



VUPP
VÝZKUMNÝ ÚSTAV
POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA

Výsledky výzkumu, které vznikly a byly zavedeny do praxe



Snídaně s novináři "Přínos resortních výzkumných institucí pro ČR, 17. 6. 2024, Praha

Výzkumné týmy se aktuálně zaměřují na tyto oblasti:

- Analytická chemie – nutričně významné složky
- Bezpečkové potraviny – stanovení lepku, sledování legislativy, konzultační činnost, vývoj bezpečkových potravin, databáze bezpečkových potravin
- Biotechnologie – submerzní aerobní i anaerobní fermentační technologie
- Kvalita potravin a výživa – reformulace, alternativní zdroje bílkovin, zlepšení složení potravin
- Mikrobiologie – mikrobiologické analýzy, stanovení, charakterizace a identifikace probiotických bakterií
- Molekulární biologie – ověření složení potravin stanovením DNA (autenticita potravin)
- Nanotechnologie – enkapsulace mikroorganismů a biologicky aktivních látek
- Potravinářské inženýrství – výzkum nových potravinářských technologií, vysokotlaká pasterace
- Zkušební laboratoř pro stanovení potravinových alergenů; akreditace je platná pro 7 metod stanovení alergenů (lepek, beta-laktoglobulin, sója, podzemnice olejná, lískové ořechy, mandle, kešu ořechy, sezam, pohanka).



- **Diastabil doplněk stravy** - doplněk stravy, který obsahuje sušené odhořčené pivovarské kvasnice *Saccharomyces cerevisiae*, oxid zinečnatý, chlorid chromitý a seleničitan sodný. Sušené pivovarské kvasnice jako základ tablety jsou zdrojem vitaminů skupiny B a dalších biologicky aktivních látek, včetně stopových prvků. Vhodně doplňují cíleně dávkované stopové prvky
- **Těstoviny PKU** – pro fenylketonurickou dietu, POVA SPECIAL, spol. s r.o.
- **Dietní přípravek se sníženým obsahem bílkovin**. Škrobárny v Červené Řečici a VITANA zabezpečily výrobu dietní směsi na základě škrobu, která splňuje požadavky na snížený obsah bílkovin. Vzhledem k velmi nízkému obsahu bílkovin je vhodná nejen pro diety při léčbě fenylketonurie, ale i při poruchách metabolismu dalších aminokyselin.



Projekt NAZV: QE1115 „Bezlepkové směsi a jejich uplatnění ve výrobcích pro speciální výživu“

(společný projekt Jizerské pekárny, spol. s r.o. a VÚPP, v.v.i.)



pšeničný škrob bez lepku, lupinová mouka, dextróza, zahušťovadlo guma guar, kyselina: kyselina askorbová. Může obsahovat stopy sezamu, oxidu siřičitého.



kukuřičný škrob, **bramborový škrob**, lupinová mouka, tapiokový škrob, dextróza, zahušťovadlo guma guar, kyselina: kyselina askorbová. Může obsahovat stopy sezamu, oxidu siřičitého.

- 1) Legislativa
- 2) Seznam potravin
- 3) Recepty
- 4) Poradna
- 5) Jídelníček
- 6) Odkazy
- 7) Zadání výrobku
- 8) Novinky
- 9) Publikace

POTRAVINY BEZ LEPKU
VÝZKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁŘSKÉ PRÁCE

Přihlášení → Registrace →

Sdílet tento článek

Hledejte...

BLOG RECEPTY ODKAZY ZADÁNÍ VÝROBKU JÍDELNÍČEK PORADNA **SEZNAM POTRAVIN** LEGISLATIVA

O NÁS NOVINKY PUBLIKACE

Lepek 5 mg/kg

POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY

Hájíme dobré jméno kvalitních českých potravin

POTRAVINY PRO TEBE

CHCETE VĚDĚT, JAK SI VYBÍRAT ZDRAVÉ A BEZPEČNÉ POTRAVINY?

PORADÍME VÁM!

WWW.POTRAVINYPROTEBE.CZ

Slzková mouka (2021)

Zdraví z přírody, s.r.o. (produktů: 4)

Složení deklarované výrobcem

Složení:
Složení: slzovka obecná 100 %

Země původu Thajsko

O produktu více na této stránce:
produkt vložen 31.5.2021

Průměrné výživové údaje na 100g/100 ml	
Energetická hodnota	1612 kJ / 388 kcal
Tuky	7,4 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	1,05 g
Sacharidy	6,7 g
- z toho cukry	3,8 g
Vláknina	_ g
Bílkoviny	13,3 g
Sůl	0,05 g

Vážení klienti,

pokud máte zájem spočítat si zkonsumované množství lepku, použijte pu tuto funkci tlačítko „Do jídelníčku“. Pokud budete chtít zjistit obsah lepku ve spotřebních potravinách v průběhu dne, u každého výrobku, který jste přiložili dopředu, do okénka „Množství“ vložte

Přidat do jídelníčku

celiak.cz – portál pro pacienty... | 18. FÓRUM CELIAKŮ – GLUTEN F... | Slzková mouka (2021) :: Potraviny bez lepek

potravinybezlepku.cz/seznam-potravin/slzovka-mouka-2021/

Pierce™ Dextran De... | Ing. Jan Pivoňka, Ph... | Disposable PD 10 D... | Máte v chladničce... | 9 potravin, kterým L... | Jaké jsou nejčastější... | Zdravé skladování jí... | Kam ukládat potrav... | Lednice v pozoru | Jak ušetřit za jídlo 3...

14°C Převáž. oblačno 15:10 18.05.2023

Voucher Hlavního města Prahy

Bezlepkový světlý ležák Premium
12 %



Nealkoholické světlé bezlepkové
pivo



Snídaně s novináři "Přínos resortních výzkumných institucí pro ČR, 17. 6. 2024, Praha

Projekt TAČR:TH04010014 „Potraviny bez konzervantů“



Firma Kitl s. r. o. vyrábí na základě výsledků projektů: Syrob růžový květ. Je využito vlastností přírodního extraktu, který má antimikrobiální aktivitu a neovlivňuje negativně senzorycké vlastnosti. Sirup z růží obsahuje místo konzervačních látek extrakt z květu růže stolisté, dále zázvorovou šťávu, hroznový koncentrát, cukr, koncentrát mrkve a ibišku, silice z květů růže damažské a jako regulátor kyselosti kyselinu citronovou.

Projekt NAZV: QJ1210258 „Extrakce lignanů z dřevní hmoty a jejich využití v doplňcích stravy s významnými biologickými účinky“

Kitl Smrkáček BIO je sirup z mladých smrkových výhonků s vitamínem C. Je vhodný pro děti i dospělé. Smrkové výhonky se při nachlazení využívaly v tradičním lidovém léčitelství a Smrkáček na tyto tradice navazuje. Mladé smrkové výhonky přispívají k normální funkci dýchacího systému. Vitamín C přispívá k normální funkci imunitního systému.



Projekt NAZV: QK 1910103 „České bylinky pro nové potraviny podporující zdraví populace“

Ga



**Kamenický
Galus 11**
Světý ležák



Pivo s přidavkem extraktu z kořenů rostliny *Astragalus membranaceus* (Kozinec blanitý). Výroby se ujal Pivovar Kamenice s.r.o. (Kamenice nad Lipou). Výsledkem je pivo Galus, které obsahuje přidavek extraktu z kořene zmíněné rostliny.

<https://shop.pivovar-kamenice.cz/kamenicky-galus-11/>

Houška M., Novotná P., Strohalm J., Hatašová P., Cvrček P., Užitečný vzor č. 34182, Sirup s bazalkou posvátnou (2020) - výroba bylinného sirupu s vodným výluhem z homogenátu bazalky posvátné, který byl ošetřen vysokým tlakem 400 až 600 MPa, umožňuje získat vysoce hodnotný výrobek - Rakytník Cvrček s.r.o.

Projekt NAZV QI91B089 – Nové metody a postupy využití zemědělských surovin pro koncepci funkčních potravin

Ovocno-zeleninové šťávy ošetřené vysokým tlakem



Projekt NAZV QI101B090 – Nové postupy produkce funkčních cereálních a mléčných potravin a funkčních nápojů s obsahem bioaktivních složek z vybraných rostlinných a živočišných zemědělských surovin s využitím probiotických mikroorganismů a postupy posuzování jejich kvality



Projekt MZE č. EP 62602 - Modelování tepelných procesů v potravním řetězci jako nástroj odhadu rizika pro metodu HACCP



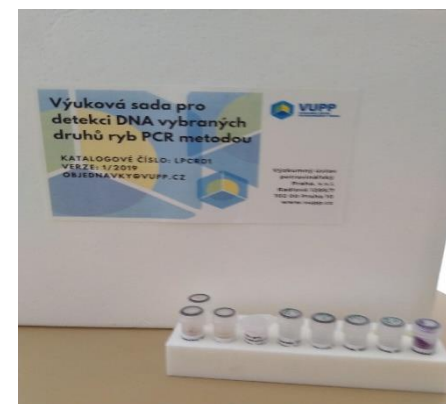
Projekt NAZV: QK1910231 – Nové přístupy k průkazu falšování rybího masa pomocí genomové DNA

PCR pro detekci DNA 5 druhů ryb:

- pražma zpěvná (*Spondylionoma cantharus*),
- d'as mořský (*Lophius piscatorius*),
- d'as černobřichý (*Lophius budegassa*),
- makrela obecná (*Scomber scombrus*),
- štika obecná (*Esox lucius*).



- Navržen byl také systém pro detekci DNA ryb obecně ("univerzální primer").
- Ověřována byla i možnost kvantifikace ve směsných vzorcích.
- **Výuková sada pro detekci DNA vybraných druhů ryb PCR metodou**



Projekt NAZV 2B06138 – Metody na stanovení alergenních složek v potravinách

Imunoanalytické soupravy pro stanovení alergenů:

- Alergeny vaječného bílku
- Beta-laktoglobulin
- Kasein
- Hovězí sérový albumin
- Alergeny hořčice
- Alergeny podzemnice olejné
- Alergeny celeru





VUPP
VÝZKUMNÝ ÚSTAV
POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA

Děkuji za pozornost!

Snídaně s novináři "Přínos resortních
výzkumných institucí pro ČR, 17. 6. 2024,
Praha