

ROZHLEDY

**Blaszczyk I., Molska M., Bak P., Papiewska A., Wojtczak M.**  
**Mikrobiologická stabilita cukrovky v průběhu skladování** (*Microbiological stability of sugar beets during their storage*)

Studie vyhodnocuje vliv teploty a doby skladování na mikrobiologický stav cukrové řepy a na obsah dusitanů a dusičnanů. Na základě stanoveného celkového počtu bakterií a množství spor termofilních bakterií byla zjištěna vysoká mikrobiologická stabilita při skladování řepy, která před skladováním nezmrzla. Avšak při skladování namrzlé řepy byl pozorován zvýšený nárůst mesofilních bakterií a rovněž počet denitrifikujících bakterií. Při dlouhodobém skladování řepy probíhají jak nitrifikační, tak i denitrifikační pochody.

*Int. Sugar J.*, 118, 2016, č. 1418, s. 122–127.

Kadlec

**Bagherzadeh A., Frenzel S., Schick R., Michelberger T.**  
**Vlivy alkalické extrakce cukrovky po elektroporaci na výrobu cukru (Část 3). Krystalizace a tvorba melasy** (*Effects of alkaline extraction of electroporated sugar beet to sugar manufacturing (Part 3). Crystallization and molasses formation*)

Článek navazuje na dvě předchozí části, pojednávající o vlivu elektroporace na extrakci, epuraci a odpařování. Kombinovaný postup elektroporace a alkalické extrakce přináší podstatné změny ve složení necukrů šťáv. Ve srovnání s klasickými cukrovarnickými šťávami se tyto šťávy liší především obsahem vápníku a organických kyselin. Vliv tohoto změněného složení necukrů na potenciální vyčerpatelnost melasy byl hodnocen pomocí polského testu. V tomto hodnocení vykázaly melasy z kombinovaného způsobu těžení mírnou výhodu proti klasickému způsobu těžení šťávy. Výsledky rovněž ukázaly, že reologické vlastnosti sirobů a melasy jsou odlišné a ovlivňují kinetiku krystalizace. První výsledky neukazovaly, že by zákal těžké šťávy měl velký vliv na viskozitu. Ale viskozita sirobů se postupně zvyšovala s klesající čistotou sirobů, což mělo za následek velmi obtížné odstředování melasy. Částečně se tento problém podařilo zlepšit po předchozí filtraci těžké šťávy.

*Zuckerind./Sugar Ind.*, 141, 2016, č. 10, s. 633–642.

Kadlec

**Rein P. W., Getaz M., Raghunandan A., du Plessis N., Saleh H., d' León F. E.**  
**Výkonnost lamelového čeríče k čištění šťávy a sirobu** (*Performance of lamella clarifiers for juice and syrup clarification*)

Článek popisuje výhody čeríčů s lamelovými deskami spočívající v zlepšeném výkonu čeríčů. Simulace výkonu čeríče byla provedena metodou počítačové dynamiky tekutin. Výsledkem návrhu bylo značné zkrácení doby zdržení šťávy v čeríči za současného zlevnění pořizovacích nákladů. Jsou popsány praktické zkušenosti s navrhovaným čeríčem v provozním měřítku, které ukázaly efektivní práci čeríče při fosfatačním způsobu práce. Co se týče výkonnosti lamelového čeríče v plném provozu, tak byla srovnatelná s čeríčem Rapidorr.

*Zuckerind./Sugar Ind.*, 142, 2017, č. 3, s. 144–150.

Kadlec

**Sušení speciálních cukrů** (*Drying special sugars*)

Pron F.

V článku je diskutován vliv nejdůležitějších parametrů při sušení speciálních cukrů, ovlivňujících kinetiku sušení. Byly sledovány interakce čistoty, velikosti částic a obsahu invertního cukru na sorpční izotermu a na stabilitu cukru v průběhu sušení a kondicionování.

*Zuckerind./Sugar Ind.*, 141, 2016, č. 12, s. 753–759.

Kadlec

## Cukry – mýty a realita

Tématická konference Potravinový zdraví a výživa 2017 s podtitulem „Cukry – mýty a realita“ se konala 26. dubna 2017 v konferenčním sále Společnosti pro výživu (SPV) v Praze 2, ve Slezské ulici č. 7.

Tato XXXVIII. tématická konference, konaná pod záštitou Úřadu pro potraviny MZe ČR a České technologické platformy pro potraviny, svým obsahem byla natolik zajímavá, že přilákala nejen výrobce potravin, ale i zástupce akademické obce a odborníky z lékařského, resp. výživářského oboru. Celkem bylo předneseno 16 referátů, po nichž následovaly dotazy posluchačů, které se rozvinuly v zajímavé diskuse. Uvádíme zde pouze přednášející a názvy jejich referátů.

– MUDr. P. Tláškal CSc. (SPV): *Aktivity Společnosti pro výživu a Nadace Výživa pro zdraví.*

– MUDr. V. Šedivá (MZe): *Novinky v potravinářské legislativě.*

– Ing. M. Koberna, CSc. (PK ČR): *Programy PK ČR k reformulaci receptur potravin.*

– MUDr. P. Tláškal CSc. (SPV): *Cukry – úvod do problematiky.*

– Ing. D. Gabrovská, Ph.D. (PK ČR): *Zdravotní a výživová tvrzení ve vztahu k sacharidům.*

– MUDr. M. Kohutiar (2.LF UK Praha): *Metabolismus cukrů.*

– prof. J. Charvát, CSc. (2.LF UK Praha, FN Motol): *Civilizační choroby spojené s cukry.*

– doc. S. Fraňková, DrSc. (Oborová rada obecné psychologie): *Psychologické aspekty konzumace cukrů.*

– doc. J. Rambousková, Ph.D. (3.LF UK Praha): *Glykemický index potravin.*

– prof. J. Dostálová, CSc. (SPV, VŠCHT Praha): *Zdroje cukrů ve výživě.*

– prof. Z. Bubník, CSc. (VŠCHT Praha): *Historie výroby a spotřeby cukrů.*

– Ing. M. Sluková, Ph.D. (VŠCHT Praha): *Výroba cukrů ve 21. století, cukerné sirupy vs. cukr.*

– Ing. J. Ježková (Svaz minerálních vod): *Cukry v minerálních vodách – zkušenosti z praxe.*

– Ing. J. Blecherová (Nestlé): *Snižování cukru v Evropě, příspěvek k reformulaci potravin.*

– Ing. R. Ševčík Ph.D. (VŠCHT Praha): *Snižování cukru v potravinách, bariéry a východiska.*

– Ing. J. Pivoňka, Ph.D., (SPV, VŠCHT Praha): *Sladidla – technologie a využití.*

Účastníci konference měli možnost v přestávkách dále navzájem diskutovat o daných problémech, obdrželi také řadu reklamních materiálů a odborných publikací, např. „Výživa a potraviny pro zdraví“ (kolektiv autorů SPV a MZe ČR, 2016), „Sladká fakta o cukrech a sladidlech“ (D. Gabrovská, M. Chýlková, PK ČR a MZe ČR, 2017) a jiné.

Jaroslav Gebler