



Čeští výzkumníci vyvinuli kvalitní bezlepkovou bagetu

Praha 7. 2. 2024

Pacienti s celiakií, pšeničnou alergií a intolerancí se dočkají kvalitního pečiva, na kterém si mohou pochutnat. Až dosud pro ně dostupný bezlepkový sortiment totiž nedosahoval kvality konvenčního pečiva. Novou recepturu vyvinul tým výzkumníků společnosti Perník s.r.o., Mikrobiologického ústavu AV ČR, Výzkumného ústavu potravinářského Praha a firmy RADANAL s.r.o. Technologická agentura České republiky (TA ČR) podpořila tento projekt v rámci Programu EPSILON.

Výsledkem čtyřletého výzkumného projektu je bezlepková bageta připravená speciálním výrobním postupem z rýžového kvasu s přidavkem konopné bílkoviny. Bagety mají stejnoměrnou pórovitost, pružnost a pevnost střídy. Chuťově je pečivo neutrální a velmi podobné konvenčnímu pečivu a kůrka je velmi dobře propečená. Technologie výroby bezlepkových baget využívající rýžový kvas a konopnou bílkovinu vyvinutá v rámci tohoto projektu je také perspektivní pro přípravu jiných druhů běžného bezlepkového pečiva, protože se nutričně i chuťově přibližují konvenčnímu běžnému pečivu a v některých kvalitativních parametrech i konvenční pečivo převyšují.

„Naší snahou bylo nahradit izolované bílkoviny z reziduálních potravinářských materiálů přírodními, co nejméně technologicky zpracovanými surovinami, které by byly pro pacienty psychologicky přijatelné,“ vysvětlila Martina Králová ze společnosti PERNÍK s.r.o. Změna filozofie vývoje bezlepkových potravin není samoučelná. Koresponduje se zásadami zdravého životního stylu, filozofií ochrany životního prostředí a konceptem trvalé udržitelnosti.

„Bezlepková dieta je jediným celoživotním léčebným prostředkem pro pacienty s celiakií, pšeničnou alergií a intolerancí. Ty postihují zhruba dvě procenta populace,“ upozornil Petr Konvalinka, předseda TA ČR. Komerčně dostupné bezlepkové potraviny nedosahují kvality (nutriční a chuťové vlastnosti, trvanlivost) běžného pečiva využívajícího pro tyto pacienty toxické obiloviny. Autoři vědeckých článků, které se tomuto tématu věnují, poukazují na problematičnost dlouhodobé konzumace komerčně nabízených bezlepkových potravin, zejména pro jejich snížený obsah bílkovin, vlákniny, mikronutrientů, vitamínů a vysoký glykemický index.

Potenciální rizikovost využití netradičních surovin pro výrobu originálních bezlepkových pekařských výrobků může být i v možném alergenním potenciálu jejich složek. Z tohoto důvodu členové výzkumného týmu testovali přítomnost specifických IgE protilátek (spojených s alergií zprostředkovanou IgE protilátkami) proti extrahovatelným proteinům vytipovaných netradičních surovin u pacientů s aktivní celiakií, celiakálních pacientů na bezlepkové dietě, pacientů s pšeničnou (potravinovou) alergií a kontrolní skupiny dárců krve. Zvýšená přítomnost IgE protilátek proti složkám vytipovaných surovin byla důvodem

Mgr. Veronika Dostálová

tisková mluvčí TA ČR

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



pro jejich vyloučení z vyvíjených receptur pro nové bezpečné pekařské výrobky i testování potravinářsko-technologických vlastností.

„Výsledkem vývoje bylo vypracování a provozní otestování (realizace pečných zkoušek) nových pekařských receptur pro běžné bezpečné pečivo využívající netradičních primárně bezpečných surovin a izolovaných bílkovin. To pak vedlo k vytvoření funkčního pekařského výrobku,“ uvedla Martina Králová. Součástí vývoje bylo vypracování specifické metodiky posuzování pekařské kvality běžného bezpečného pečiva. A také vytvoření několika variant úpravy technologického cyklu, vedoucích k zachování vyšší biologické hodnoty využívaných surovin a předcházení výskytu látek s problematickým vlivem na lidské zdraví, které vznikají při vyšších pečících teplotách.

Kontakt:

Ing. Martina Králová
JEDNATELKA Perník s.r.o.

tel.: +420 737 236 803
e-mail: perniksro@pernik-sro.cz