

Pavel Kohout, Jana Dostálová, Petr Broulík a kol.

Potraviny – součást zdravého životního stylu

Vydalo nakladatelství Solen, s.r.o., Olomouc jako přílohu časopisu *Interní medicína pro praxi*, 2010, vydání 1., 106 stran, formát A5, cena neuvedena*, ISBN 978-80-87327-39-5.

Brožura je sestavena z názorů a nejnovějších poznatků významných odborníků – lékařů a potravinářů. Cílem publikace nebylo podat vyčerpávající souhrn „léčebných účinků potravin“ v duchu Hippokratovy věty (z roku 460 př. n. l.) „potrava budiž tvým lékem a lék ať je tvou potravou“, ale seznámit čtenáře se znalostmi a názory o této problematice na prahu třetího tisíciletí. Pod vedením doc. Kohouta zpracovali naši přední specialisté, kvalitně jednotlivé kapitoly: sacharidy a vláknina (P. Kohout), tuky, mléko a mléčné výrobky (J. Dostálová), vejce a jejich skořápky (P. Broulík), káva (M. Maxová), pivo (J. Mostáň), víno (J. Veverka), funkční potraviny (D. Gabrovská, S. Vavreiová), doplňky stravy (I. Mach), střevní mikroflora (P. Frič), interakce léků a potravy (J. Vlček, J. Malý).

Každá z kapitol má standardní uspořádání: úvod, historie výroby, základní pojmy, definice a složení, vliv a mechanismus účinků dané potravinové skupiny na lidský organismus. Nechybí ani přehled literatury a medailonek autora, kde je stručně popsána jeho profesní dráha, členství ve významných odborných organizacích a kontaktní adresa na současném pracovišti.

Často se dnes ve sdělovacích prostředcích setkáváme s názory „odborníků“, kteří označují vybrané potravinové skupiny jako „bílý jed“, „bílá smrt“ apod. Velice kladně proto hodnotím knížku P. Kohouta, kde je hned v úvodu publikace naznačen přístup autorů k problematice výše uvedených skupin potravin. Cituji: „Některé kapitoly se zabývají obecně základními živinami (sacharidy, tuky) a jejich potřebou pro fyziologické a další funkce lidského organismu. Další kapitoly pojednávají o mnohdy kontroverzních potravinách, jako je mléko, a mléčné výrobky či vejce, což jsou především pro dogmatické zastánce vymýcení cholesterolu z lidské stravy, případně pro alternativní blouznily, vhodné terče pro šíření mýtů o škodlivosti těchto komodit nutných pro zdravý vývoj lidského organismu.“

Publikace je vydána na křídlovém papíře, kvalitním tiskem a velmi pěknou grafickou úpravou včetně řady vkusných reklam nerušících text, ale vhodně jej doplňující. Je jen škoda, že není vidět v běžných knihkupectvích, neboť poskytuje čtenářům řadu nových a zajímavých a údajů.

Jaroslav Gebler



* Knihu lze objednat na adrese: osekca@solen.cz (www.internimediceina.cz).

Eggleston G., Huet J. M.

Sledování kvality cukrovky a provozních problémů stanovením manitolu (*The measurement of mannitol in beet sugar factories to monitor deterioration and processing problems*)

Alterovaná řepa obvykle způsobuje technologické problémy. Alterace řepy vzniká především působením bakterie *Leuconostoc mesenteroides*. V posledních letech bylo zjištěno, že mannitol – hlavní produkt této bakterie – zhoršuje kvalitu cukrovky a je dobrým ukazatelem pro predikci technologických problémů. V článku je popsána souvislost mezi mannitem a tvorbou dextranu. Je popsána jednoduchá enzymatická metoda pro rychlé, jednoduché, dostatečně přesné a laciné měření manitolu ve šťávách a dalších meziproduktech. Tato metoda se stala oficiální metodou ICUMSA označenou GS8-12. Řada evropských zemí (Německo, Francie, Belgie či Polsko) využívá tuto metodu pro sledování aktivity *Leuconostoc* v řepě, řízkolisové vodě, surové a lehké šťávě. Dva belgické cukrovary používají parní sterilizaci zahřívavů při překročení kritického obsahu manitolu (160 mg.l⁻¹). V německých cukrovarch se zahřívavce pravidelně ošetřují NaOH, když obsah manitolu překročí hodnotu 50–60 mg.l⁻¹. V řadě francouzských cukrovarů se sledování obsahu manitolu využívá k předcházení potížím na filtraci.

Zuckerind./Sugar Ind., 137 (62), 2012, č.1, s. 33.

Řádek

O'Mullan P., Gray K. A.

Produkce ethanolu druhé generace: Použití *Clostridium phytofermentans* v biomase ethanolového procesu (*Second generation ethanol production: The use of Clostridium phytofermentans in a biomass to ethanol process*)

Paliva a chemikálie vyráběné z obnovitelných zdrojů, jako je biomasa, přinášejí např. bezpečnou energii, ochranu životního prostředí a jeho udržitelnost, snížení emisí skleníkových plynů, nižší surovinové náklady, včetně rozvoje ekonomiky i venkova. Mnoho zemí na celém světě nařizuje a podporuje použití obnovitelných paliv, např. USA nařizují do roku 2022 použít 36 mld. galonů (136 mld. l) pohonných hmot z obnovitelných zdrojů. V současné době je světová produkce bioetanolu okolo 25 mld. galonů (95 mld. l). Nejvíce bioetanolu produkují USA a Brazílie z kukuřičného škrobu a ze třtiny. Použití biomasy jako alternativního zdroje je atraktivní, protože nekonkuruje potravinám nebo krmivům. Konverze biomasy je ovšem daleko komplexnější a je spojena i s určitými omezeními procesu a použitých biokatalyzátorů. Navržený biochemický konverzní proces užívající mikroorganismus *Clostridium phytofermentans* se nazývá Qteros. Účinkem *C. phytofermentans* se zkvašují všechny sacharidy přítomné v biomase, což značně snižuje provozní náklady ve srovnání se standardním kvasným procesem. Metabolismus a fyziologie *C. phytofermentans* jsou výborně vyváženy, takže přeměňují rostlinné buněčné polysacharidy na ethanol.

Int. Sugar J., 113, 2011, č.1355, s. 770–776.

Kadlec