

Cvičení č. 1

Vyučující: Martina Bednářová

Druhy a složení potravin

1



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Požadavky na splnění předmětu „Druhy a složení potravin“ - cvičení

- 1x za 14 dní, (celkem 7 cvičení)
- 2x 45 min. (90 min)
- Absence 1x omluvená
- Test v 1. a 7. cvičení (prověření znalostí o potravinách před a po absolvování předmětu)
- Vypracování samostatné seminární práce
- prezentace formou diskuze v 6. a 7. cvičení
- Teoretická + praktická výuka

Cvičení
č. 1

- Požadavky pro splnění, vstupní test, seminární práce
- Označování potravin

Cvičení
č. 2

• Mléčné výrobky I

Cvičení
č. 3

• Mléčné výrobky II

Cvičení
č. 4

• Masné výrobky

Cvičení
č. 5

• Vejce, med, tuky živočišné původu

Cvičení
č. 6

• Prezentace samostatných prací

Cvičení
č. 7

• Zápočet – ověření znalostí

Druhy a složení potravin – cvičení č. 1

Co nás dnes čeká???

- **Vstupní test (prověření znalostí)**
- **Zadání témat na samostatnou práci studentů**
 - „Zajímavosti o potravinách“
- **Teoretická část výuky**
 - Označování potravin
- **Praktická část výuky**
 - Studium obalů potravin

Požadavky na seminární práci

- Rozsah - min 2 a max. 4 strany (písmo Times New Roman 12, řádkování 1,25)
- Důležité a relevantní informace
- Držet se tématu
- Jednoduše a přehledně
- Bude oceněna kreativnost a originalita
- Cíl - vyhledat nejdůležitější a nejzajímavější informace a předat je svým kolegům
- Minimálně 10 literárních zdrojů
- Citace dle normy ISO 690
- Prezentace v PP v rozsahu max. 10 min

Údaje uváděné na obalech

- Pro spotřebitele základním zdrojem informací
- Na etiketě se můžeme setkat:
 1. Informace uvedené v zákoně (legislativa ČR a EU)
 2. Výrobci mohou poskytnout dodatečné informace (pravdivé, přesné, nazávadějící)

- Existují společná pravidla pro všechny potraviny
- A také zvláštní pravidla např. masa, alkoholu a potravin podléhajících rychlé zkáze

Údaje jsou důležité????

- Důležité vědět, co se pod určitými slovy uvedenými na obalech skrývá

Informace na obalech

2. Název výrobku

- **Jasný pro spotřebitele**
- **Dle použité suroviny**
- **Dle technologie**
- **Údaj o fyzikální stavu potraviny**
- **je stanoveno, co musí splňovat potravina, použije-li se pro ni určitý název**
- **Přímo název konkrétního výrobku**



Seznam složek (složení)



- Povinně uvedeny všechny složky
- Údaje se řadí sestupně dle obsahu
- V některých případech se složky nemusí uvádět
- Na pořadí složek nezáleží - směsi koření, bylin a komodity obsahující méně než 2%
- Přidatné látky
- Dále musí být uvedeno např.
- Použití umělého sladidla
- Obsah jedlé soli převyšuje-li 2,5 %
- Obsah etanolu (v nápojích) převyšuje-li 1,2 % objemových
- Vyjimky (jednosložkové potraviny, OZ, ocet...)



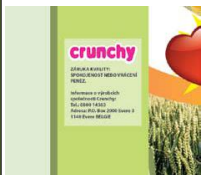
Trvanlivost

Datum minimální trvanlivosti

- „**minimální trvanlivost**“
- ✓ U potravin nepodléhajících rychlé zkáze
- ✓ Potravina si zachovává své spec. Vlastnosti
- ✓ Po uplynutí – prodej odděleně, možná konzumace
- ✓ Riziko změny v chuti a zdrav. nezávadnosti

⊗ Datum použitelnosti

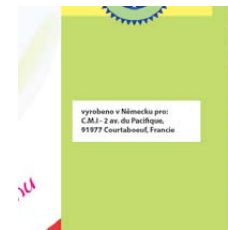
- „**spotřebujte do**“
- ✓ u potravin podléhajících rychlé zkáze
- ✓ U potravin stanovených komoditní vyhláškou
- ✓ Po uvedení datu – nebezpečná konzumace, zákaz prodeje
- ✓ Doplněna o konkrétních podmínkách skladování



Výrobce/dovozce

- Název a adresa výrobce, balírný nebo dovozce
- subjekt uvedený na obale je zodpovědný za potravinu uvedenou na trh
- Důležitá informace pro zákazníka (reklamace, informace o výrobku)
- Země původu

Původ



- Povinně u masa (hovězího), ovoce a zeleniny
- V případech kdyby značka nebo jiné prvky byly zavádějící vzhledem ke skutečnému původu



Označení biopotravin

- Označení „**eko**“ nebo „**bio**“
- 95 % bioproduktů
- Omezení některých operací při výrobě
- Možnost přidávat jen povolené pomocné a přídatné látky
- Další možné označení



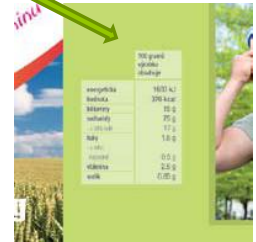
Obsahuje GMO Geneticky modifikovaný organismus



- Musí být uvedeny v seznamu složek slovy:
„Tento produkt obsahuje geneticky modifikované organismy“
- Obsahuje-li potravina více než 0,9 % GMO
- GMO v EU:
 - produkty z bavlníku, kukuřice, brambor, řepky, sóji, cukrové řepy, bakteriální a kvasinková kultura
- Spotřebitel v ČR se s GMO setkává v rostlinných olejích

Informace o nutriční hodnotě

- Energie
- Bílkoviny, tuk, sacharidy, vláknina, sodík, vitamíny a minerály
- Pravdivá tvrzení založená na vědeckých faktech a analýzách
- V množství na 100 g/100 ml nebo na dávku nebo na porci



Vyživové tvrzení

- Další příklady
 - se sníženým/zvýšeným obsahem živiny, snížený, nízký, bez, light
- Zdroj“



Další údaje uvedené na obalech

- Ošetřeno ionizací
- Údaje o třídě jakosti (jen u některých)
- Označení **šarže** (DMT nebo DP neobsahuje den a měsíc)
- Způsob použití
- Značky kvality





Jak rozumět „éčkům“

- Velkým tiskací E s 2 nebo 4místnou číslicí
- Prošla testováním bezpečnosti a byla schválena pro použití v celé EU
- Přidávání při výrobě, balení, přepravě nebo skladování
- Jen je-li to technologicky zdůvodněné
 - ✓ Antioxidanty
 - ✓ Barviva
 - ✓ Konzervační látky
 - ✓ Emulgátory, stabilizátory...
 - ✓ Sladidla
 - ✓ Látky zvýrazňující chuť, vůni



Vysvětlení pojmů - příklady

- „Může obsahovat arašídý“
- „Může obsahovat stopy lepku“
- „Obsahuje zdroj fenylalaninu“

Praktická část



Samostatné studium obalů potravin



Diskuze



Druhy a složení potravin, cvičení 6

Děkuji za pozornost....