

NAŠE PEČIVO NENÍ ŠKODLIVÉ. POTVRDILY TO TESTY POTRAVINÁŘŮ

Obávaná látka akrylamid, která vzniká při pečení potravin a jež podle vědců může zvyšovat riziko vzniku rakoviny, je v českých potravinách zastoupena v zanedbatelném množství. Prokázaly to testy Potravinářské komory. Podle nařízení Evropské komise platného od 11. dubna mají pekaři péct své výrobky tak, aby minimalizovali nebezpečí jeho vzniku. Třeba tím, že nebudou připalovat chlebovou kůrku. „Výsledky jednoznačně prokázaly, že ty výrobky jsou zdravotně bezpečné a vůbec se neblíží nějaké kritické hodnotě,“ uvedla Marie Valentová ze společnosti United Bakeries.



Testovali chlé i sušenky

Odborníci zkoumali obvykle přes deset výrobků různých skupin potravin od více tuzemských výrobců – šlo o chléb, rohlíky, jemné pečivo, cereálie, sušenky a oplatky i kávu. „Všechno to byly produkty, které byly koupeny v běžné síti,“ řekla mluvčí Potravinářské komory Dana Večeřová. U chleba podle evropského nařízení činí hodnota, při níž by pekaři měli upravit své výrobní technologie, 100 mikrogramů na kilogram. Z 28 zkoumaných vzorků jich asi polovina měla hodnoty nižší než 30 mikrogramů, většina ostatních nepřevyšovala 50 mikrogramů. Nejvyšší naměřená hodnota dosáhla 75 mikrogramů na kilogram. Dobře dopadly i testy na ostatní druhy potravin.

Akrylamid patří k chemickým látkám, které vznikají při úpravách pokrmů jako uzení, pečení, pražení, sušení, nakládání či destilace. Kromě látek, jež jídlu dodávají žádoucí vůni, chuť či barvu, tak vznikají i další – nechtěné. Nebezpečné látky vznikají nejen při tepelné úpravě v potravinářském průmyslu, ale i při jejich úpravách v domácnostech. Ke kontaminaci může docházet třeba při přípravě toustů, pečení chleba při vyšší teplotě,

smažení hranolků do tmavší barvy, pražení mandlí nebo uzení v domácí udrně.

Strach je zbytečný

Nařízení o omezení akrylamidu v potravinách vydala Evropská unie loni na podzim. „Ihned se objevily poplašné zprávy o zákazu hranolků, bramborových lupínků či více upečeného chleba, respektive pečiva,“ připomněl prezident Potravinářské komory Miroslav Toman. Rozsáhlý test poté potravináři zorganizovali proto, aby se lidé nebáli pečivo nakupovat. „Z našeho pohledu jde o dalšího strašáka, který nemá praktické opodstatnění,“ míní Toman. „Já osobně jsem přesvědčen, že by Evropská unie nebo Evropská komise měly daleko větší pozornost věnovat například nekalým praktikám v obchodě nebo tomu, jak jsou kvalitní potraviny, které se pohybují po evropském trhu. Ať už jde o vejce s fipronilem, nebo jablka s pesticidy,“ dodal.

Jaké jsou limity akrylamidu?

Testované potraviny	zjištěný obsah	povolená hodnota
káva instantní	270–650	850
káva mletá	140–300	400
chléb	30–75	100
ostatní běžné pečivo	30–62	100
cereálie kukuřičné	45 a 74	150
cereálie ostatní	30–290	300
jemné pečivo	méně než 30	300

Pozn.: údaje jsou uvedeny v mikrogramech na kilogram

Zdroj: deník.cz, 25. 5. 2018

MLÉKO ZA KORUNU. MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ŽENE ŘETĚZEC PŘED ANTIMONOPOLNÍ ÚŘAD

Ministerstvo zemědělství chce poprvé podat podnět Úřadu pro ochranu hospodářské soutěže (ÚOHS) kvůli slevovým akcím v obchodních řetězcích. Ministru zemědělství v demisi Jiřímu Milkovi (za ANO) se nelíbí prodej litru mléka v Kauflandu za korunu. Podle firmy jde o běžnou praxi.

„Rozhodně nepovažujeme z pohledu zemědělců a potravinářů za standardní, aby podobnými slevovými akcemi bylo degradováno jejich úsilí a fakticky tak docházelo k pokřívání trhu. Doslova devalvační

ceny zmíněných potravin navíc mohou přispět k rozšíření fenoménu plýtvání,“ uvedlo ministerstvo. Podle něj z pohledu platných zákonů nejde prodávat zboží za podnákupní nebo podnákladové zbo-

ží, což je v případě litru mléka za korunu zcela markantní. „Stejně tak je diskutabilní otázka takového tržního chování dopadu na výběr DPH. S ohledem na všechny tyto skutečnosti pan ministr zmínil nezbytnost

prošetření ze strany ÚOHS, případně i ze strany dalších institucí. Právě probíhá právní analýza možností a příprava podnětu," dodalo ministerstvo, které v minulosti ještě žádný návrh k anti-monopolnímu úřadu na šetření těchto praktik nepodalo. Obchodní řetězec nabízel na přelomu května litr polotučného trvanlivého mléka K-Classic za jednu korunu ke každému nákupu, který stál více než 100 korun.

Rohlík za 50 haléřů

Je otázkou, zda má resort šanci u ÚOHS s takovou stížností uspět. „Pokud soutěžitel není v dominantním postavení, pak může poskytovat své zboží nebo služby za libovolnou cenu i klidně zdarma a z hlediska hospodářské soutěže to bude zcela v pořádku,“ řekl už dříve Novinkám mluvčí antimonopolního úřadu Martin Švanda. Odpovídal přitom na dotaz, který se týkal cen v rámci konkurenčního boje autobusových dopravců.



„Žádný oficiální podnět jsme doposud neobdrželi. Jednorázové krátkodobé akční nabídky, které se pravidelně neopakují, jsou běžnou obchodní praxí, která je v souladu s právními předpisy ČR,“ oponuje ministerstvu mluvčí řetězce Renata Maierl. Řetězce v rámci konkurenčního boje lákají do prodejen zákazníky na nízké ceny některých položek, které mohou dotovat z prodeje jiného zboží.

Ministr hrozí regulací

Kaufland podobně vyvolal rozhořčení pekařů, když v květnu v akci několik dní nabízel rohlíky za 50 haléřů. „Máme si skutečně myslet, že Kaufland se rozhodl zničit českou pekařinu? Proč by to dělal, z lásky k Česku? Nebo proto, že chce připravit půdu pro zahraniční firmy, které nepečou, ale rozpékají?“ reagoval tehdy prohlášením Svaz pekařů a cukrářů v ČR.

Ministerstvo zemědělství v polovině dubna oznámilo, že zatím nechystá regulace obchodních řetězců. Dříve Milek mluvil jako o zajímavých nápadech zavádění minimální marže na potraviny, byl nakloněn také minimálnímu zastoupení českých potravin na obchodních pultech. Podle dubnového vyjádření by se měly všechny články výrobně-prodejněho řetězce na sporných věcech dohodnout samy, pokud ne, přijde regulace.

Zdroj: idnes.cz, 5. 6. 2018

ŘETĚZEC PENNY ZAČAL PRODÁVAT CHLÉB S CVRČČÍ MOUKOU. HMYZÍ CHLÉB VYRÁBÍ HRADECKÁ PEKÁRNA

Obchodní řetězec Penny Market uvedl jako první na český trh chleba s podílem cvrččí mouky. Novým chlebem s desetiprocentním podílem cvrččí mouky cílí Penny na příznivce alternativní výživy. Chléb vyrábí Hradecká pekárna, jejímž dodavatelem cvrččí mouky je společnost SENS.

Chléb obsahuje mouky z 200 cvrčků

Nový pekárenský produkt v portfoliu obchodní sítě Penny Market nese název „Vita chléb s cvrččí moukou“. Chléb obsahuje 10 % cvrččí mouky, jejíž podíl odpovídá přibližně dvěma stům cvrčkům na jedno balení. Oproti běžnému chlebu cvrčkový Vita chléb údajně nabízí vyšší obsah vlákniny a bílkovin.

Cvrčkový Vita chléb je zacílen především na skupinu zákazníků vyznávající zdravý životní styl, kteří vyhledávají alternativní způsob stravování. Zacílení napovídá také to, že chléb s 10% podílem cvrččí mouky nebude patřit mezi diskontní produkty. Vita chléb mohou zákazníci Penny zakoupit v limitované nabídce od 9. května za cenu 49,90 Kč.

Vita chléb s cvrččí moukou vyrobila Hradecká pekárna. Dodavatelem mouky je startupová společnost SENS, která ze cvrččí mouky již vyrábí proteinové tyčinky. Firma SENS, za níž stojí čeští zakladatelé Radek Hušek a Daniel Vach, se plánuje stát jedním z největších dodavatelů cvrččí mouky na světě. Za tímto účelem založila společnost v Thajsku automatizovanou prů-

myslovou farmu zabývající se chovem cvrčků. V současné době je farma v testovací fázi. Do konce roku společnost plánuje produkovat 3,5 tuny cvrččí mouky měsíčně.

Výrobě produktů z hmyzu přeje legislativa

Výrobě potravinových produktů z hmyzu přeje evropská legislativa. Podle nařízení Evropské unie, které je platné od letošního roku, je hmyz považován za potravinu nového typu. V této oblasti dozná změn také česká legislativa, které by měla umožnit chov a hmyzu pro lidskou stravu.



„Připravujeme velmi drobné změny ve veterinárním zákoně, kde stanovíme, že hmyz je hospodářské zvíře, aby se na něj vztahovaly podmínky pro chov jako pro hospodářská zvířata,“ sdělil ČTK začátkem letošního

roku Jan Váňa, ředitel odboru veterinární hygieny a ochrany veřejného zdraví. Přijetí úpravy prozatím brzdí stanovisko Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) a čeká se na následné vyhodnocení Evropskou komisí.

Zdroj: pekarsketechnologie.cz, 15. 5. 2018