

Ziarno pełne zdrowia

Polacy jedzą zbyt mało pieczywa i produktów z pełnego ziarna. Tymczasem nasz kraj zajmuje znaczącą pozycję w Unii Europejskiej jako producent zbóż. Mamy drugie miejsce w produkcji żyta, trzecie w rzepaku i czwarte w produkcji pszenicy.

Według wstępnych danych Agencji w lipcu i sierpniu br. eksport zbóż z Polski wyniósł 684 tys ton, w tym 235 tys. ton pszenicy i 99 tys. ton kukurydzy. To o 23 proc. więcej niż w tym samym okresie poprzedniego roku. Więcej niż przed rokiem wywieźliśmy produktów przetwórstwa pierwotnego – o 31 proc. i produktów wysoko przetworzonych – o 8 proc.

W Polsce, jak podaje GUS, w 2012 roku zanotowano dalszy spadek spożycia większości podstawowych artykułów żywnościowych, również chleba. Zaniepokojona spadkową tendencją konsumpcji pieczywa w kraju branża zbożowa, stara się zachęcać do sięgania po chleb i to głównie pełnoziarnisty, prowadząc szereg działań informacyjno-promocyjnych.

Jednym z nich była zorganizowana 4 grudnia br. w Warszawie konferencja prasowa **Polskiego Związku Producentów Roślin Zbożowych (PZPRZ)**. W dyskusji na temat jakości pieczywa i walorów odżywczych produktów z pełnego ziarna uczestniczyli przedstawiciele mediów, organizacji branżowych i instytucji rządowych. Przedstawiono sytuację na rynku zbóż oraz w handlu przetworami zbożowymi, mówiono o problemach producentów pieczywa. Było to już kolejne spotkanie finansowane ze środków Funduszu Promocji Ziarna Zbóż i Przetworów Zbożowych. Polski Zwią-

zek Producentów Roślin Zbożowych od 2010 roku prowadzi w ramach Funduszu działania promujące spożycie przetworów zbożowych, gdyż dla branży istotna jest stabilizacja rynku i zbyt ziarna.

– Zależy nam na umocnieniu bezpieczeństwa żywnościowego kraju, przy równoczesnym zabezpieczeniu producentów rolnych i konsumentów przed dokuczliwymi wahaniami cen zbóż, mąki i pieczywa (...) Bardzo niepokoił nas trend spadkowy spożycia pieczywa, który miał miejsce w 2012 roku. Obserwujemy jednak pozytywną sytuację rosnącego asortymentu produktów z całego ziarna zbóż i zwiększające się nimi zainteresowanie Polaków. Jednocześnie coraz więcej konsumentów zwraca uwagę na rodzaj spożywanego pieczywa i poszukuje produktów „zdrowych”, robionych z pełnego ziarna, na zakwasie, bez sztucznych dodatków, konserwantów i barwników – powiedział **Stanisław Kacperczyk**, prezes PZPRZ. Podkreślił również, że ceny zbóż w tym roku znacznie spadły w stosunku do poprzedniego, a mimo to cena mąki w sklepach wzrosła.

Uczestniczący w konferencji prasowej **Piotr Kondraciuk**, dyrektor Biura Promocji Żywności **Agencji Rynku Rolnego** poinformował o działaniach **ARR** prowadzonych na rynku zbóż. Od 2009 r. Agencja obsługuje Fundusze Promocji Żywności, wśród których znajduje się Fundusz Promocji Ziarna Zbóż

i Przetworów Zbożowych. Powstaje on z odpisów w wysokości 0,1 proc. od wartości sprzedaży zbóż i gromadzi ok. 4 mln zł rocznie. Do września 2013 r. na jego konto wpłynęło 3,1 mln złotych. Branża zbożowa chętnie korzysta z tych środków, przeprowadzając liczne kampanie skierowane do krajowych i zagranicznych konsumentów.

25 listopada br. minister rolnictwa i rozwoju wsi **Stanisław Kalemba** wręczył przedstawicielom Komisji Zarządzających Funduszy nominacje na kolejną kadencję. Po raz kolejny otrzymał ją członek zarządu PZPRZ **Piotr Doligalski**.

Konferencja była także okazją do dyskusji o problemach małych zakładów piekarniczych, które przegrywają w konkurencji z supermarketami. Tylko w 2012 roku w całym kraju padło 1,5 tysiąca małych, rodzinnych piekarni. Ale, jak podał **Jarosław Gajda**, prezes Cechu Piekarzy w Radomiu w Polsce nadal działa ponad 12 tysięcy piekarnio-cukierni. Są to głównie zakłady małe, zatrudniające do 9 osób. – Stanowią one duży potencjał, który należy ratować przed upadkiem. Ale do tego potrzebne są wieloletnie działania, które musimy wspólnie podjąć – zapowiedział prezes Gajda.

Obecny wśród prelegentów **Wiesław Różański**, prezes Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI), która jest administratorem Systemu Gwaranto-



Konferencja zgromadziła liczne grono przedstawicieli mediów i organizacji branżowych



Prezentację różnych rodzajów mąki przygotował Wiesław Kuropatwa, przedstawiciel Młynów Szczepanki

wanej Jakości Żywności QAFF stwierdził, że już za kilka miesięcy w sklepach pojawi się pieczywo ze znakiem QAFF. – To multiproductowy system jakości żywności, który powstał po to, by bronić polską tożsamość kulinarną. Jesteśmy w trakcie rozszerzania systemu także na produkty piekarnicze, współpracując ze Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarnictwa RP – poinformował prezes Różański. Znak QAFF na wyrobach piekarniczych ma

być gwarancją dla konsumenta, że produkt został wytworzony przy zachowaniu restrykcyjnych norm, a jego smak i jakość zawsze będzie powtarzalna.

Na temat walorów odżywczych oraz smakowych pieczywa i produktów z pełnego ziarna oraz ich jakości wypowiedział się **Adam Michalski**, kucharz, miłośnik zdrowego żywienia i organizator szkoleń kulinarnych dla najmłodszych oraz konkursów dla uczniów szkół gastronomicznych.

– W swojej codziennej pracy przywiązuję ogromną wagę do jakości. Tego też staram się nauczyć moich podopiecznych, uczestników szkoleń i konkursów (...) Niestety, wciąż brakuje ścisłych norm dotyczących produkcji pieczywa i stosowania dodatków. Brakuje również kontroli jakości pieczywa – stwierdził ekspert kulinarny.

Uczestnicy konferencji mieli okazję degustować chleby dostarczone przez Spółdzielnię Piekarsko-Ciastkarską w Warszawie. Doskonałym dodatkiem do pieczywa były wędliny produkowane w Systemie Gwarantowanej Jakości Żywności QAFF.

O chlebie

Chleb jest nieodłącznym elementem codziennej diety człowieka od co najmniej 10-11 tysięcy lat. Znany na przestrzeni dziejów pod wieloma postaciami i wyrabiany z różnych surowców jest symbolem dobrobytu, zgody i bezpieczeństwa.

Szacuje się, że statystyczny Polak zjada rocznie ok. 55 kg chleba. Ale chociaż ilość i rodzaj dostępnego dziś pieczywa niejednemu przyprawia o zawrót głowy, to z roku na rok jego spożycie spada. A przecież u podstaw tzw. piramidy zdrowego żywienia są właśnie produkty zbożowe.

Ekspert od żywienia biją na alarm, że Polacy spożywają za mało pieczywa, w szczególności razowego. Według GUS, w 2012 roku zanotowano spadek konsumpcji pieczywa o 2,4 proc. Aż o 5,1 proc. mniej zjedliśmy także kaszy, ryżu i płatków. A to właśnie produkty z całych ziaren są niezbędne dla prawidłowego rozwoju i powinniśmy spożywać je regularnie. Przynosi to wiele korzyści – chroni organizm przed chorobami układu krążenia czy cukrzycą. Produkty zbożowe bogate są w skrobię, która w sposób długotrwały dostarcza energii, błonnik poprawiający trawienie i inne składniki odżywcze – białka, tłuszcze, witaminy z grupy B, składniki mineralne, kwas foliowy. Spożywając produkty pełnoziarniste możemy uniknąć wielu chorób cywilizacyjnych, w tym coraz bardziej powszechnej otyłości.

W ocenie Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej, w roku bieżącym spadek konsumpcji tych wartościowych produktów udało się zahamować. Mają na to zapewne wpływ omawiane wyżej działania.

Janina Tomczyk
Fot. Autorka



Ekspert od żywienia biją na alarm, że Polacy spożywają za mało pieczywa, w szczególności razowego