



2015-01-01 14:12 CET

Fiberholdige brød og kager til ældre

Et samarbejde mellem plejehjemmet Akaciegården og Casa Italia, der er partner i Fuldkornspartnerskabet, har udviklet fiberholdigt brød særligt til ældre.

Siden oktober har der i medierne været stort fokus på den mad, der serveres til ældre i Danmark. Men mad til ældre er ikke kun dårlige historier.

På plejehjemmet Akaciegården på Frederiksberg i København har man startet et projekt der hedder "fremtidens køkken". Dette 1-årige projekt har til formål, at finde frem til den bedste og mest smagfulde mad til de ældre beboere. Et af projektets tiltag er, at udvikle brød og kager der indeholder

mere fiber og fuldkorn. Brødet skal desuden leve op til ældres opfattelse af kvalitets brød. Brødet og kagerne skal derfor have et højere fiberindhold, samtidig med, at brødet skal være hvidt, sødt og blødt. Udviklingen af brød og kager er sket i samarbejde med Casa Italia A/S, der er partner i Fuldkornspartnerskabet. Casa Italias opgave var, at udvikle kage- og brødtyper, på baggrund af Akaciegårdens kendskab til ældres præferencer.

Baggrunden for udviklingen er, at forstoppelse er en af de 5 hyppigste årsager til genindlæggelser fra plejehjem. Med det nye brød, håber køkkenet på Akaciegården at kunne bidrage forbyggende til denne problemstilling.

Den 28. november blev Akaciegårdens beboere præsenteret for projektets resultat. René Vinter Jensen, udviklings og applikationsansvarlig fra Casa Italia A/S, fortalte til præsentationen om de nye produkter. Han kunne blandt andet fortælle om marmorkage og croissanter med 20 % italiensk fuldkornsdurum og foccacia med 30 % italiensk fuldkornsdurum. Til præsentationen smagte beboerne de nye brød og kager, hvilket udløste kommentarer, såsom: "det er en fornøjelse at spise" og "det smager bedre, end det vi plejer at få".

Akaciegårdens køkkenansvarlige Christina Søndergaard har stået i spidsen for udviklingen af brødet. Christina har i processen været glad for hjælpen fra Casa Italia A/S, der har assisteret med produktudvikling og teknisk ekspertise. Christina ser et stort potentiale i, at virksomheder kan arbejde sammen om, at finde frem til de bedste løsninger.

Fuldkornspartnerskabet er et samarbejde mellem Fødevarestyrelsen, en række sundheds NGO'er og fødevarer virksomheder, om at få danskerne til at spise mere fuldkorn.

Kontaktpersoner



Rikke Iben Neess

Pressekontakt

Kampagneleder

Pressekontakt

rikn@di.dk

+45 30 38 15 36