



— Po okresie fascynacji różnymi, poprawiającymi wygląd chemikaliami polscy piekarze wracają do tradycji — mówi **prof. dr hab. Henryk Zieliński**, kierownik Zakładu Chemii i Biodynamiki Żywności Polskiej Akademii Nauk w Olsztynie. — Natomiast wyzwaniem dla naukowców jest wprowadzenie nowych trendów zmierzających od tradycji do innowacyjnych produktów.

— Grupa piekarń razem z instytutem naukowym podejmuje współpracę, aby przygotowywać produkty o właściwościach prozdrowotnych. W naszym regionie to chyba nowatorski projekt?

— Absolutnie zgadzam się. Dotychczas w realizacji projektów z zakresu piekarstwa, piekarnie pełniły raczej usługową rolę. Chodziło o to, aby produkt stanowiący przedmiot badań naukowców pochodził z rzeczywistej linii technologicznej produkującej dla konsumentów, nie zaś z laboratorium. W tym wypadku z inicjatywą wyszły same piekarnie zainteresowane opracowaniem no-

cymi wyglądem chemikaliami polscy piekarze wracają do tradycji. Natomiast wyzwaniem dla naukowców jest wprowadzenie nowych trendów zmierzających od tradycji do innowacyjnych produktów.

W ostatnich latach obserwuje się szybki rozwój nowego rynku żywnościowego, dostosowującego się do wymagań i zróżnicowanych potrzeb współczesnego konsumenta. Zwiększył się popyt na żywność o specjalnie skomponowanym składzie, nazywaną żywnością funkcjonalną. W powszechnym rozumieniu termin „żywność funkcjonalna” kojarzy się

gryki, amarantusa lub też otrąb czy zarodków.

Podwyższenie walorów prozdrowotnych pieczywa można również osiągnąć poprzez wzbogacenie w tłuszcze o pożądanym składzie puli kwasów tłuszczowych — poprzez dodatek nasion roślin oleistych, np. lnu, dyni, bądz orzechów, czy też zarodków oraz poprzez dodatek olejów roślinnych, np. ciabata z dodatkiem

Chleb na zdrowie!

wych produktów o właściwościach prozdrowotnych. Ta inicjatywa trafiła na podatny grunt, ponieważ w 2011 r. Instytut rozpoczął realizację projektu pt.: „Oficer Łącznikowy”, którego zadaniem jest tworzenie sieci współpracy i transferu wiedzy pomiędzy pracownikami przedsiębiorstw sektora rolno-spożywczego i naukowcami, celem wsparcia procesów innowacyjnych w sektorze prywatnym.

— Myśląc o zdrowej żywności, mamy na myśli tę naturalną, najmniej przetworzoną. Czy chodzi o to, abyśmy w swojej diecie powrócili do źródeł?

— W pewnej mierze obserwujemy dziś powrót do źródeł, który najczęściej, w popularnym ujęciu kryje się pod hasłem „babcię piekły chleb na zakwasie, który był świeży i pulchny przez cały tydzień”. Oznacza to dokładnie, że dziś konsument zainteresowany jest chlebem bez konserwantów, spulchniaczy i najróżniejszych ulepszcaczy. Dlatego po okresie fascynacji różnymi poprawiają-

PH-P Agro-Coop Sp z o.o. zrzesza 19 niezależnych podmiotów gospodarczych, spółdzielni z województwa warmińsko-mazurskiego i podlaskiego z siedzibą w Olsztynku, Wydminach, Jonkowie, Giżycku, Szczytnie, Łukcie, Ostródzie, Mikołajkach, Miłkach, Morągu, Nidzicy, Węgorzewie, Bartoszczach, Zalewie, Rudzienicach, Pieckach, Małdytach i Sejnach. Spółdzielnie prowadzą działalność handlową i produkcyjną, W ramach spółki działają 123 sklepy oraz 14 piekarni

z żywnością, która wspomaga zdrowie lub zapobiega rozwojowi określonych chorób, zwłaszcza z żywnością przetworzoną, którą wzbogacono w prozdrowotne dodatki (np. płatki śniadaniowe wzbogacone w składniki mineralne i witaminy) albo żywnością mającą specjalne właściwości zdrowotne (np. obniżająca poziom cholesterolu).

— W jaki sposób można poprawić walory prozdrowotne pieczywa?

— Dziś najczęściej do receptury chleba wprowadza się dodatek ziarna lub mąk tzw. niechlebowych. Sposobem jest dodatek do mąki pszennej przeznaczonej na wypiek — mąki owsa, jęczmienia,

oliwy z oliwek. Jednak przy tego rodzaju dodatkach należy upewnić się czy w czasie procesu technologicznego nie powstają z nienasyconych kwasów tłuszczowych substancje szkodliwe dla zdrowia człowieka. Zwiększenie zawartości witamin w pieczywie można uzyskać poprzez dodatek owoców i warzyw. Ponadto dodatek taki uatrakcyjnia cechy sensoryczne, jak i poszerza asortyment sprzedawanych produktów. Warzywa i owoce są również źródłem innych związków prozdrowotnych, np. sliwki suszone zawierają znaczne ilości włókna pokarmowego i sorbitolu, które nasi-

Nauka i biznes spotykają się w piekarniach

Grupa dziesięciu piekarń z województwa warmińsko-mazurskiego zrzeszona pod szyldem Agro-Coop rozpoczęła współpracę z Instytutem Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie. Jej celem jest opracowanie przez naukowców Instytutu receptur umożliwiających przygotowanie, jak i sprzedaż produktów piekarniczych o właściwościach prozdrowotnych. Takie działanie to nowy trend w Europie, gdzie coraz powszechniejsza staje się produkcja żywności posiadających specjalne właściwości, dedykowanej dla określonych grup tj. np. sportowcy, seniorzy, młodzież czy dzieci.

— Jaka przyszłość nas czeka, jeżeli chodzi o żywność? Z jednej strony jemy tę bardzo przetworzoną, a z drugiej strony naturalną, na którą niestety niewielu stać?

— Przyszłość zależy nie od ceny produktu ale od świadomości i poziomu edukacji społeczeństwa w zakresie prawidłowego żywienia. Obecnie brak jest w środkach masowego przekazu kampanii promujących naszą, tradycyjną, ale już innowacyjną żywność. A przecież już na rynku są obecne nowe produkty uwzględniające rekomendacje jednostek odpowiedzialnych za

zdrowie publiczne. Mają one zwiększoną lub zredukowaną ilość niektórych składników odżywczych np.: mąka z dodatkiem kwasu foliowego, chleb z dodatkiem produktów, będących źródłem substancji bioaktywnych, czy bułki wzbogacane w łatwo przyswajalny wapń pochodzący z mleka.

Dzięki wielowiekowym tradycjom branży piekarniczej, możliwe jest przekazywanie doskonałych receptur z pokolenia na pokolenie. W ten sposób najlepsi piekarze korzystają z przepisów mających nawet ponad 300 lat — te najsmakowsze oparte są na zakwasie. Polska pozostaje też jednym z nielicznych krajów, w których do wypieku pieczywa nadal używa się mąki żytniej, dużo bogatszej w wartości odżywcze niż mąka pszenna. Różnice odczuwalne są również w smaku. Nic zatem dziwnego, że Kamil Cyprian Norwid pisał „Do kraju tego, gdzie kruszynę chleba podnoszą z ziemi przez uszanowanie dla darów Nieba... tęskno mi Panie...”.

Rozmawiał
Wojciech Kosiewicz

