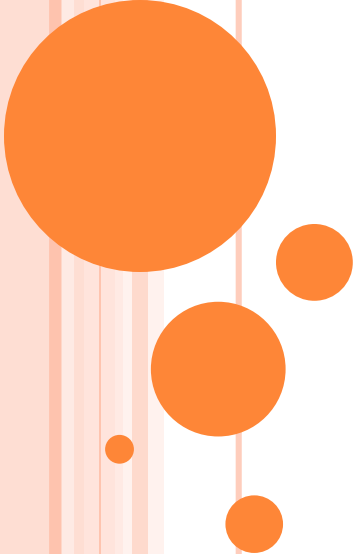




Ústav konzervace potravin
VŠCHT PRAHA



REFORMULACE VÝROBKŮ Z OVOCE A ZELENINY

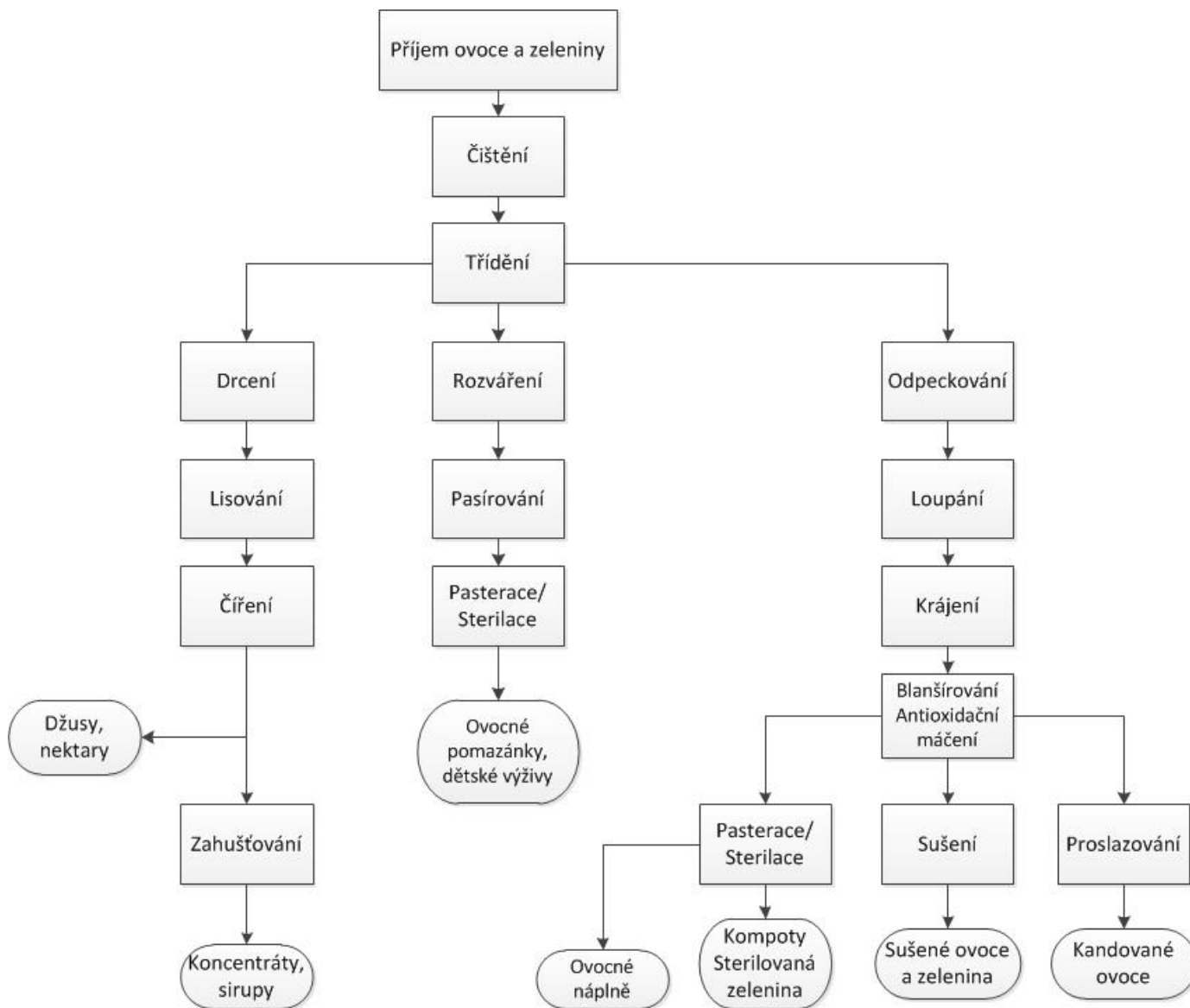
Aleš Rajchl

OVOCE A ZELENINA VE VÝŽIVĚ

- Vnímáno jako „zdravé“
- Volání po navýšení spotřeby
- Vitaminy a další látky s pozitivními účinky
- Antinutriční a toxické látky
- Kontaminace – pesticidy aj.



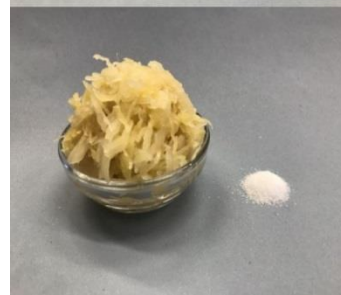
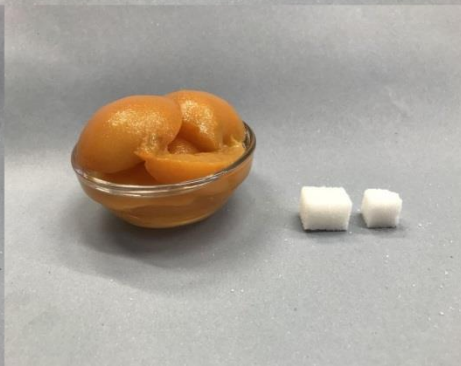
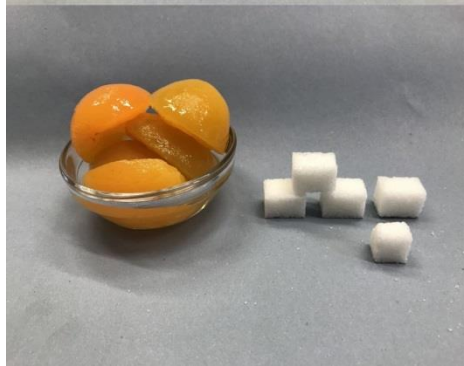
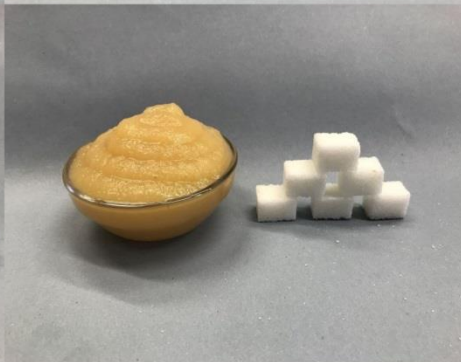
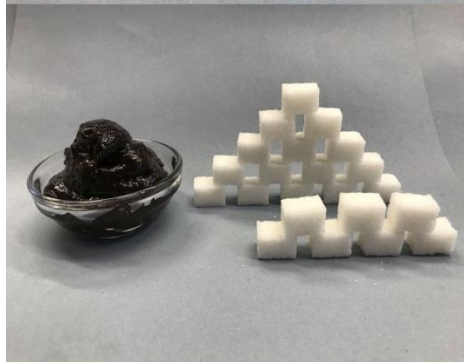
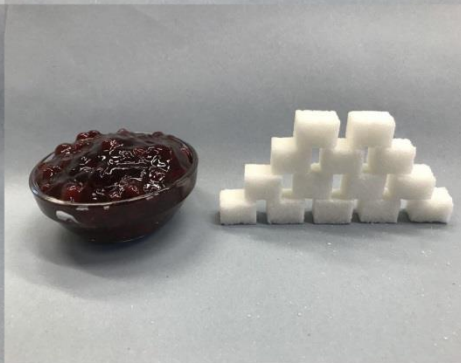
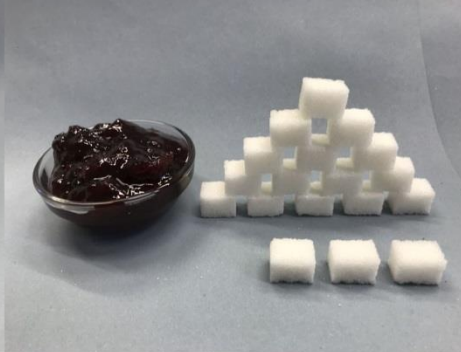
VÝROBKY Z OVOCE A ZELENINY



REFORMULACE VÝROBKŮ Z OVOCE A ZELENY

- U mnohých výrobků nemá prakticky smysl – zmrazované, sušené, džusy...
- Prostor pro reformulace:
 - ovocné pomazánky
 - kompoty
 - proslazované ovoce
 - sterilovaná zelenina





REFORMULACE – OBSAH SOLI

- Vliv příjmu soli ze zeleninových výrobků je k diskuzi (ne vždy konzumovány v zanedbatelném množství)
- Konzervační zákrok + senzorické vlastnosti
- Studie s využitím KCl, CaCl₂, ZnCl₂ apod.

Produkt	Obsah soli (mg/100 g)
olivy	1156
kyselé zelí	661
nakládané kyselé okurky	1208
vařená mrkev se solí	302
červená paprika, chilli konzervované	1173
kimchi	641
kapary	2769



REFORMULACE – OBSAH CUKRŮ

- Pokusy u šťáv: ředění/sladidla – falšování, senzorické vlastnosti?
- Velmi diskutováno v případě ovocných pomazánek a kompotů
- Výroba je zvládnutá, ale náročnější
- Senzorické vlastnosti nejsou velký problém
- Vliv okyselení na vnímání sladké chuti
- Trvanlivost – MO růst, stabilita barvy





Děkuji Vám za pozornost!

Poděkování:

Projekt QK1910100 Vliv reformulace na trvanlivost a fyzikálně-chemické vlastnosti potravinářských výrobků, MZe, NAZV, program ZEMĚ