

Zpráva o tvorbě nových receptur a ověření senzorických vlastností druhů pív s využitím nespotřebovaného pečiva jako druhotné suroviny a s cílem omezit plýtvání potravinami

12.1.2023 - | Ministerstvo zemědělství ČR

Kolektiv autorů: Geršl M., Dymchenko A., Krčálová E. Plýtvání potravinami je v rámci Evropy i celého světa stále rostoucím problémem.

Každým rokem je znehodnoceno přibližně 1,3 miliardy tun potravin. Za hlavní důvody lze považovat především použití nevhodného technologického postupu výroby, nesprávné skladování nebo použití nevhodného obalového materiálu. Celosvětová produkce chleba činí více než 100 milionů tun za rok. Odhadované množství nespotřebovaného chleba v celosvětovém měřítku činí 10 %. Více než 44 % vyráběného chleba skončí jako gastroodpad a např. v Nizozemí byl objem nevyužitého chleba odhadnut z pohledu ekonomické ztráty na více než 400 milionů euro.

Pivo se bezesporu řadí k nejznámějším a nejvíce užívaným nápojům na zemi. V minulosti byly pro snížení výrobních nákladů při výrobě piva uplatňovány různé cukernaté a škrobnaté náhražky sladu. Dnes můžeme tuto skutečnost využít ve snaze snížit množství pekárenského gastroodpadu.

<https://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/bezpecnost-potravin/environmentalni-techniky-a-technologie/ippc/zpravy-studie-k-vyrobnim-cinnostem/tps-kategorie-6-4/zprava-o-tvorbe-novych-receptur-a.html>