

# *Płacki*



*ziemniaczane*



**Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego „Lublin” Sp. z o.o.**

20-402 Lublin, ul. Betonowa 9

e-mail: [info@zpzlublin.com.pl](mailto:info@zpzlublin.com.pl)

Rok założenia 1909

## Rok 2008 Międzynarodowym Rokiem Ziemniaka

**Organizacja Narodów Zjednoczonych** do Spraw Wyżywienia i Rolnictwa ogłosiła rok 2008 Międzynarodowym Rokiem Ziemniaka. Wszystko po to, by podkreślić ogromne znaczenie tego warzywa w wyżywieniu ludzkości.

Ziemniak (*Solanum tuberosum* L.) jest byliną pochodzącą z Ameryki Południowej. Swoją karierę w Polsce rozpoczął w XVII w. kiedy to Jan III Sobieski przywiózł go do Polski

z wyprawy wiedeńskiej. Początkowo ziemniaki hodowano jako rośliny ozdobne lub ciekawostki botaniczne. Dopiero w drugiej połowie XVIII w. zaczęto powszechnie uprawiać ziemniaki jako roślinę jadalną.

Ziemniaki uprawiane są głównie na cele konsumpcyjne. Bulwy ziemniaka są przetwarzane na susze używane m.in. do produkcji wyrobów garmazeryjnych: pyz, knedli, placzków oraz jako dodatku do zup, sałatek.



## Walory odżywcze

**Ziemniaki** wykazują cenne walory odżywcze i dietetyczne spełniające warunki racjonalnego odżywiania. Białko zawarte w bulwach ziemniaka ma wysoką wartość biologiczną. Cechuje je również niska alergenicność. Węglowodany złożone, które ze względu na czas potrzebny do uwalniania glukozy zapewniają uczucie sytości przez dłuższy czas. Błonnik pokarmowy spełnia bardzo ważną rolę w procesie trawienia, cechuje się zdolnością do szybkiego wiązania dużych ilości wody i tłuszczu. Ziemniak jest źródłem dobrze przyswajalnych soli mineralnych K, Ca, Mg, Fe, Cu. Ziemniaki zawierają m. in. witaminy C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, PP, A, kwas foliowy, np. 300 g porcja ziemniaków zaspokaja w 40% dzienne zapotrzebowanie człowieka na witaminę C. Nie zawierają cholesterolu.

Ziemniaki są niskokaloryczne – 100 g ziemniaków to tylko 79,98 kcal (100 g ryżu to 360 kcal, 100 g makaronu to 370 kcal, 100 g pieczywa to 240 kcal). W ziemniaku wszystkie składniki są łatwo przyswajalne przez organizm człowieka, co daje możliwość stosowania ziemniaków w żywieniu dietetycznym. Z powodzeniem można je wkomponować w dietę odchudzającą.

Ziemniaki regulują równowagę kwasowo-zasadową w ludzkim organizmie. Dzięki właściwościom alkalizującym neutralizują kwasotwórcze działanie innych potraw (np. mięsa), zapobiegają nadciśnieniu tętniczemu neutralizując nadmiar sodu pochodzącego z soli kuchennej.



## Walory użytkowe

**Jakość potraw** przygotowywanych z suszonych ziemniaków nie ustępuje potrawom przygotowanym ze świeżych bulw, zarówno pod względem wartości odżywczych, jak i walorów smakowych. Mogą stanowić samodzielne danie obiadowe lub dodatek do innych potraw.

Suszone ziemniaki, dzięki niskiej zawartości wody są trwałe w przechowywaniu.

Prawidłowo przechowywane susze ziemniaczane zachowują niezmiennione parametry technologiczne i organoleptyczne podczas całego okresu przechowywania. Przygotowanie potraw z suszonych ziemniaków jest nadzwyczaj łatwe

i szybkie – znacznie łatwiejsze i szybsze niż w przypadku świeżych ziemniaków. W celu przygotowania posiłku wystarczy tylko wymieszać susz z wodą i ugotować, usmażyć, upiec zależnie od potrawy. W efekcie otrzymujemy smaczny i zdrowy posiłek dla całej rodziny.

Potrawy przygotowane z suszonych ziemniaków umożliwiają oszczędność czasu zużywanego na przygotowanie posiłków. Dlatego polecane są dla osób ceniących swój czas, aktywnych zawodowo, studentów, osób chcących samodzielnie przygotować atrakcyjny, odżywczy posiłek.



Porównanie składu chemicznego oraz wartości energetycznej ziemniaków gotowanych, mieszanki na pyzy i potrawy z suszu ziemniaczanego

Potrawa	Węglowodany (%)	Węglowodany przyswajalne (%)	Tłuszcz całkowity (%)	Białko (%)	Błonnik nierozpuszczalny (%)	Popiół (%)	Woda (%)	Wartość energetyczna (kJ/100 g)	Wartość energetyczna (kcal/100 g)
Ziemniak gotowany	19,0	17,8	0,10	2,0	1,3	0,6	78,3	340	80
Mieszanka na pyzy	80,8	74,9	0,26	6,3	5,9	1,9	10,7	1390	327
Pyzy z gotowej mieszanki	25,8	22,7	0,10	2,1	3,1	0,6	71,5	425	100

# Placki ziemniaczane



**Mieszanka na placki ziemniaczane jest produktem ZPZ w Lublinie otrzymanym przez wymieszanie składników według ustalonej receptury. Grysik ziemniaczany, który jest głównym składnikiem mieszanki na placki jest otrzymywany z najlepszych jadalnych odmian ziemniaków.**

Mieszanka ma postać proszku bez zbryleń o typowym dla suszonych ziemniaków zapachu. Jest barwy kremowej. Prawidłowe warunki przechowywania i wilgotność mieszanki poniżej 13% zapewnia trwałość mieszanek przez okres 12 miesięcy. Potrawa jest łatwa do przygotowania

między innymi ze względu na zdolność chłonięcia wody powyżej 2 ml/g.

Dzięki zastosowaniu gotowej mieszanki istnieje możliwość rezygnacji z uciążliwej i pracochłonnej obróbki ziemniaków świeżych na rzecz ziemniaczanych suszów. Jakość potraw wykonanych z naszych mieszanek nie ustępuje potrawom przygotowanym ze świeżych ziemniaków, zarówno pod względem ich wartości odżywczych, jak i smakowych.

Skład: grysik ziemniaczany, skrobia ziemniaczana, konserwant E 223



## Sposób przygotowania:

(dla 3 osób)

**0,2 kg mieszanki** wsypać przy ciągłym mieszaniu do **0,6 l zimnej osolonej** (ok. 1 płaskiej łyżeczki soli) **wody** (nigdy odwrotnie). Dodać **1 jajko** i dobrze wymieszać. Ciasto pozostawić na **10 minut**. Na patelni z mocno rozgrzanym tłuszczem formować cienkie placki i smażyć dwustronnie do koloru złocisto-brązowego. Podawać z cukrem, ze śmietaną lub przyprawić pikantnie dodając do ciasta utartą cebulę i pieprz.

**1 kg = 80 placków**  
**0,2 kg = 16 placków**  
**= porcja dla 3 osób**

Skład chemiczny oraz wartość energetyczna mieszanki na placki

Próba	Tłuszcz całkowity (%)	Białko (%)	Błonnik nierozpuszczalny (%)	Popiół (%)	Woda (%)	Węglowodany (%)	Węglowodany przyswajalne (%)	Wartość energetyczna kJ/100g	Wartość energetyczna kcal/100g
Mieszanka na placki	0,20	5,80	7,50	1,90	12,30	79,80	72,30	1372,00	320,00

## Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego „Lublin”



**Historia naszego Zakładu** liczy sobie prawie 100 lat. Zakład powstał w 1909 roku w związku ze zwiększającym się zapotrzebowaniem na syrop skrobiowy. Pomimo wielu trudności zakład przetrwał pierwszą i drugą wojnę światową. Zaraz po wojnie w 1945 roku na pierwszej wystawie i Targach Lubelszczyzny zdobył Złoty Medal. W latach siedemdziesiątych po modernizacjach powstała linia do produkcji suszów ziemniaczanych. W 1996 roku nasza firma przekształciła się w Spółkę z o.o..

W maju 2003 roku nasz produkt – grysik ziemniaczany – został uhonorowany godłem promocyjnym AGRO POLSKA. W tym samym roku otrzymaliśmy również Nagrodę Gospodarczą Lubelskiego Klubu Biznesu za wysoką jakość i walory ekologiczne wyrobów oraz pozycję lidera w przetwórstwie ziemniaczanym na Lubelszczyźnie. Od maja 2004 roku mamy wdrożony system HACCP. W naszej ofercie handlowej znajdują się syropy skrobiowe oraz grysik ziemniaczany i kostka ziemniaczana. Nasi odbiorcy to duże, liczące się firmy cukiernicze i znania producenci lodów, oraz duże chłodnie na terenie

całego kraju. Mamy również wielu mniejszych ale związanych od lat z naszym zakładem odbiorców, którzy doceniają fakt iż zawsze staramy się sprostać wymaganiom stawianym przez naszych odbiorców i spełniamy ich oczekiwania.



### Syrop skrobiowy



Syrop skrobiowy jest zagęszczonym wodnym roztworem cukrów prostych i wielocukrów otrzymywanych poprzez kwasową hydrolizę skrobi. Syrop skrobiowy produkowany jest w naszych zakładach od 1909 roku według sprawdzonej tradycyjnej metody. Charakterystyczna słodycz, stabilność chemiczna, temperaturowa i mikrobiologiczna stwarza moż-

liwość przechowywania syropu bez obawy wystąpienia krystalizacji.

Syropy skrobiowe znajdują powszechne zastosowanie w przemyśle: cukierniczym (do produkcji cukierków twardych, nadziewanych, wyrobów piankowych, pomad, nadzień cukierniczych), chłodniczym (lody), piekarniczym i owocowo-warzywnym.

### Grysik ziemniaczany



Grysik ziemniaczany jest produktem otrzymywanym z ziemniaków jadalnych. W procesie produkcyjnym wysuszona kostka zostaje zmielona w określonych normach uziarnieniach. Powstaje drobna, sypka kaszka o barwie kremowej do żółtej o typowym dla suszonych ziemniaków zapachu. Grysik ziemniaczany dzięki nieprzekraczalnej zawartości wody na poziomie 11% jest produktem dobrze przechowującym się przez długi okres

– do 18 miesięcy. Natomiast zdolność chłonięcia wody powyżej 3,0 ml/g określa przydatność w procesach technologicznych.

Grysik ziemniaczany znajduje zastosowanie w przemyśle: chłodniczym i garnażeryjnym do produkcji puz, placków ziemniaczanych, kopytek; spożywczym – koncentraty i piekarniczym.

Skład chemiczny oraz wartości energetyczne grysiku ziemniaczanego

Próba	Tłuszcz całkowity (%)	Białko (%)	Błonnik nierozpuszczalny (%)	Popiół (%)	Woda (%)	Węglowodany (%)	Węglowodany Przystawialne (%)	Wartość energetyczna kJ/100g	Wartość energetyczna kcal/100g
Grysik	0,28	8,15	5,98	2,40	8,60	81,01	75,03	1424,42	335,24