

Мука и крупы из спельты производства «Белоцерковхлебобпродукт»

Спельта (полба в России, dinkel в Германии, камут в США) – общее название группы особых видов пшениц с ломким колосом и пленчатым зерном – полудиких,- условно говоря прародителей,- всей современной пшеницы твердых и мягких сортов. Есть мнение, что первозданный хромосомный набор полбы настолько отличается от пшеничного, что получить последний было невозможно, не применив методы генной инженерии более девяти тысяч лет назад. Впоследствии спельта и пшеница сосуществовали, не скрещиваясь между собой. Урожайность пшеницы оказалась в три раза выше, чем у ее прародительницы – полбы, вымолачивать зерно, не срощенное теперь с пленочными оболочками, стало несравненно проще, но вместе с этим снизилось содержание в новом злаке итак постоянно дефицитного в организме человека железа и распространилось такое явление, как аллергия на глютен (клейковину), содержащийся в пшенице. В спельте он тоже есть, но другого состава, и продукты из спельты замечательно переносятся доброй половиной тех, кто страдает непереносимостью продуктов из пшеницы.

Для выращивания спельты не нужны минеральные удобрения, поэтому в ней нет канцерогенов и других вредных веществ, зато больше, чем в пшенице, железа, белка, клетчатки, витаминов группы В. Спельта – это диетический продукт, при ее употреблении меньше ощущается голод за счет долговременной переработки организмом углеводов.

Спельта – идеальный пищевой продукт для рационального и сбалансированного питания, природный ресурс, укрепляющий иммунную систему. Особенно полезна спельта для больных сахарным диабетом и при нарушениях работы поджелудочной железы, для нормализации работы эндокринной, сердечно-сосудистой и пищеварительной систем, при гиповитаминозе, анемии, синдроме хронической усталости, повышенных физических и умственных нагрузках.

Каша из спельты имеет выраженный пшеничный вкус с легким ореховым оттенком. Собственный вкус спельты выражен неярко, и она замечательно раскрывает вкусовые качества сопутствующих продуктов – и как гарнир к мясу и рыбе, и как самостоятельное блюдо с овощами, и как альтернатива рису в плове и ризотто. Каша из дробленой спельты самой мелкой фракции (пятый номер, 1 mm) – вкуснее привычной манной за счет орехового оттенка вкуса и неомогенной структуры.

Мука из спельты отличается повышенным содержанием клейковины и очень высокой белизной, тесто получается более пластичное. И оболочка, и само зерно богато полезными микроэлементами и витаминами, поэтому от способа помола ценность спельты не снижается. Пробные выпечки в пекарне нашего предприятия показали, что хлеб из спельты имеет прекрасные вкусовые качества; особенно эффективно применение муки из спельты при изготовлении пицц, печенья и других кондитерских изделий.

Для нас, как для переработчика, использование спельты – это не только внедрение новых технологий, но прежде всего возможность предоставить людям тот продукт, в котором нуждается их организм.