

Konferencja PZPRZ promująca spożycie pieczywa całozłazowego w Polsce

W dniu 13 października 2012 roku odbyła się konferencja Polskiego Związku Producentów Roślin Zbożowych na temat promocji spożycia przetworów zbożowych całozłazowych w Polsce. Na konferencji zacytowano dane z artykułu zamieszczonego w nr 11/2012 „Przeglądu Zbożowo-Młynarskiego” na temat tendencji i oczekiwań zmian w strukturze spożycia przetworów zbożowych i chleba w Polsce (statystyczny Polak w 2011 r. zjadł ok. 54 kg pieczywa – to o 4 proc. mniej niż w 2010 r. i aż o 43 kg mniej niż 20 lat temu). Jak powiedział na konferencji prasowej kierujący Agencją Rynku Rolnego Lucjan Zwolak, spadek spożycia chleba nie jest związany „całkowicie” ze spadkiem spożycia produktów zbożowych. Następuje zmiana struktury spożycia. Chleb zastępowany jest przez inne produkty zbożowe.

Według Polskiego Związku Producentów Roślin Zbożowych, powodem spadku spożycia chleba są także rosnące ceny pieczywa oraz coraz niższa jego jakość. Polacy spożywają także niewielkie ilości zdrowego pieczywa całozłazowego, produkcja tych wyrobów w naszym kraju nie przekracza 4 proc. Dla porównania w Niemczech stanowi ona ok. 20 proc. ogólnej produkcji, w Szwecji i Norwegii – 15 proc. „Chcemy, aby ta tendencja się odwróciła” – podkreślił członek zarządu PZPRZ Piotr Doligalski. Dodał, że organizacja ta od 2010 roku prowadzi liczne kampanie edukujące konsumentów i promocję spożycia produktów zbożowych całozłazowych. Działania finansowane są z Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych, opierają się na spotkaniach z konsumentami m.in. podczas targów spożywczych i dożynek. Organizowane są także specjalne szkolenia dla piekarzy.

Dyrektorka departamentu promocji i komunikacji w ministerstwie rolnictwa Anita Szczykutowicz powiedziała, że w Polsce powstaje coraz więcej inicjatyw mających na celu promowanie zdrowej, polskiej, tradycyjnej żywności. Przypomniała też o resortowym programie Poznaj Dobrą Żywność. „Mimo niewielkich środków – 1,5 mln zł – wielu producentów chce posiadać ten prestiżowy znak” – dodała. Poinformowała także, że według przeprowadzonych przez ministerstwo badań, znak ten rozpoznawalny jest już przez ok. 25 proc. polskiego społeczeństwa.

Dla konsumentów najważniejsza jest informacja o walorach zdrowotnych danych produktów – zaznaczyła Szczykutowicz. Obecna na konferencji dr inż. Ewa Sicińska z Katedry Żywienia Człowieka SGGW zachęcała do spożywania produktów całozłazowych. Powiedziała, że spożywanie w ciągu dnia już trzech produktów całozłazowych wpływa na realną poprawę naszego zdrowia i samopoczucia. Produkty całozłazowe zawierają o 80 proc. więcej błonnika i o ok. 75 proc. więcej innych prozdrowotnych składników, m.in. witamin i minerałów, w porównaniu do pieczywa z mąk jasných. Poniżej (za zgodą Autorki) przedstawiono wybrane fragmenty prezentacji, zachowując nazwę „produkty pełnoziarniste”, mimo, że zdaniem redakcji i prof. K. Bogaczyńskiego prawidłowa nazwa to „produkty całozłazowe” (patrz artykuł w nr 9/2011 „Przeglądu”).

Pełnoziarniste (inaczej całozłazowe) produkty zawierają:

- ♦ wszystkie naturalnie występujące składniki odżywcze całego ziarna zbóż,
- ♦ jeśli zostaną poddane zabiegom lub/i procesom technologicznym – które nie powodują usunięcia części masy ziarna – to zawierają prawie tyle samo cennych składników pokarmowych, ile znajduje się w surowcu.

Osobie dorosłej 3 kromki chleba żytniego pełnoziarnistego dostarczają (w % zalecanej do spożycia dziennej ilości składników):

- 18% witaminy B1,
- 13% witaminy B2,
- 6% witaminy PP,
- 8% witaminy E
- 18% magnezu
- 17% żelaza,
- 38% błonnika pokarmowego
- oraz inne składniki bioaktywne.

W tabeli 1 przedstawiono wybrane zalecenia żywieniowe na świecie.

Identyfikacja produktów całozłazowych w USA wg Whole Grain Council (organizacja konsumencka) pozwala producentowi na oznakowanie produktu jako produkt całozłazowy (Whole Grain): 100% gdy w składzie surowcowym znajduje się 16 g lub więcej produktów z całego ziarna oraz jako podstawowy, gdy jest w nim 8 g lub więcej produktów całozłazowych (patrz zdjęcie tych znaków) – z zaleceniem by spożywać 48 g lub więcej tych produktów dziennie. Należałoby oczekiwać, aby w Polsce podobne

Tabela 1
Wybrane zalecenia żywieniowe na świecie

Kraj	Spożycie dla osoby dorosłej/dzień	
	Produkty zbożowe	Produkty całozłazowe
Francja	3 porcje/dzień	preferowane
Wielka Brytania	3 porcje/dzień	preferowane
Szwajcaria	3 porcje/dzień	2 porcje
Holandia	chleb: 5-7 porcji	preferowane
Dania, Szwecja, Norwegia	–	75 g/2400 kcal lub 62 g/2000 kcal
Singapur	5-7 porcji	2-3 porcje
USA	6 porcji/2000 kcal	przynajmniej połowa – 3 porcje*
Australia	dla kobiet: 4-9 porcji, dla mężczyzn: 6-12 porcji	preferowane
Kanada	6-8 porcji	przynajmniej połowa
Polska	5 porcji	preferowane

* jedna porcja powinna zawierać w składzie min. 16 g surowców z całego ziarna



Fot. 1



Fot. 2

oznakowanie wprowadzili również krajowi producenci produktów zbożowych – co ułatwiłoby konsumentom ich świadomy wybór.

Opracowanie: Roman Jurga