

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Mit: pieczywo mrożone jest mniej zdrowe



Pieczyno mrozone pozwala zachowa ciąglo sprzedaży świeżych wyrobów piekarskich przez cały dzień. Dlatego pomimo mitów jakie krążą na jego temat, staje się coraz popularniejsze. Jak podkreślają eksperci, ma ono podobną ilość składników odżywczych, co pieczywo „świeże” i jest pozbawione wywołujących silne objawy alergiczne konserwantów. Wbrew obiegowym opiniom pieczywo mrozone trafia do sklepów w ciągu 48 godzin od procesu produkcji.

- *Pieczyno do dopieku wytwarzane jest według określonych receptur piekarzy. Podstawowy skład surowcowy to zwykle mąka, woda, drożdże lub zakwas, sól i ewentualnie dodatki, jak cukier czy tłuszcz w ilości od 3 do 5 proc. Wytwarza się je w taki sam sposób, jak pieczywo tradycyjne. Różnica polega na tym, że proces wypieku jest przerwany po 80 proc. Takie pieczywo zostaje bardzo szybko schłodzone, następnie poddane procesowi szybkiego mrożenia – tłumaczy w rozmowie z agencją Newseria Biznes dr inż. Małgorzata Sobczyk z Wydziału Nauk o Żywności, Zakładu Technologii Zbóż w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.*

Jak podkreśla ekspertka, wbrew pojawiającym się opiniom, proces mrożenia jest całkowicie bezpieczny, na żadnym etapie nie stosuje się ciekłego azotu. Mrożenie przebiega podobnie jak w domowych zamrażarkach. Różnica dotyczy wyłącznie urządzeń i technologii: chłodzenie odbywa się metodą owiewową w przemysłowych tunelach mroźniczych.

- *Stosowane jest zamrażanie uderzeniowe, szybkie, w temperaturze -35 stopni Celsjusza, zimnym powietrzem. Nie azotem, dwutlenkiem węgla czy innymi substancjami chłodzącymi, jest to zimne powietrze – podkreśla Sobczyk.*

Pieczyno do dopieku ma również podobną do zwykłego pieczywa liczbę substancji odżywczych. Kluczowe znaczenie mają użyte składniki. Pieczywo razowe, powstające z mąki z pełnego przemiału, może być produkowane z przeznaczeniem do dopieku, a proces mrożenia nie wpływa na utratę zawartości składników odżywczych czy błonnika. Mrożenie zapewnia natomiast ochronę przed pleśniami, grzybami i bakteriami, dlatego wyklucza stosowanie konserwantów.

- *Pieczyno mrozone, czyli pieczywo do dopieku, nie zawiera żadnych konserwantów czy barwników. Zgodnie z prawem ani w pieczywie świeżym, ani w pieczywie mrożonym składniki te nie powinny się znaleźć. Oczywiście zależy to od receptury producenta, który ma największy wpływ na skład pieczywa – przekonuje Anna Jelonek, dietetyk.*

Pieczyno przeznaczone do dopieku jest pozbawione wywołujących silne i niebezpieczne objawy alergiczne konserwantów, jak np. sorbinian potasu, stosowanych niekiedy w procesie produkcji pieczywa świeżego pakowanego przeznaczonego do natychmiastowej sprzedaży (np. pieczywo tostowe).

- *Takie pieczywo mogą spożywać alergicy. Proces technologiczny, czyli proces mrożenia, nie ma na to żadnego wpływu. To, czy produkt może być spożyty przez osobę mającą alergię, zależy wyłącznie od wykorzystanych podczas produkcji składników – podkreśla dietetyk.*

W trakcie mrożenia nie zmieniają się właściwości pieczywa, zwłaszcza że jest to mrożenie krótkotrwałe. Pieczywo do dopieku trafia na półki sklepowe w ciągu kilku dni od procesu produkcji. Metoda odroczonego wypieku jest odpowiedzią na potrzeby rynku, który wymaga, aby zachować ciągłość sprzedaży świeżego pieczywa przez cały dzień.

Źródło: www.newseria.pl

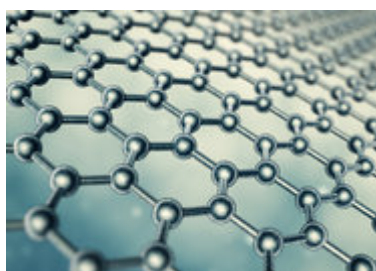
<http://laboratoria.net/aktualnosci/26431.html>



02-07-2024

[Ekran dotykowy bez problematycznego indu](#)

Tańsze i bardziej przyjazne środowisku.



02-07-2024

[Świat atomów i cząsteczek](#)

Jak dzięki różnym metodom obrazowania zobaczyć "całego słonia"



02-07-2024

[Żyjemy w czasach multitożsamości](#)

Ekspert o mediach społecznościowych.



02-07-2024

[Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#)

Równość płci może mieć związek ze swobodą wyboru tego, co się je.



02-07-2024

[Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#)

Alarmuje Światowa Organizacja Zdrowia.



02-07-2024

[Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

Informuje "Nature".



02-07-2024

Tancerze są mniej neurotyczni niż ogół populacji

Jednocześnie są bardziej ugodowi i ekstrawertyczni.



02-07-2024

Rząd planuje, aby minister mógł odwołać dyrektora NCBR

Dyrektor Narodowego Centrum Badań i Rozwoju będzie mógł zostać odwołany.

Informacje dnia: [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#) [Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#) [Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#) [Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

Partnerzy