

UNIFERM ProteinLC

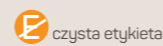
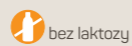
Premiks do produkcji pieczywa bogatego w białko o obniżonej zawartości węglowodanów

Dla konsumentów kluczowym czynnikiem przy wyborze żywności jest wysoka jakość produktów oraz dbałość o zdrowie poprzez świadome wybory i konsumpcję. Klienci poświęcają szczególną uwagę temu co spożywają. Świadomi tego jak żywność wpływa na ich zdrowie poszukują **produktów funkcjonalnych**, które poprawią ich samopoczucie. **Obniżenie spożycia cukrów oraz podwyższenie spożycia białka jest jednym z top priorytetów w ujęciu globalnym.**

Firma UNIFERM odpowiada na te potrzeby, prezentując ProteinLC.

UNIFERM ProteinLC to premiks do produkcji pieczywa proteinowego. Chleb i bułki proteinowe to pieczywo o specjalnie dopracowanej recepturze, dzięki której posiada wysoką zawartość białka i błonnika pokarmowego z jednoczesnym obniżeniem ilości węglowodanów. Dodatkowo, niska zawartość cukrów oraz niska wartość indeksu glikemicznego (IG=40) sprawia, że wypieki proteinowe idealnie wpisują się w plan żywienia osób będących na diecie ketogenicznej oraz diabetyków.

Wzbogać dietę o wysokoproteinowe pieczywo funkcjonalne, które przyczynia się do poprawy kondycji fizycznej.



Zalety pieczywa proteinowego na bazie UNIFERM ProteinLC

- Wysoka zawartość białka
- Wysoka zawartość błonnika pokarmowego
- Niska zawartość cukrów
- Obniżona zawartość węglowodanów*
- Niski indeks glikemiczny
- To idealny produkt dla osób będących na diecie ketogenicznej
- To idealny produkt dla osób dbających o zdrowy styl życia
- To idealny produkt dla diabetyków (dzięki obniżonej zawartości węglowodanów i niskiemu IG=40)
- Czysta etykieta
- Wilgotny miękisz
- Bardzo dobry smak pieczywa

*W porównaniu do chleba wieloziarnistego z nasionami oleistymi.

Zdrowie to potęga!

Odkryj moc w dbaniu o siebie każdego dnia

Wesprzemy Cię w zaprojektowaniu Twojego indywidualnego materiału reklamowego
Twój doradca UNIFERM z przyjemnością pomoże



Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
www.uniferm.pl | Telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl



O obniżonej zawartości węglowodanów i wysokiej zawartości białka



ProteinLC

Premiks do produkcji pieczywa bogatego w białko, o obniżonej zawartości węglowodanów





Chleb proteinowy

Oświadczenia żywieniowe:

- Wysoka zawartość białka
- Niska zawartość cukrów
- Wysoka zawartość błonnika pokarmowego
- Obniżona zawartość węglowodanów*



* W porównaniu do chleba wieloziarnistego z nasionami oleistymi.

RECEPTURA na 87 sztuk

Ciasto:	UNIFERM ProteinLC	10,000 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer 200	0,150 kg
	UNIFERM Aktiva	1,190 kg
	Mąka pszenna pełnoziarnista typ 1850	5,000 kg
	Nasiona słonecznika	5,100 kg
	Siemię lniane	2,700 kg
	Sezam	0,950 kg
	Sól	0,380 kg
	Woda	17,900 kg

RAZEM 43,370 kg

Posypka:	Sezam	0,900 kg
	Nasiona słonecznika	0,900 kg
	Siemię lniane	0,900 kg

RAZEM 46,070 kg

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Podzielić ciasto na kęsy o masie 0,500 kg, obtoczyć w posypce (masa posypki 0,03 kg), włożyć do foremek.

- Fermentacja końcowa. Wypiek z zaparowaniem komory, po 5 minutach odciągnąć parę.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	8 + 1 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Naważka (kęsa):	0,500 kg
Naważka (całość):	0,530 kg
Fermentacja wstępna:	brak
Fermentacja końcowa:	30 min.
Temp. wypieku:	235 °C góra 220 °C dół
Czas wypieku:	55 min.

Wartość odżywcza chleba proteinowego w 100 g produktu

Wartość energetyczna:	1105,3 kJ/266 kcal
Białko:	22,1 g
Węglowodany:	5,2 g
- w tym cukry:	1,5 g
Tłuszcz:	13,9 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,5 g
Błonnik pokarmowy:	15,8 g
Sól:	1,4 g

CHLEB I BUŁKI PROTEINOWE zawierają wysoką zawartość białka oraz błonnika pokarmowego, charakteryzują się niską zawartością cukrów oraz obniżoną zawartością węglowodanów. Wartość indeksu glikemicznego (IG) wynosi 40.

Wymagania prawne wg. Rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 roku w sprawie oświadczeń żywieniowych dotyczących żywności. Oświadczenie może być stosowane tylko wówczas gdy produkt zawiera:

Wysoka zawartość białka
Przynajmniej 20% wartości energetycznej środka spożywczego pochodzi z białka.
W chlebie i bułce proteinowej przynajmniej 22% wartości energetycznej pochodzi z białka.

Wysoka zawartość błonnika pokarmowego
Produkt zawiera przynajmniej 6 g błonnika na 100 g.
Chleb i bułka proteinowa zawiera 15,8 g błonnika/100 produktu.

Niska zawartość cukrów
Nie więcej niż 5 g cukrów na 100 g dla produktów stałych.
Chleb i bułka proteinowa zawiera 1,5 g cukru/100 produktu.

O obniżonej zawartości węglowodanów

Badania wartości indeksu i ładunku glikemicznego pieczywa przeprowadzono według wytycznych „Glycemic index methodology”, które zostały opublikowane w Nutrition Research Reviews.

Obniżenie zawartości wynosi 30% w porównaniu z podobnym produktem.
Chleb i bułka proteinowa zawiera 5,2 g węglowodanów/100 produktu.

*Obniżenie zawartości węglowodanów wynosi co najmniej 87,1% w porównaniu z podobnym asortymentem.

Wartość indeksu glikemicznego dla chleba proteinowego wartość IG wynosi 40.



Bułki proteinowe

Oświadczenia żywieniowe:

- Wysoka zawartość białka
- Niska zawartość cukrów
- Wysoka zawartość błonnika pokarmowego
- O obniżonej zawartości węglowodanów*



* W porównaniu do chleba wieloziarnistego z nasionami oleistymi.

RECEPTURA na 542 sztuk

Ciasto:	UNIFERM ProteinLC	10,000 kg
	UNIFERM Ferment-Sauer 200	0,150 kg
	UNIFERM Aktiva	1,190 kg
	Mąka pszenna pełnoziarnista typ 1850	5,000 kg
	Nasiona słonecznika	5,100 kg
	Siemię lniane	2,700 kg
	Sezam	0,950 kg
	Sól	0,380 kg
	Woda	17,900 kg

RAZEM 43,370 kg

Posypka:	Sezam	1,080 kg
	Nasiona słonecznika	1,080 kg
	Siemię lniane	1,080 kg

RAZEM 46,610 kg

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 2,4 kg.

- Presy podzielić na kęsy (30 sztuk) bez zaokrąglania, kęsy obtoczyć w posypce (masa posypki 0,006 kg).
- Wypiekać z zaparowaniem komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	6+10 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Naważka (kęsa):	0,08 kg
Naważka (całość):	0,086 kg
Fermentacja wstępna:	10 min.
Fermentacja końcowa:	30 min.
Temp. wypieku:	235 °C góra 220 °C dół
Czas wypieku:	18 min.

Wartość odżywcza bułki proteinowej w 100 g produktu

Wartość energetyczna:	1105,3 kJ/266 kcal
Białko:	22,1 g
Węglowodany:	5,2 g
- w tym cukry:	1,5 g
Tłuszcz:	13,9 g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,5 g
Błonnik pokarmowy	15,8 g
Sól	1,4 g