

# Pečivo v něm vydrží pět až devět dní jako čerstvé

9.10.2024 - Radek Pírk | Technická univerzita v Liberci

**Každodenní otázka: ještě to jíst, nebo už vyhodit? Rohlíky po dvou dnech už moc k zakousnutí nelákají, ale vyhodit je se nám nechce. Pytlík na pečivo s nanomembránou prodlužuje dobu, kdy si pečivo zachovává svou čerstvost, o několik dní.**

*„Běžně po nás firmy chtějí, abychom textilií opatřili paropropustnou membránou, to jsme zkusili i na začátku vývoje tohoto pytlíku na pečivo. Po několika prototypech se ale ukázalo, že cesta vede jinudy: pečivo si žádá paronepropustnou vrstvu, kterou jsme aplikovali formou zátěru na pohledovou lněnou textilií,“* říká vedoucí katedry hodnocení textilií Fakulty textilní TUL Roman Knížek a dále vysvětluje, že použitá vrstva určité množství páry a vzduchu propouští, ale jen velmi omezené. Pro mikroklima v pytlíku je to však ideální.

S vývojem pytlíku, který pomůže udržet pečivo déle čerstvé, ho oslovila společnost Invala, která provozuje mimo jiné šicí dílny.

*„Máme chráněné dílny a šijeme podle zadání našich klientů. Mým záměrem bylo mít jako Invala vlastní produkt. A také mám ráda čerstvý chléb a nerada plýtvám s potravinami. Vyzkoušela jsem mnoho různých způsobů uskladnění. Chleba po pár dnech plesnivěl, usychal, stával se nestravitelným,“* osvětluje inspiraci Klementina Gáspárová, majitelka Invala, v.o.s., a dodává:

*„Každý chléb v našem pytlíku zvládne svou čerstvost jistě pět dní, dále, dle kvality každého chleba, až devět dní.“*

*„Naším úkolem na katedře bylo vyvinout a dodat vrstvu, která udrží v pytlíku mikroklima ideální pro pečivo. Navíc jsme zajistili českého dodavatele na výrobu příslušných membrán tak, aby se výrobek mohl skutečně dostat na trh a k lidem,“* říká Roman Knížek, pro kterého je spolupráce s Invalou, v.o.s., dalším dobrým příkladem toho, jak pružně může fungovat spolupráce s menšími nebo středními podniky a jak si navzájem mohou být univerzita a tyto subjekty užiteční.

Čerstvý pytlík vyvíjela a testovala katedra hodnocení textilií v úzké spolupráci s Klementinou Gáspárovou půl roku. Volně k prodeji by měl být od začátku letošního prosince přes Facebook společnosti nebo nový e-shop, případně osobně v dílnách společnosti Invala. V jednání je také prodej v síti producentů a prodejců pečiva. Pytlík na kilogramový chléb podle předběžných odhadů vyjde na cca 400 Kč.

<https://www.tul.cz/2024/10/08/pecivo-v-nem-vydrzi-pet-az-devet-dni-jako-cerstve>