



αρτοποιός

GREEK BAKERY & PASTRY

Μάιος - Ιούνιος 2021 / Τεύχος 118

fresh
pastry



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

ΝΕΟ κίτρινο ψιλό αλεύρι

ΑΛΩΝΙ

Παραδοσιακό, κίτρινο & ψιλοαλεσμένο
αλεύρι για γευστικά αρτοσκευάσματα
με χρυσαφένια κόρα & αφράτη ψίχα!



www.loulismills.gr



ΕΛΛΑΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΚΡΗΤΗΣ 13, 14231 Ν. ΙΩΝΙΑ



Backem
ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Οι ειδικοί στην αρτοποιία

Βαρύ Γερμανικό
Χαμηλού Γλυκαιμικού Δείκτη

powered by..
backaldrin®

Α ΥΛΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

τηλ. 210 2027042-3, email: info@backem.gr, www.backem.gr

Amore

Με αυθεντική γεύση προζυμιού

- Κατάλληλα για **άμεση χρήση**
- Δίνουν **ταυτότητα** στο τελικό προϊόν
- Προσφέρουν **ζελαριστη ψίχα & τραγανή κόρα**
- Κατάλληλα και για αρτοσκευάσματα **αργής ωρίμανσης**



Sefco Zeelandia

Τ. 210 663 3663
www.sefcozeelandia.gr | f @ /sefcozeelandia

60

76

28

14

53

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΟΝΙΜΕΣ ΣΤΗΛΕΣ

- 14** Ρεπορτάζ Αγοράς:
Ψυγεία-Βιτρίνες Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής
- 20** Νέα της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος
- 30** Νέα της Αγοράς:
Προϊόντα, νέα του κλάδου και τεχνικός εξοπλισμός

ΘΕΜΑΤΑ

- 26** Ψωμί με Ιστορία
- 60** Συνέντευξη από τον Νίκο Χανδόλια

ΤΕΧΝΙΚΑ

- 24** Τρανς λιπαρά -Ευρωπαϊκός κανονισμός 2019/649
- 66** Αλάτι και επιπτώσεις στην υγεία
- 70** Παγωτό - Κανόνες υπολογισμού βάσης γάλακτος
- 76** Η αξία του καλαμποκιού στην αρτοποιία
- 86** Βασικοί κανόνες ασφάλειας μηχανημάτων

FRESH PASTRY

- 53** Παραδοσιακές προτάσεις παγωτού από την ΑΚΤΙΝΑ

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 28** Κουλούρι Θεσσαλονίκης
- 74** Σορμπέ λεμόνι
- 82** Κρητικές κριθαροκουλούρες (ντάκοι)
- 84** Τάρτα με μάγκο, φουντούκι & espresso

{ **freshbakery.gr**

fresh
pastryfresh
pastry

FABBRI
1905
Italian Family Company

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ



DELIPASTE NONNA
Μεταμορφώνει τα αγαπημένα γλυκά σε παγωτό!

- Με υπέροχη γεύση παραδοσιακών υλικών
- Ιδανικό και για εφαρμογές ζαχαροπλαστικής



Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ Τ 210 24 19 700 F 210 24 62 433
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ Τ 2310 570 121-4 F 2310 570 130
www.stelioskanakis.gr • info@stelioskanakis.gr • Find us on   



Ένα βήμα μπροστά!

EDITORIAL

Το καλοκαίρι είναι εδώ και μαζί του ήρθαν πολλές αλλαγές που μας έφεραν πιο κοντά στην καθημερινότητα πριν ξεσπάσει η πανδημία. Η κανονικότητα σιγά σιγά επιστρέφει, γίνονται σημαντικά βήματα προς τα εμπρός, οι πολίτες ανακτούν τη χαμένη αισιοδοξία τους και πλέον τα σχέδια για το μέλλον έχουν πιο γερή βάση. Αυτός ο ένας χρόνος και κάτι που πέρασε μας πήρε πολλά αλλά μας δίδαξε περισσότερα. Το βασικότερο όλων ήταν και είναι ότι ο συλλογικός τρόπος σκέψης και δράσης μπορεί να καλυτερεύσει την κοινωνία στο σύνολο αλλά και εμάς τους ίδιους και ότι πολλές φορές η κοινή γραμμή πλευσης μπορεί να αντιμετωπίσει πιο αποτελεσματικά τον «εχθρό». Είμαστε εδώ, πιο δυνατοί και πιο αποφασισμένοι.

Οι αρτοποιοί, όπως και πολλοί επαγγελματίες άλλων κλάδων, πέρασαν πολλές δυσκολίες, ωστόσο με πείσμα και επιμονή κατάφεραν να επιβιώσουν, με τις όποιες απώλειες. Ο ΑΡΤΟ-ΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ, στέκεται στο πλευρό τους με στόχο την καλύτερη ενημέρωση, που θα βοηθήσει και θα ενισχύσει τη δουλειά τους. Στο τεύχος 118 υπάρχει εκτενές ρεπορτάζ για προϊόντα και τεχνολογικό εξοπλισμό, χρήσιμα για την κάθε επιχείρηση και φυσικά άρθρα, παρουσιάσεις, συνταγές και πολλά άλλα.

Ίσως ο δρόμος για την πλήρη αποκατάσταση των πραγμάτων να είναι λίγο μακρύς, ίσως μας πάρει λίγο ακόμα να γυρίσουμε στην κανονικότητα που «χάσαμε» πριν από 1,5 χρόνο αλλά με εφόδια την εμπειρία που αποκτήσαμε και την ανάγκη να συνεχίσουμε τη ζωή μας από εκεί που την αφήσαμε, θα καταφέρουμε να τερματίσουμε νικητές. Όλοι μαζί, αφού όπως αποδεικνύεται σε τέτοιες καταστάσεις όλοι μαζί μπορούμε καλύτερα απ' ότι ο καθένας μόνος του.

Καλή ανάγνωση και καλό καλοκαίρι.

Από την υπεύθυνη σύνταξης

Ελισάβετ Πετρίδου

ΜΕΛΟΣ



Διεθνείς συνεργασίες: Deutsche Bcker Zeitung • Bakers Journal • European Baker • Institut National de la Boulangerie Patisserie • Panificatore Italiano. Τα εμπορικά κείμενα είναι προσφορά των συντακτών τους, των οποίων και τις απόψεις εκφράζουν. Κείμενα και φωτογραφίες δεν επιστρέφονται. Η διεύθυνση των εκδόσεων SHAPE IKE διατηρεί το δικαίωμα να τα αναδημοσιεύει σε χρόνο που κρίνει σκόπιμο, εφ' όσον ανταποκρίνονται στις ανάγκες ενημέρωσης των αναγνωστών μας. Απαγορεύεται η ανατύπωση μέρους ή όλου του εντύπου χωρίς προηγούμενη έγγραφη άδεια του εκδότη. Η διεύθυνση και οι συνεργάτες καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια για την επαλήθευσή τους, δεν φέρουν ευθύνη για την ακρίβεια των τεχνικών και λοιπών χαρακτηριστικών των μηχανημάτων και ειδών που παρουσιάζονται σε κείμενα ή πίνακες της έκδοσης. Οι κ.κ. κατασκευαστές και οι αντιπρόσωποί τους παρακαλούνται για τον έλεγχο και τη διόρθωση τυχόν λαθών για την ορθή ενημέρωση των σχετικών στοιχείων. "The baker and his work" is a bimonthly edition for bakers in Greece, published by SHAPE IKE P.O. Box 53 100 GR - 142 10 ATHENS, GREECE - 2003 No part of this edition may be reprinted without prior written permission of the copyright owners.



ΕΚΔΟΤΗΣ:
Γ. Σπυροστρατουδάκης

ΕΠΙΜΕΛΗΤΕΣ
ΕΚΔΟΣΗΣ:
Ελισάβετ Πετρίδου
Μαριάννα Σπανού

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Μ. Αρκουλής
Δ. Δασόπουλος
Οδ. Ιστορικός
Γ. Κουβουτσάκης
Ε. Κουντούρη
Α. Δ. Κριτσάντωνης
Χ. Μακρατζάκη
Δ. Μπουσδίκος
Μ. Νανόπουλος
Ε. Πανά
Χ. Ρέγκος
Α. Τσιπούρας
Α. Ψυλιόκος

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΔΙΑΦΗΜΙΣΗΣ:
Βασιλική Πιπταρά

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ:
Σουζάνα Κόκοτζη

ART DIRECTOR:
Βάσια Τσάκα
Γεωργία Αγγελίδου

DTP:
Αθανασία Βαβαρίνου

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
ΨΗΦΙΑΚΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ:
Στέλλα Κυλινδρή

ΦΩΤΟΓΡΑΦΟΙ:
Μεγακλής Γιαντζιός
Νικίτς Αλεξανδρίδης

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ:
Σουζάνα Κόκοτζη

CREATIVE ASSOCIATE
SHAPE STUDIO

ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟ:
Νίκος Σκονδρέας,
Μαρία Μπογιατζίδου,
Σουζάνα Κόκοτζη

ΝΟΜΙΚΟΣ
ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ:
Β. Μπαλάσης,
τηλ.: 210 52 24 217

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ:
Ελλάδα 15€,
Εκτός Ελλάδας 70€

www.freshbakery.gr

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ
SHAPE

Κρήτης 13, 142 31
Ν. Ιωνία, Αθήνα
Τ. 2102723628,
Info@shape.com.gr
www.shape.com.gr

• ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ



[Οικονομία] Το «πάρτι» με το αβοκάντο άρχισε! Στο 64% το φυσικό φρούτο!

Τα Granfrutta®, τα ξεχωριστά σορμπέ της MEC3 σε μορφή φρουτοπολτού και με τεράστια περιεκτικότητα σε φυσικό φρούτο, συγκεντρώνουν τα τελευταία χρόνια την προτίμηση όλων των καταναλωτών! Το νεότερο λέγεται **Granfrutta® Avacado Party!** Κρύβει μέσα του 64% φυσικό αβοκάντο και καρύδα και έχει φανταστική γεύση! Όπως όλα τα Granfrutta, είναι και αυτό ιδανικό για παγωτό σορμπέ, για soft παγωτό και frozen yogurt φρούτου. Επίσης, για πολύ φρουτένια smoothies και γρανίτες ice-lollies, με την πολύ εύκολη χρήση μπλέντερ!



[Αθλητισμός] Τη σήκωσαν την κούπα οι Γερμανοί!

Το **Kit ChocoPretzel** είναι εμπνευσμένο από το Oktober Fest και το πιο νόστιμο γερμανικό σνακ, με την αγαπημένη αλμυρή γεύση! Γλυκό και ταυτόχρονα αλμυρό, το νέο παγωτό της MEC3 έχει βάση από πλούσια ξανθιά σοκολάτα και μια πάρα πολύ πρωτότυπη ρίπλα από καραμέλα, σοκολάτα και τραγανά κομματάκια παραδοσιακού γερμανικού πρέτσελ!

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

Quella family
The original

Δύο νέες εξωτικές ρίπλες κάνουν το φετινό καλοκαίρι ξεχωριστό!

[Τουρισμός] Η οικογένεια Quella® MEC3 απέκτησε φέτος δύο καινούργια, πολύ εξωτικά μέλη! Την **Quella® Dark** από μαύρη μονοποικιλιακή σοκολάτα Αγίου Δομνίκου και την **Quella® Vaniglia** από κορυφαία αυθεντική βανίλια Bourbon Μαδαγασκάρης! Όπως και οι 16 Quella® είναι ιδανικές για χρήση ως ρίπλα σε κάθε παγωτό και ως στρώση σε cremino!



Το διάσημο PAW PATROL έγινε παγωτό!

[Ψυχαγωγία]

Το «μαγικό» χαλάκι που άλλαζε εικόνα στην είσοδο της gelateria, μας έκανε να καταλάβουμε αμέσως ότι

κάτι έχει αλλάξει φέτος στα παιδικά παγωτά! Η συνέχεια ήταν ακόμα πιο εντυπωσιακή! Ένα απίστευτο παγωτό με sky-blue εικόνα και όμορφο topping από πολύχρωμα κουφετάκια, υπέροχη γεύση μπισκότου και 360 συλλεκτικά μπαλάκια με 12 διαφορετικά θέματα για να επιλέξουμε για δώρο, μας επιβεβαίωσαν ότι το νέο **KIT PAW PATROL®** της ιταλικής MEC3, το επίσημο παγωτό της αγαπημένης τηλεοπτικής παιδικής σειράς, θα σπάσει φέτος τα ταμεία!



NATURE LINE MEC3: ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ ΣΤΗΝ ΠΙΟ ΦΥΣΙΚΗ ΜΟΡΦΗ ΤΟΥ!
Νέα σειρά υλών με 63 καινοτόμα προϊόντα για παγωτό Clean Label. Χωρίς γαλακτωματοποιητές, χωρίς φυτικά έλαια και με 100% φυσικά αρώματα!



ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΔΡΟΥ

Αγαπητοί συνάδελφοι, αναγνώστες και συνεργάτες

Μέσα από αυτό το τεύχος, θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους τους Προέδρους των Σωματείων - μελών μας αλλά και όλους τους συναδέλφους αρτοποιούς από όλη τη χώρα για την ανταπόκρισή τους στην Ομοσπονδία μας. Εδώ και αρκετό διάστημα προσπαθούσαμε να αντλήσουμε τις δ/σεις όλων των αρτοποιών- μελών μας, προκειμένου να αποστέλλουμε τις ανακοινώσεις μας. Στόχος μας είναι να έχουμε τα e-mails επικοινωνίας όλων των αρτοποιών, οπότε θα ήθελα να παρακαλέσω τους Προέδρους όλων των Σωματείων, που δεν μας έχουν στείλει τα στοιχεία αυτά, να ανταποκριθούν εφ' όσον υπάρχει αυτή η δυνατότητα.

Η περίοδος της πανδημίας, οι δυσκολίες στην εν γένει εργασία μας αλλά και τα απαντωτά μέτρα, εγκύκλιοι, έλεγχοι, εμβολιασμοί, self-tests και άλλα πρωτόγνωρα «φαινόμενα» έκαναν την εμφάνισή τους, οπότε κρίθηκε επιτακτική η ανάγκη να ενημερώνονται οι συνάδελφοι όσο το δυνατόν πιο άμεσα αλλά και με εγκυρότητα. Με τη βοήθεια όλων λοιπόν, συλλέξαμε αρκετές από τις ηλεκτρονικές διευθύνσεις, ούτως ώστε να είμαστε σε θέση να ενημερώνουμε για τις επαγγελματικές, τις οικονομικές και κάθε είδους εξελίξεις, που αφορούν στην επιχειρηματική μας δραστηριότητα.

Μία από αυτές τις εξελίξεις είναι και ο

Ευρωπαϊκός Κανονισμός για τα Trans λιπαρά ανά 100 γρ. λίπους. Σε ανακοίνωση της Ομοσπονδίας μας, και μετά από σχετική έρευνα, έχουμε περιγράψει τις υποχρεώσεις των αρτοποιών ως προς αυτό το θέμα, ενώ έχουμε στη διάθεσή μας και ένα υπόδειγμα για τη μορφή των «βεβαιώσεων» με τις τεχνικές προδιαγραφές των προϊόντων που χρησιμοποιούμε, και πρέπει να μας παρέχουν οι προμηθευτές μας.

Με την ευκαιρία αυτή, θα ήθελα πραγματικά να ευχαριστήσω για τη συμβολή δύο εξαιρετικών επιστημόνων στην αποσαφήνιση των trans λιπαρών: Τον φίλο της τάξης κο Θεοφάνη Γεωργόπουλο-Λέκτορα Εφαρμογών στο τμ. Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας και ένα δικό μας φουρναρόπαιδο, τον Τηλιγάδη Παναγιώτη, τεχνολόγο τροφίμων, των οποίων οι εξαιρετικές εισηγήσεις και αναλύσεις στα trans λιπαρά μας βοηθούν τα κατανοήσουμε και το νομοθετικό πλαίσιο αλλά και τις υποχρεώσεις μας.

Ένα άλλο θέμα, που αφορά κυρίως στις διοικήσεις των σωματείων, είναι οι αρχειοθεσίες τους και ακολούθως, οι αρχειοθεσίες για τη νέα διοίκηση της Ομοσπονδίας μας. Με δεδομένη όμως, μέχρι και σήμερα, την αναστολή των συναθροίσεων καθώς και την υποχρέωσή μας να πραγματοποιούμε τις συνεδριάσεις των Δ.Σ. μας με τηλεδιάσκεψη, λάβαμε την πρωτοβουλία να απευθυνθούμε εκ νέου στο αρμόδιο Υπουργείο,



αιτούμενοι μία επιπλέον παράταση ούτως ώστε η διενέργεια των εκλογών, Πρωτοβάθμιων και Δευτεροβάθμιων συνδικαλιστικών οργανώσεων να γίνει με τον πλέον ασφαλή τρόπο.

Αγαπητοί συνάδελφοι, όπως όλα δείχνουν σιγά σιγά επανερχόμαστε στην κανονικότητα, η ζωή μας θα επανέλθει χωρίς άγχος, φόβο και ανασφάλειες... Ας διατηρήσουμε λίγο ακόμα την ψυχραιμία μας και εύχομαι να τα ξαναπούμε από κοντά ασφαλείς, υγιείς και αισιόδοξοι!!! Καλό Καλοκαίρι.

Μιχάλης Μούσιος

Πρόεδρος

Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος



Φυσικό Προζύμι.
Δεν συγκρίνεται με τίποτα!



ΦΥΣΙΚΑ ΠΡΟΖΥΜΙΑ BÖCKER

Η ERNST BÖCKER GmbH & Co είναι η Νο.1 εταιρεία στον κόσμο που παράγει προζύμια με φυσική ζύμωση και καλλιέργειες προζυμιού, με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο από τις αρχές του 1900. Τα φυσικά προζύμια BÖCKER δεν περιέχουν χημικά συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα και εξασφαλίζουν **σιγουριά στην παραγωγή, σταθερή ποιότητα, πλούσιο άρωμα, υπέροχο χρώμα, τραγανή κόρα, τέλεια δομή** και φυσικά **υπέροχη γεύση!** Διατίθενται αποξηραμένα, σε υγρή μορφή και σε πάστα. Είναι ιδανικά για μεγάλη ποικιλία παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων και έτοιμα προς χρήση... για να σας λύσουν τα χέρια!



KONTA AEBE

Α' Υψηλές Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού

28ns Οκτωβρίου 51, 136 73 Αχαρνάι

Τηλ.: 210 2406990, 210 2406688 • Fax: 210 2460694

info@konta.gr • www.konta.gr



BÖCKER
Οι Ειδικοί στα Προζύμια

καταναλωτές, νέες εγρήθειες και απαιτήσεις

Σε πρόσφατες μελέτες καταναλωτών, τα στοιχεία έδειξαν ότι οι νέες διατροφικές συνήθειες που έχουν υιοθετηθεί από μεγάλο μέρος του κόσμου, ήρθαν για να μείνουν και μετά την Covid εποχή. Η πανδημία έχει δημιουργήσει αναμφισβήτητες αλλαγές στη ζωή μας και επηρέασε τη σχέση μας και με το αρτοποιείο. Και είναι σημαντικό να ερμηνευτούν η συμπεριφορά και οι προσδοκίες των καταναλωτών, σε μια κρίσιμη στιγμή για τη βιομηχανία τροφίμων και κατ' επέκταση για τα αρτοποιεία.

Οι επιλογές των καταναλωτών περιτρέφονται γύρω από μια ισορροπία μεταξύ άνεσης και υγείας. Πλέον κανείς θα αναζητήσει πέρα από το νόστιμο, αυτό που παράλληλα θα είναι και υγιεινό. Κατανοώντας τις ταχέως εξελισσόμενες ανάγκες των καταναλωτών, μπορεί να διαμορφωθεί μια νέα στρατηγική, καινοτόμα και καλύτερα ανταποκρινόμενη στις ανάγκες του καταναλωτικού κοινού.

Ανάγκη πληροφοριών για το τι αγοράζεται και καταναλώνεται

Οι καταναλωτές είναι όλο και πιο συνειδητοί σχετικά με θέματα υγείας, οπότε μια έξυπνη κίνηση είναι η παροχή πληροφοριών διατροφής για τα ψωμιά, τα αρτοσκευάσματα και τα γλυκά. Πολλοί

είναι εκείνοι που πιστεύουν ότι τα προϊόντα σήμανσης θα τους βοηθήσουν να αποκτήσουν πιο υγιεινές συνήθειες με πιο αποτελεσματικό τρόπο.

Διάθεση περισσότερων επιλογών

Οι καταναλωτές ενδιαφέρονται όλο και περισσότερο για τη διαθεσιμότητα περισσότερων υγιεινών επιλογών. Πολλοί είναι εκείνοι που προτιμούν πιο υγιεινές επιλογές όταν ετοιμάζουν κάτι στο σπίτι, γεγονός που οδηγεί τους ειδικούς να πιστεύουν ότι οι καταναλωτές ίσως ενδιαφέρονται για υγιεινότερες επιλογές και από το τοπικό τους αρτοποιείο. «Υγιεινές επιλογές» δε σημαίνει μόνο χαμηλή θερμιδική αξία. Εξετάστε το ενδεχόμενο να προσφέρετε μια μεγάλη ποικιλία επιλογών, με χαμηλή περιεκτικότητα

σε υδατάνθρακες, υψηλά επίπεδα πρωτεϊνών, με φυσικά συστατικά κ.λπ., ανάλογα με τις προτιμήσεις της αγοράς-στόχου σας.

Εξατομικευμένες μερίδες

Όπως συμβαίνει και στα εστιατόρια, η προσφορά μικρότερων ή μη τυποποιημένων μεγεθών μερίδων είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να φέρετε νέους πελάτες και να κερδίσετε περισσότερα χρήματα από τους υπάρχοντες πελάτες σας. Η τάση στα σνακ αυξάνεται και τα αρτοποιεία αναμένεται να διαδραματίσουν έναν τεράστιο ρόλο. Σύμφωνα με έρευνες σε ευρωπαϊκό επίπεδο, μεγάλο μέρος του κόσμου παραδέχεται ότι μικρότερες μερίδες θα τους ενθάρρυναν να αγοράσουν περισσότερα προϊόντα.

Mmmm....**MONKEY BREAD!!!**
Ζυμώστε εύκολα με το μίγμα **Brioche Blend**



- Μίγμα για νόστιμο, αφράτο brioche
- Ιδανικό για αημυρές και γλυκές δημιουργίες όπως Brioche, Danish, Coffee cakes, Monkey bread, Ζυμη πίτσας, Πεινιρλι κλπ.
- Εύκολη βασική συνταγή μόνο με νερό, μαγιά και μαργαρίνη / βούτυρο
- Γρήγορο γίνωμα και ζύμωμα μόνο σε μία φάση
- Διατηρείται φρέσκο και μαλακό
- Μπορεί να καταψυχθεί ψημένο ή άψητο



foodStuff
Η ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

■ ΕΡΕΥΝΑ ■ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ■ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
Τ: 210 9717197, F: 210 9760350, info@foodstuff.gr
www.foodstuff.gr

Οι επιλογές των καταναλωτών περιστρέφονται γύρω από μια ισορροπία μεταξύ άνεσης και υγείας. Πλέον κανείς θα αναζητήσει πέρα από το νόστιμο και το υγιεινό.

Επικεντρωθείτε στα τοπικά υλικά

Τα τοπικά συστατικά είναι πολύ σημαντικά για τους καταναλωτές. Στην πραγματικότητα, τα τοπικά προϊόντα αποκτούν όλο και μεγαλύτερη αξία σε σχέση με τα βιολογικά προϊόντα ή τα «φυσικά» προϊόντα. Η Αμερικανική Ένωση Αρτοποιιών διαπίστωσε ότι το 62% των καταναλωτών προσπαθούν να αγοράζουν τοπικά προϊόντα όποτε είναι δυνατόν και το 41% δήλωσε ότι ένα κατάστημα που προσφέρει προϊόντα φτιαγμένα από τοπικά υλικά επηρέασε την επιλογή του και τις προτιμήσεις του.

Η τάση στα σνακ αυξάνεται και τα αρτοποιεία αναμένεται να διαδραματίσουν έναν τεράστιο ρόλο.

Τα επιδόρπια

Παρέχοντας πληροφορίες για τη διατροφή, προσφέροντας υγιεινές επιλογές και επιδόρπια με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες δε σημαίνει ότι οι καταναλωτές απομακρύνονται από τις πιο κλασικές επιλογές. Μεγάλο ποσοστό καταναλωτών βεβαιώνουν ότι εν-

διαφέρονται περισσότερο για το πώς είναι στη γεύση ένα επιδόρπιο παρά για το διατροφικό του περιεχόμενο. Μελέτες διαπιστώνουν ότι μεγάλο τμήμα των καταναλωτών βλέπουν τα κέικ και τις πίτες ως γευστική ικανοποίηση και στρέφονται προς συστατικά υψηλής ποιότητας και καλά παρασκευασμένα, νόστιμα επιδόρπια όταν αποφασίσουν να αγοράσουν. Μην νομίζετε ότι η έμφαση στην υγιεινή διατροφή σημαίνει ότι οι καταναλωτές δεν ενδιαφέρονται για πλούσια επιδόρπια. Τούτου λεχθέντος, επικεντρωθείτε στο να τα κάνετε να «αξίζουν τον κόπο», φροντίζοντας τα συστατικά σας να είναι υψηλής ποιότητας και τα επιδόρπιά σας να έχουν μοναδική γεύση.

Ο ρόλος της... νοσταλγίας

Τα αρτοποιεία επαναδημιουργούν τα αγαπημένα παιδικά επιδόρπια και τα αρτοσκευάσματα. Προσφέροντας κλασικά αρτοποιήματα της παιδικής ηλικίας είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να προσελκύσετε τόσο τους καθιερωμένους όσο και τους νέους πελάτες σας, όλων των ηλικιών.

Προϊόντα χωρίς αλλεργιογόνα

Τα αρτοποιήματα χωρίς αλλεργιογόνα είναι σε ζήτηση. Γενικά, οι πωλήσεις προϊόντων χωρίς αλλεργιογόνα έχουν αυξηθεί σταθερά και συνεχίζουν να

αυξάνονται. Επιπλέον, οι τροφικές αλλεργίες είναι επίσης σε άνοδο, πράγμα που σημαίνει ότι όλο και περισσότεροι άνθρωποι θα ψάξουν για προϊόντα χωρίς αλλεργιογόνα. Ξεκινήστε αξιολογώντας αυτό που λείπει από την τοπική κοινότητα. Ελέγξτε τον ανταγωνισμό σας και δείτε ποιες τρύπες μπορείτε να γεμίσετε ή μιλήστε με τους πελάτες σας και ανακαλύψτε ποιες αλλεργίες αντιμετωπίζουν οι ίδιοι ή τα μέλη της οικογένειάς τους.

Η συσκευασία μετράει

Η συσκευασία είναι ένας πολύ καλός τρόπος να ξεχωρίσετε τα προϊόντα σας από το πλήθος. Μια όμορφη συσκευασία, όχι μόνο θα κάνει τα προϊόντα σας αξέχαστα, αλλά, σύμφωνα με έρευνες, είναι μια από τις πιο σημαντικές πτυχές, όταν πρόκειται για την απόφαση ενός πελάτη να αγοράσει ένα προϊόν. Η όμορφη συσκευασία προσθέτει κάτι το αυθεντικό που οι καταναλωτές αγαπούν, καθώς θέτει τα χειροποίητα τοπικά προϊόντα εκτός από τις μαζικές παραδόσεις γενικής χρήσης. Η παραδοσιακή συσκευασία είναι μια επέκταση της επωνυμίας του αρτοποιείου σας και αξίζει πολλή προσοχή. Παρουσιάζοντας τα προϊόντα σας σε όμορφες συσκευασίες ενισχύετε την ιδέα ότι όταν πρόκειται για προϊόντα αρτοποιίας, τρώμε πρώτα με τα μάτια μας.

Vegan & Stevia



#Laoudis Foods και η MEC3 σας προσφέρουν

Vegan & Stevia παγωτά σε πολλές αγαπημένες γεύσεις!



* Τα παγωτά Stevia περιέχουν φυσικά γλυκαντικά, όπως ερυθριτόλη, μαλτιτόλη, σορβιτόλη, μαλτιοδεξτρίνη, ινουλίνη και γλυκοζιτες στεβιόλης.

LAOUDIS
foods
εγγύηση επιτυχίας!

ΑΦΟΙ ΛΑΟΥΔΗ ΑΕΒΕ
Αθανασίου Διάκου 4, 19009 Πικέρμι
Τ: 210.6039228, 210.6038001-3
F: 210.6039282, E: info@laoudis.gr



www.laoudis.gr



"Quality is not an act its a habit."



The dynamics of our team, consisting of sales, design and production department, lies in thoroughness, patience and passion for success.

Company's human resources with their training and experience can meet the needs of the most demanding customers and can guarantee in any case a technically perfect result. There is complete compliance of our products with all the legal requirements set out in the European Union's Technical Harmonization Directives.

Passion, elegance, creativity and need for daily progress are some of the key features of our company, which are noticeably reflected in our final creations. Gelatec exudes the pulse of the new generation and is here to put its stamp on technology and design regarding the field of mass catering.

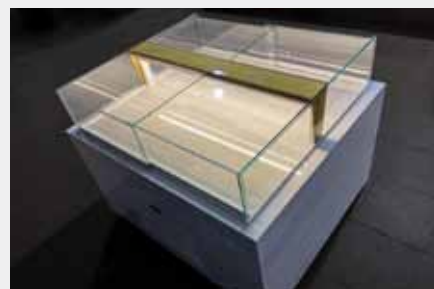




ΨΥΓΕΙΑ-BITΡΙΝΕΣ

Ρεπορτάζ με όλα τα προϊόντα που κυκλοφορούν στην αγορά από τις πιο αναγνωρισμένες εταιρείες του κλάδου. Προτάσεις για ψυγεία - βιτρίνες αρτοποιίας ζαχαροπλαστικής, χρήσιμες για την επιχείρησή σας και την ανάδειξη των προϊόντων σας.

fresh
pastry



NEA CUBE

από την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ

Μια νέα δημιουργία ήρθε να εμπλουτίσει την ήδη πλούσια συλλογή της DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ. Βιτρίνα κέντρου Cube με φωτισμό! Με τέσσερις επάλληλες, συρόμενες, κρυστάλλινες πόρτες σε μορφή "Γ" για εύκολη πρόσβαση. Με καλαίσθητο σχεδιασμό και κορυφαία τεχνολογία, η Cube αποτελεί πρόταση υψηλής αισθητικής για το χώρο σας και υπόσχεται άριστη προβολή για τα προϊόντα σας. Για την DIFFER ΧΑΤΖΗΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ, κάθε σας ανάγκη είναι έμπνευση για δημιουργία.
www.differ.gr

BITΡΙNA MODERNA ΓΙΑ ΚΟΜΨΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

από την TECH COOL KONDILIS

Σε μία αγορά που περιστοιχίζεται από μίνιμαλ τάσεις, η TECH COOL KONDILIS δημιούργησε τη MODERNA, μία βιτρίνα για την απλούστερη και πιο κομψή παρουσίαση των προϊόντων ζαχαροπλαστικής και όχι μόνο. Σε ένα μοναδικό και απόλυτο επίπεδο, η Moderna λειτουργεί σαν βιτρίνα μέσης ή βιτρίνα άκρης, με διπλά ενεργειακά κρύσταλλα για την αποφυγή συμπυκνωμάτων και συρόμενους κύβους που ανοίγουν παράλληλα και τις δύο πλευρές της. Η Moderna φέρει ενσωματωμένα το ψυκτικό της μηχανήμα με φωτισμό led και απόλυτες θερμοκρασίες και υγρασίες από -1/+8°C.

www.tech-cool.gr



ΜΟΝΑΔΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ – KOMA B.V.

από την Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Η KOMA είναι η Ολλανδική εταιρεία που εισήγαγε πρώτη στον κόσμο το 1938 την τεχνολογία Ταχείας Κατάψυξης στη βιομηχανία της Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής. Με μια τεράστια γκάμα διαφορετικών μοντέλων που εξυπηρετούν από τη μικρότερη παραγωγή έως τη βιομηχανία, η KOMA διαθέτει πολλές διαφορετικές μονάδες για αμέτρητες εφαρμογές. Στη γκάμα της, υπάρχουν μονάδες Plug-in, Θάλαμοι Walk-In, Τούνελ Ταχείας Κατάψυξης Blast Freezer, Πύργοι Ψύξης και πολλά ακόμη. Στη φωτογραφία εμφανίζεται η μονάδα PLUG 'N PLAY PATISSERIE SKHV με περιθώριο ρύθμισης θερμοκρασίας από -7°C έως +18°C.
www.ankostopoulos.gr



Στην Differ πρωτοπορούμε στον σχεδιασμό και στην κατασκευή πρότυπων εξοπλισμών για επαγγελματικούς χώρους εστίασης.

Παρέχοντας προτάσεις υψηλής αισθητικής, ευέλικτες εξατομικευμένες λύσεις για κάθε ανάγκη και κατασκευές κορυφαίας ποιότητας, δίνουμε έμφαση στις λεπτομέρειες φωτισμού, ιδανικών συνθηκών συντήρησης και άψογου φινιρίσματος, με σκοπό την άριστη προβολή των προϊόντων σας.

shop fittings

DIFFER

design
technology



ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΑΓΩΤΟΥ

από την Α. & Δ. ΒΑΡΑΝΑΚΗΣ

Επαγγελματική βιτρίνα παγωτού, με διπλό ίσιο κρύσταλλο, χωρητικότητας για 12 λεκάνες 36x16,5 ή για 8 λεκάνες 36x25. Ανοξείδωτη κατασκευή, υψηλών προδιαγραφών, του ιταλικού ομίλου Clabo Group. Λειτουργία ψύξης με κυκλοφορία αέρα, εσωτερικό μοτέρ με διπλά στοιχεία ψύξης για την αποφυγή δημιουργίας υγρασίας, αυτόματη προγραμματιζόμενη απόψυξη. Θερμαινόμενο ίσιο κρύσταλλο ανοιγόμενο προς τα μπροστά για τον τέλειο καθαρισμό της βιτρίνας. Εξοπλισμένη με εσωτερικό φωτισμό LED για τη σωστή παρουσίαση του παγωτού. Μοντέλο G6, ισχύς 1700Watt, τάση 400V και διαστάσεις 109x115x120cm. www.varanakis.com



ΨΥΓΕΙΟ ΒΙΤΡΙΝΑ ΠΑΓΩΤΟΥ ΜΟΝΑΔΙΚΗΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ

από την ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ

Η εταιρεία ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ εισάγει τις βιτρίνες παγωτού, του οίκου IFI Ιταλίας. Το μοντέλο Miila προσφέρει κορυφαία αισθητική και οπτική λόγω της ελαχιστοποίησης των σκληρών επιφανειών στο μεταλλικό πλαίσιο καθώς και το μεγάλο εμπρός τζάμι το οποίο ξεκινά από πολύ χαμηλά. Η μείωση των αποψύξεων στο ελάχιστο δυνατό δεν ταλαιπωρεί καθόλου το προϊόν και χαρίζει μεγάλη ζωή του προϊόντος μέσα στη βιτρίνα. Το ερμητικό κλείσιμο της βιτρίνας μπλοκάρει την είσοδο του εξωτερικού αέρα του περιβάλλοντος με αποτέλεσμα μικρότερες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και μειωμένες ηλεκτρικές ανάγκες. www.kourlampas.gr



ΒΙΤΡΙΝΑ-ΨΥΓΕΙΟ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ

από την Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Τα γλυκά σήμερα είναι μέρος της καθημερινότητάς μας και αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της ζωής μας. Τα βρίσκουμε σε μεγάλη ποικιλία και με πολλούς διαφορετικούς συνδυασμούς. Ανάλογα την εποχή, οι καταναλωτές έχουν διαφορετικές απαιτήσεις. Η Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ γνωρίζει τις ιδιαιτερότητες για τη σωστή συντήρηση και προβολή των γλυκών. Η πρόταση της εταιρείας είναι μία καλαίσθητη βιτρίνα - ψυγείο γλυκών 4 επιπέδων, με διαυγές θερμομονωτικό κρύσταλλο περιμετρικά, φωτισμό led και στιβαρή κατασκευή. Ο σχεδιασμός και οι διαστάσεις του δημιουργούνται σύμφωνα με τις ανάγκες του πελάτη. www.antonopoulos.com.gr



ΣΕΙΡΑ ΒΙΤΡΙΝΩΝ "I-COUNTER"

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Η σειρά βιτρινών «iCounter - ΚΕΚΛΙΜΜΕΝΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΑ», με επικλινείς κρυστάλλινες όψεις στην επιφάνεια έκθεσης των προϊόντων, συνδυάζει τη μινιμαλιστική σχεδίαση με την αναβαθμισμένη προβολή και την ανώτερη απόδοση λειτουργίας. Διατίθεται σε διάφορες διαστάσεις. Είναι ιδανική για προϊόντα ζαχαροπλαστικής κι ενσωματώνει: Τέσσερα επίπεδα υψηλής ποιότητας έκθεσης προϊόντων, ένδειξη υγρασίας για καλύτερη εποπτεία συντήρησης, led ένδειξη θερμοκρασίας στην επιφάνεια έκθεσης προϊόντων, διπλά ενεργειακά κρύσταλλα που εξασφαλίζουν υψηλή απόδοση λειτουργίας, υψηλής ποιότητας διακοσμητικές επενδύσεις, σύμφωνα με τα αισθητικές απαιτήσεις του πελάτη και πιστοποίηση CE / SASO. www.drakoulakis.gr

ΣΕΙΡΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΠΟΧΥΜΩΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

από την ΜΥVITAMINBAR

Τα μοναδικά ψυγεία-βιτρίνες αποχυμωτές φρούτων και λαχανικών myvitaminbar δίνουν τη δυνατότητα να δημιουργήσετε φρέσκους χυμούς σε μόλις 5 δευτερόλεπτα, όπου τα φρούτα και τα λαχανικά αποχυμώνονται ολόκληρα χωρίς να χρειάζεται να τα κόψετε ή ξεφλουδίσετε. Επιπλέον δίνεται η δυνατότητα αυτόματου καθαρισμού με το πάτημα μόνο ενός κουμπιού. Τα προϊόντα είναι πατενταρισμένης Ελληνικής και Ευρωπαϊκής κατασκευής. Οι επιλογές των διαστάσεων είναι οι εξής 1°. 0.45μ*1μ13εκ*1μ44εκ Ύψος, 2°. 1μ*1μ15εκ*1μ36εκ, 3°. 1μ20εκ*1μ15εκ*1μ36εκ, 4°. 1μ50εκ*1μ15εκ*1μ36εκ, 5°. 2μ*1μ15εκ*1μ36εκ, 6°. Γωνία 1μ55*1μ16εκ*1μ36εκ. www.vitaminbar.gr



Μελέτη | Σχεδιασμός | Τεχνολογία | Αισθητική | Consulting | Service



Σταυροπούλου & Συρογιάννη 2, Ρίο Πατρών _ 265 04
Τηλ.: 2610 910.003, Fax. 2610 995.667, info@tech-cool.gr

www.tech-cool.gr

TechCool
Kondilis
INSPIRED EQUIPMENT



Ένα βήμα μπροστά!

ΤΟ ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΤΟΥ ΣΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, ανταποκρινόμενη στις ανάγκες των καταναλωτών σήμερα, παρουσιάζει μία σειρά λειτουργικών αρτοσκευασμάτων που ικανοποιούν τις νέες τάσεις της αγοράς για υγιεινή διατροφή προσφέροντας ένα συνδυασμό σημαντικών διατροφικών οφελών.



CHIA QUINOA

Το πολύσπορο της νέας εποχής. Οι σπόροι CHIA και QUINOA έχουν προστεθεί στη λίστα των σούπερ τροφίμων, λόγω της ιδιαίτερης σύστασής τους. Με περίπου 1,5% σπόρους Chia (*Salvia hispanica*) και με 1% σπόρους Quinoa (Κινόα), το ψωμί CHIA QUINOA αποτελεί την ιδανική λύση για όσους έχουν αυξημένη δραστηριότητα, αθλητική ή εργασιακή.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΟΦΕΛΗ

- Χαμηλά Κορεσμένα Λιπαρά
- Πηγή Πρωτεϊνών
- Πηγή Εδώδιμων Ινών



GRAINSTAR

Γεύση & ευεξία κάθε στιγμή της ημέρας. Το Grainstar προσφέρει έναν απολαυστικό μοναδικό συνδυασμό σπόρων, προζυμιού. Ζέας ολικής άλεσης, χωρίς μαγιά, vegap και με υπέροχη πλούσια γεύση. Είναι ιδανικό για ένα ενεργητικό πρωινό, χορταστικό δεκατιανό, ελαφρύ γεύμα ή απογευματινό σνακ.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΟΦΕΛΗ

- Πηγή Ω-3 λιπαρών οξέων
- Πηγή Πρωτεϊνών
- Με υψηλή περιεκτικότητα φυτικών ινών
- Με τουλάχιστον 30% λιγότερους υδατάνθρακες



CAROB

Με τη δύναμη του χαρουπιού. Το χαρούπι είναι ένα μεσογειακό προϊόν με υψηλή διατροφική αξία. Το CAROB με 3,5% αλεύρι χαρουπιού, υπέροχη γεύση και ποικίλα λειτουργικά οφέλη είναι η νέα πρόταση στην καθημερινή ισορροπημένη διατροφή.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΟΦΕΛΗ

- Πηγή Πρωτεϊνών
- Πηγή Εδώδιμων Ινών
- Πηγή Μαγανιού
- Χαμηλά Κορεσμένα Λιπαρά



PROBODY

Για όσους προσέχουν την σιλουέτα τους. Το ProBody Low Carb είναι ένα νόστιμο πολύσπορο ολικής άλεσης. Σκέτο ή σε τόστ είναι μία απολαυστική λύση για όσους προσέχουν το σωματικό τους βάρος & όσους γυμνάζονται!

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΟΦΕΛΗ*

- 80% λιγότερους Υδατάνθρακες
- 60% λιγότερα Σάκχαρα
- 60% περισσότερη Πρωτεΐνη
- 59% περισσότερες Εδώδιμες Ίνες
- 14 φορές περισσότερα Ω-3 Λιπαρά Οξέα

*έναντι ενός κλασσικού πολύσπορου Ολικής Άλεσης



COUNTRY OVEN MULTISEED BREAD GI 54

Το πολύσπορο με την υπέροχη γεύση. Ένας υπέροχος γευστικός συνδυασμός προζυμιού, νιφάδων βρώμης, φλοιού σιταριού, ηλιόσπορου, λιναρόσπορου και κολοκυθόσπορου. Με Γλυκαιμικό Δείκτη 54.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΟΦΕΛΗ

- Με Γλυκαιμικό Δείκτη 54
- Πηγή Εδώδιμων Ινών
- Πηγή Πρωτεϊνών
- Χαμηλά Κορεσμένα Λιπαρά

Τα ξεχωριστά και ποιοτικά αυτά αρτοσκευάσματα διευρύνουν τη γκάμα του αρτοποιείου, ενώ παράλληλα χαρίζουν προστιθέμενη αξία σε κάθε ελληνική επιχείρηση. Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ, πιστή στις αξίες της, φροντίζει να παρέχει λύσεις με μια ευρεία γκάμα ποιοτικών προϊόντων που συνεχώς ανανεώνεται ώστε να ανταποκρίνεται πλήρως στις υψηλές σας απαιτήσεις.



MEIN DINKELVOLLKORN

Το δικό μας Dinkel

Με χοντροαλεσμένο σιτάρι, αλεύρι ολόκληρου κόκκου Dinkel και προζύμι Dinkel, εμπλουτισμένο με νόστιμους Ηλιόσπορους και Φυτικές Ίνες. Μήλου ανοίγει νέους γαστρονομικούς ορίζοντες στην αρτοποιία.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΟΦΕΛΗ

- Πηγή Πρωτεϊνών
- Υψηλή περιεκτικότητα Εδώδιμων Ινών

COUNTRY OVEN MULTISEED BREAD GI 54 MIX

Το Πολύσπορο με την Υπέροχη Γεύση!

Ένας υπέροχος γευστικός συνδυασμός προζυμιού, νιφάδων βρώμης, φλοιού σιταριού, ηλιόσπορου, λιναρόσπορου και κολοκυθόσπορου. Με Γλυκαιμικό Δείκτη 54.



- ✓ Πηγή Εδώδιμων Ινών
- ✓ Πηγή Πρωτεϊνών
- ✓ Χαμηλά Κορεσμένα Λιπαρά

Από τον φούρνο της γειτονιάς σας!



Ένα βήμα μπροστά!

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ T 210 24 19 700 F 210 24 62 433
ΥΠΟΚ/ΜΑ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ T 2310 570 121-4 F 2310 570 130
www.stelioskanakis.gr • info@stelioskanakis.gr
Find us on



ΝΕΑ & ΔΡΑΣΕΙΣ

Η στήλη της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος δίνει στους επαγγελματίες του κλάδου το βήμα για να ενημερώσουν αλλά και να ενημερωθούν για τα νέα και τις δράσεις των σωμάτων της σε όλη την Ελλάδα.

ΤΗΛΕΔΙΑΣΚΕΨΗ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΣΥΝΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

με τη συμμετοχή της ΟΑΕ

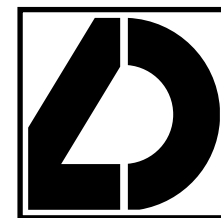
Την Πέμπτη 22 Απριλίου πραγματοποιήθηκε τηλεδιάσκεψη μεταξύ του Προέδρου της Ευρωπαϊκής Συνομοσπονδίας Αρτοποιών (CEBP) Gunther Koerferr, του Γεν. Γραμματέα Jose Maria Del Vallado, της γραμματέως Veronika Fresen και της συνεργάτιδας της CEBP για Ευρωπαϊκά θέματα Sabrina Stief, του Προέδρου της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος (ΟΕΑ) Μιχάλη Μούσιου και της Νομ. Συμβούλου Νικολέτας Σμοπούλου. Μεταξύ άλλων, συζητήθηκαν οι δυνατότητες προσέγγισης των Ευρωβουλευτών για επιχειρηματολογία πριν την ψήφιση θεμάτων του κλάδου, ενώ έγινε και αναφορά στην επισήμανση των προϊόντων – σχετικό υπόμνημα έχει αποστείλει η Ομοσπονδία προς τους Ευρωβουλευτές.



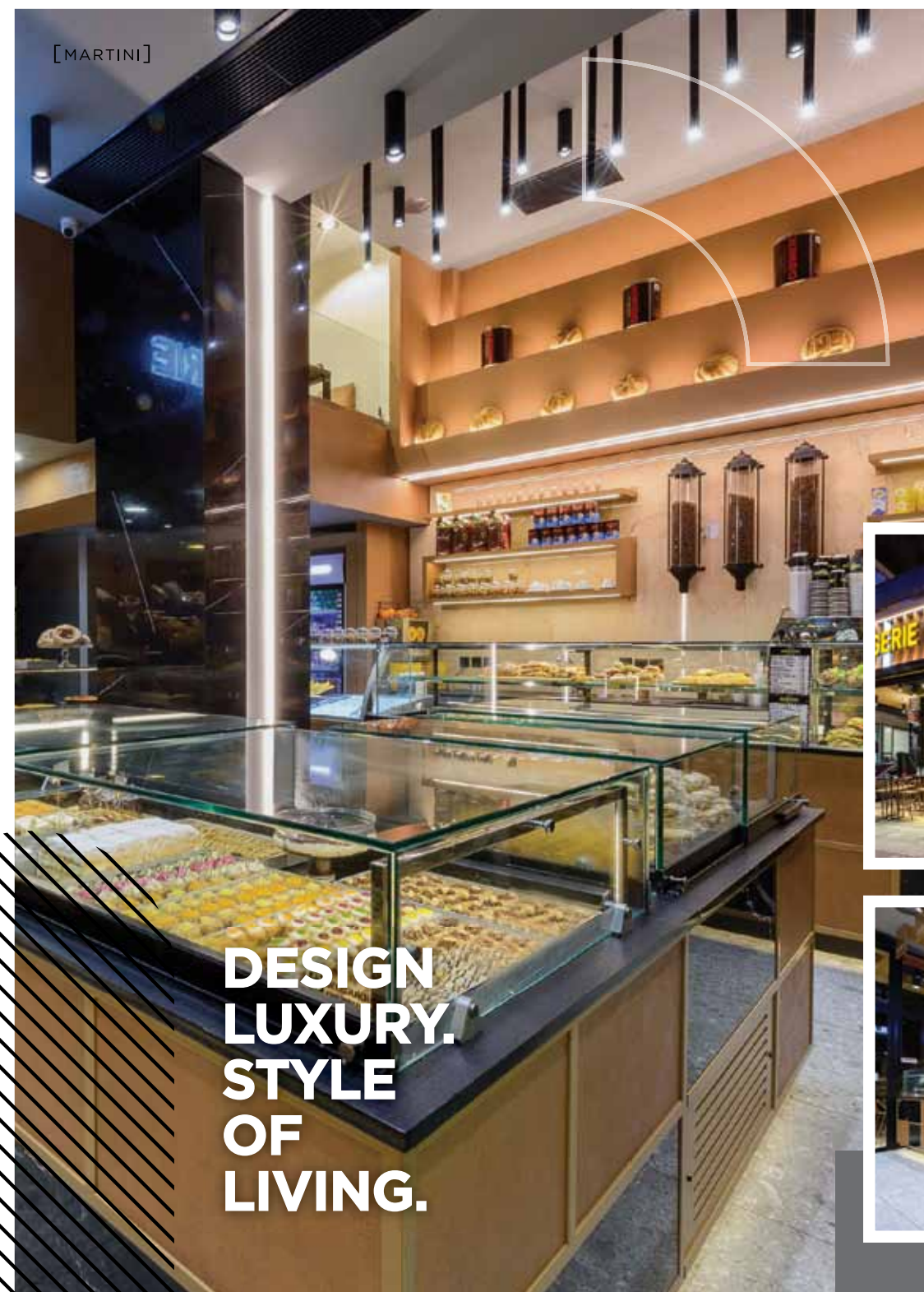
ΝΕΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΘΝΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ ΕΛΛΑΔΟΣ

για συναλλαγές με POS

Μετά από αίτημα της ΟΑΕ για μείωση της προμήθειας σε συναλλαγές με POS, η Εθνική Τράπεζα Ελλάδος κατέθεσε νέα προσφορά πλαισίου συνεργασίας, που δεσμεύει την τράπεζα μέχρι τις 30/09/2021 και ορίζει ότι: για κάθε συναλλαγή μέσω των τερματικών συσκευών POS, αποδίδεται στην Εθνική Τράπεζα προμήθεια 0,75% για τους τρεις βασικούς τύπους καρτών (VISA, MASTERCARD, MAESTRO). Επιπλέον, αποκλείστικά και μόνο για όλες τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις για συναλλαγές έως €10,00 η προμήθεια είναι 0,50% με όλες τις χρεωστικές, πιστωτικές και προπληρωμένες κάρτες.



Drakoulakis
SHOP FITTINGS



www.drakoulakis.gr

Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

25 χλμ Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου **ΕΛΕΥΣΙΝΑ** (ΑΤΤΙΚΗ ΟΔΟΣ, ΕΞΟΔΟΣ 1)

T 215 000 1000 **E** info@drakoulakis.gr

f @ p in





ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΔΙΑΒΙ- ΒΑΣΗ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΩΝ

στην πλατφόρμα myDATA

Λαμβάνοντας υπόψη τις επιπτώσεις της πανδημίας, με κοινή απόφαση του Υφυπουργού Οικονομικών κ. Απόστολου Βεσυρόπουλου και του Διοικητή της Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Εσόδων κ. Γιώργου Πισιλή, μετατίθεται για την 1η /7/2021 η έναρξη της υποχρεωτικής ψηφιακής διαβίβασης στην πλατφόρμα των Ηλεκτρονικών Βιβλίων - myDATA για όλες τις επιχειρήσεις και για παραστατικά που εκδίδουν από αυτή την ημερομηνία και έπειτα. Αντίστοιχα, τα παραστατικά που εκδίδουν οι επιχειρήσεις κατά το πρώτο εξάμηνο του 2021, θα πρέπει να διαβιβαστούν στην πλατφόρμα myDATA μέχρι την 31η /10/2021.



ΑΝΩΤΑΤΑ ΟΡΙΑ TRANS ΛΙΠΑΡΩΝ

Εφαρμογή ενωσιακής νομοθεσίας



Από 1η Απριλίου 2021 άρχισε η εφαρμογή της ενωσιακής νομοθεσίας, η οποία προβλέπει ότι η περιεκτικότητα σε trans-λιπαρά, σε τρόφιμα που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή και για προμήθεια εμπόρων λιανικής, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 γρ. ανά 100 γρ. λίπους. Η μοναδική υποχρέωση των αρτοποιών σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό, είναι να απαιτούν από τους προμηθευτές τις τεχνικές προδιαγραφές του προϊόντος όπου θα αναφέρεται ρητώς ότι τα trans λιπαρά δεν υπερβαίνουν τα 2 γρ. ανά 100 γρ. λίπους.

ΚΑΛΗ Η ΚΙΝΗΣΗ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ, ΑΝΑΜΟΝΗ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ

για τα αρτοποιεία της Θεσσαλονίκης

Τη δική της εικόνα για την κίνηση του Πάσχα στα αρτοποιεία της πόλης έδωσε στον ΑΡΤΟΠΟΙΟ-ΒΑΖ η πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, κα. Έλσα Κουκουμέρια. Όπως ανέφερε, η κίνηση τη Μ. Εβδομάδα ήταν πολύ καλή, αλλά δε μπορεί να αντισταθμίσει το γεγονός ότι ούτε το προηγούμενο αλλά ούτε και το επόμενο διάστημα από το Πάσχα δεν ήταν όπως άλλες χρονιές. «Τα αρτοποιεία δούλεψαν, αλλά η αγορά και οι επιχειρήσεις δε μπορούν να δουλεύουν αποσπασματικά, πρέπει να υπάρχει μια ροή. Ελπίζουμε ότι με τα ανοίγματα και τους εμβολιασμούς θα φτάσουμε σε μια κανονικότητα όσο πιο γρήγορα γίνεται για να μην υπάρξουν περαιτέρω προβλήματα», σχολίασε η κα. Κουκουμέρια.



SELF-TEST ΔΥΟ ΦΟΡΕΣ ΤΗΝ ΕΒΔΟΜΑΔΑ

για τους εργαζόμενους του ιδιωτικού τομέα

Από Δευτέρα 10 Μαΐου, οι εργαζόμενοι του ιδιωτικού τομέα που απασχολούνται στους 8 κλάδους που εμπίπτουν στην σχετική ΚΥΑ Β' 1588/18.4.2021 (λιανεμπόριο, εστίαση, χρηματοπιστωτικές και ασφαλιστικές δραστηριότητες, μεταφορές, υπηρεσίες καθαρισμού, κομμωτήρια, κουρεία και κέντρα αισθητικής, υπηρεσίες τυχερών παιχνιδιών και στοιχημάτων, σχολές οδηγών, θα διενεργούν αυτοδιαγνωστικό έλεγχο (self test), υποχρεωτικά, δύο φορές την εβδομάδα. Το ένα θα παρέχεται από τον εργοδότη και θα καλύπτεται με δική του δαπάνη, ενώ το δεύτερο θα χορηγείται, δωρεάν, από το φαρμακείο με την επίδειξη του ΑΜΚΑ και της αστυνομικής ταυτότητας.



Το νέο FORTYFIVE που χωράει παντού.
(ΜxΒxΥ) 45 cm x 113 cm x 144 cm



Έκθεση: Λ. Ποσειδώνος 50, Π. Φάληρο, 175 62
Εργοστάσιο: 28^{ος} Οκτωβρίου 36, Αγ. Ιωάννης Ρέντης 18233
Τ: 210 98 51 077 - 8 & 210 97 56 692
Ε: info@vitaminbar.gr W: www.vitaminbar.gr

f Facebook: My Vitamin Bar
in myvitaminbar-vitamin

ΤΡΑΝΣ ΛΙΠΑΡΑ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2019/649

Από την 1η Απριλίου του 2021 τέθηκε σε ισχύ ο νέος ευρωπαϊκός κανονισμός (ΕΚ) 2019/649. Ο κανονισμός αυτός θεσπίζει τα μέγιστα όρια για την ποσότητα των trans λιπαρών (transfattyacids) σε τρόφιμα που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή και σε τρόφιμα που προορίζονται για προμήθεια εμπόρων λιανικής.

Τι είναι τα τρανς λιπαρά (transfattyacids);

Όλα τα λιπαρά τα οποία χρησιμοποιούνται στο αρτοζαχαροπλαστικό είναι σε δύο φυσικές καταστάσεις όταν βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου, δηλαδή είτε υγρά (έλαια) όπως το ηλιέλαιο είτε στερεά (λίπη) όπως το βούτυρο. Ο κλάδος, όμως, της αρτοζαχαροπλαστικής απαιτεί ως επί το πλείστον τη χρήση στερεών λιπαρών διότι αυτά προσφέρουν πολλαπλά πλεονεκτήματα κατά τη διαδικασία παραγωγής και βελτιώνουν το τελικό αποτέλεσμα. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι το «αφράδεμα» του βουτύρου ή της μαργαρίνης για την παρασκευή μπισκότων

όπου εύλογα μπορούμε να φανταστούμε πως αν δεν ήταν σε στερεή μορφή στη θερμοκρασία δωματίου, τότε ο αέρας δε θα μπορούσε να συγκρατηθεί. Έτσι, για να έχουμε καλύτερο αποτέλεσμα στη διαδικασία παραγωγής αρτοσκευασμάτων αλλά και στο τελικό προϊόν, η βιομηχανία τροφίμων επεξεργάζεται τα έλαια μετατρέποντάς τα σε λίπη. Η πιο συνηθισμένη διαδικασία είναι αυτή της υδρογόνωσης. Αναλυτικότερα, κατά την υδρογόνωση τα υγρά λιπαρά (έλαια) μετατρέπονται σε στερεά ή ημι-στερεά λίπη. Αν η υδρογόνωση γίνει πλήρης τότε θα έχουμε μια σκληρή λιπαρή ύλη με ελάχιστα πλεονεκτήματα στην παρασκευή αρτοσκευασμάτων. Αν όμως η υδρογόνωση

είναι μερική, τότε έχουμε ένα λιπαρό το οποίο έχει εξαιρετική πλαστικότητα και έτσι μπορεί να αφρατεύεται με ευκολία ή να δημιουργεί ομοιόμορφα στρώματα στη σφολιάτα. Όμως, όταν η διαδικασία της υδρογόνωσης λαμβάνει χώρα έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή των trans λιπαρών. Τέλος, αξίζει να σημειωθεί ότι εκτός της βιομηχανικής υδρογόνωσης υπάρχει και η φυσική υδρογόνωση. Αυτή λαμβάνει μέρος στο πεπτικό σύστημα των μηρυκαστικών (αγελάδα, κατσίκα κτλ.). Δηλαδή, ένα μέρος του λίπους υδρογονωποιείται με αποτέλεσμα την παραγωγή trans λιπαρών. Έτσι, προϊόντα όπως το βούτυρο, το τυρί, το γάλα κ.α. περιέχουν εκ φύσεως trans λιπαρά.

Διατροφή & τρανς λιπαρά

Η κατανάλωση trans λιπαρών έχει σοβαρές επιπτώσεις στην υγεία του ανθρώπινου οργανισμού. Σύμφωνα με έρευνες, η κατανάλωση των trans λιπαρών επηρεάζουν σε σημαντικό βαθμό το καρδιαγγειακό σύστημα αυξάνοντας το ρίσκο της εμφάνισης προβλημάτων υγείας. Μια από αυτές τις επιπτώσεις είναι και η αύξηση της «κακής» και η μείωση της «καλής» χοληστερίνης. Με γνώμονα τις επιπτώσεις υγείας των Ευρωπαίων πολιτών, η επιτροπή έκρινε αναγκαίο να θεσπίσει όρια στην ύπαρξη ορίων των trans λιπαρών στα τρόφιμα που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή. Το όριο αυτό βάσει του νέου κανονισμού 2019/649 ανάγεται στα 2 γρ. trans λιπαρών ανά 100 γρ. λίπους, πλην όμως του λίπους το οποίο προέρχεται από ζωική παραγωγή όπως το βούτυρο της αγελάδας.

Υποχρεώσεις Αρτοζαχαροπλαστέιου

Όπως είναι γνωστό, οι επιχειρήσεις αρτοζαχαροπλαστικής πρέπει να ακολουθούν πλήρως τις διαδικασίες του οδηγού υγιεινής. Μια από αυτές τις διαδικασίες είναι να συλλέγουν τις απαραίτητες πληροφορίες για τις πρώτες ύλες τις οποίες χρησιμοποιούν στις συνταγές τους. Οι πληροφορίες αυτές δίνονται με τη μορφή εγγράφων όπως αυτή της «ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ» (TECHNICALDATASHEET).

Product characteristic:	
1. Physico-chemical analysis:	
Fat	: 80% +/- 0.5%
Peroxide Value (at time production)	: max 1.0 meq O ₂ /1kg
FFA	: max 0.1%
FA content: aridic acid	: max 0.5%
Trans fatty acids	: max 2%
Glycidyl esters	: max 1000 µg / kg
3-MCPD and esters of 3-MCPD	: max 1963 µg / kg
Fatty acid composition (typical value):	
SAFA	: 39 %
MAFA	: 45 %
PUFA	: 14 %
Trans	: 2 %

Παράδειγμα: Εδώ βλέπουμε μια προδιαγραφή από μαλακή μαργαρίνη. Τα τρανς λιπαρά αναφέρονται ως "Trans Fatty Acids" και το ποσοστό τους είναι <2%. Άρα, είναι σύμφωνη με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό.

Παράλληλα, πρέπει να τονισθεί ότι οι πρώτες ύλες και τα προϊόντα τα οποία αφορούν ένα αρτοζαχαροπλαστικό ώστε να είναι σύμφωνο με το συγκεκριμένο κανονισμό είναι τα εξής:

- Μαλακή μαργαρίνη
- Σκληρή μαργαρίνη (σφολιάτας - κρουασάν)
- Φυτική κρέμα
- Shorterings
- Ημι-έτοιμα ή έτοιμα κρουασάν, σφολιάτες και πίτες

Έτσι, οι κύριες υποχρεώσεις των υπεύθυνων του αρτοποιείου - ζαχαροπλαστέιου, ώστε να τηρηθεί ο συγκεκριμένος κανονισμός, είναι οι κάτωθι:

1. Επικοινωνία με τους προμηθευτές των παραπάνω προϊόντων.
2. Το παράρτημα του κανονισμού ορίζει υποχρεωτική την εξασφάλιση των πληροφοριών για κάθε προϊόν. Έτσι, ζητούμε να μας αποσταλούν οι επικαιροποιημένες «Τεχνικές Προδιαγραφές» για κάθε προϊόν το οποίο αναφέρθηκε παραπάνω.
3. Τον έλεγχο των τεχνικών προδιαγραφών για την ποσότητα των trans λιπαρών ανά 100 γρ. λίπους. Σημείωση: Τα trans λιπαρά ονομάζονται και ως trans fatty acids ή με συντομογραφία TFA.
4. Αν το προϊόν περιέχει περισσότερα από 2 γρ. trans λιπαρά ανά 100 γρ. συνολικού λίπους, τότε πρέπει να ζητηθεί η αντικατάσταση με ένα διαφορετικό προϊόν το οποίο να είναι σύμφωνο με την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία.
5. Κατά τον έλεγχο του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων, να προσκομισθούν οι προδιαγραφές για τα φυτικά λιπαρά τα οποία έχουν χρησιμοποιηθεί στις συνταγές.

Τέλος, με βάση τα παραπάνω δημιουργείται εύκολα το εξής ερώτημα: «Αφού και στο τυρί και στη σφολιάτα υπάρχουν trans λιπαρά μήπως η τυρόπιτα που παρασκευάζω ξεφεύγει από τα όρια της νομοθεσίας;». Εδώ την απάντησή μας τη δίνει το άρθρο 1 του κανονισμού όπου αφαιρεί από το πεδίο τα trans λιπαρά που αποτελούν φυσικά συστατικά του λίπους ζωικής προέλευσης.

Αλλά, δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι το φύλλο σφολιάτας τις περισσότερες φορές είναι παρασκευασμένο με σκληρή μαργαρίνη. Η μαργαρίνη αυτή θα πρέπει να περιέχει έως 2% trans λιπαρά ανά 100 γρ. λίπους όπως δηλαδή μας ορίζει ο ευρωπαϊκός κανονισμός. Η δημόσια υγεία είναι πρωτεύων στόχος της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έτσι τα όρια τα οποία θεσπίζει σε κάθε πρόσθετο τροφίμων βοηθούν στη βελτίωση της υγείας των πολιτών. Όλες οι βιομηχανίες παραγωγής φυτικών μαργαρινών και λιπών έχουν προσαρμοστεί στα όρια της νομοθεσίας χρησιμοποιώντας νέες τεχνολογίες, οι οποίες μειώνουν κατά πολύ τα ποσοστά των trans λιπαρών, διατηρώντας παράλληλα την εξαιρετική ποιότητα στα προϊόντα τους.

Η κατανάλωση trans λιπαρών έχει σοβαρές επιπτώσεις στην υγεία του ανθρώπινου οργανισμού.

Τώρα, τελευταίο μέλημα που απομένει είναι ο έλεγχος των προϊόντων αυτών από τους υπεύθυνους των αρτοζαχαροπλαστέιων ώστε και η δική τους παραγωγή να συμφωνεί με τη νομοθεσία τροφίμων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R0649&from=ES>, EK 2019/649.
2. Eliminating trans fats in Europe: A policy brief, World Health Organization, 2015
3. U.S. Food and Drug Administration (FDA), Trans Fat, <https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/trans-fat>, Accessed 30 January 2021.



ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΘΗΛΙΑΔΗΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων

ΕΛΣΑ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Η Πρόεδρος του Σωματείου Αρτοποιών Θεσσαλονίκης, κυρία Έλσα Κουκουμέρια, μιλά στον ΑΡΤΟΠΟΙΟ-ΒΑΖ για τις δράσεις του Σωματείου, τα παραδοσιακά προϊόντα της πόλης και τις προτιμήσεις του κοινού στα προϊόντα αρτοποιίας.



Λίγα λόγια για το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης

Το Σωματείο Αρτοποιών Θεσσαλονίκης ιδρύθηκε το 1868 αλλά στα ελληνικά αρχεία υπάρχει καταγραφή του το 1915. Βασικός στόχος του Σωματείου μας είναι η επικοινωνία με τα μέλη και η ενημέρωσή τους. Έχουμε συνεργασία με τον Δήμο, το food festival για την ανάδειξη κάποιων προϊόντων του φούρνου, που αναγκαστικά φέτος έχουν πάει πίσω λόγω πανδημίας, αλλά γενικώς οι προσπάθειές μας συντείνουν ώστε μέσα από τις δράσεις αυτές να αναδείξουμε τη διαφορετικότητα των προϊόντων του φούρνου, τη φρεσκάδα και όλα όσα περικλείει ο τίτλος του «ελληνικού παραδοσιακού φούρνου». Επιπλέον, διεξάγουμε κοινωνικές δράσεις, στηρίζοντας ομάδες του πληθυσμού που έχουν ανάγκη. Έχουν γίνει προγράμματα που αφορούν σε τρίτεκνους, πολύτεκνους, μονογονεϊκές οικογένειες, στηρίζουμε ιδρύματα της πόλης όπως το ορφανο-

τροφείο «Η Μέλισσα» και γενικώς προσπαθούμε σε εποχές του χρόνου όπως στις γιορτές να συνδράμουμε συνανθρώπους που έχουν ανάγκη.

Ποια είναι τα παραδοσιακά προϊόντα αρτοποιίας για τα οποία μπορεί να «υπερφηανεύεται» η Θεσσαλονίκη; Τι το ιδιαίτερο βρίσκει κανείς στα αρτοποιεία της πόλης;

Η ναυαρχίδα μας είναι το κουλούρι Θεσσαλονίκης, το οποίο έχει τοποθετηθεί στη συνεύρεση του κόσμου ως θεσσαλονικιώτικο προϊόν. Άλλωστε, είναι το πιο πολυφωτογραφημένο μαζί με τον Λευκό Πύργο. Από και πέρα, επειδή η Θεσσαλονίκη είναι πολυπολιτισμική και έχει διάφορες συνταγές που έφεραν είτε οι πρόσφυγες από τις χαμένες πατρίδες, οι Πόντιοι, αλλά και οι Εβραίοι, κάποιος μπορεί να βρει ποικιλία προϊόντων και γεύσεων στα καταστήματα της πόλης. Επίσης, εδώ είμαστε πιο φανατικοί με το τσουρέκι, τη βασιλόπιτα, τα σμυρνέικα κουλουράκια και τα φοινίκια που είναι κάτι αντίστοιχο με τα μελομακάρονα και είναι πιο διάσημα εδώ, αλλά και τις πίτες. Εκτός από τις παραδοσιακές χωριάτικες που ξέρουμε όλοι, έχουμε επίσης την πλατσαριά και τη γαλατόπιτα.

Ποια είναι η εικόνα σας για τις προτιμήσεις του κόσμου; Επιλέγουν τα παραδοσιακά προϊόντα ή υπάρχει τάση για πιο μοντέρνες συνταγές;

Όσο προχωράει η αρτοποιία, προσπαθεί να συγκεράσει το παραδοσιακό με το νέο. Όταν μιλάμε για ένα γεμιστό τσουρέκι με σοκολάτα, είναι ένα παρα-

δοσιακό προϊόν με στοιχεία νεωτερισμού. Η αρτοποιία είναι η ίδια και βασίζεται στα ίδια απλά συστατικά. Με αλεύρι, νερό, μαγιά και αλάτι κάνουμε το ψωμί και μετά προσθέτουμε νέα στοιχεία, όπως σπόρους τσία, ω-3 λιπαρά, κ.α. Η βάση θα είναι πάντα η παράδοση, αλλά με ένα τρόπο που να ακολουθεί τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις, μειώνοντας, για παράδειγμα, την ποσότητα του αλατιού και βάζοντας κάποια υποκατάστατα ζάχαρης.

Η ναυαρχίδα μας είναι το κουλούρι Θεσσαλονίκης, το οποίο έχει τοποθετηθεί στη συνεύρεση του κόσμου ως θεσσαλονικιώτικο προϊόν.

Πιστεύω ότι ο κόσμος χαίρεται όταν καταναλώνει κάτι παραδοσιακό, επειδή όμως πολλές φορές ένα προϊόν τέτοιο μπορεί να έχει αυξημένα λιπαρά ή ζάχαρη, προσπαθούμε να το φέρουμε σε ένα επίπεδο που να ταιριάζει με τις νέες διατροφικές τάσεις χωρίς να χάνει καθόλου σε γεύση.

Η τάση στα ψωμιά είναι τα προζυμμένα, κάτι που ίσχυε ανέκαθεν, ενώ στα γλυκά παρατηρείται προτίμηση σε εκείνα με λιγότερη ποσότητα ζάχαρης. Το μόνο που παραμένει ασυναγώνιστο σε βάθος χρόνου είναι το κουλούρι που καταναλώνεται από όλους και σε όλες τις ώρες της ημέρας.

ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΥΛΙΚΑ

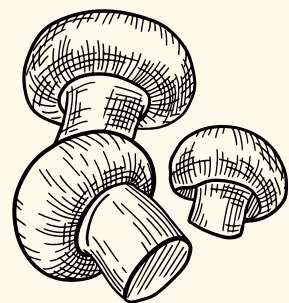
1000 γρ. αλεύρι Αμερικής
4000 γρ. αλεύρι δυνατό 70%
300 γρ. μαργαρίνη
350 γρ. ζάχαρη
75 γρ. αλάτι
125 - 150 γρ. μαγιά
± 2700 γρ. νερό
Σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά για 8- 10 λεπτά. Θερμοκρασία μάζας ζύμης 28 °C. Ξεκούραση για 15 - 20 λεπτά (30 - 35 λεπτά το χειμώνα). Δεύτερο ζύμωμα για 10 - 15 λεπτά μέχρι να πάρουμε μια λεία ζύμη. Κόβουμε μπάλες 2500 γρ. και κόβουμε στο διαιρέτη 30 κομμάτια από 85 γρ. το καθένα. Αφήνουμε να ξεκουραστούν για 10 λεπτά, κάνουμε φτίλια και τα βουτάμε πρώτα σε νερό και μετά στο σουσάμι. Αφήνουμε να ξεκουραστούν για 5 λεπτά και τραβάμε τις άκρες για να σχηματίσουμε το κουλούρι. Ξεκούραση στη λαμαρίνα μέχρι να διπλασιαστούν σε όγκο. Ψήνουμε στους 200 - 210 βαθμούς για 15 - 20 λεπτά.

ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Βράζουμε 1.200 γρ. μανιτάρια με 1.200 γρ. κρεμμύδι ψιλοκομμένο. Σε δεύτερη κατσαρόλα βράζουμε 600 γρ. νερό με 300 γρ. βούτυρο. Μόλις πάρουν βράση ρίχνουμε 300 γρ. σιμιγδάλι, ανακατεύοντας συνεχώς. Αναμειγνύουμε τα υλικά της πρώτης κατσαρόλας με τη δεύτερη, προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Ανοίγουμε με τον πλάστη τα κομμάτια ζύμης των 85 γρ. και γεμίζουμε με κορνέ. Κλείνουμε τις άκρες παράλληλα και πλάθουμε σε φυτίλι. Αφήνουμε να ξεκουραστούν 10 λεπτά. Τέλος, σχηματίζουμε κουλούρια, ψεκάζουμε με νερό και βουτάμε στο σουσάμι.



ΕΛΣΑ ΚΟΥΚΟΥΜΕΡΙΑ
Πρόεδρος Σωματείου
Αρτοποιών Θεσσαλονίκης

ΤΕΛΕΙΑ ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ SNACK ΜΕ ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ ΓΕΜΙΣΕΙΣ MILLBAKER !

CASTELLINE

Με ελιά, ζάταρ (θυμάρι, ρίγανη σουμάκι), σκόρδο, μελάνθιο ηλιόσπορο και ντομάτα



Focaccia - snack

VERANO

Κολοκυθόσπορος, σκόρδο, βασιλικός & ηλιόσπορος, κρεμμύδι, quinoa & κουρκουμάς



Sandwiches

GARRIMANDE

Αρωματικά βότανα με ντομάτα, ρίγανη, βασιλικό σκόρδο, κόκκινες και πράσινες νιφάδες και γευστικά βότανα



Εφαρμογές

Κριτσίνια - κουβέρ

KIPIK

Σουσάμι, βασιλικός, λιαστή ντομάτα και κολοκυθόσπορος με αρωματικά βότανα



Brioche & buns

GERMINOV

Φύτρες 4 σπόρων δημητριακών (φακής, κάνναβης, σταριού και σικαλης) σε ανενεργό υγρό γευστικό προζύμι!



Αρτοποιήματα



Περισσότερες πληροφορίες υλικών επισκεφθείτε τον νέο μας ιστότοπο:
Millbaker - www.millbaker.gr - info@millbaker.gr,
Υπεύθυνος αγοράς: Βασίλης Κοκτσίδης +30 6970803706



Goteborgs Food
Budapest
Παραγωγή
Κουβερτούρας &
Compound σοκολάτας
Γλάσσου
Πραλινών
Επικαλύψεων
παγωτού



ICE COATINGS - 18°C & -14°C



Υψηλή Εξειδίκευση στις Επικαλύψεις Παγωτού
Επικαλύψεις Κουβερτούρας & Compound Σοκολάτας
Εφαρμογές: Semifreddo - Straciatella - Παγωτόνια
vkoktsidis@trofingred.com, +30 6970803706



ΤΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ

Τα πάντα γύρω από τον κλάδο των τροφίμων και των ποτών, με όλες τις νέες τάσεις και προτάσεις για ψωμί, σνακ, ροφήματα, γλυκά και παγωτό. Σε αυτή τη στήλη αποτυπώνεται η ακτινογραφία ενός κλάδου που δεν εφησυχάζει ποτέ και που, αφουγκραζόμενος τις ανάγκες του καταναλωτή, αναζητά συνεχώς το ποιοτικό.



CREDI CHOUX ΓΙΑ ΑΕΡΙΝΑ ΣΟΥ & ΕΚΛΑΙΡ

από την KONTA AEBE

Η KONTA AEBE προτείνει το CREDI CHOUX, το νέας γενιάς προϊόν από την ολοκληρωμένη γκάμα ζαχαροπλαστικής της CREDIN. Με αυτό θα ετοιμάσετε εξαιρετικά Σου και Εκλαίρ, με άψογη εμφάνιση και υπέροχη γεύση. Προϊόν αξεπέραστης ποιότητας, είναι εύκολο στην παραγωγή και εγγυάται σταθερό αποτέλεσμα και μεγάλη διατηρησιμότητα. Φουσκώνει ομοιόμορφα, εξασφαλίζει σωστή κυψέλωση και σταθερή συνοχή. Ιδανικό για να δημιουργήσετε επίσης απολαυστικά προφιτερόλ και εντυπωσιακά Paris Brest. Διατίθεται σε σακί 10 κιλών. www.konta.gr



ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ ΧΟCΟFINE

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ παρουσιάζει αποκλειστικά τη νέα σειρά ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΕΣ ΧΟCΟFINE (σόκοφαϊν) του ομίλου ORKLA FOOD INGREDIENTS. Η μοναδικότητα και η υψηλή ποιότητα των προϊόντων ΧΟCΟFINE (σόκοφαϊν) οφείλεται αποκλειστικά στην επιλογή των καλύτερων και 100% ανικνεύσιμων κόκκων κακάο. Όλα τα προϊόντα της σειράς ΧΟCΟFINE έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο ώστε να ανταποκρίνονται πλήρως στις υψηλές σας απαιτήσεις. Προσφέρουν μοναδικές γεύσεις και αρώματα που σας βοηθούν να αναδείξετε τις δημιουργίες σας. Διατίθενται σε σακί 10 κιλών. www.stelioskanakis.gr



ΝΕΟ ΜΙΓΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

από την ARTIZAN HELLAS S.A.

VEGGIE MIX: Το νέο μίγμα λαχανικών για τα αρτοποιήματά σας από την ARTIZAN! Ένα έτοιμο προς χρήση μίγμα, ιδανικό για την παρασκευή κριτσινιών, κουλουριών και σνακ. Ο συνδυασμός αποξηραμένων λαχανικών (καρότο, παντζάρι, πιπεριά, κρεμμύδι και σκόρδο) είναι η νέα, νόστιμη πρόταση για να κερδίσετε μικρούς και μεγάλους. Ένα ιδιαίτερο, αρωματικό και πολύ νόστιμο μίγμα για τους λάτρεις των σνακ! Δοκιμάστε το και κάντε τη διαφορά. www.facebook.com/artizanhellas

LIVENDO CREME, ΖΩΝΤΑΝΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

LIVENDO CRÈME DE LEVAIN: Το μοναδικό, ενεργό, ζωντανό προζύμι της αγοράς. Είναι από σίκαλη, φυσικής βιολογικής καλλιέργειας. Ιδανικό για να φτιάξετε κορυφαία προζυμμένα ψωμιά στο αρτοποιείο σας, αργής και ελεγχόμενης ωρίμανσης, με τραγανή κόρα, υγρή ψίχα και με μεγάλη διάρκεια ζωής. Ξεχωριστά ψωμιά που αναπτύσσουν τη φήμη του αρτοποιείου και ικανοποιούν τις νέες αλλαγές στις απαιτήσεις των καταναλωτών. Συσκευασία 5kg. Έτοιμο προς χρήση. www.lesaffre.gr



Αντλία εναλλαγής θερμότητας ADAPTIVE



Νέοι παστεριωτές
High Efficiency
με τεχνολογία
Adaptive



Μειώνουν τα λιποσφαιρίδια στα 2-5 μικρά για ομογενοποιημένο και κρεμώδες παγωτό με διάρκεια.

Εξασφαλίζουν μέγιστη υγιεινή χάρη στην κατασκευή της αντλίας εναλλαγής θερμότητας από ένα μονοκόμματο κομμάτι χωρίς ενώσεις.

Επεξεργάζονται ρευστά και κολλώδη μείγματα χάρη στους διαφορετικούς εξειδικευμένους τροφοδότες.

ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΟΥΝ ΥΨΗΛΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΗΜΕΡΕΣ
ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΟΥΝ ΤΙΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΜΕ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ
ΕΥΕΛΙΚΤΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ | **ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΟΥΝ ΕΩΣ 30% ΣΕ ΝΕΡΟ**
& **ΕΝΕΡΓΕΙΑ** ΧΑΡΗ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ HIGH EFFICIENCY.





LABOTRONIC HE-H HIGH EFFICIENCY

ΠΟΙΟΤΗΤΑ | ΕΥΕΛΙΞΙΑ | ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ



ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Hard-O-Dynamic Adaptive Technology



Η έξυπνη τεχνολογία που αναγνωρίζει τι είναι καλύτερο για το παγωτό σας

Με την τεχνολογία Hard-O-Dynamic Adaptive δεν απαιτείται από το χειριστή να τροποποιεί το χρόνο, τη θερμοκρασία και την ταχύτητα ανάδευσης σε κάθε τύπο μείγματος.

Αρκεί να επιλέξετε την επιθυμητή σκληρότητα που θέλετε να έχει το παγωτό σας και η πατενταρισμένη τεχνολογία H.O.D. αναγνωρίζει αυτόματα τη σύνθεση και την ποσότητα του μείγματος στον κύλινδρο και διαμορφώνει δυναμικά τον ιδανικό κύκλο ψύξης για το συγκεκριμένο μείγμα.

Αποτέλεσμα; Ομοιόμορφη ψύξη και βέλτιστη ανάδευση για ένα κρεμώδες, ισορροπημένο προϊόν, ανεξαρτήτως της ποσότητας (ελάχιστη, μέση, μέγιστη) και μείγματος που έχετε επιλέξει. Σταθερά υψηλή ποιότητα χωρίς περιορισμούς για πάντα.

Λειτουργία ψύξης κατά την εξαγωγή

Ένα από τα διαχρονικά προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι παγωτομηχανές μεγάλης χωρητικότητας είναι ο κίνδυνος να υποβαθμιστεί η ποιότητα του παγωτού κατά την εξαγωγή του. Με τη λειτουργία ψύξης κατά την εξαγωγή, η Carpigiani διατηρεί την επιλεγμένη σκληρότητα στο παγωτό σας, από το πρώτο μέχρι και το τελευταίο λεκανάκι.

Λειτουργία inverter κατά την εξαγωγή

Χάρη στη λειτουργία inverter μπορείτε εύκολα να στολίσετε το παγωτό σας κατά την εξαγωγή, χωρίς να ανοιγοκλείνετε το πορτάκι εξόδου της μηχανής.



ΕΥΕΛΙΞΙΑ

Πολλές λειτουργίες με ένα μόνο μηχάνημα

Καλύτερη παραγωγική διαδικασία και αποκλειστικά προγράμματα για περισσότερους τύπους παγωτού. Επιλέγετε:



Για κρεμώδες παγωτό υψηλής ποιότητας, ανεξαρτήτως ποσότητας, που θα διατηρήσει τη σύστασή του για μεγάλο χρονικό διάστημα.



Για παγωτό υψηλής εμπορικότητας στη μέγιστη χωρητικότητα του κυλίνδρου για ακόμα πιο γρήγορη παραγωγή. Ιδανικό για ταχυκίνητες γεύσεις στο high season.



Για παγωτό πιο πυκνό και συμπαγές που δε χρειάζεται να περάσει από το blast freezer. Ιδανικό για σερβίρισμα σε μπάλες αντί για σπάτουλα.

Αποκλειστική λειτουργία βρασμού στον ίδιο κάδο, χάρη στην πατενταρισμένη τεχνολογία Hot Gas. Επιλέγετε:



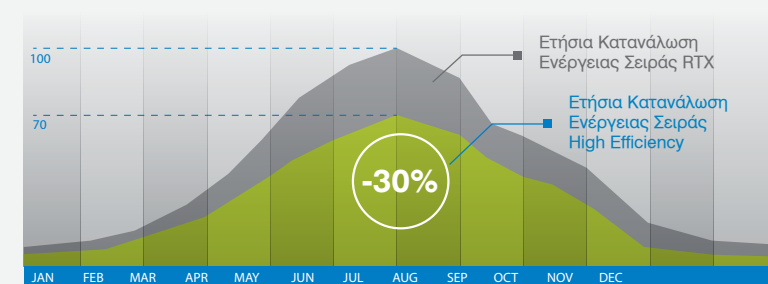
Για παστερίωση, ωρίμανση και παραγωγή παγωτού στον ίδιο κάδο. Αξιοποιήστε τη μηχανή σας στο 100% ακόμα και όταν ο ανεξάρτητος παστεριωτής δεν έχει ολοκληρώσει τον κύκλο παστερίωσης.



ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

30% εξοικονόμηση σε νερό & ενέργεια

Η τεχνολογία High Efficiency περιλαμβάνει έναν αποκλειστικό αλγόριθμο που ελέγχει όλα τα λειτουργικά μέρη της μηχανής για την ψύξη του μείγματος, επιτυγχάνοντας σημαντικές μειώσεις έως 30% στην κατανάλωση νερού και ενέργειας σε σχέση με τις ήδη αποδοτικότερες του ανταγωνισμού παγωτομηχανές προηγούμενης γενιάς της Carpigiani.



Η μηχανή παγωτού Labotronic HE-H High Efficiency διατίθεται αποκλειστικά από την **DOMESTICA ABETE, τ. 210 5243014, www.domestica.gr**



Εμπλουτίστε τη βιτρίνα σας με μοντέρνες και ταχυκίνητες δημιουργίες, εύκολα, χάρη στα αποκλειστικά προγράμματα της Carpigiani. Επιλέγετε:



Για παραγωγή παγωτού χωρίς πρόσθετη ζάχαρη ή λιπαρά. Το μοναδικό πρόγραμμα που χάρη στην τεχνολογία H.O.D. μπορεί να παγώσει ομοιόμορφα μείγμα με 40% λιγότερα στερεά (ζάχαρη, λιπαρά κ.α.) σε σχέση με τις παραδοσιακές συνταγές.



Για προετοιμασία μερίδων to-go και delivery με μείγμα υψηλής διόγκωσης. Το ημίρρευστο μείγμα που παράγεται διευκολύνει το γέμισμα μερίδων και φορμών παγωτού, εκμηδενίζοντας παράλληλα τις απώλειες που προέκυπταν από αυτή την εργασία.



Για προετοιμασία παγωτού πολλαπλών στρώσεων. Αφού εξάγετε την πρώτη στρώση, το υπόλοιπο μείγμα παραμένει στον κύλινδρο διατηρώντας τη σύστασή του μέχρι να ξαναζητηθεί για την επόμενη στρώση.



Μηδενικές απώλειες κατά την εξαγωγή του παγωτού.

Ο αναδευτήρας χωρίς κεντρικό στέλεχος επιτυγχάνει ολική εξαγωγή του παγωτού σε κάθε κύκλο. Εξοικονομείστε χρόνο και πρώτη ύλη χάρη στον πατενταρισμένο αναδευτήρα POM της Carpigiani.

Εξοικονόμηση κατά τον καθαρισμό

Η τεχνολογία θέρμανσης Hot Gas του κυλίνδρου παραγωγής σας εξοικονομεί χρόνο και νερό για τον καθαρισμό του, καθώς τα υπολείμματα παγωτού απομακρύνονται ευκολότερα και το απολυμαντικό διάλυμα δρα αποδοτικότερα με ζεστό νερό.

Απομακρυσμένη παρακολούθηση Teorema

Περιορίστε στο ελάχιστο το χρόνο που βρίσκεται η μηχανή σας εκτός λειτουργίας. Χάρη στο σύστημα απομακρυσμένης παρακολούθησης και τεχνικής παρέμβασης Teorema. Το τεχνικό τμήμα ενημερώνεται online για οποιαδήποτε τεχνική δυσλειτουργία της μηχανής και επιλύει το πρόβλημα άμεσα, είτε εξ' αποστάσεως, είτε με την πρώτη επίσκεψη, καθώς έχει λάβει όλη την απαιτούμενη πληροφόρηση πριν ακόμα μεταβεί στο κατάστημά σας. Γιατί το μεγαλύτερό σας κόστος είναι η χαμένη παραγωγή σας.



GOLDEN BRIOCHE

από την KENFOOD

Η KENFOOD προτείνει το μείγμα Golden Brioche για να ετοιμάσετε εύκολα και σίγουρα τα πιο νόστιμα brioche. Με τη χρήση του, θα έχετε τελικά προϊόντα με χρυσαφένια όψη, υπέροχη γεύση βουτύρου, φιλή κόρα και μεγάλη διατηρησιμότητα. Η υπόγλυκη γεύση του είναι που το κάνει ξεχωριστό, αφού ταιριάζει εξίσου με γλυκές και αλμυρές γεμίσεις! Δοκιμάστε το σε γλυκά σνακ συνδυάζοντάς το με τις πραλίνες της Kenfood ή σε αλμυρά με γεμίσεις αλλαντικών και τυριών. Μάθετε περισσότερα για το προϊόν και τις συνταγές του στο site της KENFOOD. www.kenfood.com

NEO VEGAN ΜΙΓΜΑ DONUT 100EF

από την INTERALLIS GROUP

Η INTERALLIS GROUP, πιστή στις τάσεις των τροφίμων, προσθέτει στη γκάμα των προϊόντων της το μίγμα Donut 100EF. Αφράτο donut, χωρίς ζωικά προϊόντα, κατάλληλο για vegan διατροφή. Άλλοι το λένε vegan άλλοι το λένε νηστίσιμο. Όπως και αν το πείς, για εμάς παραμένει το ίδιο αγαπημένο donut. Αναζητήστε το! www.interallis.com



ΝΕΟΣ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΕΧΝΟ 2.0

από την ΔΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. - ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ

Ο νέος περιστροφικός φούρνος Τεchnο 2.0 σχεδιάστηκε σύμφωνα με τις ανάγκες των αρτοποιιών και των ζαχαροπλαστών, μια κατηγορία που η εταιρεία ΔΗΜ.ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. - ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ υπηρετεί υπερήφανα για εβδομήντα χρόνια. Εξασφαλίζει μέγιστη ευελιξία όσον αφορά στη θερμοκρασία και ψήνει τέλεια σε πλήρες και σε μισό φορτίο, χάρη στο πρωτοποριακό σύστημα ανακυκλοφορίας αέρα ΒΤΤ και στο καινοτόμο σύστημα ατμού πολλαπλών σημείων που αναπτύχθηκε από την Mondial Forni. Ο περιστροφικός φούρνος Τεchnο 2.0 εξασφαλίζει εξαιρετικά αποτελέσματα ψησίματος: ομοιομορφία, άρωμα και μέγιστη ανάπτυξη των προϊόντων. www.dakoronias.gr



ΑΛΩΝΙ

από την ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

Το νέο αλεύρι «Αλώνι» από τη ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ είναι ένα κίτρινο, φιλό αλεύρι από επιλεγμένα σκληρά σιτάρια για την παραγωγή άρτου, αρτιδιών και εκλεκτών αρτοσκευασμάτων. Εκτός από τη μοναδική γεύση που θα προσφέρει στα αρτοσκευάσματά σας, είναι ευκολοδούλευτο, ιδανικό για απλά ζυμωτήρια και ταχυζυμωτήρια και κατάλληλο για προσμίξεις με άλλα άλευρα. Παράγει τελικά προϊόντα με πολύ καλή διατηρησιμότητα, έχει μεγάλη απορροφητικότητα σε νερό (>68%) αλλά και είναι ιδανικό τόσο για απευθείας αρτοποιία όσο και αρτοποιία αργή ωρίμανσης. Δίνει ψωμιά με εξαιρετικό άρωμα και μοναδική γεύση και κόρα με χρυσαφένιο χρώμα. www.loulismills.gr

Λοχότυπο σε σοκολατάκια!

Δώστε ζωή στη βιτρίνα σας και αξία στο προϊόν σας!

Παραγωγή στην Ελλάδα. Άμεση παράδοση!

MADRE DE CACAO
CUSTOM MADE CHOCOLATE CREATIONS

τηλ.: 213 0055754
κιν.: 6947 202510



Chocolate Graphics



dakoronias

mondial forni



ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΕΛΑΡΩΤΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
DEKOMONDIAL 3.0
από 4m² έως 22,80m²



ΦΟΥΡΝΟΣ ΤΕΛΑΡΩΤΟΣ ΣΩΛΗΝΩΤΟΣ
ECOMONDIAL
από 6,10m² έως 20,30m²



ΜΙΞΕΡ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΤΕΚΝΟ STAMAP
από 10 - 60 λίτρα



ΤΑΧΥΖΥΜΩΤΗΡΙΟ PIETRO BERTO
Από 50 - 250 kg



ΣΦΟΛΙΑΤΟΜΗΧΑΝΕΣ
ΤΕΚΝΟ STAMAP



ΔΙΑΙΡΕΤΕΣ & ΠΡΕΣΕΣ
ΖΥΜΗΣ VITELLA



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΖΥΜΩΤΗΡΙΟ



ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ
ROLLMATIC



ΖΥΓΟΚΟΠΤΙΚΟ CIBERPAN



ΠΛΑΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ
για βάρος ζύμης 100 - 2000 gr

Από το 1926 στηρίζουμε τη δουλειά σας!

“Ο ΔΑΚΟΡΩΝΙΑΣ” - ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΤΑΣΗΣ & ΣΙΑ ΟΕ

Θέση Λάκκο Κάτσαρη, 193 00 Ασπρόπυργος, τηλ.: 210 52 22 677, 210 52 24 815, 210 55 96 172 - Fax: 210 52 36 255
www.dakoronias.gr | email: info@dakoronias.gr | facebook: Δακορώνιας Μηχανήματα Αρτοποιίας



ΑΠΙΘΑΝΟ ΠΑΓΩΤΟ ΠΡΕΤΣΕΛ

από την LAOUDIS FOODS

Η MEC3 πρωτοπορεί ακόμη μια φορά με το ολοκαίνουργιο "Kit ChocoPretzel"! Ένα παγωτό εμπνευσμένο από το Oktober Fest και το πιο νόστιμο γερμανικό σνακ με την αγαπημένη αλμυρή γεύση! Γλυκό και ταυτόχρονα αλμυρό, αυτό το απίθανο παγωτό της MEC3 έχει γεύση-βάση από πλούσια ξανθιά σοκολάτα και μια πολύ πρωτότυπη ρίπλα, από συνδυασμό καραμέλας και σοκολάτας με τραγανά κομματάκια παραδοσιακού γερμανικού πρέτσελ! Θα το βρείτε σε ολοκληρωμένη πρόταση (kit) που περιλαμβάνει 4 σακουλάκια με τη βάση, ένα δοχείο με τη ρίπλα, sticker παγωτού και προωθητικό mini στάντ.

www.laoudis.gr

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΕΣ ΜΕ FUEGO ΝΙΚΑΣ

από την ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Με δύο νέα προϊόντα στην κατηγορία της σφολιάτας, η ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ δημιουργεί καινούργιες γευστικές εκπλήξεις. Φτιαγμένες με αυθεντικά υλικά, απαράμιλλης ποιότητας και γεύσης και πάντα σε συνεργασία με τους πιο αξιόπιστους επαγγελματίες του είδους, φέρνει στην αγορά πρώτης ζήτησης προϊόντα που θα ξετρελάνουν. Παρουσιάζει λοιπόν τη χειροποίητη με καπνιστό ζαμπόν Fuego Νίκας και παραδοσιακή γραβιέρα ΠΟΠ Κρήτης, πασπαλισμένη με σουσάμι-μαυροσούσαμο και τη χειροποίητη με καπνιστή γαλοπούλα Fuego Νίκας και ανθότυρο Ελασσόνας, πασπαλισμένη με καλαμπόκι. Ανακαλύψτε τα και απολαύστε τη μοναδική γεύση τους.

www.brakoroulos.gr



ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ ΤΑΧΥΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΟ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

από την DOMESTICA

Οι ταχυφούρνοι της Merqychef, τους οποίους εμπιστεύονται οι κορυφαίες αλυσίδες καφεστίασης παγκοσμίως, είναι έως 20 φορές ταχύτεροι από παραδοσιακούς φούρνους. Με πλάτος μόλις 36 cm, δυνατότητα τοποθέτησης σε πάγκο βάθους 60 cm και μονοφασική παροχή, μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε πόστο, καθώς δε χρειάζονται φούσκα. Αναβαθμίστε την ποιότητα των προϊόντων σας με μια μόνο συσκευή για το μαγείρεμα, φρυγάνισμα, ψήσιμο και την αναθέρμανση φρέσκων και κατεψυγμένων προϊόντων. Όλο το menu καταχωρείται σε εικονίδια και ο αθόρυβος ταχυφούρνος παράγει σταθερά ποιοτικά σνακ ακόμα και από ανειδίκευτους χειριστές.

www.domestica.gr



ΝΕΑ ΣΕΙΡΑ CREMOTEL

από την ΑΚΤΙΝΑ Α.Ε.

Η νέα σειρά Cremotel από την ΑΚΤΙΝΑ προσφέρει την απόλυτη λύση για εύκολη και γρήγορη παρασκευή ατομικών επιδορπίων, με ελάχιστο κόστος, με τις αγαπημένες γεύσεις Σοκολάτα, Βανίλια, Φράουλα, Βυενο. Διατίθενται σε συσκευασία 2kg.

www.aktinafoods.com



Απολαύστε τις νόστιμες δημιουργίες της Interallis Hellas!

Στην γκάμα των προϊόντων μας μπορείτε να βρείτε έτοιμα μείγματα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής που καλύπτουν και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο. Soft cookies, κρέμες ζαχαροπλαστικής, αφρατένιες μούσ καθώς επίσης βελτιωτικά τροφίμων και βοηθητικές ύλες. Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να ανοίξετε την συσκευασία και να ακολουθήσετε τα βήματά μας. Είμαστε δίπλα σας!

INTERALLIS HELLAS: 3 χλμ Σίνδου - Χαλάστρας, Τ.Κ.57400 Τηλ.2311 801 100
www.inter-mix.gr - www.interallis.com

Κρέμες **ιδανικές**
για **VARIEGATO** που
γίνονται και **ΠΑΓΩΤΟ**
γρήγορα και εύκολα,
σε 10 υπέροχες γεύσεις



Οι Golosotte είναι έτοιμες κρέμες ιδανικές για κατάψυξη, που παραμένουν μαλακές ακόμη και σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Επιλέξτε μία από τις 10 γεύσεις που ακολουθούν και είτε γεμίστε απευθείας τις βασκέτες της βιτρίνας σας, είτε αναμείξτε 1 kg από την Golosotta της επιλογής σας με 1 λίτρο γάλα και καταψύξτε. Εναλλακτικά, αναμείξτε 120 γραμ. με 1kg βάση!



Οι Golosotte είναι επίσης τέλειες ως γέμιση, γαρνίρισμα ή topping



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ
Ευριπίδου 5, 121 33 Περιστέρι | Τηλ: 210 5772337-9 | Fax: 210 5755703
M: headoffice@yiannikasgroup.com | Site: www.yiannikas.gr | Facebook: steliosyiannikas

ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ AMORE L 100

από την SEFCO ZEELANDIA

Ανακαλύψτε το νέο υγρό και σταρένιο Amore L 100 της SEFCO ZEELANDIA. Πρόκειται για υγρό μέσο οξίνισης ζύμης με βάση το προζύμι σίτου, δοσολογίας 1-12%. Είναι αρωματικό και αφήνει μια γλυκιά επίγευση, που δίνει ταυτότητα στα τελικά προϊόντα. Προσφέρει στο ψωμί αυτή την τραγανή κόρα που αναζητάμε και ζελαριστή ψίχα και έχει εξαιρετική συμπεριφορά για αρτοσκευάσματα, με άμεση χρήση και αργής ωρίμανσης. Με το Amore L 100 μπορείτε να απελευθερώσετε τη φαντασία σας, καθώς μπορεί να συνδυαστεί με διάφορα άλευρα. Διατίθεται σε Χ/Κ 15kg. www.sefcozeelandia.gr



TSOUREKI SMYRNIS

από την BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Η BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ σας παρουσιάζει το νέο μίγμα της, Tsourekis Smyrnis. Μεστή γεύση, πολίτικο άρωμα, ινώδης και αφράτη δομή, με μυρωδιά και γεύση που θα σας κάνουν να αναπολήσετε, είναι παράλληλα πολύ εύκολο, γρήγορο και σίγουρο στην παραγωγή του. Μην διστάσετε να επικοινωνήσετε το συντομότερο με την εταιρεία για να τα δείτε, να τα γευτείτε και να αποκτήσετε το πλεονέκτημα! www.backem.gr

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ COMPOUND ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

από την GÖTEBORGS FOOD BUDAPEST

Με έμφαση στην καινοτομία, το τμήμα έρευνας και ανάπτυξης της GÖTEBORGS FOOD BUDAPEST ανέπτυξε μία σειρά compound σοκολάτας χωρίς φοινικέλαιο. Θα βρείτε στις σειρές προϊόντων πιστοποιημένα υλικά επικάλυψης σοκολάτας: χωρίς φοινικέλαιο, χωρίς ζάχαρη, χωρίς υδρογλωμένα λιπαρά ή και υψηλής πρωτεΐνης. Με τεχνολογία παραγωγής σε πάνω από 150 σταθερά παραγόμενα κωδικούς σοκολάτας και απομιμήσεων η εταιρεία εξελίσσει την ποιότητα σύστασης της σοκολάτας με αναλλοίωτα τα γευστικά χαρακτηριστικά και την ευκολία χρήσης των προϊόντων της. www.trofigred.com



MORETTINA

από την OPTIMA FOOD GALLERY AE

Η κλασική Morettina αποκτά, αυτό το καλοκαίρι, επιπλέον χρώματα και γεύσεις! Η Pernigotti Maestri Gelatieri προτείνει 4 νέες γεύσεις. Morettina Nocciola και Pistachio με 20% περιεκτικότητα σε καρπό, Morettina Caramello με πλούσια γεύση καραμέλας, ελαφρώς αλατισμένη και Morettina Santo Domingo με κακάο από την ομώνυμη περιοχή, χωρίς παράγωγα γάλακτος. Δοκιμάστε τις όλες! www.ofg.gr

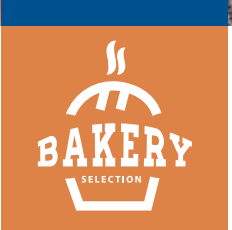
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

από την ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ, αναγνωρισμένοι για τη μεγάλη εξειδίκευση σε προϊόντα αλεύρου και την επεξεργασία πολλών διαφορετικών δημητριακών καρπών, διαθέτουν για τους επαγγελματίες προϊόντα καλαμποκιού. Το καλαμπόκι προσδίδει χρώμα και ιδιαίτερη γεύση στο ψωμί και σε άλλα αρτοσκευάσματα, ενώ είναι από τα προϊόντα που ζητούνται συχνά από τους καταναλωτές. Για τους επαγγελματίες διατίθενται Καλαμποκάλευρο, Μίγμα Ψωμιού με Καλαμπόκι και Διακόσμηση Καλαμποκιού, σε επαγγελματικές συσκευασίες. www.mills.gr



Για τα πιο αφράτα & νόστιμα ψωμάκια **brioche**, δοκιμάστε το **Golden Brioche** της **Kenfood!**



ΜΕ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΗΚΕ ΤΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ EL SABOR

από την **ACMON SYSTEMS**

Με επιτυχία ολοκληρώθηκε από την **ACMON SYSTEMS** η αυτόματη τροφοδοσία της νέας γραμμής παραγωγής παχός του εργοστασίου **EL SABOR**. Η **Acmon Systems** σχεδίασε και εγκατέστησε μια πλήρη αυτοματοποιημένη μονάδα τροφοδοσίας αλεύρων και λαδιών για την υπερέγχρονη γραμμή παραγωγής παχός που διασφαλίζει τη σταθερή ποιότητα των προϊόντων. Το έργο σχεδιάστηκε σύμφωνα με τα πιο αυστηρά πρότυπα υγιεινής με δυνατότητες εύκολου καθαρισμού και διαθέτει σύγχρονα συστήματα αποκονίωσης, ώστε να διασφαλίζεται ένα βιομηχανικό περιβάλλον απόλυτα ασφαλές και υγιεινό. Το νέο εργοστάσιο της **EL SABOR** τέθηκε πρόσφατα σε λειτουργία.

www.acmonddata.gr



ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ FREE

από την **FOODSTUFF**

Με την όλο και μεγαλύτερη γκάμα των προϊόντων **FREE**, της **FOODSTUFF**, μπορείτε να παρασκευάσετε πολλά και γευστικά γλυκίσματα. Προφιτερόλ με κρέμα **MILKY FREE**, **SAUCE CHOCOLATE FREE** και **CHOUX ÉCLAIR EXTRA** αλλά και σοκολατόπιτες, cookies cakes, παγωτά και πολλά άλλα, όλα με τη σφραγίδα ποιότητας της **FOODSTUFF**!

www.foodstuff.gr

ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ BROWNIES

από την **ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ**

Η πυκνή υφή και η δυνατή σοκολατένια γεύση (η περιεκτικότητα σοκολάτας ξεπερνά το 48%) που θα πετύχετε με το μείγμα του γαλλικού οίκου **ANCEL** είναι δύο πολύ καλοί λόγοι για να εντάξετε τα λαχταριστά brownies στην παραγωγή σας. Ο τρίτος είναι η ασύλληπτη ευκολία με την οποία θα ολοκληρώσετε τη συνταγή, καθώς χρειάζεται μόνο να προσθέσετε αυγά, βούτυρο, νερό, να χτυπήσετε και να ψήσετε. Κυκλοφορεί σε κουτί 2,5 kg.

www.yiannikas.gr



ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ - ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ VALMAR SNOWY / SWEETLY QUICK

από την **ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΟΕ**

Η **QUICK** σειρά της γνωστής εταιρείας **VALMAR** συνδέει την τεχνολογική υπεροχή με την παραδοσιακή τεχνική παραγωγής παγωτού. Αθόρυβη στη λειτουργία, κατασκευασμένη να δουλεύει για πολλές ώρες απροβλημάτιστα ενώ είναι και πολύ απλή στη χρήση της. Τα ειδικά μαχαίρια που διαθέτει σε συνδυασμό με το ισχυρό μοτέρ την καθιστούν ικανή να παράγει ακόμα και τα πιο απαιτητικά μίγματα με ελάχιστη ποσότητα μέσα στον κάδο. Ο κύλινδρος σε όλες τις μηχανές είναι μεγαλύτερος από τα ονομαστικά λίτρα για να μπορεί να κάνει τη μέγιστη δυνατή διόγκωση.

www.kourlamps.gr

ΝΕΑ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΑΤΟΜΙΚΗ ΠΙΤΑ

από την **ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Δ. ΚΟΥΚΟΥΤΑΡΗΣ Α.Ε.Β.Ε. -ALFA**

Η κατηγορία «Τα χειροποίητα της **Alfa**» εμπλουτίζεται με ένα νέο, ατομικό προϊόν, τη χειροποίητη πίτα με καπνιστό μπριζόλα, καπνιστό τυρί Βερμίου και σάλτσα! Φτιαγμένη από γευστικές πρώτες ύλες, όπως καπνιστή μπριζόλα, καπνιστό τυρί Βερμίου, ημίσκληρο τυρί και γκούντα, που «φωλιάζουν» στο χειροποίητο τραγανό φύλλο. Η γευστική πανδεσία ολοκληρώνεται με την υπέροχη κόκκινη σάλτσα, με τα μυρωδικά και με τα flakes καλαμποκιού στην επιφάνειά της. Η νέα χειροποίητη, ατομική πίτα της **Alfa** θα πρωταγωνιστήσει σε κάθε στιγμή της ημέρας.

www.alfapastery.com



GELAGEL FRUIT

ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΣΕΙΡΑ SORBET ΓΙΑ ARTISANAL ΠΑΓΩΤΟ



LIME

24% λάιμ Ν. Αμερικής



PEAR

71% αχλάδι Ιταλίας



STRAWBERRY

74% φράουλα Ιταλίας



PRICKLY PEAR

77% φραγκόσυκο Σικελίας



COCONUT

59% καρύδα Ινδονησίας



MANGO

75% μάνγκο Ν. Αμερικής

Η σειρά **Sorbet Gelagel** της **Pernigotti**, έχει όλα τα καλά των φρέσκων φρούτων χωρίς τα προβλήματα: εξαιρετική ποιότητα και πολύ **υψηλό ποσοστό φρούτων**, χωρίς παράγωγα γάλακτος, φοινικέλαιο και γλουτένη. Ισορροπημένα, έτοιμα προς χρήση προϊόντα μόνο με την προσθήκη νερού, σε πρακτικές συσκευασίες μιας δόσης. **Με πιστοποιημένη προέλευση καρπού** και το καλύτερο αρωματικό προφίλ, για ένα πραγματικά ποιοτικό αποτέλεσμα. **Ανακαλύψτε την αυθεντική απόλαυση των φρούτων, μέσα από την νέα σειρά των σορμπέ!**



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ PERNIGOTTI MAESTRI GELATIERI
Δημαράκη 18-20, 118 55 Αθήνα, Τηλ.: 213 0904400
[/optimapastery](https://www.facebook.com/optimapastery), [/optimafoodgallery](https://www.facebook.com/optimafoodgallery)
ofg@ofg.gr, www.ofg.gr



ΑΝΑΚΑΙΝΙΣΗ ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ “MARTINI”

από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ

Πλήρως ανακαινισμένο είναι πλέον το αρτοζαχαροπλαστέιο «Martini», επί της Λ. Κηφισίας 40, στους Αμπελόκηπους, από το εργοστάσιο Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ. Εφαρμόστηκαν ειδικές τεχνотροπίες με μεταλλικές επενδύσεις και συνδυασμό μαρμάρου στην απόχρωση του χαλκού. Οι τελευταίες τεχνολογίας βιτρίνες δύο επιπέδων (Gourmet Line), με ενσωματωμένο φωτισμό led, αναδεικνύουν τα προϊόντα με τον καλύτερο τρόπο. Το κατάστημα μελετήθηκε εκτενώς κατά το σχεδιασμό από την Δ. ΔΡΑΚΟΥΛΑΚΗΣ ΑΒΕΤΕ υλοποιώντας ιδανικές λύσεις για το συγκεκριμένο χώρο. Τα ιδιαίτερα διακοσμητικά στοιχεία του, προσδίδουν ιδιαίτερο χαρακτήρα στο εντυπωσιακό αρτοζαχαροπλαστέιο.

www.drakoulakis.gr



ΝΕΑ ΕΝΟΤΗΤΑ ΜΕ ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΡΘΡΑ

από την KENFOOD!

Επισκεφθείτε την ειδικά διαμορφωμένη ενότητα με τα Χρήσιμα Άρθρα στο site της KENFOOD (www.kenfood.com/el)! Εκεί θα βρείτε καταποιστικές συμβουλές για τη σωστή χρήση των προϊόντων και τεχνικές αρτοποιίας, από την πιο έμπειρη ομάδα τεχνικών. Με ένα περιεχόμενο άρθρων που ανανεώνεται συχνά, θα μαθαίνετε ό,τι νέο κυκλοφορεί στον κλάδο σας αλλά και τα μυστικά για τις πιο πετυχημένες συνταγές. Παράλληλα, θα βρείτε άρθρα που αφορούν την εικόνα του καταστήματός σας και τρόπους προσέλκυσης πελατών.

www.kenfood.com/el/xrisima-arthra



ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

από την LESAFFRE ΕΛΛΑΣ

Η Lesaffre Ελλάς, για να βοηθήσει τους αρτοποιούς στις προκλήσεις της πανδημίας, πρωτοπορεί δημιουργώντας μια σειρά από δέκα διαδικτυακά σεμινάρια τεχνολογικού τύπου. Θα τα βρείτε στο κανάλι της Lesaffre Ελλάς στο YouTube https://www.youtube.com/channel/UCPUdMJUprkVPOi_L0yLFr2A

Μπορείτε να τα παρακολουθήσετε και εσείς! Κάντε Like & εγγραφή στο Facebook & YouTube για τις εξελίξεις.

www.lesaffre.gr



ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ CREDIN - ΚΟΝΤΑ ΑΕΒΕ

ΚΟΝΤΑ και CREDIN ενώνουν τις δυνάμεις τους σε Ελλάδα και Κύπρο και καλωσορίζουν τους επαγγελματίες σε ένα νέο, απολαυστικό ταξίδι γεύσης και δημιουργικής έμπνευσης. Με εμπειρία 90 ετών, διεθνή παρουσία σε 40 χώρες και την εγγύηση του ομίλου ORKLA FOOD INGREDIENTS, η CREDIN προσφέρει ολοκληρωμένη και αξιόπιστη γκάμα κορυφαίων προϊόντων για επαγγελματίες.

Με ανανεωμένη εμφάνιση, απαράμιλλη ποιότητα και όλες τις απαραίτητες πιστοποιήσεις, τα αγαπημένα είδη ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας της CREDIN, ξαναβρίσκουν τη θέση που τους αξίζει στην καρδιά των Ελλήνων επαγγελματιών.

www.konta.gr



Η ΜΥVITAMINBAR ΜΕ ΝΕΑ, ΑΝΑΝΕΩΜΕΝΗ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ

Η εταιρεία ΜΥVITAMINBAR έρχεται με νέο site. Εκεί θα βρείτε αναλυτικά όλη τη γκάμα των μοναδικών της προϊόντων καθώς και βίντεο και αναλυτικές πληροφορίες. Επίσης διαθέτει youtube κανάλι ενώ είναι πάντα ενεργή στα social media μέσω του facebook και linkedin.

www.vitaminbar.gr

Pozzetti

ΒΙΤΡΙΝΕΣ - ΠΑΓΚΟΙ ΠΑΓΩΤΟΥ

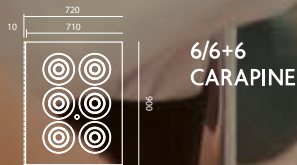
με γλυκόλη ή κυκλοφορία αέρα.



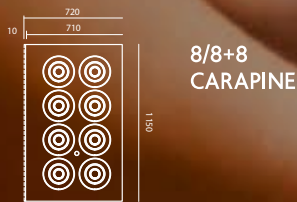
2/2+2
CARAPINE



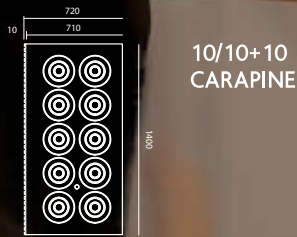
4/4+4
CARAPINE



6/6+6
CARAPINE



8/8+8
CARAPINE



10/10+10
CARAPINE



12/12+12
CARAPINE



Varanakis
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥζίΝΑΣ

Λεβέντη 33, Περιστέρι, 121 32 Αθήνα, Τηλ.: 210 5723111
sales@varanakis.com, www.varanakis.com

ΑΝΙΧΝΕΥΤΗΣ ΜΕΤΑΛΛΩΝ DUAL WAVE – ANRITSU INFIVIS B.V.

από την Α.Ν.ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε.

Η Anritsu σχεδιάζει και κατασκευάζει εξοπλισμό ύψιστης ανίχνευσης και ελέγχου για τη βιομηχανία τροφίμων. Η Anritsu έχει πατενταρισμένο σύστημα ανίχνευσης με διπλή συχνότητα, που καθορίζει αυτόματα τις καλύτερες συχνότητες για να μεγιστοποιήσει την ευαισθησία και στα υπο-σιδηρούχα και τα μη σιδηρούχα μέταλλα ταυτόχρονα. Επιπλέον μπορεί να ανιχνεύσει και τυχόν θραύσματα από ανοξείδωτο ατσάλι που μπορεί να πέσουν από άλλο εξοπλισμό της παραγωγής. Κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι (SUS 304). Αδιάβροχη κατασκευή (IP 66). Με έγχρωμη οθόνη αφής και δυνατότητα αποθήκευσης 200 μνήμες προϊόντων.
www.ankostopoulos.gr



ΝΕΟ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ ΝΤΕ ΓΚΟΛ

από την TECH COOL KONDILIS



100% ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΕΠΙΛΕΓΕΙ Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ.

Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ, με αίσθημα ευθύνης για το περιβάλλον και την προστασία του, προχώρησε σε συμφωνία με τον παραγωγό και προμηθευτή ενέργειας ΗΡΩΝ, με στόχο να συμβάλλει ενεργά στη μείωση του περιβαλλοντικού της αποτυπώματος. Η ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ γίνεται η πρώτη αλευροβιομηχανία που θα διαθέτει πράσινο πιστοποιητικό, το οποίο θα βεβαιώνει ότι όλη η κατανάλωση των εγκαταστάσεων του εργοστασίου στη Β.Ι.Π.Ε Πατρών καλύπτεται από ενέργεια 100% παραγόμενη από ανανεώσιμες πηγές ενέργειας.
www.kepenos.gr

ΑΠΟ ΤΙΣ 13-16 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2021 Η ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΖΑ

Οι επαγγελματίες της Αρτοποιίας και της Ζαχαροπλαστικής ανανεώνουν το ραντεβού τους με τις κορυφαίες προμηθευτικές και παραγωγικές εταιρίες του κλάδου στις 13-16 Νοεμβρίου 2021. Η εξαιρετικά θετική πορεία των εμβολιασμών στη χώρα μας, οι οποίοι προχωρούν με αμείωτους ρυθμούς θα έχει δημιουργήσει τις κατάλληλες συνθήκες και προϋποθέσεις έτσι ώστε η ΑΡΤΟΖΑ να διοργανωθεί με απόλυτη εμπορική και επισκεπτική επιτυχία, 13 έως τις 16 Νοεμβρίου 2021, στο εκθεσιακό κέντρο Metropolitan Expo, με φυσική παρουσία εκθετών και επισκεπτών. Η ΑΡΤΟΖΑ αποτελεί μια από τις ισχυρότερες και πλέον εξειδικευμένες εκθέσεις στην Ελλάδα.



ΠΑΡΟΧΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΑΠΟ SKYLINE & ASTRAZENECΑ

από την LECTROLUX PROFESSIONAL



Σε συνεργασία με τη βρετανική εταιρεία βιο-επιστημών "BiologIC Technologies" και το κέντρο δοκιμών "AstraZeneca Cambridge COVID-19", ο βραβευμένος φούρνος combi SkyLine της Electrolux Professional, χρησιμοποιείται για να υποστηρίξει μία υψηλής απόδοσης λύση για τη θερμική απενεργοποίηση των δειγμάτων από ασθενείς COVID-19. "Χάρη στην προηγμένη τεχνολογία του φούρνου SkyLine, υποστηρίζουμε ένα ακόμη ορόσημο στην καταπολέμηση της πανδημίας που πλήττει ανθρώπους και επιχειρήσεις παγκοσμίως, προστατεύοντας όλα τα άτομα που συμμετέχουν στις δοκιμές" τονίζει ο CEO της Electrolux Professional, Alberto Zanata.

I ♥ Oats

Βάλε βρώμη στη διατροφή σου



Β-γλυκάνες

Φυτικές ίνες

Αντιοξειδωτικά
συστατικά



Αβέρωφ 34Α, 147 32 Νέα Ιωνία, Αθήνα

T +30 210 2589200

f /artizanhellas

freshbakery.gr

φρέσκο - υγιεινό - λειτουργικό

ΔΩΡΕΑΝ Επαγγελματικές Αγγελίες

- Εξοπλισμός καταστημάτων και εργαστηρίων
- Μηχανήματα
- Εύρεση εργασίας
- Τεχνικοί σύμβουλοι

Τώρα μπορείτε και εσείς να καταχωρήσετε τις δικές σας αγγελίες για τον κλάδο της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής, εύκολα και γρήγορα, ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ, στην ηλεκτρονική σελίδα του περιοδικού "ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-ΒΑΖ", freshbakery.gr.

Επισκεφθείτε το site, συμπληρώστε τη Φόρμα Αγγελιών και αξιοποιήστε το ευρύ κοινό του περιοδικού για να προβάλετε τις ανάγκες της επιχείρησής σας.

www.freshbakery.gr

ΚΡΗΤΗΣ 13, 142 31 Ν.ΙΩΝΙΑ, ΑΘΗΝΑ
Τ. 2102723628, 2102718583
F. 2102798487

TECHNICAL EDITIONS
EXPO MANAGEMENT
CREATIVE MARKETING

INFO@SHAPE.COM.GR
WWW.SHAPE.COM.GR

SHAPE®



Νέες
«Χωριάτικες πίτες» ταιφίου:
Συνδυασμός παράδοσης & ζεύσης
σε κάθε μπουνκιά!



Η νέα σειρά «Χωριάτικες πίτες», αποτελούν τη νέα κατηγορία πίτας ταιφιού της alfa που «ζυμώθηκαν» με αγάπη & μεράκι, από εκλεκτά υλικά, που θα θαυμάσετε!

Χαραγμένη σε μεγάλα, χορταστικά κομμάτια, η νέα «Χωριάτικη Κοτόπιτα» της alfa αποτελεί μια μοναδική παραδοσιακή πίτα με χωριάτικο φύλλο το οποίο αγκαλιάζει την πλούσια και γεμάτη γέμισή της. Πρωταγωνιστικό ρόλο στα συστατικά της γέμισης παίζουν τα λαχταριστά κομμάτια κοτόπουλου, το ελληνικό γιαούρτι, η κόκκινη πιπεριά, τα γευστικά τυριά όπως γκούντα και ημισκληρο τυρί και η μουστάρδα. Προσθέτοντας σουσάμι στην επιφάνεια της «Χωριάτικης Κοτόπιτας» η alfa δημιούργησε την πιο απολαυστική χωριάτικη πίτα!

info@alfapastry.com T. 2461042103-4

www.alfapastry.com

ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΑΝΑΛΙ ΤΗΣ ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ ΣΤΟ YOUTUBE

Η θέληση για ανακάλυψη νέων συνταγών δε σταματά ποτέ! Μάθετε κι εσείς τη σωστή τεχνική, αλλά και τον ιδανικό συνδυασμό αλεύρων ώστε να έχετε σίγουρο και εγγυημένο αποτέλεσμα στα αρτοσκευάσματά σας. Επισκεφθείτε το κανάλι της ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ/LOULIS MILLS στο You Tube και δείτε το σωστό τρόπο για την εκτέλεση των συνταγών σας. Κάντε εγγραφή στο κανάλι και μείνετε συντονισμένοι για πολλά «νόστιμα» video συνταγών που έρχονται! Μην διστάσετε να μοιραστείτε τυχόν απορίες σας. Η έμπειρη ομάδα τεχνικών βρίσκεται πάντα στη διάθεσή σας, για να τις λύσει! www.loulismills.gr



ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΜΕΣΩ ΤΩΝ SOCIAL MEDIA

από την GELATO & BAKERY EXPERTS

Η μεγάλη συνεισφορά των social media στην άμεση ενημέρωση για κάθε νέα είδηση, είναι πλέον δεδομένη. Η G&B EXPERTS αναβάθμισε πρόσφατα τις εταιρικές σελίδες της στο Facebook και το Instagram! Κάνοντας «Like» σε αυτές, όλοι οι επαγγελματίες θα είναι πάντα ενημερωμένοι για κάθε νέα εταιρική εξέλιξη, όπως επικείμενες παρουσιάσεις, παραλαβή νέων προϊόντων από τους αξιόλογους προμηθευτές που αντιπροσωπεύει επίσημα, όπως η Giuso (παγωτό), η Flechard (βούτυρα) κ.α. Σε συνδυασμό με την ιστοσελίδα «www.gnbexperts.gr», η G&B EXPERTS προσφέρει μια ολοκληρωμένη ψηφιακή υποστήριξη σε όλους τους πελάτες - συνεργάτες της! www.gnbexperts.gr



Ο ΟΜΙΛΟΣ ROYAL ZEELANDIA ΕΞΑΓΟΡΑΖΕΙ ΤΗ WOUTERS NV

Από την 1η Μαΐου η Wouters N.V. είναι μέλος του ομίλου ZEELANDIA. Πρόκειται για βελγική οικογενειακή επιχείρηση, που εξειδικεύεται στα λιπαρά, στα λάδια και σε ορισμένες πρώτες ύλες αρτοποιίας. Για τη ZEELANDIA η Wouters αποτελεί μια στρατηγική εξαγορά για δύο λόγους. Πρώτον, γιατί η εταιρεία έχει πολύ καλή φήμη στην αγορά του Βελγίου, ως προμηθευτής προϊόντων αρτοποιίας σε παραδοσιακούς φούρνους. Δεύτερον, λόγω της μεγάλης προοπτικής της για περαιτέρω ανάπτυξη και στην υπόλοιπη Ευρώπη. Ένα ακόμα δυνατό απόκτημα για τη ZEELANDIA, προκειμένου να ανταποκριθεί πιο αποτελεσματικά στην αυξανόμενη ζήτηση για καινοτομία. www.sefcozeelandia.gr



ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ DOMESTICA-IRINOX

από την DOMESTICA

Νέα κορυφαία συνεργασία της DOMESTICA, η οποία συμφώνησε να γίνει επίσημος αντιπρόσωπος της Irinox. Πρόκειται για τον εφευρέτη της τεχνολογίας Blast Freezing που χρησιμοποιείται πλέον ευρέως στις διαδικασίες παραγωγής και συντήρησης γλυκών και αρτοποιημάτων. Με την προσθήκη της Irinox, η DOMESTICA εξασφαλίζει την κορυφαία πρόταση στην αλυσίδα προετοιμασίας, παρασκευής, συντήρησης και προβολής προϊόντων σε συνδυασμό με τις υπάρχοντες συνεργασίες της, την Carriquiry για μηχανές παγωτού και ζαχαροπλαστικής, την Rational για φούρνους και την Ifi για βιτρίνες. www.domestica.gr



NEO BRANDING ΓΙΑ ΤΗΝ BACKEM

από την ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ

Η BACKEM ΑΦΟΙ ΤΟΥΝΤΟΠΟΥΛΟΙ βαδίζει στο μέλλον, αναβαθμίζοντας και ενισχύοντας την εικόνα της με το νέο, μοντέρνο λογότυπο που επικοινωνεί την άρρηκτη σχέση της εταιρείας με την τεχνολογία τροφίμων. Παράλληλα, ανανεώνει την αισθητική στο σχεδιασμό των συσκευασιών, με γνώμονα πάντα τη μεγιστοποίηση της ικανοποίησης και της εμπειρίας των πελατών από τα προϊόντα της. Η νέα εικόνα της εταιρείας θα υλοποιηθεί πλήρως μέσα στο διάστημα των επόμενων μηνών. www.backem.gr



Επισκεφθείτε το κανάλι μας Μύλοι Λούλη/Loulis Mills για να δείτε όλα τα βίντεο συνταγών από τους τεχνικούς μας



Αρτοσκευάσματα χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, με το Low GI Eu Zην.

...όπως μόνο ο αρτοποιός ξέρει!



μύλοι
ΛΟΥΛΗ

www.loulismills.gr



LIVE ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΕΠΙΔΕΙΞΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ

Η ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ πραγματοποίησε μια νέα live διαδικτυακή επίδειξη με θέμα «ΤΟ ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΤΟΥ ΣΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ». Ο υπεύθυνος Τεχνικού Τμήματος Αρτοποιίας της εταιρείας, κ. Νίκος Κατσιούπας, με τη συμμετοχή του επιστημονικού συνεργάτη κ. Γιάννη Χρύσου, Κλινικού Διατροφολόγου -Διαιτολόγου, μετέδωσαν τεχνικές συμβουλές παρασκευής, ιδέες και λύσεις για το σύγχρονο αρτοποιείο. Παρουσιάστηκαν καινοτόμα προϊόντα και εφαρμογές τους και αποκάλυψαν τα διατροφικά χαρακτηριστικά και τα οφέλη του κάθε προϊόντος και πως αυτά εντάσσονται στη σύγχρονη καθημερινή διατροφή και τις νέες καταναλωτικές συνήθειες.

www.stelioskanakis.gr



ΚΕΝΤΡΟ ΦΥΤΡΟΠΟΙΗΣΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ

από την MILLBAKER

Η MILLBAKER, από την ίδρυσή της, στόχευε στην καινοτομική εξέλιξη των συστατικών. Το τμήμα έρευνας και ανάπτυξης εξειδικεύεται στη φυτροποίηση και βυνοποίηση των δημητριακών και σπόρων όπως η σίκαλη, το σιτάρι, η κάνναβη, η φακή και οι σπόροι ζέας, που ελέγχονται από την καλλιέργεια μέχρι τη διαδικασία επεξεργασίας. Οι φύτες δημητριακών έχουν ιδιαίτερα οφέλη για την αρτοποίηση, όπως η καλύτερη διατηρησιμότητα, η υψηλότερη υγρασία, αλλά και για τη διατροφή, καθώς τα φυτροποιημένα δημητριακά διατηρούν τα μεταλλικά άλατα και τις βιταμίνες τους για μεγάλο διάστημα.

www.trofigred.com



Η SOLIA ΣΤΡΕΦΕΙ ΤΟ ΒΛΕΜΜΑ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

από την ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Η SOLIA, η κορυφαία γαλλική εταιρεία παραγωγής προϊόντων συσκευασίας και σερβιρίσματος για ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, catering και εστιατόρια έχει από καιρό επιδείξει την ευαισθησία της για το περιβάλλον. Φέτος, ο κατάλογός της δεν περιλαμβάνει απλώς προϊόντα από ανακυκλωμένο πλαστικό (με εξαιρετική διαφάνεια, σκληρό, στιβαρό, και οικολογικό), αλλά και μια εκτεταμένη σειρά από βιοδιασπώμενα και βιολογικής βάσης υλικά, όπως χαρτί, ξύλο, ίνες και φύλλα μπαμπού, πολτό ζαχαροκάλαμου και φύλλα φοίνικα! Για περισσότερες πληροφορίες απευθυνθείτε στην εταιρεία που αντιπροσωπεύει κατ' αποκλειστικότητα την SOLIA στην Ελλάδα.

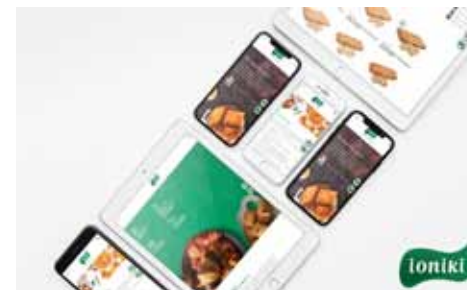
www.yiannikas.gr

ΚΑΤΙ ΝΕΟ "ΑΝΕΒΗΚΕ" ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

από την ΙΟΝΙΚΗ

Ένα συναρπαστικό ταξίδι στον κόσμο της πίτας, της ζύμης και της γεύσης ξεκινά στο νέο, ανανεωμένο site της ΙΟΝΙΚΗ ΣΦΟΛΙΑΤΑ Α.Ε. Ο σύγχρονος και minimal σχεδιασμός του www.ioniki.com, σε συνδυασμό με τα αξεπέραστα προϊόντα Ioniki, δημιουργούν ένα ευχάριστο και ελκυστικό περιβάλλον που σε προ(σ)καλεί να το ανακαλύψεις!

www.ioniki.com



ΝΕΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΣΤΟ ΧΑΛΑΝΔΡΙ

από την Δ.ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ

Ένα ολοκαίνουργιο κατάστημα άνοιξε πρόσφατα τις πόρτες στην περιοχή του Χαλανδρίου. Πρόκειται για το Sargre Bakery, τη μελέτη και την κατασκευή του οποίου ανέλαβε η εταιρεία Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ. Δημιουργήθηκε ένας άνετος all day χώρος για αρτοποιήματα, καφέ, γλυκό, παγωτό και πολλές λιχουδιές σύμφωνα με την επιθυμία του ιδιοκτήτη. Η επιλογή των βιτρινών και η χωροθέτηση τους επιτρέπουν την εξαιρετική προβολή των προϊόντων. Τα διακοσμητικά υλικά είναι αρίστης ποιότητας. Ο προηγμένος εξοπλισμός που επιλέχθηκε για κάθε πόστο εξασφαλίζει την σωστή συντήρηση των προϊόντων.

www.antonopoulos.com.gr






MORE THAN TASTE, MORE REASONS TO LOVE IT!

Αριστεία στην γεύση

Αριστεία στην εμφάνιση

Αριστεία στην ποιότητα

Το μοναδικό ζωντανό
...και ενεργό προζύμι!!!



Πλάθουμε το Μέλλον
Προστατεύουμε το περιβάλλον

YouTube Instagram Facebook Twitter LinkedIn

LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΑΒΕΕ

10^ο χλμ Αττικής Οδού, Θέση Αραιές Βελανιδιές, 19300 Ασπρόπυργος

Τηλ.: 210 4835386, 210 5580240, Fax: 210 4835387 • e-mail: lesaffrehellas@lesaffre.com • site: www.lesaffre.gr



fresh pastry



Από το στάρι στο ψωμί

Η ανανεωμένη σειρά βιβλίων αποτελεί μοναδικό εργαλείο που συνδυάζει την απαραίτητη πληροφόρηση του επαγγελματία αρτοποιού με την πρακτική.

- Τεχνολογία αρτοποιήσης
- Αρτοποιήση & αρτοζαχαροπλαστική με προζύμια και μαγιά
- Αρτοζαχαροπλαστική με διογκωτικές ύλες
- Συνταγές αρτοποιίας
- Συνταγές ζαχαροπλαστικής αλεύρου



<http://eshop.freshbakery.gr>



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΑΓΩΤΟΥ

Τρεις παραδοσιακές προτάσεις εμπνευσμένες από αγαπημένα ελληνικά γλυκίσματα γίνονται παγωτό.

Μαστίχα, σιρόπι, φύλλο κρούστας και βούτυρο παντρεύονται με το γάλα, την κρέμα και την βανίλια για να δημιουργήσουν 3 επιτυχημένες θέσεις στη βιτρίνα παγωτού κάθε επαγγελματία που θέλει να προσεγγίσει τον καταναλωτή με γνώριμες και αγαπημένες γεύσεις με ελληνική ταυτότητα και ιταλικό φινίρισμα.



ΠΑΓΩΤΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

ΥΛΙΚΑ

440γρ. DPO Premium 165 - Βάση 165 (κωδ. 15219)
2680γρ. Γάλα
268γρ. Κρέμα Γάλακτος
508γρ. Ζάχαρη
108γρ. Δεξτρόζη
500-600γρ. Τσουρέκι Ανατολίτικο (κωδ. 9041)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κανάτα ή μπωλ, προσθέτουμε όλα τα συστατικά εκτός από το γάλα και το τσουρέκι και ανακατεύουμε με σύρμα χειρός. Έπειτα, προσθέτουμε το γάλα και το Τσουρέκι, αφού πρώτα το έχουμε κόψει σε κομματάκια και τα αναδεύουμε με το ραβδομπλέντερ μέχρι να ομογενοποιηθεί με την υγρή βάση. Όταν ετοιμάσουμε το παγωτό το διακοσμούμε με κομμάτια φρυγανισμένου και σιροπιασμένου (32 γράδα) τσουρεκιού και πραλίνα κατάψυξης Amoretta Black και Amoretta White.

ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ

ΥΛΙΚΑ

1100γρ. Crema Fiorentina (κωδ. 15389)
2,4lt Γάλα
850γρ. Κρέμα γάλακτος 35%

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Ψήνουμε τα φύλλα κρούστας στους 150°C για 40 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσό χρώμα. Σιροπιάζουμε το ζεστό φύλλο με κρύο σιρόπι. Τοποθετούμε 5 φύλλα κρούστας στην βάση της βασκέτας και 5 φύλλα κρούστας πάνω από το παγωτό. Προαιρετικά πασπαλίζουμε με κανέλλα.

ΚΙΟΥΝΕΦΕ

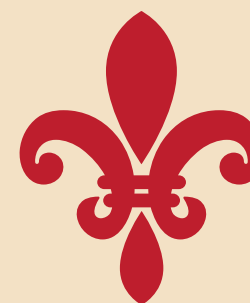
ΥΛΙΚΑ

40-50γρ./κιλό βάσης παγωτού
Ricotta mix (κωδ. 15351)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

Ψήνουμε το φύλλο κανταΐφι με βούτυρο στους 150°C για 40 λεπτά περίπου μέχρι να πάρει χρυσοκίτρινο χρώμα. Σιροπιάζουμε με ζεστό σιρόπι το κρύο φύλλο. Τοποθετούμε μια στρώση στη βάση της βασκέτας και μια στρώση πάνω από το παγωτό μας. Διακοσμούμε με τριμμένο φιστίκι Αιγίνης.



Crema Fiorentina

Μια κρέμα με πλούσια γεύση, κορυφαία ποιότητα βανίλιας, επίγευση αυγού και τόνους εσπεριδοειδών.

Χ συνταγή για τους λάτρεις της παραδοσιακής κρέμας από τον παλιό καλό καιρό του παγωτού.

Aromitalia

Dal 1942 Ingredienti di Qualità

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ



AKTINA ΑΕ, Πάππου 21, 10442 Περιστέρι, Αθήνα
Τηλ 210 5122 410, Fax 210 5140 607, e-mail: aktina@aktinafoods.gr
www.aktinafoods.com

ΜΑΓΙΑ

ΤΟ ΑΠΟΛΥΤΑ ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ

Η μαγιά μπορεί να θεωρηθεί ο παλαιότερος μικροοργανισμός που χρησιμοποιούσαν οι άνθρωποι προς όφελός τους.

Η χρήση της φαίνεται να ξεκίνησε από την Αρχαία Αίγυπτο καθώς σε ανασκαφές έχουν βρεθεί πέτρες λείανσης σιταριού (το σημερινό μας αλεύρι πετρόμυλου), θάλαμοι ψησίματος (οι σημερινοί μας φούρνοι) και σχέδια αρτοποιείων 4.000 ετών. Επίσης, έχουν ανακαλυφθεί αρκετά εργαλεία παρασκευής ψωμιού όχι μόνο στην αρχαία Αίγυπτο αλλά και σε άλλες περιοχές του γνωστού τότε κόσμου.

Οι ερευνητές θεωρούν ότι η χρήση της μαγιάς από τους αρχαίους Αιγύπτιους έγινε τυχαία. Μία ζεστή μέρα, ένα μείγμα αλεύρου και νερού αφέθηκε να μείνει περισσότερο από ότι συνηθιζόταν. Έτσι αναπτύχθηκε το φυσικό φούσκωμα του ψωμιού το οποίο δημιουργήθηκε από το μύκητα *Saccharomyces cerevisiae* που προκάλεσε τη ζύμωση πριν από το ψήσιμο. Ο ίδιος μύκητας χρησιμοποιείται και σήμερα για τη δημιουργία της γνωστής μας μαγιάς. Βεβαίως με πολύ πιο ελεγχόμενο και ασφαλή τρόπο.

Οι Έλληνες ναυτικοί και οι έμποροι έφεραν στην Ελλάδα το αιγυπτιακό αλεύρι και έτσι άρχισε η παρασκευή ψωμιού. Το ψωμί φαίνεται να έχει ιδιαίτερη σημασία και για τους Έλληνες από τα αρχαία χρόνια. Οι αρχαίοι Έλληνες σταδιακά εξευγένισαν και εμπλούτισαν τη γκάμα των ψωμιών. Καταγράφονται 72 είδη ψωμιού που παίρνουν την ονομα-

σία τους από το σχήμα, το είδος του σιτηρού και την εκάστοτε μέθοδο ψησίματος όπως σταρένιο ή με προζύμι αλλά και πιο ιδιαίτερα με παπαρούνα, πλιγούρι ή διάφορα καρυκεύματα, όπως μάραθο, δυόσμο, μέντα και αλάτι για να δώσουν στο ψωμί νόστιμη γεύση.

Χαρακτηριστικά παραδείγματα «Ζυμίτης», «σεμιγδαλίτης» (σιμιγδαλένιο), χονδρίτης (από χονδροάλευρο), συγκομιστός (από διάφορα γεννήματα), άρτος εξ' ολύρων (από ένα είδος σίκαλης της Αιγύπτου), άρτος εκ τυφών και μελινών (από κεχρί)».

Οι «εγκρίδες» ήταν τηγανίτες φτιαγμένες με ζύμη, βουτηγμένες στο λάδι και στο μέλι και «δίπυρον» ήταν είδος παξιμαδιού, όπως επίσης η «φυστή μάζα» (φουσκωτό παξιμάδι). «Ιπνίτης» ήταν το ψωμί που ψηνόταν σε θερμή σκάφη (γάστρες). «Εσχαρίτης» το ψωμί που ψηνόταν σε σχάρες. Ο «άρτος τυρόεντας» ήταν κάτι σαν τη σημερινή τυρόπιτα. Ο «κριβανίτης άρτος» που αναφέρει και Αριστοφάνης γινόταν από σιμιγδάλι, ενώ το «όμωρο» ήταν ένα γλύκισμα από ζύμη, σουσάμι και μέλι. Ο Αθηναίος αναφέρει τον «αταβυρίτη άρτο» (άρτος που γεμίζει το στόμα). Γνωστές ήταν και οι λαγάνες του Αριστοφάνη στις «Εκκλησιάζουσες», «λαγάνα πέτεται» (λαγάνες ψήνονται).

Η μαγιά είναι αυτή που συμβάλλει στη χαρακτηριστική γεύση και στα αρώματα του ψωμιού!

Η παρασκευή του ψωμιού ήταν καθημερινή εργασία για τις γυναίκες της εποχής καθώς το ψωμί αποτελούσε βασικό στοιχείο σε όλα τα γεύματα της ημέρας. Επιπλέον όμως, το ψωμί είχε και θρησκευτική σημασία καθώς οι Έλληνες προσέφεραν άρτους στη θεά Δήμητρα, προστάτιδα της γεωργίας, των καρπών και του ζωογόνου άρτου. Το 2ο αιώνα μ.Χ. έκαναν και την εμφάνισή τους τα πρώτα αρτοποιεία στην Ελλάδα. Το ψωμί πέρασε και στο Χριστιανισμό με το γνωστό μας «αντίδωρο» στη θεία λειτουργία. Η αγαπημένη συνήθεια των Ελλήνων μεταφέρθηκε από γενιά σε γενιά. Ακόμη και σήμερα το ψωμί αποτελεί βασικό συστατικό στο ελληνικό τραπέζι.

Η μαγιά στο χώρο των τροφίμων

Εδώ και 4.000 χρόνια, ο βασικός ζυμομύκητας που χρησιμοποιείται στο χώρο των τροφίμων και ειδικά στην αρτοποιία είναι ο *saccharomyces cerevisiae*. Τα οφέλη αυτού του μύκητα ωστόσο συνοδεύουν τη ζωή του ανθρώπου και δίνουν τα ίδια αποτελέσματα όλα αυτά τα χρόνια. Ακόμα και σήμερα, η μαγιά παραμένει ένα φυσικό προϊόν. Ωστόσο η σημερινή επεξεργασία της μαγιάς γίνεται με ένα πολύ πιο επιστημονικό τρόπο,

με μεγαλύτερη καθαρότητα ώστε τα αποτελέσματά της να είναι πιο ουσιαστικά.

Οι δύο βασικές χρήσεις της μαγιάς στα τρόφιμα είναι στην αρτοποιία και στην παρασκευή αλκοολούχων ποτών και μπίρας.

• Ζυθοποιία

Οι διαφορετικοί τύποι μαγιάς που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή της μπίρας, βοηθούν στη ζύμωση των σακχάρων που βρίσκονται στη βύνη του κριθαριού για την παραγωγή αλκοόλ. Και στη ζυθοποιία, ο πιο κοινός μύκητας που χρησιμοποιείται είναι ο *Saccharomyces cerevisiae*, ίδιος με αυτόν της αρτοποιίας. Ο συγκεκριμένος μύκητας βοηθά στην παραγωγή μπίρας τύπου Ale και είναι γνωστός για την κορυφαία ζύμωση καθώς σχηματίζει αφρό.

• Οινοποιία

Η αλκοόλη στο κρασί σχηματίζεται από τη ζύμωση των σακχάρων σε χυμό σταφυλιού. Ο ζυμομύκητας της μαγιάς υπάρχει στη φλούδα των σταφυλιών και αυτό από μόνο του μπορεί να είναι αρκετό για να γίνει η ζύμωση των σακχάρων στο αλκοόλ. Ωστόσο, τις περισσότερες φορές προστίθεται μία καθαρή καλλιέργεια μαγιάς, συνήθως του μύκητα *Saccharomyces cerevisiae*, για να εξασφαλιστεί ότι η ζύμωση θα είναι αξιόπιστη.

• Αρτοποιία

Στα προϊόντα αρτοποιίας, όπως το ψωμί, η μαγιά βοηθάει στο «φούσκωμα» καθώς αποτελεί παράγοντα διόγκωσης της ζύμης. Η πιο κοινή μαγιά που χρησιμοποιείται είναι από το μύκητα *Saccharomyces cerevisiae*, ο οποίος τρέφεται με τα σάκχαρα που υπάρχουν στη ζύμη του ψωμιού παράγοντας διοξείδιο του άνθρακα. Λόγω αυτής της διεργασίας σχηματίζονται φυσαλίδες (κυψέλωση) στη ζύμη, οι οποίες προκαλούν διόγκωση. Ο ίδιος μύκητας βρίσκεται επίσης στα ζωντανά και ενεργά προζύμια, σε χαμηλότερες ποσότητες. Στα προζύ-

μια ωστόσο υπάρχουν και άλλοι ζυμομύκητες, όπως επίσης και όξινα συστατικά, τα οποία μειώνουν το pH (ή αυξάνουν την οξύτητα) και βοηθούν στην αύξηση της διατηρησιμότητας και των περαιτέρω γεύσεων και αρωμάτων του ψωμιού.

Αρκετές φορές, η ποσότητα του μύκητα *Saccharomyces cerevisiae* ανά κυβικό εκατοστό στα προζύμια δεν είναι ικανή για να δημιουργήσουν ολοκληρωμένη διαδικασία ζύμωσης γι' αυτό και χρειάζεται να προστεθεί μία μικρή ποσότητα μαγιάς. Η μαγιά περιέχει το συγκεκριμένο ζυμομύκητα περίπου 10 φορές περισσότερο ανά κυβικό εκατοστό από ότι τα ενεργά προζύμια (προζύμια που έχουν ζυμωτική ικανότητα) γι' αυτό και μεταξύ άλλων οι ζύμες με προζύμια χρειάζονται πολύ περισσότερο χρόνο ωρίμανσης από ότι η μαγιά. Ωστόσο, ο συνδυασμός των δύο (μαγιά και προζύμι) δίνει σίγουρα αποτελέσματα στο ψωμί.

Η γεύση και το άρωμα του ψωμιού είναι αποτέλεσμα των βασικών συστατικών του, της μαγιάς και του αλεύρου και δημιουργούνται από τη ζύμωση της μαγιάς με τα άλευρα και των θερμοληπτικών αντιδράσεων κατά το ψήσιμο. Οι αντιδράσεις ζύμωσης της μαγιάς είναι υπεύθυνες για την παραγωγή των ειδικών αρωμάτων στην ψίχα και για την κυψέλωση που προκαλείται από την απελευθέρωση διοξειδίου του άνθρακα. Η μαγιά είναι αυτή που συμβάλλει στη χαρακτηριστική γεύση και στα αρώματα του ψωμιού. Άλλοι παράγοντες που επηρεάζουν το σχηματισμό αρωματικών ενώσεων κατά τη διάρκεια της αρτοποίησης είναι: η ποσότητα της μαγιάς, η προσθήκη και το είδος των προζυμιών, η διαδικασία αρτοποίησης και οι θερμοκρασίες περιβάλλοντος, ζύμης, ωρίμανσης και έψησης.

Η ποσότητα της μαγιάς που χρησιμοποιείται στην αρτοποιία είναι μεταξύ 2-5 κιλών σε 100 κιλά αλεύρι. Η αναλογία αυτή μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τη διαδικασία ψησίματος αλλά και τη θερμοκρασία. Σε 100 γραμ-



μάρια αλεύρου, ζουν έως 10 εκατομμύρια μικροοργανισμοί. Μία κλασική ποσότητα 2,5 γραμμαρίων μαγιάς για 100 γραμμάρια αλεύρι παρέχει 25 δισεκατομμύρια κύτταρα μαγιάς. Αυτή είναι η απόδειξη ότι η μαγιά κυριαρχεί κατά της ζύμωση στην αρτοποιία.

Η παραγωγή της μαγιάς

Αρχικά, η καλλιέργεια της μαγιάς (ο μύκητας *saccharomyces cerevisiae*) ξεχωρίζεται από υπόλοιπα συστατικά και αποθηκεύεται σε ένα μικρό αποστειρωμένο φιαλίδιο. Αυτή η καλλιέργεια μεταφέρεται σε ένα μεγαλύτερο δοχείο που περιέχει το κατάλληλο θρεπτικό υλικό, το οποίο δίνει τα απαραίτητα θρεπτικά συστατικά (σάκχαρα) για τον πολλαπλασιασμό της. Το δοχείο αυτό είναι εργαστηριακά αποστειρωμένο. Όλες οι δεξαμενές ανάπτυξης της μαγιάς που χρησιμοποιούνται είναι αποστειρωμένες έτσι ώστε να αποφευχθεί η επιμόλυνση του συγκεκριμένου ζυμομύκητα.

Έπειτα από μια ορισμένη περίοδο επώασης σε κατάλληλες συνθήκες, οι καλλιέργειες μεταφέρονται σε μεγαλύτερες δεξαμενές όπου θα αναπτυχθούν σε μεγαλύτερη κλίμακα. Ως βασικό θρεπτικό υλικό πολλαπλασιασμού της μαγιάς χρησιμοποιείται η μελάσα (φυσικό συμπύκνωμα ζαχαρών που παράγεται μετά από επεξεργασία η γνωστή μας ζάχαρη). Σε όλη αυτή τη διαδικασία, οι βιομηχανίες που παράγουν μαγιά θα πρέπει σχολαστικά να χρησιμοποιούν αποστειρωμένες δεξαμενές. Σε διαφορετική περίπτωση η μαγιά επιμολύνεται με αποτέλεσμα η ζυμωτική της ικανότητα

να πέφτει και να δημιουργεί δυσοσμία. Αυτό οι αρτοποιοί το παρατηρούν όταν έχουν μία ποσότητα μαγιάς στο ψυγείο για μεγάλα χρονικά διαστήματα.

Μετά την ολοκλήρωση του πολλαπλασιασμού, οι καλλιέργειες διαχωρίζονται από τα θρεπτικά μέσα. Αυτό συμβαίνει με φυγοκέντρηση όπου διαχωρίζεται η μελάσα και το νερό από την καλλιέργεια μαγιάς.

Η φυγοκέντρηση δίνει ένα υπόλευκο υγρό το οποίο ονομάζεται «κρέμα μαγιάς». Η κρέμα αποθηκεύεται σε δεξαμενή αποθήκευσης σε χαμηλές θερμοκρασίες, επεξεργάζεται περαιτέρω και μας δίνει τις παρακάτω μορφές:

- **Πιεστή μαγιά:** Χρησιμοποιείται ευρέως. Πρόκειται για ένα συμπαγές μπλοκ λευκού χρώματος, που είναι πολύ εύκολο στη χρήση, θρυμματίζεται εύκολα και τοποθετείται απευθείας στο ζυμωτήριο. Βρίσκει χρήση σε πολλές και διαφορετικές εφαρμογές. Συσκευάζεται σε κηρόχαρτο ή σε σελοφάν όπου βοηθάει στη μείωση μεταφοράς αερίων και ελέγχει την υγρασία ώστε να διατηρείται καλύτερα.

- **Ενεργή ξηρή μαγιά:** Η μαγιά αυτή παρουσιάζει υψηλή ανθεκτικότητα στις θερμοκρασίες, γεγονός που την καθιστά αρκετά δημοφιλή σε μέρη του κόσμου όπου οι κλιματολογικές συνθήκες είναι λιγότερο ιδανικές (υψηλή θερμοκρασία και υγρασία).

- **Στιγμαία ξηρή μαγιά:** Αποξηραμένη μαγιά που τη συναντάμε σε κόκκους ή σφαιρίδια και δε χρειάζεται ενυδάτωση πριν προστεθεί στο αλεύρι. Έχει μεγάλη διάρκεια ζωής και ενσωματώνεται εύκολα στο ζυμωτήριο.

- **Τρίμα μαγιά:** Μαγιά σε σκόνη που είναι η πιο δημοφιλής για παραγωγές αρτοποιίας στο σπίτι καθώς η χρήση της είναι πολύ εύκολη.

- **Υγρή μαγιά:** Είναι πολύ εύκολη στη χρήση και ενσωματώνεται γρήγορα με τα υπόλοιπα συστατικά. Ακριβής και αυτόματη δΟΣΟΛΟΓΙΑ ώστε να μην υπάρχουν απώλειες.

- **Ανενεργή μαγιά:** Πρόκειται για ρυθμιστή της γλουτένης. Βοηθάει στη δημιουργία λείου και ομοιόμορφου ζυμαριού που έχει αυξημένη αντοχή στην καταπόνηση και μειωμένη ελαστικότητα. Δίνει τελικά προϊόντα με πλούσια γεύση και όμορφο χρώμα κόρας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. LEVURE ET PANIFICATION FOULD - SPRINGER / TECHNO - NATHAN Nouvelle Librairie SA 1988
2. ΧΡΗΣΕΙΣ ΜΑΓΙΑΣ - ΕΙΔΗ- ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - LA CROIX
3. FORMULAS AND PROCESSES FOR BAKERS - SAMUEL A. MATZ PH. D - ELSEVIER SCIENCE PUBLISHERS 1989
4. WHAT IS FERMENTATION It's essential to bread quality - Don Dubois - BAKERS DIGEST January 1984
5. BAKING THE ART AND THE SCIENCE - CLAUD SCHUNEMANN / GUNTER TREU- Published by Baker Tech Inc Canada 1988
6. THE SCIENCE OF FOOD - Marion Bennion - WILEY N. Y 1980



ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΠΟΣΔΙΚΟΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων

Νέα σειρά μίξερ!

Μοναδικά στο είδος τους & στην τιμή τους!

ΠΡΟΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΤΩΝ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ ΜΑΣ

Σας ενημερώνουμε ότι τα μίξερ SPAR της εταιρίας μας είναι καταξιωμένα, αφού εδώ και 28 χρόνια κυκλοφορούν στην ελληνική αγορά χωρίς προβλήματα. Κατασκευάζονται στην ΤΑΙΠΕΙ σε συνεργασία με την εταιρεία μας και δεν έχουν καμία ποιοτική σύγκριση με κινέζικα μίξερ που τώρα κυκλοφορούν.



ΠΩΛΗΣΗ ΧΟΝΔΡΙΚΗ-ΛΙΑΝΙΚΗ



ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ - ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ - ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ
ΜΗΧ/ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
ΚΟΥΡΛΑΜΠΑΣ ΧΡΗΣ. ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΕΠΕ

ΑΓΟΡΑ 6 (ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ) ΑΘΗΝΑ, Τ.Κ. 121 32
ΤΗΛ.: 210 5773 177 - 8 - FAX: 210 5727 253



e-mail: info@kourlampas.gr

ΝΙΚΟΣ ΧΑΝΔΟΛΙΑΣ

Ο ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ ΜΕ ΤΑ 1000 ΧΡΩΜΑΤΑ

Για να δημιουργηθεί ένα ψωμί χρειάζεται μια συνταγή και τα έμπειρα χέρια ενός αρτοποιού. Η συνταγή του Νίκου είναι λίγο διαφορετική. Παίρνει λίγο από αναμνήσεις της παιδικής ηλικίας, λίγο από ταξιδιωτικές εμπειρίες, εμπνέεται από την καθημερινότητα, τους φίλους, τις καλοκαιρινές διακοπές και από τον ισχυρό δεσμό με τον πατέρα του. Και φυσικά χρώμα, πολύ χρώμα που υπάρχει στα ψωμιά και την ψυχή του. Η δημιουργικότητά του ξεπερνά τα τετριμμένα και εμπνέει. Ο... πολύχρωμος Νίκος Χανδόλιας σε μια αποκλειστική και άκρως ενδιαφέρουσα συνέντευξη.

Νίκο, πες μας λίγα λόγια για εσένα. Πώς ξεκίνησες την ενασχόλησή σου με την αρτοποιία;

Η αλήθεια είναι ότι η μαγειρική και το baking μου άρεσαν από πάντα, αλλά ξεκίνησα να ασχολούμαι και να διαβάζω γι' αυτά τα τελευταία δύο χρόνια. Μεγάλωσα στην Κατερίνη, κοντά στο φούρνο του πατέρα μου, ο οποίος υπήρξε κομβικό σημείο στην παιδική, εφηβική και ενήλικη ζωή μου, εκεί όπου οι μνήμες, οι μυρωδιές και οι ώρες σκληρής δουλειάς και αφοσίωσης συνεχώς εναλλάσσονταν, «πλάθοντας» παράλληλα, χωρίς να το συνειδητοποιώ, το δικό μου χαρακτήρα. Ο πατέρας μου, ήταν ένας αυτοδημιούργητος αρτοποιός και είχε έναν από τους καλύτερους φούρνους στην περιοχή. Ξυπνούσε κάθε μέρα στις 2 το πρωί για να προετοιμάσει, να ζυμώσει και να φουρνίσει τα ψωμιά της επόμενης μέρας. Οι μεταμεσονύχτιες επισκέψεις, μετά από ξενύχτι, στον οικογενειακό φούρνο

ήταν μια σχεδόν υποχρεωτική συνήθεια και μια από τις καλύτερες αναμνήσεις που έχω από τον πατέρα μου που δεν βρίσκεται πια εν ζωή. Εκεί, μαζί με τους φίλους μου και ανάμεσα σε γεμιστά κρουασάν και φρεσκοψημένες τυρόπιτες, τα οποία μας πρόσφερε απλόχερα. Μετά το λύκειο αποφάσισα να σπουδάσω Ηλεκτρολόγος Μηχανικός και Μηχανικός Υπολογιστών στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, όχι γιατί το είχα πάθος, αλλά γιατί πίστευα ότι μπορεί να μου ανοίξει αρκετές και διαφορετικές πόρτες στο χώρο εργασίας. Παράλληλα, άρχισα να ψάχνω διάφορους τρόπους να εκφράσω τη δημιουργικότητά μου. Ταυτόχρονα με τη σχολή, ξεκίνησα να κάνω μαθήματα σύγχρονου και κλασικού χορού. Σε μια προσπάθεια να συνδυάσω και τα δύο, βρέθηκα στον Καναδά για μεταπτυχιακές σπουδές, όπου μετά την ολοκλήρωσή τους εργάστηκα στο στούντιο του

Rafael Lozano Hemmer, ενός σπουδαίου καλλιτέχνη που φτιάχνει έργα τέχνης χρησιμοποιώντας τεχνολογία. Το 2017, μετά από πέντε (παγωμένα, αλλά όμορφα) χρόνια μετακόμισα στο Λονδίνο, όπου εργάζομαι ως υπεύθυνος του τεχνολογικού τμήματος σε ένα από τα αγαπημένα μου καλλιτεχνικά στούντιο, το Random International. Σε όλη αυτή τη διαδρομή, το φαγητό και το ψωμί, έχουν πρωταγωνιστικό ρόλο, με την έννοια ότι πάντα, όπου και αν βρίσκομαι, θέλω το σπίτι μου να είναι ο χώρος όπου μαζευόμαστε οι φίλοι και περνάμε καλά, μου αρέσει δηλαδή να είμαι ο οικοδεσπότης. Δεν θυμάμαι ακριβώς πότε έπλασα το πρώτο μου ζυμάρι, νομίζω ήμουν πολύ πολύ μικρός. Ήρθε, όμως, ο κορονοϊός, εδραιώθηκαν τα συνεχόμενα lockdowns και η εργασία από το σπίτι και έτσι αποφάσισα να ξεκινήσω μια πιο συντονισμένη προσπάθεια μέσω του λογαριασμού μου στο Instagram.





Σπούδασες Ηλεκτρολόγος Μηχανικός και Μηχανικός Υπολογιστών στο ΑΠΘ, ωστόσο σε τράβηξε η αρτοποιία. Έχουμε διαβάσει πολλές παρόμοιες ιστορίες, ανθρώπων που ξεκίνησαν από άλλα επαγγέλματα και τελικά κατέληξαν να ασχολούνται με την αρτοποιία. Τι είναι τελικά αυτό το μαγικό που έχει το ψωμί και μαγνητίζει την προσοχή και την αγάπη;

Το ψήσιμο ψωμιού με προζύμι είναι για μένα το αγχολυτικό μου, μια δημιουργική διαδικασία στην οποία εμπλέκονται όλες οι αισθήσεις. Το να αναμειγνύεις το αλεύρι με το νερό, το να βουτάς τα χέρια σου στη ζύμη και να την πλάθεις, απαιτεί να είσαι παρών. Το «τάισμα» του προζυμιού είναι για μένα ένα τελετουργικό, μια καθημερινή συνήθεια, όπως ο πρωινός καφές. Κάθε φορά που φτιάχνω ένα προζυμένιο καρβέλι έχω τον ίδιο εν-

θουσιασμό, την ίδια αγωνία με την πρώτη φορά που δοκίμασα να ψήσω το δικό μου ψωμί. Το γεγονός ότι με δύο απλά υλικά -το νερό και το αλεύρι- μπορείς να φτιάξεις αριστουργήματα είναι κάτι σχεδόν μαγικό. Με ενθουσιάζει να βλέπω την τελική μορφή μιας ιδέας που σκέφτηκα και έφτιαξα με τα χέρια μου. Πιστεύω, όμως, ότι αυτό που με μαγνητίζει και με γοητεύει περισσότερο σε όλη αυτή την ενασχόληση είναι το ότι μαθαίνω συνεχώς καινούργια πράγματα.

Πού βρίσκεσαι και που δραστηριοποιείσαι αυτόν τον καιρό;

Εδώ και 4 χρόνια ζω και εργάζομαι στο Λονδίνο. Όταν δε φτιάχνω ψωμί, εργάζομαι ως Head of Technology στο στούντιο των καλλιτεχνών Random International. Στο στούντιο αυτό, που ιδρύθηκε από τους Χάνες Κοχ και Φλόριαν Όρτρκας, συμμετέχω στην κατασκευή διαδραστικών έργων τέχνης με πρώτη ύλη την τεχνολογία. Ως υπεύθυνος, λοιπόν, της

ομάδας για τις τεχνολογικές λύσεις που πρέπει να δοθούν, η δουλειά μου αφορά όχι μόνο την ανάπτυξη αυτών των τεχνολογιών, αλλά και τον συντονισμό της υπόλοιπης ομάδας για την αναζήτηση δημιουργικών και ευρηματικών λύσεων. Σφαίρες που αιωρούνται αυτόνομα, κάποιες φορές απειλητικά και άλλοτε υπνωτιστικά, ενώ παράλληλα αλληλεπιδρούν μέσα σε κλειστούς χώρους (με το περιβάλλον τους και με όσα άτομα κινούνται μέσα σε αυτό), καθώς και ρομποτικοί βραχίονες σε ράγες 12 μέτρων που κινούνται και συνδυάζονται ακριβώς με τις κινήσεις των χορευτών, είναι μερικά από τα έργα που έχουμε υλοποιήσει. Μια ακόμη εγκατάσταση του Random International, ίσως από τις πιο γνωστές, είναι και το Rain Room. Πρόκειται για ένα μαύρο δωμάτιο όπου βρέχει συνεχώς, αλλά ο επισκέπτης-θεατής το διασχίζει και κινείται μέσα σε αυτό χωρίς να βραχεί.

Πώς συνέλαβες την ιδέα να δημιουργήσεις πολύχρωμα ψωμιά;

Όλο αυτό ξεκίνησε σαν ένα πείραμα, στα πλαίσια μιας προσπάθειας να δώσω μια διαφορετική γεύση, μυρωδιά και όψη στο ψωμί μου. Η πρώτη επαφή μου άρεσε πολύ, οπότε άρχισα να πειραματίζομαι με διάφορα υλικά προσπαθώντας να καταλάβω πώς το καθένα από αυτά επηρεάζει τη ζύμη και το τελικό αποτέλεσμα. Άλλωστε, στη «μουντάδα» του Λονδίνου όπου ζω, μου αρέσει να αντιπαραθέτω μια πολύχρωμη πραγματικότητα μέσα από τα ψωμιά μου. Τα χρωματιστά ψωμιά είναι για μένα, εν μέσω του παραλογισμού της εποχής μας και της πρόσφατης πανδημίας, μια διαρκής υπενθύμιση της παιδικότητας και της ανεμελιάς που τόσο μας έχει λείψει. Είναι ένας καμβάς όπου μπορώ να πειραματιστώ, να χρωματίσω (αποκλειστικά με φυσικά χρώματα) και να δημιουργήσω όχι μόνο νόστιμα ψωμιά αλλά και οπτικώς καλαίσθητα.

Τι αποτελεί για εσένα πηγή έμπνευσης;

Οι συνταγές μου πηγάζουν μέσα από αυτοσχεδιασμούς, από αναμνήσεις, από ταξίδια που έχω κάνει ή μέρη που έχω ζήσει, από οικογενειακές συνταγές και από όλα αυτά που διαβάζω. Εμπνέομαι από παντού: από τους φίλους μου, την καθημερινότητά μου και διάφορους λογαριασμούς στο διαδίκτυο, από τη δουλειά μου, από διάφορες στιγμές και αναμνήσεις, όπως οι καλοκαιρινές διακοπές στην Ελλάδα. Πολλές φορές ξυπνάω έχοντας προσχεδιάσει να ψήσω κάτι συγκεκριμένο, αλλά στην πορεία αλλάζω τη συνταγή επειδή αισθάνομαι διαφορετικά, ή επειδή μου έχει έρθει μια καινούργια ιδέα. Εν τέλει αναθεωρώ συνήθως τη συνταγή και τα υλικά ώστε το αποτέλεσμα να μου ζωντανέψει κάπως αδιόρατα το αρχικό ερέθισμα-ανάμνηση-ιδέα. Όλο αυτό φαντάζει κάπως хаοτικό, αλλά δεν είναι και τόσο, καθώς τα οργανώνω σε σημειωματάρια και σε Excel sheets που συνεχώς αυξάνονται.

Αναφορικά με το ψωμί, τι διαφορές διακρίνεις ανάμεσα στην Ελλάδα και στη χώρα που ζεις τώρα, στην Αγγλία;

Πρόκειται για δύο διαφορετικές κουλτούρες σε σχέση με το ψωμί (και όχι μόνο!). Κάθε γειτονιά στην Ελλάδα έχει το δικό της φούρνο, ή και περισσότερους από έναν, ενώ στην Αγγλία μπορεί να χρειαστεί να περπατήσεις χιλιόμετρα ώπου να βρεις έναν. Ο λόγος που συμβαίνει αυτό είναι εξαιτίας του ρόλου που παίζει το ψωμί στη διατροφή της κάθε χώρας. Στην Ελλάδα, το ψωμί αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι του μεσημεριανού φαγητού (και όχι μόνο), με βούτες στη σαλάτα και στις σάλτσες, εξ ου και η πληθώρα των συνοικιακών φούρνων με το προσιτό, τραγανό και φρεσκοψημένο ψωμί, ή τη λαχταριστή πρωινή τυρόπιτα. Στην Αγγλία τα πράγματα είναι διαφορετικά. Εδώ, επικρατεί κυρίως η κουλτούρα του μεσημεριανού σάντουιτς και των σκονς / κέικ για το απογευματινό τσάι, συνθήκες που επιβάλλουν ένα διαφορετικό είδος ψωμιού και, κατ' επέκταση, καταστήματος. Προσωπικά, θα μου άρεσε να δω περισσότερους φούρνους να ανοίγουν στην Αγγλία και ακόμη περισσότερα artisanal bakeries-καφέ στην Ελλάδα.

Τι ρόλο παίζει για σένα το προζύμι; Πόσο σημαντικό το θεωρείς στη διαδικασία της αρτοποιίας;

Το προζύμι για μένα είναι ίσως το πιο σημαντικό συστατικό. Αρχικά, το να φτιάχνεις ψωμί με προζύμι είναι μια διαδικασία που σου μαθαίνει να σέβεσαι τα υλικά, σου διδάσκει ταπεινότητα, σε βοηθά να αντιληφθείς τον κόπο, τον χρόνο και την τεχνογνωσία που απαιτείται για ένα καλό τελικό αποτέλεσμα. Το πετυχημένο ψωμί με προζύμι εξαρτάται από πάρα πολλούς παράγοντες, όπως το αλεύρι που έχεις στη διάθεσή σου, τη θερμοκρασία του χώρου σου, την εποχή, τον εξοπλισμό και άλλους τόσους, έτσι ώστε το μόνο που πραγματικά μπορείς να κάνεις είναι να μαθαίνεις και να προσαρμόζεσαι συνεχώς. Όλο αυτό, ενώ ακούγεται τρομερά σύνθετο, είναι παράλληλα απίστευτα γοητευτικό επειδή,

όσο πειραματίζεσαι καθημερινά, γίνεσαι ολοένα και πιο δημιουργικός - κάτι το οποίο εμένα προσωπικά με ξετρελαίνει.

Το frommydadsbakery είναι ο λογαριασμός σου Instagram. Ποια ανάγκη σε ώθησε να επικοινωνήσεις κάτι τέτοιο με τον κόσμο;

Μετά από μακρόχρονη εσωτερική αναζήτηση, συνειδητοποίησα ότι όλη αυτή η διαδικασία και η υπερβολική αγάπη για το ψωμί ξεκίνησε σαν ένας δημιουργικός δεσμός επαφής με τον μπαμπά μου. Στην αρχή ξεκίνησε ως ένα χόμπι που γεννήθηκε στην περίοδο της καραντίνας, αλλά στη συνέχεια κατέληξε κάτι παραπάνω από αυτό... μια πόρτα προς την baking κοινότητα, τόσο τη φυσική όσο και την εικονική, που μου προσφέρει ένα γλυκό συναίσθημα σύνδεσης, υποστήριξης και εσωτερικού σκοπού.

Το ψήσιμο του ψωμιού δεν είναι μόνο μια διέξοδος για χαλάρωση, είναι πρώτιστα μια μορφή έκφρασης, δημιουργικότητας και σύνδεσης. Όταν άρχισα να μοιράζομαι τα αρτοποιασκευάσματά μου στο Instagram και στην «πραγματική» ζωή, σε φίλους και γείτονες, επανασυνδέθηκα με άτομα που δεν είχα δει από καιρό, σε ορισμένες περιπτώσεις εδώ και χρόνια, και γνώρισα ανθρώπους που δε θα συναντούσα ποτέ. Το ψωμί αποτέλεσε δηλαδή μια απλή καθημερινή πράξη που με έβγαλε από τη σωματική και διανοητική απομόνωση της καραντίνας. Ο λογαριασμός μου στο Instagram @frommydadsbakery ξεκίνησε σαν ένας φόρος τιμής στον μπαμπά

Με ενθουσιάζει να βλέπω την τελική μορφή μιας ιδέας που σκέφτηκα και έφτιαξα με τα χέρια μου.



Τα χρωματιστά
ψωμιά είναι
για μένα μια
διαρκής
υπενθύμιση
της παιδικότητας
και της ανεμελιάς
που τόσο
μας έχει λείψει.

μου, ενώ επίσης εκφράζει μια προσωπική εκδοχή της οικογενειακής μας παράδοσης εστιάζοντας κυρίως στο προζύμι και στα φυσικά προϊόντα. Σήμερα, λειτουργεί πια ως ένα ημερολόγιο καταγραφής των συνταγών, των προσπαθειών και των ιδεών μου σε σχέση με τις ζύμες και το ψωμί (baking journal).

Ποιες είναι οι προκλήσεις με τις οποίες έχεις έρθει αντιμέτωπος;

Η μεγαλύτερη πρόκληση είναι να μην απογοητευόμαι όταν κάτι δε μου βγαίνει όπως θέλω, ή όπως το φαντάστηκα. Για ένα καλό αποτέλεσμα θέλει πολλές δοκιμές, πολλές προσαρμογές και αρκετή παρατηρητικότητα. Ειδικά στο «online baking» του Instagram υπάρχουν πολλοί λογαριασμοί με τέλεια ψωμιά και απίστευτα ανοιχτές ψίχες (αυτό θεωρείται επιτυχία στη γλώσσα του ψωμιού). Όλα αυτά είναι υπέροχα, αλλά δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι,

όπως τα περισσότερα πράγματα online, ορισμένα από αυτά τα ψωμιά έχουν επιμεληθεί σε υπερβολικό βαθμό. Επίσης, μπορούν να υπάρξουν ατέλειες στο τελικό αποτέλεσμα, ακόμη και για τους ανθρώπους που ασχολούνται με το baking εδώ και χρόνια. Πίσω από μια καλή προσπάθεια κρύβονται αρκετές αποτυχημένες απόπειρες, κάτι βέβαια που περισσότερο με πεισμώνει παρά με αποθαρρύνει.

Τι είναι αυτό που σε γοητεύει περισσότερο σε αυτό που κάνεις;

Αυτό που με γοητεύει περισσότερο είναι η καθημερινή και συνεχής έκθεση σε νέες γνώσεις και πληροφορίες μέσω της καταπληκτικής online κοινότητας των bakers. Αισθάνομαι ευγνωμοσύνη για τις συνδέσεις και για τις ευκαιρίες που μου έχουν δοθεί σε αυτό το όμορφο ταξίδι με βασικό «καύσιμο» την αγάπη και τη χαρά που μου προσφέρουν οι προζυμένιες δημιουργίες μου.

Πώς επιλέγεις τα υλικά που θα χρησιμοποιήσεις;

Εξαρτάται πάντα από την ιδέα που θέλω να υλοποιήσω, την εποχή και το τι έχω διαθέσιμο από τοπικούς παραγωγούς και καταστήματα. Φροντίζω πάντα τα υλικά μου να είναι αγνά και 100% φυσικά, έτσι ώστε να με βοηθούν να πετύχω το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα.

Δύσκολη ερώτηση αλλά αν ήταν να επιλέξεις 3 δημιουργίες σου, ποιες θα ήταν αυτές;

Μερικές από τις πολύ αγαπημένες συνταγές μου είναι σίγουρα το red velvet ψωμί, καθώς και μια δική μου εκδοχή της παραδοσιακής τυρόπιτας, αλλά με πολύχρωμο, προζυμένιο φύλλο. Επίσης, δε γίνεται να μη συμπεριλάβω τα τσουρέκια μου με σκληρό προζύμι (lievito madre).

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΩΝ



Βελτιωτικά για κάθε γλυκιά ή αλμυρή παρασκευή Ενσωματώνονται σε κάθε συνταγή με βάση το αλεύρι

BOOST: Γενικής χρήσης για κάθε ζύμη μαγιάς, προσφέρει όγκο και κράτημα στο ζύμωμα και στη στόφα
ROCKET: Ενισχυμένο βελτιωτικό για όγκο, κράτημα, ομογενοποίηση και φρεσκάδα για κάθε χρήση
TRADITIONAL: Ειδικό βελτιωτικό για χωριάτικα αρτοσκευάσματα. Ιδανικό για όγκο, αντοχή στο ζύμωμα. Περιέχει φυσικό κουρκουμά για χρώμα και γεύση
TOAST: Ειδικό βελτιωτικό για όγκο και φρεσκάδα σε αρτοσκευάσματα TOAST. Δημιουργεί μικρή και ομοιόμορφη κυσέλωση στην ψίχα και λεπτή μαλακή κόρα. Κατάλληλο και για μαλακά ψωμάκια τύπου BURGER και HOTDOG.
TENDER: Ειδικό βελτιωτικό υψηλής απόδοσης για γλυκές ή αλμυρές ζύμες. Κατάλληλο για συνταγές με αυξημένα λιπαρά και σάκχαρα όπως ντόνατς, τσουρέκια, brioche, κρουασάν κλπ. Προσφέρει καλή ανάμιξη, αντοχή στην καταπόνηση και στη στόφα και όγκο.

ΤΟ ΑΛΑΤΙ

ΟΙ ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΜΑΣ

ΚΑΙ ΤΑ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΑ ΤΟΥ ΑΛΑΤΙΟΥ

Το αλάτι, πολύτιμο συστατικό στην κουζίνα, συνδέεται με αρκετά προβλήματα υγείας όταν καταναλώνεται χωρίς μέτρο. Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας συστήνει μέγιστη κατανάλωση 5 γραμμαρίων ημερησίως, δηλαδή 2 γραμμαρίων νατρίου, όμως έρευνες δείχνουν πως οι Ευρωπαίοι πολίτες καταναλώνουν αλάτι πάνω από τα συνιστώμενα όρια.



Πολλά ευρωπαϊκά κράτη έχουν νομοθετήσει αλλαγές με τη μορφή φορολόγησης προϊόντων με υψηλό νάτριο, υποχρεωτικής επισήμανσης του περιεχόμενου νατρίου στο τρόφιμο και ισχυρισμών διατροφής και υγείας. Αυτές οι δράσεις έχουν ενθαρρύνει τη μείωση του νατρίου στα τρόφιμα, αλλά θέματα όπως η ασφάλεια των τροφίμων, η αποδοχή των καταναλωτών, το κόστος και οι δυσκολίες που προκύπτουν από τη χρήση υποκατάστατων αποτελούν περιοριστικούς παράγοντες.

Η ανάγκη για μείωση στην κατανάλωση του αλατιού

Το αλάτι, ή αλλιώς χλωριούχο νάτριο αποτελείται 40% από νάτριο και 60% από χλώριο. Το νάτριο, είναι απαραίτητο για τη διατήρηση της κυτταρικής μεμβράνης και την απορρόφηση των θρεπτικών ουσιών από το λεπτό έντερο. Η παρουσία του καθορίζει τον όγκο του εξωκυτταρικού υγρού. Ως εκ τούτου, διατηρεί τον όγκο και την πίεση του αίματος. Όμως, η υπερβολική κατανάλωση οδηγεί σε αύξηση της αρτηριακής πίεσης που είναι βασικός παράγοντας κινδύνου για την καρδιά. Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, η κατανάλωση αλατιού από τους ενήλικες είναι 7 ως 13 γραμμάρια ανά ημέρα και προέρχεται 75 - 80% από την κατανάλωση επεξεργασμένων τροφίμων, 5 - 10% από αλάτι φυσικώς περιεχόμενο στο τρόφιμο και 10 - 15% από αυτό που προσθέτουμε κατά το μαγείρεμα. Τα τρόφιμα που καταγράφηκαν ως κύριες πηγές αλατιού είναι το ψωμί και τα προϊόντα αρτοποιίας, τα δημητριακά, τα αλλαντικά και γενικά τα προϊόντα μεταποίησης κρέατος, τα γαλακτοκομικά και τα έτοιμα γεύματα. Είναι προφανές ότι η επίτευξη του στόχου για μείωση της κατανάλωσης αλατιού στα ενδεδειγμένα επίπεδα θα επιτευχθεί μόνο μέσα από τη μείωσή του στις παραπάνω κατηγορίες τροφίμων και την παράλληλη ενημέρωση του πληθυσμού. Πολλές επιχειρήσεις από τη βιομηχανία τροφίμων και ποτών αναθεώρησαν τα προϊόντα τους με σκοπό τη μείωση του χλωριούχου νατρίου και την αντικατάστασή του.

Ο πολλαπλός ρόλος του αλατιού στα τρόφιμα καθιστά τη μείωση αυτού και την υποκατάστασή του από άλλους παράγοντες δύσκολη. Το νάτριο προσθέτει νοστιμιά στο φαγητό, ενώ παράλληλα ενισχύει τον αρωματικό χαρακτήρα των υπόλοιπων συστατικών. Το περιεχόμενο αλάτι σε ένα τρόφιμο αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για την αποδοχή του από τον καταναλωτή, γι' αυτό η μείωση του αλατιού θα πρέπει να γίνει σταδιακά. Μια μείωση της τάξης του 10% σε κάποια τρόφιμα όπως στο ψωμί μπορεί να γίνει χωρίς να χρειάζεται υποκατάστατο. Για την περεταίρω μείωση του αλατιού πρέπει να γίνουν αλλαγές στη σύσταση του προϊόντος, όπως για παράδειγμα χρησιμοποιώντας αντικαταστάτες ή ενισχυτές γεύσης, μεγιστοποιώντας τη διέγερση των υποδοχών αλατιού ή εξασφαλίζοντας γρήγορη απελευθέρωση αλατιού από την επιφάνεια του φαγητού. Το αλάτι αυξάνει το χρόνο ζωής και παίζει καθοριστικό ρόλο στην παραγωγή του τροφίμου. Η μείωση του αλατιού έχει σαν συνέπεια την αύξηση της ενεργότητας του νερού (δηλαδή το διαθέσιμο νερό) με αποτέλεσμα το τρόφιμο να καθίσταται ευάλωτο σε παθογόνους μικροοργανισμούς, όπως *Listeria Monocytogenes* και *Clostridium botulinum*. Θα πρέπει να αντικατασταθεί λοιπόν από άλλον αντιμικροβιακό παράγοντα.

Τρόφιμα που περιέχουν λιγότερα από 0,12 γρ. νατρίου μπορούν να φέρουν τον ισχυρισμό διατροφής «Χαμηλή Περιεκτικότητα σε Νάτριο/ Αλάτι» και τον ισχυρισμό υγείας «Η μείωση της κατανάλωσης νατρίου συμβάλλει στη διατήρηση της φυσιολογικής αρτηριακής πίεσης».

Το χλωριούχο κάλιο ως υποκατάστατο του αλατιού

Το χλωριούχο κάλιο χρησιμοποιείται συχνά ως μερικό υποκατάστατο του αλατιού σε μέγιστο ποσοστό 30 - 40%. Περιοριστικός παράγοντας είναι η μεταλλική του γεύση και η πικρή επίγευση. Ενισχύει τη γεύση στα τρόφιμα, χρησιμοποιείται ως διατροφικό συμπλήρωμα, παράγοντας ελέγχου του pH, σταθεροποιητής και πυκνωτικό μέσο. Από τεχνολογικής απόψεως το χλωριούχο νάτριο

και το χλωριούχο κάλιο σε κάποιο βαθμό έχουν παρόμοια γεύση και λειτουργία. Το χλωριούχο κάλιο κατατάσσεται στα πρόσθετα τροφίμων με αριθμό E508. Στη σύσταση των προϊόντων θα πρέπει να αναφέρεται η κύρια λειτουργική κατηγορία του ακολουθούμενη από τον αριθμό E ή το όνομα. Όταν σε ένα τρόφιμο προστίθεται για να υποκαταστήσει το αλάτι θα πρέπει να επιλέξουμε μια από τις κατηγορίες προσθέτων. Το «Υποκατάστατο Αλατιού» δεν αποτελεί κατηγορία προσθέτων. Η αναφορά του ως «Ενισχυτής Γεύσης» φαίνεται να είναι η πιο δόκιμη. Ο παραπάνω τρόπος επισήμανσης δεν ικανοποιεί τη βιομηχανία τροφίμων διότι η αναγραφή του ως χλωριούχο κάλιο θυμίζει «χημικό», ενώ η αναφορά του ως πρόσθετο δημιουργεί αρνητική εικόνα στους καταναλωτές. Έτσι, έχει ζητηθεί η δυνατότητα αναγραφής του ως «άλας καλίου» ή «μεταλλικό άλας (καλίου)», ονομασίες που θα είχαν καλύτερη αποδοχή. Πρόσφατα στις ΗΠΑ επετράπη η χρήση των παραπάνω όρων, ενώ ο οργανισμός FDA έχει εκδώσει σχετικό οδηγό με σκοπό την ενθάρρυνση της βιομηχανίας τροφίμων να μειώσει το αλάτι και να το αντικαταστήσει με χλωριούχο κάλιο. Εκτιμάται ότι τα ονόματα αυτά θα βοηθήσουν τους καταναλωτές να αναγνωρίσουν το χλωριούχο κάλιο ως υποκατάστατο του συνηθισμένου σε αυτούς αλάτι και αναμένεται ότι θα υπάρξουν μεγάλα οφέλη για την δημόσια υγεία.

Στο ψωμί, το αλάτι διατηρεί - σταθεροποιεί το πλέγμα της γλουτένης και λειτουργεί ως αναστολέας ανάπτυξης της μαγιάς.

Πώς επηρεάζει το κάλιο την υγεία μας

Η EFSA υποστηρίζει ότι η μακροχρόνια πρόσληψη 3 γρ. καλίου ημερησίως από υγιείς ενήλικες δεν έχει αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία τους. Όμως όσοι πάσχουν από νεφρική δυσλειτουργία ή

Το περιεχόμενο αλάτι σε ένα τρόφιμο αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για την αποδοχή του από τον καταναλωτή, γι' αυτό η μείωση του αλατιού θα πρέπει να γίνει σταδιακά.

χρόνια νεφρική νόσο, θα πρέπει να παρακολουθούν και να περιορίζουν την πρόσληψη καλίου.

Σύμφωνα με την υπάρχουσα νομοθεσία το κάλιο προαιρετικά αναφέρεται στη διαθρεπτική επισήμανση του τροφίμου εφόσον περιέχεται σε αυτό σε «σημαντική ποσότητα». Με βάση τον Κανονισμό ΕΕ 1169/2011, η Ημερήσια Προσλαμβανόμενη Ποσότητα Αναφοράς για το Κάλιο είναι 2.000 mg και ως «σημαντική ποσότητα» πρόσληψης είναι το 15% των 2.000 mg, δηλαδή 300mg Καλίου. Τρόφιμα που περιέχουν «σημαντική ποσότητα» καλίου μπορούν να φέρουν τους παρακάτω ισχυρισμούς υγείας:

- Το κάλιο συμβάλλει στη φυσιολογική λειτουργία του νευρικού συστήματος.
- Το κάλιο συμβάλλει στη φυσιολογική λειτουργία των μυών.
- Το κάλιο συμβάλλει στη διατήρηση της φυσιολογικής αρτηριακής πίεσης.

Άλλα υποκατάστατα του αλατιού

Τα αποξηραμένα μυρωδικά μπορούν να αντικαταστήσουν το αλάτι, τουλάχιστον εν μέρει. Ο ΕΦΕΤ, σε συνεργασία με την Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος, προτείνει μια σειρά από μυρωδικά που θα μπορούσαν να αντικαταστήσουν το αλάτι στα αγαπημένα μας φαγητά, για παράδειγμα θυμάρι και μάραθο στο ψωμί, θυμάρι, καυκαλήθρες, κόλιανδρο, μάραθο και μυρώνια σε χορτόπιτες, και άλλες επιλογές.

Αρωματικά στοιχεία όπως άρωμα τυριού, αντούγιας, bacon, κ.άλ. μπορούν να αντισταθμίσουν την έλλειψη αλατιού. Το θειικό μαγνήσιο δίνει στα τρόφιμα

την αίσθηση του αλμυρού, αλλά έχει πικρή επίγευση.

Οργανικά οξέα όπως γαλακτικά, προιονικά, σορβικά και βενζοϊκά μπορούν να αντικαταστήσουν το αλάτι, ως αντιμικροβιακοί παράγοντες, χωρίς να αλλάξουν το χαρακτήρα του τροφίμου. Υπάρχουν και αρκετά φυτοχημικά, όπως η θυμόλη, η ευγενόλη, η κινναμαλδεΐδη καθώς και εκχύλισμα σκόρδου, κρεμμυδιού και μουστάρδας, που παίζουν αντιμικροβιακό ρόλο στα τρόφιμα, υποκαθιστώντας το αλάτι, χωρίς όπως η δράση τους να είναι τόσο ισχυρή.

Ο ρόλος του αλατιού στην αρτοποίηση

Ο πιο σημαντικός ρόλος του αλατιού στο ψωμί είναι η διατήρηση – σταθεροποίηση του πλέγματος της γλουτένης. Επιπλέον, λειτουργεί σαν αναστολέας της ανάπτυξης της μαγιάς, συμβάλλοντας έτσι στον ρυθμό της ζύμωσης. Δίνει γεύση στο ψωμί και τέλος αυξάνει τον χρόνο ζωής επηρεάζοντας την ενεργότητα του νερού. Μεγάλη μείωση του αλατιού καθιστά τη ζύμη λιγότερο ελαστική και κολλώδη. Κατά την ανάμειξή της, η ζύμη χάνει σταδιακά την αρχική της σταθερότητα. Επίσης, με τη μείωση του αλατιού αυξάνεται η ταχύτητα της ζύμωσης, οπότε θα πρέπει να ρυθμιστεί ανάλογα ο χρόνος που θα αφήσουμε το ζυμάρι να φουσκώσει. Άλλη συνέπεια από την αύξηση της δραστηκότητας της μαγιάς είναι η μείωση των ελευθέρων αναγόντων σακχάρων για την αντίδραση Maillard, γεγονός που επιδρά στο χρώμα και τη γεύση της

κόρας του ψωμιού. Η ψίχα του ψωμιού επηρεάζεται λόγω της μεταβολής της δομής της γλουτένης, που πλέον είναι πιο ασθενής. Το χλωριούχο κάλιο μπορεί να υποκαταστήσει μερικώς το αλάτι. Υποκατάσταση πάνω από 10% δίνει μεταλλική γεύση και πικρή επίγευση. Άλλα μαγνησίου μπορούν να αντικαταστήσουν το αλάτι σε ποσοστό 30%.

Η στρατηγική μείωσης του αλατιού στην αρτοποιία

- Μικρή και σταδιακή μείωση του νατρίου, 5% εβδομαδιαίως, μέχρι το 25%
- Υποκατάσταση του χλωριούχου νατρίου με χλωριούχο κάλιο ως 10%
- Χρήση μειγμάτων αλάτων μαγνησίου
- Ανομοιογενής κατανομή του αλατιού στην μάζα αυξάνει την αίσθηση του αλμυρού
- Χρήση οργανικών οξέων όπως οξικού και γαλακτικού οξέως

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

- i. "The Use of an Alternative Name for Potassium Chloride in Food Labeling: Guidance for Industry", U.S. Department of Health and Human Services, Food and Drug Administration.
- ii. "Joint Position paper on Potassium chloride used as salt substitute".
- iii. "Sodium intake and its reduction by food reformulation in the European Union" NFS Journal, L.Kloss, J.D.Meyer, L.Graeve, W.Wetter

Image by freepik.com



ΕΛΕΝΗ ΠΑΝΑ

Χημικός, Σύμβουλος ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, FOODCONSULTANT



foodconsultant.gr
for quality & safety

Υποστήριξη - Προφύλαξη - Ενημέρωση σε θέματα νομοθεσίας, επισήμανσης και υγιεινής

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των προϊόντων που παράγετε:

- Ανάπτυξη και εγκατάσταση Συστήματος Αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP. Απλό, ευέλικτο, προσαρμοσμένο στο μέγεθος και τις απαιτήσεις της δικής σας επιχείρησης με γνώμονα το βέλτιστο αποτέλεσμα, επεμβαίνουμε στην λειτουργία της επιχείρησής σας στο μικρότερο δυνατό βαθμό, καλύπτοντας ωστόσο όλες τις νομοθετικές απαιτήσεις

- Συνεχής υποστήριξη για την ορθή εφαρμογή και μετά την εγκατάσταση του συστήματος.

Για τις πολύ μικρές επιχειρήσεις όπου η εφαρμογή των προαπαιτούμενων είναι αρκετή:

- Οργάνωση όλων των αρχείων τεκμηρίωσης διαδικασιών που πρέπει να διατηρούν όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών βάσει της νομοθεσίας.

Εκπαίδευση του προσωπικού:

- Στην εφαρμογή του Συστήματος Αυτοελέγχου και
- Στις βασικές αρχές του HACCP για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, με βάση το πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.

Παροχή επιστημονικών συμβουλών για την εφαρμογή του νέου Κανονισμού της Ευρωπαϊκής Ένωσης 1169/2011 που αφορά στην επισήμανση των τροφίμων:

- Εναρμόνιση της ετικέτας των προϊόντων σας με τον νέο κανονισμό

- Για τα προϊόντα που προσφέρονται χύμα (μη συσκευασμένα προϊόντα) ενημέρωση των πελατών σας για την παρουσία αλλεργιογόνων π.χ. άλευρα με γλουτένη, γάλα, αυγά, ξηροί καρποί, σουσάμι

Υπάρχει η δυνατότητα δωρεάν επίσκεψης στο χώρο σας για να συζητήσουμε μαζί σας τις ανάγκες σας.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας στο
τηλ. 210 68 53 877 – 6936 927240 ή στο foodconsultant@foodconsultant.gr

Επισκεφτείτε μας στο www.foodconsultant.gr



ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΥ ΒΑΣΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Ας δούμε αναλυτικά τη συμμετοχή του κάθε συστατικού
της βάσης γάλακτος και πώς αυτό διαμορφώνει
τις ισορροπίες της συνταγής μας.

Γάλα

Συμμετέχει σε ποσοστό 70% στη βάση γάλακτος (το υπόλοιπο 30% της βάσης γάλακτος αποτελείται από τα πρόσθετα στερεά πχ.σάκχαρα, Σ.Α.Γ. κλπ.)

- Το γάλα περιέχει 12,5% στερεά, άρα συνεισφέρει στη βάση γάλακτος ($70 \times 12,5\% =$) 8,75% στερεά. Αυτά αν τα προσθέσουμε στο 30% των πρόσθετων στερεών μας δίνουν ($30 + 8,75 =$) 38,75% συνολικά στερεά. Με αυτόν τον τρόπο τηρείται η ισορροπία νερού προς στερεά στο παγωτό που πρέπει να είναι 60 προς 40.
- Το γάλα έχει ειδικό βάρος 1030 γρ. Αυτό σημαίνει ότι, ένα λίτρο γάλα ζυγίζει 1030 γρ. (1 λίτρο γάλα = 1030γρ). Άρα, δεν υπάρχει ισότιμη αντιστοιχία μεταξύ λίτρων και κιλών όπως για παράδειγμα στο νερό (1 λίτρο νερού = 1000 γρ. νερού).

Κρέμα Γάλακτος

Αντικαθιστά μέρος της συνολικής ποσότητας γάλακτος με σκοπό την αύξηση των λιπαρών.

- Για κάθε 50 γραμμάρια γάλακτος με 3,5% λιπαρά που αντικαθιστούμε με 50 γραμμάρια ΚΡΕΜΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ με 35% λιπαρά, η συνολική ποσότητα λιπαρών στο μίγμα της βάσης ανεβαίνει κατά 1-1,3% (η ακριβής αύξηση εξαρτάται από τα ποσοστά των άλλων συστατικών στο μίγμα).

- Η ποσότητα της κρέμας γάλακτος που χρησιμοποιείται θα πρέπει να αφαιρείται από την ποσότητα γάλακτος και να μην προστίθεται επιπλέον σε αυτήν.

Δεξτρόζη (ή Ιμβερτοζάχαρο)

Αντικαθιστά μέρος της συνολικής ποσότητας ζάχαρης με σκοπό τη δημιουργία κρεμώδους υφής.

- Η ανώτατη ποσότητα αντικατάστασης είναι 20% της συνολικής ποσότητας ζάχαρης.
- Εάν αντί δεξτρόζης χρησιμοποιηθεί ιμβερτοζάχαρο τότε η ποσότητα θα πρέπει να διαιρεθεί με το 0,7. Για παράδειγμα, εάν σε μια συνταγή αντικαταστήσουμε από 230 γρ. ζάχαρης το 20% με δεξτρόζη θα χρειαστούμε $230 \times 20\% = 46$ γρ. δεξτρόζης. Εάν χρησιμοποιήσουμε ιμβερτοζάχαρο τότε η ποσότητα θα είναι $46 / 0,7 = 65,7$ γρ. ιμβερτοζαχάρου. Αυτά τα 65,7 γρ. περιέχουν 70% σάκχαρα (άρα $65,7 \times 70\% = 46$ γρ), ενώ τα υπόλοιπα 19,7 γρ. είναι νερό που θα πρέπει να υπολογιστεί στα υγρά της συνταγής.



Σκόνη άπαχου γάλακτος (Σ.Α.Γ.):

Αυξάνει τα ΣΥΝΟΛΙΚΑ ΣΤΕΡΕΑ του μίγματος. Για κάθε 10 γρ. Σ.Α.Γ. που προστίθενται ανά κιλό νωπών γαλακτοκομικών, τα ολικά στερεά (Ο.Σ.) αυξάνονται κατά 0,5% περίπου.

- Το ανώτατο όριο χρήσης Σ.Α.Γ. δεν πρέπει να ξεπερνάει το 5% για να μην υπερβούμε το όριο του Σ.Υ.Α.Λ. (Στερεό Υπόλειμμα Άνευ Λίπους) που είναι 11% και να αποφύγουμε έτσι τη δημιουργία αμμώδους υφής στο παγωτό (δείτε παρακάτω τη σχέση της λακτόζης με την αμμώδη υφή).

Υπολογισμός ποσοστού % Σ.Υ.Α.Λ. στην βάση γάλακτος:

- Προσθέτουμε τα ποσοστά % των σακχάρων και των λιπαρών μετά την προσθήκη της βάσης. Για παράδειγμα ας θεωρήσουμε μια βάση γάλακτος με 20% σάκχαρο και 8% λιπαρά: $20+8=28$.
- Αφαιρούμε τον αριθμό αυτό από το 100: $(100-28)=72$.

- Πολλαπλασιάζουμε τον αριθμό που βρήκαμε με το 0,15: $72 \times 0,15 = 10,8^*$.
- Άρα, το ανώτατο όριο Σ.Υ.Α.Λ. της συνταγής της είναι 10,8%.
- Από αυτό το ποσοστό σχεδόν το μισό, δηλαδή το 5,4%, καλύπτεται από το Σ.Υ.Α.Λ. που περιέχεται στο γάλα και την κρέμα γάλακτος. Μένει λοιπόν άλλο ένα 5,4% που μπορούμε να το πάρουμε από την προσθήκη Σ.Α.Γ.

*Ο υπολογισμός της μπορεί να γίνει και με την ιταλική μέθοδο, δηλαδή, αντί να πολλαπλασιάσουμε το 72 με το 0,15, να το διαιρέσουμε με το 6,9: $72/6,9=10,4$.

Η σχέση της λακτόζης με την αμμώδη υφή στο παγωτό:

Η λακτόζη είναι ένας δισακχαρίτης (αποτελείται από γαλακτόζη και γλυκόζη) και περιέχεται στο αγελαδινό γάλα σε ποσοστό περίπου 4,6%. Έχει την ίδια αντιψυκτική ισχύ με την ζάχαρη (PAC=100), χαμηλότερο γλυκαιμικό δείκτη (G.I.=45) και πολύ χαμηλή γλυ-

καντική δύναμη (15,7) σε σχέση με τη ζάχαρη (100).

Θα μπορούσε λοιπόν να είναι το ιδανικό σάκχαρο για την αντικατάσταση της ζάχαρης αν δεν είχε την ιδιότητα να έχει περιορισμένη διαλυτότητα (μόνον 18,2γρ. λακτόζης/100γρ. νερού στους 20°C) και να σχηματίζει κρυστάλλους μικρούς και σκληρούς, που είναι υπαίτιοι για την αμμώδη υφή που συναντάμε σε παγωτά με κακή ισορροπία στερεών μεταξύ τους.

Τι ακριβώς σημαίνει αυτό; Ότι η σκόνη άπαχου γάλακτος που χρησιμοποιούμε για να αυξήσουμε τα στερεά, απορροφά μέρος του νερού (που περιέχεται στο γάλα) της συνταγής, το οποίο με την σειρά της στερείται η λακτόζη που κρυσταλλώνει και δημιουργεί την αμμώδη υφή στο παγωτό.

Image by freepik.com

ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων



Τα δικά μας
Έργα Τέχνης
φτιάχνονται με αλεύρι!



Δημιουργήστε χωρίς όρια με την απaráμιλλη πρώτη ύλη που σας προσφέρει η Μύλοι Κεπενού. Γνωρίστε τις νέες μας συσκευασίες, αντλείστε έμπνευση από αυτές και δώστε ζωή στις ιδέες σας!


ΜΥΛΟΙ ΚΕΠΕΝΟΥ

Το αλεύρι είναι *Τέχνη*.



ΣΟΡΜΠΕ ΛΕΜΟΝΙ

Το σορμπέ λεμόνι παραμένει μια από τις πρώτες επιλογές των καταναλωτών και δε μπορεί να λείπει από καμία βιτρίνα παγωτού. Κανείς δεν αντιστέκεται στη δροσερή γεύση και το χαρακτηριστικό άρωμα που καθαρίζει το στόμα από γεύσεις άλλων εδεσμάτων που έχουν προηγηθεί, γι’ αυτό και συνηθίζεται να προσφέρεται και σαν ενδιάμεσο μεταξύ δύο πιάτων. Δεν περιέχει λιπαρά και διατηρεί μεγάλο μέρος των θρεπτικών συστατικών του συμμμένου λεμονιού. Ο χυμός λεμονιού περιέχει 14% συνολικά στερεά από τα οποία 5% είναι σάκχαρα. Για την παρασκευή του σορμπέ λεμονιού θα χρησιμοποιήσουμε μια βάση φρούτου 50 ή 100 γραμμαρίων. Να θυμίσουμε εδώ ότι μια βάση 50 γραμμαρίων συμμετέχει σε ποσοστό 3,5% στην διαμόρφωση της συνταγής, άρα το σύνολο της βάσης φρούτου που θα περιέχεται σε ένα κιλό σορμπέ θα είναι 35 γραμμάρια. Αντιστοίχως, η βάση 100 γραμμαρίων συμμετέχει σε ποσοστό 7% και το σύνολο της βάσης που θα περιέχεται σε ένα κιλό σορμπέ θα είναι 70 γραμμάρια.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΒΑΣΗΣ 50 γρ.

510 γρ. νερό
180 γρ ζάχαρη
40 γρ. δεξτρόζη
35 γρ. γλυκόζη 30DE
35 γρ. βάση φρούτου 50 γρ.
200 γρ. χυμός λεμονιού
2 γρ. ξύσμα λεμονιού

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΒΑΣΗΣ 100 γρ.

510 γρ. νερό
180 γρ. ζάχαρ
40 γρ. δεξτρόζη
70 γρ. βάση φρούτου 100 γρ.
200 γρ. χυμός λεμονιού
2 γρ. ξύσμα λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ (και για τις δύο περιπτώσεις)

Ανακατεύουμε το ξύσμα λεμονιού με λίγη από τη ζάχαρη της συνταγής. Ζυγίζουμε προσεκτικά όλα τα στερεά συστατικά, τα ρίχνουμε σε μια στεγνή λεκάνη και ανακατεύουμε με ένα σύρμα. Ρίχνουμε πρώτα τα στερεά και στη συνέχεια το ξύσμα λεμονιού στο νερό, ανακατεύοντας έντονα με το σύρμα για να διαλυθούν καλά τα σάκχαρα (η χρήση ραβδομίξερ διευκολύνει τη διαδικασία και εξασφαλίζει ένα καλύτερο αποτέλεσμα). Παστεριώνουμε το μίγμα στους 85 °C. Όταν το μίγμα κρυώσει στους 4 °C προσθέτουμε το φρεσκοσυμμένο χυμό λεμονιού και αφήνουμε να ωριμάσει για μερικές ώρες. Περνάμε το μίγμα από καθαρή και στεγνή σίτα για να απομακρύνουμε τυχόν υπολείμματα ξύσματος λεμονιού. Βάζουμε το μίγμα στην παγωτομηχανή.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Για την περίπτωση που χρησιμοποιείτε βάση κρύας παρασκευής, ακολουθήστε όλα τα βήματα εκτός από την παστερίωση και εξασφαλίστε την απόλυτη καθαριότητα των σκευών που θα χρησιμοποιήσετε.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ:

Αν θέλετε να κάνετε το σορμπέ σας να ξεχωρίσει, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη μισή ποσότητα νερού με χυμό από αγγούρι. Για το σκοπό αυτό στην καλύτερη περίπτωση μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αποχυμωτή, ειδάλλως, αποφλοιώστε τα αγγούρια, αφαιρέστε προσεκτικά τους σπόρους και στην συνέχεια χρησιμοποιήστε ραβδομίξερ ή μπλέντερ για να τα πολτοποιήσετε. Η σάρκα του αγγουριού περιέχει 95% νερό, άρα, η αντικατάσταση αυτή δεν θα ανατρέψει την ισορροπία μεταξύ στερεών και υγρών.



ΝΙΚΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ
Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων

Το καλαμποκάλευρο στην αρτοποιία αρχίζει
να βρίσκει τη θέση του στο ράφι ανάμεσα
σε άλλα αρτοσκευάσματα.

Ιστορικά

Το καλαμπόκι λοιπόν, με τη λατινική ονομασία *Zea mays* (corn, μαίζε στα αγγλικά), ανήκει στα δημητριακά, στην οικογένεια των αγρωστωδών. Το συναντάμε και με την ονομασία «αραβόσιτος», «αραποσίπι» και «σιταροπούλα» (στην Κύπρο). Είναι ένα δημητριακό που εξημερώθηκε για πρώτη φορά από τους αυτόχθονες πληθυσμούς των Ίνκας, Μάγιας και Αζτέκων στο νότιο Μεξικό, εδώ και 8.000 χρόνια περίπου. Την ελληνική του ονομασία την πήρε από τη σύνθετη λέξη «Αραβία» και «Σίτος», μιας και εισήχθη στην Ελλάδα πριν 400 χρόνια από τη Βόρεια Αφρική (αραβικές χώρες).

Καλλιέργεια και είδη

Σαν φυτό, ο αραβόσιτος ευδοκιμεί καλύτερα όταν η θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες κυμαίνεται μεταξύ 21-27°C. Τα εδάφη πρέπει να είναι αρκετά ζεστά για να εξασφαλίσουν καλή απόδοση. Από πλευράς διατροφικής σύστασης, ο σπόρος του αραβοσίτου περιέχει κατά μέσο όρο 61% άμυλο, 13,5% νερό, 10% πρωτεΐνη, 6% πεντοζάνες, 4% λάδι, 2% κυτταρίνη, 1,4% σάκχαρα, 1,4% ανόργανες ύλες και 0,4% διάφορες άλλες ουσίες. Αξίζει να σημειωθεί ότι ο αραβόσιτος θεωρείται το δεύτερο πλουσιότερο δημητριακό σε λιπαρά, μετά τη βρώμη. Αποτελεί μια από τις πιο ευρέως διαδεδομένες καλλιέργειες σιτηρών στον κόσμο. Οι κυριότερες χώρες καλλιέργειας και παραγωγής αραβόσιτου παγκοσμίως είναι οι ΗΠΑ, η Κίνα, η Βραζιλία και η Αρ-

γεντινή. Αυτές οι τέσσερις χώρες από μόνες τους καλύπτουν τα 2/3 της παγκόσμιας παραγωγής. Στην Ευρώπη καλλιεργείται κατά βάση στην Ουκρανία. Ο αραβόσιτος έχει γίνει βασική τροφή σε πολλά μέρη του κόσμου, με τη συνολική παραγωγή αραβοσίτου να υπερβαίνει εκείνη του σίτου ή του ρυζιού. Το 2014 η συνολική παγκόσμια παραγωγή ξεπέρασε το 1 δισεκατομμύριο τόνους. Οι ποικιλίες του αραβοσίτου περιλαμβάνουν έξι τύπους, οι οποίοι διακρίνονται με βάση το σχήμα και το μέγεθος του σπόρου, αλλά και τα χαρακτηριστικά του ενδοσπερμίου:

1. Οδοντωτός (dent corn - *Zea mays* var. *indentata*).
2. Σκληρόκοκκος (flint corn - *Zea mays* var. *indurata*) που προτιμάται στην κονσερβοποιία.
3. Γλυκός (sweet corn - *Zea mays* var. *saccharata*) που βρίσκουμε τους καλοκαιρινούς μήνες ως ψητό καλαμπόκι, αλλά και για παραγωγή γλυκαντικών.
4. Μικρόκοκκος (pop corn - *Zea mays* var. *everta*) που χρησιμοποιείται στην παραγωγή ποπ-κορν.
5. Αλευρώδης (soft ή flour corn - *Zea mays* var. *amylacea*) που χρησιμοποιείται για την παραγωγή καλαμποκάλευρου.
6. Κηρώδης (waxy corn - *Zea mays* var. *ceratina*) με κόκκινη απόχρωση, που χρησιμοποιείται στη βιομηχανία για την παραγωγή συγκολλητικών ουσιών.

Χρήσεις / εφαρμογές

Το καλαμπόκι αποτελεί βασικό είδος διατροφής εδώ και χιλιάδες χρόνια μεταξύ των ιθαγενών λαών της Αμερικής και τα τελευταία πεντακόσια χρόνια, σε όλη την Ευρώπη. Σε περιόδους έλλειψης σιταριού χρησι-

μοποιήθηκε αρκετές φορές για να συμπληρώσει το πολύτιμο αλεύρι σίτου και να τραφεί ο πληθυσμός. Ωστόσο, από θρεπτική άποψη, το καλαμπόκι είναι ανεπαρκές όταν καταναλώνεται κατ' αποκλειστικότητα και μπορεί να προκαλέσει πελάγρα, μια νόσο που οφείλεται στην ανεπάρκεια νιασίνης. Είναι ενδιαφέρον όμως το γεγονός πως όταν το καλαμπόκι υποβάλλεται σε επεξεργασία με αλκαλικό διάλυμα ασβεστίου, όπως στην παρασκευή παραδοσιακών τортίγιων στο Μεξικό, η νιασίνη απελευθερώνεται και το καλαμπόκι γίνεται εξαιρετικά θρεπτικό. Το χοντροαλεσμένο κλάσμα του καλαμποκάλευρου είναι η πολέντα με την οποία παρασκευάζονται πολλά πιάτα σε διάφορες κουζίνες του κόσμου. Στην αρτοποιία, το αλεύρι του αραβοσίτου είναι πιο λεπτοαλεσμένο και χρησιμοποιείται για την παρασκευή ψωμιού - συνήθως σε ανάμιξη με άλλα αλεύρα σίτου - για διάφορα αρτοσκευάσματα και προϊόντα ζαχαροπλαστικής. Ψωμί με σκέτο καλαμπόκι είναι η μπιμπότα, η οποία έχει μπιμπαμική διόγκωση και εύθρυπτη ψίχα. Τα τελευταία χρόνια κυκλοφορούν επαγγελματικά μίγματα αρτοποιίας με καλαμπόκι, αλλά και σπασμένο ή διογκωμένο ή χοντροκομμένο καλαμπόκι για διακόσμηση, με τα οποία μπορεί κανείς να παράγει αφράτα και νόστιμα αρτοσκευάσματα με όμορφη εικόνα στο ράφι. Εκτός από ψωμιά, το καλαμποκάλευρο στην αρτοποιία το συναντάμε και σε κράκερ, κριτσίνια, τортίγιες κλπ. Πολύ διαδεδομένο το καλαμπόκι στην αρτοποιία και στη μαγειρική είναι στις χώρες της λατινικής Αμερικής, όπου συναντάμε πολλά καθημερινά προϊόντα όπως τις ταμάλες (μεξικάνικες πίτες), τα corn dogs (τηγανιτά λουκάνικα μέσα

ΤΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ

Το καλαμπόκι ή αλλιώς αραβόσιτος είναι ίσως το πιο «παρμελημένο» δημητριακό στον κλάδο της αρτοποιίας. Σε αυτό το άρθρο θα επιχειρήσουμε να αναδείξουμε την πραγματική αξία του καλαμποκιού στην οικονομία, το περιβάλλον, τη βιομηχανία τροφίμων γενικότερα, αλλά και στην αρτοποιία πιο ειδικά.

Το καλαμπόκι αποτελεί βασικό είδος διατροφής εδώ και χιλιάδες χρόνια μεταξύ των ιθαγενών λαών της Αμερικής και τα τελευταία πεντακόσια χρόνια, σε όλη την Ευρώπη.

σε περίβλημα από σιμιγδάλη καλαμποκιού), τα ψωμάκια αρέπας, οι πίτες εμπανάδας κλπ, αλλά και τα δημοφιλή ψωμιά αναντάμα στις ΗΠΑ. Από το καλαμπόκι παράγονται ακόμα τα πασίγνωστα δημητριακά πρωινού (corn flakes) και διάφορα σνακ, όπως γαριδάκια και τσιπς.

Το άμυλο του αραβοσίτου (κορν φλάουρ ή άνθος αραβοσίτου) χρησιμοποιείται στη ζαχαροπλαστική, στη βιομηχανία παιδικών τροφών, στην παρασκευή αλλαντικών, στη ζυθοποιία και στην παραγωγή γλυκαντικών (αμυλοσίροπι, high fructose syrup). Ο αραβόσιτος έχει ακόμη ευρεία χρήση ως ζωτροφή είτε ως καρπός ολόκληρος, ή χονδρόαλεσμένος, ή σε ανάμιξη με άλλους πρωτεϊνικούς καρπούς. Το άμυλό του μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή διάφορων χημικών προϊόντων, στη βυρσοδεψία και υφαντουργία, αλλά και για παραγωγή βιοκαύσιμου (βιοαιθανόλης).

Οι πρωτεΐνες του καρπού χρησιμεύουν στην παρασκευή φαρμακευτικών και βιομηχανικών προϊόντων, όπως αντιβιοτικά, βιοπλαστικά, ενώ το λάδι του καρπού, το αραβοσιτέλαιο (καλαμποκέλαιο) εκτός από την ανθρώπινη διατροφή, είναι επίσης κατάλληλο για διάφορες βιομηχανικές χρήσεις στη σαπωνοποιία, στην επεξεργασία δέρματος και αλλού.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά

Θα πρέπει να γνωρίζουμε ότι το καλαμποκάλευρο δεν περιέχει πρωτεΐνες ικανές να σχηματίσουν γλουτένη, κάτι που θα πρέπει να λάβουμε υπόψη όταν το

χρησιμοποιήσουμε στην παραγωγή αρτοσκευασμάτων. Αυτό σημαίνει ότι υπό συγκεκριμένες συνθήκες παραγωγής και εφόσον είναι πιστοποιημένο από τον παραγωγό ως «Χωρίς Γλουτένη» (που σημαίνει ότι δεν έχει «επιμολυνθεί» κατά την μεταφορά, αποθήκευση & άλεση από άλλα δημητριακά που περιέχουν γλουτένη) μπορούν να παραχθούν προϊόντα ελεύθερα γλουτένης (Gluten Free) που απευθύνονται σε καταναλωτές με ανάλογες δυσανεξίες, αλλεργίες ή αυτοάνοσα (κοιλιοκάκη). Η απουσία γλουτένης όμως το καθιστά παράλληλα και δύσκολο στην αρτοποιία, μιας και δε μπορεί να δώσει ικανοποιητική διόγκωση και σωστή, ελαστική δομή ψίχας. Γι' αυτό απαιτούνται ιδιαίτερες γνώσεις και τεχνικές στην παρασκευή αρτοσκευασμάτων με καλαμποκάλευρο που θα δούμε παρακάτω στη συνταγή.

Συμπέρασμα

Το καλαμποκάλευρο στην αρτοποιία, αν και παραγκωνισμένο στην Ελλάδα για πολλά χρόνια, τώρα αρχίζει να βρίσκει τη θέση του στο ράφι ανάμεσα σε άλλα αρτοσκευάσματα. Το συναντάμε ακόμα και σε ψωμιά του τοστ, μιας και η τεχνολογία των προϊόντων καλαμποκάλευρου αλλά και οι τεχνικές γνώσεις του αρτοποιού, σε συνδυασμό με τη διάθεση στην αγορά διαφόρων μιγμάτων αρτοποιίας, καθιστούν πλέον αρκετά εύκολη την παραγωγή πιο αφράτων ψωμιών καλαμποκιού, με ιδιαίτερα ευχάριστη γεύση και ελκυστικό κίτρινο χρώμα.

Συνταγή για καλαμποκόψωμο

ΥΛΙΚΑ

- 1.800 γρ. Καλαμποκάλευρο (60%)
- 1.200 γρ. Αλεύρι Κίτρινο ψιλό (40%)
- 1.950 γρ. Νερό (65%)
- 120 γρ. Λάδι (4%)
- 60 γρ. Αλάτι (2%)
- 60 γρ. Πετιμέζι (2%)
- 75 γρ. Μαγιά νωπή (2,5%)
- 3 γρ. Πάπρικα καπνιστή (0,1%)
- 0,5 γρ. Κουρκουμά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια μεταλλική μπασίνα βάζουμε να βράσει όλο το νερό. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, ρίχνουμε το καλαμποκάλευρο κι ανακατεύουμε καλά να διαλυθούν οι σβώλοι, να κυλώσει και να αρχίσει να πήζει. Αφήνουμε τη ζύμη να γίνει χλιαρή (καλύτερα απλωμένη σε πάγκο). Βάζουμε στο ζυμωτήριο το κίτρινο σταρένιο αλεύρι με τα υπόλοιπα υλικά, προσθέτουμε τη ζύμη με το καλαμποκάλευρο (που έχει γίνει χλιαρή) και ζυμώνουμε στην αργή ταχύτητα. Προσθέτουμε το λάδι και συνεχίζουμε στη γρήγορη ταχύτητα για λίγο μέχρι να σχηματιστεί η ζύμη. Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό. Ξεκουράζουμε για 30 λεπτά. Κόβουμε τεμάχια ζύμης, μορφοποιούμε σε μπάλες και τα απλώνουμε σε λαδωμένα ταψάκια. Τα πατάμε καλά και χαράζουμε ελαφρά. Στοφάρουμε για 30-45 λεπτά. Ψήνουμε με ατμό στους 210° C για 45-50 λεπτά περίπου.



ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΠΑΠΑΠΑΝΑΓΗΣ
Τεχνολόγος Τροφίμων,
Υπεύθυνος Έρευνας, Ανάπτυξης
και Τεχνικής Υποστήριξης
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.



**ΑΛΕΥΡΙ ΑΠΟ
ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ**

Δώστε στα ψωμιά και τα αρτοσκευάσματά σας έντονο κίτρινο χρώμα και εξαιρετική γεύση με Αλεύρι από Καλαμπόκι.



ΚΥΛΙΝΔΡΟΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.,
Εθν. Βενιζέλου 40, Σούδα, Χανιά,
Τ. 28210 81380 F: 28210 89898,
info@mills.gr www.mills.gr

κρητικές κριθαροκουλούρες (Ντακοί)

δια Χειρός ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ ΤΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ
ΤΗΣ ΕΠΛ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΕΤΟ ΓΑΛΑΤΣΙ

Ζούμε στην εποχή που τα τοπικά προϊόντα αναβιώνουν και ξαναβρίσκουν τη θέση τους στην κουζίνα των ελληνικών νοικοκυριών. Στην Κρήτη, που φημίζεται για τη νόστιμη και υγιεινή μεσογειακή διατροφή, το παξιμάδι είναι ένα προϊόν που δε λείπει από κανένα φούρνο, ακόμη και σε απομακρυσμένα χωριά.

Στα παλιά χρόνια, που τα κύρια επαγγέλματα των Κρητικών ήταν ναυτικοί, βοσκοί και αγρότες, το παξιμάδι αποτελούσε τη βασική τροφή τους, γιατί ήταν το μοναδικό τρόφιμο που μπορούσε να διατηρηθεί επί μακρόν αναλλοίωτο.

Χρησιμοποιήθηκε επίσης ως βασική τροφή, στα χρόνια της γερμανικής κατοχής στο νησί από τους Κρητικούς που βρίσκονταν στα βουνά. Μία μορφή παξιμαδιού που παρασκευαζόταν από πάντοτε στην Κρήτη είναι και η χαρακτηριστική κριθαροκουλούρα, από αλεύρι κριθαριού που περιείχε όλο το πύουρο.

Πρόκειται για μικρά στρογγυλά ψωμιά, που κόβονταν στη μέση και στέγνωναν στο φούρνο (δίπλοφούρνισμα). Η κριθαροκουλούρα, «ο ντάκος» όπως λέγεται στο νησί, εξακολουθεί να έχει άρωμα Κρήτης αλλοτινών εποχών. Διατηρεί την αυθεντική νοστιμιά της και φτιάχνεται από αγνά υλικά της κρητικής γης.

Η όψη της είναι πορώδης, τραχιά και ακανόνιστη. Στην επιφάνειά της, διακρίνονται οι ίνες του κριθαριού και έχει χρώμα καφετί σκούρο. Η γεύση της είναι υπόξινη, λόγω της προσθήκης του προζυμίου και η διατροφική αξία της εξαιρετικά υψηλή.

Μπορεί να καταναλωθεί όλες τις ώρες της ημέρας και ιδανικά συνδυάζεται με ψιλοκομμένη ντομάτα, ελαιόλαδο, ρίγανη και λευκό τυρί (ανθότυρο, φέτα κλπ). Είναι ένα πιάτο πλήρες σε θρεπτικά συστατικά, πλούσια γεύση και χωρίς πολλές θερμίδες.

Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας ΟΑΕΔ

Η Επαγγελματική Σχολή Μαθητείας του ΟΑΕΔ στο Γαλάτσι λειτουργεί από το 1988 έως σήμερα με την ειδικότητα «Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική» ενώ από το 2020 λειτουργεί και με την ειδικότητα «Μαγειρικής Τέχνης». Η Σχολή διαθέτει πλήρη και σύγχρονο εργαστηριακό εξοπλισμό, και είναι στελεχωμένη από έμπειρο και άρτια επισημονικά καταρτισμένο εκπαιδευτικό προσωπικό. Ανήκει στην τυπική δευτεροβάθμια εκπαίδευση, είναι διετούς φοίτησης και ακολουθεί το δυϊκό σύστημα επαγγελματικής εκπαίδευσης (Μαθητεία) που συνδυάζει τη θεωρητική και εργαστηριακή εκπαίδευση του μαθητή στο σχολείο με την εκπαίδευση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας, μέσω της αμειβόμενης Πρακτικής Άσκησης, σε επιχειρήσεις του κλάδου (on-the-job training). Οι μαθητές της ειδικότητας «Αρτοποιία- Ζαχαροπλαστική» αποκτούν τις απαιτούμενες τεχνικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες, ώστε να είναι σε θέση να δραστηριοποιούνται ως τεχνίτες Αρτοποιείου ή Ζαχαροπλαστείου προετοιμάζοντας, παρασκευάζοντας και παραθέτοντας αρτοσκευάσματα και γλυκίσματα που κυκλοφορούν στην Ελληνική και Διεθνή αγορά.

ΕΠΛ.Σ ΟΑΕΔ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Λ. Γαλατσίου 17, Αθήνα 11141

Τηλ. Επικοινωνίας: 210 2284900, 210 2287460

email: epas.galatsi@oaed.gr

ΝΕΟ ΠΡΟΪΟΝ

Χειροποίητη

καπνιστή γαλλοπούρα Fuego
& ανδότυρο Ελάσσονας!

καπνιστό ζαμπόν Fuego
& γραβιέρα ΠΟΠ Κρήτης!

Αυθεντικά, ΠΟΠ υλικά,
σε συνεργασία με
τους πιο αξιόπιστους
συνεργάτες!



T/ 210 66.26.562
E/ info@brakopoulos.gr
www.brakopoulos.gr

Πάντα δίπλα σας





ΚΡΙΘΑΡΟΚΟΥΛΟΥΡΕΣ (ΝΤΑΚΟΙ)

Τις κρητικές κριθαροκουλούρες ετοίμασαν
ο κος Μιχάλης Γιώσης, Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και ο κος Καρτέρης Νίκος, Τεχνολόγος Τροφίμων
για της ανάγκες του εργαστηριακού μαθήματος "Συναφή Προϊόντα Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής"
των δευτεροετών μαθητών του τμήματος Β1.

ΥΛΙΚΑ

2 κ. αλεύρι κρίθινο
1,5 κ. αλεύρι ολικής
1,5 κ. αλεύρι κίτρινο χωριάτικο
500 γρ. ελαιόλαδο
130 γρ. μαγιά νωπή
100 γρ. αλάτι
6-6,5 κ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζυμώνουμε καλά τα υλικά στον κάδο του ζυμωτήρα, σε αργή ταχύτητα, για περίπου 25 λεπτά. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 25' - 30' (ανάλογα την εποχή). Κόβουμε τεμάχια 200-250 γρ. Πλάθουμε σε πλακέ καρβελάκια ή σε φυτίλια που τα μορφοποιούμε σε χαλαρά «σαλιγκάρια» και τα τοποθετούμε σε ίσες αποστάσεις, σε λαμαρίνες. Τοποθετούμε στη στόφα (38°C - 70% υγρασία) για 35' με 40' δημιουργώντας πλούσιους ατμούς. Ψήνουμε στους 200°C για 35' - 40' στο ταμπάνι ή 190°C για 30' - 35' στον αέρα. Ξεφουρνίζουμε και τα αφήνουμε να σταθούν για 6-18 ώρες. Κόβουμε στη μέση οριζόντια και ξαναστρώνουμε σε λαμαρίνες. Ξαναψήνουμε στους 200°C για 30' - 35' στο ταμπανι ή 190°C για 25' - 30' στον αέρα. Για μεγαλύτερη ξήρανση, άρα και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, το δεύτερο ψήσιμο μπορεί να γίνει στους 100°C - 130°C για 2-2,5 ώρες.

TAPTA ME MANGKO ΦΟΥΝΤΟΥΚΙ & ESPRESSO

ΖΥΜΗ ΤΑΡΤΑΣ

700 γρ. βούτυρο 82%
300 γρ. ζάχαρη
100 γρ. αυγά
100 γρ. πούδρα φουντουκιού
900 γρ. αλεύρι

MONDE ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΟΥ

300 γρ. κρέμα γάλακτος
2 γρ. ζελατίνη
12 γρ. νερό
175 γρ. λευκή σοκολάτα Napa
150 γρ. Praline hazelnut 50%
350 γρ. κρέμα γάλακτος

Χτυπάμε στο μίξερ, στο φτερό, όλα τα υλικά εκτός από τα αυγά. Όταν ομογενοποιηθούν τα πρώτα υλικά ρίχνουμε τα αυγά ένα-ένα μέχρι να γίνει μία ομοιόμορφη ζύμη. Φορμάρουμε στις επιθυμητές φόρμες και ψήνουμε στους 160 βαθμούς για 10 λεπτά.

FRANGIPANE ESPRESSO

100 γρ. βούτυρο 82%
θερμοκρασία δωματίου
100 γρ. πούδρα φουντουκιού
100 γρ. ασπράδι αυγού
100 γρ. άχνη ζάχαρη
5 γρ. Espresso

Χτυπάμε στο μίξερ όλα τα υλικά, με το σύρμα, μέχρι να γίνει ένας ομοιόμορφος χυλός και απλώνουμε μια λεπτή στρώση πάνω στις ψημένες τάρτες. Ψήνουμε για 8 λεπτά στους 160 βαθμούς.

ΚΡΕΜΑ ΜΑΝΓΚΟ

150 γρ. πουρέ mango sicoly
150 γρ. ζάχαρη
150 γρ. αυγά
150 γρ. βούτυρο 82%
5 γρ. ζελατίνη
30 γρ. νερό

Βάζουμε όλα τα υλικά μέσα σε μία κατσαρόλα, ανακατεύοντας με το σύρμα πολύ καλά μέχρι η θερμοκρασία να φτάσει στους 85 βαθμούς Κελσίου. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και τις ζελατίνες και μιμάρουμε. Σερβίρουμε στις τάρτες.

Σε μία κατσαρόλα βράζουμε την κρέμα γάλακτος με την πραλίνα φουντουκιού. Όταν βράσει, περιχύνουμε πάνω από τη λευκή σοκολάτα και τις ζελατίνες μιμάροντας. Ρίχνουμε την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος κρύα και ρευστή. Αφήνουμε την κρέμα για μία νύχτα στο ψυγείο και στη συνέχεια χτυπάμε στο μίξερ με σύρμα.

NAMELAKA ESPRESSO

200 γρ. γάλα
400 γρ. κρέμα γάλακτος
5 γρ. ζελατίνες
30 γρ. νερό
5 γρ. Espresso
400 γρ. λευκή σοκολάτα Napa

Βράζουμε γάλα, κρέμα γάλακτος και Espresso και περιχύνουμε πάνω από τη λευκή σοκολάτα και τις μαλακωμένες ζελατίνες. Ξεκουράζουμε την κρέμα μας για μία νύχτα στο ψυγείο και τη χρησιμοποιούμε την επόμενη μέρα χτυπώντας τη στο μίξερ.



ΠΑΝΤΕΛΗΣ ΠΛΑΤΗΣ
Pastry Chef της εταιρίας LEDRA FOODS

Βασικοί κανόνες ασφαλείας ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

ασφάλεια του εξοπλισμού παραγωγής στην αρτοποιία

Συνεχίζοντας την εξειδικευμένη προσέγγισή μας για τους κινδύνους που ενέχουν στο χώρο παραγωγής συγκεκριμένες μηχανές αρτοσκευασμάτων παραθέτουμε νέα σειρά με σχολιασμό σχετικά με τους κινδύνους που ενέχουν και τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνει ο ιδιοκτήτης, επιχειρηματίας, εργοδότης.

Κίνδυνοι από τα μηχανήματα αρτοποιητικού εργοστασίου

Σφολιατομηχανή - Κίνδυνοι

Κινούμενα μέρη

- Εγκλωβισμός άκρων σε περιστρεφόμενα, κινούμενα μέρη της σφολιατομηχανής λόγω παραβίασης των προστατευτικών συστημάτων.
- Κίνδυνος σύνθλιψης/ακρωτηριασμού άνω άκρων κατά τη χρήση της σφολιατομηχανής (λόγω ανοίγματος του προστατευτικού) ή κατά τη διάρκεια εργασιών συντήρησης -επισκευών.

Μέτρα

- Απαγορεύεται η είσοδος στους χώρους και η επέμβαση σε εξοπλισμό στους μη έχοντες εργασία.
- Η σφολιατομηχανή πρέπει να διαθέτει σύστημα αλληλομανδάλωσης (interlock) δηλαδή όταν ανοίγουν οι ασφαλιστικές το μηχανήμα να απενεργοποιείται.

- Απαγορεύεται η παραβίαση ή παράκαμψη των προφυλακτικών στα κινούμενα μέρη της μηχανής. Στη δεξιά φωτογραφία διακρίνουμε σήμανση απαγόρευσης παράκαμψης του προστατευτικού και εισχώρησης του χεριού. Πρέπει επίσης να υπάρχει σήμανση για κινούμενα μέρη και κίνδυνο εγκλωβισμού των χεριών.

- Απαγορεύεται η συντήρηση εν λειτουργία.

- Οι χρήστες και οι συντηρητές της μηχανής δεν πρέπει να φορούν τιμαλφή και να κάνουν χρήση των παρεχόμενων ΜΑΠ (π.χ. γάντια κατά την συντήρηση)
- Οποιαδήποτε επέμβαση στο μηχανήμα για επισκευή - συντήρηση πρέπει να γίνεται από εξουσιοδοτημένο άτομο εφαρμόζοντας πιστά τη Διαδικασία Σήμανσης -Ασφάλισης Μηχανών.

- Πρέπει να τηρείται Βιβλίο Συντήρησης Μηχανημάτων και αρχείο συντήρησης των προφυλακτικών των μηχανημάτων.

- Το μηχανήμα πρέπει να διαθέτει Κουμπί Έκτακτης Απενεργοποίησης σε σχήμα κόκκινου μανιταριού (emergency STOP) σε προσβάσιμο σημείο και να τοποθετείται περιμετρικά του κομβίου κίτρινος δακτύλιος σύμφωνα με την οδηγία CE EN 418. Τα κουμπιά αυτά πρέπει να τοποθετούνται κοντά σε ΚΑΘΕ θέση εργασίας.

- Πρέπει να αναρτάται οδηγία ασφαλούς χρήσης της σφολιατομηχανής σύμφωνα με το εγχειρίδιο ασφαλείας του προμηθευτή.

Ηλεκτρική τάση

- Ηλεκτροπληξία λόγω επαφής με ηλεκτρικά εξαρτήματα και στοιχεία υπό τάση, κατά τη διάρκεια εργασιών συντήρησης -επισκευών του μίξερ.

- Ηλεκτροπληξία από ενδεχόμενη επαφή με φθαρμένες καλωδιώσεις ή ηλεκτρικά φθαρμένα στοιχεία υπό τάση κατά τη συνήθη εργασία (χαλασμένοι διακόπτες, ρευματολήπτες, φθαρμένες καλωδιώσεις κατεστραμμένοι πίνακες κλπ).

Οι κίνδυνοι είναι πολλοί και τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται από τον ιδιοκτήτη, επιχειρηματία, εργοδότη είναι απαραίτητα.



Μέτρα

- Η πρίζα του μίξερ να διαθέτει διακόπτη και σύστημα που μπορεί να κλειδώσει όταν αφαιρείται ή όταν τίθεται εκτός λειτουργίας.

- Περιοδικοί Έλεγχοι των καλωδίων, των φιν, διακοπών - πριζών για πιθανές φθορές καθώς και για χαλαρότητα στις συνδέσεις τους.

- Η συντήρηση της μηχανής να μη γίνεται εν λειτουργία της.

- Κατά τις εργασίες συντήρησης των ηλεκτρολογικών στοιχείων να ακολουθούνται οι υποδείξεις που αναφέρονται στο εγχειρίδιο του κατασκευαστή.

Φούρνος μικροκυμάτων - Κίνδυνος Ακτινοβολία

- Έκθεση σε ακτινοβολία κατά την χρήση του φούρνου μικροκυμάτων.

Μέτρα

- Δε θα πρέπει να υπάρχει θέση εργασίας μπροστά από φούρνο μικροκυμάτων.
- Να γίνεται μέτρηση ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας στη θέση του κάθε φούρνου μικροκυμάτων.

- Να γίνεται μόνο χρήση μηχανημάτων με CE marking.

- Να τοποθετείται σήμανση που να αναγράφει «ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΝΑ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΕΣΤΕ ΑΠΟ ΜΠΡΟΣΤΑ ΤΟΥ»

Ψυγείο Κατάψυξης - Κίνδυνος

Θερμοκρασιακά άκρα

- Έκθεση σε θερμοκρασιακά άκρα λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών κατά τη διάρκεια μεταφοράς υλικών στο ψυγείο.

- Κίνδυνος εγκλωβισμού και υποθερμία εντός του ψυκτικού θαλάμου.

Μέτρα

- Κατά την είσοδο στον ψυκτικό θάλαμο οι εργαζόμενοι να φορούν κατάλληλη στολή (μπουφάν με κουκούλα) σύμφωνα με τα ευρωπαϊκά πρότυπα.
- Να τοποθετείται έξω από τον ψυκτικό θάλαμο σήμανση Π18.

- Εντός του ψυκτικού θαλάμου να υπάρχει φως κατά την παραμονή του προσωπικού εντός αυτού.

- Εντός του ψυκτικού θαλάμου να υπάρχει μοχλός απελευθέρωσης της πόρτας από μέσα (quick release) για αποφυγή εγκλωβισμού.

- Να γίνεται τακτικός έλεγχος καλής λειτουργίας της θύρας του ψυγείου (κίνδυνος αστοχίας της θύρας και εγκλωβισμός εργαζομένων) και του μηχανισμού απελευθέρωσης.

(Η συνέχεια στο επόμενο τεύχος)

ΓΙΩΡΓΟΣ ΣΚΡΟΥΜΠΕΛΟΣ

Δρ Μηχανολόγος Μηχανικός
Γενικός Διευθυντής RMS ΕΞΥΠΠ
Πρόεδρος Επιτροπής Υγείας & Ασφάλειας
του Ευρωπαϊκού Συνδέσμου Εταιρειών Συντήρησης



Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΠΡΟΕΔΡΕΙΟ

Πρόεδρος: Μιχάλης Μούσιος
Α' Αντιπ/ρος: Ελισάβετ Κουκουμέρια
Β' Αντιπ/ρος: Προκόπης Τσουκαλάς
Γ' Αντιπ/ρος: Παναγιώτης Ράπτης
Γεν. Γραμματέας: Κων/νος Κεβρεκίδης
Αμ. Γ. Γραμματέας: Δημήτρης Κόγιας
Οργ. Γραμματέας: Βασίλειος Ζιάκας
Ταμίας: Ανδρέας Παπαϊωάννου
Αν. Ταμίας: Αχιλλέας Κωτούζας
Έφορος: Θεόδωρος Σινδρος

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΠΡΟΕΔΡΕΙΟΥ

Ιωάννης Βακάλογλου
Νικόλαος Μάζης
Θωμάς Χατζούλης

ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

Αλεξούδης Πολυχρόνης
Χρήστος Κούτσικος
Παρασκευάς Παπαδόπουλος
Δημήτριος Θανασούλης
Μαριάνθη Μαλλιαρουδάκη
Δημήτριος Ντούρας
Βασίλειος Τούλης
Κων/νος Παπαδόπουλος
Λεωνίδας Τεντόγλου
Μαρία Σαββίδου
Σπύρος Έξαρχος
Ιωάννης Παπαθανασίου
Δημήτριος Γέρος
Λάμπρος Κόγιας
Βασίλειος Γαλανός
Αλέξανδρος Γκούλιος
Ιάσων Καπλάνης
Νικόλαος Μπουλμπούλης
Χαρίλαος Μάνος
Παναγιώτης Σακινιώτης
Κωνσταντίνος Τσουραπάς

ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Πρόεδρος: Αριστείδης Τηλιγάδης
Μέλος: Στέλλα Αθανασίου
Μέλος: Γεώργιος Τσουκαλάς

ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ

ΑΡΤΟΠΟΙΩΝ

ΕΛΛΑΔΟΣ

Κουμουνδούρου 1

10437 Αθήνα

T: 210 5236086

F: 210 5236771

email: omarte@otenet.gr

Web site: oae.gr

Η Ο.Α.Ε. είναι μέλος της διεθνούς Ένωσης Αρτοποιών (U.I.B.) και της Ευρωπαϊκής Ένωσης Αρτοποιών - Ζαχαροπλαστών

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ο.Α.Ε.

ΑΓΡΙΝΙΟΥ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος:
Φίλιππος Τσουνής
Έδρα: Αγρίνιο

ΑΘΗΝΩΝ, ΠΡΟΑΣΤΙΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος:
Χαρίλαος Μάνος
Έδρα: Αθήνα

ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ & ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ

Πρόεδρος:
Αριστείδης Τηλιγάδης
Έδρα: Αίγιο

ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ, ΜΕΛΙΚΗΣ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος:
Αθανάσιος Λιολιόπουλος
Έδρα: Μελίκη

ΑΔΑΜΩΠΙΑΣ

Πρόεδρος:
Χατζηγεωργίου Σταύρος
Έδρα: Φουστάνη Αριδαίας

ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Πρόεδρος:
Χρήστος Κούτσικος
Έδρα: Βούλα

ΑΝΔΡΟΥ

Πρόεδρος:
Ιωάννης Παντελής
Έδρα: Κόρνη Άνδρου

ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ

Πρόεδρος:
Ιωάννης Στρατηγάκης
Έδρα: Άργος

ΑΡΚΑΔΙΑΣ

Πρόεδρος:
Θεόδωρος Τσουκαλάς
Έδρα: Τρίπολη

ΑΡΤΑΣ

Πρόεδρος:
Νικόλαος Λύτρας
Έδρα: Άρτα

ΒΕΡΟΙΑΣ

Πρόεδρος:
Δημήτριος Κόγιας
Έδρα: Βέροια

ΓΡΕΒΕΝΩΝ

Πρόεδρος:
Λεωνίδας Τεντόγλου
Έδρα: Φελλί Γρεβενών

ΔΡΑΜΑΣ

Πρόεδρος:
Παρασκευάς Παπαδόπουλος
Έδρα: Αγ. Αθανάσιος

ΕΒΡΟΥ

Πρόεδρος:
Κωνσταντίνος Κεβρεκίδης
Έδρα: Αλεξανδρούπολη

ΕΛΕΥΣΑΣ

Πρόεδρος:
Ιωάννης Πούτης
Έδρα: Έδεσσα

ΕΥΒΟΙΑΣ

Πρόεδρος:
Ιωάννης Παπαθανασίου
Έδρα: Βασιλικό

ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Πρόεδρος:
Εμμανουήλ Βολανάκης
Έδρα: Ηράκλειο

ΘΕΣΣΠΡΩΤΙΑΣ

Πρόεδρος:
Κωνσταντίνος Ανδόνης
Έδρα: Ήγουμενίτσα

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος:
Ελισάβετ Κουκουμέρια
Έδρα: Θεσσαλονίκη

ΘΗΒΩΝ

Πρόεδρος:
Ηλίας Χρήστου
Έδρα: Θήβα

ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ & ΠΕΡΙΧΩΡΩΝ

Πρόεδρος:
Θεόδωρος Σινδρος
Έδρα: Ιωάννινα

ΚΑΒΑΛΑΣ

Πρόεδρος:
Δρόσος Ιωάννης
Έδρα: Καβάλα

ΚΑΛΥΜΝΟΥ

Πρόεδρος:
Σουλούνα Μικές
Έδρα: Κάλυμνος

ΚΑΡΔΙΤΕΑΣ

Πρόεδρος:
Πετρινιώτης Θωμάς
Έδρα: Καρδίτσα

ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Πρόεδρος:
Πέτρος Γιαννάκης
Έδρα: Κλεισούρα

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Πρόεδρος:
Χριστόφορος Τζαμαρίας
Έδρα: Πόρος Κεφ/νιάς

ΚΙΛΚΙΣ

Πρόεδρος:
Νικόλαος Χατζηνευφραμίδης
Έδρα: Κιλκίς

ΚΟΖΑΝΗΣ

Πρόεδρος:
Απόστολος Κύρινας
Έδρα: Κοζάνη

ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ

Πρόεδρος:
Ιωάννης Βακάλογλου
Έδρα: Κόρινθος

ΛΑΚΩΝΙΑΣ

Πρόεδρος:
Νικόλαος Μάζης
Έδρα: Σπάρτη

ΛΑΡΙΣΑΣ

Πρόεδρος:
Αλέξανδρος Γκούλιος
Έδρα: Λάρισα

ΛΙΒΑΔΕΙΑΣ

Πρόεδρος:
Δημήτριος Γέρος
Έδρα: Λιβαδειά

ΛΕΣΒΟΥ

Πρόεδρος:
Νικόλαος Μπουλμπούλης
Έδρα: Μυτιλήνη

ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

Πρόεδρος:
Τσουράπας Κων/νος
Έδρα: Βόλος

ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ

Πρόεδρος:
Απόστολος Μιλωνάς
Έδρα: Καλαμάτα

ΝΑΟΥΣΑΣ

Πρόεδρος:
Δημήτριος Θανασούλης
Έδρα: Νάουσα

ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ

Πρόεδρος:
Παναγιώτης Αγγουριάς
Έδρα: Κάτω Δάφνη

ΞΑΝΘΗΣ

Πρόεδρος:
Μαλλιαρουδάκη Μαριάνθη
Έδρα: Ξάνθη

ΠΑΤΡΩΝ

Πρόεδρος:
Αθανάσιος Ντούβας
Έδρα: Πάτρα

ΠΕΙΡΑΙΑ

Πρόεδρος:
Γεώργιος Τσουκαλάς
Έδρα: Πειραιάς

ΠΙΕΡΙΑΣ

Πρόεδρος:
Αθανάσιος Κομψελίδης
Έδρα: Κολινδρός Κατερίνης

ΠΤΟΛΕΜΑΪΔΑΣ

Πρόεδρος:
Χρήστος Μαλακάκης
Έδρα: Πτολεμαΐδα

ΡΟΔΟΠΗΣ

Πρόεδρος:
Γεώργιος Δαλθανάσης
Έδρα: Κομοτηνή

ΣΕΡΡΩΝ

Πρόεδρος:
Γεώργιος Παπαδόπουλος
Έδρα: Σέρρες

ΤΕΣΣ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΗΣ

Πρόεδρος:
Σακινιώτης Παναγιώτης

ΤΡΙΚΑΛΩΝ

Πρόεδρος:
Λάμπρος Κόγιας
Έδρα: Τρίκαλα

ΥΠΑΙΘΡΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Πρόεδρος:
Παλαβατζη Ελένη
Έδρα: Κουφάλια

ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ

Πρόεδρος:
Γρηγόριος Τσιγκύρας
Έδρα: Οικισμός
Ευρυτάνων-Λαμία

ΦΛΩΡΙΝΑΣ

Πρόεδρος:
Συμεών Κώτσου
Έδρα: Φλώρινα

ΦΩΚΙΑΔΑΣ

Πρόεδρος:
Αλέκος Αρβαντιάς
Έδρα: Άμφισσα

ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Πρόεδρος:
Θάνος Δημήτριος
Έδρα: Κασάνδρα

ΧΑΝΙΩΝ

Πρόεδρος:
Βασίλης Γαλανός
Έδρα: Χανιά

ΧΙΟΥ

Πρόεδρος:
Ιωάννης Αργυράκης
Έδρα: Βερίτη

artoza

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

13-16 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2021

METROPOLITAN EXPO

Εδώ ζυμώνεται ...το μέλλον!

Μαζί και η έκθεση

FOODTECH



FORUM S.A.

Λ. Βουλαγμένης 328 • 173 42 • Άγιος Δημήτριος
• T: +30 210 5242100 • W: www.artoza.com • E: info@forumsa.gr

NÜRNBERG MESSE



Το όραμά σας, πράξη!

Από το 1963 η Δ. Αντωνόπουλος ABEE προσεγγίζει κάθε έργο της ολιστικά: εργονομικά, τεχνολογικά, εμπορικά και αισθητικά.

Πάντα πρωτοπόρος, με καινοτόμες και αξιόπιστες προτάσεις, με τεχνολογία αιχμής και απόλυτη τεχνογνωσία, υλοποιεί το όραμά σας με συνέπεια και συνέχεια, δημιουργώντας σχέσεις σταθερής συνεργασίας.

1963-2021
58
ΧΡΟΝΙΑ

ANTO
NOPOU
LOS

SHOP SET UP

Δ. Αντωνόπουλος ABEE

Λεωφ. Αθηνών 163, 124 61 Χαιδάρη / Αθήνα, Τ. +30 210 5810977, F. +30 210 5813363
info@antonopoulos.com.gr, www.antonopoulos.com.gr