

## SLOŽENÍ POTRAVIN

- VYJADŘUJE OBSAH VŠECH ŽIVIN OBSAŽENÝCH V POTRAVINĚ
- POVINNOSTÍ VÝROBCE JE UVÁDĚT VŠECHNO
- SLOŽENÍ POTRAVIN . OD NEJVÍCE OBSAŽENÉ LÁTKY PO NEJMÉNĚ
- **DATABÁZE POTRAVIN – WWW CZFCDB.CZ – DATABÁZE SLOŽENÍ POTRAVIN**
- **ZNAČENÍ VÝROBKŮ: 113/2005 SB.**
  
- SBĚR DAT JE POSTUPNÝ, Z DOSTUPNÝCH VÝZKUMŮ
  
- UVÁDÍ SE JEDLÝ PODÍL
  
- DATABÁZE SE MOHOU ODLIŠOVAT – SLOŽENÍ POTRAVIN JE OVLIVNĚNO ŘADOU FAKTORŮ – PŮVOD, DRUH, ROČNÍ OBDOBÍ, ZPŮSOB PĚSTOVÁNÍ  
...
  
- CITEXPLORE – CENTRÁLNÍ DATABÁZE, ÚLOŽIŠTĚ CITACÍ A ODBORNÉ LITERATURY
  
- NUTRIENTY: VODA, B, T, K. LINOLOVÁ, CHOLESTEROL, CELKOVÉ SACHARIDY, VYUŽITELNÉ SACHARIDY, VLÁKNINA, MINERÁLNÍ LÁTKY – POPELOVINY, NA, MG, P, K, CA, FE, RTINOL, BETA KAROTEN, VIT. A, ALFA TOKOFEROL, VIT. E, THIAMIN, RIBOFLAVIN, C, ENERGIE, POLYOLY

## HODNOTY BÍLKOVIN

- HODNOTY JSOU VYPOČTENY NA ZÁKALDĚ OBSAHU CELKOVÉHO DUSÍKU STANOVENÝM KJEHDALOVOU METODOU A VYNÁSOBENÍM FAKTORU 6,25
- **PODLE VYHLÁŠKY 450/2004 SB., NOVELA 330/2009 SB.**
- PŘEDPOKLÁDÁ SE, ŽE OBSAH DUSÍKU V POTRAVINÁCH JE 16% - PROTO JE STANOVEN FAKTOR 6,25 (100/16) HRUBÝ ODHAD B

- PŘEPOČÍTÁVANÝ FAKTOR ZÁLEŽÍ NA DRUHU B
- STANOVENÍ TAVITELNÝCH B – VZOREK SE INKUBUJE ENZYMEM – PEPSIN, TRYPSIN, V NEROZPUSTNÉM ZBYTKU SE STANOVÍ OBSAH B, ODEČTE OD CELKOVÉHO A VYPOČTE SE MNŽOSTÍV STRAVITELNÝCH B

### **STANOVENÍ AK –**

- DŮVODY: ZJIŠTĚNÍ NUTRIČNÍ HODNOTY POTRAVIN, KONTROLA RECEPTURY, PHE X FENYLKETONURIE, FORTIFIKACE, GLUTAMÁT JAKO OCHUCUJÍCÍ PŘÍSADA
- POSTUP: IZOLACE B, HYDROLÝZA B, STANOVENÍ JEDNOTLIVÝCH AK

### **POPELOVINY**

- MATERIÁL SE VYSUŠÍ, TEPEM NEBO MRAZOVÁ SUBLIMACE, PAK ZVÁŽÍME, ROZDÍL UDÁVÁ MNOŽSTVÍ VODY – NÁSLEDNĚ SPÁLÍME, POPELOVINY TVOŘÍ 4-5 % SUŠINY, NEJLÉPE CA, MG, K, NA, CL, PO4

POZNÁMKY: SLOŽENÍ POTRAVIN V RESTAURACÍCH – OD 13.12.2014 –  
POVINNOST UDÁVAT ALERGENY

PŮVOD POTRAVINY VÝROBCE, BALÍRNA, PŘÍMÝ PRODEJ – POVINNĚ – HOVĚZÍ,  
OLIVOVÝ OLEJ, VEJCE, MED, MLÉČNÉ VÝROBKY OZNAČENY V OVÁLU.

OD 13.12.2014 OZNAČENÍ PŮVODU MASA