

بیسکویت درجستيو درنا با طعم مطلوب و ارزش غذايی بالا



بیسکویت دایجستیو که تاریخچه آن به کشور اسکاتلند بر می گردد، محبوبیت بالایی در میان مصرف کنندگان دارد. دایجستیو اولین بار در سال ۱۸۳۹ توسط دو پزشک اسکاتلندی برای کمک به فرآیند هضم رواج پیدا کرد. همانطور که میدانیم کلمه دایجستیو در زبان انگلیسی به معنای "هاضمه، گوارشی، هر ماده ای که به فرایند هضم کمک کند" می باشد. لذا محصولات دایجستیو با داشتن مواد اولیه ای با این قابلیت، به این فرآیند در بدن کمک می کنند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز) ، در فرمولاسیون بیسکویت های دایجستیو که از آرد گندم کامل استفاده می شود، تمام اجزای دانه ی گندم، اندوسپورم ، جوانه و سبوس وجود دارند. برای توضیح بیشتر می توان اینگونه بیان کرد که در طرز تهیه آرد گندم کامل هیچ یک از اجزای آن طی فرایند تبدیل گندم به آرد از آن جدا نمی شود.

این آرد به دلیل دارا بودن سبوس زیاد، قهوه ای رنگ بوده و شامل ویتامین های مختلف از جمله ویتامین های گروه B مانند تیامین (B1) ، نیاسین (B3) ، بیوتین (B7) می باشد. علاوه بر این موارد، سبوس میزان قابل توجهی فیبر، مواد معدنی، و آنتی اکسیدان دارد. فیبر موجود در آن علاوه بر پیشگیری از یبوست، خطر ابتلا به دیابت نوع ۲

را کاهش داده و نیز در کاهش خطر ابتلا به بیماریهای قلبی، سرطان، سنگ کیسه صفرا، آسم و ... کمک شایانی می کند. مصرف غلات کامل می تواند موجب احساس سیری بیشتر در فرد شده و در نتیجه منجر به لاغری شود.

شرکت دُرنا به عنوان یکی از بزرگترین تولید کنندگان کیک و کلوچه و بیسکویت در ایران، از مرغوب ترین مواد اولیه در تمامی محصولاتش از جمله بیسکویت های دایجستیو استفاده کرده که علاوه بر طعم مطلوب از خواص ارزشمند تغذیه ای بالایی که اشاره مختصری به آنها شد برخوردار است.