

Vliv logistiky na kvalitu a výživovou hodnotu potravin

Rudolf Ševčík

Logistika patří k významným procesům, které mohou ovlivnit kvalitu a výživovou hodnotu potravin. V dnešním globálním světě se potraviny cestují po celé zemi, což má dopad nejen na jejich kvalitu, ale i na ekologii (uhlíková stopa, spotřeba paliva, spotřeba agrochemikálií). Logistické procesy začínají už u výrobců a producentů potravin a jejich dopad se liší v závislosti na druhu potravin a surovin. U zpracovaných potravin jsou na rozdíl od čerstvých potravin změny v kvalitě pozastaveny použitými konzervačními zákroky a dopady na kvalitu opracovaných produktů jsou díky tomu minimalizovány. Naopak čerstvé produkty a suroviny, především ovoce a zelenina, vyžadují pro zajištění kvality během všech posklizňových operací včetně skladování a distribuce zvláštní podmínky. Těmito podmínkami jsou, jak skladování a přeprava v řízené atmosféře, tak také využití přípravků zabraňujících fyziologickým a mikrobiologickým změnám u skladovaných a distribuovaných surovin. K přípravkům zabraňujícím fyziologickým změnám patří využití 1-metylcyklopropenu, k látkám zabraňujícím mikrobiální znehodnocení plodů patří fungicidní přípravky na bázi různých účinných látek, jakými jsou například imazalil, thiabendazol nebo o-fenylfenol. Kombinací uprav řízené atmosféry použitím chemických látek je potom zabránění mikrobiologických a senzorických vad přepravovaných a skladovaných potravin.