



**Π. Ι. ΦΡΑΤΖΕΣΚΑΚΗΣ ΙΚΕ**

ΘΕΜΙΔΟΣ 27 - 18233 • ΑΓ.Ι. ΡΕΝΤΗΣ

ΤΗΛ.:210 4630 066 • TEL/FAX: 210 4634 912 • email: pfratz@jofran.gr • www.jofran.gr

15-20 Σεπτεμβρίου 2018

Επίσκεψη στην έκθεση IBA στο Μόναχο, όπου συμμετείχαν οι εταιρείες Muchlenchemie, Deutsche Back και SternEnzyme



Ο Κος Πάρις Φρατζεσκάκης (στα δεξιά) με τον Κο Gabriel Hocker (στα αριστερά) της Deutsche Back κατά τη διάρκεια της έκθεσης IBA 2018 στο Μόναχο της Γερμανίας.

Παρουσιάστηκαν νέα, καινοτόμα προϊόντα



### **Innovase ASP - ΑΚΡΥΛΑΜΙΔΙΟ**

Η νέα οδηγία για το ακρυλαμίδιο 2017/2158 ΕΕ ορίζει ανοχές για τις διάφορες ομάδες προϊόντων σε ολόκληρη την Ευρωπαϊκή Ένωση και απαιτεί επίσης μέτρα για τη μείωση της περιεκτικότητας σε ακρυλαμίδιο των προϊόντων αρτοποιίας. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα για τα μπισκότα, τα κράκερ και τις γκοφρέτες, αλλά επηρεάζονται και λευκές και μικτές φρατζόλες καλοψημένες. Το ακρυλαμίδιο είναι δυνητικά καρκινογόνο και σχηματίζεται ειδικά όταν το αμινοξύ ασπαραγινάνη αντιδρά με γλυκόζη σε θερμοκρασίες πάνω από 120 °C. Οι εταιρείες SternEnzym και DeutscheBack έχουν αναπτύξει συστήματα ενζύμων που μειώνουν το επίπεδο ακρυλαμιδίου στα προϊόντα αρτοποιίας κατά 90%. Το μεγάλο πλεονέκτημα του "Innovase ASP" είναι ότι μπορεί να προστεθεί απλά χωρίς να αλλάξει η διαδικασία ψησίματος ή να επηρεαστεί η γεύση και η υφή του τελικού προϊόντος.

### **TopBake Protein Kick – TopSweet Protein Cookie - TopSweet Protein Cupcake**

Η DeutscheBack παρουσίασε στην IBA το TopBake Protein Kick, ένα πρόμιγμα το οποίο δίνει σε ένα ψωμάκι 75γρ το 15% των συνιστώμενων τιμών σε μαγνήσιο, ασβέστιο και κάλιο, 30% της βιταμίνης D3 καθώς και 17% πρωτεΐνη. Με δύο ακόμα προϊόντα - το TopSweet Protein Cookie και το TopSweet Protein CupCake - η DeutscheBack προσφέρει τώρα και πρωτεϊνικές λύσεις για είδη ζαχαροπλαστικής. Με περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες περίπου 20% στο "Cookie" και 15% στο "CupCake", η απόλαυση μπορεί να συνδυαστεί με την υγεία. Ένας ιδανικός συνδυασμός για την αντιμετώπιση της τάσης "εν κινήσει".