

Domowe sposoby zakwaszania warzyw – teraz na skalę przemysłową!



Przetwórcy warzyw mogą od teraz wytwarzać jeszcze bardziej wartościową gamę produktów opartych o proces lakto fermentacji warzyw, soków i mieszanek warzywnych. Takie produkty mogą być skutecznie promowane na rynku jako:

- Zdrowa żywność, niosąca wartości odżywcze i wzbogacona o „żywe kultury bakterii
- Żywność produkowana tradycyjnymi metodami „tak jak to nasze babcie zwykły robić”
- Żywność dedykowana dla segmentu żywienia zbiorowego (catering)
- Żywność, jako składnik kanapek, sałatek, i gotowych posiłków
- Żywność wyeksponowana w super i hipermarketach w chłodniach ze świeżą żywnością zamiast na zakurzonej półce
- Żywność przeznaczona na wymagający rynek zdrowych i dietetycznych produktów – dla wegetarian, diabetyków, osób kultywujących różnym dietom i zdrowym sposobom odżywiania

Nasza technologia i metody zostały oparte o lata badań naukowych i praktyki wdrożeniowej na rozmaitych rynkach. W tej chwili trwa współpraca wdrożeniowa z klientami w Ameryce Północnej, Europie i Japonii, którzy przetwarzają kiszoną kapustę, marchew, ćwikłę, czerwoną kapustę.

Wyzwanie: proces przetwórczy pod pełną kontrolą

Doskonale się Państwo orientują, że tradycyjny proces lakto fermentacji zazwyczaj przebiega w sposób niekontrolowany i spontaniczny. Rezultaty tego procesu mogą być nieprzewidywalne i niestale. Wpływa na to wiele czynników takich jak:

- Jakość i świeżość warzyw
- Czas fermentacji
- Temperatura
- Jakość solanki
- Wtórna fermentacja

Zaprawianie octem, pasteryzacja lub konserwanty chemiczne są często używane do produkcji ujednoliconych, zdalnych do przechowywania produktów. Jednakże te metody przetwarzania mają swoje specyficzne wady:

- Utrata naturalnego smaku, koloru i kształtu
- Utrata witamin i minerałów z produktu przetworzonego
- Zabicie pożytecznych lakto-kwasowych bakterii

Korzystne rozwiązanie

Przetwórstwo na skalę przemysłową tradycyjnie lakto-fermentujących warzyw wymaga podejścia naukowego i precyzyjnie sterowanego środowiska produkcji. Używając naszych unikalnych metod inicjacji procesu (starterów) mogą Państwo:

- Zapewnić zwięzły i stabilny proces przetwórczy, bez konieczności pasteryzacji, zaprawiania octem lub konserwantami
- Ochronę kształtu, smaku i koloru naturalnie fermentujących warzyw
- Zaoferować konsumentowi prestiżową postać produktów, zawierającą wartości zdrowotne
- Zwiększyć zyski i zoptymalizować gospodarowanie Państwa zasobami

Porównanie właściwości produktów

Lakto fermentacja surowych warzyw jest doskonalsza na wiele sposobów wobec konkurencyjnych produktów, wytwarzanych dotychczasowymi metodami. Poniżej znajduje się zestawienie najbardziej istotnych cech świeżo zebranych i przygotowanych naszymi metodami warzyw i tych preparowanych przy pomocy zakwaszania:

Cecha produktu	Świeże, zebrane warzywa	Tradycyjne pikle i kwaszonki	Surowe po lakto fermentacji warzywa
Przechowywanie	w chłodziarach	Na półce	W chłodziarach
Przydatność do spożycia	Krótką	Długą	Długą
Wartość dodana produktu	Nie	Nie	Tak (sfermentowane soki)
Środki konserwujące	Nie	Czasami	Nie
Pasteryzacja/Sterylizacja	Nie	Tak	Nie
Zawartość soli	Żadna	Wysoka	Średnia
Żywe kultury bakterii	Nie	Nie	Tak
Skojarzenia konsumentów	Zdrowe	Przetworzone	Bardzo zdrowe

Praktyczne doświadczenia wspierane przez naukę

Firma Vitality Foods Limited jest partnerem marketingowym Caldwell Bio Fermentation Canada Inc (CBFC).

CBFC w porozumieniu z Agriculture and Agri-Food Canada ([AAFC](#)), są pierwszymi organizacjami, które zastosowały badania mikrobiologiczne tego typu do stworzenia praktycznego know-how w zakresie tradycyjnej metody lakto fermentacji. W 2007 roku, organizacja ta została nagrodzona odznaczeniem Federalnego Stowarzyszenia Transferów Technologii (Federal Partners in Technology Transfer – [FPTT](#)) za bardzo trafioną komercjalizację procesu.

Wraz z nimi możemy zaoferować bezkonkurencyjną kombinację doświadczeń i technologię startową, która może znacznie pomóc Państwu organizacji odnieść sukces wraz z nowym produktem – warzywami przetworzonymi lakto-fermentacyjnie.

Nasze startery

Nasze odpowiednio zmieszane i odfiltrowane startowe mieszanki bakteryjne, zostały przygotowane specjalnie dla potrzeb procesów lakto-fermentacji warzyw. Są poddawane ciągłym testom przez wysoko wyspecjalizowanych mikrobiologów, którzy specjalnie w tym celu prowadzą badania, rozwój i szkolenia, tak, aby zapewnić najnowsze osiągnięcia na tym polu. Poniższa tabela ilustruje przewagę parametrów dla procesu przetwórczego przy użyciu naszych starterów do przetwarzania surowych warzyw przy pomocy lakto fermentacji.

Cecha	Bez startera	Z naszym dobranym i przefiltrowanym starterem
Rodzaj fermentacji	Spontaniczna	Nadzorowana
Czas fermentacji (optymalny)	21-30 dni	7 dni
Czas dojrzewania (optymalny)	3-6 miesięcy	2 miesiące
Poziom zakwaszenia	zmienny, wolny (> 3 dni do pH 4.0)	Szybki (< 1 dzień. do pH 4.0)
Docelowe pH	3.2 - 3.6	3.2 - 3.6
Poziom soli	2.0 - 2.5%	1.8%
Stabilność (w warunkach chłodniczych)	Zmienne	1 rok leżakowania
Końcowy poziom drożdży	Zmienny	Poniżej wykrywalnego limitu
Powtórna fermentacja	Częsta	Nie występuje
Kwas bakteryjny/koncentracja i zakwaszenie	Zmienne	Ustawione
Smak, kolor i kształt	Zmienny	Ustandaryzowany
Poziom witaminy C	Zredukowany o 50 %	100% zachowany
Bezpieczeństwo (trwałość)	Potrzebuje obróbki termicznej (pasteryzacja) lub chemicznej (Sorbate/Benzoate)	Zabezpieczony bez obróbki termicznej i chemicznej

W celu otrzymania większej ilości informacji prosimy o kontakt z nami pod adresem email info@vitalityfoods-eu.com; zapraszamy również do odwiedzenia naszej strony internetowej: www.vitalityfoods-eu.com.