



Receptury dla produktów z linii Złote-Ziarno opracowane przez naszego technologa oparte zostały na opatentowanej licencji obejmującej technologię wypieku pieczywa i produktów piekarskich o obniżonej kaloryczności z wbudowanym w strukturę ciasta mikronizowanym błonnikiem owśianym zawierającym zarówno frakcje nierozpuszczalne jak i rozpuszczalne. Linia produktów Złote-Ziarno: chleb Złote-Ziarno, bułka kajzerka Złote-Ziarno i bułka drożdżowa Złote-Ziarno – to produkty stanowiące Źródło Błonnika pokarmowego, wpisujące się w przyzwyczajenia konsumentów pieczywa jasnego, posiadające cechy pieczywa z pełnego ziarna o wyższej sytości i obniżonej kaloryczności, dedykowane są wszystkim świadomym sposobu odżywiania konsumentom.

W ramach wsparcia wdrożeniowego oferujemy:

- ✦ Gotowe rozwiązanie polegające na wdrożeniu do produkcji receptur oraz technologii produkcji opracowanych przez naszego Technologa dla chleba rustykalnego, kajzerki oraz bułki drożdżowej typu briozka;
- ✦ Modelowanie i dostosowanie receptur tradycyjnie stosowanych w piekarniach polegające na:
 - dodaniu w ilości 4% błonnika owśianego
 - dostosowaniu odpowiednio większej ilości wody (w zależności od typu stosowanej mąki);
 - dobraniu optymalnej temperatury wody oraz temperatury mieszania składników;
 - czasu i prędkości wyrabiania ciasta
 - okresu relaksacji ciasta.

Receptury dla produktów Złote-Ziarno opracowane przez Technologa FIBERCARE oparte są na wiedzy i doświadczeniu z przeznaczeniem informacyjnym o możliwości zastosowania błonników owśianych w pieczywie Złote-Ziarno. Ze względu na stosowanie różnorodnych surowców, ich gatunków, typów i odmian oraz odmiennych procesów technologicznych proponujemy przeprowadzenie własnych prób technologicznych przed wdrożeniem produktów Złote-Ziarno. Nasz Technolog – wdrożeniowiec służy wszelką pomocą – także w zakresie dostosowania i modyfikacji oraz modelowania receptury stosowanej w Państwa piekarni.

Doświadczony Handlowiec FIBERCARE przedstawi Państwu koncept sprzedażowo – promocyjny obejmujący znak graficzny Złote-Ziarno chroniony dla grupy produktów: chleb, bułki, bułki drożdżowe – zarezerwowany dla gamy produktów piekarniczych wzbogaconych błonnikiem owśianym oraz projekt graficzny ulotki, plakatu, nadruku na torebkę papierową, gadżety z logo Złote-Ziarno.



PIECZYWO Z BŁONNIKIEM OWSIANYM ZŁOTE-ZIARNO



Firma FIBERCARE specjalizuje się w produkcji naturalnych błonników roślinnych, w tym błonnika owsianego Złote-Ziarno dedykowanego dla branży piekarniczej. Błonnik produkowany innowacyjną technologią mikronizacji wyróżniają się spośród innych dostępnych na rynku, częstkami o większej powierzchni czynnej, dzięki czemu rozdrobniony surowiec ma wyższą biodostępność – cząstki są średnio, mało lub prawie niewyczuwalne w ocenie organoleptycznej (w zależności od wielkości rozdrobnienia), mają właściwości higroskopijne lub/izolności wiązania tłuszczów.

Mikronizowany błonnik owsiany Złote-Ziarno znajduje zastosowanie w branży piekarniczej jako dodatek o wielowymiarowych walorach zarówno w wymiarze żywieniowym jak i technologicznym.

Firma FIBERCARE brała udział w projekcie badawczym realizowanym przez SGGW w latach 2013-2015 „Bioprodukty: innowacyjne technologie wytwarzania produktów piekarskich o obniżonej kaloryczności”. Ze względu na powszechne przekonanie, że pieczywo jest głównym składnikiem dziennej racji pokarmowej uznano, że wzbogacenie go błonnikiem owsianym może przynieść realny korzystny efekt zdrowotny. W ujęciu technologicznym pozytywnie wpływa na strukturę, barwę, objętość oraz efektywność procesową. Głównym zadaniem projektu było opracowanie technologii zastosowania mikronizowanego błonnika owsianego w produktach piekarskich: chleb i bułki, dzięki czemu opracowano technologię zgłoszoną do ochrony patentowej w formie licencji pod nr 231241. FIBERCARE dysponuje prawami do udzielania licencji innym podmiotom w branży piekarniczej. Linia pieczywa z wbudowanym w strukturę ciasta mikronizowanym błonnikiem owsianym złożonym z kompozycji frakcji

rozpuszczalnych i nierozpuszczalnych promowany jest jako linia pieczywa Złote-Ziarno z oświadczeniem żywieniowym Źródło Błonnika (zgodnie z WE 1924/2006).

Mikronizowane błonnik roślinne jako dodatek funkcjonalny doskonale wpisują się w aktualne trendy na rynku producentów spożywczych, którzy podnoszą jakość swoich produktów poprzez stosowanie błonnika jako dodatku bioaktywnego wzbogacającego dietę. Coraz większa świadomość w odżywianiu przyczynia się do coraz to liczniej odkrywanych właściwości cechujących produkty będących źródłem błonnika pokarmowego.

Produkty stanowiące źródło błonnika pomagają w profilaktyce:

- wzmocnienia odporności immunologicznej,
- poprawie perystaltyki jelit,
- pobudzenie procesów metabolicznych ,
- korzystnego działania przy leczeniu cukrzycy
- obniżenia nadmiernego stężenia cholesterolu
- usuwania wolnych rodników
- zmniejszania ryzyka zapadalności na nowotwory jelita grubego
- niwelowania niedoboru białka,
- zwiększenia sprawności fizycznej i umysłowej,
- korzystnego oddziaływania na skórę.



Sztandarowymi produktami FIBERCARE dedykowanymi do zastosowania w branży piekarniczej są błonnik owsiane Złote-Ziarno. Z uwagi na fakt, że ziarno owsa charakteryzuje się szczególnie wartościowym składem, a kombinacje składników odżywczych stanowią o jego dużej przydatności żywieniowej, błonnik owsiane Złote -Ziarno produkowane są w trzech rodzajach:

Złote-Ziarno 20 – mikronizowana obłuszczona warstwa okrywowo-nasienna z ziarna owsa (zawiera frakcje rozpuszczalne błonnika, w tym betaglukany)
Złote-Ziarno 60 – mikronizowana warstwa z ziarna owsa – włókno pokarmowe stanowiące frakcję nierozpuszczalną o zawartości błonnika min. 60 %
Złote-Ziarno 80 – miikornizowana warstwa z ziarna owsa – włókno pokarmowe stanowiące frakcję nierozpuszczalną o zawartości błonnika min. 80%

	Złote-Ziarno 20	Złote-Ziarno 60	Złote-Ziarno 80
Błonnik pokarmowy g/100g	20	60	80
Betaglukany g/100 g	7	0	0
Wilgotność g/100 g	8	8	8
Popiół ogółem g/100g	2,74	3,24	3,24
Wodochłonność WAI	350	300	300
Białko g/100 g	16,3	1,3	6,3
Tłuszcz g/100 g	5,52	0,1	2,06
Wartość energetyczna kCal/kJ	166/397	158/367	195/817

Wbudowany w strukturę ciasta błonnik owsiany Złote-Ziarno to kompozycja frakcji nierozpuszczalnych i rozpuszczalnych w zestawieniu - 20 % błonnika Złote-Ziarno 60 lub 80 i 80% błonnika Złote-Ziarno 20. Dodatek naturalnych błonników owsianych polecany jest do zastosowania w większości tradycyjnie stosowanych receptur wypiekowych zarówno chleba jak i bułek oraz bułek drożdżowych. Przeprowadziliśmy szereg prób technologicznych z dodatkiem błonników owsianych, w efekcie czego otrzymaliśmy powtarzalną linię pieczywa z strukturalnie wbudowanym w miększ ciasta błonnikiem owsianym Złote-Ziarno.

Zalety zastosowania błonnika owsianego Złote-Ziarno w pieczywie

Efektywność:

- wzrost wydajności dzięki zwiększonej ilości wody w cieście
- łatwa modyfikacja parametrów receptury
- krótszy czas wyrabiania ciasta

Funkcjonalność:

- przedłużona świeżość produktu
- równomierna porowatość miększu
- chrupka skórka

Prozdrowotność

- źródło błonnika pokarmowego
- zawartość rozpuszczalnych i nierozpuszczalnych frakcji błonnika
- tzw. „czysta etykieta” bez sztucznych barwników i dodatków

