

Snižování TFA v potravinách

portfolio Opavia

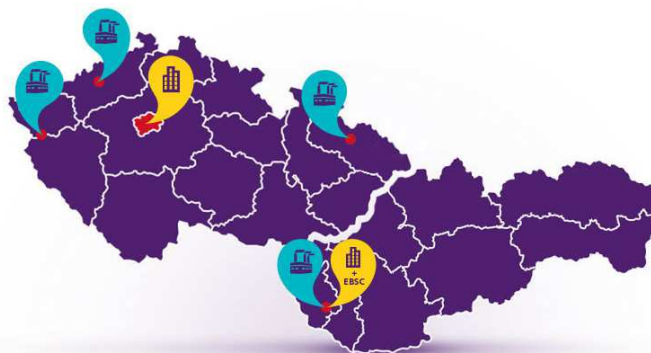
Výroční konference Platformy pro reformulace
7. 9. 2017



O společnosti



TATRANKY



Globální závazky společnosti Mondelez

- 2015: Společný závazek členů International Food & Beverage Alliance celosvětově snížit obsah TFA pocházejících z částečně hydrogenovaných olejů ve výrobcích na méně než 1 g TFA na 100 g výrobku do konce roku 2018.
- 2015: Výzva představitelům Evropské komise s cílem stanovit legislativní limit ohledně množství TFA pocházejících z průmyslově zpracovaných tuků v potravinách na 2 g na 100 g tuku.



OPEN LETTER

We therefore respectfully call on the European Commission to propose a legislative limit for the amount of industrially produced TFAs in foods to 2 gram per 100g of fat.

Brussels, 15 October 2015

Subject: Call for a legislative limit for the amount of industrially produced TFAs in foods

Dear Commissioners,

BEUC, CPME, EHN, EPHA, Kellogg Company, Mars, Mondelēz and Nestlé are concerned about the health effects of trans fats from partially hydrogenated oils. There's an important evidence base on the adverse health effects of consuming trans fats, notably by increasing the risk of heart attacks or heart disease.

Reformulace výrobků Opavia

	Tukové náplně					Kakaové polevy				
	Lovosice oplatky	Opava sušenky	Opava oplatky	Mariánské Lázně oplatky mazané	Mariánské Lázně oplatky prosyp	Lovosice oplatky	Opava sušenky			
1990										
1991										
1992										
1993										
1994										
1995										
1996										
1997										
1998										
1999										
2000										
2001										
2002										
2003										
2004										
2005										
2006										
2007										
2008										
2009										
2010										
2011										
2012										
2013										
2014										
2015										
2016										
2017										
Částečně hydrogenované tuky - vysoký obsah TFA										
Směs oleje a plně hydrogenovaného tuku - nízký obsah TFA										
Nehydrogenované tuky - nízký obsah TFA										

Všechny výrobky zastřešující značky Opavia splňují globální závazek společnosti

Reformulované značky:



Reformulace Tatraneck Opavia



1999: Náhrada částečně hydrogenovaného tuku v náplni

2008: Využití nehydrogenovaných tuků v náplni i kakaové polevě

Bylo třeba zohlednit mimo jiné tyto aspekty:

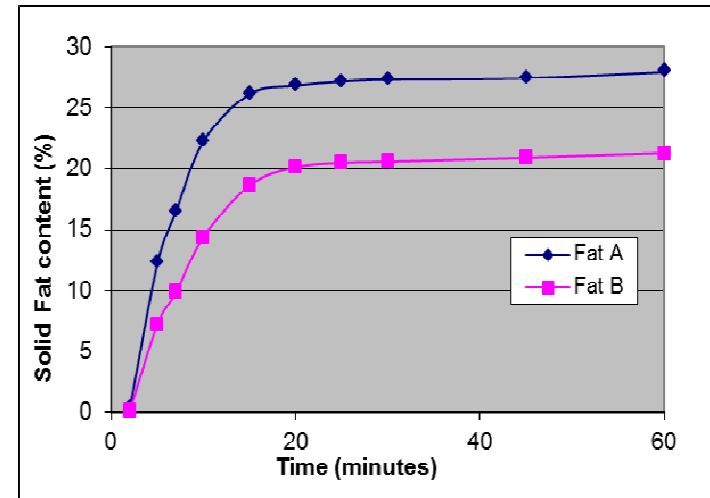
- Kompatibilita tuků (tuky v polevě; náplň vs poleva)
 - tukový výkvět (současně vliv teploty skladování polevy)
 - zmýdelnění tuků vs vlhkost výrobku
 - měknutí polevy prolínáním tuku z náplně
- Stabilita suroviny a finálního výrobku
 - Tuk: specifikace (chemie, senzorika), podmínky skladování
 - Finální výrobek: obalový materiál, podmínky skladování, validace trvanlivosti (shelf-life study)

Reformulace Tatraneek Opavia



Bylo třeba zohlednit mimo jiné tyto aspekty :

- Zpracovatelnost – SFC (obsah pevných podílů)
 - mazání (teplota, hustota náplně)
 - máčení (teplota polevy)
 - chlazení (teplota, kapacita)
- Textura a rozplývavost výrobku – SFC
 - validace receptury
- Dostupnost / Cena



Děkuji za pozornost

Dotazy?

