

ENZYMATICKÉ POTRAVINY

Koji (*Aspergillus oryzae*) je z mnoha pohledů unikátní ušlechtilá plíseň. Po stovky let se používá zejména pro fermentaci miso, sójových omáček, shiokoji, saké a dalších úžasných produktů.

Koji chce jako každý organismus žít a rozmnožovat se. Dělá to (zjednodušeně) tak, že ve svém prostředí vytváří množství enzymů a dalších sloučenin, které jí umožní dostupný energetický zdroj rozložit a využít pro vlastní růst. Variabilita těchto látek je nejen extrémně široká, ale Koji je navíc specifická tím, že neprodukuje mykotoxiny a je tak naprosto bezpečná i pro využití člověkem, což se o většině plísni říct nedá.

Fermentaci to ale nekončí. Nejen pestrá škála enzymů, ale i dalších látek s prebiotickým účinkem, které umí koji vyprodukovat, otevírá zcela nové možnosti v podpoře zažívání a péči o střevní mikrobiom. Spolupracujeme na vývoji metod laboratorní izolace toho nejlepšího z naší enzymatické rýže a tento unikátní extrakt je základem pro zcela nový segment enzymatických potravin.



Jde o široký koncept založený na myšlence vyrábět koncentrovaný extrakt těch nejhodnotnějších složek a ten potom přidávat do potravin, které k výrobě ani k přípravě nepotřebují teplotu vyšší než 60°C tak, aby nedocházelo k jejich nežádoucí degradaci. Do potravin, které jsme zvyklí snídat, svačit nebo pít a můžeme tak lehce a nenásilně posílit své tělo a zejména pak svůj střevní mikrobiom.

Věříme, že tímto způsobem lze dát konvenčním typům potravin a nápojů zcela nový rozměr a přinést do stávající produkce inovaci, konkurenční výhodu a najít nového zákazníka. To vše s minimálním dopadem na stávající receptury a výrobní postupy.

Klíčovými složkami našeho koji extraktu jsou:

- enzymy - trávící enzymy, catalasa, cellulasa, beta-glucanasa, xylanasa, inulinasa, ...
- prebiotika - zejména oligosacharidy
- postbiotika
- vláknina
- další cenné látky – polyamidy (zejména agmatin, putrescin a spermidin), betaglukany, kyselina kojová, biotin, koji glycosylceramid, kyselina ferulová, ...



Koji extrakt nabízíme výrobcům potravin a nápojů v několika standardizovaných formách, ze kterých je možné si vybrat vhodnou variantu dle typu produktu a specifik jeho výrobního procesu. Z otestovaných variant jsou kromě extraktu v čisté formě k dispozici různé nosiče např. rýžový granulát s vlákninou, škroby, tuky, glycerol nebo alkohol. Nabízíme také poradenství a vývoj na míru vašim konkrétním potřebám.

V naší vlastní produkci najdete jako typické příklady enzymatických potravin cereální instantní kaše a ovocné tyčinky. Všechny aktuálně nabízené druhy jsou veganské, bezlepkové a s vysokým obsahem vlákniny.

Použití kaší nemůže být jednodušší – obsah sáčku vysypete do misky či hrnku, zalijete vodou nebo mlékem o teplotě do 60°C, zamícháte a případně dosladíte dle chuti.

Enzymatické tyčinky jsou praktickým a zdravým řešením pro vaši svačinu nebo jako rychlé doplnění energie.

