

Snižování TFA v potravinách portfolio Opavia

29. 3. 2017



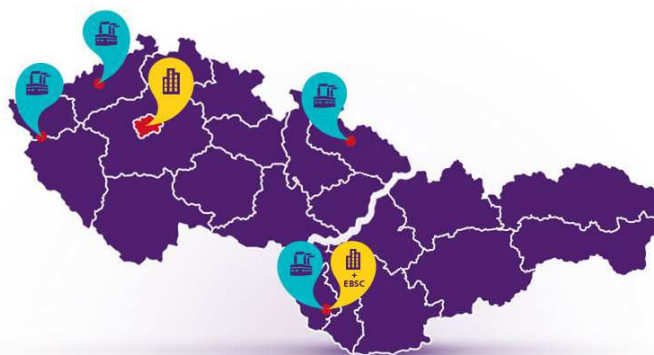
Bronislav Bačo

Commercial Quality Leader CZ&SK

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		* Fidorka NH									
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 Tatraneek Opavia



1999: Náhrada částečně hydrogenovaného tuku z náplně

2008: Využití nehydrogenovaných tuků v náplni i kakaové polevě

Bylo třeba zohlednit mimo jiné tyto aspekty:

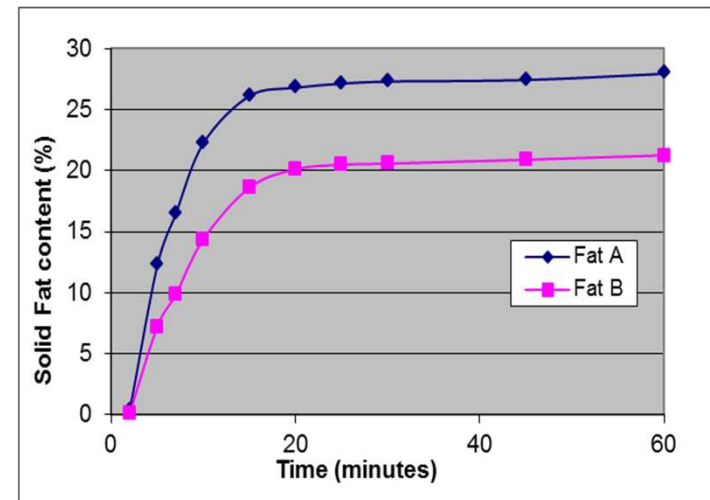
- Kompatibilita tuků (tuky v polevě; náplň vs poleva)
 - tukový výkvět (současně vliv teploty skladování polevy)
 - zmýdelnění tuků vs vlhkost výrobku
 - měknutí polevy prolínáním tuku z náplně
- Stabilita suroviny a finálního výrobku
 - Tuk: specifikace (chemie, senzorika), podmínky skladování
 - Finální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

