

REFIT (ovocno-zeleninové šťávy)

PŮVODCI

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i.
Beskyd Fryčovice, a.s.
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

VÝROBCE:

Beskyd Fryčovice, a.s.
739 45 Fryčovice č.p. 606
IČ: 45192901



Společnost Beskyd Fryčovice, a.s. má svou dlouholetou tradici na potravinářském a obchodním trhu. Tradiční sortiment zahrnuje balené brambory a výrobky ze zpracovaných brambor, jednodruhovou chlazenou zeleninu a zeleninové směsi, zeleninové saláty, zeleninové šťávy a čerstvé bylinky.

V těchto komoditách zaujímá společnost přední postavení na tuzemském trhu. K dalším obchodním aktivitám patří velkoobchod potravin, který vhodně doplňuje nabídku výrobků v oblasti společného stravování. V rámci poskytovaných služeb společnost disponuje vlastní autodopravou.

S jejich výrobky je možné se setkávat jak v maloobchodních a velkoobchodních řetězcích, tak v zařízeních veřejného, podnikového, školního a zdravotnického stravování. Distribuce je realizována především na území ČR a SR. Šťávy REFIT jsou na českém trhu zcela unikátní. Jedná se o plnohodnotné ovocno-zeleninové šťávy, které nejsou na rozdíl od džusů ošetřeny

pasterizací, ale paskalizací (vysokým tlakem). Díky tomu je v nich zachováno maximální množství živin a vitamínů, stejně jako ve šťávách, které si z čerstvého ovoce lisujete doma. Šťávy REFIT - jedinečný zdroj vitamínů a imunity pro vás a vaši rodinu.

Shrnutí problematiky a zadání

- zmíněný produkt s původní recepturou vznikl v rámci projektu MZe QF3287: Funkční potraviny ze zeleniny a ovoce a dalších zemědělských produktů vyrobené za použití vysokotlakého ošetření
- cílem projektu bylo vyvinout zeleninové a ovocné šťávy spolu s klíčenými luštěninami s využitím vysokotlaké pasterace produktů, která zachovává nutričně a zdravotně významné látky
- byla testována antimutagenní aktivita šťáv spolu s mikrobiální kvalitou a obsahem nutričních látek

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



Celkové uznané náklady projektu: 12 288 tis. Kč pro 5 účastníků
Status ochrany: není