

MIWE smartfresh: rewolucja w zarządzaniu świeżością pieczywa

Nowoczesne technologie coraz śmielej wkraczają do branży piekarskiej, zmieniając zasady gry i redefiniując sposób produkcji i sprzedaży pieczywa. Jednym z najciekawszych rozwiązań ostatnich lat jest system MIWE smartfresh – innowacyjna technologia magazynowania produktów z półzapeku, która nie tylko poprawia jakość pieczywa, ale też znacząco wpływa na organizację pracy w piekarniach i sklepach.



Na czym polega technologia MIWE smartfresh?

Produkty przygotowane do sprzedaży są wstępnie wypiekane w około 80-90%, a następnie trafiają do specjalnie zaprojektowanej komory MIWE smartfresh. Komora ta oferuje stabilne warunki klimatyczne – niską dodatnią temperaturę (ok. 4°C) oraz bardzo wysoką wilgotność (95-98%). W tych warunkach pieczywo nie tylko „czeka” na finalne wypieczenie, ale wręcz poprawia swoje właściwości – nabiera dodatkowej wilgotności, co przekłada się na lepszy smak, strukturę i przedłużoną świeżość produktu.

Ostateczny odpiek trwa zaledwie ok. 10 minut, co umożliwia szybkie reagowanie na zmieniające się potrzeby klientów – zarówno rano, w środku dnia, jak i wieczorem.



Dzięki temu piekarze nie muszą już pracować w nocy, aby rano dostarczyć świeże pieczywo.

Kluczowe zalety systemu

Elastyczność produkcji i sprzedaży

MIWE smartfresh pozwala magazynować produkty nawet do 10 dni bez pogorszenia ich jakości. Właściciel piekarni może odpiekać dokładnie taką ilość pieczywa, jaka jest aktualnie potrzebna, eliminując problem nadprodukcji lub braków na półkach. Świeży zapach pieczywa wielokrotnie w ciągu dnia buduje pozytywny wizerunek sklepu i zwiększa sprzedaż.

Oszczędność i efektywność

W odróżnieniu od tradycyjnych metod mrożenia, technologia MIWE smartfresh pozwala na znaczną redukcję zużycia energii – system nie wymaga kosztownego agregatu chłodniczego dużej mocy. Wysoka jakość izolacji (pianka PUR 80/100 mm) i zastosowanie stali nierdzewnej zapewniają doskonałą wydajność chłodniczą.

Bezpieczeństwo i higiena

Dzięki zastosowaniu specjalnego niebieskiego światła o dużym rozproszeniu, rozwój pleśni w komorze jest skutecznie hamowany. Konstrukcja z gładkiej stali nierdzewnej, bez narożników, ułatwia utrzymanie najwyższych standardów higienicznych.

Niezależna weryfikacja skuteczności MIWE smartfresh

Technologia MIWE smartfresh została poddana szczegółowej analizie przez niemiecki instytut

Technologie-Transfer-Zentrum (ttz) Bremerhaven specjalizujący się w badaniach żywności. Celem badania było naukowe potwierdzenie bezpieczeństwa mikrobiologicznego i jakości pieczywa przechowywanego w systemie oraz po jego odpiekaniu.

Założenia badania

Chleby pszenne i żytnie mieszane wstępnie wypieczono w 80%, przechowywano w komorze MIWE smartfresh przez maksymalnie 10 dni, a następnie odpiekano i porównywano z produktami świeżo pieczonymi w 100%.

Najważniejsze wyniki

- **Bezpieczeństwo mikrobiologiczne:** wartości mikrobiologiczne pozostały bardzo niskie przez cały okres przechowywania; zauważono wręcz redukcję drobnoustrojów dzięki zastosowaniu niebieskiego światła.
- **Jakość pieczywa:** miękisz, skórka, masa i struktura produktów po odpiekaniu były porównywalne z pieczywem świeżo upieczonym. Dodatkowo, pieczywo z MIWE smartfresh miało wyższą wilgotność skórki, co pozytywnie wpływało na jego walory sensoryczne.
- **Ocena sensoryczna:** smak i zapach pieczywa po drugim pieczeniu nie odbiegał od tych produktów upieczonych bez magazynowania.

Podsumowanie

Technologia MIWE smartfresh to odpowiedź na kluczowe wyzwania, przed którymi stoi współczesna branża piekarska – potrzeba elastyczności, zapewnienia wysokiej jakości produktów oraz optymalizacji pracy i zasobów. Niezależne badania potwierdzają jej skuteczność, czyniąc ją idealnym rozwiązaniem dla nowoczesnych piekarni i sklepów, które chcą zyskać przewagę konkurencyjną i zbudować trwałą lojalność klientów.



Jeśli chcesz przekonać się w praktyce, jakie realne korzyści oferuje technologia **MIWE smartfresh**, zapraszamy na seminarium organizowane w dniach **24–25 czerwca 2025 r.** w **Centrum Technologicznym MIWE LBC**, Arnstein.

Podczas wydarzenia nie tylko poznasz bliżej zasadę działania systemu **MIWE SF**, ale również będziesz mieć okazję porównać efekty wypieku w technologii **termoolejowej** i **cyklotermicznej** – co pozwoli pełniej ocenić możliwości dostosowania rozwiązań MIWE do konkretnych potrzeb produkcyjnych.

Zgłoszenia przyjmujemy pod numerem telefonu: **012 262 24 26** lub mailowo: **m.majdan@geth.pl**.