

## **Potraviny s nízkým obsahem laktosy.**

Ladislav Čurda

Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

Ústav mléka, tuků a kosmetiky

Potraviny s nízkým obsahem laktosy (do 1 %) jsou určeny pro skupinu obyvatel s laktosovou intolerancí, která je způsobena malaabsorbí laktosy v důsledku nedostatečné aktivity enzymu pro hydrolýzu laktosy. Laktosa se vyskytuje pouze v mléce a mléčných výrobcích a v potravinách, kde bylo mléko použito jako jedna ze složek. Vzhledem k významu mléka ve výživě není žádoucí, aby mléčné výrobky byly zcela vyloučeny z důvodu laktosové intolerance. V některých mléčných výrobcích je nízký obsah laktosy dosahován běžnými technologickými operacemi (přírodní zrající sýry), sortiment lze však rozšířit i na další výrobky enzymovou hydrolýzou laktosy pomocí přidané  $\beta$ -galaktosidasy. Ve výrobcích s hydrolyzovanou laktosou je nutné počítat se změnou chuti, protože sladivost glukosy a galaktosy je vyšší ve srovnání s původní laktosou. Důsledkem hydrolýzy laktosy je rovněž vyšší reaktivita monosacharidů, což se projevuje větším rozsahem Maillardových reakcí při záhřevu. Dnes jsou však dostupné technologie, které nežádoucí důsledky hydrolýzy laktosy eliminují.