**ČESKÁ POTRAVINÁŘSKÁ SPOLEČNOST Z. S.**

**a**

**ÚSTAV ZEMĚDĚLSKÉ EKONOMIKY A INFORMACÍ**

**Vás zvou**

na odbornou akci pořádanou v rámci **potravinářských úterků,** která se koná

# dne 28. června 2022 od 14:30 hod.

**v Klubu techniků na Novotného lávce č. 5, v Praze 1, v místnosti č. 318 ve 3. p.**

na téma:

# NOVÉ TRENDY V PEKÁRENSTVÍ

**Přednášející**

## Doc. Ing. Marcela Sluková, Ph.D.

**Ústav sacharidů a cereálií, VŠCHT**

Těšíme se na Vaši účast!

**Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., v. r.**
**předsedkyně ČPS z. s.**

**Ing. Štěpán Kala, MBA, Ph.D., v. r.**
**ředitel ÚZEI**

**Ing. Ilona Mrhálková, v. r.**
**tajemnice Programové rady**
**ÚZEI**

*Změna programu vyhrazena.*

*Účast na přednášce je bezplatná a bez předchozí registrace.*

*Kontaktní adresa: Ing. Ilona Mrhálková, tel. 222 000 407, e-mail: mrhalkova.ilona@uzei.cz, Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 120 00 Praha 2, Mánesova 75, Ing. Inka Laudová, tajemnice ČPS, tel.: 605 229 644*

## ABSTRAKT

Obiloviny (cereálie) stále představují pro většinu lidské populace základní složku výživy. Obiloviny a výrobky z nich jsou zdrojem sacharidů a bílkovin. Převažujícím polysacharidem obilného zrna je škrob sloužící ve výživě lidí jako zdroj pohotové energie, což se v dnešní době s nevyváženou energetickou bilancí může zdát jako nevýhoda. Vedle škrobu jsou přítomny sice nestravitelné, ale nutričně a fyziologicky významné sacharidy, označované jako vláknina.

V souvislosti s výživou a zdravím je často diskutován pojem glykemický index potraviny, výhody a rizika konzumace celozrnných cereálních výrobků, je porovnáván výživový význam světlého (bílého), celozrnného a vícezrnného chleba a pečiva, jsou navrhovány reformulace receptur výrobků s ohledem na obsah cukrů, tuků a energie ve vybraných druzích pečiva apod. Pro bezlepkovou výživu se naopak využívají tradiční i méně známé bezlepkové obiloviny a pseudoobiloviny.

Na uvedené podněty reaguje i pekárenský průmysl. Při výrobě chleba a pečiva se využívají produkty hydrotermické úpravy zrn (nejen obilných) ve formě zápary nebo závařky, ve větším měřítku se uplatňují fermentační technologie (příprava a využití zákvasky, kvasů a kvasných stupňů), využívají se speciální celozrnné mouky a rozšiřuje se sortiment pekařských výrobků s vyšším podílem vlákniny a bílkovin. Vedle toho jsou v technologii využívány také modifikované technologické postupy k přípravě výrobků s minimálním podílem přídatných látek.