



Druhy a složení potravin

Přednáška 1

Doc. MVDr. Bohuslava Tremlová, Ph.D.

Magisterský studijní program
Veterinární hygiena a ekologie

Obsah předmětu

- **Cíl výuky** - předložit charakteristiky jednotlivých skupin potravin a základní přístupy k hodnocení jejich kvality.
- **Přednášky** – definice pojmů, popis skupin potravin, charakteristika vybraných zástupců s ohledem na legislativní, technologické, senzorické aj. aspekty kvality a bezpečnosti potravin, potraviny specifického charakteru
- **Praktická cvičení** – popis a charakteristika konkrétních výrobků, porovnání kvality výrobků od různých výrobců. Informace o potravinách – formou samostatné práce a její prezentace a řízené diskuse
- **Výstupy z učení** – znalosti a dovednosti

Výstupy z učení - znalosti a dovednosti

- Student popíše skupiny potravin a charakterizuje jejich hlavní zástupce.
- Student vysvětlí základní principy hodnocení kvality potravin.
- Student umí zařadit potravinu do skupiny na základě popisu základní charakteristiky.
- Student umí identifikovat základní údaje o potravině uváděné na obalech výrobků.

Definice pojmů - POTRAVINY

- Definice dle zákona o potravinách:
 - látky určené ke spotřebě člověkem v nezměněném nebo upraveném stavu jako jídlo nebo nápoj, za potravinu podle tohoto zákona se považují i přídatné látky, látky pomocné a látky určené k aromatizaci, které jsou určeny k prodeji spotřebiteli za účelem konzumace

Další pojmy

- potraviny
- pochutiny
- nápoje
- potraviny rostlinného / živočišného původu
- suroviny – rostlinného původu
 - živočišného původu
 - nerostného původu

Rozdělení a charakteristika surovin pro výrobu potravin /potravin

- podle původu
- podle způsobu výroby
- suroviny /potraviny rostlinného původu
- suroviny/potraviny živočišného původu
- suroviny nerostného původu

Klasifikace potravin

- podle zákona o potravinách a prováděcích vyhlášek – druhy, skupiny, podskupiny, výrobky
- podle projektu EuroFIR – skupiny, výrobky
- další možnosti

Klasifikace podle zákona o potravinách a prováděcích vyhlášek

■ Druhy potravin

maso, masný výrobek

produkty rybolovu a ostatní vodní živočichové

vejce, majonézy

mléko, smetana, kysaný mléčný výrobek,

mražený krém

jedlý tuk nebo jedlý olej

koření

jedlá sůl

atd.

Klasifikace podle zákona o potravinách a prováděcích vyhlášek

Druh	Skupina	Podskupina
	tekuté	odtučněné nebo odstředěné částečně odtučněné nebo polotučné plnotučné plnotučné selské nestandardizované
Mléko	zahuštěné	odtučněné, slazené nebo neslazené částečně odtučněné nebo polotučné, slazené nebo neslazené plnotučné, slazené nebo neslazené
	sušené	odtučněné částečně odtučněné nebo polotučné plnotučné

Klasifikace podle EuroFIR - Centrum pro databázi složení potravin ČR

<http://www.czfcdb.cz/vyhledavani-potravin/podle-skupiny/>

Skupiny potravin - klasifikace podle EuroFIR

- 01 Mléko, mléčný výrobek nebo analog mléka
- 02 Maso nebo masný výrobek
- 03 Mořské nebo podobné potraviny
- 04 Vejce nebo vaječný výrobek
- 05 Tuky nebo oleje
- 06 Zrniny nebo výrobek ze zrnin
- 07 Ovoce nebo ovocný výrobek
- 08 Zelenina nebo zeleninový výrobek
- 09 Ořechy, semena nebo jádra
- 10 Cukr nebo výrobek z cukru
- 11 Ostatní potravinářské výrobky včetně pokrmů, dezertů
- 12 Nápoje nemléčné
- 13 Výrobek pro zvláštní výživové účely nebo doplněk stravy

Klasifikace podle EuroFIR

ID	Název potraviny
<u>0126</u>	<u>Jogurt bílý, 3,5 % tuku</u>
<u>0125</u>	<u>Jogurt bílý, se sníženým obsahem tuku, 1,5 % tuku</u>
<u>0127</u>	<u>Jogurt smetanový, min. 10 % tuku</u>
<u>0129</u>	<u>Máslo pomazánkové</u>
<u>0120</u>	<u>Mléko acidofilní, min. 3 % tuku</u>

Klasifikace podle EuroFIR

ID

0126

Název potraviny

Jogurt bílý, 3,5 % tuku

FCDB ID 0126

Jogurt bílý, 3,5 % tuku

Yogurt, plain, 3.5% milkfat



Obsah ve 100 g jedlého podílu

Koeficient pro jedlý podíl 1.00

Název nutrientu	Kód EuroFIR	Jednotka	Hodnota	Citace
Nutrienty základní				
Energie kJ	ENERC	kJ	311	<u>00012</u>
Energie kcal	ENERC	kcal	74	<u>00012</u>
Bílkoviny celkové [NCF:6.38]	PROT	g	4.5	<u>00034</u>

Další příklady klasifikace

■ pro účely předpisů

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

- Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)
- Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)
- Třída 1.3 Sýry
- Třída 1.4 Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)
- Třída 1.5 Oleje a tuky (máslo, margarín, olej atd.)
- Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované
- Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané
- Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy

■ podle rizika

rizikové skupiny podle aktivity vody

Kvalita a bezpečnost potravin

- bezpečnost je základní podmínka
- Kontroly potravin zahrnují:
 - kontrolu deklarace složek uvedených na obale,
 - mikrobiologickou kontrolu
 - senzorní analýzu.

Součástí požadavků na bezpečnost potravin je i podmínka zpětné sledovatelnosti distribuce a prodeje výrobku pro případ možnosti výskytu závadného výrobku.

Co je bezpečná potravina?

Koncept „3s“ (safe-wholesome-sound)

- zdravotně nezávadná (definice dle zákona 110/1997 Sb.)
- hygienicky nezávadná
- *biologicky hodnotná*

- další aspekty BP

Bezpečnost – dozor nad potravinami

- Bezpečnost potravin zahrnuje celý potravinový řetězec - koncept „*od vidlí po vidličku*“ (*from stable to table*):

prevence – systém kritických bodů,
sledovatelnost

kontrolní mechanismy

monitoring

- Dozorová činnost

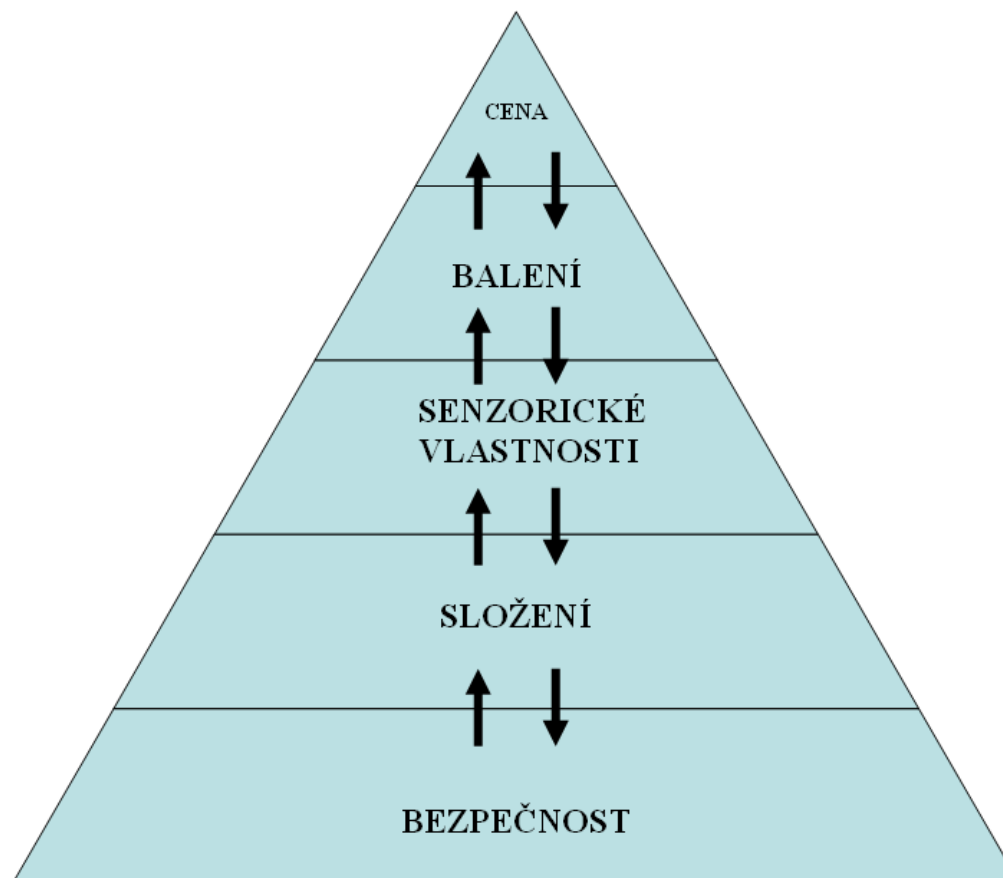
Co je to kvalitní potravina?

- definice dle zákona 110/1997 Sb.
- kritéria z legislativy
- kritéria doporučená (normy, technické podmínky, technologické postupy)

Kvalita potravin – dozor nad potravinami

- Kvalita potravin zahrnuje aspekty:
 - hygienické
 - nutriční
 - senzorické
 - technologické
 - užitné
 - informační
- Dozorové orgány

Pyramida kvality



Magisterský studijní program
Veterinární hygiena a ekologie

Co student zná?

- Definice – potravina, poživatina, potravina živočišného původu
- Rozdělení potravin a charakteristika základních skupin
- Co je to klasifikace potravin
- Co je bezpečná potravina
- Co je kvalitní potravina

■ Děkuji za pozornost



Magisterský studijní program
Veterinární hygiena a ekologie