

Zlepšení kvality bezlepkového pečiva novými zdroji proteinů

(2014 - 2017)

TAČR (alfa 4.VES), TA04010762



Pro osoby s intolerancí na lepek (gluten) neslouží bezlepkové potraviny pouze k pokrytí nutričních požadavků, nýbrž jsou jedinou racionální, celoživotní léčbou.

V současné době chybí zdroje těchto potravin vyráběných tuzemskými výrobci. Stěžejním smyslem projektu je nalezení kvalitních, nutričně vhodných, bezlepkových surovin zaměnitelných za běžně technologicky používané suroviny obsahující lepek.

Stěžejním smyslem projektu je nalezení kvalitních, nutričně vhodných, bezlepkových surovin zaměnitelných za běžně technologicky používané suroviny obsahující lepek. Tyto produkty mají primárně za cíl zkvalitnění života celiakálních pacientů, pacientů s glutenovou senzitivitou, pacientů s alergií na lepek a dalších na lepek citlivých osob. Zmíněná onemocnění mají vysokou společenskou závažnost vzhledem k jejich vysoké a rostoucí incidenci v naší populaci.

Zvláštní důraz, kromě nutričních a chuťových vlastností, je kladen na bezpečnost potravin, zejména v souvislosti s nově využívanými surovinami.

Pro surovinovou inovaci je nutné zavádět vysoce nutričně hodnotné luštěniny, které nejsou v běžném pečivu využívány a jsou nositeli značného množství bílkovin. V současnosti Perník s.r.o. ve výrobě používá luskoviny jako je bob, hrách a sóju. Rýžový, bramborový a kukuřičný nativní škrob. Kukuřičnou a rýžovou mouku. Dále je využíván deproteinovaný škrob. Do procesu zkoumání je potřeba zařadit komodity, které jsou v našich stredoevropských podmínkách pěstované nebo běžně užívané.

Výsledkem vývoje by měli být produkty, které budou svou chutí, strukturou a konečnými i celkovým dojmem při konzumaci velmi připomínat konvenční výrobky, které jsou běžně dostupné na regálech supermarketů pro většinu "zdravých" spotřebitelů.