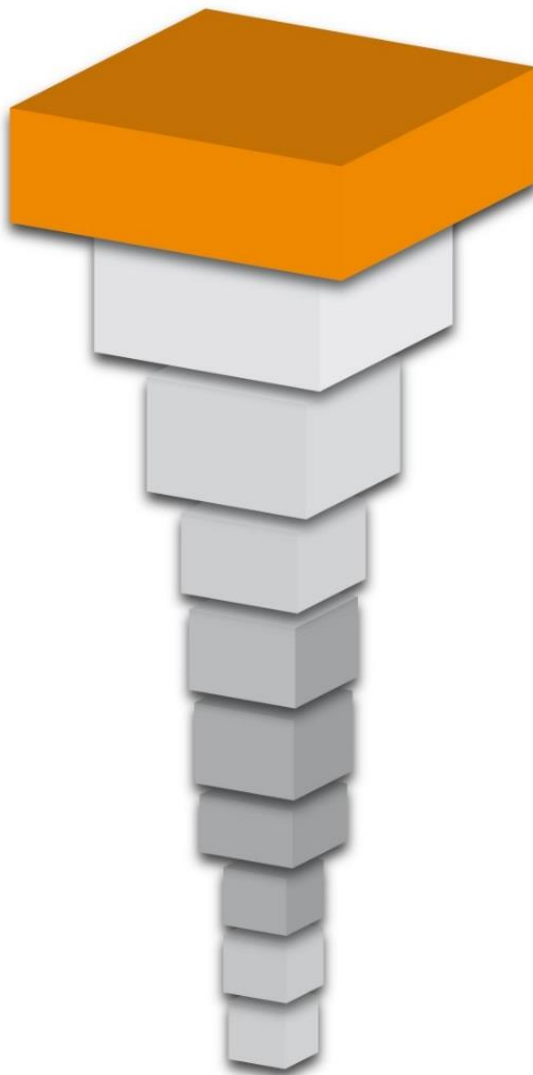


Cesta odstranění TFA v Nestlé





Největší potravinářská společnost



Značky v ČR&SR



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

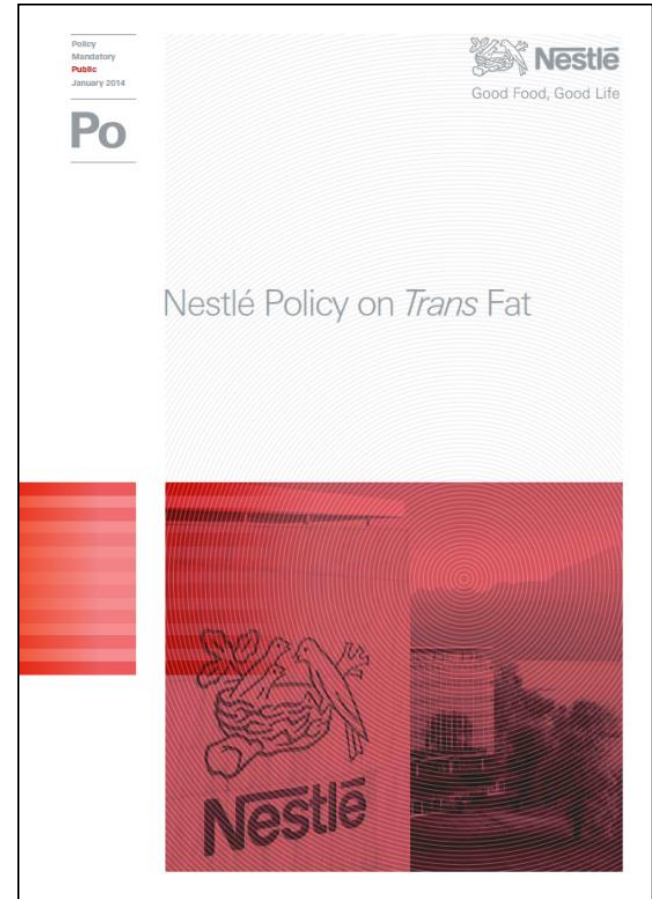
• -10% 2020

Omezení průmyslových transmastných 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 transmastných kyselin schválená Evropským parlamentem



Nestlé Policy on Trans Fat



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 inesterifikaci 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

Příklad implementace TFA politiky Nestlé globálně

Odstranění iTFA z výrobku Nestlé Professional – liquid Coffe mate

- Naše výzkumné a vývojové středisko PTC vyvinulo recepturu bez TFA pro TZV Coffe 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



od r. 1898

Praha



ZORA
Olomouc

od r. 1863



Sfinx
Holešov

Prievidza

Bratislava

od r. 1875



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. Temperace místnosti
- IV. Přesnost proudění vzduchu v chladících tunelech

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



