



Čeští výzkumníci vyvinuli novou technologii přírodní konzervace bio nápojů. Za projektem stojí i rodinná firma z Jablonce

Praha 5. 2. 2021

V Česku vznikla nová technologie přírodní konzervace bio sirupů a dalších bio potravin připravovaných bez pasterizace. Experti využili k novému know-how esenciální oleje a rostlinné extrakty. Projekt finančně podpořila i Technologická agentura České republiky (TA ČR) a podíleli se na něm Výzkumný ústav rostlinné výroby a rodinná firma Kitl z Jablonce nad Nisou.

„V současnosti veřejnost pohlíží na běžné potravinářské konzervanty jako na rizikové látky. Vznikla proto společenská poptávka jejich náhrady za ryze přírodní. Nejrozšířenější alternativou byla dosud pasterizace, ta má ale podle odborníků negativní vliv na nutričně cenné látky obsažené v přírodních potravinách. Věřím, že spojení poznatků výzkumníků se znalostmi tradičních výrobců bio sirupů a nápojů přineslo zajímavé know-how, které bude využíváno i v dalších oblastech potravinářské výroby. Projekt si bezesporu zasloužil naši podporu,“ uvedl Petr Konvalinka, předseda Technologické agentury České republiky, která do výzkumu vložila 8,4 milionu korun z Programu EPSILON.

Projekt odstartoval v roce 2019 a bude ukončen v roce 2022. Roman Pavela, řešitel projektu, k tématu sdělil: *„Sirupy vyráběné za studena mají řadu pro zdraví prospěšných látek, ale musí se do nich dávat konzervanty, aby se nekazily. Řešení pomohly naše znalosti z výzkumu esenciálních olejů a sekundárních metabolitů, u kterých je zajímavé to, že působí proti hmyzu a patogenům, ale pro lidské zdraví jsou prospěšné, protože mají například antioxidační účinky. Výsledkem je know-how o chuťově a smyslově přijatelných rostlinných látkách, které se dají použít jako náhrady za syntetické konzervanty. Chtěli jsme dát na trh nějaké výrobky na bázi rostlinných sirupů, které budou využívat esenciálních olejů a rostlinných extraktů místo konzervantů. Výhodou je i to, že tato výroba je navíc šetrná k životnímu prostředí.“*

Pro úspěšnost projektu je velmi přínosný i postoj a přístup aplikačního garanta, který je v tomto případě i výrobcem konečných výrobků pro spotřebitele, čímž naplňuje jeden z hlavních cílů projektu: *„Vyvinout alespoň dva nové výrobky na bázi rostlinných sirupů nebo nápojů využívající potravinářsky a hygienicky inovativních vlastností esenciálních olejů anebo rostlinných extraktů.“*

„Čeští spotřebitelé kladou stále větší důraz na kvalitu a přírodní charakter potravin a nápojů. Nová technologie založená na přírodní konzervaci je přesně tím, co nám, výrobcům, umožní jejich potřeby vyplnit. V potravinářském a nápojářském průmyslu to bude představovat významný posun. A proto jsme opravdu hrdí, že spolu s odborníky z Výzkumného ústavu můžeme být těmi, kdo se na něm podílí,“ dodal Jan Vokurka z firmy Kitl.

Na tiskové konferenci 5. 2. 2021, tedy ještě před ukončením projektu, byla představena unikátní technologie přírodní konzervace pomocí silic z růží. Tento způsob uchování potravin použil vůbec poprvé na světě tým odborníků z Výzkumného ústavu rostlinné výroby v Praze v čele s renomovaným výzkumníkem Romanem

Mgr. Veronika Dostálová

tisková mluvčí TA ČR

T: 721 588 025, E: veronika.dostalova@tacr.cz



Pavelou. Na trh tak přichází, jako jeden z výsledků výzkumu projektu podpořeného TA ČR, unikátní sirup Kitl Syrob Růžový květ v limitované edici.

„V TA ČR podporujeme chytré nápady z nejrůznějších výzkumných oborů, čehož je tento projekt skvělým příkladem. Je to důkaz toho, že podporujeme výzkumné projekty, které se dostanou k běžnému zákazníkovi a přináší tak užitek všem, za což jsme rádi,“ uvedla Táňa Hálová Perglová, ředitelka Sekce Kabinetu TA ČR.

Mgr. Veronika Dostálová

tisková mluvčí TA ČR

T: 721 588 025, E: veronika.dostalova@tacr.cz