

Technologie šetrnější želatiny z kuřat z UTB ve Zlíně získala třetí místo v prestižní soutěži Transfera Technology Day 2025

12.12.2025 - | Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Technologie šetrnější želatiny z kuřat vyhrála třetí místo ve finále prestižní soutěže Transfera Technology Day 2025. Spolu s ní postoupily z Univerzity Tomáše Bati také aplikace FLAPRIS - chytrý pomocník nejen při hrozbě přívalových povodní z Fakulty aplikované informatiky (FAI) a technologie Efektivní a ekologická výroba pokročilých vodivých a netoxických (bio)materiálů a kompozitů založených na polypyrrolu z Centra polymerních systémů (CPS) UTB ve Zlíně.

Obě dvě technologie získaly ocenění **FINALISTA TRANSFERA TECHNOLOGY DAY 2025**, které je známkou kvality a napomůže s uplatněním v praxi. Celkově se do finále soutěže proboujvalo také dalších šest mimořádných projektů z českých univerzit a výzkumných institucí. Jejich autoři je představili v úterý 9. prosince 2025 v prostorách Akademie věd ČR v Praze.

Šetrnější želatina z kuřat? Nová technologie mění pravidla hry

V době, kdy roste důraz na udržitelnost a snižování potravinového odpadu, přichází potravinářský průmysl s inovací: kuřecí želatina. Vyrábí se z částí kuřat, které by jinak skončily jako odpad – kůže, kosti, chrupavky – a je bohatá na kolagen, důležitý pro zdraví kloubů, pokožky a vlasů. Získává se dlouhým vařením, při kterém se kolagen uvolňuje do tekutiny a po ochlazení tuhne.

Zatímco dříve se tyto části využívaly hlavně v krmivech, dnes se stávají základem pro nové produkty – od proteinových doplňků po alternativy klasické želatiny. Tento trend zapadá do filozofie „nose-to-tail“, která podporuje plné využití zvířete a snižování odpadu. Kuřecí želatina tak může být dalším krokem k udržitelnějšímu stravování.

„Tato metoda je nejen šetrnější k přírodě, ale i efektivnější. Z jedné dávky suroviny se získá více želatiny, a to ve vysoké kvalitě. Kuřecí želatina vyrobená touto cestou má vysokou pevnost gelu (až 300 Bloom) a nízký obsah popelovin (méně než 2 %) – což splňuje i přísné požadavky farmaceutického a potravinářského průmyslu,“ říká řešitel projektu Pavel Mokrejš z UTB.

Technologie navíc umožňuje tzv. frakcionované zpracování – při nižších teplotách vzniká želatina nejvyšší kvality, a při vyšších teplotách se dále zpracovává zbytek suroviny. Díky tomu se využije téměř vše, co by jinak skončilo jako odpad. Zvláštní význam má kuřecí želatina v zemích, kde jsou požadovány Halal a Kosher certifikace – zde může nahradit vepřovou želatinu. Je také vhodnou alternativou pro spotřebitele, kteří z náboženských důvodů odmítají hovězí produkty, například v hinduistických komunitách. Celosvětová spotřeba želatiny neustále roste – za posledních 6 let přibližně o 20 %. S tím roste i zájem o želatiny z jiných než savčích zdrojů. Spotřebitelé z islámských, židovských a hinduistických zemí tvoří významnou část trhu, což má přímý dopad na objem výroby.

Akci organizuje spolek Transfera.cz, který podporuje propojování výzkumných organizací s komerčním sektorem. Do letošního ročníku Transfera Technology Day se přihlásilo 18 technologií z 13 vědeckých, výzkumných a akademických institucí. *„Po zhodnocení odbornou porotou a hodnotiteli se dnes představilo celkem 9 technologií z 6 institucí, z toho hned tři byly z Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně“,* sdělila Ivana Bartoníková, ředitelka Centra transferu technologií (CTT) UTB ve Zlíně.

„Třetím místem oceněná technologie je chráněna patentem číslo 307665 platným v České republice a také Evropským patentem číslo 3707215, který byl udělený v letošním roce,“ sdělil Přemysl Strážnický z Centra transferu technologií UTB ve Zlíně, specialista průmyslově právní ochrany a transferu technologií.

Vítězem se stal Unikátní systém chlazení pro obráběcí stroje ze Západočeské univerzity v Plzni, na druhém místě pak skončil projekt Ústavu chemických procesů AV ČR s názvem Vysoce selektivní inhibitory galektinu-1 pro léčbu triple-negativního karcinomu prsu.

Tři nejlépe hodnocené projekty získaly kromě prestižního ocenění také odborné konzultace od partnerů akce a zpracování profesionálního videa, které jim pomůže v další komunikaci s investory a průmyslovými partnery.

Transfera Technology Day 2025 je určen zástupcům firem hledajícím nové technologie a inovace, investorům, zástupcům státní správy i médiím se zájmem o transfer technologií a rozvoj českého inovačního ekosystému. Spolek Transfera.cz pořádá akci již pošesté; v minulých ročnících pomohla řadě projektů navázat spolupráci s investory a nastartovat vznik spin-off a start-up firem.

<https://www.utb.cz/aktuality-akce/technologie-setrnejsi-zelatiny-z-kurat-z-utb-ve-zline-ziskala-treti-misto-v-prestizni-soutezi-transfera-technology-day-2025>