



GUSTAL®

pekarski dodaci sa
smanjenim unosom soli



**The taste of wellbeing ...
Okus dobrobiti ...**



Kako smanjiti količinu soli do 30 % uz očuvanje
okusa kruha?

Gustal® Koncept
aktivna baza & raznovrsne smjese



Dobrobit potrošača

Sol – javno zdravstveni problem

Konzumacija soli odraslih osoba
8 – 10 g/dan
prelazi službene preporuke
4 – 6 g/dan

Preporuke zdravstvenih ustanova:

- ✿ Smanjiti unos natrijevog klorida kroz smanjivanje unosa soli u hrani

Prekomjerna konzumacija soli je opasnost za zdravlje:

- ✿ Povišuje krvni tlak
- ✿ Povećava rizik srčano-žilnih bolesti
- ✿ Povećava rizik od osteoporoze
- ✿ Može izazvati prekomernu tjelesnu težinu

Smanjen unos soli je nužnost ...

Dnevna konzumacija kruha glavni je izvor soli i složenih ugljikohidrata

Nutricionistički gledano:

- ✿ poželjnije je smanjiti količinu soli u kruhu, nego prestati konzumirati kruh
- ✿ navedeno ne smije imati utjecaj na organoleptička svojstva kruha

Sol:

- ✿ pojačava okus
- ✿ dopunjuje aromu kruha
- ✿ utječe i na boju sredine i kore kruha



gustal[®]

Okus zdravlja

Aktivna baza koja vam omogućava smanjenje soli u kruhu do 30 %, ne mijenjajući njegov okus.



Gustal je patentirana kombinacija sastojaka – aktivna baza, a rezultat je dugugodišnje stručnosti Lesaffre-ovih tehnologa

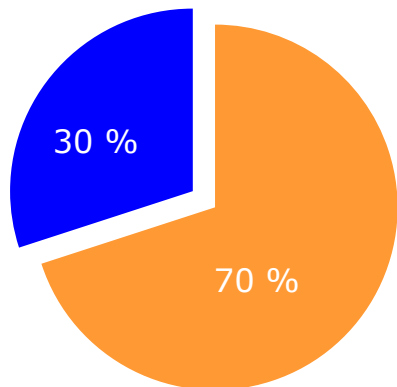
Gustal kombinira svojstva posebnog soja kvasca i suhog kiselog tijesta



Gustal je priladan za sve vrste pekarskih proizvoda, uključujući i sendvič kruh, peciva, baguette, integralni kruh, kruh sa sjemenkama ...



Potrošači preferiraju kruh s Gustal-om

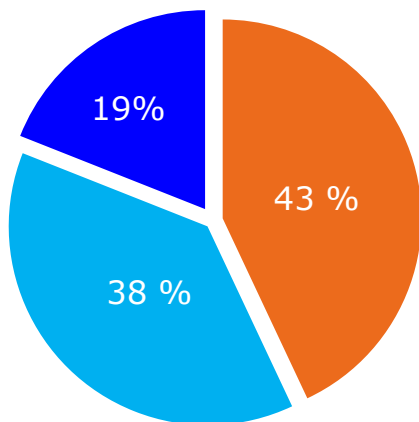


Uzorak od 300 potrošača

- Kruh s 1,4 % soli s Gustalom
- Kruh s 1,4 % soli bez Gustala



Potrošačima se sviđa Gustal okus



Uzorak od 150 potrošača

- Kruh s 2,0 % soli
- Kruh s 1,4 % soli bez Gustala
- Kruh s 1,4 % soli s Gustalom

Ideja Gustal koncepta:

- ✿ smanjiti sol u pekarskim proizvodima
- ✿ bez promjene okusa i arome kruha



Tipična aroma kruha nastaje djelovanjem pekarskog kvasca:

- ✿ Tijekom fermentacije
 - ✿ aromatski spojevi kao posljedica metabolizma stanica kvasca
- ✿ Tijekom pečenja
 - ✿ aromatski spojevi iz Maillard-ove reakcije spajanja aminokiselina i jednostavnih šećera koji izlaze iz stanica kvasca na povišenoj temperaturi

Kada se dodaje manje soli, treba pojačati okus kruha, ali bez mijenjanja njegovog tipičnog okusa. Sastojci koji se dodaju moraju biti jednakog podrijetla.



GUSTAL je inaktivirani pekarski kvasac *Saccharomyces cerevisiae*:

- ✿ **Njegov je sastav jednak kao i sastav aktivnog kvasca**
- ✿ **Omogućava smanjenje količine soli do 30 %**
- ✿ **Ne utječe na proces izrade kruha jer nema fermentacijsku aktivnost**
- ✿ **Ne mijenja reološka svojstva tijesta**
- ✿ **Pojačava stvaranje aromatskih spojeva tijekom pečenja**



GUSTAL[®]

Aktivna baza – Gustal original

Poboljšivači s Gustalom

Koncentrati i smjese s Gustalom



**Bijeli kruh s 0,7 % Gustal + 1,4 % soli
+ 0,4 % Ekstrapan special**



2,0 % soli

=



+



1,4 % soli + 0,7 % Gustal Original

**GUSTAL – rustikalni seljački kruh
s 30 % manje soli**

Sastojci:

pšenično brašno T-550, suho kiselo
tijesto, sol, inaktivni kvasac, enzimi

Doziranje: 10 % + 90 % brašna



**GUSTAL – kukuruzni kruh
s 30 % manje soli**

Sastojci: ekstrudirana kukuruzna
krupica, pšenično brašno T-550,
gluten, sol, kukuruzni škrob, šećer,
inaktivni kvasac, dekstroza, suho
kiselo tijesto, enzimi

Doziranje: 50 % + 50 % brašna



**GUSTAL – kruh sa sjemenkama
s 30 % manje soli**

Sastojci: pšenično brašno T-850, sjemenke sunockreta, raženo brašno T-1250, ražena prekrupa, posije, prženi slad, gluten sjemenke lana, sol, kiselo tijesto, inaktivni kvasac, enzimi

Doziranje: 50 % + 50 % brašna



**GUSTAL – zobeni kruh
s 30 % manje soli**

Sastojci:
zobene pahuljice, pšenično brašno T-550, ekstrudirana kukuruzna krupica, gluten, sol, suho kiselo tijesto, inaktivni kvasac, enzimi

Doziranje: 50 % + 50 % brašna



GUSTAL®
Okus dobrobiti - wellbeing



Sa stanovišta potrošača, Gustal omogućava:

smanjenje unosa soli → “zdravlje”

konzumacija uobičajene dnevne količine kruha → “hranjivost”

uživanje u aromi i okusu kruha → “zadovoljstvo”

Kako smanjiti količinu soli do 30 % uz očuvanje
okusa kruha?

