



Vliv reformulací na kvalitu potravin

Aleš Rajchl

Reformulace – technologická výzva

- OSN: 10 % lidí na světě trpí podvýživou
- SZÚ: více než 50 % populace ČR trpí obezitou



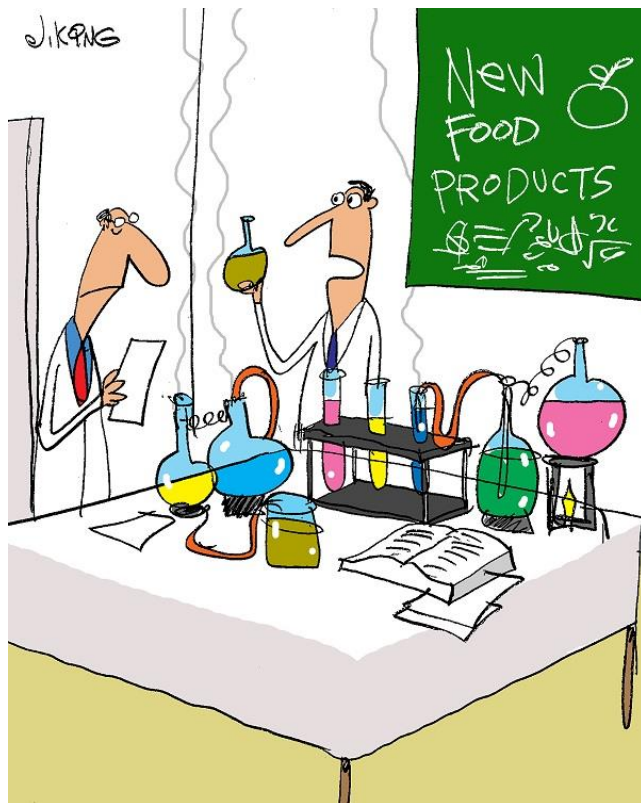
REFORMULACE

Reformulace

- Obsah a složení hlavních složek potravin
- Genetické předpoklady
- Plíživé změny
- Reformulované potraviny musí být technologicky realizovatelné + sensoricky akceptovatelné
- Reformulace – může být vnímáno jako šizení

Reformulace

- Vždy s ohledem na nutriční hodnotu potravin
- Nové inovativní technologie



<http://www.foodprocessing.com/articles/2012/food-funny-october/>



Co lze reformulovat?

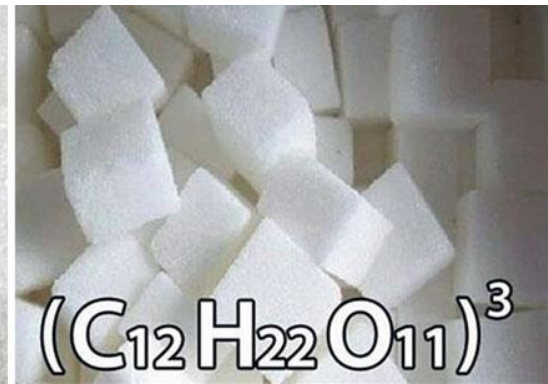
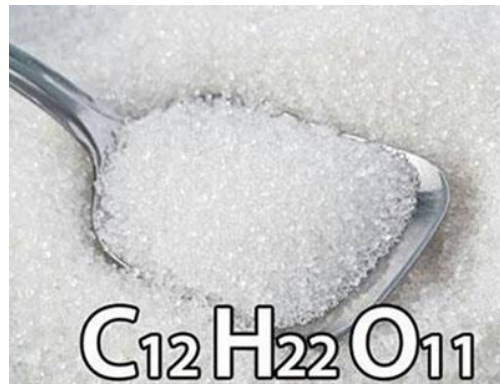
- Obsah cukrů
- Obsah a složení tuků
- Obsah soli
- Úprava složení stávajících výrobků
- Vývoj výrobků zcela nových



Zdravější potravina (podle současného stavu poznání)

Cukr v potravinách - funkce

- Stabilizátor textury
 - Zahušťovadlo
 - Sladidlo
 - Konzervant
-
- Náhradní sladidla – sensorické vlastnosti, kontroverze
 - Snížení obsahu cukru – šízení či péče o naše zdraví?!



Tuk v potravinách - funkce

- Nositel chuti
- Smažení
- Základní složka potravin – margarín, majonéza, uzeniny aj.
- Špekáček bez špeku...



- Esenciální mastné kyseliny
- Lipofilní vitamíny
- Stabilita vs. nutriční hodnota

Sůl v potravinách - funkce

„Jednou provždy skončuji s tím nanicovatým nerostem“

Byl jednou jeden král

- Zdroj jódu a fluoru
- Konzervant
- Vaznost vody
- atd.



National Salt
Awareness
Week

11th - 17th March 2013
www.actiononsalt.org.uk


CASH
Consensus Action on Salt & Health

Cesta k úspěchu?

- Zapojení všech klíčových hráčů
- Výrobci
- Akademická pracoviště
- Státní správa
- ...



Děkuji Vám za pozornost!

