



Cesta odstranění TFA v Nestlé

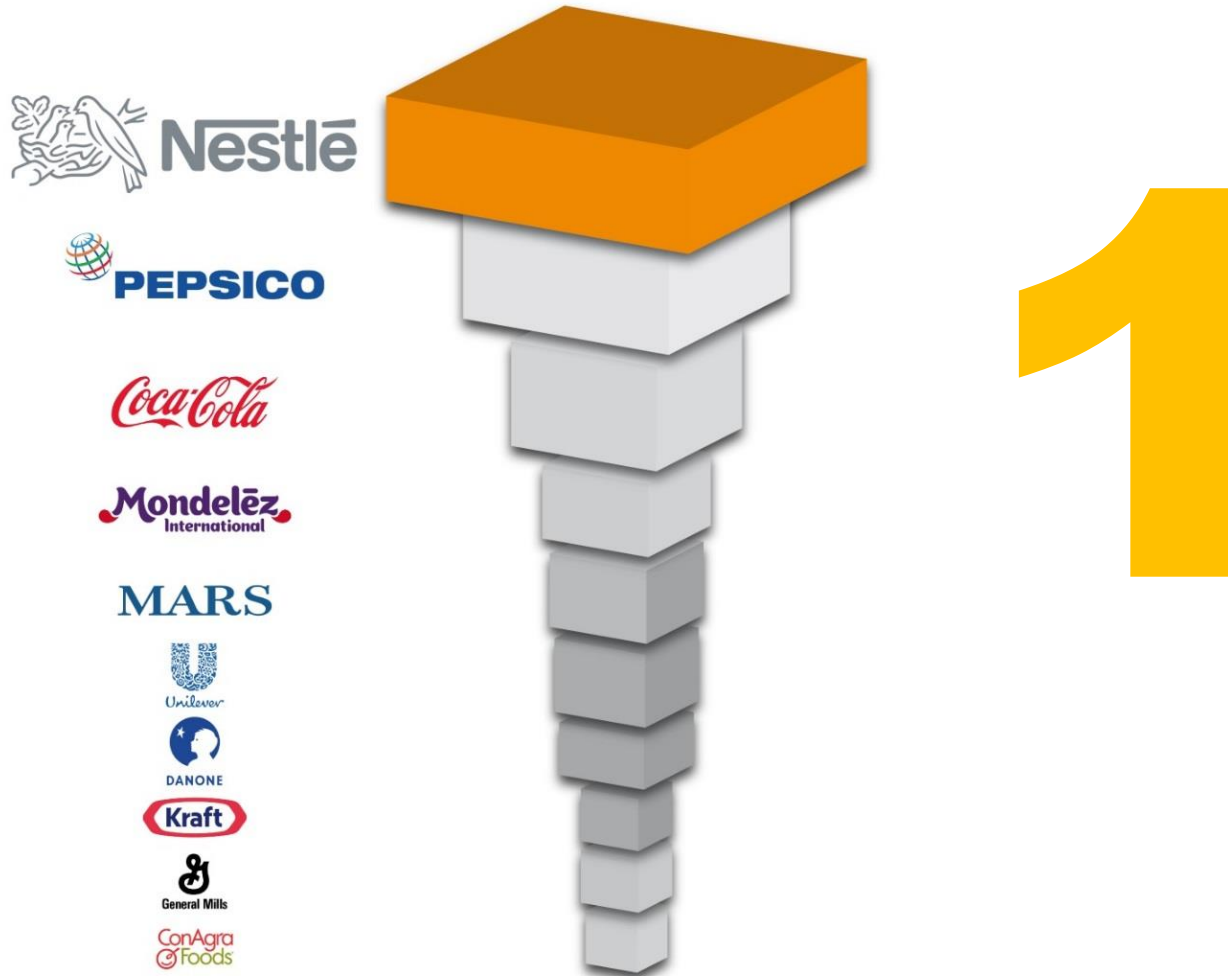


7.9.2017

Ing. Jana Blecherová
Ing. Jiří Kasal¹



Největší potravinářská společnost





60+



Orion LENTILKY

Nestlé

Nesquik

Lipo

Milena

Caro

Studentská

Maggi

RESOURCE

CARPATHIA

Haslerky

NESPRESSO

Delissa

Modry z nebe

GRANKO

BANÁNY

Anticol

Orion 1896

PURINA

KOFILA

DOLCE GUSTO

Jajo

Nestlé BEBA

Margot

oral IMPACT

NESCAFÉ

NESCAFÉ Xpress

Orion DELI

Souhrn našich závazků v oblasti výživy



Nutrition

Build knowledge leadership in children's nutrition

Lead the industry in nutrition and health research through collaboration

Provide nutritionally sound products designed for children

Help reduce the risk of undernutrition through micronutrient fortification

Reduce sodium (salt) in our products

Reduce sugars in our products

Reduce saturated fats and remove trans fats in our products

Encourage consumption of whole grains and vegetables

Deliver nutrition information and advice on all our labels

Provide portion guidance for consumers

Promote healthy diets and lifestyles, including physical activity

Promote healthy hydration as part of a healthy lifestyle

Provide education programmes for good nutrition and feeding practices

Ensure responsible marketing communication to children

Market breast-milk substitutes responsibly



Citlivé nutrienty



- Snižování cukru

• -5% 2020



- Snižování soli

• -10% 2020



- odstranění TFA

0 % 2017

- Snižování SFA

• -10% 2020

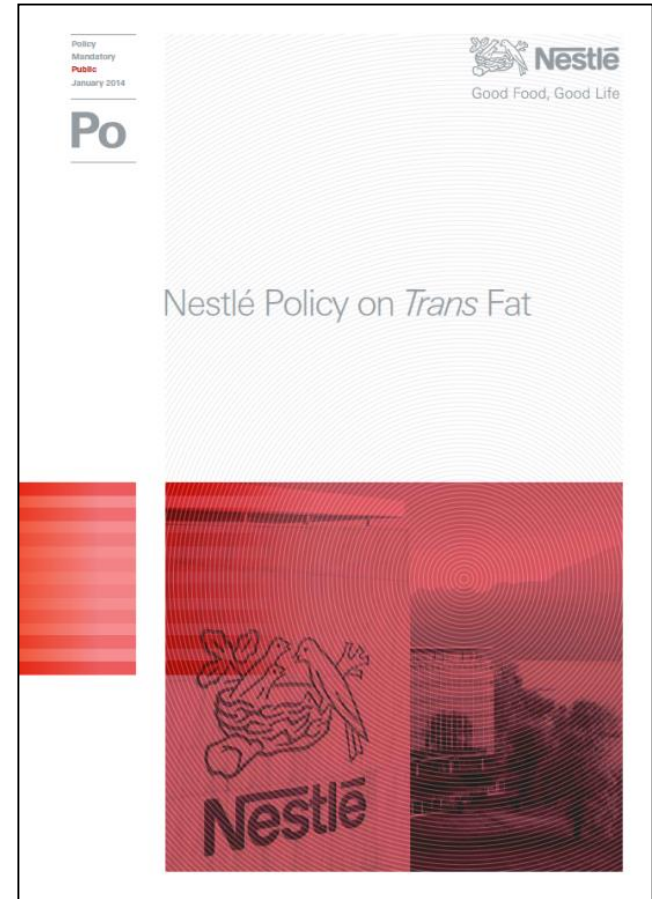
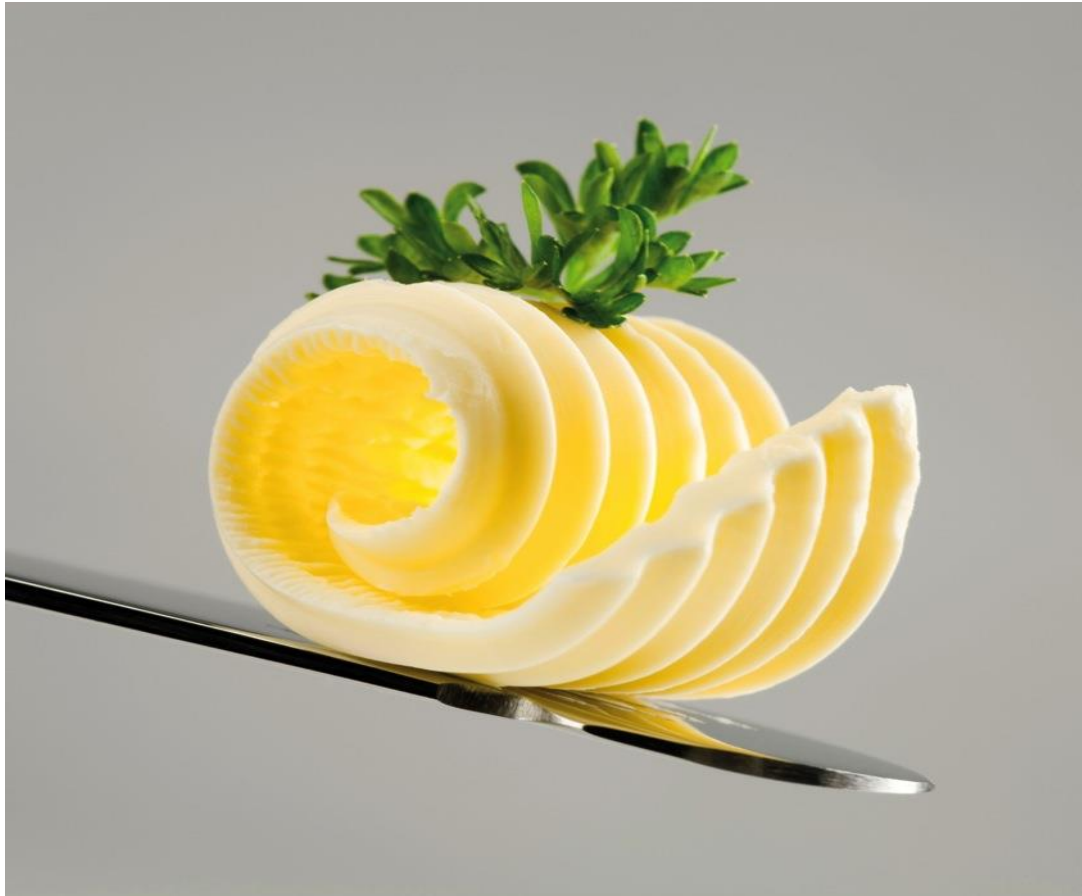
Omezení průmyslových Trans-mastných kyselin (iTFA)

- Říjen 2015 – otevřený dopis vyzývající k nastavení evropského legislativního limitu průmyslových TFA na 2g na 100g (skupina NGO and 4 velkých společností včetně Nestlé)
- 19. říjen 2016 – Rezoluce k omezení trans-mastných kyselin schválená Evropským parlamentem





Nestlé politika trans-mastných kyselin





Implementace Nestlé TFA Politiky

TFA - definice

- Trans Izomery mastných kyselin zkráceně Trans mastné kyseliny neboli TFA jsou látky, které jsou součástí tuků, které vznikají při procesu zvaném hydrogenace (ztužování) rostlinných olejů.
- **TFA Politika se týká pouze umělých TFA z částečně ztužovaných tuků (PHO). Netýká se přírodních TFA.**

Řešení k odstranění PHO

- Nejlepší volbou je použití čistých rostlinných olejů
- popř. použití směsí olejů
- přidavek jednotlivých frakcí.
- zařadit interesterifikaci do výrobního procesu

Na co se soustředit

- Oxidační stabilita (Antioxidanty)
- Spolupráce s dodavateli
- Volba vhodné suroviny
- Použití dobré výrobní praxe
- Složení každé nové suroviny konzultovat s oddělením legislativy

Odstranění iTFA z výrobku Nestlé Professional –Liquid Coffee mate

- Naše výzkumné a vývojové středisko PTC vyvinulo recepturu bez TFA pro TZV Coffee creamer
- Spolupráce s dodavateli
- Poprvé industriálně ve velkém měřítku použít nehydrogenovaný sójový olej místo částečně hydrogenovaného sójového/lněného oleje
- výsledkem je odstranění 26 000 tun částečně hydrogenovaných tuků a přímo 10 000 tun TFA z našich výrobků Nestlé v roce 2015
- Implementace ukončena v roce 2016



TFA v Nestlé ČR/SR



Odstranění „přidaných“ TFA z čokoládových a nečokoládových cukrovinek I

• Čím jsme nahrazovali?

- I. Částečně hydrogenované tuky byly nahrazeny „nehydrogenovanými“ rostlinnými tuky (Akopol NH53) ve shodném množství
- II. Nepřidávali se žádná další aditiva či anti krystalizátory (neosvědčili se)
- III. Vhodný tuk byl vybrán naším R&D centrem (výrobci olejů již dnes mají TFA free alternativy)
- IV. Požadavek na „clean label“ značení



• Proces nahrazování

- I. Laboratorní vzorky
- II. Schválení laboratorních vzorků trhem
- III. Industrializace
- IV. schválení industriálních vzorků trhem
- V. Skladové testy a analýzy (Chemické, mikrobiologické a mikroskopické)
- VI. Důsledná kontrola 1.výroby



Odstranění „přidaných“ TFA z čokoládových a nečokoládových cukrovinek II

- **Výsledek**

- I. Senzoricky není statisticky významný rozdíl v chuti a barvě výrobku avšak výrobky bez TFA jsou nepatrně měkčí (není problém pro zákazníka ale technologický)
- II. Výsledný produkt je stabilní
- III. Nedošlo ke změně nutričních hodnot (vyjma hodnot SFA a TFA)



- **Technologické výzvy**

- I. vyšší teplota „namáčení výrobků“
- II. chlazení musí probíhat precizně a při vyšší teplotě = prodloužení doby chlazení (riziko tvorby nestabilních forem krystalů tuku tedy šedivění)
- III. Teperace místnosti
- IV. Přesnost proudění vzduchu v chladících tunelech

- **Cenové navýšení v ceně suroviny a technologii**
- **Benefit nelze přímo komunikovat na obale**





Odstranění „přidaných“ TFA – správná cesta!

Margot
získala cenu
**Potravinářské
komory ČR**
o nejlepší potravinářský
inovativní výrobek

DÍKŮM
REFORMULACE

Margot
s kokosem

LEPŠÍ RECEPTURA

odstranění TFA přidání kokosu snížení cukru