



NUTRIČNÍ INOVACE: FORMULACE RECEPTUR PRO ZVLÁDÁNÍ ALERGIÍ A DIETNÍCH OMEZENÍ

NUTRIČNÍ INOVACE: FORMULACE RECEPTUR PRO ZVLÁDÁNÍ ALERGIÍ A DIETNÍCH OMEZENÍ

- Spolupráce s profesními organizacemi (Norská asociace celiaků, Swedish Food Agency,..)
- Odbornost, spolupráce s odborníky v potravinářství a výživě, akademičtí pracovníci (Výzkumný ústav potravinářský, Bjørknes University College a další)
- Speciální potřeby (Bez lepku, FODMAP, IBS, ..)
- Nutričně vyvážený produkt (bílkoviny, sacharidy, bílkoviny, sůl, mikronutrienty, ..)

Zvýšené nutriční standardy:

- Minimální obsah vlákniny: 5g / 100g
- Maximální obsah tuku: 7g / 100g
- Maximální obsah soli: 1g / 100g
- Maximální obsah cukru: 5g / 100g



Vhodné alternativy

Guar gum: growth of "beneficial" bacteria in the colon

Lecithin: has shown a beneficial effect on the recovery of intestinal barrier in humans

Pseudocereální obiloviny

- Amarant: Vysoký obsah proteinů, vlákniny a esenciálních aminokyselin, dodá chlebu vlhkost.
- Pohanka: Výborný zdroj antioxidantů, vlákniny a minerálů. Přidá výraznější chuť a křupavost kůrky.

Proteinové suroviny

- Čočková, hrachová mouka: Vysoký obsah proteinů a vlákniny, zlepší nutriční profil chleba.

Semena

- Lněná semena: Bohatá na omega-3 mastné kyseliny a vlákninu.
- Chia semena: Vysoký obsah omega-3, vlákniny a proteinů. Chia semena mohou sloužit jako zahušťovadlo a zlepšit hydrataci těsta.
- Slunečnicová nebo dýňová semena: Přidají křupavost a nutriční hodnoty, zejména minerály a vitamíny.

Suroviny Bohaté na Phytochemikálie

- Brokolice: bohaté na antioxidanty, glukosinoláty, polyfenoly..



Vhodnější alternativy

Zvýšení nutriční hodnoty – brokolicové klíčky

Nutrition content in 100 g*		
Energy	1720	kJ
Protein	30.3	g
Fat	20.4	g
Of which saturated	0.8	g
Carbohydrate	11.6	g
Of which sugars	3.5	g
Dietary Fiber	31.3	g
Sodium	14	mg

Vitamins and Minerals

Iron	7.8	mg (56% of RI)
Calcium	720	mg (90% of RI)
Potassium	600	mg (31% of RI)
Vitamin E	18.1	mg (151% of RI)
Vitamin C	176	mg (220 % of RI)

Phytochemicals and antioxidants

Sulforaphane	4 - 10	mg/g
Total Polyphenols	15	mg
Antioxidant activity**	17	mg

* RI - daily reference intake according EFSA

** DPPH method

Fenolové sloučeniny BK si zachovávají svou biologickou aktivitu v pečeném chlebu.

Data potvrzují chemopreventivní potenciál chleba obohaceného o BK.
(Gawlik a kol.)



Urszula Gawlik-Dziki, Michał Świeca, Dariusz Dziki, Łukasz Sęczyk, Urszula Złotek, Renata Różyło, Kinga Kaszuba, Damian Ryszawy, Jarosław Czyż, "Anticancer and Antioxidant Activity of Bread Enriched with Broccoli Sprouts", *BioMed Research International*, vol. 2014, Article ID 608053, 14 pages, 2014. <https://doi.org/10.1155/2014/608053>



NUTRIČNÍ INOVACE: FORMULACE RECEPTUR PRO ZVLÁDÁNÍ ALERGIÍ A DIETNÍCH OMEZENÍ

Výsledek při aplikaci zmíněných principů:

Family bread:

Složení: voda, kukuřičný škrob, směs mletých semínek 18% (slunečnicová semínka, chia semínka, lněná semínka, dýňová semínka), bramborový škrob, tapiokový modifikovaný škrob, dextróza, slunečnicový lecitin (emulgátor), guarová guma (zahušťovadlo), cukr, droždí, askorbová kyselina (látka zlepšující mouku), sůl.

Nutrition per 100g:	
Energy, kJ	1138
Energy, kcal	270
Fat, g	5,0
Saturated fat, g	0,8
Carbohydrate, g	52,5
Sugars, g	2,1
Protein, g	3,4
Salt, g	1
Kostfiber, g	5,0



NUTRIČNÍ INOVACE: FORMULACE RECEPTUR PRO ZVLÁDÁNÍ ALERGIÍ A DIETNÍCH OMEZENÍ



pure food
NORWAY

uten hvetemel

UTEN HELE KORN

Høyt innhold av kostfiber	✓ Vegan
Kilde til Omega 3 fettsyrer	✓ Uten melk
	✓ Laktosefri
	✓ Glutenfri
	✓ Hvetefri

FERSKFRYST >>> FERDIG STEKT >>> OPPSKÅRET

pure food
NORWAY

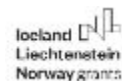
GLUTENFRI

FAMILIEBRØD

uten hvetemel

UTEN HELE KORN

Høyt innhold av kostfiber	✓ Vegan
Kilde til Omega 3 fettsyrer	✓ Uten melk
	✓ Laktosefri
	✓ Glutenfri
	✓ Hvetefri



SPROUTED BREAD

bake with broccoli sprouts



Složení: Směs semínek 36% (slunečnicová semínka, dýňová semínka, lněná semínka, drcená chia semínka, naklíčená brokolicová semínka), voda, kukuřičný škrob, bramborový škrob, modifikovaný tapiokový škrob, dextróza, sůl, droždí, karobový prášek, emulgátor (slunečnicový lecitin), zahušřovadlo (guarová guma), kyselina askorbová, kyselina citronová, droždí s vitamínem D.

Výživová tvrzení:

Vysoký obsah vlákniny

Zdroj hořčíku

Zdroj zinku

Vysoký obsah vitamín D

Vysoký obsah manganu

Vysoký obsah fosforu

Nutrition claims:

- High fiber
- Source of Omega-3 Fatty Acid



Děkuji za pozornost

Pure Food Norway AS

- Address: Haugenveien 5, 1423 Ski

Website: www.purefoodnorway.no

- E-mail: post@purefoodnorway.no

- Ladislav Jilek – research and development

Tel: +731 181873

E-mail: ladislav.jilek@purefoodnorway.no

