



Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие «Белтехнохлеб»

Адрес: 220004, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Раковская, 30

Телефон: +375 (17) 241 06 46

E-mail: texhleb@mail.ru

Сайт: <https://new.belproduct.com>

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Назначение – специализированная продукция для питания детей школьного возраста.

Отличительные особенности: рекомендуются при организации питания у детей школьного возраста с целью уменьшения потребления соли и сахара; источник кальция и пищевых волокон; витаминов B1 и B2, низким содержанием сахара и соли.

Область применения – хлебопекарная отрасль.

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ПЕЧЕНЬЕ ЛИНЕЙКИ «ДОЧКИ-СЫНОЧКИ»

Назначение – специализированная продукция для питания детей школьного возраста.

Отличительные особенности: рекомендуются при организации питания у детей школьного возраста с целью уменьшения потребления соли и сахара; источник кальция и пищевых волокон; с низким содержанием сахара и соли насыщенных жирных кислот.

Область применения – хлебопекарная отрасль.



Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие «Белтехнохлеб»

Адрес: 220004, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Раковская, 30

Телефон: +375 (17) 241 06 46

E-mail: texhleb@mail.ru

Сайт: <https://new.belproduct.com>

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ЭКСТРУЗИОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН

Назначение – специализированные экструзионные продукты повышенной пищевой и биологической ценности для питания беременных и кормящих женщин.

Отличительные особенности: низкий гликемический индекс; низкое содержание натрия, насыщенных жирных кислот; без добавления сахара; высокое содержание пищевых волокон; источник кальция. Способствуют поддержанию моторной функции кишечника.

Область применения – хлебопекарная отрасль.

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН

Назначение – специализированные хлебобулочные изделия повышенной пищевой и биологической ценности для питания беременных и кормящих женщин.

Отличительные особенности: специализированная продукция способствует поддержанию моторной функции кишечника. Источник пищевых волокон, низкое содержание насыщенных жирных кислот, без добавления сахара. Содержит сахара природного (естественного) происхождения. Изделия с низким гликемическим индексом.

Область применения – хлебопекарная отрасль.





Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие «Белтехнохлеб»

Адрес: 220004, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Раковская, 30

Телефон: +375 (17) 241 06 46

E-mail: texhleb@mail.ru

Сайт: <https://new.belproduct.com>

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЗЕРНА ПРОРОЩЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО

Назначение – для питания всех групп населения.

Отличительные особенности: срок годности зерна пророщенного консервированного – 60 суток. Хлебобулочные и кондитерские изделия являются источником пищевых волокон (не менее 3 г/100 г).

Область применения – хлебопекарная отрасль.

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ СО СНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ НАТРИЯ

Назначение – для питания всех групп населения.

Впервые в Республике Беларусь разработана технология производства хлебобулочных изделий из смеси муки ржаной хлебопекарной и пшеничной со сниженным содержанием натрия, которая позволила оптимизировать использование соли поваренной пищевой и обеспечивает в хлебобулочных изделиях из смеси муки ржаной хлебопекарной и пшеничной содержание натрия не более 0,12 г / 100 г. Разработанные изделия способствуют снижению факторов риска инфекционных заболеваний.

Область применения – хлебопекарная отрасль.



Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие «Белтехнохлеб»

Адрес: 220004, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Раковская, 30

Телефон: +375 (17) 241 06 46

E-mail: texhleb@mail.ru

Сайт: <https://new.belproduct.com>

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ С ПОМОЩЬЮ МОДИФИЦИРОВАННОЙ ГАЗОВОЙ СРЕДЫ

Назначение – для питания всех групп населения.

Отличительные особенности: сроки годности от 4 до 45 суток (в зависимости от группы изделия).

Область применения – хлебопекарная отрасль.

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СПИРТом ЭТИЛОВЫМ РЕКТИФИКОВАННЫМ

Продукция имеет длительные сроки годности за счет обеспечения микробиологической чистоты и сохранения свежести, позволяющие поставлять продукцию на дальние расстояния в том числе на экспорт, а также для создания стратегических запасов. Отличительные особенности: сроки годности от 9 до 40 суток (в зависимости от группы изделия).

Область применения – хлебопекарная отрасль.

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СМЕСЕЙ КОМПОЗИТНЫХ СЕРИИ «РОСТОК» НА ОСНОВЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

Отличительные особенности: обогащение пищевыми волокнами и железом за счет применения смесей композитных на основе продуктов переработки зерна серии «Росток». Область применения – хлебопекарная отрасль.





Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие «Белтехнохлеб»

Адрес: 220004, Республика Беларусь, г. Минск, ул. Раковская, 30

Телефон: +375 (17) 241 06 46

E-mail: texhleb@mail.ru

Сайт: <https://new.belproduct.com>

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ЗАВТРАКИ СУХИЕ ОБОГАЩЕННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Назначение – специализированная продукция для питания детей дошкольного и школьного возраста.

Отличительные особенности: с целью уменьшения потребления соли и сахара достигнуто содержание в 100 г: сахара – не более 5 г, натрия – не более 0,12 г; с низким содержанием насыщенных жирных кислот, при использовании обогащающих компонентов: источник или с высоким содержанием: кальция, железа, фолиевой кислоты и пищевых волокон, в том числе инулина.

Область применения – хлебопекарная отрасль.

