

Firma z Těchlovic u Hradce Králové chce zvýšit kvalitu bezlepkového pečiva

Praha, 9. 12. 2019

Zavedení nových, kvalitních a cenově dostupných bezlepkových produktů do výroby a následně také do obchodů je dlouhodobým cílem firmy Perník s.r.o. z Těchlovic. Nové výrobky mají rozšířit doposud omezenou nabídku potravin vhodných pro bezlepkovou dietu, a tím zkvalitnit život lidí nemocných celiakií a pšeničnou alergií či jinými formami přecitlivělosti na pšeničné proteiny. Projekt finančně podpořila Technologická agentura České republiky (TA ČR).

„Počet celiakálních pacientů a osob alergických nebo citlivých na lepek či jiné pšeničné proteiny neustále vzrůstá. Bezlepkové potraviny neslouží jen k pokrytí nutričních požadavků, ale jsou pro tyto osoby jedinou racionální a celoživotní výživou. Nabídka kvalitních, plnohodnotných bezlepkových potravin, tedy potravin bez složek pšenice a žita, je však v Česku velmi omezená. Jejich tuzemským výrobcům chybí zejména vhodné suroviny i moderní technologie. Projekt na zkvalitnění bezlepkového pečiva netradičními zdroji nutričně kvalitních proteinů má z tohoto důvodu jistě smysl, a proto jej podporujeme,“ uvedl Petr Konvalinka, předseda TA ČR, která do projektu vložila přes 13 milionů korun z Programu EPSILON.

Kromě těchlovické firmy Perník s.r.o. se na projektu podílí i Mikrobiologický ústav Akademie věd ČR v.v.i., pardubická firma RADANAL s.r.o. a Výzkumný ústav potravinářský Praha v.v.i. Hlavním cílem skupiny odborníků, složené se zaměstnanců těchto pracovišť, je nalézt kvalitní, nutričně a technologicky vhodné, přirozeně bezlepkové suroviny, schopné v recepturách pro pekařské výrobky nahradit pšeničnou a žitnou mouku, obsahující lepek, či příbuzné proteiny. Jako surovinovou novinku navrhli experti zavést do receptur pro běžné i trvanlivé bezlepkové pečivo například nutričně hodnotné mouky z bobů luštěnin (lupina úzkolistá, lupina bílá, sója luštinatá), semena pohanky, quinoi, teffu a izolované bílkoviny semen olejnin (slunečnice olejná, řepka olejka, konopí seté), které nejsou dosud běžnými pekařskými technologiemi využívány.

„Součástí našeho projektu byla také analýza možností a zavádění nových technologických postupů při výrobě bezlepkových potravin. Kromě nutričních a chuťových vlastností jsme kladli důraz i na bezpečnost potravin, a to zejména u surovin v pekařství běžně neužívaných. Testovali jsme i vliv alternativních pekařských surovin na lidský imunitní systém, abychom vyloučili případné nepříznivé somatické reakce, například alergie,“ vysvětlila Martina Králová, jednatelka firmy Perník. Dodala, že do procesu dalšího zkoumání a výroby chutných bezlepkových potravin je potřeba zařazovat především suroviny, které jsou ve středoevropských podmínkách pěstované nebo běžně užívané.

T A
Č R

Výsledkem projektu budou komerčně běžně dostupné bezlepkové pekařské produkty, které budou svou chutí, vůní, vzhledem a nutriční hodnotou srovnatelné s konvenčními pšeničnými či žitnými výrobky. Projekt bude dokončený v prosinci 2021. Nové bezlepkové produkty, zejména varianty běžného pečiva, budou na trhu dostupné nejpozději v roce následujícím.

Kontakt:

Ing. Ivana Drábková, *tisková mluvčí TA ČR*

T: + 420 777 016 525, **E:** drabkova@tacr.cz