

التوست وخبز الخبز إنتاج في Bio-G-Bakery+ مزايا: التقديم العرض

1. مقدمة عن Bio-G-Bakery+

،حلاً طبيعياً لحفظ المنتجات Bio-G-Bakery+ يُعد يتكون من قمح مُخَمَّر، وخل مُجفف بالتجميد، ومستخلص فاكهة الزعرور. يعتمد على عمليات بيولوجية ومكونات طبيعية لزيادة فترة صلاحية المخبوزات، والحفاظ على طراحتها وجودتها، بما في ذلك الخبز وخبز التوست Bio-G-Bakery+ وعلى عكس المواد الحافظة الكيميائية، يوفر فعالية عالية في مقاومة العفن، وخصائص Bio-G-Bakery+ (Clean Label) مضادة للأكسدة، وحلاً ببطاقة نظيفة يُناسب المستهلكين المهتمين بالصحة



2. مقارنة: القمح المُخَمَّر مقابل المواد الحافظة الكيميائية

Bio-G-Bakery+ القمح المُخَمَّر في

- إنتاج الأحماض العضوية: أثناء عملية التخمير، يتم إنتاج أحماض عضوية طبيعية مثل حمض اللاكتيك، والبروبيونيك، والأسيتيك، مما يساهم في النشاط المضاد للميكروبات وتعزيز النكهة.
- التأثير المضاد للميكروبات: تقوم هذه الأحماض الطبيعية بخفض الرقم الهيدروجيني، مما يخلق بيئة تُعيق نمو الكائنات الدقيقة الضارة مثل البكتيريا والعفن والخمائر.
- تحسين الخصائص الحسية: تعزز الأحماض العضوية الطعم والقوام دون أن تضيف نكهات غير مرغوبة.

المواد الحافظة الكيميائية مثل البروبيونات

- تأثير مباشر مضاد للميكروبات: تقوم البروبيونات بتنشيط نمو العفن والبكتيريا في البيئات الحامضية الخفيفة، لكنها تفتقر إلى تنوع منتجات التخمير الطبيعي.
- فوائد حسية محدودة: قد تؤثر المواد الحافظة الكيميائية سلباً على الطعم والقوام، وتترك أحياناً مذاقاً معدنياً أو حامضاً غير مرغوب فيه.
- وضع ملصق كيميائي: تُجبر المنتجات التي تحتوي على مواد حافظة كيميائية على إدراجها بوضوح على الملصق، وهو ما لا يلقي قبولا لدى العديد من المستهلكين مقارنةً بالبدايل ذات البطاقة النظيفة.

٣. فوائد الأحماض العضوية والخل المُجفف بالتجميد

- ناتجة عن تخمير طبيعي، مما يمنح المنتج Bio-G-Bakery+ أصل طبيعي: الأحماض العضوية في (Clean Label) ميزة البطاقة النظيفة.
- آلية عمل معقدة: يُعزّز الخل المُجفف بالتجميد التأثيرات المضادة للميكروبات بما يتجاوز مجرد خفض الرقم الهيدروجيني، حيث يُساهم بفعالية في تثبيط نمو العفن وتمديد فترة الصلاحية دون الحاجة إلى إضافات أخرى.
- أكثر فاعلية في منع نمو العفن Bio-G-Bakery+ تفوق في مقاومة العفن: تُظهر الدراسات أن مقارنةً بالمواد الحافظة الكيميائية مثل بروبيونات الكالسيوم، مما يضمن طزاجة المنتج وسلامته لفترة أطول.
- حيادية في النكهة: وعلى عكس المواد الحافظة الكيميائية، يُساعد الخل المُجفف بالتجميد على تحقيق توازن ميكروبيولوجي مستقر مع الحفاظ على الطابع الأصلي لنكهة المنتج.

٤. فوائد مضادة للأكسدة معززة

- وهو مصدر طبيعي (Rowan Berry) بإضافة مستخلص فاكهة الزعرور Bio-G-Bakery+ يتميز بمضادات الأكسدة مثل الفلافونويدات والبولىفينولات. وتُساهم هذه المركبات في:
- تقليل الأكسدة: حماية الدهون والمكونات الحساسة الأخرى من التدهور الناتج عن الأكسدة، مما يساعد على الحفاظ على النكهة والطزاجة.
 - تمديد فترة الصلاحية: تُحافظ المخبوزات على خصائصها الحسية لفترات تخزين أطول، وهو ما لا يمكن للمواد الحافظة الكيميائية تحقيقه.
 - دعم استقرار المنتج: منع تدهور الطعم والقوام الناتج عن التفاعلات التأكسدية، مما يوفر تجربة حسية متفوّقة.

٥. النجاح على المستوى الصناعي وتمديد فترة الصلاحية

يطيل فترة صلاحية المنتجات بفعالية Bio-G-Bakery+ تُظهر التجارب على النطاق الصناعي أن ويحافظ على طزاجتها وتتفوق خصائصه المضادة للميكروبات والمضادة للأكسدة على المواد الحافظة الكيميائية التقليدية، مما يضمن جودة تدوم لفترة أطول.

٦. ملخص مزايا Bio-G-Bakery+

- مكونات طبيعية توفر حماية فعالة ضد الميكروبات، مما يضمن سلامة المنتج.
- الخل المجفف بالتجميد يُساهم في تثبيط نمو العفن وتحقيق استقرار ميكروبيولوجي متميز.
- مستخلص فاكهة الزعرور يمنح حماية قوية مضادة للأكسدة، مما يحافظ على الطزاجة والنكهة.
- تمديد فترة الصلاحية مع الحفاظ على جودة المنتج، بشكل أفضل من المواد الحافظة الكيميائية.
- يلبي تطلعات المستهلكين المهتمين بالصحة (Clean Label) التوافق مع معايير البطاقة النظيفة.

وَيُدْعَمُ التَّوَجُّهُ نَحْوَ الْمُنْتَجَاتِ الطَّبِيعِيَّةِ
الطَّابِعِ الْحَيَادِيِّ لِلنَّكْهَةِ يَضْمَنُ الْحِفَافَ عَلَى الْمِذَاقِ وَالْقَوَامِ الْأَصْلِيِّ لِلْمُنْتَجِ •

٧. الْخَاتَمَةُ

حَلًّا طَبِيعِيًّا مُتَكَامِلًا لِمُتَمِّدِ فِتْرَةِ صِلَاحِيَةِ الْخُبْزِ وَخُبْزِ التُّوسْتِ وَتَحْسِينِ **Bio-G-Bakery+** يُقَدَّمُ
جُودَتُهُمَا
وَيُضْمَنُ مَزِيجَهُ مِنَ الْخَصَائِصِ الْمُضَادَّةِ لِلْمَيْكْرُوبَاتِ، وَالْمُضَادَّةِ لِلْأَكْسِدَةِ، وَالْمُثَبِّتَةِ لِلنَّكْهَةِ بِقَاءِ الْمُنْتَجَاتِ
طَازِجَةٍ وَأَمْنَةٍ وَجَذَابَةٍ لِفَتْرَاتٍ أَطْوَلَ بِكَثِيرٍ مَقَارَنَةً بِتِلْكَ الْمَحْفُوظَةِ بِالْمَوَادِّ الْكِيمِيَاءِيَّةِ
Bio-G- وَفَعَالِيَّتِهِ الْعَالِيَةِ فِي الْحِفْظِ، يُلَبِّي (Clean Label) وَبِفَضْلِ فَوَائِدِهِ الْمُرْتَبِطَةِ بِالْبَطَاقَةِ النَّظِيفَةِ
تَطْلُعَاتِ الْمُسْتَهْلِكِ الْعَصْرِيِّ وَبُيُوسِيٍّ مُعْيَارًا جَدِيدًا فِي صِنَاعَةِ الْمَخْبُوزَاتِ **Bakery+**

مَعْلُومَاتُ الْإِتِّصَالِ

BGA Dictum GmbH

Mommsenstraße 7

10629 Berlin / Germany

+49 (0)30 8442891

post@bga-dictum.com

www.bga-dictum.com