**TISKOVÁ ZPRÁVA: Databáze bezlepkových potravin v novém**

**Praha 17. 5. 2017 – Výzkumný ústav potravinářský Praha spustil aktualizovanou databázi bezlepkových potravin na** [**www.potravinybezlepku.cz**](http://www.potravinybezlepku.cz)**. Databáze obsahuje pouze výrobky deklarované jako bezlepkové, přirozeně bezlepkové i běžné potraviny vhodné pro bezlepkovou dietu. Má sloužit pacientům s celiakií, rodičům dětí s celiakií, dietním sestrám, lékařům i dalším zájemcům. Všechny v ní uvedené potraviny mají platný protokol o stanovení lepku.**

Společně se zvyšujícím se zájmem veřejnosti o zdravý životní styl rapidně stoupá také poptávka po bezlepkových potravinách. Objevují se noví výrobci bezlepkových potravin a dováží se nové druhy specifických výrobků. Bezlepkové potraviny v současnosti vyhledávají i lidé, kteří netrpí žádnou z forem alergie na lepek či celiakií. Výzkumný ústav potravinářský Praha, který se dlouhodobě specializuje na bezlepkovou problematiku, proto připravil ve spolupráci s Potravinářskou komorou novou verzi databáze bezlepkových potravin. Ta původní byla založena již v roce 2009. Přesto, že shromažďovala záznamy o bezlepkových potravinách zejména v rámci vlastního testování na půdě VÚPP, za dobu svého fungování si získala řadu příznivců z řad veřejnosti.

*Naše nová databáze je specifická v tom, že zde najdete pouze výrobky s platným protokolem o stanovení lepku, tedy výrobky prověřené,“* říká ředitel VÚPP Ing. Marek Světlík, Ph.D. *„Díky finanční podpoře Potravinářské komory jsme mohli databázi zatraktivnit a doplnit o nové funkcionality“.* Nyní zde uživatelé naleznou informace a tipy, nové receptury, poradnu, jídelníčky, legislativní informace, užitečné odkazy a mnoho dalšího. *„Máme ambici vytvořit největší databází svého druhu v České republice. V budoucnu připravujeme i mobilní aplikaci, včetně kódů jednotlivých výrobků,“* upřesňuje Ing. Marek Světlík, Ph.D.

VÚPP nabízí tímto všem výrobcům bezlepkových potravin možnost prezentace jednotlivých druhů výrobků. *„Zveřejnění produktů je v naší databázi zdarma,“* vysvětluje Ing. Marek Světlík, Ph.D. a dodává: *„Pokud máte zájem uveřejnit svůj bezlepkový výrobek v naší databázi, neváhejte se zaregistrovat na* [www.potravinybezlepku.cz](http://www.potravinybezlepku.cz)*“.*

## Jaký je rozdíl mezi celiakií a alergií na lepek*? „Celiakie je autoimunitní onemocnění. Přítomnost lepku ve střevě při něm spouští imunitní reakci, která vede k zánětu a poškození buněk tenkého střeva. To se může v nejtěžší formě projevit úplnou atrofií sliznice střeva. Pokud dojde k úplnému zničení sliznice, nedokáže už tělo vstřebávat všechny živiny - tuky, aminokyseliny, ale ani vitaminy rozpustné v tucích, minerální látky, hlavně vápník. Celiakie se od alergie na lepek liší profilem krevních testů, tj. hladinou některých protilátek v krvi. Při alergii není poškozena střevní sliznice a alergie také může v průběhu života ztrácet na intenzitě - odeznít. Naproti tomu celiakie je celoživotní onemocnění,“* vysvětluje Ing. Jana Rysová, vedoucí bezlepkového týmu ve VÚPP.

V současné době se provádí posuzování potravin podle Nařízení evropského parlamentu a rady (EU) Č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům a Prováděcí nařízení komise (EU) č. 828/2014 ze dne 30. července 2014 o požadavcích na poskytování informací o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách spotřebitelům. Platná legislativa rozlišuje dvě skupiny potravin. Potraviny „s velmi nízkým obsahem lepku“ – potravina nesmí obsahovat více než 100 mg lepku/kg a potraviny „ bez lepku“- potravina nesmí obsahovat více než 20 mg lepku/kg ve stavu, v němž je prodávána konečnému spotřebiteli. Do databáze budeme zařazovat potraviny splňující podmínky kategorie „ bez lepku“

Design nových webových stánek připravila společnost Brandfathers, technickou stránku databáze zajistila společnost Artao. Databázi bude představena veřejnosti také v rámci 12. ročníku Fóra celiaků – Gluten Free Prague Expo, které se bude konat v sobotu 27. 5. 2017 v areálu výstaviště PVA Expo Letňany. Akci pořádá Společnost pro bezlepkovou dietu. Na místě budou připraveny praktické ukázky práce s databází, technická podpora pro výrobce a prodejce bezlepkových potravin, je možné také domluvit konzultaci s experty z VÚPP.

Kontakt pro média: Mgr. Helena Kavanová, Centrum transferu technologií VÚPP, v.v.i., tel.: + 420 **296 792 272**, mb.: + 420 **737 287 024,** helena.kavanova@vupp.cz, <https://www.vupp.cz/>