

Mléko a mléčné výrobky do jídelníčku patří!

Tisková zpráva 17. 2. 2022 – Potravinářská komora České republiky (PK ČR) spolu s Českou technologickou platformou pro potraviny (ČTPP) připravila tiskovou konferenci, na které představila svoji nejnovější publikaci s názvem Mléko a mléčné výrobky – rozdíly a souvislosti s výrobky rostlinnými. Publikaci připravil kolektiv autorů pod vedením doc. Horáčkové z Vysoké školy chemicko-technologické v Praze (VŠCHT) a Ing. Kopáčka z Českomoravského mlékárenského svazu (ČMSM). Jako nezávislý odborník z lékařského prostředí publikaci pokřtil doc. Kohout, přednosta interní kliniky 3. LFUK a FTN, a jak jinak než mlékem.

„Nechceme očeňovat rostlinné alternativy mléka a mléčných výrobků, chceme jen informovat spotřebitele o výhodách či nevýhodách jednotlivých typů produktů,“ vysvětluje Ing. Kopáček.

Publikace Mléko a mléčné výrobky – rozdíly a souvislosti s výrobky rostlinnými, shrnuje význam mléka a mléčných výrobků v naší výživě a upozorňuje na rozdíly ve složení a obsahu živin u obou skupin potravin a dopadům na výživu vyplývajícím z úplné záměny těchto výrobků za výrobky rostlinné včetně názorů z řad předních lékařů na rizika spojená s vegetariánstvím, zvláště ve výživě dětí, či rizika spojená s některými poruchami příjmu potravy. Dále publikace pojednává o označování rostlinných výrobků a věnuje se rovněž dopadu produkce na životní prostředí.

Na rizika konzumace vysoce průmyslově zpracovaných potravin upozornila ve své prezentaci doc. Šárka Horáčková z VŠCHT z Ústavu mléka, tuků a kosmetiky, která zároveň srovnala výživové hodnoty rostlinných nápojů v porovnání s mlékem a rostlinné alternativy k sýrům vedle sýru Eidam. Zajímavostí bylo srovnání cen jednotlivých výrobků. Sýr Eidam stojí necelých 200,- Kč/kg, rostlinná alternativa k sýru s kokosovým olejem a rostlinným škrobem bezmála 350,- Kč/kg. „Když porovnáme obsah nasycených mastných kyselin, sacharidů i bílkovin jasně vidíme, že výživově tyto výrobky rovnocenné nejsou“, vysvětluje doc. Horáčková a dodává, „u bílkovin je velmi důležité také vnímat kvalitu bílkovin u potravin živočišného a rostlinného původu.“

Ing. Kopáček ve svém příspěvku zhodnotil oba typy produktů z pohledu zdraví, výživy i dopadů na životní prostředí, dále z ekonomického pohledu, z pohledu výrobní technologie, regulativního pohledu, bezpečnosti potravin a nepochybně i z pohledu spotřebitelského vnímání. Téma rostlinných alternativ v současné době ve společnosti rezonuje a je potřeba ho otevřeně komunikovat. „Mlékárenství poskytuje kromě výživy ještě navíc mnoho dalších významných hodnot, například biologickou rozmanitost, biomasu, vitalitu venkova, zachování tradiční krajiny, pastvin apod.“, upřesňuje Jiří Kopáček, předseda ČMSM.

Doc. Pavel Kohout se věnoval ve svém příspěvku rizikům konzumace výhradně rostlinné stravy z lékařského pohledu, možným zdravotním komplikacím, zejména upozornil na rizika konzumace vysoce průmyslově zpracovaných potravin, mezi které rostlinné náhražky většinou náleží. „Fermentované mléčné výrobky, například jogurt, patří ke zdraví prospěšným potravinám, které upravují naši střevní mikrobiotu, což je velmi důležité“, vysvětluje doc. Kohout.

V následující diskusi se přítomní věnovali zemědělským a potravinářským tématům z hlediska udržitelnosti a zejména ochrany životního prostředí, dále informacím o rostlinných alternativách z pohledu výživy, zejména složení živin a problematice obohacování a fortifikace. V závěru jsme otevřeli i etická témata a vzdálenou budoucnost živočišné výroby z globálního pohledu.

Na tiskové konferenci měli přítomní novináři možnost ochutnat výrobky od společnosti OLMA jeden živočišného a jeden rostlinného původu. Společnost OLMA je tradiční výrobce mléčných výrobků, který se rozhodl uvést na trh příklad vhodného rostlinného produktu z řady Green Day plant-based produkt. Jedná se o fermentovaný rostlinný výrobek na ovesné bázi s jogurtovými a probiotickými bakteriemi obohacený o vápník a vitaminy D, B2 a B12. Druhý z výrobků byl Míša tvarohový mls 70 % tvarohu, který v loňském roce zvítězil v kategorii bezpečnost a kvalita potravin v soutěži Potravinářské komory České republiky o nejlepší inovativní potravinářský výrobek roku.

Potravinářská komora České republiky ve spolupráci s Českou technologickou platformou pro potraviny založila v minulém týdnu novou odbornou Platformu pro alternativní potraviny a nápoje. K členství v platformě se přihlásilo 29 firem a organizací. „Vytvořením platformy reagujeme na současné trendy a zejména na změny v nákupním chování spotřebitelů, kteří v poslední době stále více vyhledávají rostlinné alternativy nejvíce mléka a mléčných výrobků“, říká Dana Večeřová, prezidentka PK ČR. „Od platformy si slibujeme vytvoření odborného zázemí pro konstruktivní diskusi o problematice alternativ mezi výrobcí potravin, státními a dozorovými orgány i neziskovými organizacemi napříč názorovým spektrem“, doplňuje Dana Večeřová.

Celou tiskovou konferenci najdete zde:

https://www.youtube.com/watch?v=w-Ho_YkdPHI

Kontakty pro média:

Potravinářská komora ČR

tisková mluvčí Helena Kavanová

kavanova@foodnet.cz, tel. 737 287 024

Potravinářská komora České republiky (PK ČR) byla založena v roce 1995 jako federace výrobců potravin, nápojů a zpracovatelů zemědělské produkce. PK ČR plní funkci zájmového neziskového sdružení pro všechny potravinářské obory a obory zpracování zemědělských produktů.