

JE V MOUČKOVÉM CUKRU LEPEK?

V souvislosti se značením nepřítomnosti alergenů u některých výrobců moučkového cukru se objevily dotazy, zda je či není cukr moučka ostatních producentů bezlepkový. Na obale se totiž objevilo sdělení, že výrobek neobsahuje lepek. Stejně tak se v údajích v rámci objednávky prodeje na dálku objeví sdělení, že výrobek neobsahuje alergeny (v lepším případě, že výrobce alergeny neuvádí).

Do moučkového cukru se přidávají protihrudkující látky, aby se zabránilo tvrdnutí a rozpouštění cukerné moučky při skladování. Většinou jsou na obalu výrobků deklarovány přísady 3% bramborového nebo kukuřičného škrobu, popřípadě oxid křemičitý. Škrob odebere cukru přebytečnou vlhkost.

Při procházení sortimentu cukrů jsme na internetu našli pouze 1 výrobek obsahující pšeničný škrob. Jednalo se o speciální cukr nevlhnoucí, dodává ho firma KaKa CZ jako surovinu pro cukráře, výrobce je zahraniční produkce (Belgie, Raffinerie Tirlemontoise) a na svých webových stránkách více podrobností nemá. Tento cukr však je momentálně nedostupný.

V tabulce jsou hlavní výrobci cukru v České republice a protispékavé (protihrudkující) látky, kterou uvádějí u svých výrobků.

cukrovar	deklarovaná protihrudk. látka	pozn.
Cukrovar Vrbátky a.s	3% kukuřičný škrob	
Hanácká potravinářská společnost s.r.o., Prosenice	protihrudkující látka E551 – oxid křemičitý	
Moravskoslezské cukrovary, a.s., Hrušovany nad Jevišovkou	3% bramborového škrobu	
Tereos TTD, a.s. - Dobruška a České Meziříčí	bramborový škrob do 3%	výrobek neobsahuje lepek
Litovelská cukrovarna, a.s.	moučkový cukr na webu nenabízí	

Společnosti Považský cukor a Cassonade Czech, jejichž cukr jsme analyzovali, deklarují na svých výrobcích protihrudkující látku v podobě 3% bramborového škrobu. Zakoupili jsme v běžné obchodní síti 5 vzorků moučkového cukru od různých výrobců a distributorů a stanovili jsme v nich ELISA soupravou s R5 protilátkou obsah lepku. U všech cukrů byl obsah lepku negativní, hluboko pod limitem kvantifikace ELISA soupravy. Domníváme se, že obavy konzumentů z obsahu lepku v cukru jsou přehnané, protože řepa i cukrová třtina jsou přirozeně bezlepkové suroviny a stejně tak používané protihrudkující látky. Jedinou nalezenou výjimkou potenciálně rizikovou pro celiaky byl zatím výše uvedený moučkový cukr používaný pro dekorační účely, který však nemohl být pro nedostupnost analyzován.

cukr	mg lepku/kg	výrobce
Moučka cukru	<5	Tereos TTD, a.s.
Pudrový cukr - extra jemná moučka	<5	Moravskoslezské cukrovary, a.s.
Třtinový cukr moučka	<5	Cassonade Czech, s.r.o.
Cukr moučka (Diamant)	<5	1. Cukerní společnost Praha, s.r.o.
Sweet Family - Powder sugar	<5	prodej Považský cukor a.s.