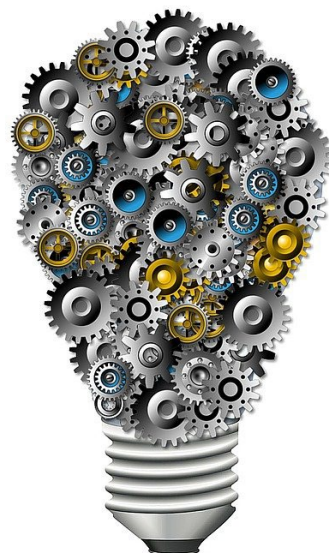


REFORMULACE VÝROBKŮ Z MASA

2. díl



Ing. Tomáš Potůček

Možné způsoby

- Použití „libovějších řezů“ masa
- Použití jiných druhů masa
- Snížení obsahu masa na úkor rostlinné složky
- Náhrada části masa rostlinnými bílkovinami



Použití libovějších řezů masa

Výhody

- Snížení obsahu tuku
- Zvýšení obsahu bílkovin
- Zvýšení vaznosti
- Zajištění pitného režimu



Nevýhody

- Ztráta šťavnatosti
- Ztráta chuti
- Vliv na mozaiku výrobku
- Zvýšení ceny
- Větší nástřik
- Snížení deklarovaného obsahu masa



Vepřové mleté



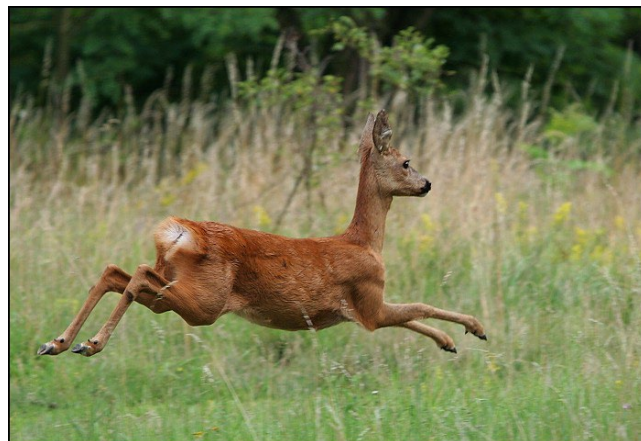
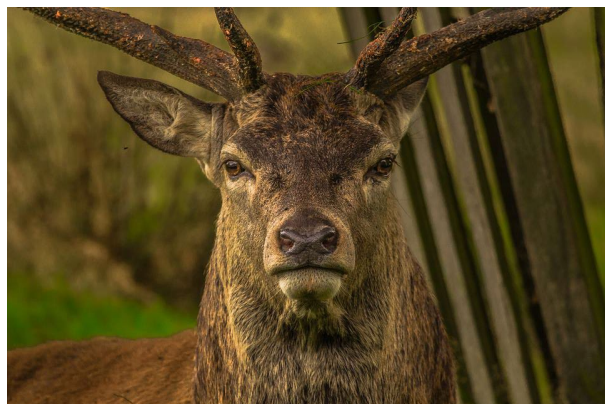
- Původní obsah masa: 95 %
- Výživové údaje na 100 g
- Energetická hodnota 1350 kJ/
325 kcal
- Tuky 29,7 g
- Bílkoviny 14,5 g
- Sůl 2 g

- Obsah masa: **96 %**
- Výživové údaje na 100 g
- Energetická hodnota **1056 kJ/
254,8 kcal**
- Tuky **20,7 g/**
- Bílkoviny **16,8 g**
- Sůl **1,4 g**

Použití jiných druhů masa

Hovězí maso

- Jelen evropský (*Cervus elaphus*)
- Jelen sika (*Cervus nippon*)
- Daněk skvrnitý (*Dama dama*)
- Srnec obecný (*Capreolus capreolus*)



Vepřové maso

- Prase divoké (*Sus scrofa*)



Použití jiných druhů masa - PLEC

Výživové údaje na 100 g	Hovězí		Jelení		Srncí	Dančí
	Kuchyňská úprava	Výrobní úprava	Evropský	Sika		
Energetická hodnota [kJ]	444	735	422	432	322	432
Energetická hodnota [kcal]	105	176	100	102	76	102
Tuky [g]	2,2	11,0	2,3	1,0	0,3	2,3
Bílkoviny [g]	21,3	19,3	19,8	20,6	18,3	20,4

Použití jiných druhů masa - zvěřina

Výhody

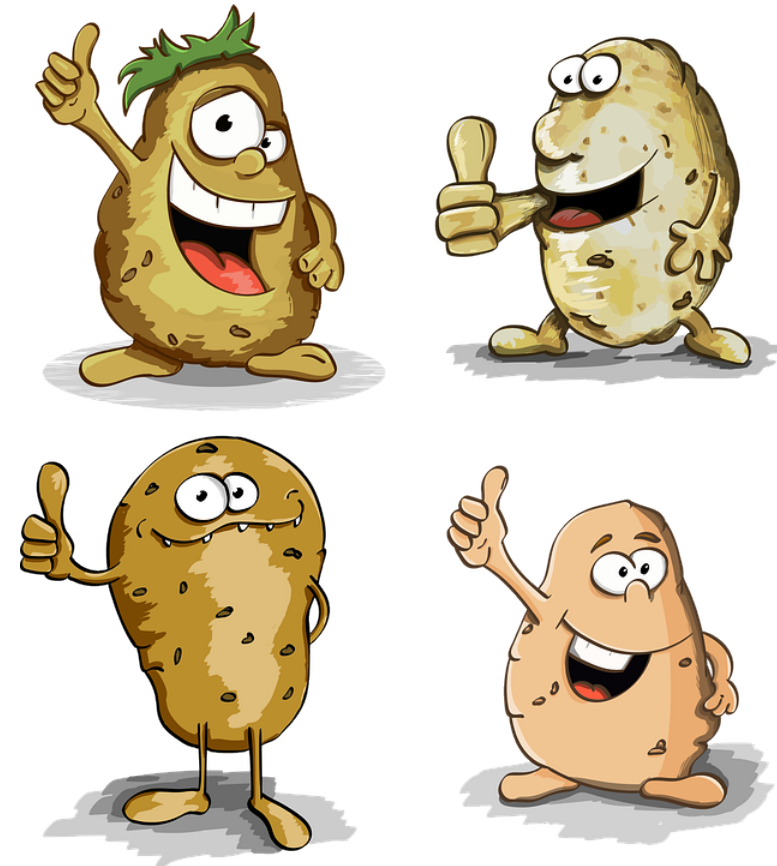
- Přírodní zdroj – „BIO“ kvalita
- Soběstačnost ČR
- Snížení obsahu tuku v pokrmech a masných výrobcích
- Podpora spotřeby zvěřiny
- Vyšší příjem železa...
- Nutričně výhodnější
- Zkrácení dodavatelského řetězce

Nevýhody

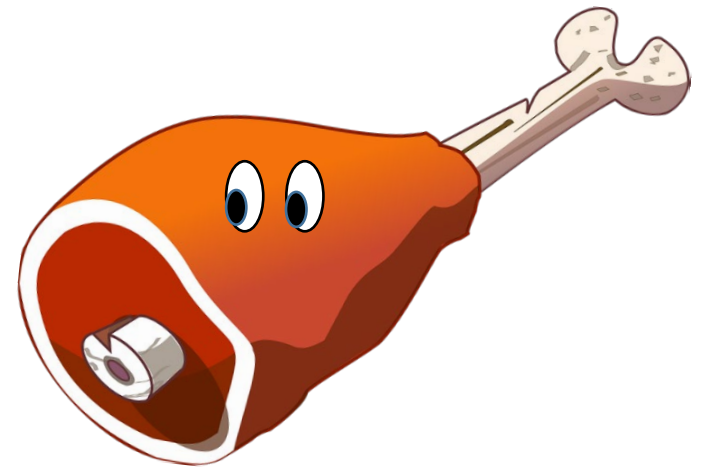
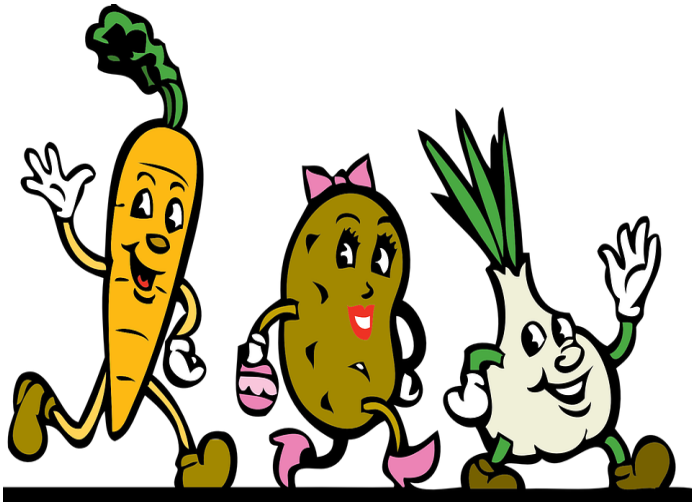
- Ztráta možnosti označení BIO
- Surovina pouze přes zvěřinové závody
- Není povinná ve školních stravovacích zařízeních

Náhrada části masa rostlinnou složkou

- Zelenina
- Luštěniny
- Obiloviny



VYMAZLENÁ SMĚS MASA A ZELENINY



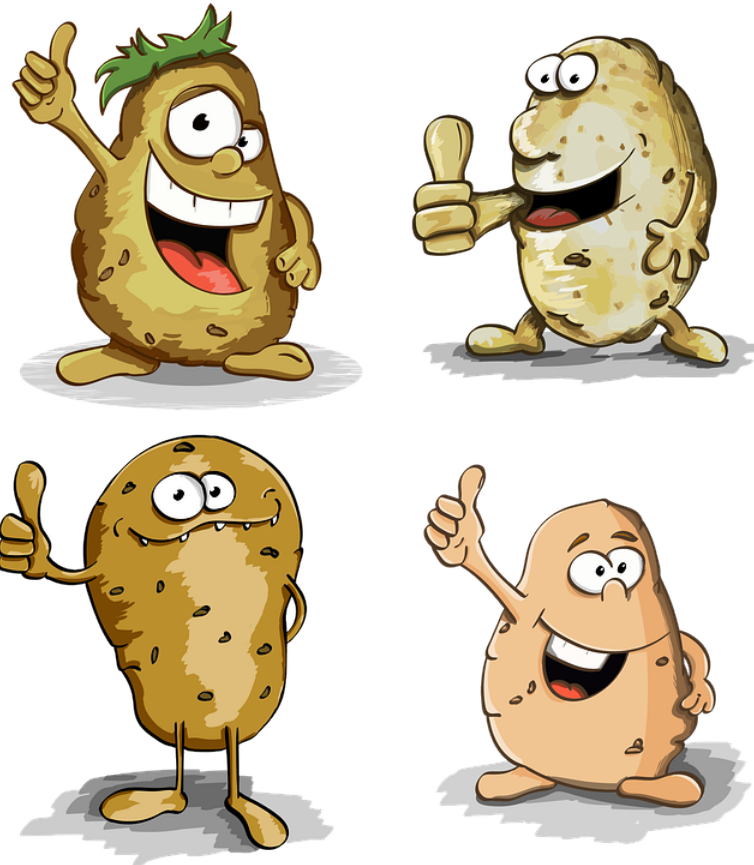
„MA-ZEL“

V receptuře mletého vepřového a hovězího mixu nahrazeno 30 % masné složky směsí zeleniny (paprika, mrkev, cibule, rajčata..)

Výživové údaje na 100 g	Mletý mix	MA-ZEL
Energetická hodnota [kJ]	1314,1	819,8
Energetická hodnota [kcal]	317,9	197,4
Tuky [g]	29,2	14,2
Bílkoviny [g]	13,5	12,6
Vláknina [g]	0,0	1,1

Náhrada části masa rostlinnými bílkovinami

- Zelenina
- Luštěniny
- Obiloviny



Mleté s okarou



OKARA

- Drť ze SÓJOVÝCH bobů
- Pravidelná součást jídelníčku v Asii a Japonsku
- VÝŽIVOVÉ ÚDAJE NA 100 g

Energetická hodnota 387 kJ / 94 kcal

Tuky 3,5 g,

Sacharidy 2,5 g,

Vláknina 12 g,

Bílkoviny 7,0 g,

Sůl 0,10 g



„MLETÉ S OKAROU“

V receptuře mletého vepřového a hovězího mixu nahrazeno 30 % masné složky okarou

Výživové údaje na 100 g	Mletý mix	Mleté s okarou
Energetická hodnota [kJ]	1314,1	843
Energetická hodnota [kcal]	317,9	200,7
Tuky [g]	29,2	16,1
Bílkoviny [g]	13,5	12,5
Vláknina [g]	0,0	1,7

„Fazolák“

V receptuře mletého vepřového a hovězího mixu nahrazeno 30 % masné složky červenými fazolemi

Výživové údaje na 100 g	Mletý mix	Fazolák
Energetická hodnota [kJ]	1314,1	1059,6
Energetická hodnota [kcal]	317,9	255,9
Tuky [g]	29,2	20,7
Bílkoviny [g]	13,5	11,4
Vláknina [g]	0,0	1,6

Snížení obsahu masa na úkor luštěnin/zeleniny



Výhody

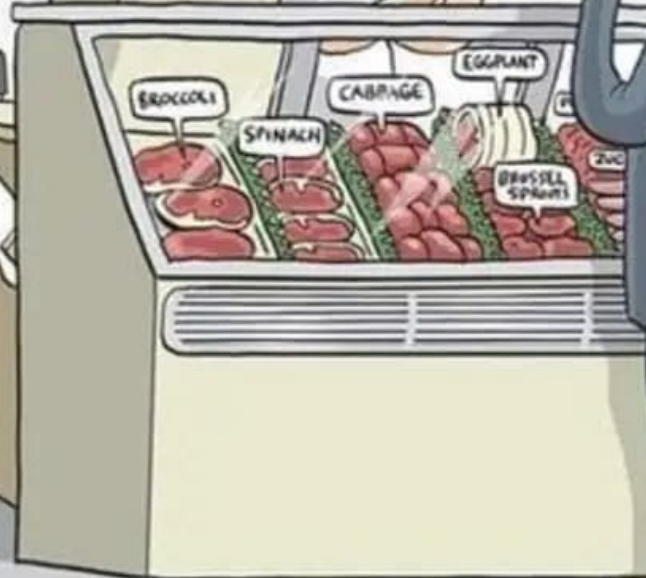
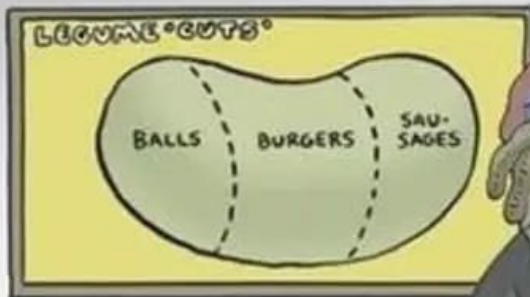
- Zvýšení obsahu vlákniny
- Snížení obsahu tuku
- Rozumný způsob konzumace luštěnin/zeleniny i jejich odmítači
- Splnění normy příjem ovoce a zeleniny (školní jídelny)
- Zvýšení rozmanitosti pokrmu
- „Dva v jednom“ – snazší příprava

Nevýhody

- Snížení obsahu masa
- Mylné chápání spotřebiteli
- Omezení v míře náhrady (min. obsah masa)
- Horší vaznost díla
- Někdy alergeny (SÓJA)
- Snížení obsahu bílkovin
- Cena rostlinné složky

MEATLESS MEAT

VEGETABLELESS VEGETABLES



FAKE FARE MARKET

„Tatarák“ vs. Tatarák



„Tatarák“ vs. Tatarák

- Hovězí maso 96 %, voda, sůl, stabilizátory: octany sodné, antioxidant: askorban sodný
- Hovězí maso 92 %, rostlinný olej, jedlá sůl, zahušťovadlo: E 412, antioxidant: E 300, konzervant: E 250, extrakty koření, mléčnan sodný
- Sterilované fazole 0 % (červené fazole, voda, cukr, sůl, antioxidant: dvojsodnovápenatá sůl kyseliny ethylendiamintetraoctové), voda, řepkový olej, kořenící přípravek (škrob, SOJOVÁ MOUKA, SOJOVÁ BÍLKOVINA, zahušťovadlo: guma Euchema a guma guar, cukr, modifikovaný škrob, sušený česnek, extrakty koření), paprika 4 %, fazolové lusky 4 %, mrkev 4 %, hrášek 4 %, kukuřice 4 %, sušená restovaná cibule 15 %, sušená cibule, řepkový olej, sůl, bramborový modifikovaný škrob, kořenící přípravek (sušený česnek, zahušťovadlo: xanthan, koření, extrakty koření).
- Sterilizovaná zelenina (11 % okurky, 6 % kapie, voda, ocet kvasný lihový, cukr, koření, jedlá sůl), 16 % tofu (voda, SOJOVÉ boby, voda, okara (voda, SOJOVÉ boby), 9 % rajčatový protlak, HORČICE, plnotučná (voda, HORČIČNÉ semeno, ocet kvasný lihový, izoglukozový sirup, sůl, kořeniny), řepkový olej, worcestrová omáčka (bezgluténová SOJOVÁ omáčka (voda, fermentované SOJOVÉ boby, fermentovaná PŠENICE, sůl), ocet kvasný lihový, izoglukozový sirup, sůl, rajčatový protlak, jablečná šťáva, cukr, modifikovaný kukuřičný škrob, bezgluténová SOJOVÁ omáčka (pitná voda fermentované SOJOVÉ boby, fermentovaná PŠENICE, jedlá sůl, cibule, česnek, paprika, sůl, chilli, stabilizátor: xanthan



„Tatarák“ vs. Tatarák

Výživové údaje na 100 g	Tatarák	Tatarský biftek	„Tataráček“	Veggie Tatarák
Energetická hodnota [kJ]	515	615	625	856
Energetická hodnota [kcal]	122	146	150	207
Tuky [g]	4,0	6,9	10,0	15,5
Sacharidy [g]	0,0	1,0	11,0	11
Bílkoviny [g]	21,7	20,3	4,0	3,9



Reformulace nebo cenotvorba?

- Náhrada masa škrobem?
- Náhrada masa živočišnými bílkovinami
- Náhrada masa vlákninou
- Náhrada masa kožovkou?
- Náhrada masa/živočišného tuku rostlinným olejem



DĚKUJI VÁM ZA POZORNOST

Tomáš Potůček

tomas.potucek@bidfood.cz