



Drożdże są korzystne dla zdrowia!

Czy wiecie, że: skład drożdży dowodzi, że są niezwykle bogate organizmy zawierające: **proteiny, węglowodany, lipidy, minerały, witaminy**, itd. – wszystkie niezbędne do zdrowego utrzymania naszych organizmów składniki pokarmowe (dla wzrostu, metabolizmu komórkowego, systemu odpornościowego, itd.).

„Tak jak woda, komórki drożdży występują w naturze, i tak jak woda, drożdże są niezbędne do zrobienia chleba”.



minerały, witaminy: 7%

węglowodany: 40%

tłuszcze: 4%

białka: 49%

Kto by kiedykolwiek pomyślał, że

DROŹDŻE

będą produktem przyszłości?



Grupa Lesaffre

Założona w 1853, rolno-spożywcza Grupa Lesaffre jest obecnie światowym liderem w dziedzinie drożdży do produkcji chleba. Prowadząca działalność na pięciu kontynentach, posiada ponad 6.000 pracowników.

Jaskółka, symbol bliskości i lojalności, jest jednoczącym symbolem Grupy na całym świecie.



www.lesaffre.pl



Czym są drożdże?

Drożdże to małe grzyby jednokomórkowe, które są klasyfikowane przez naukowców jako mikroorganizmy.

Najpopularniejsza odmiana drożdży nosi nazwę *Saccharomyces cerevisiae*.

Po zetknięciu z cukrem grzyby te:

- rozmnażają się w obecności powietrza,
- w przypadku braku powietrza, produkują gazy i aromaty > nazywamy to **fermentacją***



To Louis Pasteur w połowie XIX wieku stwierdził, że drożdże odpowiadają za proces fermentacji.



Komórka drożdży ma kształt jajowaty i można zobaczyć ją jedynie pod mikroskopem ponieważ ma zaledwie 6-8 tysięcznych milimetra.

Komórki drożdży widziane pod mikroskopem elektronowym



Jeżeli mielibyśmy ułożyć obok siebie wszystkie komórki drożdży zawarte w jednokilowym bloku drożdży, utworzyłyby one łańcuch o długości 42.000 km, innymi słowy, łańcuch o długości równej długości obwodu Ziemi!



* Drożdże potrafią zmienić cukier lub skrobię (główny składnik mąki) w przeróżne produkty, w tym dwutlenek węgla (jeden z gazów znajdujących się w atmosferze). Zmiana ta nosi nazwę fermentacja.

Jakie są zastosowania drożdży?



W zależności od wybranego szczepu drożdży oraz sposobu w jaki on się rozmnaża, drożdże mogą być wykorzystywane do produkcji chleba, czy maślanych bułeczek itp., ale także mogą mieć wiele innych zastosowań, takich jak: produkcja perfum, żywienie ludzi i zwierząt, produkcja win i warzenie piwa, kosmetyki, biopaliwa, itd.

