



ПРИРОДНІ КУЛЬТУРИ

**SUPERSTART**

*Назад до витоків*





## ФЕРМЕНТАЦІЯ... СТАРОДАВНЯ ІСТОРІЯ

Ферментовані продукти були важливим компонентом людського раціону з давніх часів. Справді, коли суспільство базувалося на сільському господарстві, наші предки з'ясували, що вони можуть тримати молоко довше, якщо перетворити його в кисломолочний напій і/або в сирних головках.

Але закваска хліба також має давні джерела, що датуються приблизно 3500 років тому в Єгипті.

## ВАЖЛИВИЙ ТА ЗДОРОВИЙ ПРОЦЕС

Є велика різноманітність продуктів, що містять ферментовані продукти, включаючи йогурт, сир, хліб та хлібобулочні вироби, вино, пиво та багато інших.

У всіх цих продуктах молочно-кисневі бактерії та дріжджі викликають біохімічні процеси, які перетворюють сировину на продукти харчування, які можна краще зберегти, які є більш привабливими та безпечнішими з гігієнічної точки зору.

Ферментація може відбуватися спонтанно або добровільно викликана шляхом додавання природних або відібраних культур.

## ФЕРМЕНТАЦІЯ ТА ЗАКВАСКИ У ВИПІЦЦІ

Закваска (також природні дріжджі) як заквасочний агент є одним з найстаріших біотехнологічних процесів які використовувало людство навіть не знаючи про присутність і роль мікроорганізмів в ній, і вони досить майстерно її використовували. Методи приготування полягають у тому, щоб залишити суміш води та борошна для спонтанного бродіння при кімнатній температурі протягом різного часу. Після послідовної серії «закусок», тобто подальших доповнень води та борошна до закваски, які слідує кожному етапу дозрівання, тісто зазвичай набуває доброго і постійного підкислення і розчинення, завдяки розвитку молочно кислих бактерій та дріжджів. На кожному етапі суміш повільно перетворюється на складну мікробну спільноту, здатну викликати глибокі та корисні біохімічні реакції, які трансформують просту суміш з борошна та води в реальний технологічний двигун.

Тому саме борошно приносить в тісто необхідні мікроорганізми для дозрівання.

## КУЛЬТУРИ MOFIN ALCE GROUP

MofinAlceGroup, в Новарі, виготовляє та поширює молочнокислі

Ферментні культури для приготування ферментованої їжі більш ніж 60 років. Культури розробляються в лабораторії, використовуючи найкращі природні культури як інокулят для кожного конкретного біотехнологічного застосування.

Що стосується культури для хлібобулочних виробів, кілька заквасок було відібрано в різних регіонах Італії з давньої хлібопекарською традицією, що дозволяє ідентифікувати спільноти, які складаються (майже) виключно з бактерій, здатних забезпечити виробництво достатньої кількості органічних кислот та двоокису вуглецю.





# SUPERSTART, ПРОСТО НАТУРАЛЬНА

SuperStart, натуральні культури для випічки

SuperStart це серія молочних ферментних культур, отриманих з натуральних соків, для приготування чудового хліба, піци та хлібобулочних виробів.

Дикий тип бактеріальної популяції різних типів SuperStart це результат природного відбору заквасок як результат постійних та досвідчених оновлень умілих рук згідно традицій та звичаїв минулого

Результат - це продукт, створений самою природою, який просто вибрав Alce, для того, щоб запропонувати чудову якість завдяки сучасній технології виробництва, перетворюючи кислоти на різні типи Superstart.

SuperStart дозволяє готувати продукти з типовими особливостями стародавнього хліба, які високо цінуються споживачами, без потреби модифікувати виробничі потужності та використовувати технологію.

## ІІ ЗАСТОСУВАННЯ

- Хліб
- Піца
- Випічка
- Круасан

## ІІ ПЕРЕВАГИ

Використання SuperStart для дозрівання тіста, замість "пивних дріжджів", дає ряд переваг:

- Легша обробка тіста
- Відсутність "ефекту пам'яті" тобто тісто не відступає після розтягування
- Збільшення консервації тіста під час дозрівання з наступним продовженням можливого робочого часу та скороченням витрат
- ефект бар'єрного захисту від мікробного забруднення, зокрема грибків, зі значним продовженням терміну зберігання готового продукту

- допомагає вивільнити незамінні амінокислоти для організму

- полегшує виробництво корисних антиоксидантів у кишковому тракті

- сприяє деградації фітатів (антипоживних речовин), присутніх у борошні, зменшуючи можливість їх всмоктування

- завдяки органічним кислотам, що виробляються молочнокислими бактеріями, різко знижуються таніни та інші сполуки з антипоживними властивостями, які протидіють поглинанню кишкових мікроелементів

- допомагає зменшити час перетравлення крохмалю через дію органічних кислот, тим самим перешкоджаючи гіперглікемії та діабету





## SUPERSTART, ЗДОРОВА АЛЬТЕРНАТИВА ПИВНИМ ДРІЖДАМ

Використання природних дріжджів має недолік, що вимагає довгого робочого часу та складного процесу виробництва. З цих причин на початку 20-го століття вводили пивні дріжджі, отримані шляхом культивування відібраних штамів *Saccharomyces cerevisiae*. Пивні дріжджі можуть утворитися за дуже короткий час через велику кількість CO<sub>2</sub>, забезпечуючи адекватне розведення навіть за слабкої наявності, а отже, і більш дешеве борошно.

В останні десятиліття пивні дріжджі практично повністю придушили використання заквасок, що призвело до драматичного вичерпання структурної та сенсорної мінливості продуктів випічки, оскільки *Saccharomyces cerevisiae*, додаваних у великих дозах до суміші води / борошна, поглинає молочну флору, стаючи єдиним ферментативним мікроорганізмом. На відміну від корисних властивостей натуральних дріжджів, пивні дріжджі спричинили велику кількість непереносимості людей, які страждають набряками, метеоритом, метеоризмом, тяжкістю та головним білем. Це зазвичай є вираженням дисбактеріозу мікрофлори кишечника, з надмірним зростанням дріжджів, особливо *Candida albicans*, які можуть проникнути

його гіфи між клітинами, що покривають просвіт кишечника, і коли дріжджі гинуть, їх отвори залишаються в слизовій оболонці, створюючи можливий вхід до токсичних речовин і антигенів, які в нормальних умовах будуть обмежені в просвіт кишечника.

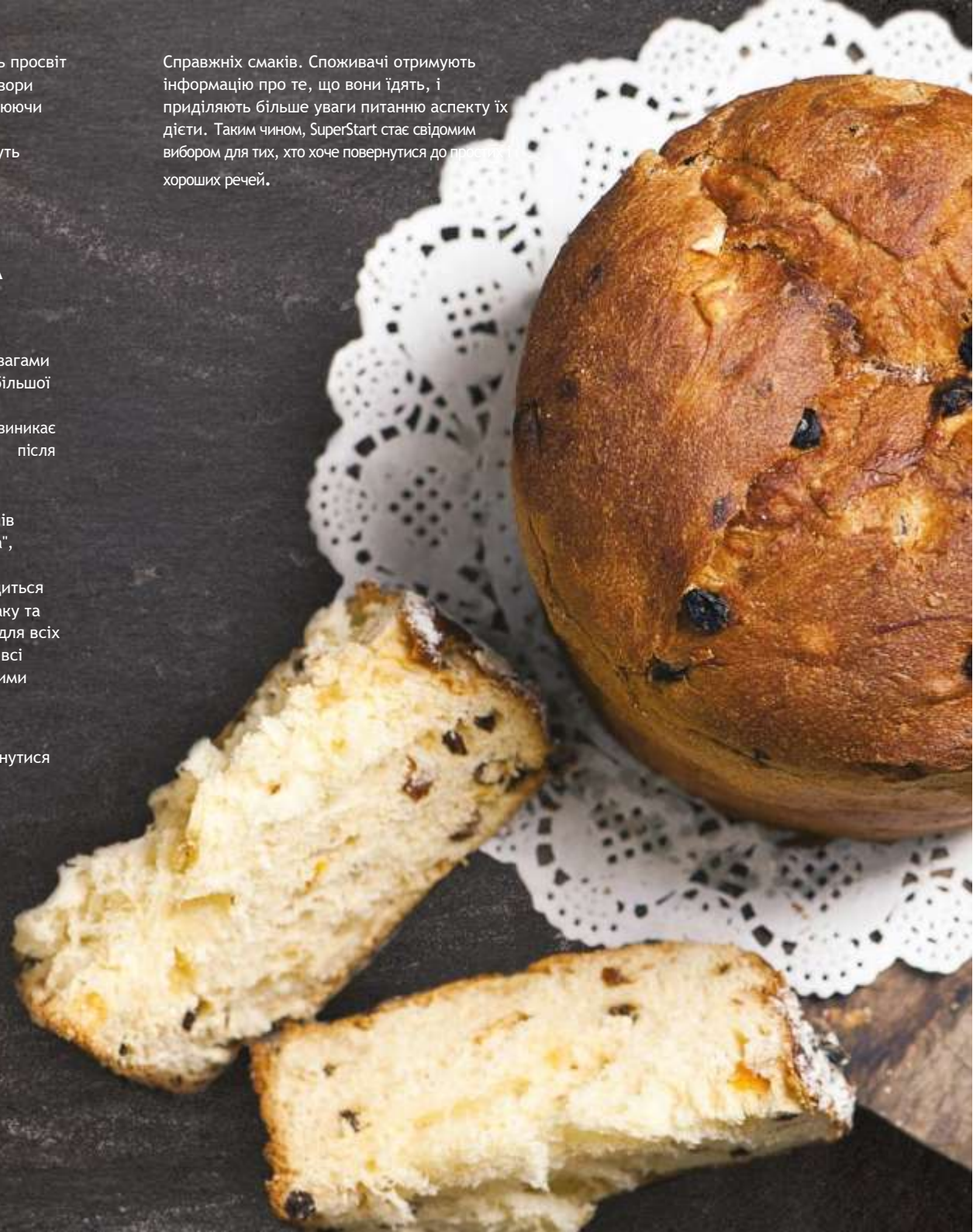
## РОЗКРИВАЄ СМАК ДОМАШНЬОГО ХЛІБА

Введення пивних дріжджів витіснило використання закваски практично у всіх західних країнах, з безсумнівними перевагами через скорочення часу виробництва та більшої стандартизації готового продукту. Однак, крім переваг для виробника, виникає загальне зниження якості продуктів після готування, особливо хліба.

Смак "хорошого хліба" - як багато регіонів продовжує визначати "домашнього хліба", виробленого із закваски - це далека пам'ять, і споживачам доводиться задовольнятися хлібом, який не має смаку та ароматів. На жаль, ситуація є спільною для всіх видів пшеничного борошна і впливає на всі регіони Італії та цілі країни з відродженими світськими традиціями.

Тільки нещодавно, люди захотіли повернутися до природи та задоволення стародавніми

Справжніх смаків. Споживачі отримують інформацію про те, що вони їдять, і приділяють більше уваги питанню аспекту їх дієти. Таким чином, SuperStart стає свідомим вибором для тих, хто хоче повернутися до простих і хороших речей.







Via Custodi, 12 - 28100 Novara (NO)  
tel. 0321 612391 fax. 0321 626332