

پیام ۱۱۸۰

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات

سال بیست و سوم - فروردین ۱۴۰۴ - ۳۴ صفحه



نوروز
بمانید که پیام شماید

۳ روند برتر نانوايي برای سال ۲۰۲۴

کاربرد می متیک ۲۰

راهبرد ما در بخش شکلات

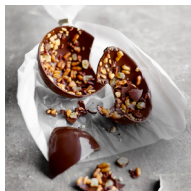
مزایای استفاده از محصولات با منشا گیاهی

پیام گلن

فهرست شماره ۱۱۸ مجله پیام گلن

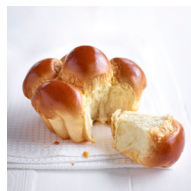
شکلات ۱۸

- کاکائو-تریس ۱۹
- دستور تهیه کیک شکلاتی کاکائو-تریس ۲۱



سرمقاله ۳

- درس‌هایی که کافه‌ها به ما می‌دهند ۳



مسئولیت‌های اجتماعی ۲۲

- طعم عالی، عملکرد مسئولانه ۲۲



اخبار ۴

- سه‌روند برتر نانوایی برای سال ۲۰۲۴ ۴



سلامت و تندرستی ۲۴

- افزایش تقاضا برای محصولات گیاهی ۲۴



نانوایی ۸

- راهکار نوآورانه در بخش چربی‌ها ۹
- دستور تهیه نیویورک رول ۱۱



آموزش‌های مهارتی گلن پوراتوس ۲۸

- موسسه فردوس ماندگار صدرا ۲۸



قنادی ۱۲

- تاپفیل، طعمی برگرفته از طبیعت ۱۳
- تاپفیل سیب طلایی ۱۴
- دستور تهیه کوکیز سیب ۱۵
- تگرال ساتین ۱۶
- دستور تهیه کوکی وانیلی ۱۷



صاحب امتیاز: شرکت گلن
مدیرمسئول: دکتر پروانه خضایی نیا
مدیراجرایی: نگار صحبتی
زیرنظر هیات تحریریه
گرافیکست و صفحه‌آرا: بنیامین شریفی‌فر
عکاس: امید آقایی
مترجم: نگار صحبتی
پیام گلن: آمارهای خود را برای انتشار مقالات علمی، تحلیلی و نظرات شما در زمینه این صنعت اعلام می‌دارد. نقل و اقتباس از مطالب پیام گلن با ذکر منبع بلامانع است. نقل و چاپ مطالب در پیام گلن، الزاماً به معنی تأیید آن مطلب نیست.

نشانی: تهران، بزرگراه آزادگان جنوب، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، صنوبر چهارم شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴
کدپستی: ۳۳۱۳۱۴۴۵۹۳
تلفن: ۰۲۱-۴۸۳۴۴
فکس: ۰۲۱-۴۸۳۴۳۳۰

چاپ: نامی نقش / تهران، خیابان جمهوری، بعد از چهارراه مخبرالدوله، کوچه محمودی، کوچه سالار فاتح، پلاک ۳، تلفن: ۳۳۱۱۴۳۶۳

golnan puratos

Food Innovation for Good
گلن پوراتوس

واحد تحقیقات و آموزش
شرکت گلن پوراتوس

سرمقاله

درس‌هایی که کافه نان‌ها به ما می‌دهند

چند صبحی بیش نیست که نسل جدیدی از نانوائی‌های مدرن و روزآمد بنام کافه نان‌ها پای به صحنه این کسب و کار شریف و مهم گذاشته‌اند، نانوائی‌های تمیز و دلچسبی که بعضاً زیباتر و پربارتر از کافه‌نان‌های مشابه در کشورهای توسعه یافته‌اند، کشورهایی که این روند را ده‌ها سال پیش از ما شروع کرده‌اند؛ اما این کافه نان‌ها با این روند سریع و امیدوارکننده چه درس‌هایی برای ما دارند؟

• **سوم** اینکه مردم ما مانند مردم همه دنیا بدلیل سطح سواد و آگاهی بالایشان برای آنچه می‌خورند و به سلامت آنها مرتبط است حاضرند هزینه بالای آن را نیز بپردازند.

• **دوم** اینکه کافه نان‌های جدید، با محصولات زیبا و متنوع تولیدی خود به ما نشان می‌دهند که دنیای نانوائی و قنادی تا چه پایه زیبا و وسیع و دلچسب است و تنها محدود به پخت چند نان کم کیفیت نمی‌شود.

• **اولین** درس اینکه اگر دست و پای نانوایان از قید و بند قیمت گذاری و کنترل‌های دولتی آزاد شود آنها استعداد یافتن راه خودشان و استفاده از بهترین تجربیات دنیا را بخوبی دارند.

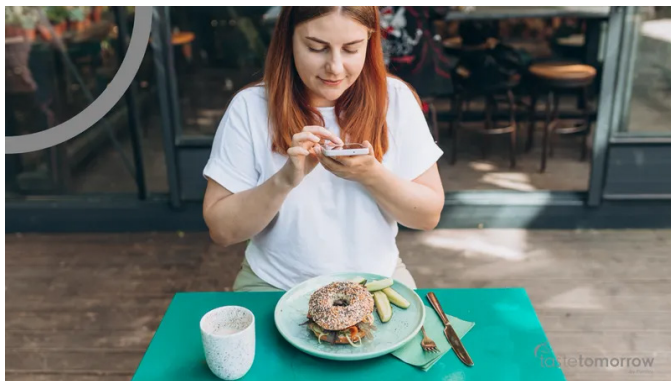
و امید اینکه با حذف یا هدایت سوبسیدهای پرداختی به خود مردم و آزادسازی صنعت بسیار مهم آرد و نان شاهد تحوّل اساسی همانند ایجاد این کافه‌نان‌ها در سراسر کشور عزیزمان ایران باشیم. انشالله.

سردبیر



سه روند برتر نانوائی برای سال ۲۰۲۴

نگار صحبتی . کارشناس ارشد روابط عمومی و رویدادها



پیش‌بینی روند صنعت نانوائی **طعم فردا** براساس یافته‌های به‌دست‌آمده از یک نظرسنجی جهانی از مصرف‌کنندگان در بین ۲۰,۰۰۰ نفر در ۵۰ کشور همراه با آخرین تحلیل داده‌های آنلاین مبتنی بر هوش مصنوعی است.

برای پیشرو ماندن در بازار نانوائی، بسیار مهم است که به‌طور فعال به خواسته‌های مصرف‌کنندگان و مشتریان پاسخ دهیم. در این گزارش، سه روند برتر نانوائی در سال ۲۰۲۴ معرفی شده است. ترندهایی که شامل غذاهای محبوب و دلایل گرایش مردم به این غذاها است.

این سه روند برتر، صنعت نانوائی را در سال ۲۰۲۴ شکل می‌دهند:

۱. محصولات گیاهی (Plant Forward): تأکید بر استفاده از مواد اولیه گیاهی؛

۲. خمیر ترش و سلامت دستگاه گوارش (Sourdough & Gut Feeling): علاقه به نان خمیر ترش و توجه به سلامت روده‌ها رو به افزایش است؛

۳. محصولات طبیعی و ارگانیک (Natural & Organic): مصرف‌کنندگان به دنبال محصولات طبیعی و ارگانیک هستند.

این روندها براساس یافته‌های طعم فردا جامع‌ترین برنامه تحقیقات مصرف‌کننده در صنایع نانوائی، شیرینی‌پزی و شکلات، شکل گرفته‌اند. این برنامه نه تنها بزرگ‌ترین برنامه تحقیقاتی در سطح جهان؛ بلکه فراگیرترین آنها نیز هست که نظرات ۲۰,۰۰۰ مصرف‌کننده در ۵۰ کشور را در بر می‌گیرد. رویکرد منحصر به فرد ما به‌طور یکپارچه نظرسنجی‌های گسترده مصرف‌کننده را با ردیابی آنلاین دائمی پیشرفته با استفاده از آخرین تکنیک‌های هوش مصنوعی معنایی ادغام می‌کند و نیازها و انگیزه‌های اصلی مصرف‌کننده را که این روندها را پیش می‌برند، آشکار می‌کند.

سه روند پیشرو که آینده صنعت نانوائی را در سال ۲۰۲۴ و پس از آن شکل می‌دهند، به قرار زیر است:

۱. محصولات گیاهی (Plant Forward)

از صرفاً گیاهی تا منحصر به فرد گیاهی

تغییر چشمگیر و پیوسته در ترجیح مصرف‌کننده برای غذاهای حیوانی به غذاهای گیاهی، صنعت نانوائی را متحول می‌کند. درحالی‌که بسیاری از نان‌ها در حال حاضر کاملاً گیاهی هستند، برخی از محصولات پخته‌شده به‌شدت به تخم‌مرغ، کره و محصولات لبنی وابسته هستند. طبق تحقیقات ما، ۵۶ درصد از مصرف‌کنندگان در سراسر جهان به

تحقیقات طعم فردا بر ۳ ستون اصلی استوار است:

۱. هوش مصنوعی و علم داده (AI & Data Science): تحلیل دائمی گفت‌وگوها، جست‌وجوها در رسانه‌های اجتماعی به ۹ زبان، به‌منظور شناسایی سیگنال‌های روند نوظهور و پیش‌بینی مسیر رشد آنها.

۲. نظرسنجی جهانی مصرف‌کنندگان (Worldwide consumer survey): با استفاده از هوش فرهنگی انسانی، این نظرسنجی به‌طور مستقیم نیازها، انگیزه‌ها و روایت‌های کلیدی مصرف‌کنندگان را که در هر روندی نقش دارند، آشکار می‌سازد.

۳. چارچوب روند (Trend Framework): متخصصان ما در زمینه مصرف‌کننده از یک دیدگاه جهانی ثابت برای درک کل اکوسیستم استفاده می‌کنند.

۲. خمیر ترش و سلامت دستگاه گوارش (Sourdough & Gut Feeling)

سلامت دستگاه گوارش، زندگی سالم

این موضوع شاید جذابترین موضوع برای بحث نباشد؛ اما مصرف‌کنندگان به آن اهمیت زیادی می‌دهند. سلامت دستگاه گوارش موضوعی پرتعداد است و مردم وسواس زیادی در مورد داشتن هضم مناسب و روده سالم دارند. این خبر بسیار خوبی برای صنعت نانوايي است؛ زیرا ۸۵ درصد از مصرف‌کنندگان اکنون می‌گویند که فیبرها تأثیر مثبتی بر هضم دارند و نان سبوس‌دار یکی از محبوب‌ترین و شناخته‌شده‌ترین منابع فیبر است.



has an interest in products that improve gut health



thinks that gut health has a positive impact on the immune system

با افزایش آگاهی جهانی از سلامت دستگاه گوارش، مصرف‌کنندگان اطلاعات بیشتری درباره عملکرد دقیق روده و اینکه کدام مواد تشکیل‌دهنده را باید انتخاب کنند، به دست می‌آورند. در حال حاضر ۷ نفر از ۱۰ مصرف‌کننده معتقدند که بیوتیک‌ها (پروبیوتیک‌ها، پری‌بیوتیک‌ها و پست‌بیوتیک‌ها) مواد تشکیل‌دهنده مورد اعتمادی برای بهبود هضم هستند. در سطح جهانی، این میزان نسبت به سال ۲۰۲۱، ۷ درصد افزایش یافته است که بیشترین تغییر در اروپا (۵۴ درصد در سال ۲۰۲۱ در مقابل ۶۵ درصد اکنون) مشاهده می‌شود.

همچنین، ۷۹ درصد از مصرف‌کنندگان بر این باورند که بهبود سلامت دستگاه گوارش تأثیر مثبتی بر سلامت روان دارد.

این امر باعث می‌شود کسانی که به سلامت دستگاه گوارش اهمیت می‌دهند، به دنبال غذاهای مناسب باشند؛ به عنوان مثال به اسنک‌ها و میان‌وعده‌هایی مانند کلوچه‌های *Toto Foods فکر کنید که هضم راحت و خلق‌وخوی شما را نیز بهبود می‌بخشند.

کلوچه تولد این شرکت با تکه‌های شکلات چیپس سفید و گان و ترافل‌های رنگی نه تنها به عنوان یک تجربه خوشمزه بوده که علاوه بر آن به سلامت روده کمک می‌کند. همچنین تثبیت خلق‌وخو، عملکرد و افزایش تمرکز را بهبود می‌بخشد و به همین دلیل شعار "جشنی در دهانت، حال خوبی در تنت" رواج یافته است.

گزینه‌های گیاهی محصولات نانوايي (شیرین) علاقه دارند. بنابراین، درخواست برای نوآوری‌های نانوايي گیاهی به‌ویژه در خاورمیانه و آفریقا (۷۴٪)، آمریکای جنوبی (۷۰٪) و بسیاری از کشورها در منطقه آسیا و اقیانوسیه (۶۸٪) بسیار زیاد است.



Agrees plant-based has a plant-based impact on the environment



Agrees plant-based is healthier than animal-based food



Thinks plant-based is made in a natural way

شرکت‌هایی مانند نانوايي سویا کونچا از قبل این فرصت را غنیمت شمرده‌اند. آنها نسخه‌های گیاهی پان دولچه، نان‌های شیرین سنتی مکزیکی را توسعه داده‌اند؛ اما با تکامل و بلوغ روند محصولات گیاهی، اکنون شاهد آن هستیم که مصرف‌کنندگان چیزی بیش از نسخه‌های وگان کلاسیک می‌خواهند.

۵۲ درصد از مصرف‌کنندگان از قبل فکر می‌کنند که طعم جایگزین‌های گیاهی به‌خوبی محصولات غذایی حیوانی است. بنابراین، اکنون پیشروها و پیشگامان به دنبال دستورالعمل‌های کاملاً گیاهی هستند که ویژگی‌های منحصربه‌فرد گیاهان را به نمایش می‌گذارند. ما شاهد تغییری از محصولات گیاهی به محصولات منحصربه‌فرد گیاهی هستیم. غذاهای وگان اکنون از مواد گیاهی به دلیل ویژگی‌های حسی یا طعم خاص خود، نه به عنوان جایگزین، استفاده می‌کنند.



بهار
۱۴۰۴

* توتو فودز یک شرکت تولیدکننده کوکی‌های سالم و خوشمزه است که با استفاده از مواد غذایی فوق‌العاده (سوپرفودها) و آداپتوژن‌ها، محصولاتی بدون شکر تصفیه‌شده و مواد مصنوعی ارائه می‌دهد. این کوکی‌ها در چهار طعم مختلف عرضه می‌شوند: شکلات چیپسی با نمک دریا - کره بادام‌زمینی با چیپس شکلات - کیک تولد - شکلات چیپسی دوبل



۳. طبیعی و ارگانیک (Natural & Organic) جذابیت غذای پاک

مصرف‌کنندگان حاضرند برای کدام یک از ویژگی‌های محصولات پخته‌شده هزینه بیشتری بپردازند؟ تازگی بدون شک در رتبه اول قرار دارد؛ اما رتبه دوم ممکن است شما را شگفت‌زده کند: طبیعی بودن و فهرست مواد تشکیل‌دهنده «پاک».

برچسب‌های خوانا و قابل فهم محصول، تقاضای زیادی دارند. مصرف‌کنندگان نه تنها محصولات نانوائی کمتر فرآوری شده و بدون افزودنی‌های مصنوعی را ترجیح می‌دهند؛ بلکه ۲۸ درصد از مصرف‌کنندگان حاضرند برای این محصولات بیشتر بپردازند.

درواقع، ۷۱ درصد از مصرف‌کنندگان در سراسر جهان ترجیح می‌دهند از نانوائی‌هایی خرید کنند که محصولاتشان با مواد طبیعی پخته می‌شود. این رقم در سال ۲۰۲۱، فقط برای ۶۶ درصد از مصرف‌کنندگان در سراسر جهان صادق بود. به‌ویژه مصرف‌کنندگان آمریکای شمالی نگرش خود را نسبت به این نانوائی‌های کاملاً طبیعی تغییر داده‌اند و این میزان از ۵۴ درصد به ۶۶ درصد، افزایش یافته است.

نان تهیه‌شده با مواد طبیعی، سالم‌تر تلقی می‌شود. بنابراین، مردم اکنون محصولاتی را که می‌خرند با دقت بررسی می‌کنند و به دنبال غذاهای با لیبل پاک‌تر هستند. در نظرسنجی اخیر ما از هر ۴ نفر، ۳ نفر اطلاعات بسته‌بندی محصولات نانوائی را بررسی کرده و بلافاصله به لیست مواد تشکیل‌دهنده توجه کردند.

بنابراین، اگر به این روند توجه دارید، حتماً این موضوع را به‌وضوح روی بسته‌بندی محصول خود نشان دهید. علاوه بر استفاده از برچسب‌هایی مانند «غیر GMO»، «بدون افزودنی‌های مصنوعی» و «بدون شیرین‌کننده‌های مصنوعی»، می‌توانید لیست مواد تشکیل‌دهنده خود را به‌وضوح در جلوی محصول خود درج کنید.

حرکتی که پیش از این در بین شرکت‌های تولیدکننده انرژی بار، مانند RXBAR، محبوب شده است. این برند تمام فضای جلوی بسته‌بندی پروتئین بار خود را فقط به لیست مواد اولیه اختصاص داده و در پایان، با لحنی طنزآمیز جمله "No B.S." (بدون حرف اضافه) را آورده است.

افزایش توجه به سلامت روده با استقبال گسترده از نان خمیر ترش هم‌زمان شده است. امروزه نه تنها ظاهر جذاب و سنتی نان‌های خمیرترش؛ بلکه خواص تغذیه‌ای و هضم آسان آن نیز مورد توجه مصرف‌کنندگان قرار گرفته است.

نان تخمیرشده با خمیر ترش به دلیل فرآیند تخمیر طولانی، هضمی به‌مراتب بهتر و آسان‌تر دارد.

این تخمیر آهسته مزایای متعددی دارد: افزایش میزان جذب ویتامین‌ها، مواد معدنی و اسیدهای آمینه موجود در نان که به بهبود ارزش غذایی آن می‌انجامد، از این جمله‌اند.

در حال حاضر، ۶۲ درصد از مصرف‌کنندگان، محصولات خمیر ترش را محصولاتی سالم و مفید می‌دانند که در مقایسه با سال ۲۰۲۱، زمانی که فقط ۵۲ درصد از مردم چنین باوری داشتند، افزایش قابل توجهی را نشان می‌دهد.



Believes fermentation enhances taste of food products



Says that fermented foods are healthier





بہار
۱۴۰۴

www.golnappuratos.com

نانوایی



راز آینده نان
در گذشته آن
نهفته است



گلنان پوراتوس و ارائه راهکار نوآورانه در بخش چربی‌ها

امیر هارونی . مدیر محصول نانوائی

گلنان پوراتوس به تازگی با ارائه محصول می‌متیک ۲۰، تحولی در بخش چربی‌های تخصصی قنادی و نانوائی ایجاد کرده است!

شرکت گلنان پوراتوس سال‌هاست که به‌طور خاص با عرضه چربی‌ها و مارگارین‌های تخصصی؛ راهکارهای حرفه‌ای در اختیار قنادان و نانوائان قرار داده است و با ارائه محصولات تخصصی؛ مثل آریستو کروسان، آریستو نان، آریستو کیک و آریبا پاف؛ نقش کلیدی در ارتقای کیفیت محصولات نهایی نانوائان و قنادان ایران ایفا کرده است.



می‌متیک ۲۰ و نوآوری در بخش چربی‌ها

بعد از سال‌ها تحقیق و بررسی در مورد چربی‌ها؛ گلنان پوراتوس یک چربی تخصصی با برند می‌متیک به بازار محصولات نانوائی و قنادی عرضه کرده است که کاملاً منطبق بر ویژگی‌های حسی و نقطه ذوب کره است، درحالی که کار با آن آسان‌تر و از نظر اقتصادی به‌صرفه‌تر از کره است؛ علاوه بر آن، ماندگاری محصولاتی که با می‌متیک ۲۰ تولید می‌گردد، بسیار بیشتر از کره خواهد بود!

کاربردهای می‌متیک ۲۰

می‌متیک کاربردهای فراوانی هم در بخش نانوائی و هم قنادی دارد. این محصول علاوه بر استفاده در لایه‌بندی محصولات لایه‌ای مثل انواع کروسان و محصولات لایه‌ای جدید، برای تولید محصولاتی مثل انواع کوکی و کلوچه، انواع کیک و نان، قابل استفاده در داخل خمیر می‌باشد. این محصول قابلیت لایه‌گذاری برای محصولات لایه‌ای غیر تخمیری؛ مانند انواع شیرینی‌های ناپلئونی را نیز داراست و در کل در هر رسیپی که کره کاربرد دارد، این محصول می‌تواند جایگزین تمام یا بخشی از کره رسیپی شود.



بهار
۱۴۰۴

ویژگی‌های محصولاتی که با می‌متیک ۲۰ تولید می‌شود، چیست؟

می‌متیک ۲۰ نقطه ذوب ایده‌آل و منطبق بر کره دارد. بنابراین در محصول نهایی ماسیدگی در دهان ایجاد نمی‌کند و همین امر موجب ارتقای کیفی محصولات می‌شود. از طرفی، عطر و طعم کره را نیز داراست. همچنین، موجب رنگ بهتر و پوسته کرپسی محصول می‌گردد و بنابراین، تداعی‌کننده کروسان‌ها و محصولات لایه‌ای فرانسوی خواهد بود و نیاز به کره حیوانی در قنادی‌ها و نانوایی‌ها را کاهش می‌دهد. با توجه به کمبود کره حیوانی در برخی فصول سال؛ این محصول می‌تواند از نظر تأمین، خیال نانوایان و قنادان را آسوده کند و علاوه بر آن از منظر قیمت، نسبت به کره حیوانی به صرفه‌تر است!

می‌متیک ۲۰ محصولی سلامت‌محور

سال‌هاست که دانشمندان علم تغذیه بر سلامت‌محور بودن چربی‌های گیاهی تأکید می‌کنند. می‌متیک ۲۰ با توجه به اینکه ۱۰۰٪ گیاهی است، جزء محصولات سلامت‌محور گلنان پوراتوس است و می‌تواند در تولید محصولات غذایی افراد گیاهخوار نیز مورد استفاده قرار بگیرد. تحقیقات علمی نشان داده است که چربی‌های گیاهی نسبت به چربی‌های حیوانی برای سلامتی قلب و عروق مفیدترند.

می‌متیک ۲۰؛ دوستدار محیط زیست

می‌متیک ۲۰ به دلیل ماهیت گیاهی؛ دوستدار محیط زیست است. همان‌طور که می‌دانید، گیاهان دی‌اکسید کربن را از هوای اطراف جذب می‌کنند و اکسیژن پس می‌دهند. بنابراین، هرچه کاشت گیاهان در سطح زمین افزایش یابد، موجب کاهش دی‌اکسید کربن می‌گردد، در حالی که برای به‌دست‌آوردن کره حیوانی نیاز به پرورش دام و استفاده از سوخت‌های فسیلی برای نگهداری از دام هستیم. برآوردها نشان داده که تولید یک تن کروسان با استفاده از می‌متیک در مقایسه با کره حیوانی؛ موجب کاهش انتشار یک تن دی‌اکسید کربن می‌گردد که معادل کاشت ۵۰ درخت است!

استراتژی سیاره بهتر و بحث مسئولیت اجتماعی و محیط زیست همواره در دستور کار شرکت گلنان پوراتوس قرار دارد و محصولاتی که در راستای استراتژی سیاره بهتر باشند، از اهمیت ویژه‌ای در گلنان پوراتوس برخوردار هستند.

نیویورک رول با می متیک ۲۰



امیر گل گیری
مشاور فنی ارشد - نانواپی

رول درخشان و طعم عالی با می متیک ۲۰



در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسیپی، می توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۹۷۵۵ ۹۷۴ ۱۷۴ ۰۹۳۶ تماس بگیرید.

نکته‌ها و جمع‌بندی نهایی:

بعد از خمیرگیری به علت میکس کردن خمیر گرم می‌شود. بنابراین، آن را با پهن‌کن شیت کرده و در فریزر قرار می‌دهیم تا به دمای ۱۲ الی ۱۸ درجه سانتی‌گراد برسد. سپس ۴×۲ لمینیت کرده و بین هر بار لمینیت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه در یخچال به خمیر استراحت می‌دهیم. بعد از پهن نهایی، ضخامت خمیر نهایی ۴ میلی‌متر باشد، سپس خمیر را روی میز پهن کرده و به صورت نوارهای ۳×۸ سانتی‌متر برش داده و در رینگ ۱۲ قرار داده و سپس در اتاق تخمیر قرار می‌دهیم. پس از رسیدن خمیر به لبه رینگ، پخت را انجام می‌دهیم.

◀ مواد پایه

مقدار مورد نیاز	مواد لازم
آرد ۱۰۰۰ گرم	
خمیرمایه خشک ۲۰ گرم	
نمک ۲۰ گرم	
بهبود دهنده اس ۵۰۰ اکتی پلاس ۱۰ گرم	
می متیک ۲۰ (داخل خمیر) ۵۰ گرم	
شکر ۱۰۰ گرم	
شیر خشک ۱۰ گرم	
تخم مرغ ۵۰ گرم	
آب سرد ۴۵۰ گرم	
می متیک ۲۰ (برای لایه گذاری) ۳۰٪ - ۲۵٪ وزن خمیر	

◀ روش تهیه

میکس خمیر	۴ دقیقه با دور کند، ۶ دقیقه با دور تند در میکسر اسپیرال
استراحت اولیه	۲۰ دقیقه در فریزر و یخچال تا رسیدن به دمای ۱۸ - ۱۲ درجه سانتی‌گراد
استراحت میانی	۱۰ دقیقه بین هر بار لایه گذاری در یخچال

◀ روش شکل‌دهی و پخت

ضخامت نهایی	۴ میلی متر
ابعاد برش	به صورت نوری ۳ در ۶۸ سانتی‌متر
میزان رطوبت	۸۰ درصد
وزن	تقریبی ۱۲۰ گرم
دمای تخمیر	۲۸ الی ۳۲ درجه سانتی‌گراد
میزان رطوبت	۸۰ درصد
دمای فر	۱۸۰ درجه سانتی‌گراد - بخار ندارد
زمان پخت	۲۰ الی ۲۲ دقیقه



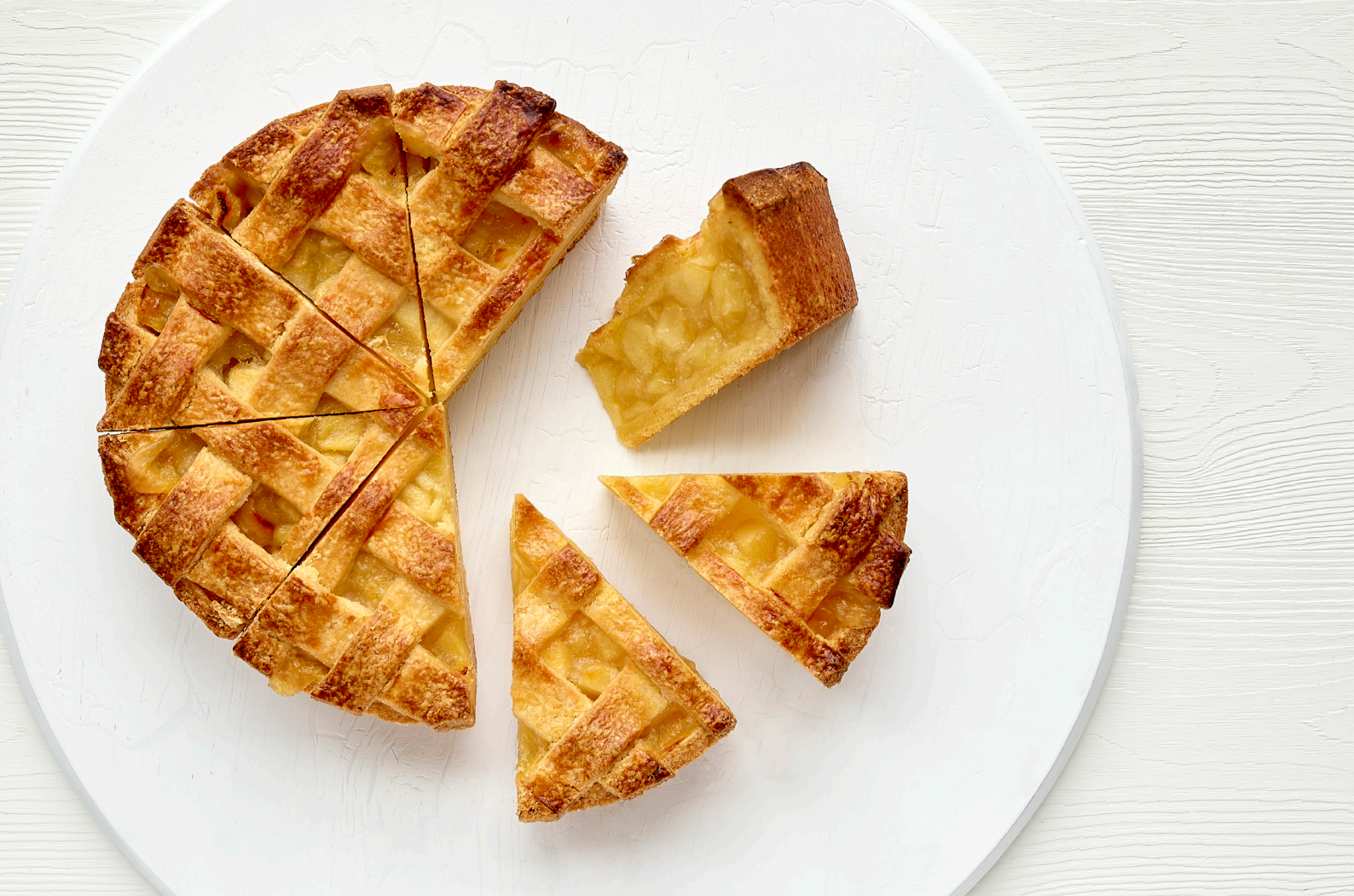
بهار
۱۴۰۴

قنادی



هر محصول قنادی
داستانی برای
گفتن دارد!





تاپفیل، طعمی برگرفته از طبیعت

حنانه حجتی پور . مدیر محصول قنادی

امروزه مصرف‌کنندگان تمایل به مصرف شیرینی‌های خوشمزه و اصیل دارند که در کنار آن بافت و طعم هیجان‌انگیزی نیز داشته باشد. از طرفی، طبق نتایج "تحقیقات طعم فردا" مصرف‌کنندگان دوست دارند درباره تاریخچه شیرینی‌های مورد علاقه خود، بیشتر بدانند و از تأثیر آن بر سلامت خود و محیط زیست اطلاعاتی داشته باشند. از این‌رو، به مشتریان خود برای پاسخ‌گویی به این نیاز جامعه کمک می‌کنیم.

شیرینی‌های کلاسیک در سراسر دنیا بسیار محبوب هستند و هریک داستان خاص خود را دارند که با استفاده از محصولات مغزی میوه‌ای می‌توان ویتترین‌های قنادی را متنوع‌تر نمود و از طرفی موجب بهبود ارزش تغذیه‌ای آنها می‌شویم.



به‌منظور تمرکز بیشتر بر سلامت مصرف‌کنندگان، تاپفیل را به گروه مغزی‌های میوه‌ای خود اضافه کردیم. این مغزی میوه‌ای به‌واسطه وجود میوه تازه دارای بافت استثنایی بوده و در دهان احساس خوشایندی را القا می‌کند. همواره برای تولید این محصول تلاش می‌کنیم بهترین میوه‌ها را از باغداران داخل کشور خریداری نماییم و گامی مؤثر برای حمایت این صنعت برداریم و از نزدیک با آنها در ارتباط باشیم، همچنین، از پیشرفته‌ترین خطوط تولید، برای به‌حداقل‌رساندن آسیب به میوه‌ها استفاده کنیم تا محصولات میوه‌ای سالم‌تر و خوشمزه‌تر به دست مصرف‌کنندگان برسانیم.



بهار
۱۴۰۴

تاپفیل سیب طلایی ۷۰٪

تاپفیل سیب طلایی مغزی میوه‌ای آماده مصرف که حاوی ۷۰٪ سیب است، در تهیه آن از سیب‌های تازه چیده شده و باکیفیت پادنا استفاده شده است. پادنا منطقه‌ای در جنوب اصفهان و از توابع شهرستان سمیرم می‌باشد. به دلیل موقعیت جغرافیایی خوب منطقه در پای کوه دنا و شرایط آب‌وهوایی فوق‌العاده باغ‌های روستای پادنا، همچنین آبیاری با آب‌های سرد دامنه کوه دنا، سیب‌های این منطقه یکی از خوشمزه‌ترین سیب‌های ایران بوده که در تولید تاپفیل سیب از آن استفاده شده است.



موارد استفاده:

خمیرهای لایه‌ای (کروسان، پاف پستری و ...):

کیک (کیک لایه‌ای، مافین، کاپ کیک و ...):

نان‌های نرم و شیرین (کلوچه، بریوش و ...):

انواع دسر و تارت



کوکیز سیب طلایی



سعید زادعلی

مشاور فنی ارشد - شکلات و قنادی

”

لذت چشیدن میوه تازه در کوکیز سیب طلایی

“

در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسیپی، می‌توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۰۹۳۶ ۴۳۵ ۳۰۸۰ تماس بگیرید.

آماده سازی نهایی

خمیر کوکیز را به ضخامت ۹ میلی‌متر با خمیرپهن‌کن شیت کرده، با کاتر قطر ۸ سانتی‌متر قالب می‌زنیم، سپس در دمای ۱۷۰ درجه سانتیگراد به مدت ۸ دقیقه پخت می‌کنیم، از فر خارج کرده، با تاپفیل سیب طلایی ۷۰٪ به مقدار ۱۵ گرم روی کوکی‌ها به وزن ۳۵ گرم ریخته، سپس از خمیر کرامبل با رنده روی تاپفیل سیب طلایی ریخته، مجدد داخل فر ۱۷۰ درجه سانتیگراد ۶ دقیقه پخت می‌کنیم.

◀ مواد پایه

مقدار مورد نیاز	مواد لازم
۴۱۰ گرم	تگرال پاتاکروت
۱۲۰ گرم	کره (دمای محیط)
۵۰ گرم	نشاسته ذرت
۳ گرم	بیکنینگ پودر
۸۰ گرم	تخم مرغ کامل
۷۵ گرم	شیر پرچرب
۴ گرم	سرکه سیب

◀ کرامبل

مقدار مورد نیاز	مواد لازم
۱۵۰ گرم	خمیر آماده شده کوکیز
۵۰ گرم	شکر قهوه‌ای

◀ مراحل آماده سازی مواد پایه

تمامی مواد خشک را همراه کره با ابزار پنجه با دور کند تا زمانی که بافت شنی شود، مخلوط کنید، سپس مواد مایع را که با هم ترکیب شدند، اضافه می‌کنیم تا زمانی که خمیر صاف و یکدست به وجود بیاید، مخلوط می‌کنیم.

◀ مراحل آماده سازی مواد کرامبل

خمیر کوکی را با شکر قهوه‌ای مخلوط کرده، داخل فریزر به مدت ۳۰ دقیقه قرار دهید.



بهار
۱۴۰۴

تگرال ساتین

سحر عطایی پور . مدیر محصول مخلوط‌های نانوائی، قنادی و بهبود دهنده‌های نانوائی

نوروز، زمانی است برای شروعی تازه و جشن‌های شاد با خانواده و دوستان. در این ایام پر از سرزندگی، هیچ چیزی به اندازه یک کوکی خوشمزه نمی‌تواند لحظات شما را شیرین‌تر کند. کوکی‌ها فقط یک شیرینی ساده نیستند؛ بلکه این روزها یکی از ترندهای اصلی قنادی دنیا می‌باشند. از این‌رو، انتخاب مواد اولیه مناسب برای خلق کوکی‌های خاص و متفاوت اهمیت بیشتری پیدا کرده است. پودر کیک ساتین نه تنها به شما این امکان را می‌دهد که کوکی‌هایی با طعم‌های بی‌نظیر مانند وانیلی، شکلاتی، کاپوچینو را خلق کنید؛ بلکه رنگ‌بندی خاص موجود در پودر کیک‌های ساتین (قرمز، بنفش، نارنجی، سبز) امکان ست کردن با انواع میوه‌های تازه و خشک، آجیل‌ها و انواع مغزی‌ها را برای شما فراهم می‌کند تا کوکی‌هایتان از نظر ظاهری نیز بی‌نظیر باشند. این کوکی‌ها نه تنها در جشن‌ها و مهمانی‌ها مورد استقبال قرار می‌گیرند؛ بلکه به یکی از بهترین انتخاب‌ها برای هدیه‌دادن در مناسبت‌ها و جشن‌ها تبدیل شده‌اند. این محصولات به شما این امکان را می‌دهند که در هر لقمه، ترکیبی از طعم‌های لذیذ و رنگ‌های جذاب را تجربه کنید و کوکی‌هایی متفاوت و خاص برای نوروز و سایر مناسبت‌ها تهیه کنید. با پودرهای قنادی ساتین کوکی‌های شما نه تنها طعمی به یادماندنی؛ بلکه ظاهری شگفت‌انگیز و مطابق با ترندهای روز خواهند داشت

همچنین، یکی از مزایای برجسته استفاده از پودرهای قنادی ساتین، ماندگاری بالا در محصولات تولید شده می‌باشد. این پودرها با فرمولاسیون ویژه خود کمک می‌کنند تا کوکی‌ها برای مدت طولانی‌تری تازه و خوشمزه باقی بمانند. به این ترتیب، شما می‌توانید کوکی‌ها را از پیش آماده کرده و در طول تعطیلات نوروز یا دیگر مناسبت‌ها، بدون نگرانی از تغییر طعم یا بافت، از آنها پذیرایی کنید.



تگرال ساتین
کرم کیک کاپوچینو



تگرال ساتین شکلات
بدون شکر افزوده



تگرال ساتین
کرم کیک



تگرال ساتین
کرم کیک شکلات



تگرال ساتین
کرم کیک اورنج ولوت



تگرال ساتین
کرم کیک پرپل ولوت



تگرال ساتین
کرم کیک ردولوت



تگرال ساتین
کرم کیک گرین ولوت

کوکى وانىلى

◀ مواد پایه

مقدار مورد نیاز

مواد لازم

تگرال ساتین وانیل	۱۰۰۰ گرم
تخم مرغ	۲۰۰ گرم
کره پاستوریزه	۳۰۰ گرم

◀ مراحل آماده سازی مواد پایه

تگرال ساتین همراه با کره را با پنجه با هم مخلوط نمایید تا زمانی که حالت شنی یا کرامبلی گرفته، سپس تخم مرغ را به آن اضافه نموده، مجدد با هم ترکیب تا حالت خمیری شود. از خمیر به دست آمده تکه های ۳۰ گرمی جدا کنید و به حالت گرد درآورید. سپس در دمای ۱۷۵ درجه به مدت ۱۰ دقیقه پخت نمایید.

◀ دکور

با مغزی های میوه ای و یا نات تزئین نمایید.

◀ نکته

این رسی کوکی با تمامی تگرال ساتین های رنگی قابل انجام می باشد.

مهتاب نجفی
مشاور فنی - قنادی



هر کوکی یک داستان واقعی است؛ از مواد اولیه با کیفیت گرفته تا فرآیند دقیق پخت، هر لقمه اش به شما تجربه ای از طعمی اصیل و خاطره انگیز می دهد که فراموش نشدنی خواهد بود.



در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسی، می توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۵۷۱۱ ۴۸۳ ۰۹۰۱ تماس بگیرید.



بهار
۱۴۰۴



شكلات



کاکائو-تِریس

راهبرد ما در بخش شکلات

با انتخاب شکلات‌های کاکائو-تِریس، شما قدمی در جهت تغییرات مثبت برمی‌دارید. هر تکه از این شکلات بی‌نظیر، داستانی از طعم برتر، تعهد به پایداری و حمایت از کشاورزان در سراسر جهان را بازگو می‌کند.

تأثیر مثبت از شما آغاز می‌شود
«طعم عالی، عملکرد مسئولانه»

عاطفه کمالی . مدیر محصول شکلات

تصور کنید شکلاتی که از آن لذت می‌برید، علاوه بر طعم بی‌نظیر، تأثیر مثبتی بر زندگی کشاورزان و محیط زیست نیز داشته باشد. در گروه پوراتوس، بیش از سی سال شکلات‌های خوشمزه و محصولات مبتنی بر کاکائو را با برندهایی همچون بلکولاد، شکلاتنه و کارات تولید کرده‌ایم.

طی دهه‌های گذشته صنعت شکلات با چالش‌هایی جدی مانند فقر کشاورزان، توزیع ناعادلانه سود، جنگل‌زدایی، کار کودکان و شرایط نامناسب کاری روبه‌رو بوده است. برای اطمینان از همیشگی بودن این خوراکی خوشمزه باید به این چالش‌ها پرداخته شود. به همین دلیل ما برنامه کاکائو-تِریس را برای پایداری و حفظ کاکائو ایجاد کرده‌ایم. این برنامه فراتر از استانداردهای متداول عمل می‌کند و با مشکلات موجود در زنجیره تأمین کاکائو به‌طور فعال مقابله می‌کند.

ما معتقد هستیم که پایداری یک رابطه برد-برد شامل همه افراد درگیر در زنجیره تأمین کاکائو از کشاورز تا مصرف‌کننده می‌شود. کاکائو-تِریس با ارائه پاداش‌های اضافی به کشاورزان، به بهبود تعادل در تقسیم سود کمک کرده و امکان ایجاد تغییرات مثبت در زندگی این افراد را فراهم می‌کند.



طعم عالی
از طریق تسلط بر
فرآیند تخمیر

+



عملکرد مسئولانه
از طریق مراقبت از
کشاورزان و سیاره زمین

=



لذت خوردن شکلات
همراه با آرامش خاطر



بهار
۱۴۰۴



در راستای استراتژی‌های گروه پوراتوس و همچنین، حمایت از صنعت شکلات، محصول کارات کاورلوکس تلخ کاکائو-تریس در گلنان پوراتوس تولید شده است. با خرید این محصول، شما می‌توانید شکلات‌هایی با طعم برتر و کیفیتی بی‌نظیر ارائه کنید که نه تنها کسب‌وکار شما را تقویت می‌کند؛ بلکه تأثیری ملموس و واقعی بر زنجیره تأمین شکلات دارد.

ویژگی‌های محصول کارات کاورلوکس تلخ کاکائو-تریس

طعم عالی شکلاتی: به لطف تسلط کامل و کنترل دقیق بر فرآیند تخمیر؛

کشت و برداشت اصولی: با دقت و حساسیت ویژه بر میوه‌های کاکائو؛

انتخاب دانه‌های تازه و باکیفیت؛

توسعه پایدار: کمک به بهبود اجتماعی، اقتصادی و زیست‌محیطی کشاورزان؛

حفظ محیط زیست: جلوگیری از جنگل‌زدایی؛

ظاهر براق و تردی عالی؛

بسته‌بندی کاربردی: زیپ‌کپ یک کیلویی برای استفاده راحت و بهینه



کیک شکلاتی کاکائو-تِریس



حسن زندپویا

مشاور فنی ارشد - شکلات

لذت خوردن شکلات همراه با آرامش خاطر

در صورت داشتن هرگونه سوال در خصوص این رسیپی، می‌توانید با کارشناس مربوطه با شماره ۰۹۳۶ ۳۰۹ ۸۹۲۴ تماس بگیرید.

◀ خامه شکلاتی

مقدار مورد نیاز	مواد لازم
خامه ۳۵ درصد	۵۰۰ گرم
کارات کاورلوکس تلخ کاکائو-تِریس	۱۰۰ گرم
شکر	۵۰ گرم

خامه و شکر را داغ کنید. از روی حرارت بردارید، شکلات کارات کاورلوکس تلخ کاکائو-تِریس را داخل آن بریزید، سپس هم بزنید تا کاملاً یک‌دست شوند و با بلند برقی صاف و یکدست کنید. روی آن را با سلفون بپوشانید و به مدت ۵ ساعت داخل یخچال قرار دهید. از یخچال خارج کرده، در ظرف میکسر بریزید و با ابزار مفتول تا حالت مورد نظر هوادهی کنید.

◀ موس شکلات تلخ

مقدار مورد نیاز	مواد لازم
خامه	۲۵۰ گرم
زردۀ تخم‌مرغ	۴۰ گرم
خمیر ژلاتین	۶۰ گرم
کارات کاورلوکس تلخ کاکائو-تِریس	۳۷۵ گرم
خامه نیمه‌فرم گرفته	۳۷۵ گرم

خامه و زرده را روی حرارت تا دمای ۸۰ درجه پخت نمایید و از روی حرارت بردارید. خمیر ژلاتین و کارات کاورلوکس تلخ کاکائو-تِریس را به آن اضافه کنید و هم بزنید، در دمای ۳۰ درجه، خامه نیمه‌فرم گرفته را داخل آن فولد کنید.

◀ کیک شکلاتی

مقدار مورد نیاز	مواد لازم
تگرال ساتین شکلات	۵۰۰ گرم
کره	۲۰۰ گرم
تخم مرغ	۲۰۰ گرم
آب	۱۰۰ گرم
کارات کاورلوکس تلخ کاکائو-تِریس	۱۰۰ گرم

کارات کاورلوکس تلخ کاکائو-تِریس را در دمای ۴۰ درجه ذوب کنید و با کره مخلوط نمایید. در دمای ۳۰ درجه به همراه بقیه مواد اولیه داخل میکسر ریخته و با ابزار پنجه به مدت ۳ دقیقه در دور متوسط مخلوط نمایید. داخل سینی پخت، کاغذ روغنی قرار دهید و به وسیله قیف به ضخامت ۸ میلی‌متر تزریق کنید.

◀ مغزی توت‌فرنگی

مقدار مورد نیاز	مواد لازم
تاپفیل توت‌فرنگی	۲۵۰ گرم
خمیر ژلاتین	۱۰ گرم

خمیر ژلاتین را در مایکروویو ذوب کنید و با تاپفیل توت‌فرنگی میکس نمایید.



بهار
۱۴۰۴

طعم عالی، عملکرد مسئولانه!

فرشته دهقان نصیری . سفیر مسئولیت‌های اجتماعی



Great Taste Doing Good



در گروه پوراتوس، توسعه پایدار راهکاری برای تبدیل چالش‌ها و رشد اقتصادی، مسائل زیست‌محیطی، اجتماعی و فرهنگی به فرصت‌ها است. با توجه به تعهد ما به ایجاد آثار مثبت بر جامعه، محیط زیست و نسل‌های آینده، در سال ۲۰۱۶ بنیاد مدارس نانوائی و بنیاد کاکائوی نسل آینده را تأسیس کردیم. هدف از این دو بنیاد، ارتقای آموزش در مدارس نانوائی و حمایت از توسعه اجتماعی، اقتصادی و زیست‌محیطی کشاورزان کاکائو و جوامعی است که در برنامه تأمین کاکائوی پایدار "Cacao-Trace" مشارکت دارند. ما در مزارع کاکائو با سرمایه‌گذاری در برنامه‌های پایداری، به ارتقای شرایط زندگی کشاورزان کمک می‌کنیم.

هم‌زمان، تنوع زیستی دانه‌های کاکائو را نیز حفظ می‌کنیم. ما تلاش می‌کنیم که از جنگل‌زدایی و کار کودکان جلوگیری کنیم و دسترسی به امکاناتی مانند آموزش و خدمات بهداشتی را افزایش دهیم. تمرکز ما بر آموزش و توسعه اجتماعی است. کلیه این اقدامات با هدف دستیابی به زندگی بهتر، سیاره‌ای بهتر و کسب‌وکاری پایداری اجرا می‌شود.



در حالی که در صنعت شکلات معمولاً تمرکز بر افزایش کمیت و بازده کاکائو است، برنامه **Cacao-Trace** از این رویکرد فراتر رفته و بر ایجاد منافع برای کشاورزان، بهبود طعم کاکائو و حفاظت از تنوع زیستی گونه‌های خاص کاکائو تمرکز دارد. این اهداف به دو روش دنبال می‌شوند:



۱. کنترل مراحل کاشت، برداشت و تخمیر دانه‌های کاکائو

برای تولید شکلات‌های پوراتوس از بهترین دانه‌های کاکائو استفاده می‌شود و تمام مراحل کشت کاکائو تا برداشت آن تحت نظر متخصصان انجام می‌شود و دانه‌های کاکائو به‌منظور اطمینان از طعمی بی‌نظیر طبق دستورالعمل‌های علمی دقیق تخمیر و خشک می‌شوند. فرآیند تخمیر در مراکز پس از برداشت تحت نظارت افراد متخصص کنترل و اصلاح می‌شود. این فرآیند علاوه بر ایجاد طعم عالی و ثابت برای دوستداران شکلات، درآمد بیشتر برای کشاورزان را نیز تضمین کرده و به بهبود شرایط زندگی آنها کمک می‌کند.

۲. پاداش ویژه شکلات

در برنامه **Cacao-Trace**، به‌منظور افزایش کیفیت زندگی کشاورزان کاکائو، آموزش، ایجاد شرایط تحصیل برای اعضای خانواده آنها، ارتقای سطح بهداشتی، رفاهی و قیمت‌گذاری مناسب برای محصولات صورت می‌گیرد. به‌این‌ترتیب، کشاورزان در سود تولید شکلات باکیفیت سهیم می‌شوند. در این برنامه، مبلغ ۱۰ سنت به ازای فروش هر کیلو شکلات به‌عنوان حق‌الزحمه کیفیت، به کشاورزان پرداخت می‌شود. این مبلغ در قالب پروژه‌های اجتماعی در مناطق روستایی یا به‌صورت کمک نقدی به هر کشاورز اختصاص می‌یابد. در سال ۲۰۲۴، این بنیاد مبلغ ۳ میلیون یورو پاداش کیفیت به کشاورزان پرداخت کرده است که گواهی بر تعهد ما به کشاورزی پایدار و حمایت از جوامع محلی است.



این برنامه در حال حاضر در کشورهای فیلیپین، ساحل عاج، پاپوآ گینه نو، اوگاندا، کامرون، ویتنام و مکزیک اجرا می‌شود و تاکنون بیش از ۲۳,۰۰۰ کشاورز از مزایای این ابتکار نوآورانه بهره‌مند شده‌اند.



براساس مطالعات طعم فردا ۶۸٪ از مصرف‌کنندگان تمایل به مصرف محصولاتی دارند که حاصل از کشاورزی پایدار باشد. با انتخاب شکلات‌های طرح **Cacao-Trace**، علاوه بر لذت بردن از طعم بی‌نظیر شکلات، در ارتقای کیفیت زندگی کشاورزان و حمایت از سیاره زمین نیز سهیم خواهیم بود.



بهار
۱۴۰۴



افزایش تقاضا برای محصولات گیاهی

پربارهنمون . سفیر سلامت و تندرستی

طی سال‌های اخیر تولید محصولات غذایی با منشأ گیاهی سرعت رشد زیادی داشته است. بنابر تحقیقات Taste Tomorrow* یا طعم فردا از هر سه نفر یک نفر هر هفته حداقل یک بار گیاهخواری می‌کند. همچنین، طبق همین تحقیقات، ۵۶ درصد از مصرف‌کنندگان در سراسر جهان به محصولات نانوایی و قنادی با منشأ گیاهی علاقه نشان می‌دهند. آمار نشان می‌دهد که در سراسر جهان تقاضا برای نوآوری‌های نانوایی و قنادی، مبتنی بر استفاده از محصولات با منشأ گیاهی در حال افزایش است. طبق آخرین نتایج حاصل از Taste Tomorrow، تمایل به استفاده از محصولات نانوایی و قنادی با منشأ گیاهی در خاورمیانه و آفریقا، ۷۴ درصد؛ در آمریکای جنوبی، ۷۰ درصد و بسیاری از کشورهای منطقه آسیا و اقیانوسیه، ۶۸ درصد است. بنابراین، به‌جرت می‌توان گفت که محبوبیت غذاهای گیاهی، تحولی بزرگ در صنعت نانوایی و قنادی در سراسر جهان ایجاد کرده و خواهد کرد.

چرا مصرف‌کنندگان گزینه‌های گیاهی را انتخاب می‌کنند؟

رشد تقاضا برای محصولات گیاهی عمدتاً به دو دلیل است:

۱. توسعه پایدار و حفاظت از محیط زیست (Sustainability).

افزایش دما منجر به بروز پدیده‌های شدید آب‌وهوایی؛ مانند سیل، خشکسالی، طوفان‌های شدید و گردبادها می‌شود که می‌تواند خسارات جانی و مالی زیادی به بار آورد و اصلی‌ترین آسیب‌های افزایش گرمای جهانی می‌باشد.

اصلی‌ترین عوامل تولید گازهای گلخانه‌ای که منجر به گرم‌شدن کره زمین می‌شوند، تولید انرژی، تولیدهای صنعتی و حمل‌ونقل هستند. در کنار موارد مذکور مورد دیگری که کمتر به آن توجه می‌شود، دامپروری و تولید فرآورده‌های گوشتی است. براساس آمارهای سازمان خواربار و کشاورزی سازمان ملل متحد (FAO) سالانه حدود ۱۰۰ میلیارد گونه حیوانی برای تأمین غذا در جهان کشته می‌شوند و دامپروری به‌تنهایی عامل تولید ۱۴٫۵ درصد از کل گازهای گلخانه‌ای در جهان است.

درباره موضوع پایداری (Sustainability)، نتایج نظرسنجی‌ها نشان می‌دهد که ۷۰ درصد مصرف‌کنندگان معتقدند که غذاهای گیاهی تأثیر مثبتی بر محیط زیست دارند.



* نظرسنجی که هر سه سال یک بار توسط گروه پورتوس انجام می‌شود و درباره آینده نان، شیرینی و شکلات از متخصصان این حوزه و مصرف‌کنندگان سراسر جهان سؤالاتی پرسیده می‌شود.



۲. سلامتی

بنابر تحقیقات Taste Tomorrow، ۵۸٪ از مصرف کنندگان معتقد هستند که غذاهای گیاهی، سالم‌تر از غذاهای حیوانی است و بر این باور هستند که منابع غذایی گیاهی، طبیعی‌تر بوده و محتوای چربی اشباع و کلسترول کمتر نیز هستند. انتخاب محصولات گیاهی توسط افراد دلایل دیگری نیز دارد که می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

آلرژی به مصرف برخی محصولات حیوانی مانند لبنیات و تخم‌مرغ

مسائل اخلاقی استفاده از فرآورده‌های حیوانی و احترام به حقوق حیوانات

شناختن اینکه چرا و به چه دلیلی، مصرف‌کنندگان گزینه‌های گیاهی را انتخاب می‌کنند، برای تولیدکنندگان محصولات نانوایی و قنادی بسیار مفید است؛ زیرا می‌توانند نحوه بازاریابی محصولات خود را به مصرف‌کنندگان با انگیزه‌های مختلف ارائه نمایند.

در دسترس بودن	✓			
پایداری		✓	✓	✓
سلامتی		✓	✓	✓
حقوق حیوانات	✓	✓	✓	✓
	۲۰۱۰	۲۰۱۵	۲۰۲۰	۲۰۳۰

دلایل افزایش تقاضا برای محصولات با منشأ گیاهی در گذر زمان

مزایای استفاده از محصولات

با منشأ گیاهی در نانوائی‌ها و قنادی‌ها

حذف لبنیات از فرآیند تولید، تمیزکردن فضاها و تجهیزات را آسان‌تر می‌کند و هزینه‌های نظافت کاهش می‌یابد. یکی دیگر از عوامل مهم در کنترل هزینه‌ها، کاهش هزینه‌های ناشی از نوسان تخم‌مرغ و کره است. مواد گیاهی اغلب قیمت‌های پایدارتر و عرضه قابل اطمینان‌تری دارند و نانوائیان و قنادان با استفاده از این مواد می‌توانند فروش و سود بیشتری داشته باشند.

••• راحتی استفاده و تطابق‌پذیری

اکثر جایگزین‌هایی با منشأ گیاهی مانند کره و تخم‌مرغ کاربردهای زیادی دارند و محصولات مختلفی را می‌توان با آنها تهیه کرد؛ به‌عنوان مثال، می‌تواند که یکی از محصولات با منشأ گیاهی گلنن پوراتوس و جایگزین کره حیوانی است؛ کاربردهای مختلفی از جمله استفاده در محصولات تازه‌خوری، محصولات با ماندگاری بالا و محصولات منجمد دارد. می‌تواند که در محصولات لایه‌ای مانند کروسان و شیرینی دانمارکی برای لمینت‌کردن و همچنین در ترکیب با خمیر مورد استفاده قرار می‌گیرد.

استفاده از محصولات با منشأ گیاهی علاوه‌براینکه به کامل‌شدن و پیرترین‌ها کمک می‌کند، می‌تواند به حل مشکلات مختلفی که بسیاری از نانوائیان با آن روبه‌رو هستند نیز کمک نماید.

••• بهداشت

حذف لبنیات و تخم‌مرغ از واحدهای تولیدی به‌طور قابل توجهی ایمنی و بهداشت مواد غذایی را در طول فرآیند پخت بهبود می‌بخشد. در صورتی که تخم‌مرغ خام و محصولات لبنی در واحدهای تولیدی استفاده نشود، احتمال آلودگی میکروبی و تماس با آلرژن‌ها به‌صورت قابل توجهی کاهش می‌یابد.

••• کاهش هزینه

استفاده از مواد گیاهی می‌تواند تأثیر زیادی بر کاهش هزینه واحدهای تولیدی داشته باشد. بسیاری از مواد غیرلبنی را می‌توان در بسته‌بندی مناسب، در دمای محیط نگهداری کرد که این امر سبب کاهش قابل توجه هزینه نگهداری می‌شود؛ علاوه‌براین، مواد گیاهی اغلب ماندگاری طولانی‌تر، لجستیک ساده‌تر و در نتیجه هزینه نگهداری کمتری دارند.



بهار
۱۴۰۴

حفاظت از کره زمین با استفاده از جایگزین‌های گیاهی

امروزه تأثیر مخرب زیست‌محیطی ناشی از تولید محصولات مختلف توسط سازمان‌های ذی‌ربط بررسی می‌شود و هرچقدر طی فرآیند تولید، گازهای گلخانه‌ای کمتری تولید شود (در اصطلاح رد پای کربن کمتر باشد)، آب کمتر مصرف بشود و زمین و منابع آن آسیب کمتری ببیند، این محصولات به لحاظ استانداردهای زیست‌محیطی مقبول‌تر هستند و محصولات پایدار (Sustainable) نامیده می‌شوند.

فرآیند تولید محصولات گیاهی نسبت به حیوانی، تأثیر مخرب کمتری بر محیط زیست دارد و تولید این‌گونه محصولات گام مؤثری در حفاظت از کره زمین است.

به‌عنوان مثال، تأثیر زیست‌محیطی محصول می‌تیک پوراتوس که جایگزین کره حیوانی است، با کره حیوانی مقایسه شده است. طبق نتایج حاصل از بررسی‌های LCA، تولید محصول می‌تیک در مقایسه با میزان برابر کره حیوانی، تأثیرات زیست‌محیطی کمتری دارد و مقدار دی اکسید کربن تولیدشده طی فرآیند تولید می‌تیک، تقریباً نیمی از دی اکسید کربن

تولیدشده طی فرآیند تولید کره حیوانی است. برای تولید می‌تیک، استفاده از منابع زمین یک‌سوم تولید همان مقدار کره حیوانی است. نتایج نشان می‌دهد که برای تولید یک کیلوگرم می‌تیک، در مقایسه با تولید یک کیلوگرم کره حیوانی ۸ برابر آب کمتری مصرف می‌شود. بنابراین استفاده از می‌تیک به جای کره حیوانی علاوه بر کاهش هزینه، به حفاظت از کره زمین کمک می‌کند. براساس تجزیه و تحلیل LCA تولید محصول می‌تیک پوراتوس که به‌عنوان جایگزین کره در محصولات نانوائی و قنادی استفاده می‌شود، سه برابر تأثیرات منفی زیست‌محیطی کمتری نسبت به تولید کره لبنی دارد و هر ۱۰۰ تن کروسان تولیدشده با می‌تیک به جای کره حیوانی، معادل کاشت ۵۰۰۰ درخت است که این یک تمایز و نوآوری در نانوائی و قنادی است. ادعاهای حفاظت از محیط زیست و موضوعات مشابه، برای جلب توجه مصرف‌کنندگان، کارکنان و تأمین‌کنندگانی که همگی علاقه‌مند به موضوعات محیط زیست و حفاظت از کره زمین هستند، بسیار ارزشمند است.

استفاده از می‌تیک

علاوه بر تأثیرات مثبت زیست‌محیطی، استفاده از جایگزین‌های گیاهی به جای استفاده از محصولات حیوانی، موضوع سلامتی و باور عمومی جامعه به سالم‌بودن محصولات با منشأ گیاهی نیز مطرح است. در ذیل، جدول ارزش غذایی دو بریوش تهیه شده با کره حیوانی و می‌تیک توسط متخصصان گروه پوراتوس با یکدیگر مقایسه شده است. براساس این مقایسه، مقدار کالری، چربی و چربی‌های اشباع در نمونه تهیه‌شده با می‌تیک کمتر از بریوش تهیه‌شده با کره حیوانی است.

ارزش غذایی بریوش با کره حیوانی در ۱۰۰ گرم		ارزش غذایی بریوش با می‌تیک در ۱۰۰ گرم	
انرژی	۳۷۵/۷ کیلوکالری	انرژی	۲۸۸ کیلوکالری
چربی	۱۹ گرم	چربی	۸/۹ گرم
چربی اشباع	۱۱ گرم	چربی اشباع	۴ گرم
کربوهیدرات	۴۲/۱ گرم	کربوهیدرات	۴۴/۵ گرم
شکر	۹ گرم	شکر	۴/۸ گرم
پروتئین	۸/۱ گرم	پروتئین	۶/۸ گرم
فیبر	۱/۳ گرم	فیبر	۱/۵ گرم
نمک	۰/۷ گرم	نمک	۰/۸ گرم



جدول ارزش غذایی در ۱۰۰ گرم بریوش تهیه‌شده با کره حیوانی و می‌تیک



می متیک ۲۰ در بسته بندی های ده کیلو گرمی مناسب برای مصارف صنعتی و در بسته بندی های بزرگ (نوپک) برای مصارف صنعتی تولید و عرضه می شود.

به طور معمول، محصولات با منشأ گیاهی به راحتی در رسیپی ها و فرآیندها بدون نیاز به تغییرات قابل توجه می توانند جایگزین شوند؛ به عنوان مثال، محصول می متیک گلنن پوراتوس، به جای کره حیوانی یا مارگارین به راحتی قابل جایگزینی است و به حداقل تنظیمات دستور پخت و فرآیند تولید نیاز دارد. همچنین، تیم های ما، متشکل از متخصصان فنی و تحقیق و توسعه آماده هستند تا در بهینه سازی رسیپی و فرآیند تولید به شما کمک کنند تا محصولات سالم تر و کره زمین بهتری داشته باشیم.



بهار
۱۴۰۴



همایش مدیران - فرصتی مغتنم برای همدلی و هم‌افزایی

آقای مهندس حداد، مؤسس و بنیان‌گذار رشته، ضمن ابراز خرسندی از میزبانی حاضران در جلسه اشاره کردند که ما با هدف کمک به آموزش و پرورش و هنرجویانی که آنها را سرمایه آینده کشور می‌دانیم، ورود کردیم و از طرفی، به‌خاطر دغدغه‌ای که همواره در موضوع کیفیت نان و به‌علاوه تجربه و اندوخته ۳۰ ساله که در این بخش داشته و داریم، انگیزه ما را مضاعف کرده تا در امر آموزش نان به کشور خدمت نماییم. ایشان اضافه کردند شما مسئولان محترم و مدیران ارجمند حاضر در جلسه خوب می‌دانید که این رشته فوق‌العاده برای کشور آورده خواهد داشت؛ زیرا افرادی که تربیت می‌کنیم، می‌توانند در صنعت نان تاثیرگذار باشند و قادر خواهند بود بخشی از مشکلات مردم را در کیفیت، بهداشت و همین‌طور ضایعات نان که درواقع هدر دادن اندوخته و سرمایه کشور است، کم و جبران نمایند.

با این نگاه قطعاً ما به‌عنوان پشتیبان، با کمک شما عزیزان به‌عنوان مجریان امر خواهیم توانست در امر یادگیری و مهارت هنرجویان، نقشی سازنده داشته و افراد باسواد و کارآمد تحویل جامعه دهیم و اطمینان داریم ان‌شالله این مهم‌ترین ذخیره دنیا و آخرت ما خواهد بود.

در طول ۴ سالی که از فعالیت رشته نان، شیرینی و شکلات می‌گذرد، ضرورت همایش مدیران برای نزدیک کردن دیدگاه‌های اعضای هیئت‌مدیره مؤسسه فردوس ماندگار صدرا به‌عنوان حامی جدی رشته و مدیران محترم هنرستان‌ها به‌عنوان ارکان اصلی هدایت مدارس احساس می‌شد.

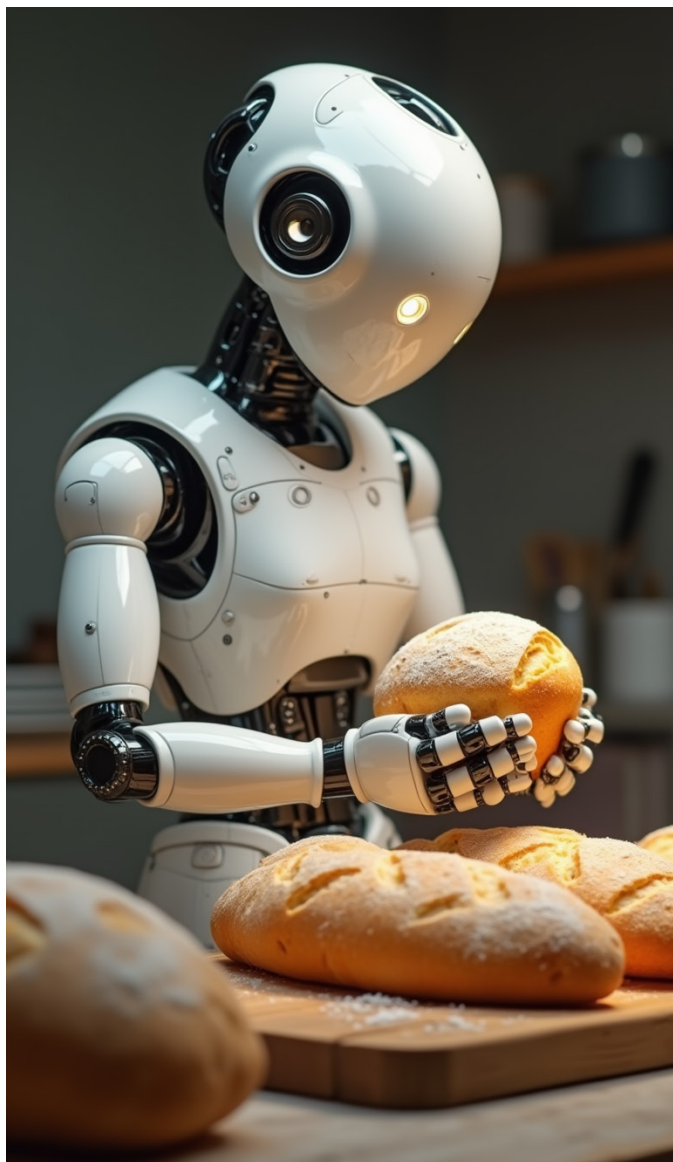
این باور ماست که مدیران محترم در سایه همراهی مربیان رشته مهم‌ترین عامل موفقیت هنرجویان رشته نان، شیرینی و شکلات و البته سایر رشته‌ها هستند.

خداوند را شاکریم که چنین فرصتی دست داد و توفیق داشتیم میزبان مدیران محترم مدارس سراسر کشور در تهران باشیم.

ازجمله دستاوردهای این همایش که با استقبال تقریباً تمام مدیران هنرستان‌های دارای رشته برگزار گردید، به‌اشتراک‌گذاشتن تجربیات مدیرانی بوده که سابقه بیشتری در زمینه رشته تحصیلی نان شیرینی و شکلات داشتند.

در مراسم افتتاحیه همایش مدیران رشته نان، شیرینی و شکلات که با حضور چند تن از مسئولان ارشد وزارت آموزش و پرورش و مدیران مدارس در محل سالن آمفی‌تئاتر شرکت گلنان پوراتوس برگزار شد،





هوش مصنوعی و کاربرد آن در عرصه‌های مختلف به‌ویژه صنایع و خدمات

ازجمله فعالیت‌های آموزشی به‌ویژه رشته نان، شیرینی و شکلات

چندسالی است به مدد توجه و توصیه رهبری، موضوع هوش مصنوعی حساسیت مسئولان تراز اول کشور را در بخش‌های مختلف؛ ازجمله آموزش و پرورش برانگیخته و در نحوه استفاده و کاربرد آن در عرصه آموزشی فعالانه برخورد می‌شود؛ راهی که ما به‌عنوان مؤسسه فردوس ماندگار صدرا در همایش مدیران و دو دوره آموزش مربیان امسال در بخش نان و قنادی و شکلات به آن توجه داشته و ساعاتی از برنامه دوره را به آن اختصاص داده‌ایم. باید گفت این فناوری به‌عنوان یک ساختار قدرتمند، حتی در زندگی روزمره تبدیل به یکی از مهم‌ترین راهبردهای اجرایی شده است و در بسیاری از جنبه‌های زندگی ما تأثیرگذار است؛ اما در نگاه تخصصی‌تر هوش مصنوعی (AI) نقش بزرگی در تغییر و تحول صنایع مختلف برعهده گرفته است که صنعت غذا نیز از این امر مستثنی نبوده و نیست. با نگاهی به این ابزار در حوزه کاربری تخصصی نان، شیرینی و شکلات می‌توان به این دستاوردها اشاره کرد.

• **روال کار:** هوش مصنوعی با ارائه راه‌حل‌های خلاقانه، فرآیندهای کاری را ساده‌تر و کارآمدتر می‌کند.

• **نوآوری و خلاقیت:** همراهی هوش مصنوعی به‌عنوان یک دستیار قدرتمند زمینه‌ساز بروز خلاقیت‌های فراوانی خواهد شد.

• **افزایش کارآیی تولید:** با تحلیل اطلاعات و شناسایی الگوهای تولید، می‌توان بهره‌وری را افزایش داد و میزان دورریز را کاهش داد.

• **پیش‌بینی روندهای بازار:** کمک به پیش‌بینی تقاضا در بازار، باعث می‌شود که محصولات به‌موقع تولید شوند و از اتلاف منابع و ذخیره‌سازی زیاد جلوگیری شود.

• **شناخت بهتر مشتریان:** با استفاده از داده‌های هوشمند، می‌توان سلیقه‌ها و نیازهای مشتریان را به‌خوبی شناسایی و محصولات جدیدی را عرضه کرد که با ذائقه آنان همخوانی داشته باشد.

• **مدیریت مؤثر فعالیت‌ها:** هوش مصنوعی جریان داده‌های بین تأمین‌کنندگان و تولیدکنندگان را بهبود می‌بخشد و باعث هماهنگی بیشتر در این فرآیند می‌شود. این تکنولوژی به‌عنوان یکی از محرک‌های اصلی پیشرفت در آینده نزدیک به شمار می‌رود تا جایی که اهمیت استفاده از مزایای آن در صنایع مختلف ازجمله صنایع غذایی بر کسی پوشیده نیست.

در دوره‌ای که به همت مدیران محترم گلنار پوراتوس و موسسه فردوس ماندگار صدرا برای مسئولان مدارس و مربیان رشته تدارک شد اهمیت استفاده از این تکنولوژی و کاربرد آن در عرصه مدیریت آموزشی و فعالیت هنر آموزان رشته نان، شیرینی و شکلات را یادآور شده و در فرایند آموزشی و امر یاددهی - یادگیری بر استفاده از آن تأکید شده است.



بهار
۱۴۰۴

تجهیز ۱۰ هنرستان

با مشارکت وزارت آموزش و پرورش،

جلوتر از برنامه - عقب‌تر از نیاز بازار کار

استقبال هنرجویان از رشته نان، شیرینی و شکلات فراتر از انتظاراتها بوده است؛ به گونه‌ای که ضربه‌های آن از برنامه تدوین‌شده مؤسسه فردوس ماندگار صدرا در توسعه رشته به مراتب شتاب بیشتری دارد.

ما برنامه‌ریزی کرده بودیم تا سال ۱۴۱۰ بتوانیم در مرکز هر استان یک واحد دخترانه و یک واحد پسرانه و در مجموع ۶۴ محل رشته را با کمک و مشورت وزارت آموزش و پرورش راه‌اندازی و پشتیبانی کنیم و این در حالیست که ما در حال حاضر و هفت سال قبل از موعد مقرر ۵۲ محل رشته داریم و از این حیث خوشبختانه از برنامه جلوتریم؛ اما واقعیت آن است که این تعداد هنرستان و افرادی که از آن فارغ‌التحصیل خواهند شد، برحسب درخواست حوزه کسب و کار در بخش نانوايي و قنادی کافی نبوده و نیست و به بیانی دیگر، از نیاز بازار کار در این حوزه عقب‌تر بوده‌ایم و فاصله جدی داریم.

ما بارها به مسئولان محترم آموزش و پرورش گوشزد کردیم که سال‌های آتی برای جایگزین کردن افراد بازنشسته صنایع مرتبط با رشته نان، شیرینی و شکلات نیاز به ۴۳۰ محل رشته است و یادآور شدیم باید فکر جدی برای آن داشته باشند تا دچار فقدان نیروی کار در این بخش مهم از صنایع غذایی در کشور نشویم.

و اما گفتنی است اتفاق مهم امسال اضافه شدن ۲۰ محل رشته در سراسر کشور بود که مؤسسه فردوس ماندگار صدرا علاوه بر آموزش مربیان این مدارس نسبت به تجهیز ۱۰ هنرستان اقدام نمود که گام بزرگی در توسعه این رشته است و خداوند را شاکریم که عمده این هنرستان‌ها نیز در مناطق محرومند و از ۱۰ هنرستان باقی‌مانده نیز در حد توان و مقدور پشتیبانی شده است.





کاشان و درخواست ایجاد محل رشته نان، شیرینی و شکلات



روز یکشنبه ۷ بهمن ماه مسئولان ارشد آموزش و پرورش کاشان؛ از جمله جناب آقای بخشی موحد، معاون مدیر کل و مدیریت آموزش و پرورش و آقایان مشکینی، معاونت آموزش متوسطه و عباسی، کارشناس مسئول فنی و حرفه‌ای و کاردانش به اتفاق سرکار خانم آراسته از خیرین شهرستان ضمن بازدید از هنرستان شریعتی و حضور در کارگاه‌ها در جریان فعالیت هنرجویان مدرسه قرار گرفتند و در ادامه با حضور در شرکت گلنان، نشستی با اعضای هیئت‌مدیره مؤسسه فردوس ماندگار صدرا برگزار شد و درباره درخواست ایجاد دو محل رشته پسران و دختران در شهر کاشان مذاکراتی صورت گرفت که رضایت طرفین را به همراه داشت.

قرار شد موضوع ایجاد محل رشته توسط آقای غلامی از اعضای مؤسسه و خانم آراسته از مجمع خیرین کاشان پیگیری شود.



بهار
۱۴۰۴



of (sweet) bakery products. So the call for plant-based bakery innovations is massive, especially in the Middle East and Africa (74%), South America (70%) and many countries in the Asian Pacific region (68%).



Agrees plant-based has a plant-based impact on the environment



Agrees plant-based is healthier than animal-based food



Thinks plant-based is made in a natural way

Companies such as Soy Concha Bakery have already jumped at the opportunity. They've developed plant-based versions of pan dulce, the traditional Mexican sweet buns. But as the plant-based trend evolves and matures, we see consumers now wanting more than just vegan versions of the classics.

52% of consumers already think plant-based alternatives taste as good as animal-based food products, so now the forerunners and trendsetters are looking for distinctly plant-based recipes that connect the unique properties of plants. We see a change from plant-based to plant-unique. Vegan dishes are now incorporating plant-based ingredients for their own sensorial or taste characteristics, not as a substitution or imitation.



2. Sourdough & Gut Feeling

Happy gut, happy life

It's not the most sexy topic to discuss, but consumers couldn't care less. Gut health is a trending topic and people are obsessing over having a proper digestion and a healthy gut. This is excellent news for the bakery industry, because 85% of consumers now say that fibers have a positive effect on digestion and whole grain bread is one of the most popular and well-known sources of fiber.



has an interest in products that improve gut health

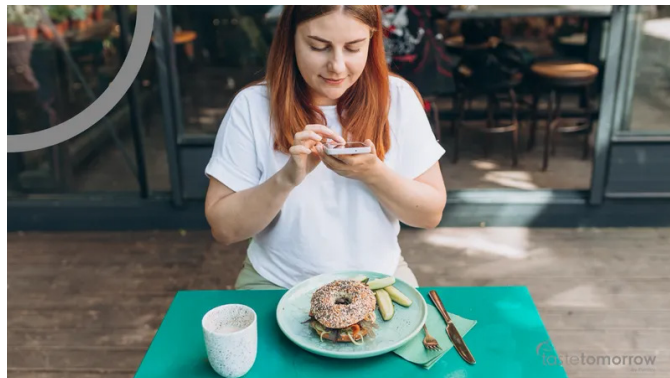


thinks that gut health has a positive impact on the immune system

With this growing awareness of gut health worldwide, consumers become more knowledgeable about the exact workings of the gut and which ingredients they should opt for. 7 in 10 consumers now agree as well that biotics (probiotics, prebiotics and postbiotics) are trusted ingredients to improve digestion. Globally, this is a 7% increase compared to 2021, with the biggest shift coming from Europe (54% in 2021 vs 65% now). Consumers also trust that improving gut health has a positive effect on mental well-being, a belief held by a whopping 79% of consumers. This translates into the search for multipurpose gut-friendly foods. Think of digestion-friendly snacks that also improve your mood, such as the cookies from Toto Foods. Their birthday cookie with vegan white chocolate chips and colorful sprinkles is promoted as "a party in your mouth (and your whole body)", because it improves gut health, but also helps to stabilize your mood and improves performance and focus. This increased interest in gut health goes hand in hand with the sourdough hype. It's no longer just the beautiful artisanal looks that draw consumers towards sourdough baked goods. Sourdough fermented bread stands out for its superior digestibility, a result of its extended fermentation

The 3 hottest bakery trends for 2024

The Taste Tomorrow trend forecast for the bakery industry based on a global consumer survey among 20,000 people in 50 countries, as well as cutting-edge AI-powered online data science. To maintain a competitive edge in the bakery sector, staying proactive in meeting consumer demands is crucial. Discover the top 3 bakery trends projected for 2024 in this Taste Tomorrow trend analysis. Uncover not only the popular food choices but also the underlying reasons driving these preferences.



These are the 3 hottest trends shaping the 2024 bakery industry:

Plant Forward

Sourdough & Gut Feeling

Natural & Organic

These trends stem from insights provided by Taste Tomorrow, the most extensive consumer research program in the bakery, patisserie, and chocolate industry. It's not only the largest program of its kind globally but also the most inclusive, drawing input from 20,000 consumers across 50 countries. Our unique approach seamlessly merges extensive consumer surveys with advanced always-on online tracking using the latest semantic AI techniques, revealing the core consumer needs and motivations propelling these trends.

Taste Tomorrow research is based on 3 pillars:

1. AI & Data Science - always-on analysis of social media conversations, searches and mentions in 9 languages, to discover emerging trend signals and predict their growth trajectory.

2. Worldwide consumer survey - human cultural intelligence that is indispensable for decoding which consumer needs, motivations and narratives underlie each trend.

3. Trend Framework - our consumer experts use a globally consistent lens to make sense of the entire trend ecosystem.

Immerse yourself in the essence of the three groundbreaking trends that are molding the bakery industry's future in 2024 and beyond:

1. Plant Forward

From plant-based to plant-unique

The steady seismic shift in consumer preference from animal-based to plant-based foods is reshaping the bakery industry. While many breads are already fully vegan, some baked goods rely heavily on eggs, butter and dairy products. According to our research, 56% of consumers worldwide are interested in plant-based options



بهار
۱۴۰۴



process. This slow fermentation unlocks an array of advantages: increased release of vitamins, minerals, and amino acids, contributing to enhanced nutritional content. 62% of consumers perceive sourdough products as healthy at this moment, a mind-blowing increase compared to 2021, when just 52% of people held that belief.



Believes fermentation enhances taste of food products



Says that fermented foods are healthier



3. Natural & Organic

The great appeal of clean eating

For which baked goods' benefits are consumers willing to pay extra right now? Freshness is the undisputed #1, but the second one may surprise you: it's naturalness and a 'clean' ingredient list. Clean, easily understandable product labels are evidently in high demand. Not only do consumers prefer bakery products that are minimally



processed and free from artificial additives, but 28% of consumers are willing to pay more for them. In fact, 71% of consumers globally would buy more at bakeries where everything is baked with natural ingredients. In 2021, that was just true for 66% of consumers worldwide. Especially North American consumers have strongly shifted their attitude towards these all-natural bakeries, with an increase from 54% to 66%.

Bread made with natural ingredients is perceived as more healthy. So people are now closely studying the products they buy, hoping to eat as clean as possible. 3 out of 4 people in our survey recently looked at the packaging information of bakery products. There, their eyes instantly bolt toward the ingredient list.

So if you're tapping into this trend, be sure to communicate this very clearly on your product packaging. Besides using labels such as 'non-GMO', 'no artificial additives' and 'no artificial sweeteners', you can also clearly communicate your ingredient list on the front of your product if you dare. A move which is already popular among energy bar companies such as RXBAR, who've filled up the entire front of their protein bar with nothing but the ingredient list, which they end with a very tongue-in-cheek 'No B.S.'.

Never again miss a new bakery trend Year-round we share upcoming baking trends, online pastry hypes and the latest consumer insights on Taste Tomorrow.com. Sign up for our newsletter and be sure to never miss out on the opportunity to stay ahead of the curve and take your business to the next level.



بہار
۱۴۰۴

نوآوری های غذایی برای آینده ای بهتر

کاهش اثرات
زیست محیطی



با هدف
سیاره بهتر



۱۰۰٪
قابل بازیافت

۷۰٪
مرکب چاپ
کمتر



دریافت نسخه دیجیتال پیام گلنان

اسکن کنید!

@golnanpuratos_iran
www.golnanpuratos.com

تهران، بزرگراه آزادگان، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، خیابان صنوبر چهارم
شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴ - تلفن: ۰۲۱ ۴۸۳۴۸ - فکس: ۰۲۱۴۸۳۴۳۱۰۰

**golnan
puratos**
Food Innovation for Good
گلنان پوراتوس