

## **Reformulace potravin, jaký má smysl – RNDr. Magdalena Hrabcová, Ph.D., Mgr. Markéta Chýlková**

Potravinářská komora ČR v reakci na sílící evropské i lokální snahy o zlepšení struktury potravin založila koncem roku 2016 Platformu pro reformulace (PPR). Od svého vzniku PPR vytváří odborné fórum, v rámci kterého mohou členové nejen diskutovat nad jednotlivými reformulačními cíli a technologiemi, ale hlavně mohou nastavit závazky ve snížení obsahu cukru, soli, transmastných kyselin a nasycených mastných kyselin. V lednu 2018 potravináři ohlásili Deklaraci ke zdravému životnímu stylu, ve které se zavazují vyvíjet aktivity v této oblasti, průběžně je aktualizovat a vyhodnocovat a sdílet s odbornou i laickou veřejností.

Za dobu fungování PPR se podařilo „vylepšit“ celou řadu výrobků. Např. členové Svazu minerálních vod významně snížili obsah cukru v portfoliu minerálních vod, snižuje se obsah soli v masných a dalších výrobcích a celá řada výrobků již neobsahuje transmastné kyseliny. Probíhá také obohacování potravin (zvýšení obsahu vlákniny a bílkovin, přídavek tzv. superpotravin nebo navýšení ovocné složky) a snižování energie na porci.

PPR se soustřeďuje také na vzdělávání a publikační činnost: byly zveřejněny brožury k cukru, soli, tukům a vyvážené stravě; proběhl odborný seminář k odstraňování transmastných kyselin, byla spuštěna soutěž „Reformulace roku“. Veškeré informace o PPR lze najít na webové stránce [www.reformulace.cz](http://www.reformulace.cz)