

Користь заквасок для здоров'я

Закваски компанії Puratos серії **Sapore** і **O-tentic** - це дивовижний інгредієнт, що дозволяє створювати хліби з неймовірним ароматом і приголомшливим насиченим смаком.

Крім того, вироблені за допомогою ферментації на чистих культурах молочнокислих бактерій і дріжджів з повним контролем всіх параметрів на всіх етапах, ці закваски не тільки допомагають створювати чудовий продукт, але і несуть в собі неймовірну користь для організму.

Користь хліба на заквасці, криється в двох причинах:

По-перше, в цілісному зерні міститься фітинова кислота, яка з'єднуючись з деякими мінералами, присутніми в кишечнику, утворює нерозчинні фітини. Це перешкоджає засвоєнню мінералів у нашому організмі (кальцій, магній, мідь, залізо, цинк), блокують роботу ензимів, що змушує організм додатково витратити свої внутрішні ресурси: таніни, клейковину та пов'язані з нею протеїни, а також нетравні складні цукри можуть викликати алергію, нетравлення шлунка і навіть розумові розлади.

Під дією фітази (ферменту, який активується в заквасці) фітинова кислота руйнується. Причому, чим вище відсоток очищення борошна, тим більше зміст фітинової кислоти, а властивості цих речовин, при подрібненні зерна в борошно, не слабнуть.

При тривалій ферментації закваски у фітази достатньо часу для вивільнення мінералів із зв'язку з фітиновою кислотою. Крім того, процес бродіння закваски та тіста являє собою як би процес травлення, який починається за межами шлунка, тому хліб на заквасці легше перетравлюється.



По-друге, при кислому бродінні складні речовини розщеплюються до більш простих (які легше перетравлюються і засвоюються організмом), а крім того утворюються нові живильні речовини необхідні організму.

Є ще один дуже важливий момент: приготований хліб повинен бути добре пропечений, щоб у ньому зупинилося бродіння і хліб не закіслюється.

Не дарма люди здавна використовували ферментацію при приготуванні хліба, дозволяючи заквасці попрацювати над тістом, щоб користь хліба була максимальною, і цей продукт був шляхетним і по-справжньому цінним.

Що ж трапилося сьогодні? Вплив закваски добре вивчено і знання ці широко поширені, але цивілізоване суспільство їх ігнорує зважаючи на складність технології, виробляючи промисловий прісний хліб.

Але тепер, за допомогою заквасок Puratos, Ви можете легко і просто створювати смачний, а головне по-справжньому корисний для організму хліб, який сповна оцінять і полюблять Ваші клієнти!

**“хліби з неймовірним ароматом і
приголомшливим насиченим смаком”**

