Výzkumný ústav potravinářský Praha: efektivní spolupráce s potravinářskými firmami

Pražský inovační voucher pro pekaře a potravinářské firmy z Prahy byl tématem setkání výzkumných pracovníků a zástupců aplikační sféry v prvním listopadovém týdnu. Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i (VÚPP), který letos slaví 60 let od založení, uspořádal dva workshopy na téma bezlepkové potraviny a syrovátka s cílem nabídnout podnikatelům možnost spolupráce na vývoji nových výrobků a receptur.

Belepkový tým VÚPP

Centrum transferu technologií (CTT) Výzkumného ústavu potravinářského Praha, v.v.i. (VÚPP) uspořádalo v rámci Týdne vědy a techniky AV i dva tematické workshopy. Akce, určené především pro zástupce aplikační sféry z hlavního města Prahy, nabídly odborné informace i možnost navázání obchodních vztahů. V rámci prezentací představili výzkumní pracovníci ústavu patenty, užitné vzory a know-how z oblasti bezlepkových potravin a zpracování syrovátky. „Prezentovali jsme témata, kterým se již delší dobu věnujeme společně s nabídkou dotace v rámci Pražského inovačního voucheru, jehož vyhlášení očekáváme v nejbližších dnech“, upřesnil náplň workshopů ing. Jiří Trnka, vedoucí CTT.

CTT
CENTRUM TRANSFERU TECHNOLOGIÍ VUPP

Program otevřelo představení čtyř pilířů strategického rozvoje výzkumu v této oblasti. Přednášející prezentovali nový propagační spot Centra transferu technologií VÚPP, který byl vyroben v létě 2018, v rámci projektu OP VVV projektu EU a který přibližuje hlavní pilíře činnosti našeho výzkumného ústavu. Poté následovaly informace týkající se dotačních titulů a možností spolupráce v rámci výzvy Pražský inovační voucher (www.prazskyvoucher.cz).

Inovační voucher je dotační nástroj, jehož cílem je podpora spolupráce podnikatelů s výzkumnými organizacemi. Díky němu si mohou podniky pořídit služby související například s vývojem nového výrobku či technologie s významnou podporou. Úspora nákladů může činit až 75%. K využití tohoto nástroje, který je realizován v řadě krajů České republiky, se v roce 2018 přidala i Praha.

Výzkumný ústav potravinářský Praha se orientuje především na zlepšení kvality stravování a na rozšíření nabídky kvalitních potravin na našem trhu. Je zaměřen na zdokonalování postupů při zpracování potravin od začátku výroby až po jejich konečnou úpravu, na vývoj speciálních potravin pro skupiny obyvatel s mimořádnými zdravotními potravními nároky, na vyhledávání a vývoj souvisejících kontrolních a hodnotitelských metod, analytiku včetně provádění specifických rozborů a rovněž na vývoj a výrobu speciálních měřících zařízení a techniky. Aktivity ústavu sestávají především – z řešení výzkumných projektů a úkolů a z činnosti hospodářské, spočívající v řešení zakázek, provádění služeb a poradenské, vzdělávací a konzultační činnosti.

Tým odborníků VÚPP na výzkum, vývoj a inovace bezlepkových potravin ve složení ing. Jana Rysová, RNDr. Zuzana Šmídová, Ph.D., ing. Josef Drahorád, CSc. a ing. Aleš Landfeld, technologický skaut CTT na prvním z workshopů představil výzkumné činnosti instituce v této oblasti. Workshopu se zúčastnila i jednatelka Společnosti pro bezlepkovou dietu paní Jitka Dlabalová, se kterou ústav spolupracuje již dlouhá léta. Účastníci akce měli možnost ochutnat bezlepkové knedlíky, které vědci připravili na zakázku pro firmu Svoboda – výroba domácích knedlíků s.r.o. Dalším výrobkem, úspěšně uvedeným na trh je pivo Ferdinand Premium 12, světlý ležák bezlepkový, který vznikl v rámci spolupráce VÚPP a Pivovaru Ferdinand s využitím Středočeského inovačního voucheru. Poslední ochutnávkou bylo pečivo, které obsahovalo quinoa kvas, pohankový kvas nebo tefový kvas a jednalo se o výzkumný úkol, který vznikl ve spolupráci s firmou Perník s.r.o. Těchlovice.

Od roku 2009 VÚPP provozuje Databázi bezlepkových potravin www.potravinybezlepku.cz. V systému jsou umístěny

Ochutnávka bezlepkových potravin

výrobky, které mají protokol o stanovení lepku a které jsou tedy dle platné legislativy označeny jako bezlepková potravina s obsahem lepku menším než 20 mg lepku/kg ve stavu v němž je prodávána konečnému spotřebiteli. Do databáze si mohou výrobci vkládat bezlepkové výrobky i sami a to na základě registrace na výše uvedených webových stránkách. Přístup do databáze je zdarma.

Druhý workshop se věnoval využití syrovátky. Tým ve složení ing. Ivana Laknerová, dipl. biolog Lubomír Adámek a ing. Aleš Landfeld připravil ochutnávku dvou alkoholických nápojů ze syrovátky (likéru ze syrovátky a syrovátkovici – 40 stupňový destilát). Současně měli účastníci workshopu možnost ochutnat čokoládový dezert se syrovátkou a chléb s přidanou složkou syrovátky. O tuto recepturu byl v řadách podnikatelů zvláště velký zájem.

„Spolupráce výzkumných pracovníků a aplikační sféry je jedním z nejdůležitějších úkolů potravinářského ústavu do budoucna. Kontakt s potravinářskou praxí je nezbytnou podmínkou pro efektivní zaměření vědy a výzkumu“, doplňuje vedoucí transferového oddělení ing. Trnka.

Firmy a podnikatelé, kteří se workshopů zúčastnili, si odnesli informace jak o připravovaném dotačním programu Pražský inovační voucher, tak inspiraci jak využít znalosti vědců a výzkumných pracovníků pro rozvoj svého podnikání. Členové Centra transferu technologií VÚPP jsou otevřeni i dalším možnostem spolupráce a ochotni uspořádat podobný typ akce i na Vašem pracovišti. Pro další informace se obracejte na kontakty na webových stránkách www.ctt.vupp.cz.

Chléb z tefového kvasu

Akce se uskutečnila v rámci projektu Zřízení centra transferu technologií v rámci VÚPP, v.v.i., reg. č. CZ.02.2.69/0.0/0.0/16_0140000625.

Mgr. Helena Kavanová

Výzkumný ústav potravinářský Praha spravuje databázi bezlepkových potravin

- **od roku 2009**
- **obsahuje více jak 1500 výrobků**
- **pravidelné aktualizace výrobků a receptur**
- **informace pro celiaky a další zájemce**
- **spolupráce s www.celiak.cz**
- **poradna a odborné konzultace**
- **možnost propagace Vaší firmy**

Informace pro výrobce

Každý výrobce bezlepkových potravin může na základě vlastního uvážení vkládat do databáze bezlepkové výrobky, které odpovídají platné legislativě. Výrobek bude do databáze přidán na základě **platného protokolu** o stanovení lepku. Protokol může být z jakékoliv laboratoře, která se stanovením lepku zabývá. Laboratoř musí mít sídlo v zemích EU. Výrobky jsou v databázi zveřejněny ZDARMA.

Jak přidat výrobek do databáze?

- Zaregistrujte se zdarma na webových stránkách **www.potravinybezlepku.cz**
- Vyplňte všechny požadované informace – na jedno IČO je pouze jedna registrace
- Přejděte na záložku ZADÁNÍ VÝROBKU
- Zadejte všechny požadované informace
- Nahrajte **protokol o stanovení lepku** a fotografii výrobku
- Odešlete ke schválení
- Po schválení odborníky VÚPP bude výrobek zveřejněn v databázi bezlepkových potravin
- Úpravy jsou možné po dohodě s odborníky VÚPP, kontaktujte nás prosím na: **bezlepku@vupp.cz**

VUPP
VÝZKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA

Kontakt

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i., Radiová 1285/7, 102 00 Praha 10 – Hostivař
e-mail: vupp@vupp.cz, www.vupp.cz, **www.potravinybezlepku.cz**