

# Směs Antique

*V době, kdy se Evropou rozléhalo  
řinčení zbraní římských legií v boji  
s germánskými kmeny, znamenal  
v jídelníčku ječmen i oves na obou  
stranách bojiště daleko více,  
než znamená dnes.*







**Ječmen**, odolný při pěstování v severských podmínkách, používali v době železné pro posílení vlastní odolnosti Germáni, Kelové, Vikingové a v podobě vývaru i římsí gladiátoři.



**Oves** ve formě kaše dodával energii dva tisíce let před tím, než kdo věděl cokoliv o prospěšnosti beta-glukanů pro lidské tělo.

Poté, co byly vytlačeny pšenicí a bramborami, si dnes oves i ječmen pro své výživové a fyziologické účinky razí cestu zpět do našich jídelníčků. Na rozdíl od kaše, placek nebo vývaru Vám však to nejlepší z ječmene i ovsa přinášíme ve formě vláčného a chuťově zajímavého chleba a pečiva. Určitě Vám budou chutnat a navíc Vás překvapí neobyčejně dlouhou vláčností.

### Speciální odrůdy ječmene a ovsa

Hlavní podíl ve **Směsi ANTIQUE**, která je základní složkou receptur chleba a pečiva Antique, tvoří ovesná a ječná celozrnná mouka a trhaná. Odrůdy ovsa a ječmene použité pro výrobu celozrnných mouk do **Směsi ANTIQUE** jsou speciální vysoce nutričně hodnotné odrůdy s vysokým obsahem beta-glukanů. Nelze použít například obvykle pěstované pivovarnické odrůdy ječmene pro výrobu sladu, neboť při technologii výroby piva jsou beta-glukany považované za nežádoucí.

**Beta-glukany** jsou u každé odrůdy i sklizně kontrolovány, protože i klimatické podmínky a složení půdy ovlivňují jejich obsah v zrna a poté v mouce a šrotu. Jejich obsah v chlebu a pečivu Antique tak můžeme bezpečně deklarovat.

Ti z Vás, kdo se zajímáte o složení potravin, najdete v Antique chlebu a pečivu pouze jednu přídatnou látku, kterou je guarová guma (E412), což je polysacharid vyráběný ze semen luštěniny – z guarových bobů. Z hlediska výživy je guarová guma popsána jako rozpustná vláknina, tedy další velmi žádoucí složka naší potravy, které máme ve středoevropských zeměpisných šířkách dokonce značný nedostatek. Guarová guma se v mnoha potravinářských odvětvích používá jako přírodní zahušťovadlo a stabilizátor, protože s vodou tvoří silně viskózní (hustý) roztok i bez tepelného zahřevu.

I zlepšující přípravek obsažený v kompletní **Směsi ANTIQUE** je „bezéčkový“ a stejně tak bez obsahu síry či jiných přídatných látek je použita bramborová kaše a chlebové koření. Složení **Směsi ANTIQUE**, ač pouze s tradičními složkami, dodává chlebu a pečivu Antique moderní charakter požadovaný spotřebiteli stále více:

- výrazně křupavou a silnou rozpraskanou kůrku,
- pod ní jemnou a šťavnatou střídu, která je dlouho vláčná.

**Chléb a pečivo Antique lze charakterizovat jako moderní výrobky z pradávných surovin.**





#### Doporučené receptury:

Suroviny (kg)	Chléb Antique	Pečivo Antique (bageta a chlebanek)
<b>Směs ANTIQUE</b>	<b>60,0</b>	<b>60,0</b>
Pšeničná mouka hladká světlá	40,0	40,0
Olej jedlý	4,0	4,0
Droždí pekařské	2,5	3,5
Voda pitná	65,0	63,0

#### Doporučené technologické postupy:

Hodnoty	Chléb Antique	Pečivo Antique (bageta a chlebanek)
Doba mísení (min) **:	10 + 8 - 10 (dle intenzity mísení)	10 + 8 - 10 (dle intenzity mísení)
Teplota těsta (°C):	26 - 28	26 - 28
Zrání těsta (min):	15	15
Navážka těstového kusu:	360 g	180 g pro bagetu 120 g pro chlebanek
Kynutí (min):	55 - 60	35 - 40
Teplota pečení (°C):	240 - 210	230
Doba pečení (min):	25	16 - 18

**Poznámka:** Směs je 60%, protože kvantitativně garantujeme použité vysoce glukanové mouky.

\*\* Pro dosažení nejlepší kvality hotových pekařských výrobků je třeba dbát na skutečně dobré vymísení těsta, aby se aktivovaly všechny bílkovinné frakce v použitých moukách a ve směsi. Proto doporučujeme oproti obvyklým způsobům prodlouženou dobu hnětení.

- **A** – Z, neboli „od A až po Z“ znamená složení chleba a pečiva Antique návrat ke kořenům.
- **N** ejen původně mnohem více v jídelníčku našich předků používané mouky a šroty z ječného a ovesného zrna, ale i ostatní složky **Směsi ANTIQUE** si zaslouží Vaši pozornost.
- **T** ak zejména přirozeným způsobem, 3-stupňovým vedením fermentovaný žitný kvas, který koncern IREKS používá ve svých chlebových směsích v sušeném stavu pod označením **Ruckdeschelův kvas**.
- **I** tento žitný kvas dodává chlebu plnohodnotné chuťové složky.
- **„Quo vadis“** je světoznámý román polského spisovatele Henryka Sienkiewicze z roku 1896 popisující způsob života, a to včetně stravy, gladiátorů v římském impériu za vlády císaře Nerona. I v tomto dech beroucím literárním díle je popsána síla a mrštnost těchto bojovníků.
- **U** mění boje se učili ve specializovaných gladiátorských školách, kde součástí tréninku byl i jídelníček složený z nutričně bohatých surovin.
- **E** kódy definované složky stravy v něm chyběly, zato oves a ječmen byly jeho přirozenou součástí.







## Pro chléb a pečivo Antique platí schválené zdravotní tvrzení:

### Beta-glukany přispívají k udržení normální hladiny cholesterolu v krvi \*

Tvrzení smí být použito pouze u potravin, které obsahují nejméně 1 g beta-glukanů z ovsu, ovesných otrub, ječmene, ječných otrub nebo ze směsi těchto zdrojů v kvantifikované porci. Aby bylo možné tvrzení použít, musí být spotřebitel informován, že příznivého účinku se dosáhne při přívodu 3 g beta-glukanů z ovsu, ovesných otrub, ječmene, ječných otrub nebo ze směsi těchto zdrojů denně.

\*NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 432/2012 ze dne 16. května 2012, kterým se zřizuje seznam schválených zdravotních tvrzení při označování potravin jiných než tvrzení o snížení rizika onemocnění a o vývoji a zdraví dětí.

**Kvantifikovaná porce** je v tomto případě 50 g chleba nebo pečiva. Příjmu 3 g beta-glukanů se dosáhne ve 150 g **Chleba Antique** nebo **Pečiva Antique**.

**Přívodu 3 g beta-glukanů z Chleba nebo Pečiva Antique** Vám k příznivému účinku beta – glukanů zajistí:

- 0,5 ks **Chleba Antique** o hmotnosti 300 g nebo
- 1 ks **Rustikální bagety Antique** o hmotnosti 150 g nebo
- 1,5 ks **Chlebáneků Antique** o hmotnosti 100 g.

#### Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobků:

	Chléb Antique (o hmotnosti 300 g)	Pečivo Antique (o hmotnosti 100 a 150 g)
Energetická hodnota:	1171 kJ (280 kcal)	1200 kJ (287 kcal)
Tuky:	6,5 g	6,7 g
- z toho nasycené mastné kyseliny:	0,8 g	0,8 g
Sacharidy:	41,4 g	42,3 g
- z toho cukry:	2,2 g	2,3 g
Vláknina:	5,1 g	5,4 g
Bílkoviny:	10,9 g	11,3 g
Sůl:	1,3 g	1,3 g

100 g chleba a pečiva obsahuje 2 g beta-glukanů



  
**IREKS**

IREKS ENZYMA s.r.o.  
Kšírova 257  
619 00 Brno  
ČESKÁ REPUBLIKA  
Tel.: +420 543 250 155  
Fax: +420 543 250 159  
info@ireks-enzyma.cz  
www.ireks-enzyma.cz

Projekt vývoje Směsi Antique jsme realizovali ve spolupráci s Výzkumným ústavem potravinářským Praha, v.v.i., se společností Agrotest fyto, s.r.o., se společností PRO-BIO, obchodní společnost s.r.o. a s podporou projektu MZe ČR – NAZV, č. QJ1210257.