

JORNADA VERDE QUE TE QUIERO VERDE

PANES SALUDABLES



POR

JORGE PASTOR MORENO

Director de I+D+i de Panishop

Presidente Club Richemont España



PANISHOP[®]
Tradición panadera desde 1902



Peter Brueghel:
La cosecha
(1565)

¿DONDE SITUAMOS AL PAN SALUDABLE ?

DIETA SALUDABLE

VIDA SALUDABLE

**ALIMENTOS
SALUDABLES**



PANES SALUDABLES

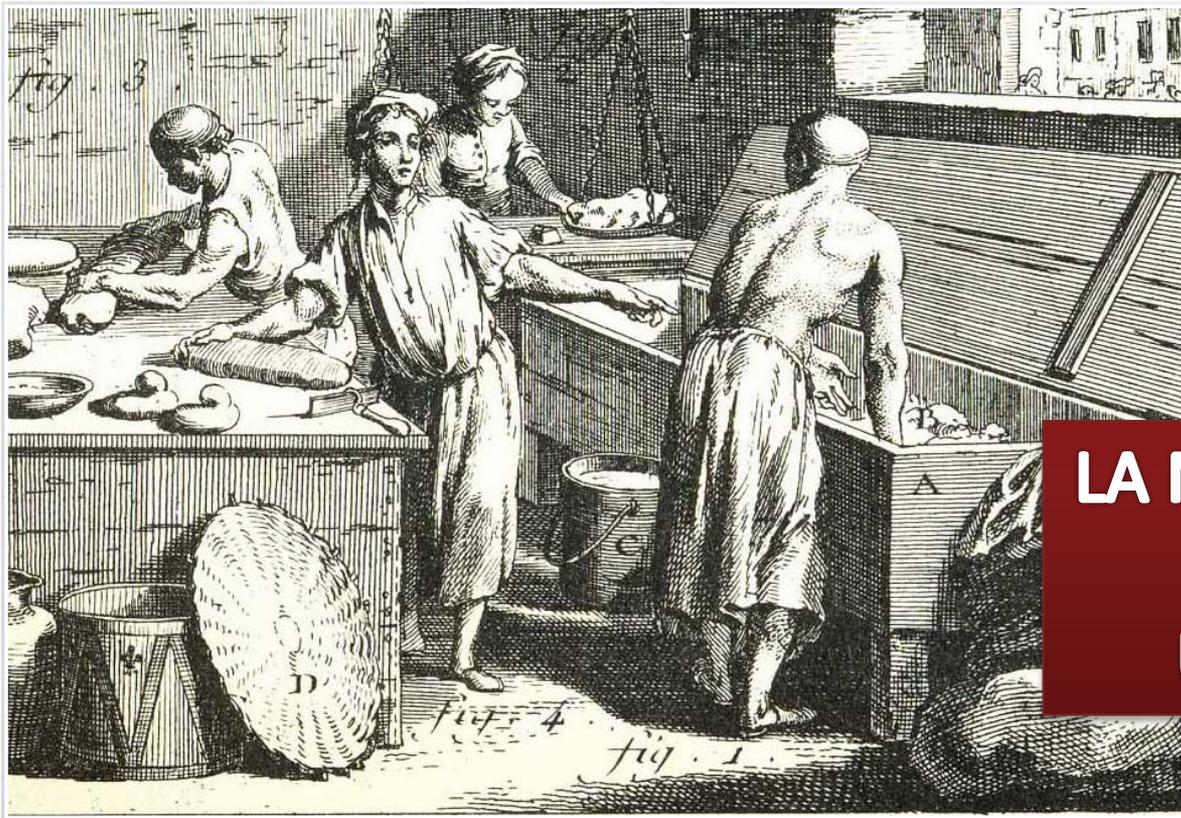
CARACTERISTICAS DEL PAN

- NO ES UN PAN FUNCIONAL, AUNQUE PUEDE SERLO
- FACIL DIGESTIBILIDAD
- ALTO PODER SACIANTE
- OPTIMA BIODISPONIBILIDAD NUTRICIONAL

¿POR QUÉ?



LA MASA MADRE DE CULTIVO



LA MASA MADRE DE CULTIVO: UN PRODIGIO

LA MASA MADRE DE CULTIVO: Es una mezcla de harina y agua, que es fermentada por bacterias del ácido láctico y levaduras salvajes

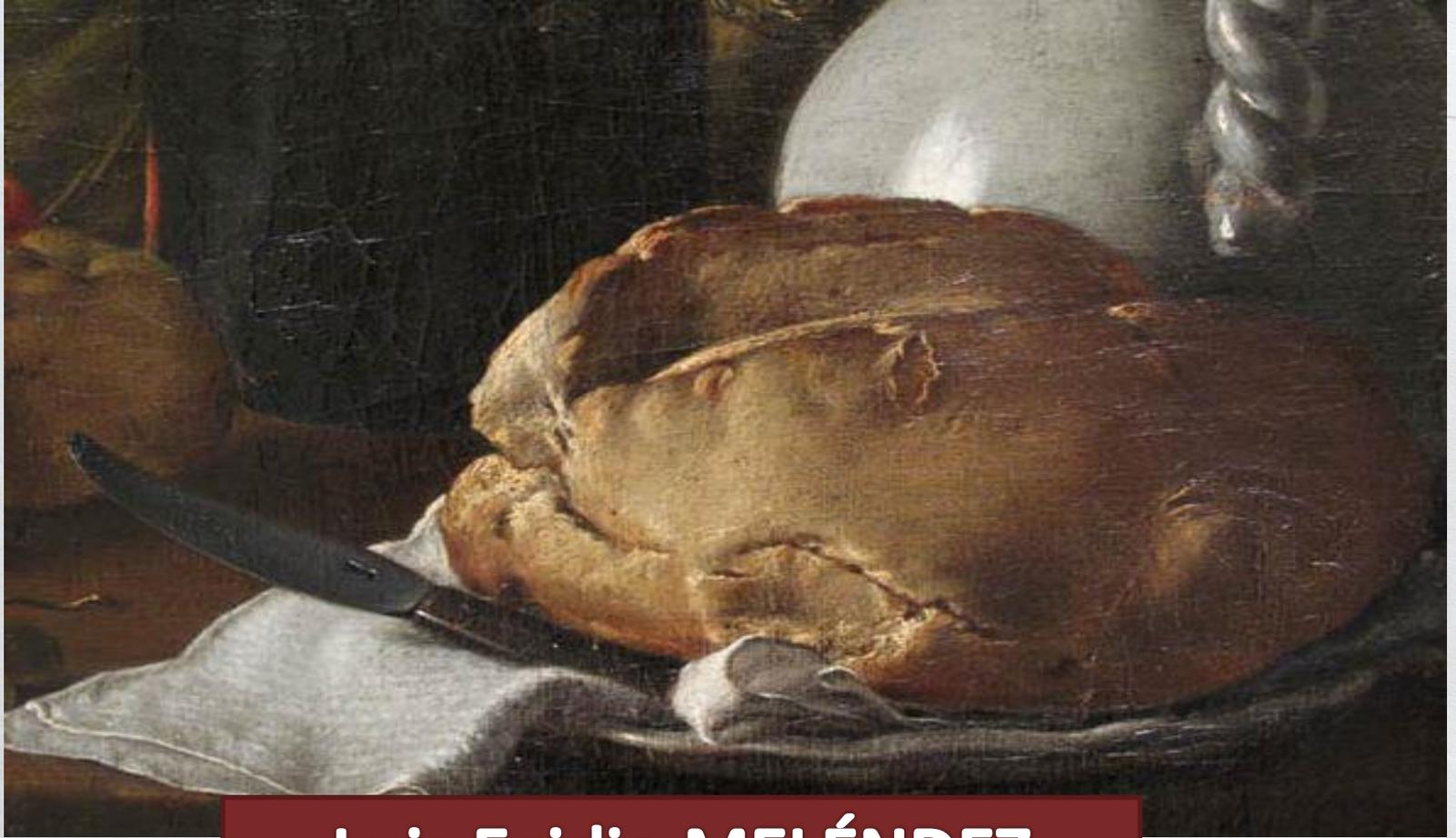
APORTACIONES DE LA MASA MADRE DE CULTIVO

- APORTA LA FLORA MICROBIANA NECESARIA, LEVADURAS SALVAJES Y BACTERIAS DEL ÁCIDO LÁCTICO.
- CREA Y DESARROLLA EL SABOR Y AROMA DEL PAN
- MEJORA LA ESTRUCTURA Y TEXTURA DE LA MIGA Y DE LA CORTEZA.
- PROLONGA DE FORMA NATURAL LA FRESCURA DEL PAN.
- PROTEGE AL PAN DEL ENMOHECIMIENTO.
- LAS BACTERIAS DEL ÁCIDO LÁCTICO SON BIOCONSERVADORES NATURALES.
- MEJORA LAS PROPIEDADES NUTRICIONALES DEL PAN.
- APORTA VALORES SALUDABLES RELEVANTES

LA MMC: UN FACTOR SALUDABLE DETERMINANTE

ES UN FACTOR DETERMINANTE EN LA MEJOR DIGESTIBILIDAD, EN LA REDUCCIÓN DEL IG Y EN LA OPTIMA ABSORCIÓN DE NUTRIENTES DEL PAN:

- APORTA FLORA MICROBIANA: BAL Y LEVADURAS SALVAJES.
- REDUCE LA PRESENCIA DE MONO-, DI- Y POLISACÁRIDOS.
- APORTA ACIDEZ LÁCTICA.
- REDUCE EL IG DEL PAN. COMBINACIÓN ACIDEZ + FIBRAS.
- DEGRADA EL GLUTEN DE LA MASA, LAS GLUTENINAS Y GLIADINAS.
- PROTEGE EL PAN CONTRA EL ENMOHECIMIENTO.
- PERMITE ELABORAR PANES SIN ADITIVOS, LIGEROS Y SABROSOS.
- EFECTOS BENEFICIOSOS CONTRA ALERGIAS Y SENSIBILIDAD AL GLUTEN.
- AUMENTA LA BIODISPONIBILIDAD DE NUTRIENTES (ZN, FE, MG, CA, P)



Luis Egidio MELÉNDEZ
(1716-1780)

LA BIODISPONIBILIDAD NUTRICIONAL

BIODISPONIBILIDAD NUTRICIONAL: Proporción de un nutriente que nuestro organismo absorbe de los alimentos y que utiliza para las funciones corporales normales.

(EUFIC- European Food Information Council, 2010).

- **POTENCIADORES DE LA BIODISPONIBILIDAD:** Carotenoides, ácido ascórbico / VIT C
- **INHIBIDORES DE LA BIODISPONIBILIDAD:** Ácido fítico, muy presente en los cereales, granos, harinas de grano completo.
- **PRINCIPALES MICRONUTRIENTES EN CEREALES:** Fe, Zn, Mg, Ca, P

VALORES NUTRICIONALES PANES SALUDABLES NOVAPAN, SL

	PAN TRITORDEUM CON SEMILLAS	PAN CRUJIENTE	PROMEDIO SURTIDO PANES SALUDABLES*
E (Kj/100g)	1065	1004	1092
E (Kcal/100g)	253	237	258
Grasas (g/100g)	5,1	<1,0	2,3
De las cuales: Ácidos grasos saturados (g/100g)	0,6	<0,2	0,4
HC (g/100g)	37	47	49
Azúcares (g/100g)	1,2	1,6	1,2
Fibra alimentaria (g/100g)	11	6,5	6,3
Proteínas (g/100g)	10	9,1	9,6
Sal (g/100g)	1,21	1,31	1,37
Vitaminas, minerales	sin especificar	sin especificar	sin especificar
Agua (g/100g)	36,6	35,2	32,5

* PAN BURLI, PAN BAGAZO, ESPELTA, CRUJIENTE, BARRA MMC, TRITORDEUM CON SEMILLAS, PAN ZIGZAG, PAN DE CINTA, PAN CELTA, PAN TRADICION, HOGAZA, TAHONA MULTICEREALES , CHAPATTA PASAS, PAN DE ESPELTA, PAN TRITORDEUM, PAN RUSTIKAL, PAN SARRACENO

LA COMPOSICION NUTRICIONAL DEL PAN SALUDABLE



Menos HC
Menos Gluten
Más Fibra
Menos Sal
Más Vitaminas
Más Minerales



Georg FLEGEL
(1566 -1638)

EL CAMINO HACIA LOS PANES SALUDABLES

Selección de ingredientes por la calidad del gluten, la baja presencia de gliadinas y sus valores nutricionales intrínsecos

- a) Cereales ancestrales.
- b) Harinas de trigo de menor contenido en gliadinas.
- c) Cereales Sin Gluten
- d) Pseudocereales
- e) Inclusión de harina de leguminosas
- f) Alta presencia de fibra natural, preferentemente de los propios cereales.
- g) Ingredientes de proximidad

Procesos fermentativos largos con activa presencia de BAL y levaduras salvajes.

- a) Elaboración del pan con presencia de MMC y largos tiempos fermentativos
- b) Degradación proteolítica del gluten a través de las enzimas (proteasas) y BAL
- c) Reducción del Índice Glucémico, IG.
- d) Mejor conservación del pan
- e) Mejores valores sensoriales
- f) Mejor digestibilidad
- g) Mejor absorción de nutrientes

Los ingredientes del futuro

<u>TRIGO:</u>	Escaña, Farro, Trigo Duro, Trigo Khorasan, Trigo Espelta.
<u>TRITORDEUM:</u>	Hibridación natural Trigo Duro y Cebada Silvestre. Bajo GIP.
<u>CEBADA:</u>	Bajo nivel de gluten y presencia Beta Glucános.
<u>CENTENO:</u>	Bajo nivel de gluten.
<u>MIJO, SORGO, AVENA:</u>	Altos valores nutricionales. Sin Gluten.
<u>TRIGO SARRACENO O ALFORFON:</u>	Seudocereal. Altos valores nutricionales.
<u>QUINOA:</u>	Seudocereal de alto contenido proteico. SG. Nutricional.
<u>AMARANTO:</u>	Seudocereal con valores proteicos relevantes. SG.
<u>CHIA:</u>	Seudocereal con valores nutricionales muy relevantes. SG.
<u>LEGUMINOSAS:</u>	Altos valores nutricionales.

PANES SALUDABLES = PANES PREVENTIVOS?

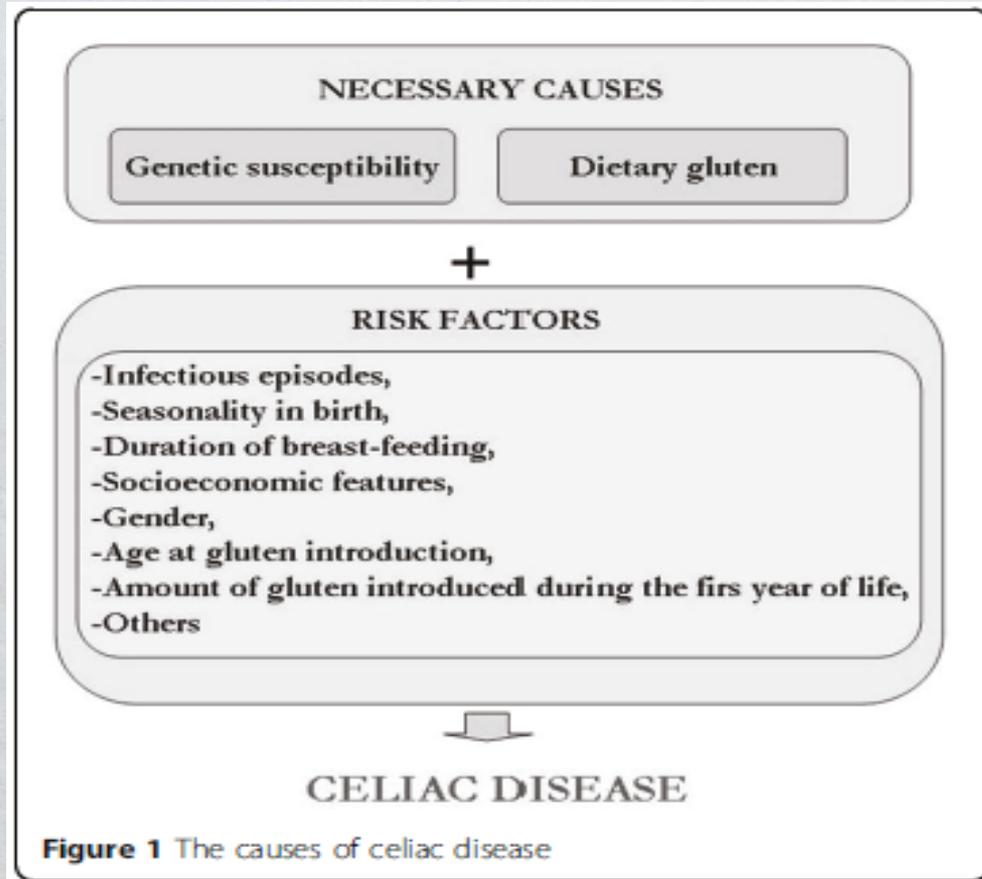


Figure 1 The causes of celiac disease

Medical nutrition therapy: use of sourdough lactic acid bacteria as a cell factory for delivering functional biomolecules and food ingredients in gluten free bread

Elke K. Arendt^{1,2*}, Alice Moroni^{1,2}, Emanuele Zannini^{1,2}



PANISHOP
Tr. Tradición panadera desde 1902



SLOW BAKING

Pan Sarraceno



Pan de Hogaza Rústica



Cañada Azúcar



Tahona Multicereales



Pan Celta



Pan Tradición

Pan de Pipas Calabaza



Pan Tritordeum

Pan Rustikal



Chapatta de Pasas



Pan de Espelta



Pan de Cinta





Certificado Entidad Asociada a CNTA 2014

CNTA, Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria
acredita mediante el presente Certificado,
que la empresa:

**NOVAPAN, S.L
ZARAGOZA**

es entidad asociada a CNTA en la modalidad de

SOCIO PLENO DERECHO

desde

05/10/2012

(la validez de la acreditación se mantiene para el actual año en curso: 2014)

José María Ayres Arribas
Presidente

Héctor Barbarin Requetibate
Director General



El Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria **CNTA**
certifica que la empresa

NOVAPAN, S.L.

**CENTRO II
c/ Monasterio de las Huelgas 50171 Zaragoza.Cogullada**

ha implantado y mantiene un Sistema para la elaboración de
productos referencias **SLOW BAKING**, de conformidad con lo establecido en el pliego
de condiciones de la Marca Privada de Calidad

"SIN ADITIVOS. Verificado por CNTA"

Rev. 01/13 Mayo 2013.

Mediante auditoría realizada el 17 de junio de 2015, y resultados del plan analítico realizado por
la empresa, se verificó el cumplimiento de las exigencias recogidas en dicho pliego evidenciando
la ausencia del uso de Aditivos para los productos **SLOW BAKING**.

San Adrián, 24 de julio de 2015

Héctor Barbarin Requetibate
Director General de CNTA

"SIN ADITIVOS. Verificado por CNTA"



PANISHOP
Tradición panadera desde 1902

verificado verificado verificado verificado verif
lo verificado verificado verificado verificado

GRACIAS

Contactar: jorge-pastor@panishop.com
www.panishop.com

