

# Propagační akce pro povznesení domácího konzumu cukru v ČSR ve 2. polovině 20. let 20. století a jejich dopad na spotřebu cukru

PROMOTIONAL ACTIONS TO INCREASE DOMESTIC SUGAR CONSUMPTION IN CZECHOSLOVAKIA  
IN SECOND HALF OF 1920S AND THEIR IMPACT

Martina Víšková – Vysoká škola ekonomická v Praze

Nepoměr zvýšené cukerní výroby oproti spotřebě, ztížené odbytové vyhlídky a neuspokojující cenová úroveň byly příčinami světové cukerní krize, která Československo zasáhla ve druhé polovině 20. let 20. století. Už od roku 1926 docházelo k hromadění neprodejných zásob cukru, agrární krize posléze propukla nejen v Československu, ale téměř po celém světě (1). Pokusy čelit cukerní krizi vyústily v sérii jednání mezi hlavními světovými vývozci cukru. V Československu byl ustanoven Výbor pro ochranu československého řepařství a cukrovarnictví, který se na základě dohody mezi pěstiteli cukrové řepy a cukrovarnickým průmyslem rozhodl postupovat jednotně v otázkách mezinárodní úpravy produkce cukru a provedení závazků plynoucích z usnesení Pařížské cukerní konference, která se konala v listopadu 1927 (2).

Ratifikací usnesení Pařížské konference se Československo, mimo jiné, zavázalo usilovat o povznesení domácího konzumu cukru pomocí vhodné propagace tak, aby byly přebytky sníženy na minimum. První schůze pro tento úkol ustanoveného Komitétu pro zvýšení domácího konzumu se konala 10. března 1928. Na schůzi byla akce komitétu rozdělena na otázku samotné propagace, dále průmyslového využití cukru, používání nezdaněného cukru v zemědělství i konzumace cukru v armádě a průmyslu. Řešil se také boj proti sacharinu a bylo zmíněno, jakým způsobem a s jakými výsledky bylo ve směru zvýšení konzumu cukru pracováno v cizině (3).

Jako hlavní příčinu nižší konzumace cukru v Československu oproti zahraničí uvedl tajemník Výzkumného ústavu československého průmyslu cukrovarnického Ing. Josef Zeman výši životní úrovně a kulturní zvyklosti v oblasti výživy. To podporují i statistické údaje, kdy v kampani 1925/1926 byla spotřeba tuzemského cukru na jednoho obyvatele Čech a Moravy 30 kg, Slezska 24 kg a nejméně vyspělého Slovenska a Podkarpatské Rusi 14 kg. Průměrná spotřeba v celé republice činila v této kampani 25 kg tuzemského cukru na osobu (4). Nejvyšší spotřebu vykazovaly bohatší okresy jako například Praha (50,94 kg), Karlovy Vary (47,32 kg) a Olomouc (54,4 kg), naproti tomu velmi malá spotřeba cukru byla zaznamenána v krajích horských (Šumava, Českomoravská vysočina), na Slovensku a v Podkarpatské Rusi, kde hodnota zkonsumovaného cukru dosahovala téměř poloviny průměrné spotřeby v Čechách. Významným činitelem ovlivňujícím výši spotřeby cukru se ukázala být také konzumace kávy, čaje a cukrovinek, která byla ve východních oblastech státu značně nižší (5).

## Možnosti propagace

Jako první konkrétní návrh propagace uvedl Ing. Zeman ve svém referátu tisk vhodných článků a vydávání zvláštních příloh časopisů, což bylo aplikováno už v cizině, jako příklad bylo zmíněno Německo. Dále to měly být letáčky obsahující pohádky pro děti a hádanky o ceny přibalované např. ke každé pětakilové krabici cukru. Mezi učiteli, kněžími nebo v hostincích navrhoval šířit brožuru s informacemi o významu cukru ve výživě, která by mohla obsahovat také lékařské vyjádření. Navrhoval, aby vnikla i kniha receptů na zavařeniny, domácí moučníky, výrobu vína apod., k tomu navrhl další ze členů Komitétu, pan František Müller, uspořádat přednášky a kurzy o správném konzervování ovoce a výrobě ovocných moštů. Jako vhodný propagační nástroj byla Ing. Zemanem dále zmíněna reklama v podobě plakátů

Obr. 3. Nástěnná mapa čs. cukrovarů – 1926 (snímek z Dobrovických muzeí)



vyvěšených na frekventovaných místech, reklama uváděná před promítáním v kinech, a dokonce přímo samotný propagační film věnující se přínosu cukru (6). Doporučoval propagaci mezi těžce pracujícími v dolech a velkých průmyslových závodech, kde by dělníci část mzdy dostávali právě v cukru. Experiment provedený na několika směnách, který by prokázal pozitivní vliv konzumace cukru na svalovou energii, mohl k této formě propagace také přispět. Zeman také navrhol zvýšit přiděly cukru i v armádě, kde byl zatím fasovaný objem na jednoho vojína jen velmi nepatrný. Kromě armády a těžce pracujících dělníků by cukr podle Ing. Zemana napomohl i sportovcům a atletům v jejich výkonech. Pro podporu této akce byli o spolupráci požádáni zástupci z ministerstva zdravotnictví a ministerstva Národní obrany. Co se týká propagace živým slovem, navrhoval ji Ing. Zeman řešit rozhlasem, přednáškami v klubech a na shromážděních. Na venkově počítal, že by pro tento účel byli využíváni venkovští učitelé a lékaři poukazující na výživnost kávy s cukrem, která by se mohla stát substitutem tvrdého alkoholu rozšířeného v méně vyspělých oblastech země. Jako další možnost pro zvýšení využití cukru padl nápad na jeho použití pro zlepšení jakosti piva, mýdla a pekařských výrobků, což bylo praktikováno například už ve Francii. Dalšími členy Komitétu pak byly zjišťovány všeobecné možnosti využití cukru jako krmiva pro hospodářská zvířata (7).

Součástí snah o zvýšení konzumu cukru se stal boj se sacharinem, který byl v překvapivě vysokém množství používán i v bohatších krajích republiky. Ztráta, kterou průmysl utrpěl prodejem 1 kg sacharinu, činila podle Vladimíra Staňka, ředitele Výzkumného ústavu československého průmyslu cukrovarnického, asi 88 Kč, při sacharinu vysoké sladivosti dokonce 440 Kč (8). Kampaň proti sacharinu se vedla v odborném zemědělském tisku. Kromě toho nařídila vláda povinné používání cukru při výrobě cukrovinek a omezení výroby náhražek. Výborem pro ochranu československého řepářství a cukrovarnictví byl pak také vládě představen návrh, podle kterého by nejúčinnějším prostředkem pro zamezení užívání sacharinu bylo zavedení odměn pro toho, kdo věc oznámí. K potlačení konzumace sacharinu měly dopomoci i odborné lékařské přednášky poukazující na zdravotní hodnoty cukru oproti sacharinu.

### Uskutečněné propagační akce

Činnost Komitétu pro zvýšení domácího konzumu však musela být hned v jeho počátku přerušena kvůli zvýšení ceny cukru. Nedošlo tak k uskutečnění už odhlasovaných akcí, jako bylo např. angažování lékaře – fyziologa, který měl spolu s Výzkumným ústavem československého průmyslu cukrovarnického zkoumat výživové vlastnosti cukru. Byly přerušeny i studie Výzkumného ústavu o využití cukru v různých průmyslových odvětvích. Činnost propagační komise však nebyla přerušena úplně, došlo k uskutečnění několika akcí jako například vydání zvláštní vánoční přílohy večerníku „Národ“ v zimě 1927 a přílohy časopisu „Reforma“, které obsahovaly propagační články. Dále byly publikovány propagační a informační články v časopisech „Obchodnické zájmy“, „Sozial Demokrat“, „Prager Tagblatt“, „Prager Börsenkurier“, „Bohemia“, „Pilsner Tagblatt“, „Prager Presse“ a dalších, i zahraničních médiích (9).

Velký zájem veřejnosti vzbudil věcný diagram srovnávající výživovou hodnotu a cenu cukru s hodnotou a cenou dvaceti osmi běžných potravin nainstalovaný v expozici Výzkumného

Obr. 2. Poznámka o programu biografu, který uvede film „Bílé zlato“ (Jihočeské listy z 15. 9. 1928, č. 72)



Film *Bílé zlato*: „Mařenka má ráda Jeníka, který mnoho kouří a pije, což ho ubíjí. Sousedův Toník nepije, nekouří, ale zato požívá cukr, který ho činí silným. Když Jeník pozná, že z požívání cukru vzejde síla, přestane pít i kouřit – a nabyv požíváním cukru síly, ožení se s Mařenkou. Po čase vypráví Jeník svému synku celý postup výroby cukru.“ (Obsah z cenzurního spisu; ČSFD)

ústavu na výstavě v Brně. V letních měsících bylo k diagramu pomoci informátorů, což byli nejčastěji chemičtí inženýři, podáváno také ústní vysvětlení. Kromě toho vyšla informační brožura a zmínka o něm se objevila téměř ve všech časopisech, a to i zahraničních. Vedle diagramu byl vystavován také obraz znázorňující spotřebu cukru na osobu v Čechách, na Moravě a ve Slezsku, na Slovensku a v Podkarpatské Rusi (9).

Asi největší propagační akci představovalo natočení filmu „Bílé zlato“ ve spolupráci s firmou Jindřicha Francka a synové. Firma cílila na zvyšování prodeje kávy na venkově a v krajích s jejím nízkým konzumem, k tomu účelu vysílala do venkovských oblastí agitátory provádějící veřejnou ochutnávku kávy spojenou s přednáškou a promítáním filmu propagujícího cikorku. K propagačnímu filmu o cikorce měl přibýt film o cukru, kterým byla podávána káva slazená. Film vznikl ve dvanácti kopiích – čtyři české, čtyři německé a čtyři slovensko-maďarsko-německé. Proti původnímu plánu byla ale akce provedena v menším měřítku a místo dvanácti automobilových a projekčních souprav byly použity pouze tři automobily a tři přenosné soupravy. Samotná akce také vinou společnosti Jindřicha Francka a synové započala se zpožděním čtyř měsíců, zmenšil se proto finanční příspěvek vynaložený Výzkumným ústavem a namísto původních 63 tisíc korun na spotřebovaný cukr bylo společností vyplaceno jen 25 tisíc korun. Další náklady si vyžádalo zhotovení negativu filmu a dvanácti kopií, v celkové výši 74 460 korun. (10) Zkušební promítání filmu proběhlo 19. prosince 1928 a 26. prosince byl film promítán prezidentu republiky v Lánech. Kromě agitacních akcí měl být film promítán také minimálně týden v některém z velkých pražských kin a následně mělo být rozhodnuto o jeho využití kočovnými biografiy. Ve filmu se objevila například scéna, ve které lékař zkouší sílu vyčerpaného muže před a po podání sklenice s rozpuštěným cukrem, výsledky muže rozradostní. Ten následně v obchodě namísto alkoholu koupí cukr, kterým doma osladí kávu a celá rodina je rázem svěží a spokojená. Díky cukru je muž v hlavní roli statnější a jeho domácnost pořádanější. Získá

Obr. 3. Propagační článek pro veřejnost „Cukr potravinou a lékem“

### KULTURNÍ BESEDY

#### Lékařství.

MUDr. Jaroslav HORÁK:

#### Cukr potravinou a lékem.

Návrhem cukru nasměruje se v denním životě tak zv. sacharosa, která se vyrábí v tropech ze šťavy cukrovce, u nás z řepy. V chemii známe i cukry jiné, které jsou zařazeny do 3 skupin: 1. Monosacharidy (cukr hroznový, ovocný a galaktosa, 2. Disacharidy, L. j. cukry složené ze dvou monosacharidů (e. tritiny a řepný, e. mléčný a e. sladový, 3. Polysacharidy škrob, dextrin, glykogen, laktulin, atd.), u nás vyráběný a významně používaný cukr řepný je disacharid, obsahující dva monosacharidy: cukr hroznový a cukr ovocný. Přichází do obchodu v kostkách, v homonitu, v prášku, jako cukr krystalový a kandi.

Není sporu o tom, že cukr je jednou z nejvýživnějších potravin vůbec; 100 g cukru má výživnou hodnotu 410 kalorií. Požíváním, jak známo, obsahuje 3 skupiny hlavních živých látek: uhlohydrátů, tuků a bílkovin. Tyto substance obsažené jsou v běžných potravinách obyčejně poměrně. Neoproti tomu cukr představuje čistý, t. j. stoprocentní uhlohydrát. Složitě požíváním musí být v zažívacím ústrojí rozloženy na tuky, uhlohydráty a bílkoviny. U cukru těchto složitéch pochodů není započítána, organismus získává slibnou práci a změna energie využívá čistým směrem. Bylo dokázáno četnými pokusy, že při velmi namáhavé práci tělesné cukr zvyšuje výkonnost svalů a že jest proto nevyhnutelnou potravou pro lidi tělesně pracující, vojáků, sportovců a před. Ne základě těchto poznatků zavedeno bylo zejména v čistě pravidelné požívání čokolád u vojáků a sportovců. Další předností cukru jest jeho snadná rozpustnost, která

umožňuje jednat nejrozmanitější použitím cukru v kuchyni, jednak i požívání roztoků cukru ve velkém množství a snadnou stravitelností. Cukr v roztku políží vstřebává se velmi rychle již ze žaludku a přichází do jater, kde je dále zpracován. Žaludek snáží cukr velmi dobře i ve velkém množství, ovšem jen tehdy, když byl cukr podán ve správnou dobu a ve vhodné úpravě. Není snad potraviny, u které by způsob podání hrál takovou roli jako právě u cukru. Byl-li cukr požit ve velkém množství a nezbedně, tu ředí si jej žaludek sám tím, že odměňuje rychle větší množství žaludční šťavy. Po této rychle svépomoci činnost žlázy odměňující ochabne a tím zvolní se i tempo zpracování obsahu žaludku. Subjektivně jeví se tato reakce jako úbytek chuti k jídlu, odtud náhle nechtěnost, když bylo mezi obědem požitá třeba jen jedna sladká sousta, odtud i opravivý hubnutí, když mládež děti mezi obědem nebo snad docela těsně před obědem si „kají žaludek“ cukrovím neb čokoládou. Z uvedeného jest patrné, že sladké pokrmy musí být podávány po ostatních jídelch, má-li být dovoleno, abych na tomto místě upozornil i na obyčejný způsob podávání špa po moučnicku, u nás totiž se také sladké sávy a čaje, vaříš se s — jak již bylo řečeno — velmi rychle a nemají podstatného vlivu na činnost žaludku. Proto nemělo být i hlediska dietetického námitek proti požívání sladkého čaje při jídelch. Důležitou vlastností cukru jest jeho sladká chuť, která cukru dobývá sympatii dětí všech národů. Získala mu ovšem i nepřítel mezi dospělými; dodnes udržuje se i ve velkých městech předstředek, že cukr je nevýživný namak, který jen kazí dětem zuby atd. Není pochýby o tom, že nadměrné požívání rozředěného cukru není pro citlivé zažívací ústrojí dětí zcela thostejné. Jest proto tím poživěli u dětí dbáti výše uvedených zásad o způsobu podávání sladkých jídel a podávání sladké moučnicku, čokolády a cukroví vždy po ostatních jídelch.

Kompoty a kandysované ovoce musí být ovšem vždy jednou z hlavních součástí dietetického listu pro děti určeného. Ovoce o dostatek chrup po požívání cukru jsou ovšem nesporně málo. Byly asi vytvořeny faktem, že sladké pokrmy mohou způsobiti bolest, přijdou-li do styku se zubem již nemocným. Jinak jest tomu s nespornou výživou, která ovšem máte stav chrupu zhoršiti; jaký vliv na stav zubů má nesporně podávání sladkých jídel, bylo již uvedeno. Opravy výživy i léčby nízor obsažena, se totiž příslušné požívání cukru může vésti ke vzniku cukrovky. Jest nutno rozemátni obznané objevení cukru v moči, které nastává po požití větší množství cukru, od pravé cukrovky (diabetes cukrový, diabetu). Požití cukru zlepší se ve stravě na glukosu a levulosu, které přicházejí do krve a v krvi do jater. Tam ukládá se ve formě glykogenu, sličného sličnýřidla polysacharidu, který představuje zásobní surovinu pro výrobu cukru tělu potřebného. V lidské krvi koluje cukr neustále jako glykosa a to za normálních poměrů v množství 7–12%. Množství cukru v těle spotřebované zejména při svalové práci doplňuje se z glykogenu jater. Tvorba glykogenu v játrech jest řízena sekretem (vyměknem) důležitého orgánu tak zv. pankreatu (žaludek, slinivka břišní) — inzulinem. Každý organismus může uložit v játrech jen určité množství cukru; je-li tato individuální hranice překročena, tu játra cukr nepřijímají a ten pak koluje v krvi ve vyšším množství. Na tento stav reagují ledviny

Pramen: Národní listy, 19. 3. 1929, roč. 69, č. 78

dívku svého srdce, když z taneční zábavy vyhodí drzé mladíky, se kterými dříve nemohl měřit své síly. Další scény se týkají setí a sklizně cukrové řepy, cukrovarů, surovarů a rafinerií.

Propagační akce si podle Ing. Josefa Zemana vyzádala v kampani 1927/1928 celkový náklad ve výši 116391,40 Kč a v kampani 1928/1929 pak 43 295,25 Kč. Dohromady tedy 159 686,65 Kč (10).

Obr. 4. Propagační spisek pro děti od Ing. J. Zemana (30. léta)



Nejvyšší položku tvořila podle očekávání filmová propagace a dále propagační články v časopisech „Národní listy“ a „Reforma“. Od těch bylo ale v pozdějších fázích propagace upuštěno ve prospěch odborných lékařských přednášek ve školách.

### Vývoj průměrné spotřeby cukru v Československu ve druhé polovině 20. let

Podíváme-li se na vývoj celkové průměrné spotřeby tuzemského konzumního cukru v Československu (obr. 5.), můžeme si povšimnout rostoucí tendence mezi kampaněmi 1926/1927 a 1928/1929, kdy se průměrná spotřeba pohybovala mezi 3 283 07 a 3 581 72 t, což odpovídá 23 kg až 25 kg cukru na jednoho obyvatele. (11) Celosvětová spotřeba cukru ve sledovaných letech naopak stále více klesala v důsledku hospodářské krize a v roce 1933 bylo dosaženo nejnižšího světového konzumu 25,9 mil. t cukru (12). Od konce roku 1927 započaly propagační akce s cílem zvýšit domácí konzum cukru, nárůst spotřeby cukru v Československu mezi lety 1928 a 1929 ale nemusí nutné poukazovat na úspěch propagačních činností, spotřeba cukru se vyvíjela vzhledem k množství dalších faktorů, jako je úroveň produkce nebo cena cukru, kdy pro rodiny s nižšími příjmy byl cukr stále příliš drahý, proto sladily málo, nebo využívaly sacharin. Nizkopříjmových rodin během hospodářské krize pochopitelně stále přibývalo. Od roku 1928, kdy bylo cukrovarnickým kartelem navíc prosazeno zvýšení ceny cukru, došlo i k omezení některých propagačních snah Komitétu, které přestaly mít význam.

Přes veškeré propagační snahy ještě ani v kampani 1928/1929 nedosáhla domácí spotřeba úrovně roku 1925/1926, kdy bylo dosaženo také vrcholu sklizně v meziválečném období. Ve čtyřletí 1926 až 1930 se nicméně oproti předcházejícímu čtyřletí 1921 až 1925 zvýšila průměrná roční spotřeba na jednoho obyvatele v Československu z 21,67 kg na 23,86 kg, avšak v mezinárodním srovnání zůstávala i nadále značně nižší než v hospodářsky vyspělejších státech jako například ve Velké Británii, Švýcarsku, Švédsku, Dánsku, Nizozemsku a Německu, kde byla také cena cukru nižší než v cukerné velmoci Československu (13).

## Souhrn

Článek pojednává o navrhovaných a skutečně realizovaných propagačních činnostech v Československu ve druhé polovině 20. let 20. století za účelem pozvednutí domácího konzumu cukru a jejich dopadu na spotřebu cukru v tuzemsku. Závazek zvýšit domácí spotřebu vyplýval pro Československo ratifikací usnesení Pařížské cukerní konference z roku 1927 a měl být jedním z prostředků, jak se vymanit z cukerní krize.

**Klíčová slova:** cukr, propagace, Československo, krize, konzum.

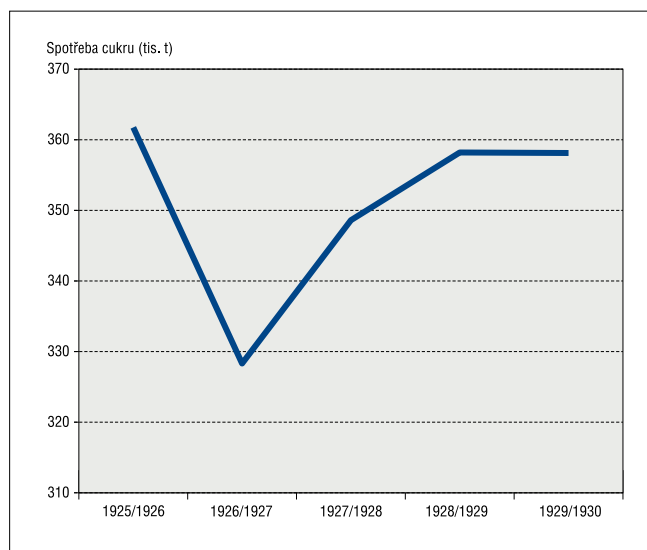
## Literatura

1. LACINA, V.: *Krize československého zemědělství 1928–1934*. Praha: Ústav čs. a světových dějin ČSAV, 1974, s. 38.
2. Národní archiv v Praze (NA), fond Ústřední jednota řepařů (ÚJŘ), Národní archiv dědictví (NAD) 553, Ustanovení výboru pro ochranu československého řepařství a cukrovarnictví, karton č.14, sign. 87, s. 1.
3. NA, ÚJŘ, NAD 553, Protokol o 1. schůzi Komitétu pro zvýšení domácího konzumu, konané dne 10. března 1928 v místnosti Ústředního spolku čsl. průmyslu cukrovarnického v Praze, karton č.14, sign. 88, s. 5.
4. *Statistická příručka republiky Československé 1928*. Státní úřad statistický, 1920–1932. s. 70.
5. NA, ÚJŘ, NAD 553, Protokol o 1. schůzi Komitétu pro zvýšení domácího konzumu, konané dne 10. března 1928 v místnosti Ústředního spolku čsl. průmyslu cukrovarnického v Praze, karton č.14, sign. 88, s. 1.
6. NA, ÚJŘ, NAD 553, Protokol o 1. schůzi Komitétu pro zvýšení domácího konzumu, konané dne 10. března 1928 v místnosti Ústředního spolku čsl. průmyslu cukrovarnického v Praze, karton č.14, sign. 88, s. 3.
7. NA, ÚJŘ, NAD 553, Příloha č. 4 k Protokolu o 2. schůzi Komitétu pro zvýšení domácího konzumu, konané dne 3. května 1928 o 16.30 hod. v zasedací síni Ústředního spolku čsl. průmyslu cukrovarnického v Praze – Cukr jako krmivo, karton č.14, sign. 88, s. 1.
8. NA, ÚJŘ, NAD 553, Protokol o 5. schůzi Výboru pro ochranu československého řepařství a cukrovarnictví, konané dne 22. ledna 1929 v místnostech Ústředního spolku čsl. průmyslu cukrovarnického v Praze, karton č.14, sign. 87, s. 7.
9. NA, ÚJŘ, NAD 553, Protokol o 5. schůzi Výboru pro ochranu československého řepařství a cukrovarnictví, konané dne 22. ledna 1929 v místnostech Ústředního spolku čsl. průmyslu cukrovarnického v Praze, karton č.14, sign. 87, s. 2.
10. NA, ÚJŘ, NAD 553, Protokol o 5. schůzi Výboru pro ochranu československého řepařství a cukrovarnictví, konané dne 22. ledna 1929 v místnostech Ústředního spolku čsl. průmyslu cukrovarnického v Praze, karton č.14, sign. 87, s. 3.
11. *Statistická příručka republiky Československé 1932*. Státní úřad statistický, 1920–1932, s. 119.
12. LACINA, V.: *Krize československého zemědělství 1928–1934*. Praha: Ústav čs. a světových dějin ČSAV, 1974, s. 57.
13. LACINA, V.: *Krize československého zemědělství 1928–1934*. Praha: Ústav čs. a světových dějin ČSAV, 1974, s. 63.

## Víšková M.: Promotional Actions to Increase Domestic Sugar Consumption in Czechoslovakia in Second Half of 1920s and their Impact

The article discusses the proposed and actually implemented promotional activities in Czechoslovakia in the second half of the 1920s aiming to increase domestic sugar consumption and their impact. The commitment to increase domestic consumption resulted from

Obr. 5. Průměrná spotřeba tuzemského konzumního cukru v Československu v kampaních 1926/1927 až 1929/1930



Pramen: Vlastní zpracování dle (11)

Czechoslovakia's ratification of the 1927 Paris Sugar Conference Resolution and was intended to be one of the means of recovering from the sugar crisis.s.

**Key words:** sugar, Czechoslovakia, promotion, crisis, consumption.

## Kontaktní adresa – Contact address:

Ing. Martina Víšková, Vysoká škola ekonomická v Praze, Národohospodářská fakulta, Katedra hospodářských dějin, Nám. Winstona Churchilla 1938/4, 120 00 Praha 3 – Žižkov, Česká republika, e-mail: martina.viskova@vse.cz

ROZHLEDY

Löhn M., Fersterra H.

### Zvláštnosti a možnosti při krystalizaci nesacharosových cukrů (*Particularities and challenges in the crystallization of nonsucrose sugars*)

Nesacharosové cukry, jako jsou alkoholické cukry (erythritol, maltitol, mannitol nebo xylitol) a dále vzácněji se vyskytující cukry (jako allulosa, arabinosa nebo tagatosa), lze také vyrábět průmyslově s využitím nových syntetických procesů a metod. Rostoucí poptávkou je získání těchto cukrů v krystalické formě. Vedle stávajícího použití těchto cukrů jako sladidel v potravinářství se dále rozvíjí jejich uplatnění ve farmácii a v kosmetice, stejně tak jako „zelených“ chemikálií v chemii. Kvůli specifickým chemickým strukturám mají tyto nesacharosové cukry odlišné chemické a fyzikální vlastnosti. Proto se liší i jejich rozpustnost, rychlost růstu krystalů a jejich tvar a zvláště se odlišují od známých vlastností sacharosu. Díky specifickým analytickým metodám lze tyto cukry dobře charakterizovat a doporučit jejich technické použití.

*Sugar Ind.*, 147, 2022, č.11, s. 565–568.

Kadlec