

Potravináři úspěšně mění receptury. Výrobky mají méně cukru i soli

1.6.2026 - Marek Zemánek | Potravinářská komora ČR

Čeští výrobci potravin dlouhodobě rozvíjejí své produkty a pružně reagují na měnící se očekávání spotřebitelů v oblasti kvality, chuti i výživy. Inovace přitom zahrnují jak vývoj nových výrobků, tak zdokonalování těch stávajících, včetně úprav jejich složení. Tento trend potvrdil i 13. ročník Ceny Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek. Zatímco vloni odborná porota vybírala z 39 produktů, letos zájem výrazně vzrostl na rekordních 82 přihlášených výrobců.

Potravinářský sektor v Česku kontinuálně inovuje a přichází s širokou škálou nových řešení. Ta zahrnují jak vývoj zcela nových produktů, tak zdokonalování těch stávajících, například úpravou jejich nutričního profilu. Výsledkem je pestrá nabídka, která reflektuje aktuální očekávání spotřebitelů v oblasti chuti, kvality i výživy.

Ve zlepšování výživové hodnoty se dnes prosazují dva hlavní směry. Na jedné straně stojí snižování obsahu cukru a soli nebo nasycených mastných kyselin, na druhé pak cílené posilování podílu bílkovin, vlákniny a celozrnných složek. Výrobci tak úspěšně mění zažité receptury, aniž by tím utrpěla výsledná chuť produktů.

„Letošní vítězové dokazují, že čeští potravináři inovovat umí a výsledky jsou velmi zdařilé. Oceněna byla například kořenící směs zcela bez soli, sterilovaná červená řepa bez přidaného cukru nebo minerální vody bez cukru a umělých sladidel. Výrobci tak ukazují, že úpravy složení mohou probíhat postupně a citlivě, s ohledem na měnící se preference spotřebitelů, a v některých případech mohou vést až k úplnému vynechání přidaného cukru či soli,“ řekla prezidentka Potravinářské komory Dana Večeřová.

Cílem této dlouhodobé iniciativy Potravinářské komory ČR je systematická podpora inovací a ocenění firem, které investují finance i úsilí do vývoje kvalitních novinek. O tom, že se trh rozvíjí, svědčí i letošní rekordní zájem. Hodnotící komise posuzovala celkem 82 inovativních výrobků od 28 přihlášených společností. Úspěch oceněných produktů, mezi nimiž jsou velké i menší podniky, jen potvrzuje vysokou úroveň, pestrost a technologický pokrok napříč trhem. Hodnocení se uskutečnilo v moderním zázemí Potravinářského pavilonu České zemědělské univerzity v Praze - Suchdole.

Oceněné společnosti v každé kategorii převzaly prestižní certifikát „Cena Potravinářské komory za nejlepší inovativní potravinářský výrobek“ v rámci uplynulého veletrhu CZECH FOOD EXPO.

Kompletní výsledky naleznete v tiskové zprávě nebo na webových stránkách www.soutez.foodnet.cz.

Marek Zemánek

Tiskový mluvčí a vedoucí tiskového oddělení Potravinářské komory ČR

<https://www.foodnet.cz/cs/aktuality/11301-potravinari-uspesne-meni-receptury-vyroby-maji-mene-cukru-i-soli>