

Chmeláky - želé bonbony

PŮVODCI

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.
Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.,
Fakultní Thomayerova nemocnice s poliklinikou, státní
příspěvková organizace

VÝROBCE:

Ing. Pavel Cvrček s. r. o.
Lhota pod Libčany 147
503 27 Lhota pod Libčany
IČ: 04560558



Rodinná firma Ing. Pavel Cvrček s. r. o. se sídlem ve Lhotě pod Libčany ve Východočeském kraji se již mnoho let věnuje společně vášni pro rakytník řešetlákový a jeho zpracování podle vlastní vytříbené receptury. Rakytník je ceněný pro své mimořádné hojivé a léčebné účinky, jeho plody obsahují široké spektrum vitamínů a stopových prvků. Již před lety si sami vyzkoušeli blahodárné účinky této plodiny na celý lidský organismus a vyrobili z ní jejich první ovocnou náplň. Její zajímavou sladkokyselou chuť si brzy oblíbili. Postupně přidávali další výrobky a dnes je možné si vybrat z pestré nabídky rakytníkových produktů, z nichž mnohé se staly nedílnou součástí pravidelné péče o zdraví.

Kromě rakytníku zpracovává firma také další ovoce. Na žebříčku oblíbenosti jsou na druhém místě hned po rakytníku plody brusinky, které jsou známé svými antioxidačními účinky. Zároveň jsou výborné při léčbě zánětů močových cest, ledvin nebo při inkontinenci. Vybrat je možné také produkty z dalších plodin, mezi něž patří borůvka, ananas, arónie, bezinka, broskev, chmel, hruška, jablko, jahoda, malina, meruňka, mrkev, ostružina, rybíz, višně a zázvor. Všechny jejich výrobky v jejich rozmanitosti spojuje vyvážená chuť, pečlivý výběr plodů a jejich šetrné zpracování, díky kterému je

zachováno maximální množství vitamínů a dalších prospěšných látek.

Shrnutí problematiky a zadání

- zmíněný produkt vznikl na základě užitého vzoru vytvořeného v rámci projektu MZe QI101B090: Nové postupy produkce funkčních cereálních a mléčných potravin a funkčních nápojů s obsahem bioaktivních složek z vybraných rostlinných a živočišných zemědělských surovin s využitím probiotických mikroorganismů a postupy posuzování jejich kvality
- cílem projektu bylo vypracovat nové receptury a postupy výroby funkčních potravin s využitím bioaktivních látek obilovin, chmele a mléka v nejvýznamnějších oborech potravinářské produkce (mlékárenství, pekárenství a nápojářství)
- Chmeláky - želé bonbony byly jedním z výstupů tohoto široce zaměřeného projektu
- bylo prokázáno, že homogenát z čerstvého chmele má výrazné antimikrobiální účinky proti mikroorganismu *H. pylori* (způsobuje žaludeční vředy)

Oblasti výzkumu

Analytická chemie

Bezpečkové potraviny

Biotechnologie

Kvalita potravin a výživa

Mikrobiologie

Molekulární biologie

Nanotechnologie

Potravinářské inženýrství

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.

Radiová 1285/7,
102 00 Praha 10 – Hostivař
IČ: 00027022, DIČ: CZ00027022

www.vupp.cz

296 792 100

vupp@vupp.cz



www.ctt.vupp.cz

Zřízení centra transferu technologií v rámci VÚPP, v.v.i. | Reg. č. CZ.02.2.6/9/0.0/0.0/16_014/0000625

