



ZALETY ZASTOSOWANIA BŁONNIKA OWSIANEGO FIBERO W PIECZYWIE



- ♥ zmniejszona kaloryczność gotowego produktu
- ♥ wzrost wodochłonności mieszanki piekarskiej
- ♥ wydłużenie czasu rozwoju i stałości ciasta
- ♥ polepszenie jakości miękiszu, zmniejszenie straty piecowej całkowitej
- ♥ wzrost wilgotności i kwasowości ogólnej pieczywa
- ♥ wzrost zawartości białka
- ♥ wzrost cech organoleptycznych wzbogaconego pieczywa
- ♥ przedłużenie terminu przydatności do spożycia

PIECZYWO ŻŁOTE ZIARNO

Poza najlepszym na rynku błonnikiem owsianym oferujemy zainteresowanym Klientom możliwość skorzystania z naszej sprawdzonej gamy produktów piekarniczych sprzedawanych pod szyldem ŻŁOTE ZIARNO. Razem ze sprawdzonymi recepturami tej linii produktów, korzystającym z szyldu ŻŁOTE ZIARNO dajemy możliwość skorzystania z gotowych projektów graficznych ulotki, plakatu, nadruku na torebkę papierową oraz gadżetów z logo Żłote-Ziarno.



Chcesz wyróżnić swoją markę na tle konkurencji, obniżyć koszty produkcji, zapewniając swoim produktom równocześnie doskonały smak, konsystencję, trwałość i wygląd swoich produktów? NIE CZEKAJ, Z NAMI JUTRO ZACZYNA DZIŚ!

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU Z FIRMĄ FIBERCARE
OFERUJEMY WSPARCIE TECHNOLOGICZNE I DORADZTWO HANDLOWE



+48 695 900 311 / office@gibercare.eu / www.fibercare.eu



W TROSCE O TWOJE ZDROWIE



FUNKCJONALNE PIECZYWO Z WYKORZYSTANIEM NATURALNYCH BŁONNIKÓW OWSIANYCH FIBERO

od dzisiaj możesz zaoferować

PRODUKTY PIEKARNICZE

spełniając oczekiwania swoich klientów
dotyczące zdrowego, smacznego i niedrogiego pieczywa

FIBERCARE

w trosce o Twoje zdrowie

Firma FIBERCARE specjalizuje się w produkcji naturalnych błonników roślinnych pod marką FIBERO. Nasze błonniki są produktami naturalnymi, które znajdują zastosowanie w wielu branżach przetwórstwa spożywczego jako dodatek o wielowymiarowych walorach zarówno w wymiarze żywieniowym jak i technologicznym. Produkcja odbywa się z zastosowaniem sterylizacji ciepło-parowej oraz innowacyjnej technologii mikronizacji, dzięki której nasze produkty posiadają min. zwiększoną zdolność wiązania wody, emulgowania tłuszczu oraz kształtowania cech sensorycznych i teksturotwórczych.

Firma FIBERCARE brała udział w projekcie badawczym realizowanym przez SGGW dotyczącym innowacyjnych technologii wytwarzania produktów piekarskich i makaronu o obniżonej kaloryczności. W wyniku projektu opracowano opatentowaną technologię produkcji pieczywa i makaronu z dodatkiem zmikronizowanego błonnika owsianego. FIBERCARE dysponuje prawami do tego patentu i możliwością udzielania go innym podmiotom z branży piekarniczej.



Więcej na: www.fibercare.eu

Błonnik jest niestrawną częścią pokarmów roślinnych, takich jak warzywa, owoce i zboża. Jest to rodzaj węglowodanów, które pomagają utrzymać nasz układ pokarmowy w zdrowiu. Składają się z dwóch frakcji rozpuszczalnej i nierozpuszczalnej.

W diecie Polaków występuje duży niedobór błonnika pokarmowego. Zalecany poziom spożycia błonnika wynosi 35-40 gramów na dobę, natomiast przeciętne dzienne spożycie wynosi około 15 gramów. Stosowanie diety bogatej w błonnik pokarmowy przynosi wiele korzyści zdrowotnych.

KORZYŚCI ZDROWOTNE

STOSOWANIA BŁONNIKA POKARMOWEGO



- ♥ Obniżanie ryzyka wystąpienia raka piersi u kobiet
 - ♥ Ochrona przed nadciśnieniem tętniczym
 - ♥ Wiązanie i usuwanie metali ciężkich i toksyn z pożywienia



- ♥ Kontrolowanie wagi dzięki pęcznieniu w żołądku i wywoływaniu uczucia sytości
 - ♥ Zapobieganie powstawaniu żylaków
 - ♥ Wiązanie i usuwanie cholesterolu z pożywienia



- ♥ przeciwdziałanie uporczywym zaparciom (błonnik nierozpuszczalny)
 - ♥ Działanie przeciwbiegunkowe (błonnik rozpuszczalny)
 - ♥ Zmniejszenie ryzyka wystąpienia raka jelita grubego



BŁONNIKI OWSIANE FIBERO

Sztandarowymi produktami FIBERCARE przeznaczonymi min. do zastosowania w branży piekarniczej są błonniki owsiane FIBERO. Z uwagi na fakt, że ziarno owsa charakteryzuje się szczególnie wartościowym składem, a kombinacje składników odżywczych stanowią o jego dużej przydatności żywieniowej, produkujemy aż trzy rodzaje tego błonnika owsianego o różnym poziomie mikronizacji zależnym od oczekiwań Klienta (minimalna wielkość cząstki 20 mikrometrów).

FIBERO 1 – mikronizowana obłuszczona warstwa okrywowo-nasienna ziarna owsa, zawiera frakcje rozpuszczalne błonnika w tym betaglukany, wodochłonność 350%

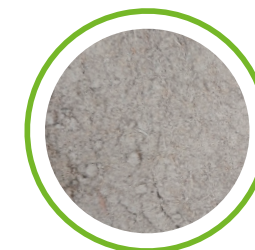
FIBERO 5 – mikronizowana łuska owsiana ziarna owsa – włókno pokarmowe stanowiące frakcję nierozpuszczalną o zawartości błonnika min. 55%, wodochłonność 300%

FIBERO 8 – mikronizowana łuska owsiana ziarna owsa – włókno pokarmowe stanowiące frakcję nierozpuszczalną o zawartości błonnika min. 80%, wodochłonność 300%

Z uwagi na zainteresowanie klientów pod koniec I kw. 2021 planujemy wzbogacić naszą ofertę o serię bezglutenowych błonników owsianych.



FIBERO 1



FIBERO 5



FIBERO 8

TECHNOLOGIA PRODUKCJI PIECZYWA Z BŁONNIKIEM OWSIANYM

Błonnik owsiane FIBERO wykazują doskonałą stabilność w odniesieniu do pH, ciepła i warunków zamrażania/rozmarzania z tego względu można je stosować nie tylko w produktach świeżych, ale również mrożonych. Stosowane przez nas receptury produkcji, opracowane zostały przez technologa FIBERCARE i oparte są na wiedzy, wieloletnim doświadczeniu i wielu przeprowadzonych próbach technologicznych. W wyrobach piekarniczych zalecamy stosowanie od 4% do 8% mieszanki błonnikowej składającej się z różnych błonników owsianych FIBERO.

Błonnik ten można aplikować do wyrobów piekarniczych w następującej formie:

- ♥ błonnik zaparzony w gorącej wodzie (wariant zalecany przez FIBERCARE)
- ♥ błonnik rozpuszczony w letniej/zimnej wodzie
- ♥ błonnik aplikowany w formie suchej

Wybrana forma aplikacji i zastosowana ilość błonnika ma wpływ na jakość i ilość otrzymanych wyrobów. Ze względu na stosowanie przez piekarzy różnorodnych surowców, gatunków, typów i odmian produktów piekarniczych oraz odmiennych procesów technologicznych zalecamy przeprowadzenie własnych prób technologicznych przed wdrożeniem produktów z błonnikiem owsianym.

OFERUJEMY WSPARCIE TECHNOLOGA W ZAKRESIE DOSTOSOWANIA, MODYFIKACJI ORAZ MODELOWANIA RECEPTUR STOSOWANYCH W PAŃSTWA FIRMIE.