



4

## Údaje týkající se nutričních hodnot a zdraví:

Výrobci potravin s kladným vlivem na zdraví by rádi informovali spotřebitele o zdraví prospěšných vlastnostech jejich výrobků. Tvrzení nebo údaje o složení výrobku v tom mohou sehrát důležitou úlohu. V květnu se bude v Evropském parlamentu hlasovat o evropském návrhu týkajícím se oblasti zdravotních tvrzení.

Jedním z bodů diskuze bude stanovení tzv. nutričních profilů.

Evropská komise se obává, že určité výrobky s méně vhodným nutričním profilem by se mohly použitím nutričních údajů stát pro spotřebitele zajímavějšími (např. cukrovinky obohacené vitamíny). Tyto nutriční profily budou muset

kromě jiného přihlížet k obsahu tuků, nasycených mastných kyselin, transmastných kyselin, cukrů a soli ve výrobku. U výrobků relativně bohatých na tyto složky, jejichž nadměrná konzumace je dávana do souvislosti s některými civilizačními chorobami, nebudou zřejmě přípustná žádná nutriční tvrzení. Potraviny s takzvaným špatným nutričním profilem mohou těmto omezením uniknout pouze tehdy, když u nich bude zajištěno snížení uvedených komponent. V takovém případě bude možno uvádět pouze údaje, které na takové snížení poukazují. Zavedení nutričních profilů ve Spojených státech vedlo k tomu, že například u plnotučného mléka nebyly povoleny žádné údaje.

### Další informace:

<a href="http://www.iotf.org/">http://www.iotf.org/</a> International Obesity Taskforce	<a href="http://www.obesitas.cz">www.obesitas.cz</a>
<a href="http://www.iaso.org/">http://www.iaso.org/</a> International Association for the study of Obesity	<a href="http://www.obezita.cz">www.obezita.cz</a>
<a href="http://www.euro.who.int/health-topics/HT2ndLvlPage?HTCode=obesity">http://www.euro.who.int/health-topics/HT2ndLvlPage?HTCode=obesity</a> Obesity page of the Regional European office of the World Health Organisation	<a href="http://www.stob.cz">www.stob.cz</a>
	<a href="http://www.spolvyziva.cz">www.spolvyziva.cz</a>
	<a href="http://www.mzcr.cz">www.mzcr.cz</a>
	<a href="http://www.szu.cz">www.szu.cz</a>
	<a href="http://www.zdravie.sk">www.zdravie.sk</a>
	<a href="http://www.potravinari.sk">www.potravinari.sk</a>

### Barentz Newsletter

## BARENTZ

RAW MATERIALS

#### Adresa:

Barentz BV  
Saturnusstraat 15  
2132HB Hoofddorp  
The Netherlands

#### Kontaktní údaje:

<b>Barentz B.V.</b> (+31 23 567 34 56,	NL
<b>Barentz N.V.</b> (+32 27 25 24 30,	B
<b>Barentz France</b> (+33 320 12 52,	F
<b>Barentz GmbH</b> (+49 208 84 85 0,	D, A, CH
<b>Barentz Aps.</b> (c/o Ernst & Young)	
(+45 6590 5600,	N, S, DK, SF
<b>Barentz spol s.r.o.</b> (+420 376 321 612,	CZ
<b>Barentz SP. Z o.o.</b> (+48 22 668 52 60,	PL
<b>Barentz spol. S r.o.</b> (+421 45 5324 351,	SK
<b>Barentz Bulgaria</b> (+359 2 942 47 10,	BG
<b>Barentz Hungary</b> (+36 1 323 1916,	H
<b>Barentz Romania S.R.</b> (+40 21 260 30 64,	Ro
<b>Barentz Campi y Jové SL:</b>	
(+34 93 476 66 66,	E + P
<b>Barentz Nisco</b> (+7 095 728 4213,	RU
<b>Barentz UK Ltd.</b> (+44 1 780 460 360,	UK, Ire
<b>Barentz Service srl</b> (+39 0362 55 49 55,	I
<b>Barentz Ingredients B.V.</b> (+31 546 57 41 14	

#### Internetové stránky:

[www.barentz.com](http://www.barentz.com)

#### Grafická úprava:

Alces alces, Utrecht,  
The Netherlands

© Barentz BV

Všechna práva vyhrazena. Žádná část tohoto bulletinu nesmí být reprodukována ani přenášena komunikačními prostředky bez písemného souhlasu vydavatele.

2



FOTO: JAN STADS

# Vyvážená strava

I přesto, že strava přirozeně souvisí se zdravím, je v současné době stále více a více spojována s nezdravým způsobem života a nezdravými stravovacími návyky. Po zubním kazu, srdečních a cévních chorobách a potravinových alergiích vyhlásily státní úřady a různé zájmové skupiny zcela po právu boj nadváze a veškerým důsledkům, které tyto nezdravé návyky způsobují. Skutečnost, že je tu přímý vztah ke stravě je logická – každé kilo prochází našimi ústy. Jako odstrašující příklad jsou pokaždé uváděny Spojené státy, kde více než polovina dětí ve věku do patnácti let trpí nadváhou. Oproti tomu v České republice se to v roce 2004 týkalo asi 17% dětí, což však neznamená, že se jedná o pozitivní údaj. Ostatní informace to pouze potvrzují. Jestliže se obezita projeví ještě před pubertou, pak se pravděpodobnost, že bude pokračovat v dospělosti, pohybuje mezi 20 až 50%. Toto riziko se zvyšuje dokonce na 50 až 70 % v případě, že se obezita objeví po pubertě.

Podle výsledků šetření agentury STEM/MARK trpělo nadváhou či obezitou v loňském roce 52 procent obyvatel Česka. Z toho 35 procent lidí spadalo do kategorie nadváhy a 17 procent osob bylo obézních. Ve srovnání s rokem 2000 se počet lidí, jejichž váha ohrožuje jejich zdraví, zvýšil o tři procenta.

Na Slovensku má problémy s obezitou a nadváhou přibližně 1,5 – 2 mil. osob. Podle údajů z roku

2004 trpí nadváhou a obezitou 65 % dospělých mužů a žen.

Těmito negativními jevy a jejich vývojem se proto začala zabývat rovněž Evropská komise, která v loňském roce konstatovala, že nadváha je vážným společenským problémem s negativními zdravotními důsledky. Od té doby byla vydána řada publikací, které se problémem zabývají a spolu s dalšími iniciativami postupně stupňují společenský tlak na složení naší stravy a faktory, které je ovlivňují. Toto se pochopitelně týká rovněž výrobců potravin, kteří by měli kritičtěji přistupovat ke svým recepturám, jejich vyvážení a složení. Ovšem toto pochopitelně výrobci potravin nemohou zvládnout sami. Problém nadváhy vyžaduje společný přístup kromě jiného státních úřadů, prodejců – distributorů, vzdělávacích institucí a také finálního spotřebitele, který musí vytvářet společenskou poptávku po těchto potravinách.

Proto bychom chtěli i my, jako firma aktivně působící v potravinářském průmyslu na tento vývoj adekvátně zareagovat, a nabízet v našem portfoliu velké množství ingrediencí, které mohou pomoci při snižování obsahu tuku a cukru a celkového zdravého vybalancování finálních potravin.

1 Vyvážená strava

2 Chutně a méně



4 Údaje týkající se nutričních hodnot a zdraví

4 Další informace

## BARENTZ

RAW MATERIALS



FOTO: JAN STADS

# Chutně a méně

Boj s kaloriemi je více než pouhý problém množství konzumovaných potravin. Spotřebitel si přeje, aby potraviny a nápoje byly chutné, ale zároveň chce, aby obsahovaly méně tuku a cukru – tedy energie. Na místo chybějících živin musí přijít něco jiného, co chutná stejně dobře, má stejnou trvanlivost a dodává přitom méně energie. Jedna věc, kterou jsme se v osmdesátých letech naučili, je, že spotřebitele nelákají potraviny s přívlastkem „light“, pokud nemají stejně dobrou chuť jako originál.

Trend pohotových potravin pracovníkům v oblasti vývoje jejich práci určitě také neusnadnil: výrobky musejí být snadno použitelné, čerstvé, jejich příprava musí být snadná a rychlá.

Na přání spotřebitelů již nestačí reagovat pouhou výměnou jedné základní suroviny za jinou. K této problematice je třeba přistupovat systematicky, aby dostatečně vynikly všechny stránky výrobku.

## Tekuté výrobky

U nápojů a tekutých výrobků není z technologického hlediska složité snížit nebo i vyloučit cukr nebo tuk ale chuť a tzv. plný pocit v ústech je pak třeba kompenzovat něčím jiným. K dispozici je celá škála intenzivních sladidel, která mohou cukr úplně nebo částečně nahradit. Hlavně

poslední jmenovaný trend je na evropských trzích novinkou.

U omáček už to tak snadné není. Cukr totiž nepřináší pouze chuť, ale má i konzervační účinky a snižuje aktivitu vody v produktu. Navíc dodává omáčce i strukturu. Totéž platí například i pro tuk v majonéze.

Proto jsme spolu s našimi hlavními partnery v uplynulých letech investovali hodně energie do vývoje alternativních řešení s menší energetickou hodnotou, které jsou však stejně chutné jako originál.

S pomocí firem Bartek, Gadot a Jones Hamilton jsme vyvinuli kyselé systémy, které se perfektně hodí k vyvážení sladké a kyselé složky. Při jejich zpracování bylo použito méně cukru nebo dokonce žádný cukr, a přesto mají vynikající konzervační účinky. Tyto systémy nám umožňují dostatečně snížit pH, takže konzervační kyseliny jako například kyselina benzoová a kyselina sorbová mohou dobře působit, aniž by to negativně ovlivnilo chuť.

Díky promyšleným kombinacím rozpustných vláknin řady Nutriose® s polyoly (alkoholové cukry, např. maltitol) můžeme cukr v některých potravinářských výrobcích (zmrzlině, cukrovinkách, omáčkách, ...) zcela nahradit

a snížit tak obsah kalorií, aniž by to negativně ovlivnilo chuť nebo trvanlivost výrobku.

Firma Roquette vyvinula pomocí produktů Glucidex 1 a Nutriose® F06 systémy pro paštiky a masové pomazánky, které v ústech dokonale vyvolají chuť tuku masných výrobků a přitom oproti původnímu výrobku obsahují pouhý zlomek energie. Tímto způsobem lze vyrábět například krémovou majonézu, obsahující pouhých 13% tuku.

## Pevné výrobky

V pevných výrobcích může být náhrada cukru a tuku ještě složitější. Vezměme si například takovou čokoládu: když z receptury odstraníme cukr, bude nám chybět polovina pevné hmoty. Intenzivním sladidlem lze sice dodat sladkou chuť, ale není to ta typická chuť cukru rozpouštěného v ústech. S řešením proto opět přichází firma Roquette, která nabízí maltitol. S použitím tohoto polyolu lze vyrábět čokolády (ale třeba i lískoořechové nugátové pasty a jiné cukrovinky) zcela bez cukru. Z chutového hlediska jsou k nerozeznání od původního výrobku, zvláště při použití rozpustných vláknin řady Nutriose®, které navíc dodají výrobkům potřebný objem. V cukrovinkách je proto částečná náhrada cukru poměrně snadná.

Nahrazení cukru v pekařských výrobcích je složitější záležitost: cukr dodává nejen chuť, ale i barvu, charakter pečiva a konzistenci. Cukr tedy určuje více vlastností pečiva, které by musely být při jeho nahrazení zachovány. Totéž platí pro tuk.

Cukr a tuk v koláčích, piškotech a dalších pekařských výrobcích nelze proto téměř nikdy nahradit pouze jedinou přísadou. Spolu s dalšími našimi hlavními partnery, jako například firmami Abitec, Loders Crocklaan a Roquette jsme vyvinuli mnoho různých koncepcí, které odpovídají nejen očekávání spotřebitele, ale i maloobchodu: od označení „bez cukru“ až po „light“, od „nízký GI“ (glykemický index) až po „low carb“ (s nízkým obsahem sacharidů). Ve všech těchto případech je rozhodující souhra správných přísad a k optimálnímu výsledku vede jejich dobře zvolený poměr.



Nadváha je každodenní problém.

ILUSTRACE:  
NEDERLANDS  
CENTRUM VOOR  
VOLKSCULTUUR

Pro chléb vyvinula firma Roquette několik koncepcí, které ve speciálních houskách snižují obsah tuku a u chleba snižují glykemický index. Také přání spotřebitelů, aby existoval bílý chléb s přísadou vlákniny (tak aby byl její obsah stejný jako u tmavého chleba), lze zrealizovat pomocí produktu Nutriose® F06.

## Cukrovinky

U cukrovinek je absence cukru asi nejvíce zjevná. Kdo byl na mezinárodním veletrhu cukrovinek ISM, nemohl přehlédnout výrobky se sníženým obsahem cukru nebo bez cukru.

Jedním z nejdůležitějších faktorů přitom je, aby zákazníkovi konečný výrobek dobře chutnal. Sladkost má být radostí a požitkem. Také výrobky bez cukru a se sníženým obsahem cukru musí tento požadavek splňovat. Vývoj nových surovin firmy Roquette je především zaměřen na vytváření finálních výrobků, které spotřebiteli výborně chutnají a které jsou pro něj ve všech ohledech příjemné.

Ať už se jedná o tvrdé bonbóny, pastilky, želatinové cukrovinky, želé, žvýkačky, bonbóny nebo lékořičové bonbóny, má Roquette pro každého z těchto druhů k dispozici alternativy se sníženým obsahem cukru nebo bez cukru.

## Chcete také, aby váš výrobek měl nižší energetickou hodnotu, ale minimálně stejně vynikající chuť?

Po výrobcích, které pomáhají lépe zacházet s energií přijímanou z potravy, poptávka stále narůstá. Ať už se jedná o výrobky se sníženým obsahem cukru nebo tuku, nebo s úplným vyloučením těchto energeticky bohatých živin, či s „energií dodávanou postupně“.

Hledáte-li však jedinou přísadu, která pro vás toto všechno vyřeší, musíme vás zklamat. Základy tohoto druhu neexistují. Ale společně s našimi partnery a systémovými řešeními, které nabízíme, dokážeme mnohé. Chcete-li se na toto téma dozvědět více, budeme velice potěšeni, obrátíte-li se na naši společnost, respektive na jednotlivé odborné pracovníky, kteří vám rádi poskytnou podrobné informace.

