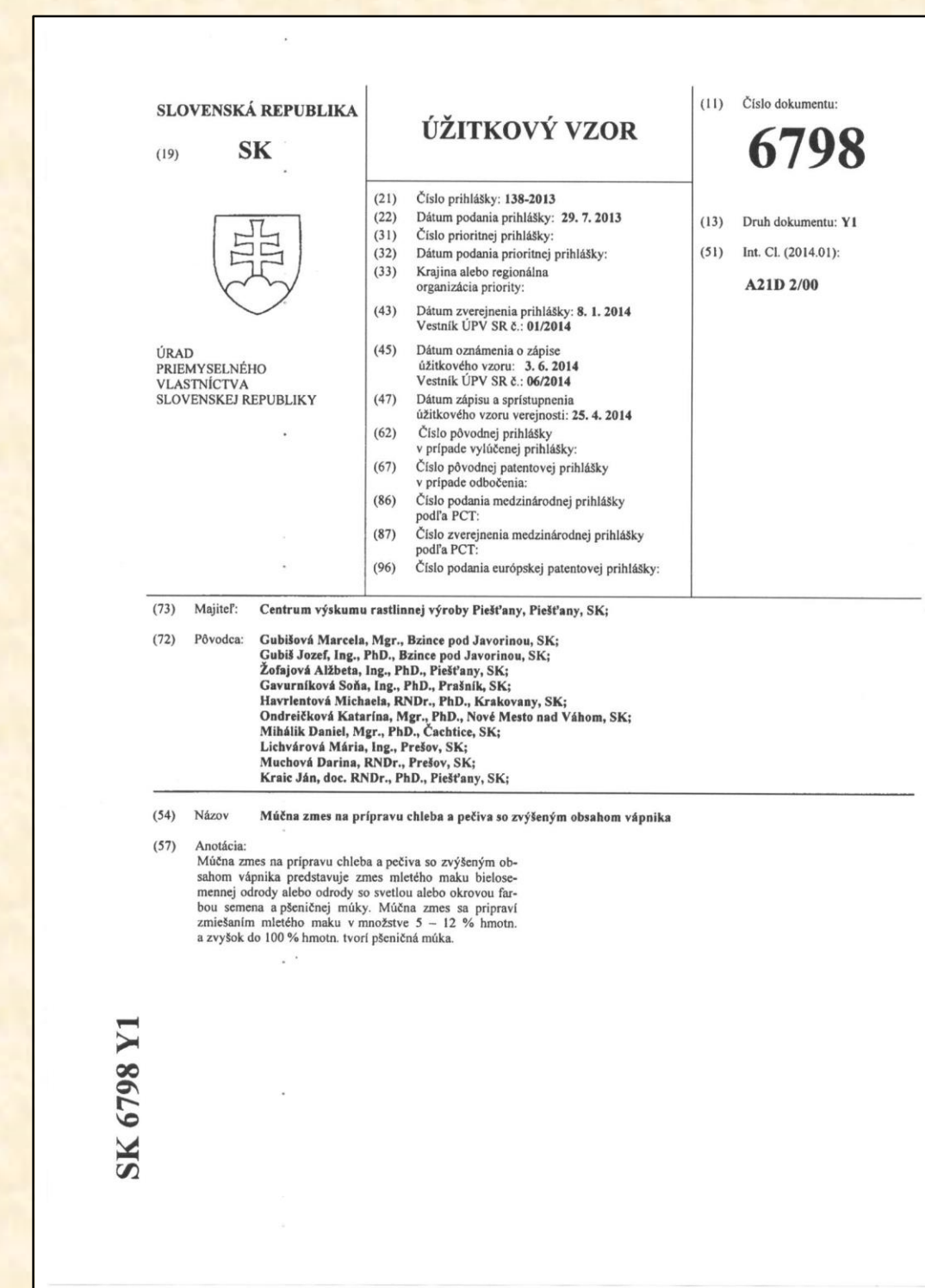




NÁRODNÉ POĽNOHOSPODÁRSKE  
A POTRAVINÁRSKE CENTRUM  
VÝSKUMNÝ ÚSTAV RASTLINNEJ  
VÝROBY



**NPPC – VÚRV Piešťany v spolupráci so Slovenským zväzom pekárov, cukrárov a cestovinárov a Pekárňou Drahovce s.r.o. vyvinuli**

na základe Úžitkového vzoru č.6798

## INOVATÍVNE PEKÁRENSKÉ PRODUKTY S OBSAHOM BIELEHO MAKU

**jemné pečivo z kysnutého cesta s obsahom mletého bieleho maku v ceste, v posýpke, prípadne v plnke**

Semeno maku siateho bielej farby je v porovnaní s klasickými modrosemennými odrodami charakteristické vyšším obsahom tuku (50-52 %) s vysokým podielom polynenasýtených mastných kyselín (75 %), potravinovej vlákniny, fosforu, zinku, železa a **vápnika** (16 500 mg/kg, čo je **o 39 % viac**) a nižším obsahom sacharidov.

Múčna zmes obsahujúca 10 % mletého bielosemenného maku sa vyznačuje najmä zvýšeným obsahom vápnika a polynenasýtených mastných kyselín. Produkt z tejto múčnej zmesi má nižší obsah sacharidov a predpokladaný nižší glykemický index, preto je vhodný aj pre diabetikov. **Obsah vlákniny a fosforu je zvýšený približne o 60 %.** **Obsah vápnika** je v porovnaní so pšeničnou múkou **zvýšený takmer 9-násobne**, čo je priaznivé **pre osoby trpiace osteoporózou** a starších ľudí všeobecne.

Obsah živín v pšeničnej múke, bielosemennom slovenskom maku Albín a múčnej zmesi pšenica (90 %)+mak (10 %).

	pšeničná múka 100 g	mak 100 g	múčna zmes (90 % pš. múka + 10 % mak) 100 g	
Sacharidy (g)	72	23,7	67	↓
Bielkoviny (g)	11,9	20,2	12,7	↑
tuky celkové (g)	1,7	45,5	6,1	↑
tuky nasýtené (g)	0,22	5,09	0,71	↑
tuky mononenasýtené (g)	0,19	6,46	0,82	↑
tuky polynenasýtené (g)	0,73	33,94	4,05	↑
Vláknina (g)	3,1	20,5	4,84	↑
Ca (mg)	21	1641,5	183,1	↑
P (mg)	121	936	202,5	↑
KJ	1460	2170	1531	↑

## Zdraviu prospešné účinky

