

# Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i., slaví 60 let



## VUAPP

VÝZKUMNÝ ÚSTAV  
POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA

### SLAVÍME VÝROČÍ 1958-2018

#### Historie VÚPP, v. v. i.

1958	Ústřední výzkumný ústav potravinářského průmyslu (ÚVÚPP)
1969	Česká akademie zemědělská – Výzkumný ústav potravinářského průmyslu (ČAZ – VÚPP)
1974	Výzkumný ústav potravinářského průmyslu (VÚPP)
1992	Výzkumný ústav potravinářský Praha (VÚPP)
2007	Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. (VÚPP)

#### Ředitelé

Ing. František Voneš	(1958–1980)
Ing. Jaroslav Čeřovský	(1980)
doc. Ing. Miroslav Dědek, DrSc.	(1981–1991)
Ing. Josef Orel	(1991–1992)
Ing. Jiří Celba, CSc.	(1992–2006)
Ing. Slavomíra Vavrejinová, CSc.	(2007–1015)
Ing. Marek Světlík, Ph.D.	(2015–2017)
Ing. Pavel Skřivan, CSc.	(2017–2018)

#### Jaroslav Čeřovský

– absolvent ČVUT (1946), v potravinářském výzkumu pracoval od roku 1950, ve výzkumném ústavu od roku 1958. Jeho odborným zaměřením byly stroje a zařízení pro potravinářské zpracovatelské pochody, balení, manipulace s materiálem, přístrojová a měřicí technika.

#### Miroslav Dědek

– absolvent Vysoké školy zemědělského inženýrství v Praze (1952), kandidát technických věd v oboru chemie a technologie poživatin VŠCHT Praha (1969), doktor věd v oboru „speciální zootechnika – mlékařství“ VŠZ Brno a docent v oboru „speciální zootechnika – mlékařství“ VŠZ Praha (1982). V ústavu pracoval od roku 1981.

#### Jiří Celba

– absolvent ČVUT – Fakulta strojní, katedra chemických a potravinářských strojů, kandidát věd tamtéž, obor stavba strojů a zařízení. V ústavu pracoval od roku 1969.

#### Slavomíra Vavrejinová

– absolventka VŠCHT – Fakulta potravinářské technologie – obor chemie a technologie sacharidů (cukrovarnictví a pekárství). V ústavu pracovala od roku 1969. Zpočátku se zde věnovala bílkovinám, s orientací na jejich získávání z různých zdrojů. Od devadesátých let, kdy došlo k posunu celkového zaměření ústavu, se věnovala výzkumu v oboru lidské výživy, se specializací na výživu skupin populace se specifickými požadavky a funkční potraviny.

#### Marek Světlík

– absolvent Mendelovy univerzity v Brně – obor Provoz techniky. Od roku 2003 byl na Ministerstvu zemědělství na pozici zástupce ředitele odboru environmentálního a ekologického zemědělství. Od roku 2012 vedl Výzkumný ústav zemědělské techniky. Ředitelem VÚPP jej ministr zemědělství jmenoval v roce 2015.

#### Pavel Skřivan

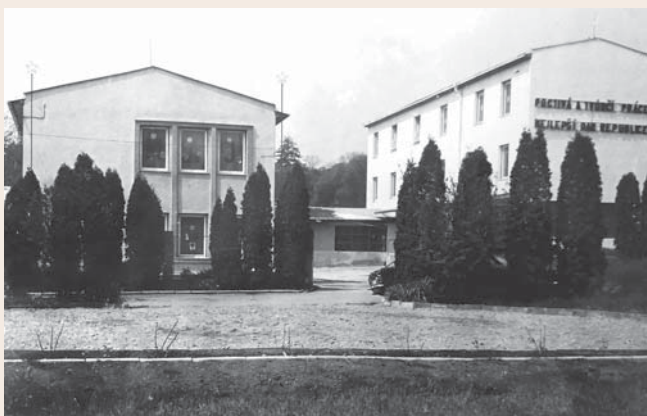
– absolvent VŠCHT Praha, obor chemie a technologie sacharidů, mezioborové studium speciální biochemie (1979–1983), je potravinářský chemik s výrobní, vědeckou i akademickou praxí. Je mimo jiné členem speciální pracovní skupiny České technologické platformy pro potraviny a odborný pracovník Vysoké školy chemicko-technologické (VŠCHT). Dlouhodobě se specializuje na obiloviny a technologii výroby pečiva. Ing. Skřivan vede ústav od 1. 6. 2017.



Pracoviště  
Praha 5 – Smíchov,  
Na Bělidle 21



Pracoviště Praha 10 – Strašnice, Třebostická 12



Pracoviště Hrušovany nad Jevišovkou



Sídlo ústavu Radiová 1285/7, Praha 10 – Hostivař

## HISTORIE

### Počátky potravinářského výzkumu po roce 1945 v Československu

Výzkumný ústav potravinářský Praha (VÚPP) byl založen v roce 1958 jako rezortní průřezové pracoviště potravinářského výzkumu zaměřené obecně na studium vlastností potravin, zejména na nové směry vývoje potravinářství, nové výrobky a technologie. Počátky organizované výzkumné činnosti v tomto oboru však sahají dál, do čtyřicátých let minulého století.

Již v roce 1947 byl na základě zvláštního usnesení vlády zřízen samostatný organizační útvar – Svaz pro výzkumnictví v průmyslu výživy (SVPV), jehož hlavním posláním bylo koordinovat výzkum s potřebami průmyslu a informovat potravinářské závody o všech dosažitelných novinkách a trendech vývoje. V té době se utvářely výzkumné ústavy pro jednotlivé obory, které byly postupně začleňovány do SVPV.

V roce 1950 byl pak vyhláškou ministryně výživy Ludmily Jankovcové zřízen ze SVPV a jeho ústavů Výzkumný ústav ministerstva výživy, který byl později rozdělen na základní ústavy zabývající se průřezovou problematikou: Výzkumný ústav potravinářské technologie, Výzkumný ústav pro mechanizaci a ekonomiku potravinářského průmyslu a dále pak na ústavy oborové, jejichž náplní bylo řešit výzkumné problémy příslušných potravinářských oborů.

K 1. dubnu 1958 byl výnosem Ministerstva průmyslu, které v té době vedl Jindřich Uher, vytvořen Ústřední výzkumný ústav potravinářského průmyslu (ÚVÚPP), který převzal působnost obou výše zmíněných průřezových ústavů, dále byl v rámci ústavu utvořen další útvar – Středisko technických informací (STI) a slovenská pobočka ÚVÚPP v Bratislavě.

### Středisko technických informací VÚPP

Součástí výzkumného ústavu bylo historicky i Středisko technických informací VÚPP. V rámci střediska byla vybudována největší potravinářská knihovna v Československu a vydávána řada informačních periodik. Pracoviště zprostředkovávalo zájemcům kontakty se zahraničními potravinářskými databázemi a jeho patentové oddělení sloužilo jako poradenské centrum pro všechny potravinářské obory. Zabezpečovalo také pro celé odvětví odbornou patentovou rešeršní službu. Středisko technických informací Výzkumného ústavu potravinářského průmyslu se v roce 1993 sloučilo s Ústavem vědeckotechnických informací pro zemědělství a vznikl Ústav zemědělských a potravinářských informací. Ten byl státní příspěvkovou organizací spadající pod Ministerstvo zemědělství ČR, jejímž cílem bylo šíření informací a poradenství v oborech zemědělství a potravinářství. Pod ústav spadaly Zemědělská a potravinářská knihovna, Vydavatelství ÚZPI, Informační centrum pro bezpečnost potravin, internetový portál Agronavigator. Ústav pořádal různé přednášky, workshopy a mezinárodní konference. Dne 30. června 2008 byl výnosem Ministerstva zemědělství ČR zrušen, a to včleněním do Ústavu zemědělské ekonomiky a informací.

### Slovenská pobočka v Bratislavě

Součástí VÚPP byl i stejnojmenný ústav v Bratislavě. Výzkumný ústav potravinářský Bratislava vznikl v roce 1950 vyčleněním ze Svazu pro výzkum v průmyslu výživy jako



Výzkumný ústav mraziarenský, později byl transformován na Výzkumný ústav pro konzervaci potravin. Od 1. ledna 1965 byl začleněn jako samostatná pobočka do Ústředního výzkumného ústavu potravinářského průmyslu v Praze. Dnem 1. 1. 1969 se stal samostatnou vědeckovýzkumnou organizací s názvem Výzkumný ústav potravinářský (VÚP), přímo řízenou Ministerstvem zemědělství a rozvoje venkova SR (MPRV SR). Počínaje dnem 1. 1. 2014 se VÚP stal součástí Národního polnohospodářského a potravinářského centra (NPPC) se sídlem v Lužiankách, řízeného MPRV SR. Dnem 1. 3. 2016 se součástí NPPC – VÚP stal Výzkumný ústav vinohradnický a vinářský NPPC (NPPC – VÚVV).

### Hrušovany nad Jevišovkou

Počátky Vývojové základny potravinářské techniky (VZPT) v Hrušovanech nad Jevišovkou se datují do roku 1950, kdy z kovodílen o počtu asi dvaceti pracovníků vzniklo detašované pracoviště závodů Milo Olomouc. Tehdejší činnost byla zaměřena většinou na potřeby závodů Milo Olomouc, postupně však přecházela na obor potravinářského průmyslu. Hlavně k rozvoji tehdy takzvané malé mechanizace závodů. V letech 1951 a 1952 byla zahájena výstavba nových objektů a v roce 1952 vznikl Výzkumný ústav pro mechanizaci a ekonomiku potravinářského průmyslu, a hrušovanské pracoviště se stalo jeho prototypovou dílnou. Po roce 1955 byla vytvořena konstrukční skupina, která se podílela na řešení strojů a zařízení a zlepšování technické úrovně výrobků. Významným mezníkem byl rok 1957, kdy bylo pracoviště pověřeno zabezpečením vývoje a výroby mikroskladovny. Tento výrobek byl oceněn na světové výstavbě EXPO 58 v Bruselu zlatou medailí Grand Prix. V průběhu těchto let byly vývojové dílny spojeny se jmény Ladislav Škarek, Jaromír Štancl a další.

Za dobu existence vývojové základny byla vyrobena řada strojů a zařízení pro téměř všechna odvětví potravinářského průmyslu. Stroje a zařízení pracovaly ve spoustě závodů po celé České republice i v zahraničí (Slovensko, Polsko, Lotyšsko, Ukrajina, Francie, Německo), např. vystríkovačka nových lahví. Zařízení zahrnovalo systém dopravních cest pro oběh přepravek, dopravníky prázdných háků, různé další typy dopravníků, přesuvnu palet, aseptickou plničku a další. V roce 2006 byla činnost VZPT ukončena. Pracoviště bylo z důvodu ztrátovosti přičleněno ke zbytkovému státnímu podniku Jihomoravské pekárny, s. p., a připraveno k privatizaci.

### 60. léta a změny rezortu

V červenci roku 1967 přešel ústav pod přímé řízení zemědělského a potravinářského výzkumu, z něhož později vznikla Česká akademie zemědělská (ČAZ). S účinností od 1. 1. 1969 byl změněn název ústavu na Česká akademie zemědělská – Výzkumný ústav potravinářského průmyslu. Po zrušení České akademie zemědělské v roce 1974 byl ústav začleněn jako Výzkumný ústav potravinářského průmyslu do rezortní vědecko-výzkumné základny Ministerstva zemědělství a výživy.

### Porevoluční léta

Výzkumný ústav potravinářský byl po celou dobu své existence až do roku 1991 rozpočtovou organizací a samostatným právním subjektem. Po roce 1991 se v rezortu zemědělství, kam ústav od svého založení patří, u přímo řízených organizací zabývajících se oborovým nebo odvětvovým



Mikroskladovna – EXPO 58

výzkumem nejprve zpracovávaly transformační projekty, a pokud byly schváleny, tak ústavy měnily svůj způsob hospodaření z rozpočtového na příspěvkový. V té době se řada zemědělských plodinových a potravinářských oborových ústavů rovněž privatizovala a některé zanikly (např. masného průmyslu nebo mlýnsko-pekářského). V roce 1992 se tedy ústav stal příspěvkovou organizací se změnou financování své činnosti. Část rozpočtu byla hrazena příspěvkem Ministerstva zemědělství ČR, zbytek formou tzv. účelového financování představovaného prostředky získanými na řešení projektů (úkolů) výzkumných programů různých poskytovatelů (kromě MZe i MPO, MŠMT, MH) a hospodářskou, resp. tzv. jinou činností. Ústav zároveň změnil svůj název na Výzkumný ústav potravinářský Praha (VÚPP). Současně začala značná finanční restrikce a ústav jako příspěvková organizace musel pro řadu svých tradičních činností najít nestátní finanční pokrytí, protože např. oblast technického a technologického výzkumu byla zcela ponechána na pospas trhu, resp. ve sféře výrobních podniků (takže řada pracovišť, zejména v rezortu MPO, v té době zanikla, některé byly privatizovány).

K 1. 1. 2007 byl ústav transformován na veřejnou výzkumnou instituci s oficiálním názvem Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i. (VÚPP).

Hlavní činností ústavu je v současnosti základní a aplikovaný výzkum a vývoj v oborech potravinářské chemie a biochemie, mikrobiologie, potravinářského inženýrství, zpracovatelských postupů a techniky, humánní výživy. Tato činnost je podporována z veřejných finančních prostředků formou institucionálního příspěvku (na výzkumný záměr), účelového financování na národní úrovni (projekty různých poskytovatelů) a mezinárodních grantů. V souladu se zákonem č. 341/2005 Sb., o veřejných výzkumných institucích, provádí a provozuje ústav další činnost, podporovanou z veřejných prostředků na základě požadavků příslušných organizačních složek státu ve veřejném zájmu, a jinou činnost podporovanou z neveřejných zdrojů, která je realizována formou služeb, jež poskytuje zejména malým a středním potravinářským firmám, které nedisponují vlastním odborným či technickým zázemím (smluvní výzkum).

V sídle ústavu v Praze 10 – Hostivaři je téžisté výzkumných prací z oblasti chemie, biochemie a mikrobiologie, technologií a potravinářského inženýrství. Toto pracoviště se věnuje také problematice IPPC, která představuje integrovaný pohled na provozování průmyslové výroby z hlediska jejich dopadů na životní prostředí. Ve zprovozněné zkušební hale (od roku 2001) je toto pracoviště schopné zajistit rovněž poloprovozní experimenty jak pro svůj vlastní výzkum, tak jako pomoc jiným výzkumným i výrobním pracovištím.

VÚPP má 3 oddělení: Oddělení chemie, mikrobiologie a biochemie potravin, Oddělení potravinářských technologií,

biotechnologií a inženýrství a Centrum transferu technologií. Vedoucí oddělení chemie je Ing. Jitka Pinkrová, Ph.D., vedoucím oddělení technologií je Ing. Aleš Landfeld, Centrum transferu technologií vede Ing. Jiří Trnka. Centrum transferu technologií nabízí zemědělským a potravinářským firmám v rámci jejich podnikatelských aktivit spolupráci při formulaci inovačních projektů, při jejich realizaci i při čerpání dotací z řady národních i evropských dotačních titulů.

V souvislosti s projektem Centra transferu technologií posílil VÚPP v roce 2017 oblast PR a marketingu a v aktivitách věnovaných pozitivnímu mediálnímu obrazu instituce. Od února 2017 má ústav nový vizuální styl, nové webové stránky ([www.vupp.cz](http://www.vupp.cz)) a aktivní prezentace na sociálních sítích.

Zde můžete posoudit obě loga ústavu, staré i to nové.



Staré logo



Nové logo

### Výběr výsledků výzkumu a projektů z let minulých

V době svého vzniku byly výsledky výzkumu jistě poplatné své době, a i když je většina technologií zastaralá a věda pokročila o velký kus kupředu, můžeme si jen namátkou připomenout několik zajímavých výsledků výzkumu z dílny potravinářského výzkumného ústavu.

1. Významných výsledků bylo dosaženo na úseku praktického použití syntetického pohlavního feromonu proti škodlivým druhům zavíječů. Pro rok 1983 byla vyrobena v n. p. Brněnské papírny Brno (závod Židlochovice) pokusná provozní série lepových pásů FEROKAP – EP v počtu 110 000 ks. Tuto sérii převzalo 7 organizací v ČSSR. Od roku 1984 se předpokládalo jejich používání v celém zemědělsko-potravinářském komplexu, obchodní síti i domácnostech, prostě všude, kde se skladovaly a zpracovávaly dovážené i tuzemské produkty rostlinného původu včetně finálních výrobků, které je obsahovaly, a kde se škůdci mohli vyskytovat.
2. Vývoj dietního přípravku se sníženým obsahem bílkovin. Škrobárny v Červené Řečici a VITANA zabezpečily výrobu dietní směsi na základě škrobu, která splňuje požadavky na snížený obsah bílkovin a byla srovnatelná se zahraničními výrobky. Vzhledem k velmi nízkému obsahu bílkovin je vhodná nejen pro diety při léčbě fenylketonurie, ale i při poruchách metabolismu dalších aminokyselin.



Doplňková strava Diastabil

3. Diastabil – doplněk stravy, který obsahuje sušené odhořčené pivovarské kvasnice *Saccharomyces cerevisiae*, oxid zinečnatý, chlorid chromitý a seleničitan sodný. Sušené pivovarské kvasnice jako základ tablety jsou zdrojem vitaminů skupiny B a dalších biologicky aktivních látek, včetně stopových prvků. Vhodně doplňují cílené dávkované stopové prvky.
4. Projekt Bezpečné a kvalitní potraviny k podpoře snižování nadváhy. Jak je známo, tak obezita zvyšuje riziko zejména diabetu, kardiovaskulárního onemocnění a některých forem rakoviny. Proto byl podpořen výzkum v oblasti funkčních potravin, které se v procesu snižování nadváhy mohou účinně uplatnit. Cílem bylo navrhnout bezpečné a kvalitní modelové nízkokalorické potraviny s vysokým stupněm nasycení, vytvořené na bázi domácích surovin.
5. Náhradní sladidlo USAL. V rámci výzkumu použití sladidla v potravinách byla vypracována metoda jeho stanovení v nápojích, sirupech, kompotech a vybraných mléčných výrobcích a též stanovení jeho rozkladného produktu dioxopiperazinu.
6. Expanzní sušení. Rázových tepelných a tlakových změn v sušárenských pochodech, tzv. expanzní sušení, bylo využito při intenzifikaci sdílení hmoty a tepla pro sušení zeleniny a ovoce pro aplikaci výrobků v nových technologiích, zejména pro přípravu polohotových a hotových jídel. Vlastní rázový jev umožnil dosažení vhodné struktury, potřebné jak pro rychlejší sušení, tak hlavně pohořtější rehydrataci výrobku. Jako zdroje tepelné energie pro vyvolání rázu byly ověřeny: mikrovlnný elektrický ohřev za atmosférického tlaku a vakua, intenzivní ohřev proudícím vzduchem a tlakový ohřev parní (poloprovozní zařízení SELIKO).

Jaké projekty nyní řešíme:

<b>QJ1510160</b>
Nové technologie získávání biologicky aktivních látek z léčivých a aromatických rostlin jako zdrojů účinných látek botanických pesticidů a potravinových doplňků
<b>QJ1610202</b>
Vývoj nových plodin s cílem produkce potravinářských výrobků s vyšší výživovou hodnotou
<b>QJ1610324</b>
Studium tradičních a nových zemědělských plodin jako zdrojů antioxidantů a dalších zdraví prospěšných látek a jejich využití při výrobě potravin
<b>TH02010345</b>
Sušení sprejovou nebulizací – nová cesta k uchování vlastností nutraceutik
Rámcová smlouva o spolupráci Zapojení se do vybraných grantových projektů EU (např. ERASMUS+)
<b>CZ02.2.69/0.0/0.0/16_014/0000625</b>
Zřízení Centra transferu technologií v rámci VÚPP, v. v. i.
<b>17-31765A</b>
Potenciál xantohumolu a beta hořkých kyselin pro léčbu nozokomálních infekcí
<b>TH02011019</b>
Využití biologického pesticidu pro ochranu plodin při skladování
<b>TH03020466</b>
Inovované zařízení a technologie pro průmyslovou výrobu nanovláken vyfukováním z roztoků
<b>TH03010019</b>
Vývoj bezlepkového pečiva s vysokou nutriční hodnotou využitím nových technologických postupů a netradičních potravinářských surovin a posouzení zdravotních rizik



### Zajímavosti

- Mezi významné výsledky patří v oblasti techniky např. mikroskladovna, vystavená a oceněná na bruselské Mezinárodní výstavě EXPO 1958.
- 29. 4. 1961 byl kolektiv tří pracovníků Ústředního výzkumného ústavu potravinářského průmyslu oceněn Řádem práce. Tento údaj jsme objevili v seznamu nositelů Řádu práce, archivu Kanceláře prezidenta republiky pod číslem 1587. Stejný den byli oceněni např. i zaměstnanci národního podniku Kovosmalt, Trnava nebo národního podniku Tesla Hloubětín či kolektiv pracujících národního podniku Ton, Bystrice pod Hostýnem.
- Od roku 1996 je VÚPP součástí Centra potravinářských technologií a techniky (s FPBT VŠCHT a FS ČVUT), zaměřeného na součinnost při pomoci potravinářské vědy praxi (se zaměřením především na malé a střední podniky).
- V roce 1982 pracovalo v ústavu 295 zaměstnanců, v roce 1998 bylo v ústavu zaměstnáno 129 pracovníků, v roce 2007 jich bylo zaměstnáno 70 a 46 zaměstnanců v roce 2016.
- V roce 1983 byl sekretariát ředitele nejen pomocným oddělením ředitele, ale do sekretariátu byly včleněny i tyto útvary: útvar pro obstarávání zvláštních úkolů a civilní obrany, jež se ve své práci řídí zvláštními předpisy, dále ekonomický útvar a referát pro zahraniční styky.
- Během let sídlil ústav na několika místech, nikdy však nebyly všichni zaměstnanci na jednom místě současně, to se povedlo až v roce 1989, kdy byla zkolaudována budova v Praze 10 – Hostivaři. Na adrese Radiová 1285/7 sídlí Výzkumný ústav potravinářský dodnes. Vedení ústavu a některé další odbory sídlily v Praze 5 na Smíchově. Odbor potravinářského inženýrství v Praze 10 – Strašnicích. Středisko technických informací potravinářského průmyslu v Praze 2, Londýnské ulici a Vývojová základna potravinářské techniky v Hrušovanech nad Jevišovkou v Jihomoravském kraji.
- VÚPP byl do roku 2015 odborným garantem soutěže Česká chuťovka. Česká chuťovka je česká značka kvality potravin, která se uděluje od roku 2009. Výrobek, který je označen touto značkou, musí být vyroben českým výrobcem v České republice, přičemž rozhodujícím kritériem pro udělení značky je vynikající chuť příslušné potraviny. Značku uděluje vždy hodnotitelská komise nezávislých odborníků, kterou do roku 2015 vedla Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc., bývalá ředitelka ústavu, a od r. 2016 je její předsedkyní prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., která byla v letech 1966–1989 také zaměstnankyní našeho ústavu.
- Ústav dlouhodobě spravuje sbírku průmyslově využitelných mikroorganismů. Sbírkou obsahuje více než 150 kmenů využitelných především v potravinářských a zemědělských technologiích. Sbírkou je v pravidelných intervalech obnovována.
- Výzkumný potravinářský ústav je průkopníkem používání vysokého tlaku k neteplné konzervaci potravin tzv. paskalizace. Jde o technologii



*Paskalizace*

ošetření potravin vysokým tlakem, díky které si např. čerstvě vylisované šťávy zachovávají stejnou barvu, chuť a obsah živin jako původní suroviny. V roce 2018 vydalo prestižní světové odborné nakladatelství CRC Press, Taylor and Francis Group publikaci High Pressure Processing of Fruit and Vegetable Products, jejímž spoluautorem je dlouholetý pracovník VÚPP Ing. Milan Houška, CSc.

- VÚPP má tým odborníků, kteří ve spolupráci s ČVUT pracují na nové technologii pro výrobu mikro a nanočástic (CASND). Technologií ověřují pomocí nového zařízení tzv. atomizeru, který je určen pro sprejové nebulizační sušení. Prototyp tohoto zařízení kombinuje technologii sprejového sušení s technologií nebulizace (rozprašování) oxidem uhličitým. Technologie sprejového nebulizačního sušení (CASND) umožňuje, aby se materiály vyráběly v původním stavu s maximální ochranou původních biologických aktivit nebo jiných primárních materiálových vlastností (např. u potravin zachování výživových hodnot a biologických aktivit všech složek).

*Centrum transferu technologií, VÚPP, v. v. i.*



*Atomizer*





# POTRAVINY BEZ LEPKU

VÝZKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA



## Výzkumný ústav potravinářský Praha spravuje databázi bezlepkových potravin

- od roku 2009
- obsahuje více jak 1500 výrobků
- pravidelné aktualizace výrobků a receptur
- informace pro celiaky a další zájemce
- spolupráce s [www.celiak.cz](http://www.celiak.cz)
- poradna a odborné konzultace
- možnost propagace Vaší firmy



## Kontakt

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i., Radiová 1285/7, 102 00 Praha 10 – Hostivař  
e-mail: [vupp@vupp.cz](mailto:vupp@vupp.cz), [www.vupp.cz](http://www.vupp.cz), [www.potravinybezlepku.cz](http://www.potravinybezlepku.cz)

Stránky jsou podporovány dotačním titulem Ministerstva zemědělství České republiky: 10.E. a Podpora České technologické platformy pro potraviny.



## Informace pro výrobce

Každý výrobce bezlepkových potravin může na základě vlastního uvážení vkládat do databáze bezlepkové výrobky, které odpovídají platné legislativě. Výrobek bude do databáze přidán na základě **platného protokolu** o stanovení lepku. Protokol může být z jakékoliv laboratoře, která se stanovením lepku zabývá. Laboratoř musí mít sídlo v zemích EU. Výrobky jsou v databázi zveřejněny ZDARMA.

## Jak přidat výrobek do databáze?

- Zaregistrujte se zdarma na webových stránkách [www.potravinybezlepku.cz](http://www.potravinybezlepku.cz)
- Vyplňte všechny požadované informace – na jedno IČO je pouze jedna registrace
- Přejděte na záložku ZADÁNÍ VÝROBKU
- Zadejte všechny požadované informace
- Nahrajte **protokol o stanovení lepku** a fotografii výrobku
- Odešlete ke schválení
- Po schválení odborníky VÚPP bude výrobek zveřejněn v databázi bezlepkových potravin
- Úpravy jsou možné po dohodě s odborníky VÚPP, kontaktujte nás prosím na: [bezlepku@vupp.cz](mailto:bezlepku@vupp.cz)

# VÚPP spravuje Databázi bezlepkových výrobků



**POTRAVINY  
BEZ LEPKU**  
VÝZKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁŘSKÝ PRAHA



**CTT**  
CENTRUM TRANSFERU  
TECHNOLGIÍ VÚPP

Výzkumný ústav potravinářský Praha (VÚPP) je vědeckou výzkumnou institucí, která se mimo jiné také věnuje výzkumu a vývoji potravin pro skupiny obyvatel se zvláštními požadavky na výživu. Odborníci z VÚPP se dlouhodobě zabývají potravinami a recepturami, které by byly vhodné a příznivé pro osoby, které musí ze zdravotních důvodů vynechat ze svého jídelníčku některé potraviny a potravinářské výrobky.

V posledních letech je velmi diskutovaným tématem pšeničný lepek a jeho vliv na naše zdraví. Panuje o něm řada mýtů a pšenice se stala terčem masivní negativní kampaně vycházející z nedostatečné znalosti této problematiky. Na druhé straně u menší části populace může lepek vyvolat zdravotní komplikace (alergie, celiakii a další onemocnění) a v uplynulých letech se pojem lepek (gluten) vztahuje zejména k nim. Jak se u nich projevují? Jakmile se lepek dostane do střeva, spustí se imunitní reakce, která vede k poškození buněk tenkého střeva (v nejtěžší formě až k poškození sliznice). Pokud dojde k úplnému zničení střevní sliznice, nedokáže už tělo vstřebávat všechny důležité živiny (např. tuky, aminokyseliny). Dojde také k poruše vstřebávání vitaminů rozpustných v tucích a vstřebávání minerálních látek (především vápníku).

Komplikace celiakie vyplývají buď z nedostatku živin, nebo z důvodu porušení střevní bariéry, která může vést k selhání imunitního systému organismu. Mezi tyto komplikace se řadí osteoporóza (řidnutí kostí), zvýšené riziko vzniku nádoru, porucha srážlivosti krve, podvýživa, neplodnost (ženská i mužská), zvýšené riziko spontánního potratu či narození dítěte s nízkou porodní hmotností. Také může dojít

ke vzniku intolerance mléčného cukru (laktózy). Objevuje se častěji také cukrovka I. typu.

Dnes už se ví, že celiakie může propuknout kdykoliv v průběhu života. Nejčastěji ji nastartuje nějaký stresový podnět, který vede k poškození střevní bariéry. Dispozice k celiakii se dědí, proto je potřeba rodinné příslušníky sledovat a počítat s rizikem zvýšeného výskytu v rodině. Příznaky celiakie u dětí zahrnují větší množství objemných tukových stolic, nadýmání, bolesti břicha, neprospívání až zástavu růstu. Dospělí celiaci trpívají průjemem, nadýmáním, bolestmi břicha a hubnutím. V některých případech se navíc kromě bolestí břicha mohou objevit bolesti kloubů, únava, chudokrevnost, zvýšená hladina jaterních testů, zvětšené uzliny, nadýmání, zácpa a další projevy.

V České republice je diagnostikováno a léčeno 6000 až 9000 pacientů s celiakií. To ale není úplně přesné číslo, protože nezahrnuje všechny ty, kteří tímto autoimunitním onemocněním skutečně trpí. Většina netuší, že jsou na lepek citliví, a o svém onemocnění neví. Nemusí být rozeznáno nebo testováno až do konce života. Odhaduje se, že celiakii může mít v ČR až asi 50 000–100 000 obyvatel (0,5–1 % populace). Jediným lékem je celoživotní bezlepková dieta, která není finančně nejpříznivější.

Celiaci nesmějí konzumovat potraviny z běžné pšenice, špaldy, jednozrnky, dvouzrnky, kamutu, žita, ječmene a z ovsu. Přejít na tuto dietu bývá zvláště pro pacienty ve vyšším věku problém. Mívají potíže s nahrazováním pšeničné mouky v chlebu, pečivu a v těstovinách. Naštěstí si mohou vybrat z přirozeně bezlepkových potravin a upravit svůj jídelníček. Mezi přirozeně bezlepkové potraviny patří např. maso, mléko, vejce, zelenina, ovoce, rýže, kukuřice, proso, teř, čirok, pohanka, amarant, quinoa, luštěniny, brambory, oříšky, lněná, slunečnicová, dýňová a chia semínka. Složitější bývá výběr u průmyslově vyráběných potravin. Celiaci se musí





stát odborníky na čtení informací na etiketách výrobků. Musí se zajímat o složení, tedy o suroviny, ze kterých je potravina vyrobena, a dále pak o obsah alergenů, mezi které patří i lepek. Údaj o přítomnosti lepku ve výrobku musí být dle legislativy povinně uváděn na obalu. Při výběru jim pomáhá také logo přeškrtnutého klasu.

Mezi významné a dlouhodobé projekty VÚPP patří správa a doplňování Databáze bezpečných potravin. Tento projekt je velmi smysluplný. Pomáhá právě celiakům a lidem, kteří mají intoleranci na lepek, orientovat se v nabídce ověřených bezpečných výrobků, přirozeně bezpečných i běžných potravin vhodných pro bezpečnou dietu na našem trhu. Jako bezpečná potravina smí být označena jen potravina, která splňuje přísné legislativní podmínky. Nesmí obsahovat více než 20 mg lepku na 1 kg potravin. Obsah lepku je kontrolován.

Databáze bezpečných potravin byla vytvořena na základě dvou projektů Národní agentury pro zemědělský výzkum Ministerstva zemědělství ČR QD1023 „Analýza glutenu (lepku) a kvalita bezpečných potravin a surovin“ (1. 6. 2001–31. 12. 2004) a 1B53002 „Hodnocení bezpečnosti potravin pro bezpečnou dietu“ (1. 2. 2005–31. 12. 2008). Koordinátorem obou projektů byl VÚPP. Po ukončení projektů byla databáze dále rozšiřována, a to v rámci Výzkumného záměru VZ0002702202 „Kvalita bezpečných potravin v moderní společnosti“. Na databázi spolupracuje VÚPP také s Českou technologickou platformou pro potraviny při Potravinářské komoře České republiky a konzultuje ji se Společností pro bezpečnou dietu, z. s. Od roku 2014 je databáze doplňována v rámci institucionálních

prostředků ústavu. V roce 2017 získala stávající databáze nový design a je dostupná zdarma na [www.potravinybezlepku.cz](http://www.potravinybezlepku.cz).

Databáze by měla především sloužit pacientům s celiakií, rodičům dětí s celiakií, nutričním terapeutům i lékařům. Databáze obsahuje nejen výrobky deklarované jako bezpečné nebo přirozeně bezpečné, ale i běžné potraviny. Celiaci a zájemci o bezpečné stravování mohou na webových stránkách [www.potravinybezlepku.cz](http://www.potravinybezlepku.cz) najít nejen již zmíněnou databázi, ale i informace, recepty, poradnu, jídelníčky a další důležité odkazy. Do seznamu bezpečných potravin mohou vkládat své výrobky i sami výrobci, a to za podmínky, že zašlou fotografii výrobku, zadají požadované informace a předloží platný protokol o stanovení lepku v potravine. Protokol může být z jakékoli laboratoře, která se stanovením lepku zabývá. Laboratoř musí mít sídlo v zemích EU. Vkládání výrobků do databáze je snadné, rychlé a bezplatné. Výrobci se aktivně zapojují, a tak je databáze neustále rozšiřována o další bezpečné výrobky.

VÚPP se také aktivně podílí na výzkumu a hledání nových bezpečných plodin a receptur. Nabízí výrobcům odbornou konzultaci a vývoj nových receptur, senzorické zkoušky a stanovení lepku ve výrobcích. Mezi výsledky výzkumu VÚPP patří např. bezpečná směs Jizerka a bezpečné pivo z benešovského pivovaru Ferdinand.

[www.potravinybezlepku.cz](http://www.potravinybezlepku.cz)

*Centrum transferu technologií,  
VÚPP, v. v. i.*



Sídlo ústavu Radiová 1285/7, Praha 10 – Hostivař (současný pohled)