

Výživa a potraviny 4/2016

OBSAH

| | |
|---|-----|
| Dlabalova, J., Laškova, I.: Co znamená označení „Může obsahovat stopy lepku“ | 86 |
| Svrčinova, P., Janout, V.: Fyzikální nebezpečí při zpracování potravin a pokrmů | 90 |
| Štikova, O., Mrhalkova, I.: Základní ekonomické faktory ovlivňující spotřebu potravin | 94 |
| Bischofova, S., Březková, V., Šachlova, M., Slaby, O., Horaček, M.: Vyživové faktory a faktory životního stylu ve vztahu ke kolorektálnímu karcinomu | 100 |
| Jůzl, M., Dvořák, L.: Mražené křemy nebo zmrzliny? | 104 |

FROM THE CONTENTS

| | |
|---|-----|
| Rysova, J., Maškova, E., Gabrovská, D., Dlabalova, J., Laškova, I.: What does the term „May contain traces of gluten“ mean | 86 |
| Svrčinova, P., Janout, V.: Physical hazards at the processing of food and meals | 90 |
| Štikova, O., Mrhalkova, I.: Basic economic factors affecting food consumption | 94 |
| Bischofova, S., Březková, V., Šachlova, M., Slaby, O., Horaček, M.: Nutrition and selected factors of lifestyle in relation to colorectal cancer | 100 |
| Jůzl, M., Dvořák, L.: Ice creams or packaged frozen desserts? | 104 |

Fyzikální nebezpečí při zpracování potravin a pokrmů

MUDr. Pavla Svrčinová, prof. MUDr. Vladimír Janout, CSc.

Ústav epidemiologie a ochrany veřejného zdraví, Lékařská fakulta, Ostravská Univerzita v Ostravě

Abstrakt

Článek je souhrnem základních poznatků ke kontaminaci potravin či pokrmů cizími tělesy, které mohou významně poškodit organismus, zejména dýchací a zažívací trakt. Na druhou stranu není tomuto riziku věnována ze strany provozovatelů potravinářských podniků náležitá pozornost při zavádění stálých postupů založených na zásadách Systému kritických kontrolních bodů (Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)). Předkládaný text má napomoci k základní orientaci při analýze rizika fyzikální kontaminace potravin a pokrmů.

Abstract

An article is a summary of possible physical contamination of food and meals by foreign bodies. The physical hazards could have significant impact on digestive or respiratory systems. However, this hazard is not very often correctly assessed by food business operators during implementation of the HACCP. Presented text could help with the risk assessment of physical hazards.

Co znamená označení „Může obsahovat stopy lepku“

Ing. Jana Rysová¹, Ing. Eva Mašková¹, Ing. Dana Gabrovská, Ph.D.², Jitka Dlabalová³, Ing. Ivana Lášková³

¹Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.; ²Potravinářská komora České republiky;

³Společnost pro bezlepkovou dietu, z.s.

Abstrakt

Cílem práce bylo stanovení obsahu lepku v potravinách, které jsou označeny preventivními značeními „může obsahovat stopy lepku“, „může obsahovat stopy obilovin obsahujících lepek“, a jiným. Označení jsou pro spotřebitele s celiakií problematická, často diskutovaná a mohou významně zúžit výběr vhodných potravin. Bylo zjištěno, že z celkového počtu 91 vzorků splňuje 92 % vzorků limit pro bezlepkové potraviny (<20 mg lepku/kg).

Abstract

The aim of this study was the gluten determination in foods labelled with precautionary labelling „this product may contain traces of gluten“, „product may contain traces of cereals containing gluten“ etc. This labelling is problematic for consumers with celiac disease; it is often discussed and can significantly limit their choice of appropriate food. It was found that of the total 91 samples 92 % complies with the limit for gluten-free foods (<20 mg gluten/kg).

Výživové faktory a faktory životního stylu ve vztahu ke kolorektálnímu karcinomu

Mgr. Svatava Bischofová¹, Mgr. Veronika Březková^{1, 2}, MUDr. Milana Šachlová, Ph.D., CSc.², doc. RNDr. Ondřej Slabý, Ph.D.^{2, 3}, Martin Horáček

¹Ústav ochrany a podpory zdraví, Lékařská fakulta, Masarykova univerzita, Brno; ²Masarykův onkologický ústav, Brno; ³Centrum molekulární medicíny, Lékařská fakulta, Masarykova univerzita, Brno

Abstrakt

Ve studii případů a kontrol byly zmapovány pomocí dotazníkového šetření rozdíly ve stravovacích zvyklostech a dalších faktorech životního stylu u osob s nádorovým onemocněním tlustého střeva a konečníku a osob bez onkologické diagnózy. S respondenty byl formou řízeného rozhovoru vyplněn dotazník obsahující celkem 83 otázek. Do analýzy bylo zahrnuto 250 subjektů (127 kontrol a 123 pacientů). Výsledky šetření ukázaly, že celková konzumace zeleniny bez čeledi brukvovité, konzumace luštěnin, ořechů a olejnatých semen, konzumace hovězího masa, potravin z kategorie čerstvých, tvrdých a uzených sýrů, konzumace vína a pohybová aktivita statisticky snižují riziko vzniku kolorektálního karcinomu. Naopak konzumace bílých rohlíků, houskových knedlíků a tavených sýrů riziko vzniku kolorektálního karcinomu zvyšuje. U ostatních faktorů nebyl jejich vliv statisticky významný. V řadě ukazatelů se výsledky shodovaly s celosvětovými závěry. U těch faktorů, které se jeví v doposud publikovaných studiích odlišně, by bylo žádoucí provést další šetření k určení jejich přesnějšího vlivu.

Abstract

In this case-control study there was attempted to map out the differences of dietary habits and other lifestyle factors among people with colorectal malignancies and without such diagnosis, using a questionnaire survey. Using a guided interview, a questionnaire consisting of 83 questions was filled with the respondents. The analysis comprised 250 subjects (127 controls and 123 patients). The results of survey have shown that consuming vegetables excluding the Brassica family, consuming of legumes, nuts and oily seeds, consuming beef, fresh food, hard and smoked cheese, consuming wine and physical activity statistically decrease the risk of occurrence of colorectal carcinoma. On the other hand, consuming white rolls, bread dumplings and cream cheese increases the occurrence of colorectal carcinoma. The impact of other factors was not statistically significant. The results were in agreement with worldwide conclusions in a wide range of indicators. For those which have appeared differently in the studies published up to this date, it would be desirable to perform other surveys in order to determine their influence more precisely.

Mražené krémy nebo zmrzliny?

Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D., Ing. Lukáš Dvořák

Ústav technologie potravin, Agronomická fakulta, Mendelova univerzita, Brno

Abstrakt

Obliba mražených krémů ve světě se v různých zemích liší. Jejich spotřeba je pak přímo úměrná nejen teplotě venkovního prostředí nebo na průběhu počasí během sezóny. Mražené krémy neboli zmrzliny je nutné brát nejen jako vítané ochlazení během letní sezóny, ale i jako gastronomický zážitek s dlouhou historií a nezanedbatelným nutričním složením. Existuje několik druhů mražených krémů, které se nerozlišují pouze podle použité ochucující složky. Spotřebitel si může koupit zmrzlinu na ulici, koupališti, z pojezdného stánku nebo v cukrárně, ale samozřejmě také balenou jako mražený krém v obchodech. V USA jsou oblíbené mražené jogurty, které získaly na popularitě zejména kvůli nutričním vlastnostem ve srovnání s klasickou zmrzlinou. Všechny tyto výrobky totiž mohou mít přes svůj malý objem nebo gramáž vysokou energetickou hodnotu, která je dána zejména vysokým obsahem cukru nebo tuku. Neunikly ani vědcům, kteří zkoumají nejen jejich nutriční vlastnosti a tedy vliv konzumace na zdraví spotřebitele. Samozřejmě nejvíce jsou zaměřeny na sensorické vlastnosti různých surovin až k ryze technologickým souvislostem daným použitím látek zlepšujících strukturu a konzistenci.

Abstract

The ice cream popularity varies in different countries in the world. Its energy consumption is directly proportional not only to outdoor temperature and weather during the season. Frozen cream or ice cream should be taken only as a welcome cooling during the summer season, but also it is a gastronomic miracle with a long history and interesting nutritional composition. There are several kinds of ice creams which are not distinguished only by used flavouring ingredients. Consumers can buy an ice cream on the street, swimming pool, a mobile stand or in a candy store, but of course also filled in cases in stores. These products have high energy value in spite of their small volume or weight, is caused by high content of sugar or fat. Scientists don't aim only on their nutritional properties and consumer's health but also on sensory properties of different foodstuffs and its technological context improving the structure and consistency.

Základní ekonomické faktory ovlivňující spotřebu potravin

Olga Štiková, Ilona Mrháková,

Ústav zemědělské ekonomiky a informací, Praha

Abstrakt

Na spotřebu potravin má vliv řada ekonomických faktorů. Sledovali a analyzovali jsme vývoj cen potravin, cen spojených s bydlením, vývoj příjmů a vývoj spotřeby. Na výši spotřebitelských cen má výrazný vliv i marže obchodu. Zjišťovali jsme, zda a jak se liší marže u českých potravinářských výrobků a u výrobků z dovozu. Za sledované období (2000–2015) vzrostly nejvýrazněji příjmy a ceny bydlení. Ceny potravin se celkově zvýšily podstatně mírněji. Spotřeba potravin se celkově zvýšila, rostla spotřeba rostlinných i živočišných potravin. Změna cen působí výrazněji na spotřebu živočišných potravin, především masa. U výrobků z obilovin neovlivňuje cena jejich spotřebu tak významně. Marže českých a dovozových výrobků se za sledované období přibližují. Marže se u výrobků tuzemských

zvýšily, zatímco u dovozových výrobků stagnovaly. Maloobchod se snaží přiblížit marže u českých a dovozových výrobků tak, aby výsledná cena byla přiměřená poptávce.

Abstract

Food consumption is influenced by many economic factors. We monitored and analyzed developments in food prices, the prices of housing, development of incomes and consumption trends. On the level of consumer prices have a significant influence trade margins. We examined whether and how differ margins for Czech food products and imported products. Over the reporting period (2000 - 2015) grew most income and housing prices. Food prices overall have increased considerably milder. Food consumption was increased overall, increased consumption of plant and animal foods. The change in prices affects significantly the consumption of animal foods, especially meat. For cereal does not affect the price of their consumption significantly. The margins of the Czech products and imported products over the period converging. Margins at domestic products increased, while imported products were flat. Retail is trying to bring the margin at the Czech and imported products together so that the final price is reasonable for demand.

Výživové faktory a faktory životního stylu ve vztahu ke kolorektálnímu karcinomu

Mgr. Svatava Bischofová¹, Mgr. Veronika Březková^{1,2}, MUDr. Milana Šachlová, Ph.D., CSc.², doc. RNDr. Ondřej Slabý, Ph.D.^{2,3}, Martin Horáček

¹Ústav ochrany a podpory zdraví, Lékařská fakulta MU, Brno; ²Masarykův onkologický ústav, Brno; ³Centrum molekulární medicíny, Lékařská fakulta MU, Brno

Abstrakt

Ve studii případů a kontrol byly zmapovány pomocí dotazníkového šetření rozdíly ve stravovacích zvyklostech a dalších faktorech životního stylu u osob s nádorovým onemocněním tlustého střeva a konečníku a osob bez onkologické diagnózy. S respondenty byl formou řízeného rozhovoru vyplněn dotazník obsahující celkem 83 otázek. Do analýzy bylo zahrnuto 250 subjektů (127 kontrol a 123 pacientů). Výsledky šetření ukázaly, že celková konzumace zeleniny bez čeledi brukvovité, konzumace luštěnin, ořechů a olejnatých semen, konzumace hovězího masa, potravin z kategorie čerstvých, tvrdých a uzených sýrů, konzumace vína a pohybová aktivita statisticky snižují riziko vzniku kolorektálního karcinomu. Naopak konzumace bílých rohlíků, houskových knedlíků a tavených sýrů riziko vzniku kolorektálního karcinomu zvyšuje. U ostatních faktorů nebyl jejich vliv statisticky významný. V řadě ukazatelů se výsledky shodovaly s celosvětovými závěry. U těch faktorů, které se jeví v doposud publikovaných studiích odlišně, by bylo žádoucí provést další šetření k určení jejich přesnějšího vlivu.

Abstract

In this case-control study there was attempted to map out the differences of dietary habits and other lifestyle factors among people with colorectal malignancies and without such diagnosis, using a questionnaire survey. Using a guided interview, a questionnaire consisting of 83 questions was filled with the respondents. The analysis comprised 250 subjects (127 controls and 123 patients). The results of survey have shown that consuming vegetables

excluding the Brassica family, consuming of legumes, nuts and oily seeds, consuming beef, fresh food, hard and smoked cheese, consuming wine and physical activity statistically decrease the risk of occurrence of colorectal carcinoma. On the other hand, consuming white rolls, bread dumplings and cream cheese increases the occurrence of colorectal carcinoma. The impact of other factors was not statistically significant. The results were in agreement with worldwide conclusions in a wide range of indicators. For those which have appeared differently in the studies published up to this date, it would be desirable to perform other surveys in order to determine their influence more precisely.