


Nové zmrazené dřeně

Ovocné dřeně DIONE jsou:

- vyrobené pouze z ovoce
- bez přidaných barviv
- bez konzervantů a stabilizátorů
- oceněné značkou 
- každý kelímek obsahuje lžičku
- vyrobeno v ČR



Dione ~ Přírodu garantuje



agrimex
www.agrimex.org

Český výrobce zmrazených potravin



DĚTEM

Olmíci

VELKÁ SOUPEŤ S OLMÍKY

HLEDEJ KÓDY POD OBALY OLMÍKŮ, JDI NA WWW.OLMICI.CZ A MŮŽEŠ SOUPEŤIT
O 130 SKVĚLÝCH CEN.

VÍCE INFORMACÍ NA WWW.OLMICI.CZ. SOUPEŤ TRVÁ od 4. 3. 2013 do 2. 6. 2013.

SPAR



INTERSPAR



Široký výběr privátních značek SPAR ČOS

Nabídka čtyřiceti privátních značek řadí společnost SPAR ČOS mezi obchodní řetězce s nejvyšším podílem těchto výrobků na českém trhu. Její privátní značky přináší zákazníkům výběr z produktů napříč celým sortimentem od nejlevnějších až po skutečně prémiové výrobky a speciality, které spotřebitelé jinde nekoupí. Ti mohou vybírat z více než tisíce potravinářských i nepotravinářských artiklů. Privátní značky však zaujímají největší podíl v čerstvém segmentu, tedy v sortimentu pečiva z vlastní pekárny, mléčných výrobků a masa.

PRIVÁTNÍ ZNAČKY SPAR ČOS NELÁKAJÍ JEN NÍZKOU CENOU

U privátních značek společnosti SPAR ČOS nejde primárně o nízkou cenu. Ucelené řady výrobků jsou navrženy přímo pro specifické potřeby jednotlivých skupin zákazníků. Například značka SPAR Free From nabízí výrobky určené celiakům a osobám s nesnášenlivostí laktózy, SPAR Natur*pur je značkou biopotravin a značka SPAR Premium přináší prvotřídní výrobky té nejvyšší kvality. Novinkou mezi specializovanými privátními značkami je SPAR Veggie.



SPAR VEGGIE

– SPECIALITY NEJEN PRO VEGETARIÁNY

SPAR Veggie, novinka mezi privátními značkami, nabízí 17 bezmasých výrobků nejen pro vegetariány, ale i pro všechny ostatní, kteří si čas od času v rámci zdravého životního stylu dopřejí bezmasý den. Stejně jako ostatní specializované řady i značka SPAR Veggie je vytvořena ve spolupráci s odborníky. V tomto případě garantuje její kvalitu Evropská vegetariánská unie, která zaručuje i to, že výrobky SPAR Veggie neobsahují maso. Výrobky jsou certifikovány a jasně označeny známkou V-logo, což je oficiální logo Evropské vegetariánské unie, která u těchto produktů ručí za dodržování přísných požadavků a provádění nezávislých kontrol.

Další privátní značky jsou zaměřené na špičkovou kvalitu, ať už jde o značku biovýrobků SPAR Natur*pur nebo značku SPAR Premium, která loni oslavila první rok na českém trhu a je skutečně značkou prvotřídní kvality. Více než polovinu výrobků této značky tvoří čisté české produkty od tuzemských dodavatelů.

SPAR PREMIUM – ŠPIČKOVÁ KVALITA NA DOSAH

Na základě dlouhodobé spolupráce s nejlepšími dodavateli z České republiky i zahraničí vznikla značka SPAR Premium, která představuje výběr nejchutnějších a nejkvalit-

nějších potravin, jež mohou prodejny SPAR ČOS nabídnout. V současné době přináší SPAR ČOS pod touto značkou celkem 78 výrobků, z nichž 47 je od tuzemských dodavatelů. Právě díky SPAR Premium zákazníci zjišťují, kolik skvělých a kvalitních výrobků nabízejí čeští výrobci. V sortimentu pod značkou SPAR Premium naleznou zákazníci novinky v podobě speciálních uzenin, výběrových mas či lanýžové pomazánky.

www.interspar.cz



Více než 350

kvalitních výrobků
značky **SPAR** 
za příznivé ceny

EXKLUZIVNĚ V

INTERSPAR 

A

SPAR 

WWW.INTERSPAR.CZ

Stane se z České republiky osamocený ostrov na mapě střední Evropy kvůli podpoře pěstování GM plodin?



Šumperk – Zákazy pěstování geneticky modifikovaných plodin se šíří Evropou. V lednu se k řadě zemí připojilo i sousední Polsko. Česká republika však zatím k podobnému kroku nepřistoupila. Ekologičtí zemědělci upozorňují, že váhání může snížit konkurenceschopnost tuzemského zemědělství. PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců apeluje na odpovědné orgány, aby nedopustily zaostávání za Evropou a existenční ohrožení ekologických hospodářů.

„České republiky ujíždí vlak za významnými evropskými zeměmi. Poté, co po Německu, Rakousku, Francii, Řecku a Maďarsku zakázalo pěstování dvou geneticky upravených plodin i Polsko, zůstává Česká republika spolu se Slovenskem skvrnou na mapě střední Evropy, kde má „lobby“ GMO dveře

otevřené,“ uvedla Kateřina Nesrstová, manažerka PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Tolerance vůči GMO dává v sázku celý systém ekologického zemědělství. Pěstitelé GM plodin neriskují nic, snad kromě zodpovědnosti za zavlečení pozmeněných organismů do přírody. Ovšem ekologické zemědělce rozšíření GM plodin přímo bytostně ohrožuje.

„Pokud se objeví v bioproduktu byt nepatrné množství GM složek, přijde ekologický zemědělec o značku, certifikát, dotace a úrodu. Je nepodstatné, že GM příměs se mohla do ekologicky certifikované produkce dostat úplně nezájměrně - např. na zemědělské technice či v posklizňové lince,“ sdělil Zdeněk Perlinger, předseda PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců.

Polský zákaz pěstování kukuřice MON 810 americké společnosti Monsanto a brambor Amflora německé společnosti BASF potvrzuje, že si náš severní soused a významný evropský zemědělský producent uvědomuje, že je třeba chránit své zemědělce. Zakázáním pěstování GM plodin

v celé zemi totiž získají komodity, včetně z nich vyrobených potravin, vyšší důvěru evropských spotřebitelů.

„V Evropě panují mezi většinou spotřebitelů vůči GM plodinám spíše negativní postoje. Je tedy jasné, že polské nebo maďarské potraviny se budou lépe prodávat, neboť GM složky v nich konzumenti nebudou. Země, které zakazují pěstování GM plodin (s výjimkou vědeckých účelů), podporují konkurenceschopnost zemědělství a na něj navázaného potravinářského průmyslu,“ vysvětlila Kateřina Nesrstová.

PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců dlouhodobě upozorňuje na nebezpečí, jimž mohou být GM plodiny pro přírodu a jimž ale rozhodně jsou pro tuzemské zemědělství. Nyní je řada na vládě, poslancích a dalších odpovědných orgánech, aby podobně jako v sousedním Polsku připravili zákon zakazující pěstování GM plodin. Jinak by se mohlo klidně stát, že v Čechách probuzená důvěra v české potraviny poklesne a do nákupních košíků si častěji budou vkládat jídlo třeba z Polska nebo Německa.

GM PLODINY V EU

Komerčně pěstované GM plodiny v EU:
Bt kukuřice MON810, GM brambory Amflora

Polní pokusy od r. 1991:

GM kukuřice - 936 polních pokusů, GM řepka - 381 polních pokusů, GM brambory - 308 polních pokusů, GM cukrovka - 282 polních pokusů, bavlník, rajčata, tabák, pšenice, rýže, čekanka, krmná řepa, řepa (Beta vulgaris vulgaris), topoly, sója, aksamitník, slunečnice, ječmen, jablka a lilek (10-100 polních pokusů). Celkově se v EU vyzkoušelo v polních pokusech 85 GM plodin.

Seznam dostupný na

http://gmo.info.jrc.ec.europa.eu/gmp_browse.aspx

(Zdroj: bulletin Biotrin - Svět biotechnologií, leden 2013)

Za PRO-BIO Svaz ekologických zemědělců
Silva Horáková



Innovating your logistics
for a better world



Schoeller Allibert

Magnum Optimum® získává respekt i nové uživatele

Nedávno představený skládací kontejner Magnum Optimum® již prokázal své výhody v praxi a na základě konkrétní aplikace byl oceněn v národní soutěži jako Obal roku 2012. Společnost Schoeller Allibert, která tento obal vyrábí a dodává na český a slovenský trh, uplatnila při vývoji řadu inovativních prvků. Vznikl tak modulární skládací kontejner, který nastavuje nové standardy v moderní logistice.



Úspěch kontejnerů Magnum Optimum® potvrdilo i další ocenění, kterým je prestižní celosvětová cena World Star for Packaging.

V Schoeller Allibert věří, že i tato ocenění pomohou přimět uživatele přemýšlet o obalech jako o prostředku k úsporám. Je to právě optimalizace obalů a související snižování dopravních i skladovacích nákladů, co stále dává potenciál ke zlepšení logistických procesů.

Kromě automobilového a elektrotechnického průmyslu se mezi uživatele těchto kontejnerů řadí nově také zákazníci z řad potravinářských koncernů.

Dle výrobce je typickým uživatelem Magnum Optimum® zákazník, který dbá na náklady v logistice, kvalitě, ale má jasné cíle i v oblasti environmentální politiky a bezpečnosti práce.



ISM 2013 – největší cukrovinkářský veletrh na světě

Již od roku 1971 se koná v Kolíně nad Rýnem veletrh ISM – International Süßwarenmesse. Letošního 43. ročníku se zúčastnilo 1402 firem z 67 zemí, které zaujaly plochu 110 tisíc čtverečních metrů. Podíl zahraničních vystavovatelů činil 82 %. Deset nových malých vystavovatelů využilo možnost vystavovat ve speciální zóně „newcomer-area“, kde výhodou byly i nižší náklady. Tato čísla jsou víceméně v posledních letech konstantní. Opět chybělo několik velkých i středních firem. Některé vystavovat nepotřebují, jiné šetří náklady. Známa firma Haribo měla např. pronajatou místnost přímo na výstavišti, jiné firmy, jako např. Ritter, Storck, Bahlsen nebo Reber, si pronajaly místnosti v blízkých hotelích a zvaly tam své zákazníky. Přinejmenším to není loajální k ostatním firmám.

Z našich firem se tradičně účastní veletrhu firma Carla, v jejich stánku je i firma Mocca, dále zde byl společný stánek firem Altis a Chocoland Beri, firmy Candy Plus, Eva Večerková a Goldfein s německými vlastníky a poprvé vystavovala samostatně i firma Chocolaterie Heinz. Firma byla s výstavou velmi spokojena. Oslovilo ji na 70 potenciálních zákazníků, kteří se zajímali nejen o tradiční sezonní výrobky, ale také o novinky, největší zájem byl o čokoládové

fondue. Firma doufá, že úspěšně využít nové kontakty, a veletrhu se určitě zúčastní i v příštím roce.

Hojně navštěvovaný veletrh přivítal letos přes

35 tisíc odborníků ze 150 zemí světa. Nejvíce jich bylo z Belgie, Velké Británie, Itálie a Holandska, nezanedbatelný počet také ze zámoří. Celkem tvořili zahraniční návštěvníci 67 %. Je

to bezpochyby největší přehlídka výrobků z čokolády, cukrovinek, trvanlivého pečiva a snímků na světě. Ostatní specializované veletrhy, jako např. americký Sweet and Snack Expo v Chicagu, Confiexpo v Mexiku nebo podobné veletrhy v Dubaji a v Šanghaji, jsou daleko menší.

Partnerskou zemí bylo v letošním roce Rusko, které prožívá v posledních letech oživení domácí produkce.

Jedním z témat veletrhu bylo zvýšení cen, které je nutně v důsledku zvyšujících se cen základních surovin – cukru, mouky a tuků. Veletrh přinesl jako každoročně řadu novinek, od extravagantních jako čokoláda s okurkou nebo těstovinami přes různé druhy výrobků s lékočivými, dále výrobků se sladidlem stevia, bez lepků a laktózy až po různé zeleninové chipsy.

Již počtvrté se těšila velké pozornosti přehlídka inovací, které se zúčastnilo na 80 firem se 120 výrobky. Nakonec první místo obsadil výrobek rakouské firmy S. Spitz – oplatky s příchutí cola. Druhé místo patřilo řecké firmě za dražované mandle se sladidlem stevia a třetí místo zaujala švýcarská firma Kägi Söhne za oplatky v dávkovém balení, z něhož při otevření zazní melodie jódlování. 44. ročník se koná od 26. do 29. 1. 2014.

Stanislav Krámský,

Chocolate and Confectionery Consultant



Ukázková vitrina s výrobky firmy Chocolaterie Heinz

Novinka
Vysoký podíl masa

**PROSTŘELI JSME
POCTIVĚ**

Řada výrobků
s podílem masa
více než **90%**.

ORIGINÁLNÍ ČESKÝ PRODUKT



Kompletní mlýnská výroba

GoodMills Česko a.s.

...jsme součástí koncernu GoodMills Group GmbH. Naše členství v této skupině je zárukou neustálého zvyšování kvality produktů a přináší nám možnost modernizace výrobních procesů. Na českém trhu máme dlouholeté zkušenosti. Mouku a další mlýnské produkty

vyrábíme výhradně v tuzemských mlýnech. Víme, že požadavky zákazníků jsou stále vyšší, proto naše výrobky garantují odpovídající kvalitu. Intenzivně se také zabýváme klientským servisem a snažíme se vyhovět všem přáním našich zákazníků.

naše značky:



www.goodmills.cz

Společnost Unimills mění svůj název na GoodMills Česko a. s.



Mlýnská společnost Unimills a. s. změnila k 1. 1. 2013 svůj název na GoodMills Česko a. s. Tuto změnu jsme již oznámili a publikovali na více místech. Rádi však využíváme tohoto prostoru, abychom se k tomuto kroku a jeho významu znovu vyjádřili.

Náš současný název se skládá ze dvou částí. GoodMills poukazuje na naši příslušnost k nadnárodnímu holdingu GoodMills Group, který sídlí ve Vídni a jehož dceřiné společnosti provozují mlýnskou výrobu v Německu, Polsku, Česku, Rakousku, Maďarsku, Rumunsku a Bulharsku.

GoodMills je, nebo se v krátké době stane, součástí názvů všech našich zahraničních sester. Slovní složenina GoodMills (dobré mlýny) nemá poukazovat pouze na to, že naše výrobní kapacity dobře fungují a produkují dobré – kvalitní výrobky. Má znázorňovat zejména náš společný vztah k naší práci, k jedné z nejstarších technologií v dějinách lidstva. Má vyjadřovat étos výrobce základní složky lidské výživy.

Druhá část je ve všech případech názvem dané země v příslušném jazyce a v případě Bulharska i v příslušném písmu. Chceme tím jasně sdělit, že jsme si vědomi místních tradic, které se v našem oboru, v tak relativně malé části světa, jakou je střední a jihovýchodní Evropa, překvapivě liší. Kombinujeme moderní přístup k podnikání s tradicemi, které mají kořeny hluboko v minulosti.

Naším novým názvem chceme poukázat na to, že na jedné straně jsme jednotní ve své rozmanitosti a na straně druhé, že jsme jedineční a přesto jednotní. Toto je motiv, který nás vedl k této změně a novému společnému vykoupení na naší cestě k milionům našich zákazníků.

Podpora značek Klasa a Regionální potravina klesne letos o pětinu



Praha (bo) – Finanční podpora značek Klasa a Regionální potravina ze strany státu klesne letos meziročně o pětinu. Informaci potvrdil mluvčí Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF) Petr Hlavatý. Zatímco loni šlo na marketingovou podporu

obou označení 250 milionů korun, letos to má být jen 200 milionů Kč. Propagace značek se kvůli poklesu financí sníží.

„Pro rok 2013 došlo ke snížení rozpočtu o 40 milionů korun u značky Klasa a 10 milionů Kč u značky Regionální potravina, což povede k poměrnému omezení marketingových a komunikačních aktivit u obou značek,“ uvedl Hlavatý. Na podporu Klasy směřovalo loni 200 milionů korun, letos to má být 160 milionů. Na Regionální potravinu šlo loni 50 milionů, letos to má být 40 milionů Kč.

Kromě obou státem podporovaných označení je třetí významnou značkou dokládající domácí

původ potravin také označení Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou. To si financují sami výrobci potravin. Počet firem užívajících logo s českou státní vlajkou loni vzrostl ze zhruba 30 o pět desítek. Firmy je používají až pro 1 900 různých výrobků.

„Těší mě, že o označení mají zájem jak malé firmy, tak i velké. Přestože se lidé kvůli nelehké finanční situaci snaží na potravinách šetřit, potravinový patriotismus českých zákazníků se zvyšuje. „Lidé se díky vlivu zahraničních afér začínají zajímat o to, co konzumují,“ uvedl Toman.

Domácí původ potravin začaly v posledních letech kvůli tomuto trendu marketingově využívat také obchodní řetězce, včetně těch, které byly

v minulosti za nesmlouvavé chování k dodavatelům nejvíce kritizovány. Odborníci se shodují, že mezi hlavní důvody pro preferenci lokálních potravin patří jejich větší čerstvost oproti produktům dováženým z daleka. Například ovoce nebo zelenina se kvůli následné přepravě sklízí v nezralém stavu a chemicky se ošetřují. Z chuťového i zdravotního hlediska proto podle expertů za místními výpěstky zaostávají.

Nákupem regionálních potravin podpoří lidé potravináře a zemědělce ze svého okolí, což může pozitivně ovlivňovat zaměstnanost v kraji. Nezanedbatelné je i ekologické hledisko, protože doprava zboží na velké vzdálenosti zatěžuje životní prostředí výfukovými plyny.

V Česku bude možné od března porážet krokodýly

Praha/Brno (bo) – V České republice bude možné od března porážet krokodýly. Novela vyhlášky Ministerstva zemědělství dále umožňuje zpracování jejich masa a jeho následný prodej. Sdělila to mluvčí MZe Kateřina Böhmová.

„Vyhláška reaguje na úspěšný chov krokodýlů v ČR, kteří už dospěli do jateční velikosti, a na poptávku po exotických potravinách,“ uvedla. Porážet bude možné pouze krokodýly narozené a odchované v zajetí, a to za podmínek stanovených zákonem na ochranu zvířat proti týrání. Na zdravotní nezávadnost produktů bude dohlížet Státní veterinární správa ČR.

„Právní úprava určuje hygienické a veterinární požadavky na podniky, v nichž se bude krokodýlí maso a další produkty zpracovávat. Vyhláška, která prošla notifikační procedurou u Evropské komise, začne platit od 1. března,“ uvedla mluvčí.

Získávání masa a dalších živočišných produktů z chovaných krokodýlů na farmách evropská legislativa neupravuje. Dosud neexistovala ani česká právní úprava, která by se touto problematikou zabývala, dodala Böhmová.

Více než 200 krokodýlů nilských chová na

své farmě ve Velkém Karlově jihomoravský zemědělský podnik Agro Jevišovice. Předloni ho včetně chovu exotických plazů koupila skupina Agrofert Holding podnikatele Andreje Babiše. „Na novelu jsme čekali hodně dlouho a hodně se to táhlo. Konečně můžeme redukovat chov, protože dosud se neporáželo vůbec,“ řekl ředitel Antonín Kyjovský. „Máme jich 204 a jejich chov stojí dost peněz,“ dodal.

Chov rozjel bývalý majitel, který zakoupil krokodýly z uzavřených chovů ve Francii a v Thajsku, dnes je jim devět a sedm let. Chov vznikl i proto, že potravou zvířat byla prasata a kuřata, která by jinak skončila v kafilerii.

Agro Jevišovice je domluveno s Kosteleckými uzeninami, které zajistí bourání a balení krokodýlího masa. „Je to poměrně jednoduchá činnost, mají k tomu vše potřebné,“ doplnil ředitel. Jako s odběrateli počítá hlavně s hotely a restauracemi.



VIII. Symposium Společnosti pro probiotika a prebiotika

Společnost pro probiotika a prebiotika pořádá dne 10. dubna 2013 celodenní již VIII. Symposium s mezinárodní účastí. Místo konání je v Kongresovém centru Ústřední vojenské nemocnice v Praze 6-Střešovicích. Na symposiu vystoupí zahraniční host prof. Christoph Bühner z Berlína, který přednese sdělení na téma probiotika a nekrotizující enterokolitida u dětí s nízkou porodní hmotností. Během symposia bude udělena cena za nejlepší původní vědeckou publikaci autorů do 35 let zaměřenou na střevní mikroorganismy, probiotika a prebiotika.

Pozvánku naleznete na adrese:

www.probiotika-prebiotika.cz nebo u sekretářky společnosti paní Jany Vojtkové (email: j.vojtkova@lfmotol.cuni.cz, tel. 224432101). Symposium je pořádáno bez kongresového poplatku.

Prof. MUDr. Jiří Nevoral, předseda,
Prof. Ing. Vojtěch Rada, CSc., vědecký tajemník

Obal roku 2013

OBAL ROKU národní soutěž

generální partner
EKO-KOM

partner registrace
EPRIN

partner

DS SMITH PACKAGING

FACHPACK

FIALA & ŠEBEK - VISUAL COMMUNICATIONS

LRQA

OBCHODNÍ TISKÁRNY

NMS MARKET RESEARCH

SMURFIT KAPPA CZECH

THIMM PACKAGING

DESIGN TOUCH obalový design roku

uzávěrka
28. května 2013

organizátor
OBALOVÝ INSTITUT SYBA

www.obalroku.cz

www.designtouch.cz



časopisy
POTRAVINÁŘSKÝ ZPRAVODAJ a POTRAVINÁŘSKÁ REVUE
jsou mediálními partnery soutěže



UZENINY BETA

Firma Petr Landa Uzeniny Beta byla založena v roce 1995. Šlo o velkoobchodní firmu s regionální působností, která se věnovala nákupu a prodeji uzenin a masných výrobků. Začátky podnikání vedly do malé obce Kojetice, v okrese Mělník. Postupným růstem se z firmy o čtyřech zaměstnancích stává středně velká, fungující firma. Rozrůstá se sortiment, počet odběratelů, dodavatelů a též zaměstnanců, kteří chtějí uspokojit jakákoliv přání svých odběratelů.

Zlomový bod ve vnímání a fungování firmy nastal v létě roku 2008, kdy majitel firmy dospěl k rozhodnutí o ukončení tzv. ambulantiho prodeje a byl zahájen objednávkový systém, formou obchodních zástupců, kteří získali svěřené regiony, ve kterých pečují o všechny zákazníky. Tato převratná změna zahájila další etapu růstu celé firmy v oblasti počtu aktivních odběratelů a též ukázala velké rezervy v možnostech zásobení skladu novými výrobky. Z ruční expedice a psaní objednávek se přešlo na systém elektronických objednávek a celý systém expedice přešel na značení čárovými kódy.

Další rozvoj firmy nastal na podzim roku 2010, kdy byl zakoupen již nefungující provoz bývalého masokombinátu v Pecce u Nové Paky, který dal vzniknout novému sloganu naší firmy "Pecky z Pecky". V říjnu roku 2011 po mnoha měsících rozsáhlých úprav se Peckou opět rozezněly řeznické stroje a do okolí se rozlila vůně čerstvě uzeného masa, klobás a dalších výrobků. Celou výrobu vede naše firma tím nejlepším možným způsobem v podobě kvalitních, nešizených a s pečlivostí vyráběných výrobků.

V současné době pracujeme na uzavření našich odbytových cest v podobě vlastních maloobchodních prodejen, jejichž počty hodláme nadále zvyšovat. V oblasti kvality, vývoje a prodeje výrobků se snažíme po celou dobu fungování a rozvoje firmy Uzeniny Beta pracovat v co nejtěsnějším kontaktu mezi našimi dodavateli a odběrateli, neboť to je z našeho pohledu jediná a správná cesta pro rozvoj malých a středních firem v našem nelehkém oboru. Pro rozvoj našeho řemesla využíváme různé možnosti prezentací naší práce a jejich výsledků, kdy se pravidelně účastníme soutěže "Česká chuť ovka", navštěvujeme prodejní akce s naší pojezdovou prodejnou, podporujeme naše maloobchodní síť a letos jsme pro další propagaci naší firmy překročili ke změně celkového postoje k reklamě a propagaci.

Jedinou jistotou v tomto nelehkém oboru zůstává naše logo a slogan "Pecky z Pecky".



Pořadatelé:

Ministerstvo zemědělství ČR
Českomoravský svaz mlékařský
Ústav technologie mléka a tuků VŠCHT, Praha
Sekce pro mléko při Potravinářské komoře ČR



VYHLAŠUJÍ 11. ROČNÍK SOUTĚŽE

„Mlékárenský výrobek roku 2013“

I. PODMÍNKY PRO PŘIHLÁŠENÍ VÝROBKU

Do hodnocení Mlékárenský výrobek roku 2013 mohou výrobní společnosti přihlásit **jakékoliv výrobky, které jsou vyráběny v České republice a zde rovněž uváděny na trh.**

Výrobky mohou být přihlášeny v těchto kategoriích:

- tekuté výrobky (mléka, smetanové výrobky)
- jogurty a zakysané výrobky včetně mléčných nápojů
- másla a mléčné pomazánky
- tvarohy a tvarohové výrobky
- sýry přírodní
- sýry tavené
- speciality (např. pudinky aj.)

Samostatnou kategorií je „Novinka roku“, do které mohou být přihlášeny **zcela nové mlékařské výrobky** uvedené na trh v období od 1. dubna 2012 do 31. března 2013.

Za nový výrobek je považován mlékařský produkt, který byl nově vyvinut nebo u něj byla zásadním způsobem změněna receptura nebo technologie výroby, vzhled, anebo je prodáván ve výrazně změněném obalu, který rovněž přináší určitý inovační náboj.

Každá společnost může přihlásit více výrobků. Přihlášky budou zasílány na adresu:

Českomoravský svaz mlékařský,
V Olšinách 75, 100 00 Praha 10.

V přihlášce bude uveden název výrobku, kategorie, do které je přihlašován, popis a charakteristika výrobku, rozšířenost v obchodní síti, případně prodaný objem a podíl na trhu.

V případě kategorie „Novinka roku“ je nutné také vyznačit datum uvedení na trh a popsat inovační přínos.

II. HODNOCENÍ

Výrobky budou hodnoceny komisí nezávislých odborníků a zástupců pořadatelů. Odborným garantem je VŠCHT, Ústav technologie mléka a tuků. Organizátor akce sdělí přihlášeným firmám data a podmínky pro předání vzorků k hodnocení. Za každý výrobek uhradí výrobce správní poplatek ve výši 1 500,- Kč.

Titul „Mlékárenský výrobek roku 2013“, resp. „Novinka roku 2013“ bude udělen v kategoriích, kde budou hodnoceny minimálně tři přihlášené výrobky. Pořadatelé si vyhrazují právo podle počtu přihlášených výrobků některé kategorie sloučit nebo zrušit.

POZOR!
TERMÍN ODEVZDÁNÍ PŘIHLÁŠEK:
NEJPOZDĚJI DO 12. 4. 2013

III. VYHLÁŠENÍ VÝSLEDKŮ

Mlékárenské výrobky roku budou vyhlášeny na akci „Světový den mléka“ dne 28. května 2013 v Břevnovském klášteře. Oceněným výrobcům předá diplomy ministr zemědělství ČR.

Ing. Jiří Kopáček, CSc., v. r.
Českomoravský svaz mlékařský
mobil: 602 271 315,
e-mail: info@cmsm.cz

Mediální partneři:

POTRAVINÁŘSKÁ
Revue

**Potravinářský
zpravodaj**

Jubilejní režná na puity

Letošní čtyřsté devadesáté páté výročí založení Palírny U Zeleného stromu v Prostějově chce líkérka GRANETTE & STAROREŽNÁ Distilleries, která je vlastníkem této nejstarší palírny fungující bez přerušení v Evropě, oslavit jubilejní režnou. Chystá se proto limitovaná edice se speciální etiketou. Fajnsmekři si její koupí přijdou na své. Vždyť půjde o dvacet let stařenou režnou! To ovšem bude jediný rozdíl oproti tradičnímu nápoji. Za celých téměř 500 let se receptura nezměnila. Stále se při výrobě starorežně používá jedenáct druhů bylin, stále probíhá staření v dubových sudech a i doba je stejná. Zkrátka líkérka GRANETTE & STAROREŽNÁ Distilleries ctí tradice a rozhodně v nich chce i nadále pokračovat.



A jak se starorežně daří v současnosti?

„Se značkou Palírna U Zeleného stromu se zákazníci setkávají na destilátech, tedy hruškovici, slivovici, starorežné a režné,“ vysvětluje marketingová manažerka GSD Alena Bůžková. „Exportujeme pod její značkou i absinty do celého světa. Setkat se s ní můžete v Rusku, Spojených stá-

tech amerických, Kanadě nebo třeba ve Francii. Je neúspěšnější exportní položkou celé společnosti,“ dodává Bůžková.

A jak to vypadá v řeci čísel? „Ročně se prodá přes milion lahví s etiketou se značkou Palírna U Zeleného stromu,“ říká Alena Bůžková. GRANETTE & STAROREŽNÁ Distilleries a. s.

Plzeňský biskup požehnal dle tradice velikonoční várku piva Pilsner Urquell



Monsignore František Radkovský, biskup plzeňský, požehnal základní suroviny – plzeňskou vodu, plzeňský slad a žatecký chmel, ze kterých se Pilsner Urquell vyrábí.

Ve varně plzeňského pivovaru požehnal plzeňský biskup Monsignore František Radkovský velikonoční várku piva Pilsner Urquell. Část požehnané várky bude po pěti týdnech ležení a zrání směřovat do Vatikánu jako dar města Plzně a Plzeňanů k oslavám velikonočních svátků. Osobně se této události poprvé zúčastnil stálý zástupce Vatikánu v České republice Giuseppe Leanza.



Stalo se již tradicí, že plzeňští sládci připravují pro období Velikonoc požehnanou várku piva Pilsner Urquell. Proto plzeňský biskup Monsignore František

Radkovský požehnal ve varně plzeňského pivovaru nejprve plzeňský slad, žatecký chmel a plzeňskou vodu, tedy suroviny, ze kterých se Pilsner Urquell vyrábí již více než 170 let. Poté za asistence sládka Václava Berky požehnal várku velikonočního piva pro letošní rok.

I letos poputuje symbolických 2013 lahví z velikonoční várky ke Svatému stolci do Vatikánu jako dar plzeňského pivovaru a plzeňských občanů k oslavě a pro oficiální události, které se tam uskuteční v souvislosti s velikonočními svátky. Z tohoto důvodu se požehnaní

poprvé zúčastnil i stálý zástupce Vatikánu v České republice Giuseppe Leanza.

„Plzeňský ležák Pilsner Urquell putoval pravidelně do Vatikánu již na konci 19. století. Před třemi lety jsme tradici obnovili a zasiláme ke Svatému stolci pivo vždy v období Velikonoc. Pilsner Urquell, který poputuje koncem března k papeži Benediktu XVI., bude stejný jako ten, který si vychutnával jeho dávný předchůdce Lev XIII. před více než 110 lety. Receptura ani použité suroviny se za více než 170 let nezměnily,“ řekl po požehnaní plzeňský sládek Václav Berka.

Požehnanou a certifikovanou zásilku piva Pilsner Urquell vypraví Plzeňští z pivovaru týden před Velikonocemi. Společně s ní poputuje do Říma i originální dar – umělecký předmět, jehož podoba se začíná rodit na utajeném místě. AMI Communications, spol. s r. o.

Pivní mixy Samson Grep a Lemon byly na tábořských Slavnostech piva na „bedně“ vítězi

Jemné síto tří nemilosrdných kol. Nejprve první, zahřívací. Následovalo semifinále a nakonec strhující finále. Dva ovocné mixy pivovaru Samson od začátku naplňovaly role favoritů. Přes přísné degustátory došly Grep a Lemon suverénně až mezi elitu a tam podle názoru poroty nestačily pouze na jediného soupeře. I tak si ale z prestižních Slavností piva v Táboře odvezly Samson Mix Grapefruit stříbrnou a Samson Mix Lemon bronzovou pečetí!

Z hlediska účasti pivovarů v odborné degustační soutěži jsou Slavnosti piva

v Táboře největší svého druhu v České republice. Odborné degustace jsou přísně anonymní a oficiálně garantované odbornými autoritami. Mezi experty z pivovarů degustovali pivo i doktorandi VŠCHT a jako nezávislí degustátoři se slavností zúčastnili dokonce i sládci z Japonska, Ukrajiny, Ruska a Polska. Ty všechny ovocné mixy z pivovaru Samson přesvědčily o své vynikající chuti a kvalitě.

Od prvních kol proto sbíraly v tábořském hotelu Palcát vysoké známky a ve finále pak předčily všechny soupeře z větších pivovarů. Opět se ukázalo, že vedení pivovaru Samson vyšla sázka



na spolupráci s renomovaným rakouským producentem radlerů, který s jihočeským pivem namíchal už čtyři příchutě – ke Grepu a Lemonu přibyl ve druhé půlce minulého roku netradiční Špek a Černý rybiz.

A hlavně ten prvně jmenovaný s nahořklou grepovou příchutí byl úspěšný už v loňském roce. Ve spotřebitelském testu Mladé fronty Dnes obsadil Samson Mix Grapefruit druhé místo. Redakci Blesku dokonce chutnal nejvíce, stejně jako expertům z Pivní extraligy.

„Po loňském úspěchu ochucených piv Samson Mix je naším cílem udržet

a přeskočit nastavenou laťku. V plánu je proto mimo jiné i jedna nová a na českém trhu zatím neznámá příchut,“ přibližuje plány pivovaru jeho obchodní ředitel David Posekaný.

VÝSLEDKY MÍCHANÝCH PIV

1. Zvikov Radler
2. Samson Mix Grapefruit
3. Samson Mix Lemon

Vladimír Vořechovský,
Comunica, a. s.

Unikátní tunel vedoucí přes sklepy Velkopopovického pivovaru se stal v roce 2012 oblíbenou atrakcí



Velké Popovice – Do Pivovaru Velké Popovice zavítalo v loňském roce takřka 28 tisíc turistů. K nejčastějším návštěvníkům patří tradičně Češi, tvořící více než polovinu celkové návštěvnosti. Zahraniční hosté sem přijíždějí hlavně ze zemí, v nichž je Kozel rovněž populárním pivem. Nejpočetnější skupinu tvoří Rusové a následně turisté z Maďarska. Velkopopovický pivovar, jedno z nejnavštěvovanějších míst v regionu, láká stále více návštěvníků ze vzdálených zemí, například z Japonska, Kanady a Tchaj-wanu.



V roce 2012 byla ve velkopopovickém pivovaru dokončena nová prohlídková trasa, která je nyní rozšířena o návštěvu sklepů s ochutnávkou piva Velkopopovický Kozel, a především o unikátní tunel, spojující sklepy se stáčírnou. U vstupu do sklepů je možno zhlédnout největší dřevěný pivovarský sud o objemu 96 hl, v budově stáčírně

přibyla nově expozice vývozu piva Velkopopovický Kozel do celého světa.

Popovický pivovar s téměř 140letou tradicí vyhledávají nejčastěji tuzemští návštěvníci. Od Prahy je vzdálen pouhých patnáct kilometrů, proto je ideálním cílem pro pěší a cyklistickou turistiku. Jeden z architektonicky nejzajímavějších pivovarů přitahuje stále více pozornosti také ze zahraničí, úměrně rostoucí oblibě piva Velkopopovický Kozel. Češi přijíždějí především individuálně, zahraniční návštěvníci sem dorazí většinou organizovaně s cestovními kanceláři.

„Neustále hledáme nové, atraktivní možnosti, jak našim návštěvníkům přiblížit historii pivovaru a výrobu našeho piva. Samozřejmě neopomijeme přirozenou součást pivovaru a živou legendu kozla Oldu, kterému jsme se s pomocí plzeňských bednářů postarali o nový příbytek,“ shrnula novinky roku 2012 Eva Kršňáková, vedoucí návštěvníckého centra Pivovaru Velké Popovice.

K návštěvnosti Popovic přispívá i řada speciálních akcí pořádaných



v pivovaru v průběhu celého roku. K vyhlášeným patří každoroční Vepřové hody, jarní Pochod krajinou barona Ringhoffera, slavnosti Den Kozla, Léto s Kozlem a další. Na bohatý program se mohou těšit návštěvníci i v letošním roce.

Návštěvu pivovaru lidé propojují i s nákupem v kozlím obchodě, který

nabízí širokou škálu dárkových předmětů s logem Velkopopovický Kozel, a s posezením ve stylové restauraci Velkopopovický Kozlovna vedle pivovaru, kde Kozlovy gurmánské dny přináší svým hostům nabídku speciální gastronomie.

AMI Communications, spol. s r. o.

Značka Zlatopramen představuje o stupeň zábavnější nealko Zlatopramen N•A



Portfolio značky Zlatopramen se opět rozrůstá – na trh přichází nováček Zlatopramen N•A. Zákazníci se mohou těšit na první lok o stupeň zábavnějšího nealkoholického piva od února 2013.

Uvedení nového produktu Zlatopramen N•A posiluje celorepublikově za-

vedenou a rostoucí značku. Zlatopramen tak vychází vstříc nejen řidičům, manažerům a sportovcům, ale obecně všem, kteří si chtějí vychutnat lahodnou a osvěžující chuť piva a přitom se plně soustředit na výkon. Tento trend potvrzuje i výzkum agentury Spectra z roku 2012, který uvádí, že nejčastěji pijí nealko vysokoškolsky a středoškolsky vzdělání muži ve středních letech. Nejvíce nealka se pak vypije v Praze a na Moravě.

Název produktu N•A je ve světě nejčastěji používanou zkratkou pro nealkoholické pivo – a značka Zlatopramen se tak chce stát pochopitelnější pro cílovou skupinu spotřebitelů a udávat nový trend v nealkoholických pivech. „Chceme se odlišit od konkurence a naše spotřebitele pobavit. Ukážeme, že si člověk



může užívat i s nealkoholickým pivem, a představíme ho jinak, než by lidé čekali. Produkty uvádíme v moderním a progresivním designu,” uvedla k nové značce manažerka Lenka Kroupová ze společnosti HEINEKEN, která má Zlatopramen na starosti. Konzumenti se podle ní mohou v únoru a březnu těšit na reklamní vizuály v místech prodeje a též i na internetu a sociálních sítích, nové nealkoholické pivo se představí i v tisku, v červnu pak i v televizi.

Zlatopramen N•A se vyrábí podle originální receptury z nejkvalitnějších surovin a je charakteristický lahodnou a jemně nahořklou chutí opravdového piva. Prodávát se bude v plechovkách, třetinkových skleněných lahvích, v restauracích pak čepovaný ze sudu. Doporučené prodejní ceny začínají na

10,90 Kč za 0,331 lahev, plechovku o objemu 0,5 l koupíte za 14,90 Kč.

O stupeň lepší nealkoholické pivo Zlatopramen N•A se na českém pivním trhu poprvé objevilo v únoru 2013. Nahradiťo tak značku Fríi, kterou HEINEKEN svým spotřebitelům nabízel od roku 2010. Zlatopramen N•A je charakteristický lahodnou a jemně nahořklou chutí opravdového piva. Spotřebitelům tak nabízí variantu k příležitostem, které si chtějí naplno prožít, ale současně chtějí mít pod kontrolou všechny své smysly. Prodávát se v půllitrových a třetinkových lahvích, plechovkách a v restauracích i čepovaný ze sudu.

PLEON Impact

Staropramen zahájil rok 2013 na stupních vítězů. Na 23. tábořských Slavnostech piva uspěla Staropramen 11° i Staropramen Nealko

Staropramen 11° a Staropramen Nealko potvrdily své kvality a na 23. reprezentačních Slavnostech piva v Táboře získaly ocenění za druhé místo v kategorii nealkoholických piv a třetí místo mezi pivy jedenáctistupňovými. Potvrdilo se, že česká pivní dvojka z centra Prahy vaří kvalitní a dobré pivo i více než 140 let od doby, kdy byl smíchovský pivovar založen.

Uspěť na prestižní soutěži, která je z hlediska účasti největší pivní slavností v České republice, je pro smíchovský pivovar velkým úspěchem. I z toho důvodu, že degustace jsou přísně anonymní a garantované odbornými autoritami. Většinou jde o sládky přihlášených

pivovarů, odborné degustátory a studenty odborných vysokých škol.

Druhé místo mezi nealkoholickými pivy jen potvrzuje oblíbenost Staropramenu Nealko. V předchozích letech totiž toto pivo v silně obsazené a stále oblíbenější kategorii dvakrát za sebou zvítězilo. Staropramen Nealko vychází vstříc milovníkům piva, kteří musí usednout za volant, případně si chtějí dát k obědu točené pivo bez alkoholu během pracovního týdne.

Dalším úspěchem pivovaru Staropramen je i třetí místo pro Staropramen 11°, který uspěl v konkurenci více než 30 vzorků. Od běžných světlých jedenáctek se odlišuje především použitím karamelového sladu. Ten se standardně používá hlavně u tmavých ležáků, ve



světlých pivech se s ním často nesetkáváte. S nápadem na inovovanou recepturu přišel v roce 2010 Jan Špaček, technolog výroby piva ve Staropramenu. Díky karamelovému sladu získalo pivo charakteristickou barvu i plnou chuť.

„Ačkoliv Staropramen 11° je pivo poměrně mladé, jeho základ vychází ze zkušeností, které se v pivovaru ležícím prakticky v centru Prahy předávají už od května roku 1871, kdy se na Smíchově slavnostně uvařila první várka piva. Jedenáctka je ale zároveň ukázkou toho, že kvalitní základ je potřeba propojovat s novými nápady. Díky tomu pak můžeme lidem nabídnout zajímavé pivo odpovídající dnešním trendům,“ říká spoluautor receptury tohoto piva Jan Špaček ze Staropramenu.

O ZLATÉ PIVNÍ PEČETI

Titul Česká pivní pečeť se uděluje již pravidelně na tábořských Reprezentačních slavnostech piva, letos už po

třiadvacáté. Titul se uděluje celkem ve 24 soutěžních kategoriích, jako například světlé výčepní pivo, světlý ležák nebo nealkoholické pivo. Soutěže se pravidelně účastní desítky pivovarů jak z Česka, tak i ze zahraničí. Zlatou pivní pečeť uděluje komise složená z odborných degustátorů, především sládků. Ti ve slepých degustačních testech posuzují vlastnosti piva důležité pro běžné konzumenty, tedy čirost a pěnu, chuť, hořkost a říz. Na objektivitu anonymních degustací i průběh soutěže po celou dobu dohlížela renomovaná certifikační společnost TÜV SÜD, 3EC International, Bureau Veritas a Státní zemědělská a potravinářská inspekce.

Pavel Barvík,
Pivovary Staropramen s. r. o.



Exkluzivně v makro

od roku
1967



Vysočina
dle původní receptury z roku
1967

od roku
1978



Poličan
dle původní receptury z roku
1978

od roku
1975



lovecký salám
dle původní receptury z roku
1975



Horeca Select Black Label
Prémiová řada uzenin s původní recepturou, pravostí a kvalitou.



Český svaz zpracovatelů masa



ÚSTAV PRO VYŠETŘOVÁNÍ POTRAVIN s. r. o.

Akreditovaná zkušební laboratoř č. 1164



Ústav pro vyšetřování potravin
je moderní pracoviště provádějící
laboratorní vyšetření a analýzy
zdravotní nezávadnosti surovin a potravin
živočišného i rostlinného původu
dle evropské normy
ČSN EN ISO/IEC 17025:2005.

NABÍZÍME:

- senzorní zkoušení potravin
- mikrobiologické a chemické rozbory potravin, surovin, vod a krmiv
- laboratorní kontrolu hygieny prostředí
- poradenskou činnost
- množstevní slevy dle rozsahu zakázek



K Hrnčářům 25, Praha 4 - Šeberov, 149 00
E-mail: uvp.praha@seznam.cz
Tel.: 261 910 023
Mob.: 603 446 049
www.uvp-praha.cz

Celozrnný šrotový chléb – jinak a po novu

Takovýto chléb je vítězem rozsáhlých průzkumů trhu mezi konečnými spotřebiteli. Výživář tleská a pekař jása. Co víc si přát? Zdravý, plný vlákniny, vitamínů a dalších nutrientů, tak chutný, šťavnatý a dlouho vláčný. Proč ho tedy nejsou plné obchody? Kde je chyba? Samozřejmě v ceně. Tento poctivý chléb totiž nepořídíte za cenu konzumního bochníku. Ale my to nevzdáváme vyznávající heslo: „Co je zdravé, musí být především chutné a vyrobené pouze z prvotřídních surovin“. A také to není nejlevnější.

Posuďte sami, z čeho je takový chléb vyroben:

QUELLKORN jsou rovnoměrně předbobtnaná žitná zrna v prostředí kvasového extraktu dodávaná na trh k výrobě speciálních druhů chleba. Žitné a žitno-pšeničné chleby z QUELLKORNU se šťavnatými a chutnými celými žitnými zrny mají vysokou výživnou hodnotu, neboť v zrnu zůstává zachován vysoký obsah minerálních látek.

Směs Chmel a Slad II. je v pekařském světě naprosto jedinečná – slučuje tradici pěstování chmele a výroby sladu. Použití kombinace chmele a sladu propůjčuje chlebu jeho výjimečný charakter: lehce hořce natrpklou chmelovou chuť doplňuje aromatická sladová chuť a vůně.

NATURAL = žitný kvas je tekutý, stabilizovaný a zakonzervovaný kvas – přirozeně fermentovaný. Je vyroben přísně kontrolovanou technologií přírodního kvašení klasickým 3–stupňovým vedením. K výrobě se používá žitná mouka nejlepších parametrů, přísně kontrolována je také startovací kultura. Výsledkem je kvas se stále konstantní prvotřídní kvalitou.

Panimaltin je tmavý sladový extrakt z ječného a pšeničného sladu. Používá se pro výraznější a současně nasládlější chuť tmavých pšenično-žitných, žitno-pšeničných a rustikálních žitných chlebů. Současně jim dodává tmavší čokoládově hnědou barvu a silné sladové aroma.

| Doporučená receptura na Formový šrotový chléb: | |
|--|---------------|
| Suroviny | Množství (kg) |
| Žitná mouka tmavá (chlebová) | 100,0 |
| QUELLKORN | 90,0 |
| Chmel a Slad II. | 23,0 |
| Panimaltin | 4,5 |
| NATURAL = žitný kvas | 4,5 |
| Slunečnice | 34,0 |
| Len | 23,0 |
| Cukr krupice | 6,0 |
| Droždí pekařské | 5,8 |
| Sůl jedlá | 3,5 |
| Voda pitná | 150,0 |



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.: +420 543 250 155
Fax: +420 543 250 159
info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz

IREKS

Potravinářská Revue

Odborný časopis pro výživu, výrobu potravin a obchod



Potravinářská Revue je plnobarevný časopis zaměřený na problematiku potravinářského průmyslu a jemu nejbližších odborných činností. Publikována je zde problematika výživy lidí, kterou potravinářský průmysl v rozhodující míře funkčně zajišťuje. Dále je věnován jakosti potravin, surovinovému krytí a také úrovním technologických procesů ve výrobě potravin. Oslovuje i obchodní síť, zajišťující funkci distributora potravin konečnému spotřebiteli. Obsahuje

i stati z oblastí potravinářského výzkumu, odborného školství a vědy. Ale i hodnocení výkonnosti státní správy a volených orgánů a odborně zaměřených nevládních organizací, a to včetně struktur evropského rozměru. Rozhodující náplní časopisu jsou odborné články od předních odborníků. Časopis plní také marketingovou funkci pro dodavatele do potravinářského průmyslu a zejména pak nabídku potravin pro retail do tuzemských obchodních systémů.



Vydavatel: AGRAL s. r. o., Zelený pruh 1560/99, 140 02 Praha 4 - Braník

www.agral.cz

ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA

SUPERVÝŽIVNÁ
PUFOVANÁ RÝŽE

Výsledkem nového postupu pufování rýže je supervýživná forma obsahující trojnásobně vyšší množství bílkovin. Produkt je zároveň bohatý i na ostatní živiny. Takto zpracovaná rýže je proto ideální surovinou pro snídaňové cereální výrobky, snacky a nutriční tyčinky. Informaci o výsledcích výzkumu vědců z Cornell University přináší časopis ACS' Journal of Agricultural and Food Chemistry.

Komerčně pufovaná rýže se připravuje parní extruzí, při níž extruder protlačuje za vysoké teploty a tlaku rýžovou mouku smíšenou s vodou úzkou trubicí. Při výstupu z trysky se rýže působením expandující a unikající páry nafoukne. Při tomto procesu však dochází k ničení k teplu citlivých živin. Vědci proto hledali způsob, jak se při procesu pufování této ztrátě vyhnout a také jak rýži o bílkoviny či jiné živiny obohatit. Svoji pozornost obrátili na postup využívající superkritický oxid uhličitý, který se používá při výrobě kávy bez kofeinu či v jiných potravinářských aplikacích. Obohacená pufovaná rýže připravená pomocí této metody obsahuje ve 100 gramové porci 8 % potravní vlákniny, 21,5 % bílkovin a dále stopové prvky železo, zinek a vitaminy A a C v jejich doporučené denní dávce. Celkově obsahuje pufovaná rýže vyrobená novým postupem třikrát více bílkovin a osmkrát více potravní vlákniny než komerčně připravená rýže pufovaná extruzí. Inovovaná pufovaná rýže je též křehčí než komerční produkty, má lepší chuť a je křupavější. Vyváženost nutričního profilu a možnost použití k výrobě i odpadu, tj. mechanicky poškozených zrn, činí z těchto pufovaných výrobků pro trh nejen výživové, ale i ekonomicky zajímavý produkt.

Ilnkovan Paraman, Michael E. Wagner, Syed S. H. Rizvi: Micronutrient and Protein-Fortified Whole Grain Puffed Rice Made by Supercritical Fluid Extrusion. J. Agric. Food Chem., 2012, 60 (44), pp 11188–11194. DOI: 10.1021/jf3034804

ODPADY ZE ZPRACOVÁNÍ
CHŘESTU:
NOVÁ METODA EXTRAKCE
PHYTOCHEMIKÁLIÍ

Výzkumní pracovníci ze španělského Výzkumného ústavu tukového průmyslu vyhodnocovali komerční možnosti postupů extrakce fytochemikálií z odpadů ze zpracování chřestu pro využití ve funkčních potravinách. Chřest je pro svou nutriční hodnotu, zejména obsah vlákniny a antioxidantů, ceněnou zeleninou. Jedna ze studií zveřejněných v roce 2009 jej dokonce navrhovala jako vhodný prostředek pro léčbu kocoviny. Současná španělská studie, jejíž výsledky byly zveřejněny v časopise Food and Bioproducts Processing, popisuje mimo jiné způsob izolace a částečné purifikace několika bioaktivních látek typu saponinů, fenolových sloučenin a sterolů z odpadu ze zpracování chřestu. Řada z těchto sloučenin se nachází ve spodních částech chřestových výhonků, které se během zpracování odříznou a vyhodí. Částečně purifikované izoláty byly prozkoumány z hlediska chemické stability a toxicity a byla posouzena jejich komerční využitelnost jako funkčních přísad či aditiv do funkčních potravin. Součástí patentovaného extrakčního postupu je hydrotermální ošetření v uzavřené nádobě průmyslového autoklávu. Jedná se o podobnou metodu, jaká se celkem běžně používá v průmyslovém měřítku při konzervování potravin v konzervárnách. Výsledkem tohoto ošetření jsou dvě frakce: vodní funkční extrakt obsahující nejrozpuštěnější bioaktivní látky z chřestového odpadu a vlákninový zbytek, který po usušení tvoří bioaktivní vlákninu.

Dalším krokem je kolonová purifikace pomocí adsorbentu z polymerizované pryskyřice. Výsledkem jsou částečně purifikované vodní extrakty, obohacené ve specifických látkách, např. fenolových sloučeninách (antioxidanty) a saponinech, o kterých je známo, že mimo jiné snižují krevní cholesterol. Jak částečně purifikované vodní

extrakty obohacené o tu kterou sloučeninu, tak i bioaktivní vlákninu lze použít jako bioaktivní přísadu při vytváření formulací nových funkčních potravin.

Jako optimální postup pro extrakci chřestových odpadů vodou jako extrakčním činidlem v poměru 1 : 2 pevná složka : kapalina (hmotnost/objem) při 121 °C po dobu dvou hodin.

J. M. Fuentes-Alventosa, S. Jaramillo-Carmena, G. Rodriguez-Gutierrez, R. Guillen-Bejarano, A. Jimenez-Araujo, J. Fernandez-Bolanos, R. Rodriguez-Arcos: Preparation of bioactive extracts from asparagus by-product. Food and Bioproducts Processing; available online December 2012, DOI: 10.1016/j.fbp.2012.12.004

VÝLISKY Z VINNÝCH
HROZNŮ ZVÝŠÍ OBSAH
VLÁKNINY V JOGURTECH
A SALÁTOVÝCH
DRESINCÍCH A JEJICH
OXIDAČNÍ STABILITU

Vědci z Ústavu potravinářské vědy a technologie Oregonské státní univerzity zjistili, že výlisky z vinných hroznů (matolina obsahující semena a slupky) jsou bohatým zdrojem potravní vlákniny s antioxidantní aktivitou. Koncept vlákniny s antioxidantní aktivitou byl poprvé zmíněn profesorem Fulgenciem Saurou-Calixtem v roce 1998. Zjistil, že tato vláknina může vykazovat u 1 gramu kapacitu pohlcování volných radikálů DPPH ekvivalentní 50 mg vitamínu E a obsah potravní vlákniny je vyšší než 50 % sušiny z přírodních konstituentů. Je známo, že vinné hrozny snižují krevní tlak a blahodárně působí na krevní lipidový profil. Studie zveřejněná v časopise Food Chemistry zkoumala, zda je možné fortifikovat jogurty a salátové dresinky vinnými výlisky jako zdrojem potravní vlákniny a polyfenolů. Vědci vyhodnoco-

vali tři různé formy výlisků: sušené výlisky obsahující semena, tekutý extrakt z výlisků a lyofilizovaný tekutý extrakt. Všechny typy byly přidány do 100 gramů jogurtu či dresinku v množství 1, 2 nebo 3 gramy. Jogurt byl uchovávaný při teplotě 4 °C a vzorky odebrané po 1, 7 a 14 dnech skladování byly testovány na obsah potravní vlákniny a byla stanovena fyzikálně chemická charakteristika jogurtu (hodnota pH, peroxidové číslo, celkový obsah fenolových látek, aktivita pohlcování volných radikálů). Všechny formy výlisků byly přidány též do dvou typů salátových dresinků - hustého krémovitého a tekutého. Dresinky byly uchovávány za stejných podmínek a testovány ve stejných ukazatelích jako jogurt. Sensorické hodnocení obohacených produktů provedl dvanáctičlenný expertní panel. Hodnoceny byly pouze produkty obohacené tuhými výlisky, protože vědci zjistili, že tato forma je nejbohatší na potravní vlákninu s antioxidantní aktivitou. Na základě výsledků byl jako nejlepší vyhodnocen 1% fortifikovaný jogurt, 0,5% fortifikovaný italský dresink a 1% fortifikovaný dresink Thousand Island. Výlisky z hroznů odrůdy Pinot Noir zvyšovaly nejenom potravní vlákninu a celkový obsah fenolových sloučenin, ale i oddalovaly v průběhu skladování oxidaci lipidů. Nicméně produkty fortifikované tekutým extraktem či lyofilizovaným tekutým extraktem měly obdobné fyzikálně chemické vlastnosti jako kontrola. Autoři uvádějí, že v průběhu skladování celkový obsah fenolových sloučenin a aktivita pohlcování radikálů klesá, a dodávají, že je proto zapotřebí dále zkoumat mechanismy a metody jejich zachování.

Angela Tseng, Yanyun Zhao: Wine grape pomace as antioxidant dietary fibre for enhancing nutritional value and improving storability of yogurt and salad dressing. Food Chemistry, Volume 138, Issue 1, 1 May 2013, Pages 356–365. DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.09.148

Mgr. Tatiana Oldřichová,
Zemědělská a potravinářská knihovna,
Ústav zemědělské ekonomiky a informací

Srdečně Vás zveme
na odbornou konferenci:

KONFERENCE
BRNO

Očekávaný vývoj potravinářského průmyslu v ČR a na Slovensku
13. 3. 2013 Brno, Holiday Inn

Hlavní tématické okruhy odborné konference:

- Trendy a očekávaný vývoj potravinářského průmyslu
- Zkušenosti a názory představitelů potravinářského průmyslu
- Úspěšné strategie výrobců a dodavatelů v potravinářském průmyslu
- Řízení kvality, výkonnosti a rizik v potravinářském průmyslu
- Řízení dodavatelsko-odběratelského řetězce
- Optimalizace výrobních nákladů v potravinářském průmyslu
- Podpora inovací a vývoje nových výrobků
- Zvyšování produktivity v potravinářském průmyslu
- Nové technologie v potravinářském průmyslu
- Očekávaný vývoj cen potravinářských komodit
- Spolupráce výrobců, dodavatelů a podpůrných společností v potravinářském průmyslu

Partneři:

AXFLOW



ERSTE
Corporate Banking

EI EULER HERMES
CESCOB

FACTORING
ČESKÉ SPORITELNY

FIRST BUY SALE*

KAF
ITALIAN Global Services

i STUDIO

LLP
DYNAMICS

KPMG

topbio

Schoeller Allibert

Microsoft Dynamics

redbaenk

MED MORAVIA

Mediální partneři:

AUTOMATIZACE
V POTRAVINÁŘSTVÍ

ŘEZNIČKO/
UZENÁŘSKÉ noviny

Revie

Potravinářský
zpravodaj

Bližší informace naleznete na
www.konference.org



VÝSTAVIŠTĚ[®]
ČESKÉ BUDĚJOVICE a.s.



země[®]
živitelka Ekostyl[®]

Mezinárodní výstava
družstevnictví

Oslavte s námi jubilejní 40. ročník
29.8. - 3.9.2013

Výstava je pořádána ve spolupráci s MZe, MMR,
AK ČR a Potravinářskou komorou ČR

„Budoucnost českého zemědělství a českého venkova“

**PREZENTACE POTRAVIN
NÁRODNÍ DOŽÍNKY**



www.vcb.cz

www.facebook.com/vystavisteceskobudejovice

SEVER  **FRUKT**
AKCIOVÁ SPOLEČNOST, TRÁVČICE

*představuje
nové české výrobky: Sušenou zeleninu*



Podřipská zelenina

www.severofrukt.cz

www.tereos-ttd.com


1 základní surovina



cukrová řepa

Tradiční český výrobce cukru a lihu již od roku 1831

Široký sortiment produktů



Cukr



Pitný líh



Bioetanol



E85



Krmiva



Hnojiva

Největší zpracovatel cukrové řepy

35 000 hektarů, **2 600 000** tun řepy,
300 000 tun cukru, **800 000** hl lihu



2 cukrovary, **3** lihovary,
1 balicí centrum