

## Bezlepková pekařská směs s vyšší výživou hodnotou s obsahem antioxidantů

### Fáze vývoje technologie

#### Fáze 4

##### **Přechod od prototypu ke konečné, zcela funkční podobě.**

V této fázi je již prototyp zcela otestován, případně je technologie certifikována a je připravena k masovému nasazení.

### Status IP ochrany

Užitný vzor č. 31813, Bezlepkové fermentované pečivo obohacené flavonoidy

### Strategie pro hledání partnera

*Investice, Licencování*

### Institute

**jctt** Jihočeské Univerzitní  
a Akademické centrum  
transferu technologií

Jihočeská univerzita v Českých  
Budějovicích

### Motivace

Vlivem intolerance na lepek a různých druhů potravinových alergií je skupina těchto strávníků značně omezena ve výběru bezlepkového denního pečiva. Také přísun minerálů, vitamínů a biologicky aktivních látek je pro ně jednostranný, mohou využívat jen omezené přírodní zdroje těchto látek. Rozšíření sortimentu a zejména obohacení bezlepkového pečiva dostupnými zdroji bioaktivních látek je pro ně důležité.

### Popis

Vhodné a zdravé prospěšné složení pečiva nabízí přídatek upravené cibulové vlákniny v souladu s trendy Ministerstva zemědělství, které nabádají k využití a zpracování odpadů v potravinářství. Upravená cibulová vláknina obsahuje významné procento flavonoidů (přírodní látky s antioxidačním působením) a její rozpustná složka dodává hotovému těstu pružnost a soudržnost, která je v běžném pečivu zajištěna lepkem. Konzumace stravy s přirozeným obsahem přírodních účinných látek je vhodnější způsob než konzumace koncentrovaných potravinových doplňků, neboť se člověk nevystavuje nevhodné zátěži organismu příliš velkou a mnohdy zbytečnou dávkou účinné látky. Přídatek účinných látek vede k obohacení výrobku a zároveň se nemění sensorické hodnoty výrobku, je zachována typická chuť, vůně a struktura pečiva. Ve výrobku je vyšší měrou využit potenciál rostlinného materiálu. Použití upraveného materiálu umožňuje celoroční využití této suroviny bez ohledu na sezónnost.

### Komerční využití

Navržená varianta výroby bezlepkového pečiva s přídatkem cibulové vlákniny nevyžaduje významnější komplikace v technickém řešení výroby. Může být nabídnuto specializovaným výrobcům v potravinářství.