

עולמות החומוס והירקות

חומוס הוא שמו הערבי של שיח בשם חימצה. החימצה נמנית על משפחת הקטניות ומכונה כך משום שזרעיה הם בעלי טעם חמצמץ.

קיטניית החומוס עשירה מאוד ברכיבים תזונתיים החל בחלבונים מהצומח, סיבים תזונתיים, וכלה בוויטמינים ומינרלים רבים בעיקר ברזל וסידן. החומוס עשיר גם בפחמימות מורכבות שספיגתם לדם איטית. עושרה של הקטניה בחלבונים, סיבים תזונתיים ופחמימות הנספגות לאט תורמים יחדיו לתחושת שובע ומלאות. סלט החומוס הישראלי הפך עם השנים למאכל יומיומי המצוי על כל שולחן ישראלי. בשטראוס החלטנו להעצים את הרכבם התזונתי של כל סלטי החומוס והירקות. בסלט חומוס מגוון מרכיבים שהופכים אותו למאכל עם ערכים תזונתיים גבוהים:

- חלבונים צמחיים: התורמים מגוון חומצות אמינו לתהליכי בנייה והתחדשות בגוף
- סיבים תזונתיים: החומוס מכיל סיבים תזונתיים שתורמים לתחושת שובע ומסייעים לתהליך העיכול שחשובים בתהליכי ניצול האנרגיה • B וויטמינים: וויטמינים מקבוצה
- מינרלים: סידן שמקורו מהחומוס ומהטחינה, ברזל טבעי שמקורו מגרגרי החומוס והשומשום

ומה אצלנו?

בחומוס אחלה תמצאו יותר חומוס וטחינה, ורק שמן קנולה בעל התכונות המיטיבות עם הבריאות. בסלטי אחלה יש בסך הכל 16% שומן. רק 1.7% מהם נתרמים מהשמן והשאר מקורם בשמן הטבעי המצוי בטחינה והחומוס.

מאחורי הקלעים של חומוס אחלה החדש

הסיפור מתחיל באהבה הגדולה של כולנו לחומוס: לניגובים, לטעמים, למרקם ולכל המסביב. הכל היה נפלא, חוץ מעניין אחד שלא היה פתור: השומן. וכך, מתוך הכרה כי החומוס הוא חבר של קבע בבית הישראלי והפך למזון בסיסי ויומיומי של כל בני המשפחה ביקשנו לפתח ולייצר מוצרים בעלי ערך תזונתי ובריאותי גבוהים בלי שום פשרות – לא בטעם ולא באיכות. במטרה לשמור על פרופיל הטעם הייחודי של החומוס האהוב ערכנו במשך למעלה משנה תהליך פיתוח מקיף, שכלל שיפורים ושינויים במגוון מוצרי אחלה. כחלק מהתהליך הוחלט להפחית משמעותית את כמות השמן המוספת לסלט ולהחליף את שמן הסויה בכל סלטי אחלה בשמן קנולה, המטרה שעמדה לנגד עינינו היתה לאפשר לצרכנים להמשיך ליהנות מהטעם האהוב והמוכר של חומוס אחלה וסלטי אחלה, לצד הערכים הבריאותיים והתזונתיים המצויים בשמן קנולה. וכך, בתהליך פיתוח חדשני השקנו את סלטי אחלה החדשים של שטראוס, חומוס אחלה החדש על בסיס הרכב ייחודי של חומוס וטחינה ושמן קנולה.

פיתוח זה מעניק לחומוס טעם ייחודי, טבעי ועשיר יותר ובמקביל מאפשר הפחתה של כ-30% בכמות השומן במוצר, מ-23% שומן ל-16% שומן – כמחצית מכמות השומן המצויה במרבית מוצרי החומוס בענף.

החומוס מכיל יותר גרגרי חומוס, מוצע גם בשילוב עם טחינה משומשום מלא, החומוס החדש מכיל חלבונים מהצומח, שומן שמקורו בשמן קנולה ובטחינה פחמימות מורכבות, איטיות ספיגה, נמוכות גליקמית, ועשיר בסיבים תזונתיים מהקטניה ומהטחינה משומשום מלא בעיקר מסיסים המסייעים בפעילות העיכול וקשורים עם תחושת שובע, גרגרי החומוס מכילים גם מגוון מינרלים כגון, סידן, ברזל, מגנזיום, אשלגן וויטמינים מקבוצת B.

ירקות וקיטניות בסלטי שטראוס האיכות התזונתית מהשדה לצלחת

הפיתוח והייצור בשטראוס מזון טרי מבוססים על ההנחה כי האיכות התזונתית הגבוהה של חומרי הגלם ובטיחות ללא פשרות של המוצר הינם בעלי חשיבות מרכזית בהבטחת מזון בריא מזין ובטוח לצרכן.

מגוון הירקות לסלטים המשמשים אותנו ויתרונותיהם התזונתיים:

כרוב אדום: הכרוב האדום עשיר באנתוציאנינים המתפקדים כמגינים טבעיים וכנוגדי חימצון, המסייעים להגנה מפני מחלות, כמו סרטן. בנוסף, הכרוב האדום מכיל כמות נכבדה של סידן, וויטמין C וויטמין K.

עגבניות: העגבניה עשירה בליקופן, המעניק לה את צבעה האדום והמשמש כנוגד חמצון חשוב המסייע לנו בהגנה על העור, בהאטת תהליך ההזדקנות ובמניעת מחלות. בנוסף, העגבניה עשירה בוויטמינים ובסיבים תזונתיים (C,B,K).

פלפל ירוק: הפלפל הירוק עשיר בחומרים המכונים פטו-סטרוולים, חומרים צמחיים המסייעים בהפחתת ספיגת הכולסטרול במעי. בדומה לפלפל האדום, הפלפל הירוק עשיר בוויטמין C, באשלגן וברזל.

בצל: מרכיבי התזונה היחודיים לבצל, מרכיבי גופרית טבעיים, מסייעים לנו במניעת מחלות כמו סרטן ובהפחתת רמות הסוכר בדם. נמצא שאנשים המשלבים יותר בצל בתפריט היומי מצליחים יותר לאזן את רמות הסוכר בדם שלהם.

פלפל אדום: בפלפל אדום יש יותר מ-20 סוגי קרטנואידים, המסייעים בשמירה על העין, העור, פעילות הלב ואיברים נוספים. הפלפל הוא משיאני הירקות בתכולת ויטמין ה-C שבו. הידעת? בחצי פלפל אדום בינוני מצויה כל ההמלצה היומית לוויטמין C!

חצילים: החציל עשיר באנתוציאנינים המתפקדים כמגינים טבעיים וכנוגדי חמצון המסייעים להגנה מפני מחלות, כמו סרטן. בנוסף החציל, על קליפתו, מכיל סיבים תזונתיים רבים המסייעים בפעולות העיכול.

בשדה

חומרי גלם: כמו בבית - ואפילו יותר

לשטראוס ספקים שמגדלים במיוחד עבורה את מרבית הקטניות והירקות. בעבר הרחוק היה נהוג שחומרי

הגלם הפחות טובים מגיעים לתעשייה. שטראוס בעזרת מערכת איכות מצוינת מבטיחה שחומרי הגלם

איכותיים ביותר מגיעים לתעשייה.

התהליך כולל:

בחירה של חומרי גלם איכותיים בעלי ערך תזונתי גבוה כבר בשלב הפיתוח לזיו צמוד של אגרונום מטעם החברה אשר מבקר ומפקח בשדות הגידול בארץ ובעולם.

קבלת חומרי הגלם מתבצעת תחת פיקוח של מבקר קבלה מוסמך אישור של כל חומר גלם מותנה בעמידה במפרטי הקבלה הקפדניים שהוגדרו מראש

מהשדה למפעל:

תהליכי היצור

תהליכי היצור מלווים בבדיקות מיקרוביולוגיות בתדירות גבוהה במהלך היצור ובמוצר הסופי. התנהלות זו מובילה לקבלת מוצרים בעלי טעם, מרקם ואיכות מיקרוביאלית גבוהה וקבועה ששומרים על

תכונותיהם לאורך כל חיי המדף

תהליכי יצור ייחודיים שפותחו עבור סדרת סלטי חומוס אחלה

פיתוח טכנולוגיה חדישה המאפשרת מרקם חלק עם הפחתה משמעותית בכמות השמן •

הטחינה - המקור הבלעדי של השומן במוצר מיוצרת מזרעי סומסום מובחרים, שנקטפים בשדות של אתיופיה ללא חומרי הדברה וכימיקלים. •

הוספת יותר חומוס ויותר טחינה והרבה פחות שמן •

החלפת שמן הסויה בשמן קנולה •

חומרי שימור

אנחנו מודעים לדרישה למוצרים ללא חומרים משמרים ופועלים רבות כדי לפתח מוצר טרי שערכו התזונתי לא יפגם לא חומרי שימור. ואף הקמנו את מפעל החומוס הגדול ביותר בצפון אמריקה שנערך

לכך.

כל עוד אין מענה טבעי שמגן באופן מוחלט על המוצרים לאורך כל שרשרת השיווק וחיי המדף, יהיה זה חוסר אחריות מצידנו כחברה להוציא את החומר המשמר מהמוצר, ולאפשר בכך התפתחותם של חיידקים לא רצויים העלולים לפגוע בבריאות הצרכנים שלנו.

חשוב להבין שחומס הינו מוצר שנהוג לצרוך אותו רבות בבית ומחוצה לו, גם בימי הקיץ החמים אנחנו משתמשים בו בעת היציאה לפיקניק, לחוף הים ולמגוון פעילויות המרחיקות אותו מהמקרר....

חומרי שימור בייצור מזון - הגדרה

חומרים הנמצאים במזון או שהוספו אליו, לאריזתו או למשטחים הבאים במגע עמו על מנת לעכב או למנוע פעילות של מיקרואורגניזמים פאתוגניים או הגורמים לקלקול המוצר. בחומס אחלה אנחנו משתמשים בחומר שימור מסוג פוטסיום סורבט הידוע בבטיחותו (אנחנו לא משתמשים בחומר שימור מסוג סודיום בנזואט או בשמו האחר חומצה בנזואית) פוטסיום סורבאט הינו מלח של חומצה סורבית, חומצת שומן בלתי רוויה שמפורקת בגוף למים ופחמן דו חמצני. החומר מאושר לשימוש בסלטים על ידי משרד הבריאות על פי תקן ישראלי 1254 ברמות של עד 1000 ppm (1000 מ"ג ל ק"ג) החומר מאושר על ידי ה US FDA לשימוש במזון ומוגדר על ידם כ ASP- שמשמעותו שהחומר אושר לאחר שבוצע לגביו איסוף מידע טוקסיקולוגי עדכני ומקיף ביותר.

עיקר פעולתם של חומרי השימור היא להאט את קצב הגידול המקרוביאלי הצלחת פעילותו חומר השימור מושפעת מאיכות המיקרוביאלית ההתחלתית של המזון (לכן חשוב להקפיד על GMP), הרכב המזון, PH של המזון, תנאי האחסון של המזון (טמפרטורה).

חומרי השימור משמשים:

- לעיכוב עובשים ועיכוב הייצור של מיקוטוקסינים (המיוצרים ידי עובשים)
- עיכוב שמרים
- עיכוב חיידקים מסוגים שונים
- סורבט מונע נביטת ספורות של קלוסטרידיום בוטוליניום וכן הפרשת רעלן