

εις την περίπτωσην του σχηματισμοῦ σακχάρου διὰ τῆς προηγμένης διασπάσεως τοῦ ἀμύλου. Συνεπεία τούτου ἔχομεν ἄμεσον καὶ ἀφθονωτέραν ἀνάπτυξιν διοξειδίου τοῦ ἀνθρακος καὶ κατ' ἀκολουθίαν ἐπηυξημένην διόγκωσιν.

2. Δεδομένου ὅτι τὸ σταφυλοσάκχαρον προβαδίζει τοῦ ὀπωροσακχάρου κατὰ τὴν ζύμωσιν, ἔπεται ὅτι ἡ ὑπολειπομένη ἐκ τῶν σακχάρων αὐτῶν ἀζύμωτος ποσότης ἀπαρτίζεται κατὰ τὸ πλεῖστον ἐκ τοῦ δευτέρου. Τοῦτο διατηρεῖ πάντοτε τὴν ὑγρότητά του καὶ ὡς ἐκ τούτου προσδίδει εἰς τὸν ἥδη, λόγῳ τῆς περισοτέρας ζύμης, ἄρτον ἀφρώδους ψυχός, νοπὴν διατηρήσιμὸν σύστασιν. Δηλαδή τὸ ὀπωροσάκχαρον θεραπεύει ἰκανοποιητικῶς τὸ παρατηρούμενον σήμερον μειονέκτημα τοῦ παρασκευαζομένου ἄρτου, τοῦ νὰ θρυμματίζεται ἢ ψιξ καὶ νὰ προσλαμβάνη, ὀλίγας ὥρας μετὰ τὸν ἐκκλιβανισμόν, συμπαγῆ σύστασιν, χωρὶς καμμίαν ἐλαστικότητα.

3. Ἐκ τῆς αὐτῆς αἰτίας τὸ φλόγωμα καθίσταται ἔτι περισσότερο στυλπνόν, λεῖον καὶ εὐχάριστον κατὰ τὴν μάσησιν χωρὶς νὰ παρουσιάσῃ οὔτε σκληρὰν ὑαλώδη σύστασιν ἄλλ' οὔτε καὶ τοιαύτην ὡς τοῦ συμπαγοῦς ἐλαστικοῦ. Συγχρόνως λόγῳ τῆς παρουσίας σακχάρου, προσλαμβάνει τοῦτο εὐχάριστον ἐντόνωμα ἐρυθροκαστανόχρου χρώμα, δηλαδή ἐνισχύεται ἀκόμη περισσότερο τὸ ὡς πρὸς τὸ σημεῖον αὐτὸ ἀποτελεσμα

τῆς ταχείας μεθόδου. Αἱρεται δὲ διὰ τῆς σταφιδίνης τελείως καὶ τὸ γνωστόν μειονέκτημα τῶν σήμερον χρησιμοποιοῦμένων ἀλεύρων, ἄτινα, λόγῳ τοῦ περιορισμοῦ τῆς διαστατικῆς δράσεως τῶν ἀμυλολυτικῶν ἐνζύμων τῆς ὀφειλομένης εἰς τὴν ἐφαρμογὴν τοῦ κοντισιονέρ, ὑστεροῦν εἰς μαλτόζην καὶ ὡς ἐκ τούτου παρέχουν ἄρτον ἀχρώμου ἢ ὠχροῦ φλογώματος.

4. Πέραν τῆς ἐνισχύσεως τοῦ ὄγκου καὶ τῆς βελτιώσεως τοῦ χρώματος τοῦ φλογώματος, ὁ ἄρτος προσλαμβάνει καὶ εὐάρεστον ἰδιάζουσαν ὁσμήν, ὑπενθυμίζουσαν ἐλαφρῶς τὸ τσουρέκι καὶ εὐχάριστον γεῦσιν, τόσον ἐλαφρότατα ὑπόγλυκον ὥστε εἰς τὸν καταναλωτὴν νὰ παραμῆνῃ ἢ ἐντύπωσις τῆς εὐχαρίστου γεύσεως χωρὶς νὰ δύναται καὶ νὰ τὴν χαρακτηρίσῃ ὡς γλυκίζουσαν.

5. Ἡ εἰς τὸ τελικὸν προϊόν, τὸν ἄρτον, αὔξησις τῶν ὀλικῶν σακχάρων, ἄτινα εὐρίσκονται περίπου εἰς τὸ διπλάσιον (ὀλικά σάκχαρα 14,5—19,5 οἰοο), ἐκείνης ἦν παρουσιάζει ὁ ἄνευ σταφιδίνης, συμβάλλει ἐπίσης εἰς τὴν αὔξησιν τῆς θρεπτικῆς του ἀξίας.

6. Ἡ διὰ τῆς σταφιδίνης παρουσία τρυγικοῦ ὀξέος, μηλικοῦ ὀξέος κ.λ.π. καὶ τῶν ἀλάτων αὐτῶν καὶ ἡ ὡς ἐκ τούτου δημιουργία ὀξύνου περιβάλλοντος, προφυλάσσει τὸν ἄρτον κατὰ τὸ θέρος ἐκ τῆς προσβολῆς ἀπὸ τῆς ἀσθενείας τοῦ μεσεντερικοῦ βακίλλου. Πρὸς τὸν σκόπον αὐτὸν ἢ διὰ τὸν ἄρτον προοριζομένη

ΣΤΑΦΙΔΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ  
προσέξτε!!!

Ἀκολουθήσατε καὶ ἐφαρμόσατε πιστὰ τὶς ὁδηγίες τοῦ Ἀυτονόμου Σταφιδικοῦ Ὄργανισμοῦ γιὰ τὴν παρασκευὴ καλῆς ποιότητος σταφίδος.