



ČESKÁ POTRAVINÁŘSKÁ SPOLEČNOST Z. S.

a



ÚSTAV ZEMĚDĚLSKÉ EKONOMIKY A INFORMACÍ

Vás zvou

na odbornou akci pořádanou v rámci **potravinářských úterků**, která se koná

dne 30. listopadu 2021 od 14:30 hod.

v Klubu techniků na Novotného lávce č. 5, v Praze 1, v místnosti č. 318 ve 3. p.

na téma:

REFORMULACE POTRAVIN

Přednášející

Doc. Ing. Aleš Rajchl, Ph.D.

Ústav konzervace potravin, VŠCHT

Těšíme se na Vaši účast!

Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., v. r.
předsedkyně ČPS z. s.

Ing. Štěpán Kala, MBA, Ph.D., v. r.
ředitel ÚZEI

Ing. Ilona Mrhálková, v. r.
tajemnice Programové rady
ÚZEI

Změna programu vyhrazena.

Účast na přednášce je bezplatná a bez předchozí registrace.

Kontaktní adresa: Ing. Ilona Mrhálková, tel. 222 000 407, e-mail: mrhalkova.ilona@uzei.cz, Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 120 00 Praha 2, Mánesova 75, Ing. Inka Laudová, tajemnice ČPS, tel.: 605 229 644

ABSTRAKT

V současné době je velmi znepokojivý nárůst prevalence některých civilizačních chorob, jako jsou diabetes mellitus, kardiovaskulární či nádorová onemocnění. I když je známo, že mnoho z těchto chorob je nepochybně spjato s tělesnou hmotností, tak stále více jak 1,9 miliardy dospělých osob má nadváhu a 650 miliónů lidí trpí obezitou. Dle WHO zemře ročně v souvislosti s obezitou minimálně 2,8 milionu osob. Zmíněné choroby způsobují nejenom snížení kvality života daného jednotlivce, ale vedou i ke zkrácení doby dožití a k ekonomickým ztrátám pro národní hospodářství. I když je tomuto problému věnována značná pozornost, tak se dlouhodobě nedaří tento nepříznivý stav zvrátit a je patrné, že bez spolupráce všech zainteresovaných stran nebude možné dosáhnout výraznějšího úspěchu. I když je příčina vzniku těchto chorob u každého jednotlivce jistě dána celou řadou faktorů, lze jako zásadní bezpochyby označit výživu.

Potravinářský průmysl v současné době reaguje na vzniklou situaci reformulací potravinářských výrobků, a to nejčastěji za účelem snížení obsahu cukrů, tuků, soli či trans-nenasycených mastných kyselin. Každý zásah do receptury výrobku ale představuje složitý proces zahrnující testování sensorických vlastností, zhodnocení technologických omezení stávajících výrobních zařízení, ověření trvanlivosti reformulovaných výrobků apod. Určitou překážkou při snahách reformulovat stávající výrobky také může být negativní vnímání reformulace spotřebitelem či legislativní omezení. Reformulace potravinářských výrobků sice sama o sobě problémy s výživou vyřešit nemůže, ale může pomoci tím, že nabídne konzumentům výživově vhodnější alternativu stávajícím výrobkům. Příspěvek pojednává o problematice reformulace potravin ze širšího úhlu pohledu, diskutovány jsou možné způsoby reformulací včetně jejich výhod i omezení.