

# LEPEK A BEZLEPEK

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. zorganizoval 14. listopadu 2019 ve spolupráci s Národním zemědělským muzeem v Praze a Společností pro bezpečnou dietu, z.s. workshop na téma bezpečkové výživy. Workshop byl určen po zástupce potravinářských firem, státních institucí, jídelen a dalších stravovacích zařízení, pro studenty středních i vysokých škol, odbornou i laickou veřejnost. Akce se uskutečnila v rámci Týdne vědy a techniky AV ČR.

Ing. Jana Rysová a Ing. Dana Gabrovská, Ph. D. z Výzkumného ústavu potravinářského Praha představily novinky a trendy v oblasti bezpečkových potravin, výsledky výzkumu za poslední období, možnosti spolupráce s výzkumníky, problematiku analýzy lepku ve vybraných segmentech potravin (např. nápoje, sójové omáčky, koření, zmrzlina aj.) Součástí prezentace byla i ochutnávka bezpečkového piva Ferdinand, sladkého i slaného pečiva z Bezpečkové pekárny Liška, čirok s jablky a čiroková zeleninová pomazánka z laboratoře VÚPP.

V úvodní části představila ing. Rysová lepek v technologii potravin a zejména způsobu přípravy bezpečkových pokrmů. Další část prezentace byla věnována legislativním otázkám a bezpečkové dietě v praxi. Následovalo představení jednotlivých komoditův pořadí: chléb a pečivo, těstoviny, obilné sirupy, sójové omáčky, koření. Samostatnou kapitolu tvořily otázky využití ova v bezpečkové dietě, dále volba vhodných kávovin, výrobky rychlého občerstvení – volně vážené saláty. Zajímavostí byly výsledky analýz lepku v biomase, obilovinách u doplňků stravy založených na sušené zelené hmotě pšenice nebo ječmene. Zajímavostí pro věřící je i otázka hostií z pšeničné mouky. Závěr prezentace se týkal preventivního značení alergenů.

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. získal v letošním roce pro analýzy stopových množství vybraných alergenů v potravinách statut akreditované laboratoře od Českého institutu pro akreditaci. Akreditované metody jsou: gluten /gliadin, beta-laktoglobulin, kasein, sója – proteiny, hořčice – proteiny, arašídův – proteiny, pohanka. Dále zkušební laboratoř nabízí stanovení alergenů: sezam, pistácie, mandle, lískové ořechy, kešu. Pro



analýzu lepku laboratoř používá ELISA soupravu od firmy R Biopharm, která je založena na reakci protilátky R5. Na stanovení lepku v pivu a hydrolyzátech laboratoř VÚPP využívá kompetitivní ELISA kit od stejného výrobce. Jde o neakreditovanou metodu. Více informací najdete na [www.vupp.cz](http://www.vupp.cz).

Výzkumný ústav potravinářský Praha se bezpečkové problematice věnuje dlouhodobě. Zpracovává přehled vhodných potravin pro bezpečkovou dietu a věnuje se i rizikovým potravinám, ve kterých spotřebitel může očekávat obsah lepku. Ústav udržuje a dlouhodobě rozvíjí Databázi bezpečkových potravin na adrese [www.potravinybezlepku.cz](http://www.potravinybezlepku.cz), do které jsou pravidelně vkládány další výrobky analyzované na obsah lepku. Součástí databáze je i poradna pro širokou veřejnost i jednotlivé výrobce. Svůj dotaz můžete poslat prostřednictvím webového formuláře nebo na [bezlepku@vupp.cz](mailto:bezlepku@vupp.cz).



Databáze byla vytvořena v roce 2009 na základě dvou projektů podpořených Národní agenturou pro zemědělský výzkum Ministerstva zemědělství ČR „Analýza glutenu (lepku) a kvalita bezpečkových potravin a surovin“ a „Hodnocení bezpečnosti potravin pro bezpečkovou dietu“. Po ukončení projektu byla tato databáze dále rozšiřována, v rámci projektu "Kvalita bezpečkových potravin v moderní společnosti". Na databázi spolupracuje VÚPP také s Českou technologickou platformou pro potraviny při Potravinářské komoře České republiky.

V databázi jsou výrobky řazeny do kategorií a jsou uváděny abecedně podle obchodního názvu používaného výrobcem (dovozcem či distributorem). U výrobku je uvedeno jeho složení z hlediska surovin deklarovaných výrobcem a nutriční složeni, které je také deklarované výrobcem. Každý výrobce bezpečkových potravin může vkládat do databáze bezpečkové výrobky, které odpovídají platné legislativě. Výrobek bude do databáze přidán na základě platného protokolu – stanovení lepku. Protokol může být z jakékoliv laboratoře, která se stanovením lepku zabývá. Laboratoř musí mít sídlo v zemích EU. Výrobky jsou v databázi uveřejněny ZDARMA.

Na závěr workshopu došlo i na dotazy veřejnosti. Přítomno bylo více jak 60 zájemců o bezpečkovou problematiku. Účastníci například zajímalo, s jakými zahraničními výzkumnými ústavu spolupracujeme, zda souvisí výskyt celiakie s moderními odrůdami pšenice, zda je vhodné držet bezpečkovou dietu i v případě, že člověk netrpí celiakií, zda je možné se z celiakie vyléčit, zda je oves bezpečkový apod.

Mgr. Helena Kavanová  
Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.