

Levain – bioaktywny zakwas pszenny

Naturalny zakwas to poddana odpowiedniemu procesowi fermentacji mieszanina mąki i wody. Jest to biologiczny środek spulchniający i zakwaszający ciasto. W zakwasie występują drożdże i dziesiątki rodzajów bakterii, odpowiedzialnych za produkcję kwasów mlekowego, octowego oraz wiele substancji będących prekursorami składników aromatu. Dlatego pieczywo na naturalnym zakwasie ma bogaty smak i zapach. Jest dłużej świeże, wolne od pleśni, zdrowsze.

Bakterie kwasu mlekowego pomagają lepiej przyswajać składniki odżywcze. Proces fermentacji zakwasów sprzyja zachowaniu w wypieku wielu cennych składników wrażliwych na działanie wysokich temperatur, takich jak kwas foliowy, biosterole (aktywne biologicznie składniki odżywcze), β -glukan (rozpuszczalna frakcja błonnika pokarmowego).

W ostatnich latach notuje się systematyczny spadek jakości pieczywa. Przyczyniły się do tego zarówno piekarnie w hipermarketach, gdzie pieczywo produkuje się najczęściej metodami bezpośrednimi (bez zakwasów – zarówno pszennych, jak i żytnich), jak również piekarnie, w których ze względu na ostrą konkurencję cenową zrezygnowano z długich, a zarazem kosztownych procesów fermentacyjnych. Naturalne zakwasy zostały w tych zakładach zastąpione suchymi, niebiologicznymi środkami zakwaszającymi.

Ciasto sporządzane na pieczywo powinno być na zakwasie, bez dodatków chemicznych. Dzięki zakwasowi produkt ma smak i zapach typu fermentacyjnego, wywołane produktami fermentacji (głównie mlekowej), ale także alkoholowej i octowej.

Naturalny zakwas pszenny – prozdrowotna ewolucja

Po okresie stosowania suchych drożdży i starterów fermentacji, jak również polepszaczy i dodatków wspomagających fermentację wraca tendencja ukierunkowana na naturalne metody tworzenia zakwasu. Rosnąca świadomość piekarzy i konsumentów sprawiła, iż rynek piekarski otworzył się na udoskonalone technologie. Wprowadzony niedawno do polskich piekarni naturalny zakwas pszenny wytwarzany innowacyjną metodą dziś podbija serca piekarzy i podniebienia konsumentów. Jednym z pierwszych, który wprowadził do piekarstwa tę metodę, jest Francuz Christophe Zunic. W trosce o poprawę jakości swoich produktów, opatentował proces pozwalający



Zakwas pszenny

W krajach Europy Zachodniej, warunki klimatyczne od zawsze sprzyjały uprawie pszenicy, stąd najpopularniejszą formą zakwasu był i nadal jest zakwas pszenny, zarówno z mąką drobno, jak i grubo mielonych (lub nawet mieszanych). We Francji znany jako *levain*, w Anglii jako *white leaven*, w Italii *pasta madre*. Zakwas pszenny z zasady jest sporządzany z mąki pszennej, choć zdarza się, że zaczątek kultur tworzy się na bazie mąki żytniej razowej.



na uzyskanie w krótkim czasie **naturalnego, płynnego zakwasu z odpowiednią mikroflorą**. Pieczywo na naturalnym zakwasie pszennym nie wymaga stosowania drożdży piekarskich (lub dodajemy je maksymalnie do 1% w stosunku do mąki) ani polepszaczy.

Polacy chcą żyć i odżywiać się zdrowo. Świadczą o tym badania potwierdzające, iż ponad połowa konsumentów czyta etykiety na pieczywie, w tym 15% wnikliwie.

Urządzenie do zakwasu pszenego TRADILEVAIN

Aby ułatwić prowadzenie i namnażanie opatentowanego zakwasu skonstruowano urządzenie o nazwie **TRADILEVAIN TL**, dostępne w trzech wielkościach **40/90/220**, tak aby dopasować je indywidualnie do potrzeb produkcyjnych. **TRADILEVAIN** zajmuje zaledwie

1 m² powierzchni. Wraz z zakupionym urządzeniem dostarczany jest zaczątek. Przestrzegając zaleceń odnawiania zakwasu, można go ciągle namnażać uzyskując stałą mikroflorę i pH środowiska i wykorzystywać nawet przez wiele lat. Jest to proces stały.

Urządzenie **TRADILEVAIN** miesza szybko i dokładnie wszystkie składniki (zaczatek, mąka i woda) po czym w temp. 30°C następuje 2,5 godz. proces rozwoju mikroflory i dojrzewania zakwasu. Po tym rozpoczyna się proces utrwalania poprzez powolne schładzanie zakwasu do temp. 14°C lub 12°C (w zależności od założonego czasu odświeżenia – max. 48 h od poprzedniego nastawienia urządzenia). Proces dojrzewania i utrwalania trwa 12 h.

Produkcja zaczynu metodą Ch. Zunica daje gwarancję uzyskania mikroflory w ilości i jakości pozwalającej na tworzenie różnorodnego asortymentu i na zachowanie jego wysokiej jakości. **TRADILEVAIN** jest urządzeniem idealnie nadającym się dla piekarni oferujących różnorodny asortyment. Zaczyn stosuje się w ilości 10-30% w stosunku do użytej mąki, w zależności od technologii danego produktu.



Praktyczne wykorzystanie zakwasu pszennego

Zakres **wykorzystania zakwasu pszennego** u każdego z klientów jest inny. Niewątpliwie znaczenie mają tutaj indywidualne receptury, a głównym celem zastosowania jest uzyskanie lepszego smaku i aromatu. W dalszej perspektywie są też oszczędność i elastyczność produkcji. Wykorzystywanie zakwasu pszennego w dobranym odpowiednio do asortymentu i technologii udziale umożliwia otrzymanie różnorodnych produktów.



Zakwas pszenno ma barwę jasnobeżową, dużo jaśniejszą od żytniego. Dlatego też piekarze chętniej stosują tego rodzaju zakwas między innymi do pieczywa jasnego. Bogaty smak z udziałem zakwasu zyskują bagietki, paluchy, bułki różnego rodzaju, ale także tradycyjny chleb pszenno-żytni. Coraz częściej zakwas pszenno znajduje zastosowanie do produktów cukierniczych, takich jak drożdżówki czy pączki.

Co wnosi do wypieku naturalny zakwas pszenno?

Zakwas pszenno, w porównaniu do żytniego, ma nieco **łagodniejszy zapach i delikatniejszy, bardziej słodki smak**. Pieczywo na zakwasie pszennym jest tylko lekko kwaśne, dlatego może być adresowane do konsumenta z problemami gastrycznymi. Wykorzystując naturalny zakwas pszenno można wyeliminować lub **zredukować dodatek drożdży piekarskich** w produkcji. Praktyka pokazuje, że stosując naturalny zakwas pszenno zwiększa się **trwałość pieczywa**. Związane jest to z lepszym uwodnieniem produktów, opóźniającym czerstwienie.

Produkcja ciast z udziałem kwasu pszenno **TRADILEVAIN** jest nowatorskim rozwiązaniem, umożliwiającym jednofazowe prowadzenie ciast z zachowaniem walorów ciast prowadzonych metodą wielofazową. W piekarni produkującej szeroki asortyment nic tak nie ułatwia pracy, jak doskonała, jednofazowa metoda prowadzenia ciast.

Pieczywo na naturalnym zakwasie charakteryzuje się dobrymi właściwościami organoleptycznymi i odżywczymi ze względu na bogactwo substancji smakowo-zapachowych i zredukowaną zawartość kwasu fitynowego. Etap fermentacji zakwasów sprzyja zachowaniu w procesie wypieku wielu cennych składników wrażliwych na działania wysokich temperatur. Należy tutaj wymienić wnoszony z mąką kwas foliowy, naturalny czynnik przeciwdziałający chorobom układu krwionośnego, a w efekcie miazdzyca a deficytowy w codziennej diecie. Chleb na zakwasie jest lepiej, bardziej równomiernie wyrośnięty i wypieczony aniżeli na drożdżach.



Osoby zainteresowane uzyskaniem informacji o technologii wytwarzania zakwasu pszennego we własnej piekarni zapraszamy do kontaktu z firmą **GETH** w Krakowie, tel. 12/262 24 26.

