

ARTYKUŁY SPOŻYWCZE Wprowadzenie innowacyjnych produktów prozdrowotnych

Makarony Polskie SA w Rzeszowie

Rzeszów

Ula Sobol

u.sobol@nowiny24.pl

Producent Makarony Polskie SA w Rzeszowie to jeden z największych i najdynamiczniej rozwijających się producentów makaronów w Polsce. Firma produkuje szeroką gamę makaronów i ciągle wychodzi naprzeciw oczekiwaniom klientów. Dlatego też wprowadziła innowacyjne produkty prozdrowotne, które są nie tylko smaczne, ale i zdrowe.

Producent Makarony Polskie SA Rzeszów od początku istnienia wychodził zawsze naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, którzy poszukują zdrowych i smacznych produktów. To firma z długoletnim doświadczeniem i bogatą tradycją.

W swojej szerokiej gamie produktów proponuje m.in. makarony razowe, z mąki z pełnego przemiału, które mają wysokie wartości odżywcze, ponieważ to klienci coraz częściej poszukują takich właśnie produktów.

Cenne składniki

Produkty z mąką z całego przemiału odznaczają się wyższą zawartością witamin, składników mineralnych i błonnika pokarmowego. Makarony razowe wzbogacają dietę dzięki zawartości ważnego dla organizmu błonnika pokarmowego. Zawierają także wiele innych cennych dla zdrowia składników, m.in. witaminy z grupy B, kwas foliowy oraz niacynę. Produkt bogaty jest też w fosfor, magnez, cynk i żelazo.

Warto pamiętać, że produkty zbożowe są podstawą piramidy zdrowego żywienia i powinny stanowić główne źródło energii w naszej diecie. Im mniejszy jest stopień przemiału ziarna zawierającego w swych zewnętrznych częściach cenne składniki odżywcze, tym większa jest wartość żywieniowa produktów zbożowych.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów spółka Makarony Polskie SA oferuje szeroką gamę makaronów jajecznych i bezjajecznych (również walcowanych i tłoczonych), które produkowane są

w wielu różnorodnych formach: świderki, pióra, spaghetti, kolanka, nitki, muszelki i inne - wytwarzane na bazie mąki durum i mąki z pszenicy zwyczajnej, jak również z mąk rzadziej stosowanych, z tzw. zbóż pierwotnych, np. orkisz.

W swoim portfolio spółka posiada również produkty odpowiadające na trendy żywności prozdrowotnej - makarony orkiszowe czy makarony gryczane. Planowane jest uruchomienie produkcji wyrobów BIO.

Podstawowe oferowane marki makaronów to Makarony Polskie, Sorenti i Abak (bibrand z Makarony Polskie).

Nowoczesne linie produkcyjne

Proces wytwarzania prowadzony jest w oparciu o nowoczesne linie produkcyjne. Technologia TAS pozwala na zastosowanie naprzemiennych warunków wysokich temperatur i niskich wilgotności względnych powietrza oraz niższych temperatur i wysokich wilgotności powietrza. Taki proces suszenia zapewnia wytworzenie produktu o wysokich walorach



Zenon Daniłowski, prezes zarządu Makarony Polskie SA

organoleptycznych, co daje gwarancję bardzo dobrej jakości i czystości mikrobiologicznej produktu oraz umożliwia wydłużenie daty minimalnej trwałości - mówi Witold Żarek, dyrektor operacyjny w firmie Makarony Polskie w Rzeszowie.

W trosce o najwyższą jakość i walory smakowe produkty makaronowe oferowane przez Makarony Polskie SA są szczegółowo badane w zakładowym laboratorium.

Proces produkcyjny przebiega z wymogami Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością ISO i HACCP, a nad jego poszczególnymi etapami czuwa Zespół Kontroli Jakości.

- Jeśli chodzi o produkcję makaronów, to rok 2017 był lepszym w porównaniu z rokiem 2016. Firma wyprodukowała 35 tys. ton makaronów i 10 tys. dań gotowych (w słoikach i puszkach) - wylicza Zenon Daniłowski, prezes zarządu Makarony Polskie SA.

Makarony sprzedawane są nie tylko w kraju, ale i eksportowane za granicę, m.in. na Ukrainę, do Egiptu, Czech, Norwegii i Chin.

FOT. KRZYSZTOF KARPIŃ