

# ČERSTVOST AŽ NA PRVNÍM MÍSTĚ

Jen málokdo neví, co je to čerstvý, teplý chleba po ránu. Vůně zrovna upečeného chleba je odnepaměti lákadlem každého pekařství. Když udeří do nosu, jen těžko jde odolat, znáte to. Jak je to ale s čerstvostí další dny. Může být dnes koupený chleba čerstvý i zítra?

V ROČENCE Pekaře a cukráře 2020 jsme otiskli článek, který se věnoval pekařským trendům pro rok 2020. Celosvětový spotřebitelský průzkum v oblasti pekařství, cukrářství a čokolády Taste Tomorrow jasně ukázal, po čem spotřebitelé touží. Mezi základními kameny rozhodovacího procesu při nákupu chleba a pečiva jsou pro zákazníky chuť, zdraví a čerstvost. Na ten poslední z nich se zaměříme právě teď.



## Není čerstvé jako čerstvé

Vnímání čerstvosti pečiva je smyslový proces, který ovlivňuje nákupní chování spotřebitelů. To, zda je pečivo čerstvé, ovšem lidé nevyhodnocují jen všemi smysly, ale také dostupnými informacemi. Spotřebitel ke svému rozhodnutí potřebuje ohromit čich a zrak lákavou vůní a vzhledem. Slyšitelné křupnutí a příjemný pocit v ústech zase působí na chuťové buňky a sluch, pružnost na omak je jasným hmatovým signálem. Vedle toho chce ovšem vědět, jaké ingredience byly použity, jejich účinek a zdravotní výhody. Spotřebitel je prostě náročný a u každého typu pečiva se navíc výše zmíněné faktory liší. Jak tedy naplnit očekávání a získat spokojeného zákazníka? Puratos na to má odpověď.

## Čerstvé a bez éček

Je více než jasné, že pokud se na obale objeví zakleté „éčko“, spotřebitel zbystří a začne pátrat. Pokud jde o čerstvost, na éčka můžete s klidem zapomenout. Směr, kterým se boj s čerstvostí udává, vede k přírodním enzymatickým řešením. Nejnovější generace enzymů patentovaná společností Puratos byla objevena v hloubi čínského pralesa Hunan.

Hunanský prales je známý pro své křemičito-pískovcové skalní útvary obklopené nespočtem zelených stromů a mlhavých mraků. A právě na dřevě, které v tomto prostředí roste, objevili vědci během expedice speciální enzym. Ten přetváří tuhý rostlinný materiál na měkké živiny, které jiné rostliny využívají pro svůj růst. Díky tomuto specifickému enzymu dostává chlebová střída počáteční měkkost a jemnost.



## Soft'r Nature



Toastový chleba

Hamburger housky



Čerstvé jemné pečivo

Plundra, balené jemné pečivo



### Inspirováno přírodou

Slovo příroda je zakomponováno rovnou do názvu přípravku, který tuto enzymatickou technologii využívá – **Soft'r Nature**. Je určen pro pečivo od toastového chleba, housky, přes čerstvé i balené sladké výrobky, po plundru a mnohem více. Díky **Soft'r Nature** tyto výrobky získávají počáteční měkkost, jemnost střídy, světlejší barvu a delší měkkost během celé doby trvanlivosti. **Soft'r Nature** lze použít v kombinaci s jakýmkoli tukem, je tedy skutečně jedním snadným řešením pro celý sortiment jemného slanečného i sladkého pečiva.

### Jeden problém, jedno řešení

Co když je zachování čerstvosti jen jediným otazníkem, který visí nad již stávajícím a jinak skvělým



výrobkem? Čerstvost je tak pouze posledním dílkem skládačky, která ve výsledku znamená výrobek s prodlouženou životností.

**Modulární přípravky Puratos Intens** optimalizují individuální charakteristiku těsta a konečných výrobků. Řeší jeden konkrétní problém, který je při výrobě pečiva potřeba překonat. Pro zachování čerstvosti po celou dobu trvanlivosti pekařských výrobků je ideální přípravek **Intens Freshness**. Zlepšuje čerstvost a vláčnost střídy, čímž prodlužuje také trvanlivost.



**Intens Freshness Cool** je pak jeho variantou pro pečivo, které je navíc potřeba uchovávat v chladících boxech a výdejních automatech. Jedná se například o bílý chleba pro sendviče, jejichž náplně je nutné k zachování čerstvosti udržovat v chladu. A chladné prostředí je, jak známo, zabíjákem čerstvosti chleba, který pak rychle okorá a vyschne. **Intens Freshness Cool** napomáhá udržet čerstvost chleba



po celou dobu trvanlivosti sendviče, zachovává měkkou, vláčnou střídu a chrání také její pružnost.



### Sladká tečka s Acti Fresh

Otázka čerstvosti se dotýká samozřejmě také cukrářských výrobků. A to převážně těch balených. Okamžik jejich konzumace může nastat v rámci dnů až týdnů po výrobě. Pro spotřebitele zůstává čerstvost ale kritériem číslo 1 při posuzování kvality.

**Acti-Fresh** je inovativní řešení od **Puratos** založené na enzymatické a emulgační technologii. Zlepšuje čerstvost litých hmot (dortů, muffinů, rolád atp.) a má prokázaný pozitivní účinek na různé parametry čerstvosti jako jsou měkkost, vláčnost, soudržnost a pružnost těsta.

Použitím **Acti-Fresh** lze prodloužit trvanlivost cukrářských výrobků, aniž by to mělo vliv na jejich kvalitu, nebo dojde k vylepšení kvality během stávající doby trvanlivosti. Ve výsledku to znamená spokojené a vracející se zákazníci, možnost rozšíření distribučního území a optimalizované odpady a výrobní náklady.

**Diamant Puratos**  
Spolehlivý partner pro inovace