

Thilo Bode

Podvody na talíři**Jak nás obelhávají potravinářské koncerny**

Praha: Nakladatelství Rybka Publishers, 2014, 1. vydání, 204 stran formát A5, ISBN: 978-80-87950-02-9.

Kniha německého autora, který patří k nejcitovanějším a zároveň nejobávanějším kritikům kvality potravin a stavu potravinářského průmyslu v Evropě vyšla na Slovensku pod názvem „Falšovatelja jedla“ a v českém překladu v roce 2014 (není již tedy zcela „novou knihou“). Autor (*1947) byl jednatelem Greenpeace v Německu a roku 2002 založil organizaci spotřebitelů „Foodwatch“, kterou vede doposud.

Publikace je rozdělena do patnácti kapitol s následujícími názvy: Úvod; Podvádění ve velkém, jako strategie růstu potravinářských koncernů; Jídlo jako továrna na sny – o zdraví, kráse, štíhlosti; Honba za ztracenou kvalitou – „tradiční výrobek“ zní lépe; Velcí rostou na úkor malých – lži o cukru; Moderní pohádka – o zodpovědnosti za záchranu světa; Bioiluze; Selhání kontroly; Jak přinutit nezodpovědný průmysl k zodpovědnosti; Pozor podvod; Poděkování; Seznam pramenů; Seznam pramenů k českému vydání; Příloha 1 – Rozhovor s M. Spišiakem, který poznal praktiky používané při výrobě potravinových surovin určených pro střední a východní Evropu; Příloha 2 – Stanovisko Českomoravského svazu mlékárenského k článku o hodnocení jahodových jogurtů v magazínu D-test v září 2013.



Z obsahu vyplývá problematika týkající se kvality, resp. nekvality vlastních potravinářských produktů uváděných na trh za podpory lživých reklam. Pro zajímavost uvádím, že jen v Německu se vydává na reklamu 2,8 mld. € na potraviny, z toho nejvíce na sladkosti (630 mil. € na čokoládu, cukrovinky, zmrzliny aj.). Pouze cca 66 mil. € na chléb a pečivo a kolem 90 mil. € na mražené zboží. Na reklamu zeleniny a ovoce se vydává pouze 4,6–6,5 mil. €, tj. setina celkové částky. V kapitole týkající se cukru jsou uváděny triky ke zvýšení spotřeby cukru největších gigantů – snídaně s přesnídávkou ve školách, ceny výrobků „zlatý cukrový klobouk“, nápoje Capri Sone (Wilde), Nutela, Kinder Choco Fresh (Ferrero). Řada výrobků „sladkých bomb“ má uvedeno složení a cukr je přepočítáván na kostky cukru. Spotřeba cukru v EU (42 kg na osobu), resp. v ČR (39 kg.os⁻¹) má ještě velké „rezervy“, aby se vyrovnala USA s 62 kg.os⁻¹.

Mezi další oblasti, které jsou dnes více než aktuální, je také problematika „bio“ produktů, jejich dějinný vývoj týkající se Srí Lanky a dvou hamburčanů atd. Příznačné je, jak se málo mluví u hotových produktů o původu surovin, jakoby se jejich výrobci netýkala. Orientace ve změní biopečetí není jednoduchá – logo EU se světlezeleném obdélníkem s bílými hvězdičkami napodobující obrys listu, národní loga (Německo – biošestúhelík, ČR – biozebra – produkt ekologického zemědělství), regionální či soukromá loga velkých svazů a spousta nic neříkajících konvenčních značek „záruka kvality“, „z kontrolovaného chovu“ atd.

Kromě bioproblematiky je probírána také honba za ztracenou kvalitou, nebo-li „tradiční výrobek“ vázaný obvykle na určitý region. Mívají často přízviska „podle babiččina receptu“, „tradiční“, „domácí“, „z našeho kraje“, „původní“, „pravá“ atp. Jako příklad záměrně matoucích informací slouží čokoládový pudink „PurChoc“ od Dr Oetkera. Obal slibuje 75 % kakaa v čokoládě, ale ve skutečnosti je tam jen 1,875 % tanzánského kakaa, protože propagovaných 75 % se vztahuje jen k podílu čokolády, který však tvoří jen 2,5 % pudinku. Obdobných „propočtů“ je v knize uvedena celá řada.

Nebudeme probírat všechny kapitoly, ale z ukázek je snad čtenářům patrné, že se jedná o zajímavě zpracovanou knihu, odborně na výši, která otvírá pohled do světa potravinářských koncernů a jejich nekalých praktik. Současně upozorňuje, na co si má spotřebitel dávat pozor při nákupu potravin, resp. při čtení etiket hotových výrobků.

Jaroslav Gebler

Schuermann M., Timmers R., Avram P., Morgenroth B.
Skladování cukru v silech (Sugar storage in silos)

Řepný bílý cukr se obvykle skladuje v silech, zatímco třtinový bílý cukr se spíše skladuje v pytlích a v halových skladech. Cukr skladovaný v silech je mnohem lepší kvality s ohledem na fluiditu a hygienická hlediska. Cukr skladovaný v silech se také snadno plní do drobného balení v balicích automatech

nebo se plní a dopravuje v cisternách, což je z hlediska dalšího průmyslového použití velmi ekonomické. Při skladování cukru v silech je však nutno dodržovat teplotu a vlhkost cukru, jeho kondicionování, odprášení, stejně jako pracovní postupy při naskladňování a vyskladňování sila.

Int. Sugar J., 120, 2018, č.1432, s. 278–282.

Kadlec