

Reformulace potravin znamená jejich vylepšování

Nabídka potravin, které jsou k dispozici dnešním českým spotřebitelům, je široká jako nikdy předtím. To je nezpochybnitelný fakt, který naši prarodiče mohou jenom potvrdit. Bohužel však zároveň současný životní styl většiny české populace vede k tomu, že vinou kombinace špatných stravovacích návyků, nevyvážené stravy a nedostatku pohybu, dochází k nárůstu nemocí a vzniku nadváhy.

Prvotním cílem všech výrobců potravin je mít spotřebitele spokojené a vracející se k výrobkům, které jim firmy nabízejí

Právě pestrá nabídka potravin na trhu nám však umožňuje, abychom si mohli připravit nutričně vyvážené jídlo, které si zároveň budeme moci skvěle vychutnat. Také výrobci potravin však mohou napomoci zlepšení zdraví spotřebitelů. A usilují o to nejenom širokou nabídkou svých výrobků, jak těch „standardních“, tak těch, ve kterých došlo ke snížení některých živin, snížení energetické hodnoty či vylepšení nutričního složení.

Bývalo to lepší. Určitě...?

V dnešní době se spotřebitelé nemusí bát toho, že by neměli v nabídce potravin dostatečný výběr či museli konzumovat něco, co jim nechutná. Přesto se mnohým určitě už také někdy stalo, že si zakoupili svůj oblíbený výrobek a on chutnal trochu jinak, než byli dosud zvyklí. Proč tedy výrobci potravin mění své výrobky, když je spotřebitelé mají rádi tak, jak jsou? Důvodů může být více, nejčastěji však výrobci vyvíjejí své výrobky v souladu s aktuálními vědeckými zjištěními a doporučeními z oblasti výživy, a snižují tak v nich množství negativně vnímaných živin.



Fotografie: PK ČR

Typicky se výrobci v nových recepturách snaží snížit obsah soli, tuku či cukrů či jinak upravit složení některých látek.

V uplynulých letech tak došlo například k odstraňování transmastných kyselin, což jsou tuky, které vznikají průmyslovým ztužováním, nebo ke snižování nasycených mastných kyselin, jejichž nadměrná konzumace má vliv na hladinu cholesterolu a zvyšuje riziko onemocnění srdce a cév. Naopak se v potravinách často zvyšuje obsah bílkovin, které jsou klíčové pro růst a tvorbu svalové hmoty, či jsou obohacovány o některé složky, například chia semínka, lněná semínka, luštěniny, ale i ovoce a zeleninu.

Upravit recepturu, nebo uvést nový výrobek

Samozřejmě prvotním cílem všech výrobců potravin je mít spotřebitele spokojené a vrace-

jící se k výrobkům, které jim firmy nabízejí. Nicméně, vývoj v oblasti potravin se nesmí zastavit. Jsou zde dvě cesty. První je realizovat změny formou reformulace, kdy dojde k vylepšení struktury stávajícího výrobku. A druhou je inovace, na trh se v tomto případě uvádí zcela nový výrobek s vylepšeným složením.

Reformulace jsou pro výrobce finančně i časově náročné. Změna receptury často obnáší řadu technologických obtíží při výrobě včetně nutnosti výrobního procesu měnit či investovat do výrobních linek. Navíc, ačkoliv se producenti usilují o snížení množství právě negativně vnímaných živin ve svých potravinách, sůl, cukry i tuky hrají v produktech důležitou roli. Jsou nositeli chuti či objemu a plní například také roli konzervantů.

Potravinářský průmysl hraje významnou roli při zlepšování

výživového složení potravin a využívá k tomu nejnovějších vědeckých a technologických poznatků, aby mohl stále lépe reagovat na potřeby a přání spotřebitelů a uvádět na trh výrobky s vylepšeným složením. Ve svém úsilí je však velmi často svazován nejen platnými právními předpisy, které stanoví rámec pro to, jak lze benefity takové „vylepšené“ potraviny komunikovat, ale zejména technologickými možnostmi výroby a v neposlední řadě i přístupem spotřebitelů samotných, kteří ne vždy reagují na reformulaci pozitivně, protože v principu nemají rádi, když se jejich oblíbené výrobky jakkoliv mění.

EK chce do reformulací také mluvit

Evropská komise letos představila novou strategii nazva-

nou Z farmy na vidličku. Jedním z bodů, které strategie chce řešit, jsou také právě reformulace potravinářských produktů. Podle komise je řešením změna složení zpracovaných potravin ve smyslu nastavení maximálních limitů pro určité živiny v potravinách.

Strategie uvádí, že současné vzorce spotřeby potravin jsou neudržitelné jak z hlediska zdraví, tak z hlediska životního prostředí. Průměrný příjem energie, nově i červeného masa, cukrů, soli a tuků v Evropské unii nadále překračuje doporučené hodnoty, zatímco spotřeba celozrnných obilovin, ovoce a zeleniny, luštěnin a ořechů je nedostatečná.

Komise proto chce hledat příležitosti, jak usnadnit přechod ke zdravějšímu stravování. Jakkoliv samotná strategie není legislativně závazná, budou čeští i nadnárodní výrobci

i nadále hledat cesty, které povedou k dalšímu zlepšení výrobků, které českým spotřebitelům nabízejí.

Komora a podpora reformulovaných výrobků

Od roku 2014 vyhlašuje Potravinářská komora ČR „Cenu Potravinářské komory o nejlepší potravinářský inovativní výrobek“ a to pro všechny potravinářské komodity.

Cílem této aktivity České technologické platformy pro potraviny je podpořit přenos výsledků potravinářského výzkumu a vývoje do praxe a zavádění inovací s důrazem na kvalitní české potraviny. Potravinářská komora ČR a Česká technologická platforma pro potraviny dlouhodobě usilují o zvýšení kvality českých potravin a posílení konkurenceschopnosti tradičních českých potravinářských výrobců. Tato soutěž je plně v souladu s prioritami zvýšení podílu kvalitních českých výrobků na tuzemském trhu a nárůstu vývozu výrobků s vysokou přidanou hodnotou.

Právě v rámci čtvrtého ročníku soutěže „Cena Potravinářské komory o nejlepší inovativní výrobek“ byla vytvořena a vyhlášena nová kategorie „Reformulace roku“. Výrobek oceněný v této soutěži pak může používat buď slovní označení „Reformulace roku“ nebo přímo logo Reformulace roku, které umožní upozornit spotřebitele na výrobky s vylepšeným složením.

Kategorie soutěže podle pravidel upravených v roce 2020 jsou následující:

- reformulace roku
- bezpečnost a kvalita potraviny
- potraviny pro zvláštní výživu

LETOS V KATEGORII REFORMULACE BYLY ODBORNOU POROTOU OCENĚNY NÁSLEDUJÍCÍ VÝROBKY:

- jako nejlepší výrobek byl vyhodnocen výrobek

MADETA a.s. Lipánek tvarohový 130 g

Úpravou receptury vyšla společnost vstříc přání zákazníků na snížení energetické hodnoty; byl snížen obsah cukrů a bylo zvýšeno množství tvarohu při zachování chuťových vlastností.



- dále byly oceněny společnosti s výrobky:

Emco spol. s r.o. Super myslí - bez přidaného cukru Křupavé čokoláda a kokos



Mattoni 1873 a.s. Mattoni esence pomeranč

Nestlé Česko s.r.o. Nestlé Cheerios oat



UNILEVER ČR, spol. s r.o. Re: FUEL sandwich on the go 85 ml / 55 g

Jak spotřebitel pozná výrobky s vylepšeným složením?

Úpravy receptur musí výrobce zpravidla provádět postupně tak, aby spotřebitelé danou změnu akceptovali. Razantní snížení se výrazně projevuje na samotné chuti produktu. Rázem se může stát, že daný výrobek prostě najednou nechutná. Bohužel, platná evropská legislativa při označování potravin umožňuje komunikovat snížení určitých živin až při výrazném snížení obsahu dané živiny (zpravidla o 30 procent). Výrobci spíše přistupují k postupnému snižování. Jsou zde však určitá vodítka, podle kterých se můžete ve svém výběru řídit:

- na potravině je některé ze schválených výživových tvrzení, které vám říká, že potravina má určité přednosti díky obsahu energie nebo některé živiny (např. „se sníženým obsahem energie“, „se sníženým obsahem cukru“, „bez cukru“ či „se sníženým obsahem soli“ apod.);
- vodítkem mohou na potravině být i zdravotní tvrzení, která říkají, že potravina má díky obsahu určité látky zdravotní přednosti (např. že hořčík přispívá ke snížení míry únavy a vyčerpání nebo beta-glukany přispívají k udržení normální hladiny cholesterolu v krvi apod.);
- hledejte logo Reformulace roku, které říká, že výrobce danou potravinu reformuloval, a že toto logo může používat se souhlasem Potravinářské komory ČR.

Stranu připravila Gabriela Bechynská

Partnerem
stránky je



POTRAVINÁŘSKÁ
KOMORA
ČESKÉ REPUBLIKY

