

Az idén 200 éves Bunge fontos szerepet tölt be világszerte termékeivel

A folyamatos innováció egyik eredménye a Bunge ProCuisine-termékcsalád

Sokak számára a Bunge név nem annyira ismerős, de ha a Vénusz vagy a Floriol étolajat említjük, mindenki tudja, kiről is van szó. A cégcsoport mintegy 40 országban van jelen, és szoros kapcsolatban áll a felhasználókkal. A világ étolajfogyasztásának 53%-át fedik le, ami rendkívüli nagyságrend. Magyarországon a Martfői Növényolajgyár a feldolgozói tevékenységük központja, ahol nagyrészt hazai napraforgó- és repcemag feldolgozásából származó termékeket állítanak elő.

A gyár már a Cereol Rt. üzemeltetése alatt Európa egyik legmodernebb termelőüzeme volt, majd 2003-ban a Bunge Limited tulajdonába került. Ezt követően a nagyszabású fejlesztéseknek köszönhetően büszkén mondhatjuk, hogy hazánkban van a térség legmodernebb növényolaj-előállító üzeme, mely egész Európát ellátja termékekkel. A cég Kővári Katalin Innovációs Központjában rendkívül érdekes és figyelemre méltó kutatások folynak, ahol Európa minden részéről érkező szakemberek dolgoznak a fenntarthatóság és a minőségi termékek fejlesztésén.

Az általuk prezentált bemutatón, ahol nem kisebb séfsemélyiséget tudhatnak maguk mellett, mint Wolf Andrást, megismerkedtünk azzal a termékcsaláddal, mely óriási segítség lehet a professzionális konyhákban. Az éttermek világában és a mindennapi használatban is az olaj egy olyan alapanyag, ami igazán csak meghatározza az étel minőségét, elkészítésének módját, idejét, és komoly hatással van az anyaggazdálkodásra is. Ezen fontos tények alapján fejlesztették ki a Bunge ProCuisine-termékcsaládot, ami kifejezetten gasztronómiai célokra felel meg, így éttermeknek, szállodáknak és cateringes cégeknek ad remek megoldást. A professzionális használatra megalkotott termékcsalád széles körű felhasználásra alkalmas: akár sekély vagy bő olajban való sütésre (mély-sütésre), pirításra, grillezésre, de van a portfólióban sütemények készítésére is ajánlott termék.

A Bunge a „farm to fork”, vagyis a termőföldtől az asztalig elv szerint dolgozik, végigkíséri a folyamatokat, szem előtt tartva a legfontosabb emberi és gazdasági tényezőket. A világ számos

országában kimagasló jelenléttel bír, nagyon komoly tudást gyűjtött össze az évek során, ami a termékekben nyilvánul meg. A Bunge Pro-termékcsalád „F” (azaz frying – sütés) jelöléssel ellátott termékeit Magyarországon állítják elő, mégis Közel-Kelettől Olaszorszáig, Görögországtól hazánkig megtalálható. Egy olyan márka, aminek fontos eleme az együttműködés nemzetközi laboratóriumokkal és több ország séfjeivel, akiknek a visszajelzései alapján született meg a termék. A Bunge számít a konyhai szakemberek véleményére, tapasztalatra és a megszerzett információkat beépíti az innovációkba.

Az olaj igazából szinte egy láthatatlan alapanyag a konyhán, és csak akkor döbbenünk rá, hogy valami baj van vele, amikor szembesülünk az étel minőségének romlásával. Mint minden alapanyagnál, a minőség mellett fontos tényező a termék ára és a gazdaságosság. Lehet egy olaj olcsó, de ha gyakran kell cserélni, akkor hosszú távon nem gazdaságos. A megoldást a Bunge ProCuisine-termékcsalád adhatja. A Bunge ProCuisine F10 100% finomított, nagy olajsavas napraforgó-étolaj, habzáságtólóval ellátva 72 órás sütési élettartamot biztosít, amennyiben betartjuk a megfelelő sütési ajánlásokat. A Bunge Pro Cuisine F9-es jelölésű termék 70% finomított, nagy olajsavtartalmú napraforgó-étolajat és 30% finomított repce-étolajat és habzáságtólót tartalmaz 60 óra sütési élettartamot kínálva. A Bunge ProCuisine F1-es termék 100% finomított napraforgó-

gő-étolajat és habzáságtólót tartalmaz, ezáltal 30 órás sütési élettartamot kínál. A Bunge ProCuisine BF1 (baking/frying) 85% finomított napraforgó-étolajat és 15% vajolajat és természetes vajolaj aromát tartalmaz. Hatékonyan helyettesíti a vajat, kitűnő pároláshoz, sekély sütéshez, főzéshez, mártásokhoz, süteményekhez. Hornyák László, a Bunge Európa termékfejlesztője részletesen bemutatta a termékeket és elmondta, miért is előnyösek az éttermek számára.

Sokaknak komoly kihívás túllépni azon a képzetten, hogy az olajban sült ételek egészségtelenek. Segíthet leküzdeni ezt az akadályt, ha tudatják a vendégekkel, hogy milyen típusú olajban sütnék. Az egyik legelterjedtebb olaj a konyhákban manapság a pálmaolaj, mivel az ára és a sütési stabilitása alapján a szakácsok nagy része ezt választja. Ha viszont megértjük azokat a kémiai folyamatokat, melyek a sütés során végbemennek, olyan összefüggésekre derül fény, ami indokoltá és egyértelművé teszi a minőségi olaj használatát. A Bunge ProCuisine-termékekhez napraforgó-





olajat, illetve napraforgóolaj-keveréket használnak, melyek élettani hatása már alapjaiban is jobb, mint a pálmajolajé. A Bunge ProCuisine F1-es terméke 12% telített zsírsavat tartalmaz, az F10 9%-ot, míg a pálmazsír 49%-ot, a kókuszolaj pedig 90%-ot. A szív- és érrendszeri betegségek kialakulásában nagy szerepet játszik többek közt a magas koleszterinszint, amihez a telített zsírok túlzott bevitelével jelentősen hozzájárul, ezért az egészség szempontjából nagyon nem mindegy, hogy milyen olajat használunk az ételek elkészítéséhez.

Az olaj kémiai összetétele a sütés során sérül a különböző környezeti hatások miatt, mint a levegő, a víz és a magas hőmérséklet. Ebből az következik, hogy minél többet használjuk, annál jobban romlik a minősége is. A sütési élettartam növelése érdekében egy speciális napraforgófajta, a nagy olajsavtartalmú napraforgó kerül a termékekbe, ami a válogatott minőségű napraforgófajták nemesítésével jött létre és rendkívül stabil terméket eredményez. Habzágátló hozzáadásával az olaj jobban képes a külső hatásoknak ellenállni. A habzágátló európai szabványoknak megfelelő adalék, mellyel még konzisztensebb, a hagyományosnál hosszabb élettartamú termék áll a szakácsok rendelkezésére. Ha csak ezeket nézzük, már akkor elgondolkodtató, hogy milyen olajat használjanak a konyhák; hiszen nem mindegy, hogy mi kerül a vendég tányérjára.

Az élettani hatás fontossága mellett nyilván felmerül a gazdaságosság kérdése is. Ha végiggondoljuk, hogy egy hosszabb élettartamú olaj esetében nem kell olyan gyakran lecserélni az olajat, rájöhetünk a másik lényegre is. A liter-ár arány ugyan magasabb egy gyengébb

minőségű olajhoz képest, viszont hosszú távon mégis sokkal gazdaságosabb, mivel ritkábban kell vásárolni a terméket a hosszabb sütési élettartam miatt.

Összességében tehát egy olyan termékcsaládról beszélünk, ami egészségesebb, stabilabb és még a pénztárcának is jobb. Ezt Wolf András bemutatója és tapasztalata is alátámasztotta, aki remekbe szabott fogásokkal ajándékozta meg a résztvevőket. Előételnek fantasztikus posírozott lazac készült mogyoróolajban, salátával, mogyorómajonézzal; a főétel egy bélszín vermicelli (töltött tészta) volt, desszertnek pedig egy igazi kedvcet, fánkot tálalt. Elmondása szerint meg kell ismerni, mi mire való, és mi miért jó. A finom fogások készítéséhez fontos, hogy megértsük, mi történik az étellel a sütés alatt. Nem a receptúrák ismerete, hanem a folyamatok tudatos felismerése az, ami előre visz, és ez igaz az olaj esetében is. Az általa vezetett Séf Asztalában naponta 300–500 szelet húst sütenek, és mióta a Bunge ProCuisine termékeket használják és jobban odafigyelnek a szűrésre, az olajfogyasztás a felére csökkent! Wolf András szerint mostanra eljutottunk odáig, hogy igenis vannak olyan ipari termékek, amiket sem a háztartásokban, sem a konyhákban nem lehet előállítani, viszont az erre elhivatott cégek magas minőségben szállítják.

A Bunge ProCuisine termékek fejlesztésével elindult egy partneri viszony, egy komoly párbeszéd a szakácsokkal és a séfekkel, mely egyértelműen előremutató. A Bunge olyan termékeket szeretne fejleszteni, ami a felhasználók igényeit szolgálja.

A bemutató alatt néhány gyakorlati tanácscsal is találkozhattunk, például, hogy 180 °C hőmérséklet fölött

semmiképp nem szabad sütni a burgonyát, mert sokkal több a burgonya természetes összetételéből adódóan jelenlévő szennyeződések, akrilamid képződik. (Az optimális sütési hőmérséklet a legújabb eredmények alapján 175 °C.) Az sem mindegy, hogy a sütési folyamatra mennyire figyelünk oda. Mindig alapvető probléma a konyhákban az is, hogy mikor kell az olajat lecserélni, mert nem feltétlenül lehet ránézésre az olaj kinézete, színe alapján megállapítani. Élettartam-hosszabbító hatása van, ha időben és megfelelő gyakorisággal alkalmazzuk a szűrést.

Soha nem szabad például a burgonyát jégdarabokkal a felületén bedobni a sütőbe, mivel a jégkristályok a forró olajban víz formájában rontják az olajat.

A Bunge Séf Akadémia egy nagyon színvonalas és hasznos rendezvény volt, mely nem az értékesítésről szólt, hanem annak a tudásnak, összegyűlt ismeretanyagának az átadásáról, ami könnyebbé, sikeresebbé és gazdaságosabbá teheti a szakácsok munkáját. A Bunge próbál jelen lenni a séfek, szakácsok mellett a konyhán, nyitottak bármilyen kérésre, kérdésre, észrevételre. Képzett és tapasztalt szakembereik gyakorlati tanácsokkal és technikai megoldásokkal járulnak hozzá a mindennapi munkához. További hasznos információ a cégről, a termékekről, a sütésről a www.bungepro.com honlapon található. ●

BUNGE
PROCUISINE

