Akceptuję
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

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

Mit: pieczywo mrożone jest mniej zdrowe

Pieczywo mrożone pozwala zachować ciągłość 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 mrożone trafia do sklepów w ciągu 48 godzin od procesu produkcji.

– *Pieczywo 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.

Pieczywo 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.

– *Pieczywo mrożone, 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.

Pieczywo 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

https://laboratoria.net/aktualnosci/26431.html

18-08-2025

Rusza 15. edycja konkursu Złoty Medal Chemii

Na najlepsze prace licencjackie lub inżynierskie.

18-08-2025

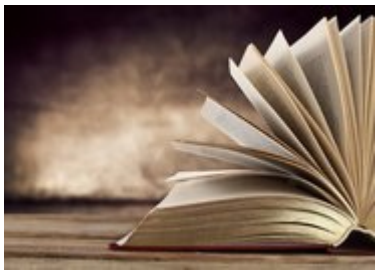
Behawiorystka: żyć jak kot z kotem, czyli źle

Jeżeli koty się ze sobą tłuką, to ich celem nie jest podporządkowanie drugiego.

18-08-2025

Proteza stawu biodrowego z pomocą robota

Dołączyliśmy do Belgii i Słowacji, które już korzystają z tej technologii.



18-08-2025

Szkic rozporządzenia o ewaluacji nauki będzie gotowy późną jesienią

Środowisko naukowe postuluje m.in o promowanie stałości zatrudnienia.

18-08-2025

Wystarczył jeden gen, aby przenieść zachowanie między gatunkami

Naukowcy z Japonii przenieśli unikalne zachowanie godowe.

18-08-2025

Napoje izotoniczne

Tylko po dużym wysiłku lub długim pobycie w upale.

18-08-2025

Mole spożywcze zjadają wszystko

Powiedział PAP prof. Stanisław Ignatowicz, entomolog.

18-08-2025

Wysoki poziom trójglicerydów sprzyja tętniakom aorty

Wwynika z badania na myszach, o którym informuje pismo „Circulation”.

Informacje dnia: Rusza 15. edycja konkursu Złoty Medal Chemii Behawiorystka: żyć jak kot z kotem, czyli źle Proteza stawu biodrowego z pomocą robota Szkic rozporządzenia o ewaluacji nauki będzie gotowy późną jesienią Wystarczył jeden gen, aby przenieść zachowanie między gatunkami Napoje izotoniczne Rusza 15. edycja konkursu Złoty Medal Chemii Behawiorystka: żyć jak kot z kotem, czyli źle Proteza stawu biodrowego z pomocą robota Szkic rozporządzenia o ewaluacji nauki będzie gotowy późną jesienią Wystarczył jeden gen, aby przenieść zachowanie między gatunkami Napoje izotoniczne Rusza 15. edycja konkursu Złoty Medal Chemii Behawiorystka: żyć jak kot z kotem, czyli źle Proteza stawu biodrowego z pomocą robota Szkic rozporządzenia o ewaluacji nauki będzie gotowy późną jesienią Wystarczył jeden gen, aby przenieść zachowanie między gatunkami Napoje izotoniczne

Partnerzy