

ÉRKEZETT 2015 JÚL 29.
PH-9805

Olejno H. J.

1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

Javaslat

„KOJAK” nyalóka

Megyei Értéktárba történő felvételéhez

Mezőberényi Polgármesteri Hivatal			
Határozatszám: 1/585-2		Melléklet: db	
Érkezett: 2015 JÚL 29.			
Eltérőszám:	Előzetes:	Bizottság:	
	1	K.F.	

Készítette:

Mezőberényi Népfőiskola Alapítvány

.....
Kuratórium elnöke

MEZŐBERÉNYI NEPFOISKOLA
(P. H) **ALAPÍTVÁNY**

5650 Mezőberény, Tessedik tér 1.

Adószám: 18398115-1-04

5650. Mezőberény, 2015.07.20.

I.
A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve : Mezőberényi Népfőiskola Alapítvány
2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Onody Gyuláné
Levelezési cím: 5650 Mezőberény Fortuna tér 8.
Telefonszám: 06-66/352-210, 0620/459-9828
E-mail cím: Mbnepfoiskola@freemail.hu

II.
A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **„KOJAK” nyalóka** (Gluténmentes Magyar Termék, vanília ízű, kakaós bevonómasszával mártott töltetlen keménycukorka)
2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása:

agrár- és élelmiszergazdaság egészség és életmód épített környezet
 ipari és műszaki megoldások kulturális örökség sport
 természeti környezet turizmus

2. A nemzeti érték fellelhetőségének helye: Sweet-Food Kft., 5650. Mezőberény, V. ker. 109.
4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

települési tájegységi megyei külhoni magyarság

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírás

A „KOJAK” nyalóka vanília ízű, kakaós bevonó masszával mártott töltetlen keménycukorka. Egy valódi retró termék, retró csomagolásban!

Az országosan ismert és kedvelt gömbnyalóka története egészen 1965-ig nyúlik vissza. Azéppen ugyanis egy Németországban készített nyalókagyártó gépsort vásárolt a Hungaronektár Állami Vállalat, melyet a békési leányvállalatában helyeztek üzembe. Ezzel a teljesen egyedi, félautomata gépsorral még abban az évben, Békés városban megkezdődött a Csokis nyalóka gyártása, amely azóta is tart! A közel fél évszázad alatt Magyarország apraja-nagyja megismerte, megízlelte és megszerette.

Nem csak hazánkba jutott belőle, a '70-es és '80-as években Nagy-Britanniától egészen Ceylon szigetéig exportáltak.

A békési cukorka üzemben 1997-ig gyártották, amikor a Sweet-Food Kft. Mezőberényben megalakult és megvásárolta a gyártógépeket.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A „KOJAK” nyalóka 2015-ben 50 éves magyar termék! Az ország egyik legrégebbi és legismertebb retró édessége. Csomagolása, formája, íze 50 éve változatlan. Békés megye gasztronómiai értékeit öregbíti.

A termék egyedi jellemzői külön-külön is alátámasztják, hogy komoly értéket képvisel. Ennyiféle egyediséggel és kiváló tulajdonságokkal rendelkező, minőségi magyar alapanyagokból, magyar kezek munkájával előállított édességre méltán lehet büszke Békés megye.

A „KOJAK” nyalóka a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy elnyerésére benyújtott pályázattal jelenleg elbírálás alatt áll.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

www.sweet-food.hu, www.kojaknyaloka.hu

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

www.sweet-food.hu, www.kojaknyaloka.hu

III. MELLÉKLETEK

- 1.
3. Hozzájáruló nyilatkozat

Egyedi jellemzői:

Kizárólag természetes összetevők:

A termék hivatalos neve - „Kojak” Nyalóka gluténmentes magyar termék, vanília ízű, kakaós bevonómasszába mártott töltetlen keménycukorka - sokat elárul a tulajdonságairól.

Sok éve mániákus termékösszetétel olvasó vagyok, de most, ezen pályázat készítéséhez 25 féle nyalóka összetételét néztem meg. Az összes többi nyalóka ugyanazon összetétel alapján készül, kivéve a „Kojak”-et.

Míg az általános nyalóka összetevők a cukor, szirup, citromsav, tartósítószer, aroma, színezék (kivétel nélkül), a „Kojak” nyalóka kristálycukor, kukoricából nyert glükózszirup, tojásfehérje hab, kakaós bevonómassza, növényi zsír, kristályvanillin-ből áll.

A kristálycukor a Magyar Cukor Manufaktúra Kft-től érkezik, a gyártástechnológiát segítő glükózszirup a Hungrana Zrt-től, a tojásfehérje por a Capriovus Kft-től, a bevonómassza a Biomynd Kft-től, mely alapanyagok mind megfelelnek a 74/2012. rend. Magyar termékekre vonatkozó előírásainak.

A növényi zsír és a kristályvanillin minden magyarországi előírásnak megfelel.

A leírt összetevők között nincsenek adalékanyagok, aromák, színezékek, tartósítószer.

Szintén fontos alapanyag a kristályvanillin, mely a nyalóka kellemes, jellegzetes ízeért felel.

Hangsúlyozni szeretném, hogy nem aromával ízesítjük, hanem valódi vanillinkristállyal.

Egyedülálló összetétel:

50. éve változatlan receptura alapján készül!

Az összetevők közül teljesen egyedi a tojásfehérje hab, melyet a keménycukrászatban egyedülállóan a „Kojak” nyalóka gyártásához alkalmazunk.

Ugyanaz a funkciója, mint a cukrászsüteményeknél és a házi süteményeknél, kristálycukor hozzáadásával kemény habbá verjük és a cukorfőzettel egyenműsítve, lazítja, habosítja, könnyebbé teszi azt.

Ettől van a „Kojak” nyalókának a többi nyalókától teljesen eltérő állaga, mert töltetlen keménycukor, mégis rágható, formázható szopogatás közben, hiszen sokkal lazább az állaga a tojásfehérje felvert habjától.

A világon egyedülálló összetevő a kakaós bevonó massza!

Ez az állítás teljes mértékben fedi a valóságot, ugyanis eddig még soha senki nem látott és hallott csokoládéval bemártott nyalókáról!

A bevonó massza a többi forgalomban lévő bevonó masszákhoz képest magas minőségű és a lehető legkedvezőbb összetételű.

Az általunk használt bevonó massza minimális szója lecitinen kívül nem tartalmaz a hasonló termékekben előforduló E476 emulgeáló szert, illetve aromát sem!

Kedvezőbb tápanyag összetétel:

A tápanyag összetétel összehasonlítása hasonló termékekkel nem volt könnyű, ugyanis a többi nyalóka mind import termék, melyek csomagolásáról többek közt a tápérték táblázat is hiányzik. Két gyártó termékein található tápanyag összetétel, melyekhez képest az eltérő összetevők lévén a „Kojak” nyalóka nem tartalmaz sót, viszont tartalmaz fehérjét. 90%-os

szénhidrát tartalma azért előnyös, mert a leggyorsabban hasznosítható energiaforrás, mely pozitív hatással van a fizikai teljesítményre, 15-25 perc alatt elfogyasztva a szervezet fokozatosan jut energiához.

Kedvezőbb tulajdonságként említhető súlya, hiszen a többi 18, 28, sőt akár 45g-os nyalókákhoz képest a „Kojak” nyalóka mindössze 12gramm. Így a táplálkozási piramis csúcsán helyet foglaló 5% ajánlott édességmennyiségbe bőven belefér.

Kiváló minőségét 10 hónapig megőrzi, ami lényegesen kevesebb a többi hasonló forgalomban lévő termékhez, mert a „Kojak” nyalóka nem tartalmaz tartósítószer.

Magyar alapanyagok felhasználása:

az egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról szóló 74/2012. (VII.25.) VM rendelet előírásainak megfelelően Magyar Termék kategóriába sorolható a „Kojak” nyalóka, mert minden alapanyag, mely Magyarországon megtermelhető, magyar eredetű.

Különleges tulajdonság:

A termék összetétele alapján 2009-ben az 5077/2009. notifikációs számon gluténmentes terméként vette nyilvántartásba az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet Élelmiszerkémiai – Analitikai Főosztálya, mivel nem gabonából származó glükózszirupot használunk az előállítás során.

Lisztérzékenyek is fogyaszthatják a „Kojak” nyalókát.

Egyedi gyártó gépsor:

az 1939-ben Otto Hansel nevével fémjelzett, Németországban (Drezda) gyártott nyalókagyártó gépsor a keménycukrászatban ma nagyon ritka kincs, szám szerint mindössze két darabról van tudomásunk, a sajátunkon kívül egy darab valahol Spanyolországban létezik. A rendszeres karbantartásoknak és felújításoknak köszönhetően a mai napig kiváló állapotban működő gépsor fontos tulajdonsága, hogy félautomata, vagyis minden egyes nyalókagömb formázásához emberi kezekre is szükség van.

Vizuális élménynek sem utolsó a patinás formájú, tekintélyt parancsoló szerkezet.

Fél manufakturális előállítás:

Mivel maga a gépsor félautomata, minden egyes gömb több ember kezén keresztül „megy át”, ami a termék állandó magas minőségét szavatolja, ugyanis a gyártás során esetlegesen keletkező selejt formájú, pálcikájú, kisméretű termékeket azonnal kiválogatják, így alacsonyabb minőségű késztermék nem kerülhet kereskedelmi forgalomba.

A csokoládéba mártás folyamata szintén fél manufakturális, ugyanis minden be nem mártott nyalókát emberi kezek helyeznek a mártó szalagra, minden bemártott nyalókát emberi kezek vesznek le a mártó szalagról.

Így az esetlegesen a gyártás ezen folyamatáig eljutott nem megfelelő minőségű termékek újabb kétszeres minőségellenőrzésen esnek át.

A termék egyedi csomagolása egy félautomata „pillangós” csomagológépen történik, amely az utolsó lehetőség az esetleges nem megfelelő termék kiválogatására, valamint „gyártásközi érzékszervi vizsgálatára”.

A Szabadalmi Hivatalban szövédjeggyel bejegyzett termék:

A „Kojak” nyalókát szövédjegy illeti, 1998. óta a Kojak név a 158526 védjegy lajstromszámon van bejegyezve a Magyar Szabadalmi Hivatalnál.

Szakértői vélemény:

„ **A „Kojak” nyalóka szerepe az egészséges táplálkozásban** „ címmel.

Fenti mondat mindenkit meglepett, de csak első olvasásra, illetve hallásra, ugyanis, ha végignézzük az összetevőket, valamint arra gondolunk, hogy mindössze 12 gramm édességről van szó, teljes mértékben belefér a mértékletes édességfogyasztás kategóriájába. Miután több szakemberrel beszélgettünk az élelmiszerekről, a táplálkozásról, az egészségről, az élelmiszerekben található adalékanyagok káros hatásairól, rá kellett jönnünk, hogy valahogyan el kell oszlatni a tévhiteket, melyek a nyalókánkat és általánosságban véve a nyalókákat egyértelműen egészségtelennek és messze kerülendőnek tartják.

A természetes összetevők és a mérete alapján nyugodt szívvel fogyaszthatja bárki anélkül, hogy az elhízás, a cukorbetegség, a magas koleszterin fenyegetné, a nem létező tartósítószer pedig megtámadná a belső szerveit.

Megkértünk szakértőket, hogy foglaljanak állást ebben a témában, így készült el 2015. tavaszán a Szakértői vélemény egy élelmiszermérnök és egy élelmiszeripari szakértő, - két doktorált hölgy – tollából.

Környezetvédelmi elkötelezettség:

Cégünk az idei évben elkészítette egy független tanácsadó segítségével a káros anyag kibocsátás kalkulációját, mely alapján célul tűztük ki, hogy lépésről lépésre környezettudatos édességgyártó üzemmé válunk. Lehetőségeinkhez mérten igyekszünk előnyben részesíteni az újrahasznosítható, illetve a lebomló anyagok használatát. Az elkövetkező évek pályázataival segítségével a megújuló energiaforrásokra szeretnénk beruházni.

Vezetői elkötelezettség:

Cégünk ügyvezetője, aki cukrász alapvégzettséggel 2005. óta látja el a termelés vezetői tisztséget, kizárólag magas minőségű termékeket enged ki a gyártóteremből.

Az elmúlt 10 EU-s esztendőben számos konkurens nyalókával kellett szembenéznünk, és sajnos az édességkereskedők legtöbbször nem a minőség, hanem a haszon oldalára tették le voksukat. Cégünk mindig kitartott a magas színvonalú alapanyagok felhasználása mellett a rengeteg megkeresés ellenére, melyek arra buzdítottak, mindent a lehető legolcsóbban előállítani! Erre a válaszuk gondolkodás nélkül, mindig a határozott Nem!

A vezetői elvárás magas színvonalú munkavégzéssel magas színvonalú termék előállítás. Ennek érdekében rendszeres a munkavállalókkal való kommunikáció, munkavállalók képzése, előírásoknak megfelelő oktatása, gyártásközi minőség-ellenőrzés, beszállító-, illetve vevő partnerekkel a kapcsolatok ápolása, hatóságok előírásainak való megfelelés, ebből eredő jó partnerkapcsolat, rendszeres laboratóriumi termék vizsgálatok.

Termékeinket elsősorban gyermekek fogyasztják, akik a legfontosabb része kell, hogy legyenek a társadalomnak, mivel belőlük neveljük a jövőt! Nem mindegy mivel tápláljuk őket! Gyártóként és szülőként is felelősséggel tartozunk gyermekeinkért, és minden embertársunkért! Ezért gyártunk mi csakis kiváló minőségű termékeket!

Ezen gyártási folyamatok mellett nincs esély és lehetőség arra, hogy gyengébb minőségű termék kereskedelmi forgalomba kerüljön, és az elmúlt évtizedek alatt soha nem volt példa minőségi kifogásra!

A gyártás során a termelésvezető rendszeres szűrőpróbaszerű ellenőrzést végez, mint pl. főzési hőmérséklet, súly, csomagolás.

A részben emberi kezek segítségével előállított élelmiszer, ami a mai gépesített világban egyre ritkább, sokkal értékesebb, mint egy „robot”-ból kipotyogó műanyagba csomagolt, tartósítószer segítségével évekig elálló színes „gombóc”.

Maga az ember, mint érték, az emberi kéz munkája, a lelkiismeretesen, szívből végzett mozdulatok minden egyes nyalókában megtalálhatók!

Környezetbarát csomagolóanyagok:

A „Kojak” nyalóka csomagolóanyaga az összes többi nyalókaétól különbözik, szintén pozitív értelemben!

A méhviaszba mártott, paraffinált csomagolópapír egyik fontos tulajdonsága, hogy nem ragad bele a bevonó massa, másik lényeges funkciója, hogy frissen tartja a nyalókát, ha esetleg egyszerre nem tudják elfogyasztani (bár erre igen ritkán van példa), visszacsomagolható bele a nyalóka, valamint teljes mértékben lebomlik a használat után.

Viszonyításképpen az összes többi nyalókát sajnos környezetszennyező BOPP fóliába csomagolják.

A kiskereskedelmi kiserelést a mellékelt, papírból készült kínáló doboz tervezete szemlélteti, mellyel az évtizedek óta használt PVC hengert váltjuk ki.

A környezetbarát, teljes mértékben lebomló, papír alapanyagú, igényes design –ú kínáló kartonnal nem csak a környezetszennyező és elavult műanyag hengert helyettesítjük, de szükségtelenné válik az eddig használt gyűjtőkartonozás is.

A legmagasabb szintű minőségirányítási-, biztosítási rendszer működtetése:

Cégünk, a Sweet-Food Kft. 2002-ben Békés megyében az elsők között építette ki a HACCP rendszert, melyet 2011-ben ISO 22000:2005 Minőségirányítási-, biztosítási rendszerré fejlesztettük, 2014-ben sikeres okirat megújító audittal együtt IFS karbantartási előírások szerinti előfeltételi tanúsítvánnyal egészítettünk ki.

A rendszer alapját képező nyomon követési rendszert átláthatóan működtetjük, termék visszahívási rendszerrel rendelkezünk.

Minőségi kifogásra, illetve hatósági bírságotra mindeddig nem került sor, rendszeres ellenőrzések mellett sem, ami a termék kiváló minőségét támasztja alá.

Települési értéktárba bejegyzett termék:

2015. február 3-án Mezőberény Város Értéktárába bejegyezték a „Kojak” nyalókát, mint helyi értéket, és tovább ajánlják a Békés Megyei Értéktárba, megyei értéként kérik, kérjük a bejegyzését.

Az Értéktár Bizottság tagjai elkötelezettek abban a tekintetben, hogy kizárólag az arra érdemes termékek, javak kerülhessenek ezen bizalmi pozícióba, a „Kojak” nyalókának pedig „bizalmat szavaztak”.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A „Kojak” nyalóka 2015-ben 50 éves magyar termék! Az ország egyik legrégebbi és legismertebb retró édessége. Csomagolása, formája, íze 50 éve változatlan. Békés megye gasztronómiai értékeit öregbíti.

A termék egyedi jellemzői külön-külön is alátámasztják, hogy komoly értéket képvisel. Ennyiféle egyediséggel és kiváló tulajdonságokkal rendelkező, minőségi magyar alapanyagokból, magyar kezek munkájával előállított édességre méltán lehet büszke Békés megye.

A „Kojak” nyalóka a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegy elnyerésére benyújtott pályázattal jelenleg elbírálás alatt áll.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

www.sweet-food.hu, www.kojaknyaloka.hu

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: www.sweet-food.hu, www.kojaknyaloka.hu

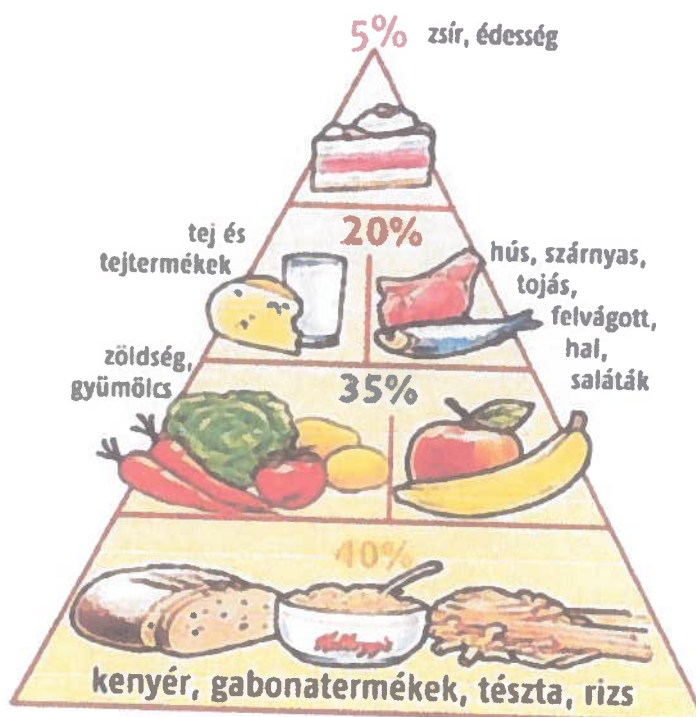
III.

MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja
2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek
3. A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

A KOJAK nyalóka szerepe az egészséges táplálkozásban

Az egészséges táplálkozásra vonatkozó ajánlásokat szokás táplálkozási piramis formájában szemléltetni. Az ábrán az egyes élelmiszer- fajták kívánatos aránya látható, az összes energiafogyasztás függvényében.



Kutatási eredmények, és az étkezéssel összefüggő egészségügyi tapasztalatok szerint az édességek ennek a képzeletbeli piramisnak a csúcsán helyezkednek el. Egyes irányzatok szerint legjobb, ha mellőzzük az édes és zsíros ételeket, de a változatos és vegyes táplálkozás kívánalmát figyelembe véve megfelelő arányban szükség van rájuk.

Az édes íz iránti igény minden ember veleszületett tulajdonsága, az édességeknek megvan a maguk szerepe nemcsak az anyagcserében, hanem a pszichés működésekben is. A cukorral ízesített élelmiszerek „megédesítik” az életet: javítják a hangulatot, csökkentik a kedélyingadozásokat, segítenek a stressz- állapotok kezelésében.

Az édességek fontos jellemzője a glikémiás index (GI), amely az adott élelmiszer szőlőcukorhoz, esetenként a fehér kenyérhez viszonyított vércukoremelő képességét fejezi ki. Az édesipari termékek jellemzően a magas GI-jű élelmiszerek közé tartoznak. A glikémiás index a cukorbetegség számára különösen nagy jelentőséggel bíró mutatószám, de egyre több egészséges embereknek szánt táplálkozási ajánlás is az alacsonyabb vércukoremelő hatású élelmiszerek fogyasztását javasolja.



Gazdag Mérnök Iroda Kft

1164 Budapest, Lakatos utca 3.

Adószám: 12851274-3-42

Cj. Szám: 706519-01-09



953/050413

A szénhidrátok, különösképpen az egyszerű szénhidrátok (pl. ilyen a glükóz), mint a leggyorsabban hasznosítható energiaforrások pozitív hatással vannak a fizikai teljesítményre. A testmozgás előtt, alatt és közvetlenül utána fogyasztott szénhidrátok hozzájárulnak a szervezet glikogénraktárainak feltöltéséhez, ezáltal javítják az állóképességet. Ha rövid idő telik el a terhelés és a szénhidrátfogyasztás között, illetve ha a terhelés folyamán történik a szénhidrátfelvétel, akkor a nagy glikémiás indexű szénhidrátok fogyasztása ajánlott.

A csokoládében (pontosabban annak kakaó alkotórészében) lévő természetes antioxidánsok (polifenolok, flavonoidok) bizonyítottan hatékonyak a szervezetet károsító szabadgyökök ellen, egyben serkentik a zsírégetést is.

A heti 1-3 alkalommal, a főétkezések után, mértékletesen fogyasztott nyalánkság (sütemény, fagyalt, cukorka, csokoládé) nem árthat az egészségnek.

Magyarországon a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet (a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról) értelmében tíz ételmezési napra, és egy főre vonatkozóan legfeljebb 4 alkalommal adható édesség főétkezés után.

A gyakorlatban ez azt jelenti, hogy óvodákban, iskolákban hetente kétszer nyugodtan kaphatnak a gyerekek ebéd után egy kis édes finomságot. Az evés utáni kötelező fogmosás még a cukrok által okozott fogszuvasodást is megakadályozza.

A sokféle édesipari készítmény közül az egyik különlegesség a mezőberényi székhelyű Sweet-Food Kft. által gyártott közismert hagyományos keménycukorka, a KOJAK- nyalóka.

Ezt a terméket - amely nevét a korabeli filmsorozat főszereplőjéről, a cigarettát nyalókára cserélő KOJAK- felügyelőről kapta- 1965 óta gyártják azonos összetétellel. 2015-ben már az ötvenedik születésnapját ünnepli. A mezőberényi Települési értéktárba is bekerült különleges helyi jellege miatt. Egyediségét az adja, hogy a nyalóka fő összetevőjét képező cukormasszát tojásfehérje habbal lazítják, és a kész cukorkát kakaós mázzal vonják be.

A klasszikus KOJAK- nyalóka vanília ízű, kakaós bevonó masszával mártott töltetlen keménycukorka. Összetevői: cukor, glükózzsirup (kukoricából készült), kakaós bevonómassza (cukor, növényi zsír, kakaópor, emulgeálószer: E322, E476), teljes mértékben hidrogénezett növényi zsír (pálmazsír), tojásfehérjepor, kristályvanillin.

Mivel a glükózzsirupot kukoricából nyerik, lisztérzékenyek is fogyaszthatják.

12g-os egységekben csomagolják környezetbarát fóliába. Egy adag energiatartalma 1679kJ/396 kcal/100g. Egyetlen nyalóka elfogyasztásakor kb. 48kcal energia kerül a szervezetbe. Napi átlagosan 2000 kcal energiaszükséglet esetében ez csupán 2,4%.

A Magyarországon forgalomban lévő többi nyalókával összehasonlítva, a KOJAK- nyalóka nem tartalmaz mesterséges aromát, vagy színezéket. Tartósítószer mentes. Tojásfehérje- tartalma és a kakaóban lévő antioxidánsok növelik a táplálkozási értékét a többi, hasonló keménycukorkákhoz képest.



Gazdag Mérnök Iroda Kft

1164 Budapest, Lakatos utca 3.

Adószám: 12851274-3-42

Cj. Szám: 706519-01-09



953/050413

A Sweet Food Kft. a közelmúltban kifejlesztette a KOJAK- nyalóka energiaszegény változatát, a diabetikus KOJAK- nyalókát.

Összetevői: izomalt, maltitszirup, diabetikus étbevonómassza (5%) [fruktóz, növényi zsír, (pálmaszír), zsírszegény kakaópor, emulgeálószer: szójalecitin, aroma], teljes mértékben hidrogénezett növényi zsír (pálmaszír), tojásfehérjepor, kristályvanillin

Ez a termék rendelkezik a klasszikus KOJAK- nyalóka összes, az előzőekben felsorolt táplálkozás-élettanilag előnyös tulajdonságaival, és még további értékekkel.

Cukor helyett izomaltot tartalmaz, amely a répacukor (kristálycukor) enzimatiszus átalakításával és hidrogénezésével készül. A reakció során a répacukor glükóz része megmarad, míg a molekula másik fele 1:1 arányban cukoralkoholokká: szorbittá és mannittá alakul. Energiatartalma kb. 60%- a, édesítőereje fele a szacharózénak.

Az izomaltit oligoszacharidjai mint prebiotikus anyagok serkentik a vastagbélben élő bifidobaktériumok és laktobacillusok szaporodását.

A maltitszirupot maltózból állítják elő, úgy, hogy a maltózból nyerik a maltit nevű cukoralkoholt, amelynek folyékony formája a maltitszirup.

A cukoralkoholok táplálkozási előnye, hogy lassú lebomlásuk miatt glikémiás indexük jóval alacsonyabb, mint a cukroké (kivéve a fruktózt).

A diabetikus Kojak nyalókában levő diabetikus étbevonó massza szacharóz helyett fruktózt tartalmaz, a felhasznált kakaópor zsírszegény.

Az egész országban népszerű, szinte minden élelmiszerüzletben kapható KOJAK nyalóka jó szívvel ajánlható mind az otthon, mind a közétkeztetés keretében étkező gyermekek és felnőttek számára az egészséges, változatos vegyes táplálkozás kiegészítőjeként.

dr. Schöberl Erika

élelmiszermérnök

élelmiszerbiztonsági irányítási rendszertervező

Sósné dr. Gazdag Mária

vegyésmérnök

élelmiszeripari szakértő

Budapest, 2015. március 2.

ügyvezető igazgató

GAZDAG
Mérnök Iroda Kft.
Adószám: 12851274-3-42
1164 Bp., Lakatos u. 3.