

JE V MOUČKOVÉM CUKRU LEPEK?

V souvislosti se značením nepřítomnosti alergenů u některých výrobců moučkového cukru se objevily dotazy, zda je či není cukr moučka ostatních producentů bezpečný. Na obale se totiž objevilo sdělení, že výrobek neobsahuje lepek. Stejně tak se v údajích v rámci objednávky prodeje na dálku objeví sdělení, že výrobek neobsahuje alergeny (v lepším případě, že výrobce alergeny neuvádí).

Do moučkového cukru se přidávají protihrudkující látky, aby se zabránilo tvrdnutí a rozpouštění cukerné moučky při skladování. Většinou jsou na obalu výrobků deklarovány přídavky 3% bramborového nebo kukuřičného škrobu,

popřípadě oxid křemičitý. Škrob odebere cukru přebytečnou vlhkost.

Při procházení sortimentu cukrů jsme na internetu našli pouze 1 výrobek obsahující pšeničný škrob. Jednalo se o speciální cukr nevlhnuoucí, dodává ho firma KaKa CZ jako surovinu pro cukráře, výrobce je zahraniční produkce (Belgie, Raffinerie Tirlemontoise) a na svých webových stránkách více podrobností nemá. Tento cukr však je momentálně nedostupný.

V tabulce jsou hlavní výrobci cukru v České republice a protispěčavé (protihrudkující) látky, kterou uvádějí u svých výrobců.

cukrovar	deklarovaná protihrudk. látka
Cukrovar Vrbátky a.s.	3 % kukuřičný škrob
Hanácká potravinářská společnost s.r.o., Prosenice	protihrudkující látka E551 – oxid křemičitý
Moravskoslezské cukrovary, a.s., Hrušovany nad Jevišovkou	3 % bramborového škrobu
Tereos TTD, a.s. – Dobruvice a České Meziříčí	bramborový škrob do 3 % <i>výrobek neobsahuje lepek</i>
Litovelská cukrovarna, a.s.	moučkový cukr na webu nenabízí

Společnosti Považský cukor a Cassonade Czech, jejichž cukr jsme analyzovali, deklarují na svých výrobcích protihrudkující látku v podobě 3% bramborového škrobu. Zakoupili jsme v běžné obchodní síti 5 vzorků moučkového cukru od různých výrobců a distributorů a stanovili jsme v nich ELISA soupřavou s R5 protilátkou obsah lepku. U všech cukrů byl obsah lepku negativní, hluboko pod limitem kvantifikace ELISA sou-

pravy. Domníváme se, že obavy konzumentů z obsahu lepku v cukru jsou přehnané, protože řepa i cukrová třtina jsou přirozeně bezpečné suroviny a stejně tak používané protihrudkující látky. Jedinou nalezenou výjimkou potenciálně rizikovou pro celiaky byl zatím výše uvedený moučkový cukr používaný pro dekorační účely, který však nemohl být pro nedostupnost analyzován.

cukr	mg lepku/kg	výrobce
Moučka cukr	<5	Tereos TTD, a.s.
Pudrový cukr – extra jemná moučka	<5	Moravskoslezské cukrovary, a.s.
Třtinový cukr moučka	<5	Cassonade Czech, s.r.o.
Cukr moučka (Diamant)	<5	1. Cukerní společnost Praha, s.r.o.
Sweet Family – Powder sugar	<5	prodej Považský cukor a.s.

JE V MOUČKOVÉM CUKRU LEPEK?

V souvislosti se značením nepřítomnosti alergenů u některých výrobců moučkového cukru se objevily dotazy, zda je či není cukr moučka ostatních producentů bezpečný. Na obale se totiž objevilo sdělení, že výrobek neobsahuje lepek. Stejně tak se v údajích v rámci objednávky prodeje na dálku objeví sdělení, že výrobek neobsahuje alergeny (v lepším případě, že výrobce alergeny neuvádí).

Do moučkového cukru se přidávají protihrudkující látky, aby se zabránilo tvrdnutí a rozpouštění cukerné moučky při skladování. Většinou jsou na obalu výrobků deklarovány přídavky 3% bramborového nebo kukuřičného škrobu,

popřípadě oxid křemičitý. Škrob odebere cukru přebytečnou vlhkost.

Při procházení sortimentu cukrů jsme na internetu našli pouze 1 výrobek obsahující pšeničný škrob. Jednalo se o speciální cukr nevlhnuoucí, dodává ho firma KaKa CZ jako surovinu pro cukráře, výrobce je zahraniční produkce (Belgie, Raffinerie Tirlemontoise) a na svých webových stránkách více podrobností nemá. Tento cukr však je momentálně nedostupný.

V tabulce jsou hlavní výrobci cukru v České republice a protispěčavé (protihrudkující) látky, kterou uvádějí u svých výrobců.

cukrovar	deklarovaná protihrudk. látka
Cukrovar Vrbátky a.s.	3 % kukuřičný škrob
Hanácká potravinářská společnost s.r.o., Prosenice	protihrudkující látka E551 – oxid křemičitý
Moravskoslezské cukrovary, a.s., Hrušovany nad Jevišovkou	3 % bramborového škrobu
Tereos TTD, a.s. – Dobruvice a České Meziříčí	bramborový škrob do 3 % <i>výrobek neobsahuje lepek</i>
Litovelská cukrovarna, a.s.	moučkový cukr na webu nenabízí

Společnosti Považský cukor a Cassonade Czech, jejichž cukr jsme analyzovali, deklarují na svých výrobcích protihrudkující látku v podobě 3% bramborového škrobu. Zakoupili jsme v běžné obchodní síti 5 vzorků moučkového cukru od různých výrobců a distributorů a stanovili jsme v nich ELISA soupřavou s R5 protilátkou obsah lepku. U všech cukrů byl obsah lepku negativní, hluboko pod limitem kvantifikace ELISA sou-

pravy. Domníváme se, že obavy konzumentů z obsahu lepku v cukru jsou přehnané, protože řepa i cukrová třtina jsou přirozeně bezpečné suroviny a stejně tak používané protihrudkující látky. Jedinou nalezenou výjimkou potenciálně rizikovou pro celiaky byl zatím výše uvedený moučkový cukr používaný pro dekorační účely, který však nemohl být pro nedostupnost analyzován.

cukr	mg lepku/kg	výrobce
Moučka cukr	<5	Tereos TTD, a.s.
Pudrový cukr – extra jemná moučka	<5	Moravskoslezské cukrovary, a.s.
Třtinový cukr moučka	<5	Cassonade Czech, s.r.o.
Cukr moučka (Diamant)	<5	1. Cukerní společnost Praha, s.r.o.
Sweet Family – Powder sugar	<5	prodej Považský cukor a.s.