



Donošenje funkcionalnih prednosti pekarskim proizvodima

Prema globalnom istraživanju, glavni razlog zašto potrošači kupuju funkcionalne proizvode za hranu i piće je taj što traže koristi za imunološki sistem. A čini se da je doručak najpopularnije doba dana za konzumiranje ovih proizvoda, a zatim ga slijede grickalice između obroka. Dok se osobine imunološkog sistema najčešće nalaze u napitcima, jogurtu i pločicama za doručak, pekare također imaju priliku poboljšati svoje proizvode sastojcima koji podržavaju imunitet. Na primjer, pekari mogu dodati beta-glukane dobivene iz pekarskog kvasca u razne proizvode. Sposobnost beta glukana da ojača imuni sistem potkrepljena je istraživanjima. Ostale opcije aditiva uključuju kremu od tartara i natrijum askorbat. Krema od kamenca pruža imunološku podršku pekarskim proizvodima i glazurama kroz svoja antioksidativna i protuupalna svojstva. A natrijum askorbat, dobijen iz askorbinske kiseline, pomaže zarastanje, rast i razvoj.



Promoviranje zdravlja probave: Proizvodi koji promoviraju zdravlje probave bili su važni za polovinu ispitanih potrošača. Srećom, ne nedostaje sastojaka koje pekari mogu koristiti da svojim proizvodima dodaju probavu. Prvi su dijetalna vlakna. Dodata vlakna najbolje funkcioniraju u proizvodima kao što su kruh i muffini, a postoji nekoliko dostupnih opcija sastojaka koji pomažu u povećanju tvrdnji o sadržaju vlakana. Namirnice koje imaju 2,5 grama ili više vlakana po porciji mogu koristiti tvrdnje o "dobrom izvoru vlakana", dok one sa 5 grama ili više mogu iskoristiti tvrdnje o "visokim vlaknima". Posjetite ovu web stranicu [Minjon - dobavljač za slastičarske i pekarske proizvode](#) i saznat ćete više o prednostima pekarskih proizvoda.

A probiotici, koji koriste dobre bakterije za balansiranje gastrointestinalnog sistema, više nisu samo za mliječne proizvode – oni su savršeni i za upakovane pečene proizvode. Međutim, budući da je većina probiotika osjetljiva na toplinu, najbolje ih je dodati proizvodima nakon procesa pečenja, bilo da se prskaju na gotov proizvod ili se koriste u nadjevima, glazurama i glazurama. To ih čini idealnim za predmete poput kolačića, peciva i kolačića. Dodavanje prebiotika i postbiotika u mješavinu može dodatno pomoći zdravlju probave. Na kraju, tu je sastojak koji je vrlo lako ugraditi u pekarske proizvode, posebno u kruh - mliječna kiselina. Mliječna kiselina je prirodno prisutna u procesima fermentacije i poboljšava svarljivost proizvoda, produžava rok trajanja i uravnotežuje pH.

Jačanje sadržaja proteina: Proizvodi s dodatkom proteina nisu privlačni samo za sportske potrošače —. domaćinstava, 55% smatra da je visok sadržaj proteina važan faktor u svojim odlukama o kupovini. Tradicionalno, jaja su pekarskim proizvodima davala pouzdan izvor proteina. Ali sa sve većom popularnošću proizvoda na biljnoj bazi, mnogi potrošači traže hranu koja koristi proteine iz biljaka. U istraživanju o percepciji potrošača o biljnim proteinima u pekarskim proizvodima, većina ispitanika smatra da biljni proteini čine pekare ukusnijim (75%), zdravijim (74%) i hranljivijim (73%). Dakle, dodavanje sastojaka s proteinima biljnog porijekla može predstavljati najbolju priliku za pekare.

Najčešći način dodavanja sadržaja biljnih proteina je korištenje brašna i praha bogatog proteinima. U ovom području drevni i prokljali sastojci nude koncentrirane proteine iz raznih biljaka i dobri su za upotrebu u kolačićima i kolačićima, kao preljev za kruh i u mnoštvu drugih primjena. Druge opcije, kao što su proteini graška i soje, također imaju širok asortiman u pekari. Međutim, pekari koji odluče da koriste biljne proteine trebali bi to učiniti mudro - neki sastojci na biljnoj bazi negativno utječu na okus. Pekarski proizvodi također mogu imati koristi od dodavanja koncentrata proteina surutke. Funkcionalni protein sirutke može se koristiti umjesto mliječnih sastojaka s visokim udjelom masti za dodavanje proteina pečenim proizvodima bez dodatnih kalorija.

Iako su gore navedene zdravstvene beneficije najtraženije među potrošačima, drugi funkcionalni atributi uskoro bi mogli postati popularniji u pekarskoj industriji. Na primjer, potrošači su sve više zainteresirani za proizvode koji promoviraju san i opuštanje. Trenutno su ove prednosti najzastupljenije u proizvodima kao što su granola barovi i grickalice za kasno u noć. Ali neki od sastojaka u ovim proizvodima – poput glicina, magnezija i proteina kazeina – mogli bi pomoći pekarima da u bliskoj budućnosti potrošačima pruže uživanje za odmor.