

VÝVOJ V OBLASTI NAHRAZOVÁNÍ ŽIVOČIŠNÝCH BÍLKOVIN JINÝMI ZDROJI

TRENDS IN REPLACING ANIMAL PROTEIN WITH OTHER SOURCES

Šárka Horáčková¹

¹Ústav mléka, tuků a kosmetiky, Fakulta potravinářské a biochemické technologie, VŠCHT Praha,
Technická 3, 166 28 Praha 6 – Dejvice

<https://doi.org/10.11118/978-80-7701-048-1-0055>



ABSTRAKT

V rámci programu Evropské proteinové strategie jsou uváděny jako náhradní zdroje bílkovin živočišného původu bílkoviny rostlinné, bílkoviny z řas a mikrořas, jedlý hmyz, produkty získané z tkáňových kultur či proteiny produkované mikroorganismy. V prezentaci budou shrnuty údaje o vývoji náhrad mléčných výrobků výrobky na rostlinné bázi a informace o tzv. hybridních výrobcích. Pozornost bude věnována poznatkům a vývoji v oblasti tzv. cílených fermentací za použití geneticky upravených mikroorganismů pro získání mléčných, masných či vaječných bílkovin včetně informací o současném stavu jejich výroby a použití pro potravinářský průmysl.

Klíčová slova: mléčné výrobky, rostlinné bílkoviny, GMO

ABSTRACT

Within the framework of the European Protein Strategy programme, plant-based proteins, proteins from algae and microalgae, edible insects, products obtained from tissue cultures or proteins produced by microorganisms are mentioned as substitute sources of animal proteins. The presentation will summarise data on the development of substitutes for dairy products with plant-based products and information on so-called hybrid products. Attention will be paid to knowledge and developments in the field of so-called targeted fermentations using genetically modified microorganisms to obtain dairy, meat or egg proteins, including information on the current state of their production and use for the food industry.

Keywords: dairy products, plant-based proteins, GMO

Kontaktní adresa: doc. Ing. Šárka Horáčková, CSc., Ústav mléka, tuků a kosmetiky, Fakulta potravinářské a biochemické technologie, VŠCHT Praha, Technická 3, 166 28 Praha 6 – Dejvice, e-mail: sarka.horackova@vscht.cz