

Aktuální trendy a inovace v potravinářství, aktivity potravinářského průmyslu

*Inovace a trendy v potravinářském průmyslu
v reflexi na evropské strategie pro biodiverzitu a „od zemědělce ke spotřebiteli“*

14. 9. 2021

Dana Gabrovská

PRV, Operace 1.1.1 Vzdělávací akce, Podpora na činnosti v oblasti odborného vzdělávání a získávání dovedností v oblasti zemědělství a lesnictví.

Projekt je spolufinancován Evropskou unií.



HISTORIE – FUNKČNÍ POTRAVINY, INOVACE

- Po roce 1980, zejména v 90. letech 20.století se objevily pojmy biopotraviny, geneticky modifikované potraviny, nutraceutika, funkční potravina a další;
- První koncepce tzv. funkčních potravin a nutraceutik se zrodila v Japonsku, a to díky tomu, že se japonská populace začala dožívat vyššího věku a odborníci přišli s myšlenkou (určitě ne novou), že je lépe nemocem předcházet, než je léčit, a tak se vlastně zrodil princip funkčních potravin;
- Legislativně tato skupina nebyla nikdy přesně definována, vznikaly různé definice od různých odborníků nebo skupin odborníků. Stejná situace byla i v ČR a v EU, neexistoval žádný oficiální dokument, který by funkční potravinu definoval a uváděl pravidla a podmínky pro výrobu funkční potraviny;
- Existovala však řada předpisů, které s potravinami tohoto druhu úzce souvisela. Jednalo se zejména o předpisy týkající se označování potravin, neboť každá funkční potravina mohla obsahovat nebo obsahovala na obalu jedno nebo více zdravotních tvrzení, které informovala spotřebitele o příznivých účincích potraviny nebo její složky na lidský organismus.

HISTORIE – FUNKČNÍ POTRAVINY, INOVACE

V roce 1999 došlo pod vedením ILSI (International Life Science Institute) k uskutečnění diskuze předních evropských expertů ve výživě k funkčním potravinám. Výsledkem této diskuze bylo přijetí pracovní definice pro funkční potraviny.

Hlavní body této definice byly:

- a) funkční potravina je svým charakterem běžnou potravinou, není to tableta, kapsle ani jiná forma doplňku stravy;
- b) průkaz příznivých účinků na lidské zdraví musí být založen na vědeckém základě;
- c) funkční potravina kromě své výživové hodnoty má příznivé účinky na lidské zdraví a/nebo snižuje riziko lidského onemocnění (kardiovaskulární choroby, choroby zažívacího traktu);
- d) funkční potraviny se konzumují jako součást běžné stravy.

HISTORIE – FUNKČNÍ POTRAVINY, INOVACE

Nejčastější druhy funkčních potravin byly:

- a) potraviny, kde jsou přidány složky, které mají příznivý vliv na lidské zdraví; příkladem jsou probiotika a prebiotika v mléčných zakysaných výrobcích;
- b) potraviny, kde jsou odstraněny složky, které mohou mít nepříznivý vliv na lidské zdraví; příkladem jsou transmastné kyseliny ve ztužených tucích;
- c) potraviny, ve kterých přirozeně se vyskytující složky jsou chemicky modifikovány; příkladem jsou hydrolyzáty bílkovin v kojenecké výživě ke snížení možné alergenicity;
- d) potraviny, kde je biologická dostupnost jedné nebo více složek zlepšena/zvýšena.

HISTORIE – FUNKČNÍ POTRAVINY, INOVACE

**Funkční potraviny mohou přinést velké zdravotní dobrodíní
nebo vyústit v novodobé šarlatánství**

**Státní instituce na celém světě zaostávají
za obchodníky o světelné roky**

HISTORIE – FUNKČNÍ POTRAVINY, INOVACE

CHYTRÁ MARKETINGOVÁ POLITIKA VŮČI SPOTŘEBITELŮM

mláďí

prevence

X

BPA free

SKUTEČNÉ ZDRAVOTNÍ BENEFITY

Free from XY

zdraví

detoxikace

Bez chemicky znějících látek

nařízení EP a Rady č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin.

HISTORIE – FUNKČNÍ POTRAVINY, INOVACE

Situace na trhu potravin a doplňků stravy se postupně stala díky chytrým marketingovým tahům neúnosná a vedla k vytvoření legislativních nástrojů na omezení mnohých až nesmyslných tvrzení týkajících se zázračných vlastností těch či oněch potravin a doplňků stravy. Evropská komise na konci roku 2006 vydala nařízení, které reguluje používání zdravotních tvrzení na obalech výrobku. Jedná se o nařízení EP a Rady č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin.

INOVACE -DEFINICE

Inovace můžeme rozdělit podle podstaty do tří kategorií na:

- a) výrobkové,
- b) procesní,
- c) kombinované.
- Výrobní inovace se zaměřují na vytvoření zcela nových výrobků nebo zlepšování vlastností výrobků stávajících a s tím související uspokojování nových potřeb (sem bychom mohli zařadit funkční potraviny).
- Procesní inovace se oproti tomu obvykle zaměřují na snížení materiálové spotřeby, zlepšení pracovních podmínek, snížení energetické potřeby, snížení zmetkovosti či poklesu výrobních nákladů. Z ekonomického pohledu lze cíle procesních inovací definovat jako inovace, které snižují náklady nebo zvyšují přidanou hodnotu.
- Kombinované inovace jsou pak velmi častou kombinací obou předešlých variant, kdy za účelem výroby nového produktu je třeba inovovat i samotné výrobní technologie.

INOVACE -DEFINICE

Podle rozsahu inovace výrobků můžeme rozdělit inovace také do tří skupin:

- a) na inovace, při kterých vzniká zcela nová výrobní kategorie;
- b) inovace, při nichž vzniká nový produkt;
- c) inovace při nichž se pouze modifikuje stávající produkt.

Posouzení, zda je deklarovaná inovace ve prospěch spotřebitele, závisí velmi často na způsobu vnímání dané problematiky a úhlu pohledu:

SÝROVÉ ANALOGY S PŘÍDAVKEM ROSTLINNÉHO TUKU
ČOKOLÁDY S PŘÍDAVKEM ROSTLINNÉHO TUKU
MASNÉ VÝROBKY S VLÁKNINOU

INOVACE -DEFINICE

MARKETING

inovace je součástí marketingu a bez marketingu se neobejde.

Nedílnou součástí inovačního procesu je tedy i úspěšné uvedení nového produktu na trh a překonání jak legislativních, tak tržních bariér. Řada inovací v oblasti potravinářského výzkumu bývá ostatními subjekty na trhu i spotřebiteli posuzována jako odklon od tradičních hodnot. Nové produkty a technologie jsou tak snadno napadnutelné laickou a někdy i odbornou veřejností

Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“

- PK ČR a ČTPP vyhlásila v roce 2014 **první** ročník soutěže
- Cílem je:
 - podpora kvalitních českých potravin a jejich výrobců
 - vyzvednutí českých inovativních potravinářských výrobků
 - inspirace dalších výrobců k inovativnímu přístupu k práci
- Podmínky soutěže:
 - soutěže se může zúčastnit každý subjekt se sídlem na území České republiky zabývající se potravinářskou výrobou
 - do soutěže mohou být přihlášeny nové nebo významně zdokonalené výrobky, které byly uvedeny výrobcem na trh v posledních 3 letech
 - řádné vyplnění přihlášky a její zaslání ve stanoveném termínu

1. ročník

Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“

Účast 17 společností s 37 výrobky

- Čokoládový dort bez lepku
- Bezlepkový chléb
- Speciálně upravený křen – konzervace
- Čokoládové bonbony s využitím extraktu chmele
- Dlouhozrající sýry
- Bio sýry pro děti
- Tekutá potravina pro zvláštní lékařské účely bez lepku
- Celozrnný žitný chléb
- Nová technologie balení mléka



Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“

- Masné výrobky tepelně opracované – vylepšená receptura, balení
- Bezlepkové jemné pečivo
- Majonéza – vylepšená receptura
- Vícezrnný chléb k dopečení

Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“

Slavnostní vyhlášení proběhlo na výstavě Země živitelka v Českých Budějovicích, která se konalo v termínu od 28. 8. 2014 do 2. 9. 2014.



2. ročník

Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“

Účast 20 společností s 38 výrobky

- Vícevrstvý chléb - pozitivní vliv na lidské zdraví – snížený obsah sodíku, zdroj vlákniny; NaCl nahrazen částečně KCl - konečný výrobek splňuje kritéria Světové zdravotnické organizace WHO, která pro pekařské výrobky doporučuje obsah soli do 1,2 g na 100g výrobku;
- Jogurty zrající ve skle ochucené – vysoký obsah ovocné složky; bezpečnostní uzávěr twist/off; široké hrdlo sklenky pro lepší konzumaci;
- Hořčice - inovativní balení v plastu nebo sáčku, bez barviv, použití celých zrn hořčice – inovace jak receptury, tak balení;
- Sušené rybí maso – tzv. Jerky, poprvé použité rybí maso pro tento druh potravin;
- Štáva – sirup s dužninou, nová technologie, bio kvalita, zastudena;
- Využití technologie vysokého tlaku což je šetrný způsob, jak zachovat potraviny nutričně hodnotné po dobu několika týdnů.
- Máslo roztíratelné ihned po vyndání z chladničky;
- Syrovátkové nápoje se sníženým obsahem cukru – steviol-glykosidy; využití nanofiltrace
- Masné výrobky – játrová paštika v novém tvaru, fermentovaný salám v pepři – inovovaný tvar; využití koleganního střívka

2. ročník

Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“

Účast 20 společností s 38 výrobky

- Čerstvé sýry v bio kvalitě, zrající sýry
- Bezlepková kaše pohanková; třízrnná kaše – lupínky rýžové, jáhlové a pohankové - zdroj vlákniny, snadná příprava a clean label



2. ročník

Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“

Neoceněné výrobky:

- Přepuštěné máslo;
- Krupicová kaše na bázi kozího mléko;
- Trvanlivé pomazánky na bázi zeleniny;
- Hotová jídla v inovovaném balení tzv. Easy cup;
- Koláče s ovocem – návrat ke klasickému způsobu ruční výroby za použití tradičních surovin;
- Ručně vyráběný karamel s charakteristickou barvou, chutí a vůní karamelu, v hustotě medu.

2. ročník

**Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní
potravinářský výrobek**

Slavnostní vyhlášení proběhlo na výstavě Země živitelka v Českých Budějovicích, která se konala v termínu od
27. 8. 2014 do 1.9.2015



3. ročník

Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“

Účast 20 společností s 37 výrobky:

Kategorie: Mikropodniky 4 společnosti

- Rybí lupínky
- Pohankový bezlepkový bezmoučný chléb
- Bezlepkový muffin s červenou řepou
- Pivní rohlík se záparou bezlepkový



Kategorie: Ostatní výrobci - 9 společností

- Vanilkový jogurt
- Směs na ječno-ovesný chléb a pečivo
- Tradiční pomazánkové bez laktózy
- Žervé s kozím tvarohem
- Kuřecí Cordon Bleu
- Žitnopšeničný chléb
- Fermentovaná klobása –regionální dodavatelé masa



3. ročník

Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“

žitnopšeničný chléb se záparou



Chléb je vyroben z vařené zápary, Zápara samotná je konzervována jen solí a kvasem-je tedy „clean label“ a hotový chléb je prostý konzervačních látek.



Značení chleba laserem, omezení falzifikace výrobku, vlastní pšeničný a žitný kvas



Různé druhy steaků -České hovězí vyzrálé maso

2017 - 4. Ročník



Reformulace roku

- i. Potraviny, u kterých byl snížen obsah cukru, tuku nebo soli
- ii. Potraviny, u kterých byl snížen obsah celkové energie nebo obsah energie na porci
- iii. Potraviny, u kterých bylo vylepšeno složení tuků, např. snížení nebo odstranění transmastných kyselin, snížení nasycených mastných kyselin, atd.
- iv. Obohacení portfolia o výrobek s vylepšeným složením z hlediska obsahu cukrů, tuků, soli nebo z hlediska obsahu energie.

2017 - 4. Ročník

Kategorie Inovace:

- Chléb dvoukváskový – použití kvasu pšeničného a žitného, domácí dopečení;
- Lněné semínko mleté s kešu oříšky a dýní – omega – 3- mastné kyseliny, vysoký obsah vlákniny;
- Luštěninový chléb -Jedná se o vícezrnný chléb obohacený o luštěniny ve formě luštěninové zápara. Tato luštěninová zápara obsahuje chuťově atraktivní dvojici luštěnin, které jsou ceněny pro vysoký obsah bílkovin - fazole mungo a čočka. Zápara je pak příjemně dochucena paprikou, mrkví a ovesným kvasem.

2017 - 4. Ročník

Kategorie Inovace v rámci potravin pro zvláštní výživu:

- Fermentovaný nápoj – nízký obsah laktózy, vyšší obsah ovoce, inovativní balení
- Bezlepkový ovesný chléb - Bezlepkové ovesné vločky, rýžová mouka, slunečnicová semena, lněná semena, sušený kvas (mlýnské výrobky z rýže, startovací kultura), psyllium
- Sýr bez příchuti laktóza <0,01 %

Kategorie Reformulace roku:

- Vícezrnný chléb (snížení soli + inovace – balení – k dopečení doma)
- Zvěřinové Jerky
- Čiroková bageta – použití čiroku - Čiroková mouka má charakteristickou chuť odlišnou od běžných obilovin. V kombinaci se sušeným pšeničným kvasem, sladovou pšeničnou moukou, kukuřičnou moukou a slunečnicovými semeny má čiroková bageta jemnou, avšak plnou chuť a vůni, prodlouženou vláčnost a soft charakter střídy
- Tvarohový dezert – snížení obsahu cukrů
- Ovesné lupínky s jablky a skořicí – snížení obsahu cukrů, zdroj vlákniny

5. ročník

Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“

➤ „Mikropodnik“

Logo „Reformulace roku“:

- Krůtí a hovězí Jerky (snížen obsah soli - obsah soli 1,5 g/100g, zlepšená textura výrobku)
- Bezlepkový chléb s proteiny a vlákninou (s vysokým obsahem vlákniny, s vysokým obsahem omega-3 mastných kyselin, zdroj bílkovin, s nízkým obsahem cukrů), bezlepkový chléb kváskový (použití kvasu ze 4 přirozeně bezlepkových mouk), kekry s chia semínky a brokolicevými klíčky a kekry s mákem a řasou Nori (použití ovesných vloček bez lepku, s vysokým obsahem vlákniny, zdroj omega-3 mastných kyselin, zdroj bílkovin)



5. ročník

Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“

Logo „ Reformulace roku“ :

- a) Kaše semínka&ovoce – různé druhy (vláknina, omega-3MK, beta-glukany)
- b) Dezert za studena vanilkový (vysoký obsah vlákniny – psyllium, bez cukrů)
- c) Šunka omega-3 (obohacení o omega-3 mastné kyseliny)
- d) Instatní pokrm - kari čočka (zdroj vlákniny, s vysokým obsahem bílkovin)
- e) Želatinové bonbony - 30 % méně cukru (významné snížení cukrů)
- f) Salátové dresinky (vylepšené složení z hlediska obsahu cukrů, tuku, soli a energie)
- g) Chléb na večer (vysoký obsah bílkovin a vlákniny)
- h) Směs na pečení dezertu - (snížený obsah cukrů, vysoký obsah vlákniny, splňuje podmínky pamlskové vyhlášky)
- i) Sladové chleby (použití směsi pěti sladů, chléb bez přídatných látek s výjimkou kyselina askorbové, zlepšení čerstvosti výrobku, šťavnatosti střídky, vysoký obsah bílkovin, nízký obsah soli)



5. ročník

Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“





Oblasti inovace 2019

Bezpečnost a kvalita potravin

1. Díky novému přístupu k systému řízení při výrobě nebo distribuci je lépe zajištěna bezpečnost hotového výrobku
2. Použití aktivních nebo inteligentních obalových prvků (například antimikrobiální obaly, obaly s informativní funkcí, balení do ochranné atmosféry apod.).
3. Inovované procesy výroby, které snižují riziko vzniku procesních kontaminantů nebo je pomáhají odstranit k během výrobního procesu (například snížení obsahu procesních kontaminantů).
4. Potraviny ojedinělé díky místu provenience (je třeba doložit, že místo provenience nebo lokálně používaný způsob výroby má vliv na vlastnosti produktu).
5. Způsob zpracování potraviny s vysokou přidanou hodnotou (např. dlouho zrající sýry, fermentované masné výrobky apod.).
6. Netradiční receptura výrobku (použití netradiční složky vedoucí ke zlepšení užitných vlastností potraviny (například trvanlivost, sensorické vlastnosti, skladovatelnost za různých podmínek apod.), změna poměru složek).
7. Neobvyklý způsob zpracování vedoucí ke zlepšení užitných vlastností potraviny.



Oblasti inovace 2019

Reformulace roku

1. Potraviny, u kterých byl snížen obsah cukrů, tuků anebo soli.
2. Potraviny, u kterých byla snížena energetická hodnota .
3. Potraviny, u kterých byla změněna skladba mastných kyselin, např. snížení nebo odstranění transmastných kyselin, snížení podílu nasycených mastných kyselin, atd.
4. Potraviny, u kterých díky způsobu zpracování zůstávají zachovány dobré výživové vlastnosti surovin (např.: vitaminy, minerální látky, vláknina), případně u kterých byl zlepšen obsah obohacením či navýšením obsahu určité živiny nebo složky bohaté na danou živinu (např. navýšení obsahu vlákniny, bílkovin atd.)
5. Potraviny, které obsahují látky s pozitivním vlivem na lidské zdraví (schválené zdravotní tvrzení).

Zvláštní výživa

DVĚ KATEGORIE PODLE VELIKOSTI PODNIKU

6. ročník

Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“

Reformulace roku (v kategorii se zúčastnily jen střední a velké podniky)

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

- **Lněné pečivo omega-3**



dále byly oceněny společnosti s výrobky:

- Tyčinka s ořechem a proteinem bez přidaného cukru - kokos a mandle
- Tyčinka s ořechem a proteinem bez přidaného cukru - pistácie
- Musli bez přidaného cukru s jahodami
- Kakaový instantní nápoj se sníženým obsahem cukrů
- Ovesná kaše pro děti s vápníkem, ovocem, bez lepku
- Ovesná kaše pro děti s vápníkem, čokoládou a banánem, bez lepku
- Špekáčky
- Vícezrnný máslový mazanec se záparou (celozrnná mouka, snížení obsahu cukrů nasycených MK, zvýšený obsah vlákniny, bílkovin)



Bezpečnost a kvalita potravin

Mikropodnik a malý podnik

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

- **Masný výrobek 1 na bázi rybího masa**
-

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

- Kuskus s jablky a skořicí;
- Kuskus s lyofilizovaným ovocem a kokosem;
- Okurkový bio sirup;
- Celozrnné mouky hladké špaldová a žitná;
- Datlový chléb – využití datlí na dochucení;
- Masné výrobky 2 a 3 na bázi rybího masa



Střední a velký podnik

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

- Fermentovaný masný výrobek v alginátovém střívku
- dále byly oceněny společnosti s výrobky:
- Celozrnný žitný kvas Bio;
 - Chléb s přídavkem quinoa;
 - Kuskus s rajčaty a cuketou.



Zvláštní výživa

Střední a velký podnik

- ovesné dezerty k rychlé přípravě v mikrovlnné troubě – bezlepkový
- jogurty bez laktózy bílý, borůvkový a jahodový



Zvláštní výživa

Mikropodnik a malý podnik

- směs na chléb a směs BISCUITS & COOKIES;
- bezlepkové sýrové kreky a chléb bez lepku Šumava.





7. ročník

Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek

Reformulace roku (v kategorii se zúčastnily jen střední a velké podniky)

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

- tvarohový dezert - snížení obsahu cukru, vyšší podíl tvarohu

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

- müsli - bez přidaného cukru – vláknina z kořene čekanky (prebiotická vláknina);
- minerální voda ochucená bez cukru i sladidel ;
- Cereální výrobek - využití celozrnné ovesné mouky (91 %) s 9 % přidaného cukru ; vysoký obsah vlákniny
- zmrzlina s vanilkovou příchuť se sladidly, ve vícezrnných sušenkách se semeny chia (*Salvia hispanica*) se sladidly (40 %). S vysokým obsahem vlákniny. Bez přídavku cukrů .

bezpečnost a kvalita potravin

Mikropodnik a malý podnik

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

- rybí pomazánka

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

- rybí tatarák
- rybí tlačěnka

Střední a velký podnik

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

- klíčené luštěninové lupínky

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

- chléb vícezrnný;
- telecí párky;
- sušenky se lněnými semínky;
- sušenky s chia semínky;
- žitno-pšeničný toustový chléb;
- klíčené lupínky z pseudocereálií
- veganské mleté s červenými fazolemi v chilli omáčce;
- ovocno-zeleninové nápoje;
- Špekáčky.



8. ročník

Soutěž „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek

Reformulace roku (v kategorii se zúčastnily jen střední a velké podniky

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

Tvarohová zmrzlina - menší porce pro děti, vylepšené výživové údaje

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

- Nepečený dezert kónického tvaru s vysokým obsahem vlákniny, bez přidaného cukru, bez lepku, vhodný pro veganskou dietu; obsahuje kešu oříšky, datle, maliny
- Pečivo s vitamínem D;
- Mléčný výrobek s vařeným ovesným zrnem zdroj vlákniny;
- Šunka a párky – snížení obsahu soli.



bezpečnost a kvalita potravin

Mikropodnik a malý podnik

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

- sirup s využitím konzervace pomocí silic z květů – významné antioxidační vlastnosti a brání růstu plísní a bakterií

Střední a velký podnik

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

- tvarohový dezert



dále byly oceněny společnosti s výrobky:

- mléčný dezert - kvalita výrobku, senzorické vlastnosti;
- bio žitný chléb celozrnný kvasový;
- mleté vepřové a hovězí maso se zeleninou – snížení obsahu soli a tuku ve výrobku; vysoký obsah bílkovin, vláknina
- sýr pro tepelnou úpravu na bázi pařeného sýra
- Bonbony vhodné pro vegany – využití pektinu místo želatiny; ovocné a zeleninové šťávy

Ocenění za inovovaný obal: 50% úspora plastu, snížení uhlíkové stopy, méně prostoru v mrazicím boxu i při distribuci

Zvláštní výživa

Mikropodnik a malý podnik

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

- bezlepkový MUFFin

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

- bezlepkové Brownies
- bio kukuřičné výrobky

Střední a velký podnik

jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

- bezlepkový konzumní chléb

dále byly oceněny společnosti s výrobky:

- vanilkový drink bez laktózy s Bifi kulturou
- vícezrnné bagety v pečicím sáčku bez lepku (určené k dopečení v domácím prostředí)
- bezlepkový makový závin.



KLÍČENÍ

Kaše, müsli, fermentované výrobky z rostlinných surovin

Výrobky jsou vyráběny s využitím naklíčeného ovsa, naklíčených pseudoobilovin a luštěnin. Jedná se o významný inovativní proces zlepšující stravitelnost obilovin a luštěnin a zlepšení sensorických vlastností.

BEZLEPKOVÉ PEKAŘSKÉ VÝROBKY

Využívání přirozeně bezlepkových mouk, bezlepkových kvasů, olejnatých semen a skořápkových plodů, luštěnin a tím dosažení zlepšeného výživového profilu potraviny – vyšší obsah bílkovin, vlákniny, omega-3- mastných kyselina především zlepšení sensorických vlastností

ZÁPARA

Typ hydrotermické úpravy zrna obilovin, pseudoobilovin a jiných plodin zpravidla bez dezintegrace. Namočené zrno se po dobu několika hodin zahřívá na teplotu kolem 50 °C. V zrnu probíhá celý komplex fyzikálně-chemických a biochemických dějů, které vedou k úpravě jeho struktury a textury, sensorických vlastností (barva, vůně, chuť) i úpravě jeho nutriční hodnoty zejména zpřístupněním (zvýšením dostupnosti) nutričně významných látek. Používá se při výrobě vícezrnného chleba.

ZAVÁŘKA

Závařka je podobný způsob hydrotermické úpravy jako zápara, provádí se však při vyšší teplotě (60 – 65 °C). Je zde vyšší důraz kladen na enzymové děje, do závařky se přidávají enzymové preparáty (enzymově aktivní sladová mouka). Závařkou se upravují i dezintegrovaná zrna nebo mouky. Závařka je typickým technologickým krokem při výrobě ruských a skandinávských typů chleba.

**Více informací o soutěži naleznete
na webových stránkách**

<http://soutez.foodnet.cz>

Co je důležité pro inovované a reformulované výrobky??

- Spotřebitel o nich musí vědět;
- Spotřebitel má zájem je nakupovat;
- Dobrý marketing;
- Přijatelná cena;
- Výborná senzorická kvalita.



469, 50 Kč/kg

Energetická hodnota = 1023 kJ/100 g

Tuky = 8,1 g/100g

Sacharidy = 27,6 g/100 g

Vláknina = 4,0 g/100 g

35% hydratovaná pšeničná bílkovina, **chlebová strouhanka** (pšeničná mouka, koření, sůl, droždí), cibule, slunečnicový olej, hořčice (voda, hořčičné semínko, ocet, sůl, cukr, koření), voda, **pšeničná vláknina**, pšeničná mouka, zahušťovadlo (**metylcelulóza, karagenan**), **modifikovaný kukuřičný škrob**, sůl, cukr, **bramborová vláknina**, ocet, koření, regulátor kyselosti (kyselina citrónová), přírodní aroma, bylinky, glukózový sirup. Alergeny: **Obsahuje lepek, pšenici, hořčici.**



280 Kč/kg

voda, olej, soja (10,4%), pšenice, sůl, koření, přírodní aroma, kukuřičný škrob



283 Kč/kg

Energetická hodnota = 602 kJ/100 g

Tuky = 3,4 g/100g

Sacharidy = 6,9 g/100 g

Cukry = 3,9 g/100 g

Vláknina = 6,4 g/100 g

Sůl = 1,6 g/100 g



Rehydrovaný texturovaný sójový protein (62 %), červená cibule (19 %), koření (prášek z červené cibule, drcená červená cibule, sůl, cukr, **kvasnicový výtažek**, rozmarýn, slunečnicový olej, bílý pepř, zázvor), voda, řepkový olej, **koncentrát sójového proteinu**, stabilizátor: **methylcelulóza**.
Může obsahovat stopy lepku.

494,50 Kč/kg

Energetická hodnota = 866 kJ/100 g

Tuky = 10,0 g/100g

Sacharidy = 2 g/100 g

Cukry = 2 g/100 g

Vláknina = 7,3 g/100 g

Sůl = 1,4 g/100 g

pitná voda, **SÓJOVÁ bílkovina 14,9 %**, **PŠENIČNÁ bílkovina 7,4 %**, majonéza (slunečnicový olej, kvasný ocet lihový, **VAJEČNÉ ŽLOUTKY**, HOŘČICE, jodidovaná jedlá sůl: jedlá sůl, jodičnan draselný; cukr), rostlinné oleje v různém poměru (řepkový, slunečnicový), sušené **VAJEČNÉ BÍLKY**, kvasný ocet lihový, **sušený kvasničný výtažek**, strouhanka (**PŠENIČNÁ mouka**, jedlá sůl, droždí, řepkový olej, výtažek z papriky), kukuřičný škrob, jedlá sůl, cibulový prášek, citrusová vláknina, směs koření (sladká paprika, pepř bílý, nové koření, koriandr), sladový výtažek z JEČMENE, sušená červená řepa, přírodní aroma, výtažky koření, česnekový prášek, rozmarýn.

Pitná voda
 Strouhanka
 Rostlinné oleje 8 %
 Řepkový
 Slunečnicový
 Pšeničná bílkovina 5.8 %
 Sójová bílkovina 5.5 %
 Sušené vaječné bílky
 Majonéza
 Cukr
 Kukuřičný škrob
 Citrusová vláknina
 Kvasný ocet lihový
 Sušený kvasničný výtažek
 Pšeničná mouka
 Směs koření
 Sladká paprika
 Římský kmín
 Chilli paprička
 Oregano
 Cibulový prášek
 Rajčatový koncentrát
 Jedlá sůl
 Česnek
 Česnekový prášek



Nutriční hodnoty na 100 g
 Energetická hodnota 1021 kJ/244 kcal
 Tuky 12 g
 z toho nasycené mastné kyseliny 1.3 g
 Sacharidy 16 g
 z toho cukry 2.4 g
 Bílkoviny 16 g
 Sůl 1.3 g
 Vláknina 5.5 g



873,75 Kč/kg

Sójové kousky
Voda
Sójová omáčka
Melasa
Hnědý cukr
Jablečný ocet
Hořčičný prášek
Med
Získaný z jablka
Rajčatové pyré
Kajenský pepř
Chilli prášek
Tekutý kouř

1 070,00 Kč/kg

Tofu 48 %
Sója 54 %
Voda
Papriky 15 %
Pšeničný lepek
Voda
Škroby
Extra panenský olivový olej
Mořská sůl
Přírodní aroma
Koření
Aromatické rostliny



Děkuji za pozornost

Dana Gabrovská

E-mail: gabrovska@foodnet.cz

Telefon: 296 411 192

Mobil: 737 287 004