji kruha i vlastitim mjerama utjecati na djelotvorno suzbijanje rasta plijesni (npr. pridržavanjem propisa pasterezacije).

## Gljivice plijesni i njihovo djelovanje

Plijesnivost kruha izazivaju višestanične gljivice plijesni, oblika crijeva. Gljivice plijesni nisu vidljive golim okom. Plijesni izrasle na površini kruha su kolonije spora tih sitnih živih bića. Razliku se prema obliku i boji. Za rješenje problema plijesni od drugorazrednog je značenja oblik plijesni: kruh obrastao bilo kojom vrstom plijesni smatra se pokvarenim. Konzumiranje pljesnivoga kruha štetno je po zdravlje.

Gljivice plijesni dospjevaju u živežne namirnice iz različitih izvora. Nakon isključivanja gljivica plijesni na kruhu njihove niti prodiru u kruh. U kruhu se one granaju i stvaraju mrežu koja nije vidljiva prostim okom (micelij). Micelij se hrani kruhom. Pritom stvorene štetne tvari izlučuju se u sredinu kruha. Između ostalih, jedna od takvih štetnih tvari su i aflatoksini (otrovi plijesni koji izazivaju rak).

## Suzbijanje plijesni: opća higijena pogona

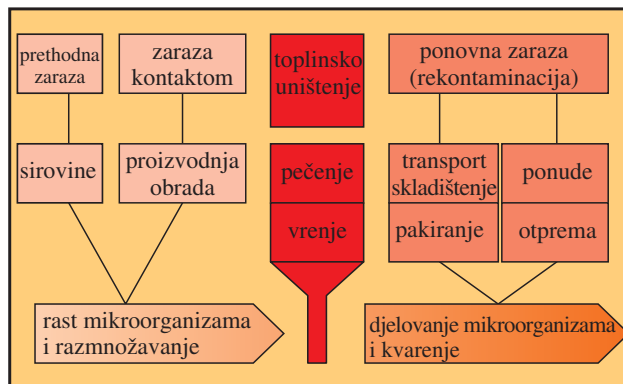
Zrak u pogonu, zidovi, podovi, sirovine, strojevi, alat, ambalaža kao i osoblje su mogući izvor spora plijesni.

Zbog toga su najvažnije mjere za suzbijanje plijesni one koje se tiču opće higijene pogona.

Uz primjenu tehničkih mjera koje se provode iz predostrožnosti (npr. brisanje stropova i zidova sredstvima koje priječe razvoj plijesni, uklanjanje prašine, UV-zračenje), valja razmotriti i posebne higijenske mjere koje treba dnevno provoditi: čistoća u svim fazama proizvodnje pekarskih proizvoda, otklanjanje plijesni iz proizvodnih prostora, dezinfekcija.



Zapakirani kruh se uplijesnio



Infekcija kruha plijesnim

### Primjeri dnevnih higijenskih mjera za suzbijanje plijesni u pogonu

- Kontrolirati osobnu higijenu (npr. pranje ruku).
- Čistiti i dezinficirati pljesnive kutove prostorija.
- Pljesnive proizvode odstraniti iz pogona.
- Drvene police i skladišne regale prati otopinom octene kiseline.
- Koliko god je moguće spriječiti prašenje brašna.
- Pribor i strojeve očistiti od ostataka iz prethodne proizvodnje.
- Ugraditi zračne filtre i UV zračenje u skladište kruha.
- Ambalažu za pakiranje skladištiti u čistom, suhom i hladnom prostoru.

### Upotreba kemijskih sredstava za konzerviranje

- Propionska kiselina, sorbinska kiselina i njihove soli dopuštene su kao sredstva za konzerviranje zapakiranog kruha, rezanog kruha, raženoga kruha, kruha sa smanjenom energetsom vrijednošću kao i tijesta za gotove proizvode i polupečene proizvode.
- Najviša vrijednost koja je dopuštena, npr. za raženi kruh i rezani kruh, je 3 000 mg propionske kiseline ili 2 000 mg sorbinske kiseline po 1 kg gotovoga proizvoda. Dopuštene su i kombinacije sredstava u okvirima najviših dopuštenih količina. Kod doziranja je potrebno točno se pridržavati navoda proizvođača sredstava za konzerviranje.
- Nezapakirani kruhovi iz pšeničnog brašna, vode, kvasca ili kiselog tijesta i kuhinjske soli, bez drugih dodataka, ne smiju se konzervirati kemijskim sredstvima.
- Upotreba kemijskih sredstava za konzerviranje mora se navesti na ambalaži proizvoda. To vrijedi za pakirane i nezapakirane slatke proizvode isto kao i za pakirane proizvode. Deklaracija započinje riječima "s konzervirajućim sredstvima" ili "konzervirano".

### Suzbijanje plijesni: tehnološke mjere

Premda plijesan nastaje kao posljedica infekcije kruha nakon pečenja, valja ipak promotriti preventivne mjere koje se mogu provesti u ukupnom procesu proizvodnje.

#### Sastav tijesta – unutarnja zaštita protiv plijesni

Rast gljivica plijesni može se spriječiti tako da se poveća kiselost tijesta.

Ta zaštita od plijesni može se provesti na različite načine:

- upotrebom kiselog tijesta umjesto sredstava za kiseljenje, kod raženih tijesta,
- dodavanjem sredstava za suzbijanje plijesni (prije svega kemijskih sredstava za konzerviranje).

Kao sredstva za sprečavanje rasta plijesni razlikuju se: sredstva za suzbijanje plijesni i kemijski konzervansi.

Sredstva za suzbijanje plijesni su octena kiselina i njezine soli (acetati). Natrijev acetat je djelotvorno sredstvo protiv plijesni. No, njegovom upotrebom se značajno smanjuje fermentacija tijesta kao i miris i okus proizvoda.

Dodatak sredstava za konzerviranje je ograničen zakonom. Oni se smiju upotrebljavati samo za određene pekarske proizvode. Najviša količina koja se smije dodati je ograničena (usporedite navedene upute).

Upotrebu konzervansa valja razmotriti i s tehnološkog aspekta budući da oni imaju inhibirajući učinak na fermentaciju. Zbog toga se oni ne smiju prerano otopiti u tekućini za tijesto i na taj način doći u doticaj s kvascem. Osim toga potrebno je povećati količinu kvasca za oko 20% do 30% od uobičajene količine.

#### Uništavanje gljivica plijesni ne postiže se samo pečenjem

Toplinom pečenja uništavaju se svi mikroorganizmi u tijestu, dakle i gljivice plijesni. U procesu pečenja događaju se i druge pojave koje doprinose suzbijanju plijesni.

- Jedan od važnih ciljeva pečenja je dobiti čvrstu koru kruha. Na njoj, naime, kasnije ne mogu isklizati eventualno dospjele spore plijesni.
- Kod zbijenih kruhova preporuča se, nakon procesa pečenja, razdvajanje kruhova kako bi se prosušile bočne površine koje se nisu zakorile.
- Premda dobro ispečeni kruh ima poželjna svojstva, samo jednostavnim produženjem vremena pečenja



ne može se postići bitan doprinos u suzbijanju plijesni. Smanjenje slobodne vode u sredini kruha je djelotvorno kao mjera zaštite protiv plijesni samo kod suhog plosnatog kruha ili dvopeka, ali ne i kod uobičajenih vrsta kruhova.

#### *Pakiranje i skladištenje – vanjska zaštita od plijesni*

Nakon pečenja i hlađenja, kruh se može ponovno kontaminirati sporama plijesni. Da bi se spriječilo isključavanje plijesni, treba poduzeti sljedeće mjere:

- ohladiti kruhove izvlačenjem topline u posebnim uređajima za hlađenje (na taj se način sprečava starenje),
- izbjegavati previše gusto slaganja svježega kruha, jedan na drugi,
- međuskladištenje provoditi u sterilnim prostorima.

Kod kratkotrajnog skladištenja kruhova treba tražiti ravnotežu između starenja kruha i sprečavanja pljesnivosti.

Za rast plijesni vrlo su važne vlaga i toplina. Pritom nije odlučujuća apsolutna vlažnost nego slobodna voda u proizvodu.

Različite klice plijesni rastu dobro u temperaturnom području između +4 °C i +50 °C. Sve gljivice plijesni trebaju za život kisik, osim kredaste plijesni (vrsta kvasca).

Kada se prije spomenuti povoljni uvjeti za razvoj plijesni izbjegavaju, nastaje opasnost od preranog starenja kruha. Te opasnosti nema pri kontroliranom toplom skladištenju ili pri smrzavanju.

Pri smrzavanju gljivice plijesni se ne uništavaju. Nakon odmrzavanja kruha njihove životne aktivnosti nastavljaju se odvijati i kruh se kvari kao da je svjež.

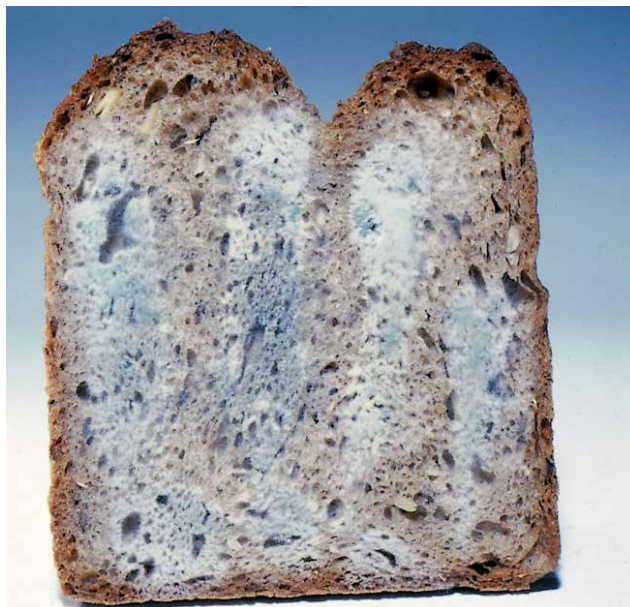
Pri pakiranju kruha moguće je postići zaštitu od plijesni izborom odgovarajućih metoda, kao što su na primjer:

- primjena inertnog plina pri pakiranju u nepropusnu foliju,
- toplinska pasterizacija zapakiranih proizvoda.

Pljesniv kruh prikazan na slici ne bi se upljesnivio da su provedene korektna mjera.

#### **Sažetak**

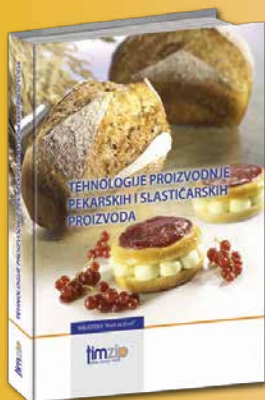
- Kruh je dobra hranjiva podloga za rast plijesni, vlažan je i često se čuva na temperaturi optimalnoj za rast plijesni.
- Pljesniv kruh je pokvaren. Konzumiranje takvih proizvoda opasno je po zdravlje.
- Plijesan kruha suzbija se dobrom pogonskom higijenom (npr. uređaji za uništavanje i sprečavanje rasta plijesni, čistoća, dezinfekcija).
- Pojava plijesni na kruhu može se spriječiti nekim mjerama u proizvodnji (uvođenjem kiseloga tijesta, dodatkom konzervirajućih sredstava, stvaranjem dobre kore pri pečenju, optimalnim skladištenjem, toplinskom obradom i primjenom inertnog plina pri pakiranju).



**Spore plijesni rukama su prenesene na rezani kruh (kontaktna infekcija)**

## Biblioteka "Kruh za život"

### "TEHNOLOGIJE PROIZVODNJE PEKARSKIH I SLASTIČARSKIH PROIZVODA"



- 436 stranica u boji, tvrdi uvez, format: 19 x 26 cm
- Knjiga je prijevod 10. nadopunjenog izdanja njemačkog udžbenika "TECHNOLOGIE DER BACKWAREN - HERSTELLUNG" čiji su autori Claus Schünemann i Günter Treu, a izdavač nakladnička kuća Gildebuchverlag
- Za 7. izdanje, 2000. godine, knjiga je dobila Zlatnu medalju Njemačke akademije za gastronomiju, kao najbolji udžbenik u području pekarstva i slastičarstva u Njemačkoj
- Knjiga je prvenstveno namijenjena pekarskim stručnjacima, tehnologima, voditeljima pogona, pekarskim i slastičarskim majstorima, kao i studentima i učenicima koji žele usavršiti svoje stručno znanje
- Knjiga sadrži i vrijedne fotografije, slike, tablice, preglede te brojne recepture i odabrane pokuse, a prikazani su i vrijedeći standardi u smislu sigurnosti proizvodnje i kvalitete proizvoda

izdanje: rujan 2012.

### "PRIRUČNIK O PEKARSTVU I SLASTIČARSTVU - TEORIJA I PRAKSA"



- 584 stranica u boji, tvrdi uvez, format: 17,5 x 24,4 cm
- Knjiga je prijevod njemačkog udžbenika "FACHKUNDE IN LERNFELDERN BÄCKER/BÄCKERIN" skupine istaknutih njemačkih autora
- Opsežno i sveobuhvatno izdanje namijenjeno praktičnoj izobrazbi tehnologa i drugih djelatnika
- Knjiga se referira na najaktualniji stupanj tehnologije, proizvodni postupci potkrijepljeni su temeljitim teoretskim tumačenjima, sadrži više stotina izvornih receptura i više od 1300 brižno odabranih fotografija i ilustracija

izdanje: rujan 2010.

### "PRIRUČNIK O POBOLJŠIVAČIMA I OSTALIM SIROVINAMA ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO"



- prvi priručnik na hrvatskom jeziku koji dovoljno detaljno opisuje sastav i proizvodnju poboljšivača, način njihovog djelovanja i svojstva gotovih proizvoda
- prijevod njemačkog priručnika "HANDBUCH BACKMITTEL UND BACKGRUNDSTOFFE"
- format: A5
- opseg: 231 stranica
- uvez: tvrdi

izdanje: prosinac 2007.

**Osigurajte svoje primjerke!**

Narudžbe:

na telefon: 01/660 80 30, na fax: 01/660 80 40,

ili na e-mail: [timzip@timzip.hr](mailto:timzip@timzip.hr)

**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj  
[www.timzip.hr](http://www.timzip.hr)

# SNACK PROIZVODI - HIT OVOGODIŠNJIH DOV-ova

- **Snack program je izvrstan prehrambeni odabir za nadolazeće toplije dane**
- **Snack proizvodima se može lako manipulirati i prilagoditi ih svačijem ukusu**



**T**ema ovogodišnjih Dana otvorenih vrata u Opatiji i Zagrebu bili su raznovrsni *snack* proizvodi slatkih i slanih okusa. *Snack* program u današnjem užurbanom vremenu ima sve više pobornika i izvrstan je prehrambeni odabir za nadolazeće toplije dane. *Snack* proizvodima se može lako manipulirati i prilagoditi ih svačijem ukusu. Posjetitelji su imali priliku uživo pratiti proizvodnju te degustirati primamljive konačne proizvode.



## U Opatiji smo predstavili sljedeće *snack* proizvode:

### DIAMANT SNACK PROGRAM

1. *Muffin* s feta sirom i maslinama (DIAMANT POMODORO)
2. Povrtne kriške (DIAMANT O.B KOKTEL PECIVO ZA MLADE)
3. Slatki burger (DIAMANT O.B. KRALJEVSKI BISKVIT )
4. Tortica s pancetom (DIAMANT POMODORO)



### UNIFERM SNACK PROGRAM

1. Bavarski panini (UNIFERM RAŽENA PASTA)
2. Caprese panini (UNIFERM ZLATNE KLICE)
3. Panini s puricom i sirom (UNIFERM BUNDEVINA PASTA)
4. Kolač od bundeve i naranče (UNIFERM BUNDEVINA PASTA)
5. *Muffin* (UNIFERM BUNDEVINA PASTA)

### TIM ZIP SNACK PROGRAM

1. Bakini *croissant*i s pancetom (DIAMANT BAKINA MJEŠAVINA)
2. *Croissant*i sa sirom (BAVARSKA RAŽENA MJEŠAVINA)
3. *Croissant*i s maslacem (DIAMANT KONCENTRAT ZA CROISSANTE)
4. Školjkice sa sirom i uljem od tartufa (DIAMANT KUKURUZ MIX 100)
5. Pužići sa sirom i pizza umakom (DIAMANT CEREAL TOP)





## U Zagrebu se na izložbenom stolu nudio pregršt *snack* delicija:

### DIAMANT SNACK PROGRAM

1. Ljute puslice (DIAMANT BRANDMASSE - PRINCES KRAFNE)
2. Slatki burgeri (DIAMANT O.B. KRALJEVSKI BISKVIT)
3. Rolice s lososom (DIAMANT POMODORO)
4. Tortice sa špekom (DIAMANT POMODORO)



### UNIFERM SNACK PROGRAM

1. Bavarski panini (UNIFERM RAŽENA PASTA)
2. Caprese panini (UNIFERM ZLATNE KLICE)
3. Panini s puricom i sirom (UNIFERM BUNDEVINA PASTA)
4. Kolač od bundeve i naranče (UNIFERM BUNDEVINA PASTA)
5. *Muffini* (UNIFERM BUNDEVINA PASTA)



### TIM ZIP SNACK PROGRAM

1. Bakini *Croissant*i sa špekom (DIAMANT BAKINA MJEŠAVINA)
2. *Croissant* vege sendviči (DIAMANT CEREAL TOP)
3. *Croissant* sendvič s lososom (DIAMANT KONCENTRAT ZA CROISSANTE)
4. *Croissant* sendvič s tunom (DIAMANT PICANTE)
5. Školjkice sa svježim sirom i vlascem (DIAMANT KUKURUZ MIX 100)
6. Čoko *muffin* s kokos nadjevom (DIAMANT CHOCO SUPERSOFT)
7. *Muffin* s čokoladnim lomom (DIAMANT SUPERSOFT)





Snack program je izuzetno dobro prihvaćen od strane posjetitelja pa je za očekivati da će ga mnogi uključiti u svoju ljetnu ponudu.

Da bi ljeto bilo što ukusnije, nudimo Vam dvije recepture iz bogate palete **DIAMANT** snack proizvoda:

## DIAMANT POMODORO



### Naziv proizvoda TORTICA SA ŠPEKOM

Sastojci	Količina (kg)
POMODORO.....	10,00
Brašno T-550.....	40,00
Kvasac.....	1,20
Voda.....	30,00
Svježi sir.....	65,00
Špek.....	16,00
<b>Ukupno.....</b>	<b>162,20</b>

#### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 3 min

Miješanje brzo: 6 min

Temperatura tijesta: 28 °C

Odvaga tijesta (kg): 0,6

Mirovanje tijesta: 15 min

Oblikovanje: Okruglo oblikovati te nakon 10 minuta napraviti štrucu i staviti ju u kalup za tost.

Vrijeme fermentacije: 60 min

Temperatura pečenja: 220 °C

Vrijeme pečenja: 40 min

Nakon što se proizvod dobro ohladi rezati ga na kriške debljine 1 cm i okruglim kalupom sjeći krugove oko 4 cm u promjeru. Svaki sloj premazati svježim sirom koji se po želji može začiniti, 3 kriške staviti jednu na drugu i omotati tankom kriškom pancete. Odozgo dekorirati *aceto balsamicom* ili listom bosiljka.



### Naziv proizvoda ROLICE S LOSOSOM

Sastojci	Količina (kg)
DIAMANT POMODORO.....	10,00
Brašno T-550.....	40,00
Kvasac.....	1,20
Voda.....	30,00
<b>Ukupno.....</b>	<b>81,20</b>

#### Nadjev

Svježi sir.....	8,00
Vrhnje.....	4,00
Bešamel.....	0,40
Bijelo vino.....	3,20
Dimnjeni losos.....	5,00
<b>Ukupno.....</b>	<b>20,60</b>

**Ukupno..... 101,80**

#### Tehnološki postupak

Miješanje sporo: 6 min

Miješanje brzo: 5 min

Temperatura tijesta: 27 °C

Mirovanje tijesta: 10 min

Oblikovanje: Tijesto formirati u štruce i staviti u kalupe za toast.

Fermentacija: 50 min

Parametri fermentacije: 38 °C/70% relativna vlažnost

Temperatura pečenja: 220 °C

Vrijeme pečenja: 30-35 min

Nakon što se toast ohladi, rezati ga na tanke, dugačke kriške. Premazati pripremljenim nadjevom i prekriti listićima lososa. Zarolati i rolicu sijeći na debljinu 2 cm. Probosti štapićem i servirati kao lizalicu.

# I U PROLJEĆE ZABILJEŽENE BROJNE PREZENTACIJE

Tehnolozi tvrtke TIM ZIP su i u proteklom razdoblju brojnim poslovnim partnerima predstavili različite pekarske i slastičarske proizvode.

U TIM ZIP-ovoj promotivnoj pekari ugošćene su brojne delegacije zainteresirane za proširenje svoje ponude uvrštavanjem novih proizvoda iz TIM ZIP-ovog asortimana. Presentaciji i degustaciji raznih *snack* proizvoda prisustvovao je, između ostalih, i **Goran Golubiček**, vlasnik tvrtke SEKULA, koji je, zajedno sa svojim tehnologicama, kušanjem ocjenjivao okuse sve traženijih pekarskih zalogačiča.



**Goran Golubiček i tehnologice tvrtke SEKULA u degustaciji *snack* proizvoda**



**Rukovodeći ljudi ČAKOVEČKIHLINOVA, hotelskog lanca VALAMAR, trgovačkog lanca PEMO i PEKARE POGAČA degustirali su proizvode iz slatkog i slanog programa**

Pekaru su posjetili i rukovodeći ljudi ČAKOVEČKIHLINOVA, **Stjepan** i **Nino Varga**, zatim **Mišo Matana** iz

hotelskog lanca VALAMAR, **Nikola Butigan** iz trgovačkog lanca PEMO i **Mario Perović** iz PEKARE POGAČA. Predstavljani su im proizvodi dobiveni korištenjem tehnologija polupečenih i smrznutih proizvoda koji su izrazito pogodni za brzo pečenje u hotelskim i trgovačkim lancima.

**Stjepan Dergez, Željko Drvenkar i Vlado Celan** iz PEKARE DERGEZ prisustvovali su prezentaciji pečenja biskvita u konvekcijskim pećima FINES te pripremi proizvoda od JAC kiselog tijesta.



**Kruh pripremljen od JAC kiselog tijesta kušali su Stjepan Dergez, Željko Drvenkar i Vlado Celan iz PEKARE DERGEZ**

Osim što su se, već očekivano, dokazivali na domaćem terenu, TIM ZIP-ovi su tehnolozi napravili brojne prezentacije i *izvan kuće*. Među njima valja spomenuti vrhunsku prezentaciju tehnologa **Jaroslava Pilata** koji je rukovodstvu **HOTELA ASTORIA** u Budvi predstavio široku paletu pekarskih proizvoda iz slatkog i slanog programa od kojih su potom mnogi uvršteni u ponudu hotelskog lanca.



**I rukovodstvo HOTELA ASTORIA u Crnoj Gori prepoznalo je kvalitetu predstavljenih proizvoda**





UNIFERM – NJEMAČKA TVRTKA S 250-GODIŠNjom TRADICIJOM U PROIZVODNJI KVASCA

Pripremio:  
**Ratko Vlajo**, dipl. oec.  
direktor Sektora sirovina



# VISOKO KVALITETAN SVJEŽI PEKARSKI KVASAC INTERFERM

- Konstantna snaga dizanja kvasca jamči sigurno razvijanje tijesta pri fermentaciji
- Inteligentno osmišljen način pakiranja omogućuje lakše doziranje
- Cijena kvasca je pristupačna i velikim i malim pogonima

Poštovani kupci, poštovani partneri!

S obzirom na sve veći interes za proizvodima tvrtke **UNIFERM**, u ovom broju časopisa INFO odlučili smo posvetiti par redaka našem, sada već višegodišnjem partneru.

Suradnja s tvrtkom **UNIFERM** je sjajna od samih početaka.

Od kada smo započeli suradnju 2012. godine pa sve do sada bilježimo pozitivan trend prodaje. Svaka godina je bolja od prethodne, a temeljem toga i rekordna.

Osim izvrsnih rezultata u prodaji svježeg pekarskog kvasca **INTERFERM**, u međuvremenu smo obogatili ponudu TIM ZIP-a za nekoliko izuzetnih proizvoda tvrtke **UNIFERM**.

Prvenstveno stavljamo naglasak na pastozne fermentirane koncentrate – ZLATNE KLICE, BUNDEVINA PASTA i RAŽENA PASTA.

Razvojni centar tvrtke UNIFERM je bio izuzetno angažiran i ove godine što znači da ćemo na našem Kućnom sajmu u rujnu predstaviti i nekoliko novih proizvoda.

## PAR RIJEČI O TVRTKI UNIFERM I PROIZVODNJI KVASCA

Njemačka tvrtka **UNIFERM** jedan je od vodećih europskih proizvođača kvasca za pekarstvo i slastičarstvo, s tradicijom dužom od 250 godina, a u proizvodnji kvasca predstavlja kombinaciju stručnosti temeljene na iskustvu i tehnološke superiornosti, što u pravilu rezultira novim potrošačkim trendovima.

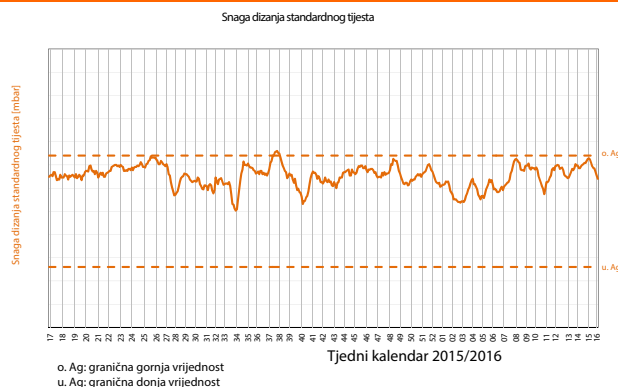


Naime **UNIFERM**, koji je poslovno prisutan u mnogim zemljama širom svijeta, sa svjetskim ugledom u području fermentacijske tehnologije, izuzetno mnogo ulaže u istraživanje i razvoj novih proizvoda pa je tako, primjerice, u partnerstvu s TIM ZIP-om razvio svježi pekarski kvasac pod nazivom **INTERFERM** koji ispunjava sve visoko zadane kriterije kvalitete.

Važno je istaknuti da je **UNIFERM** jedan od rijetkih proizvođača s kapacitetom većim od 100 000 tona godišnje, a isto tako jedan od rijetkih koji može proizvoditi te količine uz konstantnu kvalitetu kvasca, prije svega njegovu snagu dizanja.



Snaga dizanja standardnog tijesta



Krivulja pokazuje da je snaga dizanja kvasca u potpunosti stalna, a treba reći da se ona redovito ažurira i na zahtjev šalje kupcima.

Narančaste krivulje pokazuju gornje i donje granične vrijednosti. Prikazane oscilacije su minimalne.

## SVJEŽI PEKARSKI KVASAC INTERFERM

Poznato je da se tradicionalni kruh ne može umijesiti na jednostavan način bez brašna, vode i kvasca, a svi navedeni elementi podjednako su važni. No, kvasac je ipak glavni pokretač svih biokemijskih promjena koje se događaju u tijestu, a koje za posljedicu imaju lijep, mirišljiv, mekan i porozan pekarski proizvod.

- **INTERFERM** jamči sigurno razvijanje tijesta pri fermentaciji. Gotovi proizvodi lagano su aromatizirani i imaju lijepu, zlatnožutu boju.
- Pravilno skladišten na temperaturi od 0 °C do 7 °C zadržava istu snagu i kvalitetu do 6 tjedana.

Upravo ove značajke su se pokazale i u rezultatima redovnih testiranja TIM ZIP-ovih tehnologija i usporedbama s kvascima ostalih proizvođača.

Ujednačeno je velike snage fermentacije, za sva tijesta i tehnološke postupke, pakiran sukladno HACCP sustavu i zadovoljava sve europske prehrambene standarde kvalitete hrane.

Inače, kvasac je pakiran u kutijama od 10 kg u higijenski besprijekorno čistom i zatvorenom pakovanju. U kutiji su 4 zasebno pakirana bloka, a svaki blok sadrži 5 kocki od 0,5 kg. Inteligentno pakovanje omogućuje i velikim i malim pekarima lakše doziranje. Primjerice, ako želite dozirati 2,5% kvasca u kibli sa 100 kg brašna, jednostavno dozirate cijeli blok kvasca bez puno otpada, a prehrambena folija se lako uklanja. Manje doziranje je također vrlo jednostavno te se često dozira bez vaganja, budući da svaki blok sadrži već spomenutih 5 kocki mase 0,5 kg.

S obzirom na prodane količine, kvasac se naručuje minimalno jednom tjedno, često i dvaput, što znači da rok isporuke ne predstavlja nikakav problem.

Iako je deklarirani rok trajanja kvasca 42 dana, testiranja su pokazala da nema primjetne razlika u aktivnostima ni pri kratkom isteku roka trajanja.

Sve navedeno je na tragu priznate izjave direktora **UNIFERMA**:

*„To je naš krajnji cilj. Zbog toga pekari ne trebaju nikada prilagođavati svoje recepture. Naš kvasac je visoke kvalitete koja je uvijek konstantna. Mi nemamo problema s kvalitetom kvascem ni u kojoj državi, a izvozimo ga u više od dvadeset europskih zemalja.“*



Kvasac se u TIM ZIP dostavlja na centralno skladište odakle se distribuira prema podružnicama, a one ga dostavljaju kupcima.

Za distribuciju se koriste isključivo vozila s rashladnim uređajima te se na svim kritičnim točkama kontrolira temperatura kvasca.

Sva skladišta TIM ZIP-a su također opskrbljena rashladnim komorama.

Osim svježeg pekarskog kvasca **INTERFERM**, UNIFERM i TIM ZIP su u mogućnosti ponuditi i posebne vrste kvasca poput granuliranog kvasca ili svježeg pekarskog kvasca za posebne namjene (primjerice za smrznute proizvode ili proizvode s visokim udjelom šećera itd). Više informacija o tome donosimo u sljedećem broju časopisa INFO.

I sada najvažnije, cijena kvasca je pristupačna svima. I velikim i malim pogonima.

To uostalom potvrđuje i konstantan rast prodaje.

Ukoliko još niste probali svježi pekarski kvasac **INTERFERM**, javite se našem prodajnom osoblju!

U nastavku možete pogledati proizvođačku specifikaciju proizvoda.

## Izvod iz specifikacije proizvoda: KVASAC INTERFERM

### Opis proizvoda

Naziv proizvoda: UNIFERM Interferm

Broj artikla: 07065

GTIN broj: 4101770070654

Tarifni broj kupaca: 21021039

Opći opis proizvoda: pročišćena, filtrirana kvašćeva biomasa, sadrži native stanice kvasca *Saccharomyces cerevisiae*

### Sastojci

Padajućim redoslijedom

Osnovna namjena u pekarskim proizvodima  
pekarski kvasac

- kvasac

### Značajke kakvoće

Osnovne značajke: glatke, nemasne površine, lomljive konzistencije

Boja: ujednačene bež boje

Veličina / dimenzije: 4 bloka od 2,5 kg, svaki podijeljen na 5 komada (338 x 115 x 61 mm +/- 5 mm)

Miris: tipičan, svjež, bez stranih mirisa

**Uvjeti skladištenja i transporta:** Kvasac čuvati na suhom i temperaturi između 0°C i +7°C. Ne smije se držati u blizini proizvoda jakih mirisa i zagađenih bakterijama.

Analički podaci:	Metoda:	Raspon vrijednosti:	Mikrobiološki podaci:	Metoda:	Gornja granica:
Moć stvaranja plina:	11-02-14500	110... 140 mbar	Ukupan broj ploče:	11-01-25000	10 <sup>7</sup> cfu/g
Moć stvaranja plina stabilnost:	11-02-14500	> 80%	Enterobakterija:	11-02-21700	10 <sup>4</sup> cfu/g

### Prehrambene vrijednosti

Energetska vrijednost (kJ / kcal): 464 / 111 Proteini (g): 14,0

Ugljikohidrati (g): 4,5

od toga šećer (g): 3,6

Masnoće (g): 1,9

od toga zasićene masne kiseline (g): <0,6

Vlakna (g): 9,2

Natrij (g): 0,01

Sol (g): 0,025

Krušna jedinica: 0,4

### Genetski inženjering:

Proizvod nije potrebno deklarirati prema važećim propisima (EG) No. 1829/2003 i (EG) No. 1830/2003

**Certifikati:** International Featured Standard Food (IFS)

### Trajnost

Najbolje upotrijebiti do: Rok trajanja:

Datum je otisnut na kutiji najmanje 21 dan po isporuci

**Alergeni:** ne sadrži, ni u tragovima: žitarice i proizvodi od žitarica; rakove i proizvode od rakova; jaja i proizvode od jaja; ribe i proizvode od riba; kikiriki i proizvode od kikirikija; soju i proizvode od soje; mlijeko i mliječne proizvode (laktoza); orahe i proizvode od oraha; celer i proizvode od celera; gorušicu i proizvode od gorušice; sezam i proizvode od sezama; sumporni dioksid > 10 mg/kg ili mg/l kao SO<sub>2</sub>; vučiku i proizvode od vučike; mekušci i proizvode od mekušaca.

Proizvod ne sadrži tvari životinjskog podrijetla.

### Pakovanje:

Nominalna količina punjenja za vrijeme proizvodnje:

Materijal za pakiranje: celofan, kartonska kutija

Broj kutija na paleti: 81

Jedinica pakovanja: 10 kg

Paletiziranje: 9 redova po 9 kutija

Najveća masa palete: oko 850 kg

Neto masa palete: 810 kg

Visina palete: najviše 1300 mm

Isporuka se provodi u higijenski besprijekorno čistom i zatvorenom pakovanju.



**U kutiji od 10 kg nalaze se četiri bloka od po 2,5 kg, a svaki je od njih podijeljen na 5 komada po 0,5 kg**



## Panini s puricom i sirom od UNIFERM BUNDEVINE PASTE

### RECEPTURA

Sastav	kg
Pšenično brašno T-550	3,00 kg
UNIFERM BUNDEVINA PASTA	1,00 kg
UNIFERM BAGUETTE DEL SOL	0,33 kg
Kvasac	0,10 kg
Biljno ulje	0,13 kg
Voda	2,33 kg
<b>Ukupno</b>	<b>6,89 kg</b>

### Posip

Kukuruzna krupica	0,20 kg
-------------------	---------

### Nadjev

Mandarine, sušene	1,60 kg
Pureća prsa	2,60 kg
Sir Zdenka	1,60 kg
<b>Ukupno</b>	<b>5,80 kg</b>

### Tehnološka primjena

Vrijeme miješanja: 5+14 minuta

Temperatura tijesta u °C: oko 24 °C

Mirovanje tijesta: nije potrebno

Odvaga za lim 60x40 cm u kg: 2,00 kg

Fermentacija u min: oko 60 min

Vrijeme pečenja u min: 8-10 min

Temperatura pečenja u °C: 260 °C

Dobro umijesiti sve navedene sastojke. Izvaditi tijesto iz miksera i podijeliti na komade odvage 2 kg. Staviti tijesto na namašćeni papir za pečenje (60 x 40 cm). Podjednako rasporediti tijesto po cijelom limu za pečenje. Staviti limove u fermentacijsku komoru. Nakon fermentacije, navlažiti tijesto i posuti kukuruznom krupicom. Podijeliti tijesto na pravokutnike veličine 10x15 cm. Tijesto peći na visokoj temperaturi kratko vrijeme kako bi ostalo mekano.

Nakon pečenja, pustiti da se malo ohladi prije odvajanja. Panini prerezati na pola, namazati sirom i staviti dvije kriške purećih prsa. Zatim dodati tanke kriške sušene mandarine.

Za kraj, preklopiti panini i tostirati ga dok se ne dobije zlatno smeđa boja.



# INFOrecept

## KANADSKI DESERT U ČAŠI (ŠUMSKO VOĆE)



Koristeći DIAMANT FOND ŠUMSKO VOĆE

Za približno 25 čaša, 220 ml po čaši

### BISKVIT

DIAMANT BISKUIT MIX S JAJIMA	1000 g
Voda	600 g
<b>Ukupno tijesta</b>	<b>1600 g</b>

### Priprema:

Miješati sve sastojke 6 do 8 min i izliti na 2 lima za biskvit dimenzija oko 60x40 cm.

Peći oko 9 min pri 220 °C uz otvoreni odvod za paru.

### VOĆNI UMAK

Tučeno vrhnje	1000 g
Voda	250 g
DIAMANT FOND ŠUMSKO VOĆE	250 g
Limunska kiselina	po želji
<b>Ukupno</b>	<b>1500 g</b>

### Priprema:

Istući vrhnje. Pomiješati DIAMANT FOND ŠUMSKO VOĆE s vodom i potom pomiješati s tučenim vrhnjem.

### KREMA OD ŠUMSKOG VOĆA:

Šumsko voće	600 g
Voda	400 g
DIAMANT FOND ŠUMSKO VOĆE	200 g
Limunska kiselina	po želji
<b>Ukupno</b>	<b>1200 g</b>

### Priprema:

Pomiješati DIAMANT FOND ŠUMSKO VOĆE s vodom, umiješati šumsko voće te dodati limunsku kiselinu po želji.

### Serviranje deserta:

U čašu staviti voćni umak, na njega kocke biskvita, prekriti kremom od šumskog voća i ukrašiti po vlastitom ukusu.

Kocke biskvita: približno 12 g po čaši

Glazura od maline: približno 50 g po čaši



# INFOrecept

## AUSTRIJSKI DESERT U ČAŠI (JAGODA)

Koristeći DIAMANT FOND JAGODA  
Za približno 25 čaša, 220 ml po  
čaši



### BISKVIT

DIAMANT BISKUIT MIX S JAJIMA	1000 g
Voda	600 g
<b>Ukupno tijesta</b>	<b>1600 g</b>

### Priprema:

Miješati sve sastojke 6 do 8 min i izliti na 2 lima za biskvit  
dimenzija oko 60x40 cm.

Peći oko 9 min pri 220 °C uz otvoreni odvod za paru.

### VOĆNI UMAK

Jagode	600 g
Voda	400 g
DIAMANT FOND JAGODA	200 g
Limunska kiselina	po želji
<b>Ukupno</b>	<b>1200 g</b>

### Priprema:

Pomiješati **DIAMANT FOND JAGODA** s vodom, umiješati  
jagode te dodati limunsku kiselinu po želji.

### KREMA OD JAGODE:

Tučeno vrhnje	1000 g
Voda	250 g
DIAMANT FOND JAGODA	250 g
Limunska kiselina	po želji
<b>Ukupno</b>	<b>1500 g</b>

### Priprema:

Istući vrhnje. Pomiješati **DIAMANT FOND JAGODA** s vodom i  
potom pomiješati s tučenim vrhnjem.

### Serviranje deserta:

U čašu staviti voćni umak, na njega komadiće biskvita te  
na vrh staviti kremu od jagode i ukasiti po želji.

Komadići biskvita: približno 12 g po čaši  
Krema od jagode: približno 50 g po čaši



narudžba na telefon

**01 660 80 30**

## IZBOR IZ PONUDE ALATA I PRIBORA

**Od 01. 01. 2016. godine do isteka  
zaliha nudimo veliki izbor alata i  
pribora po akcijskim cijenama!**



dresir vrećice



najlonske dresir vrećice



pekarske rukavice



kalup za biskvit



punilica za krafne



košarice za kruh i peciva



plastične košarice za fermentaciju



kalupi za kekse



kalupi 600 x 400, 35 kom  
ovalni, srce, krug, s istiskivačem

**Za detaljnije informacije obratite  
se prodajnom osoblju TIM ZIP-a**

# KOMPLETNA USLUGA suvremene tehnologije za prehrambenu industriju



## PROJEKTIRANJE



- tehnička dokumentacija koja uključuje crtež rasporeda opreme i tehničke podatke o opremi i instalacijskim priključcima
- dostava, montaža i puštanje u pogon
- tehnička i tehnološka obuka djelatnika za uporabu opreme

## SIROVINE ZA PEKARSTVO I SLASTIČARSTVO



- poboljšivači
- gotove smjese
- koncentрати
- nadjevi
- arome
- kvasac
- margarini i ulja

## TEHNOLOŠKA PODRŠKA



## STROJEVI, OPREMA I LINIJE ZA PREHRAMBENU INDUSTRIJU



- silosi i sustavi za doziranje
- oprema za zamjes tijesta
- strojevi i linije za oblikovanje kruha
- strojevi i linije za oblikovanje peciva
- strojevi i linije za proizvodnju krafni
- strojevi i linije za proizvodnju lisnatog tijesta
- linije za proizvodnju krepera i snackova
- strojevi, linije i tunelske peći za proizvodnju keksa
- komore za šokiranje i smrzavanje
- komore za redovitu i programiranu fermentaciju
- protočne linije za fermentaciju, hlađenje ili pasterizaciju
- klasične i termouljne peći za pekarstvo
- transportne trake u prehrambenoj industriji
- kolica, limovi, pribor i ručni alat za pekarstvo i slastičarstvo
- strojevi i linije za pranje košara i pribora
- strojevi i linije za pakiranje prehrambenih i neprehrambenih proizvoda
- software i oprema za distribuciju proizvoda, planiranje i kontrolu proizvodnje
- oprema za pečenje na prodajnom mjestu
- uređenje interijera prodajnih prostora
- oprema za predtjestina i matične kulture
- komore za vakuumsko tretiranje proizvoda
- vozila i prikolice za mobilnu prodaju

## MONTAŽA I SERVIS





**PODRUŽNICA ZAPAD****Skladište Zagreb:**

10 010 Zagreb  
Bani 100, Buzin  
Tel: 660 80 36  
Fax: 660 80 40  
Mob: 098 31 01 52

**Skladište Varaždin:**

Zagrebačka 77, Varaždin  
Tel/Fax: 042 30 31 60  
Mob: 098 48 17 90

**PODRUŽNICA JUG****Skladište Zadar:**

23 000 Zadar  
Biogradska bb  
Tel/Fax: 023 24 00 80  
Mob: 098 53 22 07

**Skladište Split:**

21 000 Split  
Put Svetog Lovre 11  
Tel: 021 32 07 60  
Fax: 021 32 07 60  
Mob: 098 48 17 96

**TIM ZIP d.o.o. MOSTAR**

88 000 Mostar, BiH  
Ilička 747  
Tel/Fax: 00 387 36 32 97 55  
Mob: 00 387 63 31 97 55

**PODRUŽNICA SARAJEVO**

71 000 Sarajevo, BiH  
Vase Butozana 3  
Tel/Fax: 00 387 33 24 89 50  
Mob: 00 387 61 17 08 29

**PREDSTAVNIŠTVO BEOGRAD**

11000 Beograd, Srbija  
Kneza Miloša 8  
Tel: 00 381 11 40 44 251  
Mob: 00 381 62 27 34 10  
00 381 62 27 34 14

**DOO "ŠANŽ CO"**

26300 Vršac, Srbija  
Laze Nančića 46a  
Tel/Fax: 00 381 13 28 24 660  
Mob: 00 381 60 08 24 660  
00 381 63 26 94 41

**SHOWROOM LJUBLJANA**

HORECA CENTAR,  
1000 Ljubljana, Slovenija  
Šmartinska cesta 106  
Tel: 00 386 8 20 53 617

**PODRUŽNICA ISTOK****Skladište Bjelovar:**

43 000 Bjelovar  
Velike Sredice 125  
Tel/Fax: 043 23 11 69  
Mob: 098 48 18 77

**Skladište Osijek:**

31 220 Višnjevac  
Petra Svačića 38  
Tel/Fax: 031 35 03 88  
Mob: 098 43 82 73

**PODRUŽNICA RIJEKA**

51 216 Viškovo  
Marinčići 177/1  
Tel: 051 50 36 58  
Fax: 051 50 36 59  
Mob: 098 48 18 76



**timzip**  
prehrana - tehnologije - razvoj

10010 Zagreb • Bani 100, Buzin  
Tel: 01 660 80 30 • Fax: 01 660 80 40  
e-mail: timzip@timzip.hr • www.timzip.hr



**INFO**

IZDAVAČ: TIM ZIP d.o.o.  
10010 Zagreb, Bani 100  
ZA IZDAVAČA: TIM PUBLIC d.o.o.  
GLAVNA UREDNICA: Martina Kolak  
OBLIKOVANJE: Biljana Lihtenvalner  
TISAK: Tiskara Markulin, Lukavec, Velika Gorica

**timpublic**  
propaganda i marketing d.o.o.

GRAFIČKI I MULTIMEDIJSKI DIZAJN  
Sve vrste promotivnih aktivnosti  
Tel: 01 66 22 775  
Fax: 01 66 08 040  
timpublic@timpublic.hr  
www.timpublic.hr

**timkonto**  
računovodstvo i financije

RAČUNOVODSTVO, KNJIGOVODSTVO I  
FINANCIJSKO SAVJETOVANJE  
Tel: 01 66 22 772  
Fax: 01 66 08 040  
timkonto@timkonto.hr  
www.timkonto.hr