Glosa: Prý aby nám chutnalo už na pohled. O barvičkách a zdravotních rizicích tak trochu jinak

Datum	19.10.2026
Subjekt	Vysoká škola báňská - Technická univerzita Ostrava
Autor	Jiří Kupka
Region	Czech Republic - Moravian-Silesian Region
Kategorie	Food industry, Healthcare and hospitals, Universities, Science and research

Přečtěte si glosu z pera doc. Ing. Jiřího Kupky, Ph.D.

Rok 1848 si obvykle spojujeme s probíhající průmyslovou revolucí, národnostním pnutím i revolucemi napříč Evropou. Jenže ani v neklidných dobách se život neodehrává pouze na barikádách a v politických jednáních. Lidé se stejně jako dnes starali o své rodiny, o každodenní živobytí i o vlastní zdraví. Možná nás proto ani tolik nepřekvapí obsah pětistránkového, podle tehdejších zvyklostí česky a německy psaného cirkuláře c. k. moravskoslezského zemského prezidia, vydaného v Brně 4. října 1848, v jehož úvodu stojí:

„Za přičínau, že se lidé častégi otráwili, kteří w nepocínowaných měděných a mosazných nádobách připrawené zmrzliny, obarwené cukrátka a z cizozemska dowezené, w octu naložené owoce a plodiny gedli…“

Ano, jazyk nám už možná není tak důvěrně známý. Ale obavy, které se za ním skrývají? Ty jsou nám až podezřele blízké.

Samotná snaha zabránit otravám z potravin nebyla ovšem ani tehdy žádnou revoluční novinkou. Cirkulář navazoval na starší předpisy a zkušenosti. Cukráři se z něj mohli dozvědět, jaké nádobí smějí používat a čím mohou své výrobky přibarvovat. Mezi povolenými barvivy nacházíme například šafrán, kurkumu, karmín či indigo, ale také berlínskou modř.

Ani snaha učinit potraviny lákavějšími ostatně není vynálezem devatenáctého století. Stejně jako naše ochota nechat se zlákat jejich vzhledem. Potraviny se přibarvovaly dávno předtím a vlastně se na tom mnoho nezměnilo. Jen se zdokonalily technologie, rozšířily možnosti zjišťování a analýzy barviv a přibylo používaných látek.

Znamená to však, že dnes všemu lépe rozumíme? I když dokážeme zkoumat jednotlivé látky i jejich kombinace, mnohem komplikovanější je vyhodnotit všechny možné souvislosti jejich působení, zvláště v dlouhodobém horizontu. A nejde přitom jen o potravinářská barviva. Co se například stane, když si dáme pytlík krásně barevných bonbonů, zapijeme je energetickým nápojem a vzápětí sáhneme po tabletě proti bolesti hlavy? Vždyť to tak dělají i ostatní. Jenže to, co jednomu zdánlivě neublíží, nemusí být neškodné pro druhého. Lišíme se genetickými dispozicemi, zdravotním stavem i životním stylem. O některých interakcích víme hodně, o jiných podstatně méně. A proměnných je tolik, že jednoduché odpovědi často neexistují.

Při pohledu na téměř sto osmdesát let starý cirkulář si můžeme uvědomit, že naši praprapraprapradědečkové a praprapraprababičky byli v době jeho vydání možná právě v podobné životní fázi jako my dnes. Také se snažili vyznat ve světě kolem sebe, chránit své zdraví a rozhodovat

se podle toho, co věděli. My toho dnes víme nesrovnatelně více. Ale možná si právě proto méně připouštíme, že nám něco důležitého uniká. Až do příštího „cirkuláře“.

Text: Jiří Kupka

Foto: Úvodní strana dvojjazyčného cirkuláře c. k. moravskoslezského zemského prezidia věnovaného bezpečnosti nádob a barviv používaných při přípravě potravin. Sbírka autora.

https://www.vsb.cz/magazin/cs/detail-novinky?reportId=52878