

# „Słodko, zdrowo i lightowo” – czyli co nowego w przemyśle piekarsko-cukierniczym

Po raz pierwszy na specjalne zaproszenie firmy Brenntag Polska w dniach 8-9 czerwca 2011 roku specjaliści oraz technolodzy odpowiedzialni za opracowywanie i wdrażanie receptur w zakładach cukierniczych i piekarskich spotkali się, aby w centrum konferencyjnym w Zgierzu zapoznać się z nowościami na rynku dodatków funkcjonalnych dla przemysłu cukierniczego i piekarskiego. Motywem przewodnim seminarium były aspekty prozdrowotne i nowatorskie trendy w tych branżach.



Program rozpoczął wykład **dr inż. Anny Diowsz** z Wydziału Nauk o Żywności PŁ na temat zdrowego żywienia. Poruszał on aspekty podstawowych zasad zdrowego odżywiania i negatywnego wpływu błędów żywieniowych na zdrowie ludzi, prowadzących do głównych chorób cywilizacyjnych. Konkluzja była prosta i zrozumiała „jedzmy racjonalnie wszystkie dostępne produkty żywnościowe z zachowaniem umiarkowanego ruchu”.

**Joanna Szarowska** z firmy **Givaudan** zaprezentowała innowacyjne rozwiązania i trendy, związane ze zdrowym stylem życia, proponowane w zakresie aromatyzacji słodyczy. Przedstawiono zarówno trendy dotyczące prozdrowotnych i naturalnych składników żywności jak i przykłady wyrobów spożywczych skierowanych do konkretnych grup konsumentów. Pokazano przykłady słodyczy z rynku europejskiego zawierających składniki prozdrowotne i oferujących konsumentom zdrowszą, mniej kaloryczną wartość odżywczą.

**Firma Tate&Lyle**, wiodący producent skrobi i produktów pochodzenia skrobiowego, reprezentowana przez Ireneusza Salomonika oraz Martynę Braskową przedstawiła w tych dniach dwie prezentacje. Jedna dotyczyła zastosowania syropów skrobiowych w cukiernictwie i piekarstwie. Druga – prozdrowotnych i technologicznych aspektów stosowania polidekstrozy w słodyczach, pieczywie i galanterii cukierniczej.

**Specjaliści z firmy Brenntag – Agnieszka Gawryszak, Filip Maleszka i Jerzy Baczewski** – prezentowali całą gamę produktów i rozwiązań technologicznych do zastosowań w słodyczach, ciastkach i wypiekach cukierniczych oraz tradycyjnym pieczywie:

- inulinę i fruktooligosacharydy,
- naturalne ekstrakty roślinne, proszki owocowe i warzywne,
- naturalne barwniki i naturalne preparaty barwiące pochodzenia roślinnego,
- rozwiązania technologiczne pozwalające na redukcje akrylamidu w pieczywie.

Prezentacje i wykłady przeplatane były licznymi degustacjami prowadzonymi przez technologa firmy Brenntag – Monikę Kajzer. Uczestnicy seminarium mieli możliwość spróbowania gotowych produktów z rynków europejskich oraz wyrobów przygotowanych w laboratoriach firm Brenntag jak i jej dostawców.

W zebranych na gorąco opiniach gości największym uznaniem, zarówno pod względem koncepcji jak i walorów sensorycznych, cieszyły się:

- karmelki twarde barwione naturalnie z dodatkami ekstraktów roślinnych i owocowych z obniżoną zawartością kalorii,
- muffinki o obniżonej zawartości tłuszczu i cukru wzbogacone o proszki owocowe i błonnik,



- krem budyniowy o niskiej zawartości cukru i tłuszczu odporny na wypiek oraz zamrażanie i rozmrażanie,
- batoniki i przekąski wielozbożowe wzbogacone w błonnik o obniżonej zawartości kalorii.

Na koniec organizatorzy zaprosili uczestników na kolejne seminarium dla branży piekarsko-cukierniczej za rok.

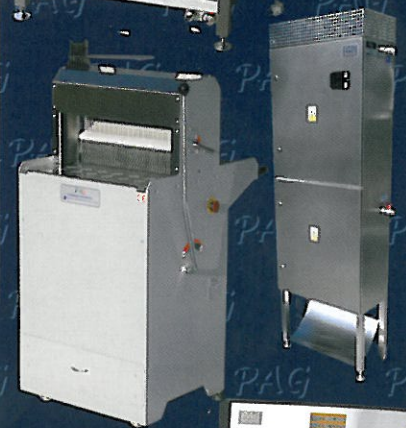
**Jerzy Baczewski**

**MIESZACZ-  
DOZOWNIK  
WODY**



**SCHŁADZACZ  
WODY  
170 L lub  
przelotowy  
INOX**

**GENERATOR  
PARY  
do GAROWNI**



**KOMORA  
GAROWNICZA**

**GENERATORY PARY do**

**GAROWNI**

„PAG”

**77-304 Rzeczenica  
tel. 059/833 17 60  
www.phu-pag.com**

