

Producenti vylepšují receptury

Výrobci a obchodní řetězce se při úpravách svých výrobků soustředí především na snížení obsahu některých negativně vnímaných složek potravin, jako jsou cukry, soli a tuky, snížení jejich energetické hodnoty či další vylepšení nutričního složení. Tyto aktivity jsou reakcí nejen na rostoucí zájem o zdravější potraviny, ale i na kritiku stravovacích návyků české populace navyklé na průměrnou soli a cukru. Uvedla to vedoucí oddělení pro vědu, výzkum a inovace Potravinářské komory ČR Dana Gabrovská.

Zuzana Fialová

Výrobci toto vylepšení provádějí buď cestou reformulací nebo inovací. „I v uplynulém roce uvedli potravináři na náš trh řadu produktů s reformulovaným složením,“ sdělil ředitel pro programování a strategii Potravinářské komory ČR Miroslav Koberna s tím, že na vývoji svého portfolia přitom pracují velcí i malí, lokální i nadnárodní producenti, což je pozitivní fakt i vzhledem k rostoucímu zájmu veřejnosti o zdravější stravování.

Celý proces reformulací však podle něj není ale jednoduchý. „Například pokud producent sníží ve výrobku obsah soli, neznamená to, že tento produkt také někdo koupí,“ podotkl. Lidé si podle něj musejí na reformulované potraviny postupně zvykat, protože jsou trochu chuťově jiné. Gabriela Bechyňská, zastupující Platformu pro reformulace, sdělila,



Gabriela Bechyňská, zastupující Platformu pro reformulace (zleva), ředitel pro programování a strategii Potravinářské komory ČR Miroslav Koberna a prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza vysvětlili přístup producentů a obchodníků ke zlepšování složení potravin

Foto Zuzana Fialová

la, že v oblasti reformulací to výrobci nemají jednoduché. „Technologická realizace úpravy receptury je poměrně náročný proces. Často je třeba předělat samotnou výrobní linku, což je velmi nákladné,“ řekla. Navíc jestliže výrobci provedou velmi výraznou

změnu, přijdou o spotřebitele. „Produkt není takový, jaký byl, a chutná trochu jinak,“ podotkla s tím, že někteří spotřebitelé si myslí, že výrobci chtějí výrobek ošidit, a ten se dostává do konkurenční nevýhody proti jiným produktům, které reformulaci ne-

prošli. To může odradit i výrobce od reformulace, doplnila.

Modernizují i obchodní řetězce

K reformulacím svých značek přistupují nejenom výrobci, ale své privátní značky obdobným

směrem modernizují i obchodní řetězce. „Všechny obchodní řetězce mají své závazky a cíle na úpravu vlastních značek, u kterých mají možnost konkrétním zadáním přímo ovlivnit jejich složení,“ řekl prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza. „U každého obchodníka jde řádově o stovky výrobků, jejichž složení se mění v souladu s nejnovějšími trendy ve výživě. Kromě cukru a soli se obchodníci zabývají i dalšími látkami jako jsou barviva, konzervační látky, či umělé aroma, na která spotřebitelé čím dál více negativně reagují,“ sdělil. Poptávka po reformulovaných produktech podle něj stále stoupá, lidé mnohem více než kdykoliv v minulosti sledují obsah živin uvedených na produktech.

Prouza poukázal na to, že zdravé stravování je současným moderním trendem. Obchody přitom staví na třech pilířích. Prvním je udržitelnost produkce. „Jde nám nejen o kvalitní produkt, ale i o jeho původ. Měl by být z udržitelných zdrojů. Snahou je také nevozit suroviny přes půl světa, ale využívat lokální produkty,“ řekl a poukázal i na bezpečnost potravin. „Vedeme dlouhodobý dialog s ovocnáři o snižování pesticidů pod zákonné nastavení limitů. Je to jednou z věcí, na kterou slyší zákazníci, na otázku obsahu pesticidů velmi reagují,“ miní Prouza. Řada producentů se tím již zabývá a stanovuje si vlastní limity. Posledním pilířem je odpovědné složení potravin. „Velmi pečlivě tvoříme receptury s našimi výrobci, chceme najít rozumnou cestu toho, jak snížit škodlivé složky, ale ne na úkor toho, že se potravina přestane prodávat,“ řekl.

Podle Bechyňské producentům příliš nenahrává evropská legislativa, pokud jde o informování spotřebitele. „Potravináři mají možnost dát informaci o nové receptuře na samotný produkt jen tehdy, když dojde k velmi výrazné změně. Například u cukru, pokud se sníží o 30 procent. U soli to je 25 procent.

V těchto případech jde však již o razantní změnu, která se projeví na samotné chuti produktu,“ vysvětlila Bechyňská. „Byli bychom rádi, kdyby došlo ke změně zákonných limitů, aby bylo možné informovat o postupných změnách,“ dodala.

Oceňují nejlepší produkty

S cílem poukázat právě na ty nejlepší příklady reformulovaných produktů z praxe oceňuje vybrané produkty odborná porota soutěže Reformulace roku, kterou pořádá Potravinářská komora. Vítězem letošního ročníku se stal Lipánek tvarohový od společnosti Madeta, který má snížený obsah cukru, vyšší množství tvarohu a zároveň nižší energetickou hodnotu. Oceněny byly i další produkty, a to Mattoni esence pomeranč, Super Mysli od Emco, Nestlé Ovesné cheeries a zmrazlinový výrobek Re:Fuel sandwich on the go od společnosti Unilever. U všech těchto produktů došlo především k významnému snížení použitého množství cukru.

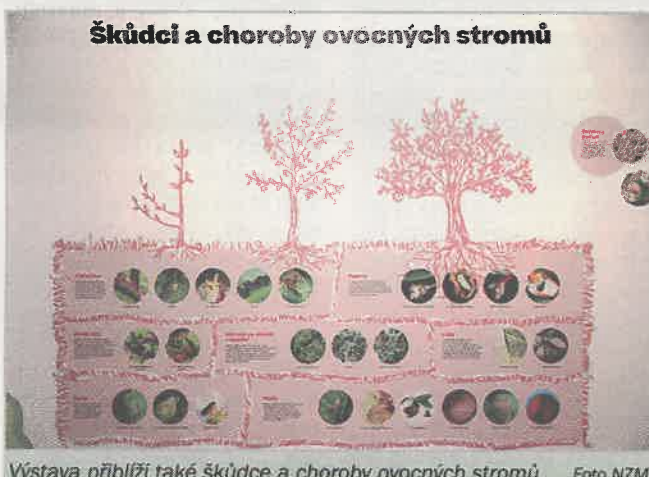
Bechyňská připomněla, že reformulační snahy výrobců potravin prezentuje Platforma pro reformulace, která vznikla před několika lety při České technologické platformě. Jejím cílem je propojit potravináře s akademickou sférou, podpořit přenos výsledků potravinářského výzkumu a vývoje do praxe a zavádění inovací. I díky těmto aktivitám došlo v uplynulých letech napříč sektorem například k prakticky úplnému odstranění transmastných kyselin z potravin, což jsou tuky, které vznikají průmyslovým ztužováním. Snižuje se také obsah nasycených mastných kyselin, jejichž nadměrná konzumace má vliv na hladinu cholesterolu a zvyšuje riziko onemocnění srdce a cév. Naopak se v potravinách často zvyšuje obsah bílkovin, které jsou klíčovými pro řadu procesů v těle, především pro růst a tvorbu svalové hmoty, či jsou obohacovány o některé složky, například chia semínka, lněná semínka, luštěniny, ale i ovoce a zeleninu, doplnila.

informuje

Hlavní výstavou jsou Lékaři rostlin

(fia) – Pacientem lékaře je člověk, pacientem veterináře je zvíře, pacientem rostlinolékaře je rostlina. O tom, čím vším se rostlinolékaři ve své praxi zabývají, vypráví letošní hlavní výstava sezony v Národním zemědělském muzeu (NZM) v Praze, která byla zahájena minulý týden a potrvá do 31. června 2021. Informovala o tom tisková mluvčí NZM Jitka Taussiková.

Rostlinolékařské zásahy a postupy se svým způsobem objevují již od neolitu, tedy vzniku zemědělství. Jako vědní disciplína se objevuje až v moderní době, ve druhé polovině 19. století. V průběhu 20. století nabývá v souvislosti se zvyšováním výnosnosti a efektivnosti zemědělství rostlinolékařství na významu. Rostlinolékaři pomáhají snižovat ztráty produkce a zvyšovat výnosy. Globalizace světa a intenzivní obchodní výměna naopak přinesly snadnější pronikání škůd-



Výstava přiblíží také škůdce a choroby ovocných stromů

Foto NZM

ců a chorob mimo své původní oblasti. Rostlinolékařům tedy přibývá práce. A přibývá další, klimatické změny přinášející sucha a zvýšenou pravděpodobnost výskytu nových škůdců a chorob spolu se stále zvyšujícími nároky na výživu obyvatel planety a potřeby průmyslu bu-

dou z rostlinolékařství činit zcela nepostradatelný obor do budoucnosti.

Profese, která existuje již téměř dvě stě let, prošla velkou proměnou od hledání čistě mechanických postupů ke stále složitějším a účinnějším chemickým látkám až po rostoucí požadavky na š-

tmnost a zdravotní nezávadnost v posledních desetiletích.

Výstava návštěvníky seznámí s ochranou kulturních rostlin a rostlinolékaři jako odborníky v této oblasti. Představí také nejvýznamnější škůdce, choroby a plevele našich polí, luk nebo sadů. Ukáže, jak se za poslední dvě století proměnily postupy v ochraně rostlin: od čistě mechanických postupů ke stále složitějším a účinnějším chemickým látkám, které v posledních desetiletích doplňují nové šetrnější postupy integrované ochrany.

Výstava Lékaři rostlin byla připravena při příležitosti Mezinárodního roku zdraví rostlin (TYPH) vyhlášeného na rok 2020 Organizací spojených národů. Do její přípravy se zapojilo mnoho vědeckých institucí a ústavů. Partnery výstavy jsou Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský a Výzkumný ústav rostlinné výroby, v. v. i.

NOVĚ NA tv Zemědělec



Zhodnocení letošní sklizně

Zdeněk Kubiska a Pavel Filip

Téma: Zemědělská politika

Pořad: Odborná diskuse

SLEDUJTE NA tv Zemědělec

HLASUJTE ON-LINE

Anketní otázka

Myslíte si, že bude v dohledné době stanoven povinný podíl biopotravin ve školních jídelnách a stravovacích zařízeních státních organizací?

Hlasujte, diskutujte na www.zemedelec.cz/ankety/rijen

Partner ankety je ČSOB a ČSOB Leasing



ČSOB Leasing, a. s.,

nabízí zemědělcům následující produkty:

- Financování nových i použitých strojů.
- Různé formy financování (zákaznický úvěr, finanční leasing, operativní leasing).
- Uzavření a schválení financování bez poplatku.
- Nevýžadujeme vedení a zřízení účtu.
- Délka splácení až 84 měsíců s možností úpravy sezónních splátek podle vašich potřeb.
- Výhodné strojní a havarijní pojištění od ČSOB Pojišťovny, a. s.
- Vyřízení žádosti o dotaci na úroky v programu Zemědělec v rámci PGRLF.

Nejedná se o návrh na uzavření smlouvy.