

„Pot barley“ – více než obyčejné kroupy.....

Ing. Kateřina Vaculová, CSc., Agrotest fyto, s.r.o.



Ječmen je obilninou s prokázanými **zdravotně preventivními účinky**. Vyznačuje se nízkým glykemickým indexem, zvýšeným obsahem **vlákniny potravy** (zejména v podobě rozpustných **β -glukanů**) a dalších biologicky aktivních látek, jako například kompletním spektrem isomerů **vitaminu E**, zvýšeným obsahem vybraných **vitaminů skupiny B**, některých **makro- a mikro-minerálů**, přítomností **polyfenolických látek** s antioxidačním účinkem i dalšími nutričně významnými vlastnostmi.

Nejvýznamnější složkou ječného zrna, kvůli které byl příznivý účinek konzumace ječmene zařazen i do **seznamu schválených zdravotních tvrzení**, je vláknina potravy. V tomto seznamu

(**Nařízení komise EU č. 432/2012 ze dne 16. května 2012**), se uvádí, že

β -glukany z ječmene a ova přispívají k udržení normální hladiny **cholesterolu v krvi**. Toto tvrzení smí být použito pouze u potravin, které obsahují **nejméně 1 g**

β -glukanů z ova, ovesných otrub, ječmene, ječných otrub nebo ze směsí těchto zdrojů v kvantifikované porci, přičemž příznivý účinek je dosažen při přívodu **3g β -glukanů z uvedených zdrojů denně**.



Ovšem ne všechny odrůdy ječmene mají obsah těchto nutričně významných látek dostatečně vysoký, aby splňovaly schválená tvrzení. Proto, aby konzumace zrna ječmene měla deklarovaný příznivý zdravotní účinek, **nestačí využít ke zpracování běžný sladovnický ječmen nebo ječmen určený ke krmení hospodářských zvířat**. U **takových odrůd** je chemické složení diametrálně odlišné a zejména **obsah požadovaných β -glukanů je nízký**. K přípravě potravin pro zdravou a preventivní lidskou výživu **musí být použito zrna odrůd**, které byly pro tento účel **speciálně vyšlechtěny** a vyznačují se geneticky determinovaným vysokým obsahem žádoucích složek zrna. Také v České republice se již od roku 2014 nachází v sortimentu povolených odrůd ječmene jarního bezpluchá odrůda s názvem „**AF Cesar**“, která byla

registrována s přídavkem „**pro potravinářské využití**“ (držitel šlechtitelských práv Agrotest fyto, s.r.o.) a která se vyznačuje **vysokým obsahem β -glukanů v zrně**.

Nový produkt nazvaný „**Pot barley**“ - obilky bezpluchého ječmene jarního s vysokým obsahem β -glukanů, zpracovaný ve firmě PRO-BIO, obchodní společnost s r.o., vznikl jemným obroušením zrna této odrůdy do podoby vhodné pro kuchyňské zpracování. **Nejedná se tedy o běžné kroupy**, ale o „ječmen do hrnce“, připravený pro přímé potravinářské využití tak, aby byla zachována hlavní přednost původního zrna, tedy **vysoký obsah vlákniny potravy** (daný vysokým obsahem **β -glukanů**) a současně zajištěna požadovaná standardní trvanlivost výrobku. Výsledku bylo dosaženo za využití institucionální podpory na DKRVO (MZE-RO1118) a v rámci řešení projektu CK TAČR TE0200177 ve společnosti Agrotest fyto, s.r.o. v součinnosti s Agronomickou fakultou Mendelovy univerzity v Brně.



„Pot barley“ – Exponát oceněný na 45. ročníku Mezinárodního agrosalónu Země živitelka 2018 Zlatým klasem s kytičkou

Charakteristika výrobku „Pot barley“

- výrobek byl vyvinut s cílem rozšířit **sortiment cereálních produktů s vysokou nutriční hodnotou** pro spotřebitele,
 - oproti standardním kroupám nebo podobným výrobkům dostupným na trhu má **více než 2x vyšší obsah vlákniny potravy**, reprezentované v tomto produktu přítomností rozpustných **β-glukanů**,



- vzhledem k obsahu **vlákniny vyššímu než 6g na 100g** výrobku lze „Pot barley“ zařadit do skupiny **potravin s vysokým obsahem vlákniny**, které svou vyšší nutriční hodnotou napomáhají ochraně zdraví konzumentů,
 - lze ho doporučit jak **běžným spotřebitelům**, tak lidem se **specifickými nutričními požadavky**,
 - je to **jednosložkový produkt vyrobený v České republice** ze zrna české odrůdy ječmene, vypěstované v tuzemských podmínkách,
 - jedná se o **výrobek, který doposud není na českém, a dle našeho vědomí ani na okolním zahraničním, trhu k dispozici**,

- má **široké uplatnění v kuchyni** – od příloh k masu, přes teplé a studené saláty s dalšími nejrůznějšími surovinami až po sladké dezerty.

Výživové hodnoty výrobku „Pot barley“ (obsah ve 100g produktu; přepočten na 10% vlhkost)

Výrobek /ukazatele	Energetická hodnota kJ/kcal	Tuky, g		Sacharidy, g		Bílkoviny, g	Sůl, g	Vláknina, g	β-glukany, g*
		celkem	z toho nasycené mastné kyseliny, g	celkem	z toho cukry, g				
"Pot barley"	1440 / 342	1.5	0.4	68.1	0.6	12.2	<0.01	8.2	5.9

* - 100 g výrobku po uvaření obsahuje **5.8 g β-glukanů**

„Pot barley“ je pro zájemce dostupný ve dvou **baleních – á 400g** pro drobné spotřebitele a v balení **á 25kg** pro větší kolektivy, jídelny, prodejny zdravé výživy, apod. Tento produkt můžete zakoupit prostřednictvím objednávek přes web Agrotestu fyto, s.r.o. v Kroměříži nebo přímo v menze Mendelovy univerzity v Brně.

Další dotazy a žádosti o koupi, recepty na přípravu a využití „Pot barley“ směrujte na adresy:

vukrom@vukrom.cz, vaculova@vukrom.cz nebo pokorova@vukrom.cz

