

Drift-Food: Ve špičkovém výzkumném centru ČZU se rodí potravinářské technologie pro 21. století

14.9.2026 - | Česká zemědělská univerzita v Praze

Ke svému závěru se blíží ambiciózní šestiletý projekt DRIFT-FOOD na Fakultě agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů ČZU. Probíhal zde od 1. října 2020 v rámci evropského programu Horizon 2020 ERA Chairs s cílem vybudovat a dlouhodobě posílit výzkumnou kapacitu fakulty v oblasti potravinářských technologií. Záměr se podařilo naplnit. Na ČZU vzniklo interdisciplinární centrum excelence, posílena byla vědecká a vzdělávací úroveň univerzity a moderní potravinářské technologie byly zpřístupněny průmyslu a dalším stakeholderům. Přestože se projekt musel vypořádat s několika personálními otřesy, vytvořil se zde stabilní mezinárodní tým, jehož aktivity budou mít přesah do dalších let.

*První vedoucí projektu (ERA Chair Holder), profesor Constantinos Stathopoulos, z něj odešel v roce 2023. Od 1. září 2023 ho nahradila Dr. Diana Karina Baigts-Allende, která však v roce 2026 také skončila několik měsíců před završením projektu. Jeho dokončení pak převzal **profesor Pavel Tlustoš**. Požádali jsme ho o zhodnocení projektu DRIFT-FOOD, jehož koordinátorem byl od samého začátku.*

Když na Fakultě agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů odstartoval v roce 2020 prestižní mezinárodní projekt programu Horizon 2020 nazvaný DRIFT-FOOD, mluvilo se o špičkovém pracovišti, které bude sloužit jako centrum excelentního výzkumu v potravinářských technologiích. Naplnila se za šest let existence projektu tato vize?

Na to není úplně jednoduchá odpověď, ale rozhodně byla na počátku velká ambice. Jako tehdejší vedení jsme měli zkušenosti s řízením fakulty a s tím, jak se vyvíjí zemědělský sektor, ve kterém je fakulta velmi silná. Následně se rozvinuly programy zabývající se zpracováním a kvalitou zemědělské produkce, to je základ potravinářství, ale chyběla nám tady potravinářská technologie.

Abychom obsáhli celý agropotravinářský řetězec a obstáli v konkurenci špičkových univerzit, museli jsme se zaměřit na technologie. Začali jsme budovat Potravinářský pavilon, což je naprosto unikátní provozně výukové zařízení nejen v České republice, ale i v Evropě a naší snahou bylo navíc skloubit reálnou výrobu s výzkumem.

V České republice je obecně nedostatek kvalitních potravinářských technologií, je to úzká skupina lidí. My máme na fakultě výbornou kvalitu a bezpečnost potravin; s potravinářskými technologiemi (*food technology, food processing*) je to však horší. Zatímco se budoval Potravinářský pavilon, rozhodli jsme se požádat o ambiciózní projekt ERA Chairs. Vytvořili jsme projektový výbor, ve kterém byli z potravinářů pan docent Klouček, vedoucí katedry kvality a bezpečnosti potravin, paní profesorka Kouřimská, která je etablovaná v segmentu potravin, kvality a senzoriky, paní profesorka Vlková, současná děkanka, zkušená mikrobioložka a tehdejší vedoucí katedry mikrobiologie, výživy a dietetiky. Za vědu tam byla tehdejší proděkanka paní profesorka Sedmíková, já za mezinárodní vztahy a za projektové oddělení pan doktor Pácek a shodli jsme se na tom, že by bylo dobré to zkusit. Provozní vybavení máme, a tak zbývá zajistit erudované lidské zdroje. Tak se zrodil záměr podat projekt ERA Chair. Byl jsem vybrán do role koordinátora, protože jsem na fakultě vedl úspěšné centrum excelentního výzkumu NutRisk, a také mám vysoké scientometrické hodnocení.

Jaký byl plán?

Přivést na univerzitu špičkové odborníky, kteří se technologiím věnují na vědeckých pracovištích a na univerzitách, postavit si „*Drift Food team*“, který se bude zabývat potravinářskými technologiemi. Tým bude dělat vědu, bude se propojovat s praxí, vychovávat dorost a připravovat další projekty, které by tomuto centru umožnily růst a zajistily pokračování aktivit.

Které z projektů byste vyzdvihl jako nejprínosnější?

Musím říct, že členové Drift-Food týmu podali celou řadu projektů, ale vzhledem k tomu, že došlo k několika personálním obměnám, chyběla určitá kontinuita, většina z nich nebyla financována. Podařilo se však získat projekt Eco-Ready, který je jedním z největších v rámci programu Horizon Europe v České republice. Není přímo zaměřen na potravinářské technologie, zabývá se potravinovou bezpečností ve vztahu k biodiverzitě, ke klimatickým změnám a podobně. Zaměřen je do budoucna na předcházení problémům, které se na nás chystají v rámci klimatické změny.

Letos na podzim dospěje DRIFT-FOOD k závěru. Naplnila se podle vás vize projektu?

Naplnila se v tom, že segment, který nám v agropotravinářské oblasti chyběl, se do jisté míry zacyklil. V současné době proběhlo výběrové řízení na tým tří expertů, kteří se budou věnovat potravinářským technologiím v rámci katedry kvality a bezpečnosti potravin.

Chtěli jsme získat schopné lidi, teď je tedy máme. Jeden je na pozici seniorního výzkumníka a dva na juniorské pozici, každý z nich může vychovávat nové studenty a doktorandy, dělat výzkum a inovace. Tento segment tak bude mít záruku kontinuity, pokračování do budoucna. To je první věc, která se povedla. A pak se nám podařilo zainvestovat do nového vybavení, které pomáhá vytvářet a rozvíjet moderní potravinářské technologie. Pod klasickou technologií si představíte zpracování masa, pekařinu, produkci mléčných výrobků, ale existují zařízení, přístroje a principy, které jdou napříč těmito směry a dokážou surovinu zpracovat odlišným způsobem. Právě to teď máme k dispozici. Jsou to první vlaštovky a byl bych rád, kdybychom touto cestou mohli dál podporovat i náš Potravinářský pavilon.

Celý rozhovor čtěte v našem online magazínu [ŽIVÁ UNIVERZITA](https://www.czu.cz/cs/r-7229-aktuality-czu/drift-food-ve-spickovem-vyzkumnem-centru-czu-se-rodí-potravinářský-pavilon).

<https://www.czu.cz/cs/r-7229-aktuality-czu/drift-food-ve-spickovem-vyzkumnem-centru-czu-se-rodí-potravinářský-pavilon>