

Ręczne wyrabianie chałwy - dlaczego warto?

Procesy automatyzacji w produkcji to postępująca konieczność, jednak istnieją produkty spożywcze, których wytwarzanie musi zostać w pewnym stopniu pozbawione pełnego zautomatyzowania. Dotyczy to np. chałwy, której ręczny proces wyrabiania w kluczowy sposób wpływa na jej smak i jakość, dzięki zachowaniu charakterystycznej włóknistej konsystencji. O tym, dlaczego warto oferować konsumentom ręcznie wyrabianą chałwę opowiada Svetlana Vnučko, Marketing Director w firmie Unitop Sp. z o.o.

„Chałwa wyrabiana mechanicznie przestaje być chałwą”

Chałwa to kategoria znana i lubiana przez polskich konsumentów. Unikatowa słodycz o delikatesowym pochodzeniu przywołuje na myśl dzieciństwo i słodkie chwile. Starszym użytkownikom kojarzy się przede wszystkim z klasycznymi formatami, młodzi coraz częściej wybierają nowe, dostosowane do współczesnych oczekiwań (np. format Min-Chałwy, oferujący porcję „na raz”). Niezależnie jednak od formatu, aby chałwa oferowała najlepszą jakość i smak,



musi być ręcznie wyrabiana. Pozwala to zachować jej włóknistą konsystencję, która równie mocno wpływa na wrażenia sensoryczne podczas jedzenia. To aspekt, na który zwraca się uwagę od zawsze, choć dziś, w dobie automatyzacji, nabiera jeszcze silniejszego wydźwięku. Jak możemy przeczytać w archiwalnym wywiadzie z 1979 roku, chałwiarz Kazimierz Bartoszewicz z ówczesnego zakładu „Optima” w Łodzi (dziś „Unitop”), wspominał na łamach „Dziennika Popularnego”:

„To, że chałwę trzeba wyrabiać ręcznie – to nie wina braku mechanizacji. Chałwa wyrabiana mechanicznie przestaje być chałwą – maszynowe wyrabianie przecina włókna”¹.

¹ Dziennik Popularny, nr 283 (9459), Łódź, 18 grudnia 1979 r.

Tę zasadę powinno się utrzymywać do dziś. Odpowiednia praca wyrobiczy, ugruntowana na bazie eksperckiej wiedzy i wieloletnich doświadczeń oraz indywidualnym stylem, pozwala dodatkowo nadać oryginalności chałwie.

Jak poznać ręcznie wyrobianą chałwę?

Nie każda chałwa obecnie dostępna na rynku jest wyrobiana ręcznie. Zastąpienie zaangażowania wyrobiczy pracą maszyny jest z pozoru opłacalne z ekonomicznego punktu widzenia dla przedsiębiorstwa, jednak w finalnym rozrachunku – wpływa negatywnie na jakość chałwy, co może zniechęcić konsumentów do sięgania po nią w ramach kolejnych zakupów.




- Mając przed sobą chałwę wyrobianą ręcznie oraz automatycznie, bez problemu dostrzeżemy różnice między nimi. Przede wszystkim chałwa wyrobiana automatycznie jest zbyt krucha i nie pozwala nawet dobrze się pokroić, „sypie się” i oczywiście jest również mniej aromatyczna. Dzięki ręcznemu wioślowaniu, na charakterystycznych dla chałwy włóknach karmelu osadzają się drobinki miazgi sezamowej, a włókna te nie są przerywane. To wpływa na odpowiednią strukturę produktu, który można pokroić bez obawy o jej rozpadanie się, właśnie dzięki tym włóknom karmelu. Wszystkie wersje chałwy Unitop są wyrobiane ręcznie – zarówno standardowa oferta, nowe formaty (np. Mini-Chałwa), a także aktualnie wprowadzana oferta świąteczna – i na każdym opakowaniu widnieje znak „Ręcznie wyrobiana”, wspomagający wybór konsumenta przy półce w sklepie, który jest gwarantem najwyższej jakości produktu. Badania konsumenckie potwierdzają przypisywanie chałwie lepszej oceny konsystencji, gdy ta jest wyrobiana ręcznie, a pośrednio wpływa to także na pozytywną ocenę jej zapachu czy ogólnej jakości – komentuje Svetlana

Vnučko, Marketing Director w firmie Unitop Sp. z o.o.





Więcej informacji na www.unitop.com.pl

Spółka Unitop (dawniej Agros Trading Confectionary i Unitop-Optima), jest jednym z największych producentów sezamków i chałwy w Europie, a także znanym eksporterem innych polskich wyrobów

 **Unitop Sp. z o.o.**
ul. A. Struga 61, 90-959 Łódź, Poland

 **Export Sales and Marketing office**
al. Jana Pawła II 27, 00-867 Warszawa, Poland

 www.unitop.com.pl
www.amkissnacks.com


 Unitop Sp. z o.o.

 unitop@unitop.com.pl


Sąd Rejonowy m.st. Warszawy w Warszawie,
XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru
Sadowego, KRS 0000616626,
Regon 364407260, NIP 5252658641



cukierniczych. W 2018 roku podjęto decyzję o rozwoju portfolio markowych wyrobów na rynku polskim. Zakład i siedziba Unitopu mieszczą się w Łodzi. Fabryka powstała w 1945 roku i jest znana z dbałości o tradycję i jakość wyrobów sezamowych. Do dziś chałka jest wyrabiana ręcznie, co pozwala utrzymać jej oryginalny smak oraz charakterystyczną włóknistą konsystencję.

 **Unitop Sp. z o.o.**
ul. A. Struga 61, 90-959 Łódź, Poland

 **Export Sales and Marketing office**
al. Jana Pawła II 27, 00-867 Warszawa, Poland

 www.unitop.com.pl
www.amkissnacks.com

 Unitop Sp. z o.o.

 unitop@unitop.com.pl

Sąd Rejonowy m.st. Warszawy w Warszawie,
XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru
Sadowego, KRS 0000616626,
Regon 364407260, NIP 5252658641