

HODNOCENÍ MODELOVÉ RECEPTURY PODLE METODIKY EUROFIR PRO NÁRODNÍ DATABÁZI POTRAVIN

EVALUATION OF MODEL RECIPES ACCORDING TO THE EUROFIR METHODOLOGY FOR THE NATIONAL FOOD DATABASE

Alžbeta Jarošová¹ – Miroslav Jůzl¹ – Tomáš Gregor¹

Markéta Janík Piechowiczová¹ – Luděk Hřivna¹ – Viera Šottníková¹

Alena Saláková¹ – Marie Macháčková² – Zuzana Šmídová²

**¹ Ústav technologie potravin, Agronomická fakulta,
Mendelova univerzita v Brně, Zemědělská 1665/1, 613 00 Brno, Česká republika**

**² Ústav zemědělské ekonomiky a informací,
Knihovna Antonína Švehly, Slezská 100/7, 120 00 Praha, Česká republika**

<https://doi.org/10.11118/978-80-7701-100-6-0086>



ABSTRAKT

NutriDatabáze představuje moderní online nástroj zaměřený na systematické shromažďování, analýzu a zpřístupňování nutričních informací o potravinách dostupných na českém trhu. Uživatelům nabízí detailní přehled o energetické hodnotě, makroživinách, mikroživinách a dalších parametrech důležitých pro zdravé stravování. Databáze usnadňuje orientaci v nutriční kvalitě potravin, podporuje informované rozhodování spotřebitelů a slouží jako užitečný zdroj dat pro odborníky v oblasti výživy, výzkumníky i širokou veřejnost. Současně má významný aplikační potenciál v klinické praxi, kde může sloužit jako podpůrný nástroj při tvorbě individuálních dietních plánů. Ústav technologie potravin AF Mendelu se v průběhu let 2018–2022 podílel na technologii výroby a analýzách jednotlivých složek 13 potravinářských výrobků s cílem provést hodnocení modelových receptur vybraných potravin. Analyzované hodnoty byly srovnány s vypočtenými hodnotami. Celkem u 6 potravin byly všechny vypočtené hodnoty v rozmezí stanovených odchylek. Vypočtený obsah mastných kyselin neodpovídal stanoveným hodnotám celkem u 6 výrobků. Celkem 11 výrobků bylo vloženo do české NutriDatabáze. Protokoly tří výrobků posloužily dále jako příloha k příručce EuroFIR: Výpočet výživové hodnoty potravin: Praktické ukázky výpočtu. Data byla zpracována v souladu s požadavky sítě excellence EuroFIR (European Food Information Resource).

Klíčová slova: nutriční hodnocení, složení potravin, volba potravin

ABSTRACT

NutriDatabase is a modern online tool designed for the systematic collection, analysis, and dissemination of nutritional information on foods available on the Czech market. It provides users with a detailed overview of energy value, macronutrients, micronutrients, and other parameters relevant to healthy eating. The database facilitates orientation in the nutritional quality of foods, supports informed consumer decision-making, and serves as a valuable data source for nutrition professionals, researchers, and the general public. Furthermore, it has significant application potential in clinical practice, where it can be used as a supportive tool in the planning of individualized dietary interventions. Between 2018 and 2022, the Institute of Food Technology at Mendel University participated in the development of production technologies and in the analysis of individual components of 13 food products, with the aim of evaluating model formulations of selected foods. The analyzed values were compared with the calculated values. For a total of six food products, all calculated values were within the established tolerance ranges. For six products, the calculated fatty acid content did not correspond to the determined values. A total of eleven products were

entered into the Czech Nutrition Database (NutriDatabáze). The protocols of three products were further used as an appendix to the EuroFIR handbook *Food Composition Calculation: Practical Examples of Calculation*. The data were processed in accordance with the requirements of the EuroFIR Network of Excellence (European Food Information Resource).

Keywords: nutritional assessment, food composition, food choice

ÚVOD

Zajištění objektivních a vědecky podložených informací o nutričním složení potravin a surovin je klíčové pro další výzkum a vývoj v oblasti potravinářství a výživy člověka. V České republice tuto roli plní odborná platforma www.nutridatabase.cz, která poskytuje údaje o potravinách nebo surovinách dostupných na českém trhu. Databáze je využívána širokou skupinou uživatelů od odborníků v oblasti výživy, vědeckých pracovníků, výrobců potravin až po spotřebitelskou veřejnost.

Správu a rozvoj NutriDatabáze zajišťuje oddělení informačních služeb Knihovny Antonína Švehly, které provozuje Ústav zemědělské ekonomiky a informací (ÚZEI). Realizace projektu probíhá za podpory Ministerstva zemědělství ČR (MZe) a je výsledkem úzké spolupráce s evropskou neziskovou organizací EuroFIR AISBL (FIR – European Food Information Resource), která má sídlo v Belgii.

Organizace EuroFIR AISBL vznikla jako přímý nástupce projektu *EuroFIR Network of Excellence* (2005–2010), financovaného Evropskou komisí v rámci 6. rámcového programu Evropského společenství (Priorita 5: Kvalita a bezpečnost potravin). Posláním organizace je nezávislé poskytování validovaných informací o složení potravin v celé Evropě i mimo ni, a to ve spolupráci s FAO INFOODS (International Network of Food Data Systems). Aktuálně EuroFIR sdružuje databáze z 26 evropských zemí, ale také Kanady, USA, Japonska a Nového Zélandu, a poskytuje jednotný přístup k více než 54 000 položkám. Data jsou zpracována a dokumentována podle mezinárodních standardů sítě excellence EuroFIR pro tvorbu a správu databází složení potravin. Důraz je kladen na tzv. FAIR principy (Findable – dohledatelná, Accessible – dostupná, Interoperable – standardizovaná, Reusable – opakovatelně použitelná).

EuroFIR nově spolupracuje s EFSA na tvorbě Evropské databáze složení potravin EFSA (kontaktní osoba za českou databázi RNDr. Mgr. Zuzana Šmídová, Ph.D.) V současnosti probíhá přenos dat jednotlivých států do databáze EFSA, přičemž česká data byla přenesena na podzim a v zimě 2025.

V současné době poskytuje česká NutriDatabáze (verze 10.25) údaje o 1129 potravinách. Záznamy o potravinách jsou rozděleny na základní a rozšířené. Na obrázku 1 je zobrazen základní záznam k potravíně, který lze dohledat na portále www.nutridatabase.cz. Základní záznam obsahuje následující údaje: kód potraviny, název potraviny v českém a anglickém jazyce, koeficient pro jedlý podíl a obsah základních nutrientů – energetická hodnota, tuky celkové, nasycené mastné kyseliny, sacharidy využitelné, cukry celkové, bílkoviny celkové, sůl. Některé záznamy jsou doplněny také o fotografii. V rozšířeném záznamu, který je částečně zobrazen na obrázku 2, jsou navíc uvedeny kódy EuroFIR pro jednotlivé nutrienty. Záznam může být rozšířen také o další nutrienty – vláknina, popel, voda, ethanol, dusík, polyoly, škrob, organické kyseliny, mastné kyseliny a cholesterol, vitaminy a minerální látky, aminokyseliny. K dispozici mohou být také citace zdrojů dat.

FCDB ID 1107

TABULKOVÁ MLÉČNÁ ČOKOLÁDA, MODELOVÁ RECEPTURA

Milk chocolate, model recipe

ZÁKLADNÍ INFORMACE

ROZŠÍŘENÉ INFORMACE

Obsah ve 100 g jedlého podílu

Koeficient pro jedlý podíl 1

Název nutrientu	Hodnota	Jednotka
Energetická hodnota (kJ)	2343	kJ
Energetická hodnota (kcal)	561	kcal
Tuky celkové	33.8	g
Nasycené mastné kyseliny	21.2	g
Sacharidy využitelné	56.2	g
Cukry celkové	54.6	g
Bílkoviny celkové	6.9	g
Sůl	0.21	g

Obrázek 1: Základní záznam pro tabulkovou čokoládu (www.nutridatabase.cz, verze 10.25.)

FCDB ID 1107

TABULKOVÁ MLÉČNÁ ČOKOLÁDA, MODELOVÁ RECEPTURA

Milk chocolate, model recipe

ZÁKLADNÍ INFORMACE

ROZŠÍŘENÉ INFORMACE

☐ Používat kompletní výpis jako výchozí☐ Zobrazit popis potraviny mezinárodními klasifikačními systémy[Umístit potravinu do schránky](#)

Obsah ve 100 g jedlého podílu

Koeficient pro jedlý podíl 1

Název nutrientu	Kód EuroFIR	Jednotka	Hodnota	Citace
Nutrienty základní				
Energetická hodnota (kJ)	ENERC	kJ	2343	00012
Energetická hodnota (kcal)	ENERC	kcal	561	00012
Bílkoviny celkové [NCF:6.25]	PROT	g	6.9	00012
Dusík celkový	NT	g	1.11	00095
Tuky celkové [FACF:0.800]	FAT	g	33.8	00095
Sacharidy celkové	CHOT	g	56.2	00012
Sacharidy využitelné	CHO	g	56.2	00012
Vláknina potravy	FIBT	g	2.4	00095
Voda celková	WATER	g	1.5	00095
Ethanol	ALC	g		
Popel	ASH	g	0.7	00095
Vitaminy				

Obrázek 2: Část rozšířeného záznamu pro tabulkovou čokoládu (www.nutridatabase.cz, verze 10.25.)

Na rozvoji NutriDatabáze se v letech 2018–2022 podílel také Ústav technologie potravin Agronomické fakulty Mendelovy univerzity v Brně. Cílem práce bylo hodnocení modelových receptur podle metodiky EuroFIR.

MATERIÁL A METODIKA

Pro provedení hodnocení modelových receptur vybraných potravin bylo na Ústavu technologie potravin AF Mendelu, dle normovaných receptur a příslušné legislativy, v rozmezí let 2018–2022 vyrobeno 13 modelových potravin, a to: Gothajský salám, Vysočina, tlačénka, Špekáček, játrová paštika, selské maso ve vlastní šťávě, Lovecký salám, Poličan, tabulková mléčná čokoláda, pralinky z mléčné čokolády, vaječné těstoviny, rohlík a mražený krém (obrázky 3–15).

Výrobky byly následně analyzovány. Byly stanoveny obsahy těchto nutrientů: tuky (AOAC 923.03), mastné kyseliny (plynová chromatografie s FID detekcí), cukry (AOAC 982.14, HPLC s RI detektorem), bílkoviny (metoda dle Kjeldahla), sodík (emisní spektrometrie ICP-OES), vláknina (AOAC 985.29), popel a voda (AOAC 923.03). Všechny analýzy byly provedeny na Ústavu technologie potravin Agronomické fakulty Mendelovy univerzity v Brně, kromě stanovení obsahu sodíku, který byl stanoven formou subdodávky na Chemické fakultě Vysokého učení technického v Brně, pracoviště Ústav potravinářské chemie a biotechnologie, Purkyňova 118, Brno. Pro analýzu bylo vždy odebráno cca 500 g vzorku z maloobchodního balení daného výrobku a vzorek byl zhomogenizován pomocí nožového mixéru. Pokud vzorek nebyl ihned analyzován, byl skladován do doby analýzy při -18 °C. Pro analýzu jednotlivých parametrů byly prováděny vždy dvě paralelní stanovení a výsledná hodnota je průměrem získaných hodnot.

Obsahy dalších nutrientů byly dopočítány z analyzovaných hodnot: energetická hodnota, obsah sacharidů, obsah soli, obsah nasycených, mononenasycených, polynenasycených a trans-mastných kyselin.

Nutriční hodnota byla dále stanovena výpočtem z hodnot uvedených v tabulkách složení potravin nebo uvedených na etiketách potravin, a to v souladu s postupy doporučenými Evropskou organizací pro informační zdroje o potravinách EuroFIR AISBL (www.eurofir.org). Na závěr byly vypočtené hodnoty srovnány s analyzovanými. Byl hodnocen soulad s tolerancemi ve vztahu k nařízení Evropské unie 1169/2011.



Obrázek 3: Gothajský salám



Obrázek 4: Vysočina



Obrázek 5: Tlačénka



Obrázek 6: Špekáčky



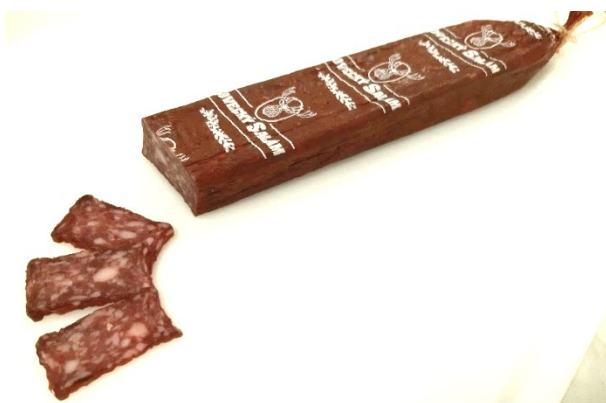
Obrázek 7: Mražený krém



Obrázek 8: Játrová paštika



Obrázek 9: Selské maso ve vlastní šťávě



Obrázek 10: Lovecký salám



Obrázek 11: Poličan



Obrázek 12: Tabulková mléčná čokoláda



Obrázek 13: Pralinky z mléčné čokolády



Obrázek 14: Vaječné těstoviny



Obrázek 15: Rohlík

VÝSLEDKY

Pro všechny výše uvedené potraviny byl ze získaných výsledků zpracován podrobný protokol. Pro názornost uvádíme protokol výrobku Játrová paštika. Tabulky z protokolu výrobku Játrová paštika jsou uvedeny níže (tabulky 1–4). První list záznamu obsahuje: název potraviny, zdroj receptury, výrobní postup, kulinární metodu, teplotu vaření, dobu vaření, jedlý podíl, informace o použitých surovinách (hrubá hmotnost před opracováním, hmotnost v kuchyňské úpravě, hmotnost ve zpracované potravíně, celková hmotnost surovin, konečná hmotnost) a vypočtené ztráty (tab. 1). V tabulce 2 je uvedeno složení výchozích surovin na 100 g jedlého podílu játrové paštiky. Hodnoty byly zjištěny z etiket nebo databází a byla zohledněna výtěžnost. V tabulce 3 je vypočten obsah nutrientů ve 100 g hotového výrobku. V tabulce 4 jsou vypočtené hodnoty porovnány s těmi analyzovanými a je uvedeno, zda jsou odchylky v souladu s nařízením EU 1169/2011 (tab. 5).

Tabulka 1: Modelová receptura pro výrobek: Játrová paštika

Název potraviny	Játrová paštika			
Zdroj receptury	Jůzl a Piechowiczová (2019)			
Výrobní postup	Očištěné droby a maso navážíme do beden, dusitanovou solicí směs (dále DSS), koření do krabiček. Vepřový lalok a plec vložíme do kotle, uvaříme do měkka. Játra vložíme na kotle a necháme uvařit pouze tak, aby byla na řezu ne úplně provařená. Pomeleme na řezačce nebo robotu s jemnou deskou dle žádané struktury částic. Plníme do skleněných obalů a sterilujeme v konvektomatu.			
Kulinární metoda	sterilace			
Teplota vaření (°C)	121			
Doba vaření (min)	150			
Jedlý podíl	100 %			
Suroviny	Poznámka	Hrubá hmotnost (g)	Hmotnost v kuchyňské úpravě (g)	Hmotnost zpracované potraviny (g)
vepřový lalok		2600	2168	2890
vepřová plec		1150	1000	740
vepřová játra		2620	2500	1930
sádlo škvařené		100	100	100
voda		700	700	700
cukr		10	10	10
DSS		100	100	100
cibule		400	350	350
pepř černý mletý		28	28	28
zázvor mletý		14	12	12
skořice mletá		21	21	17
muškátový ořech mletý		14	14	12
nové koření mleté		14	14	12
Hmotnost surovin (g)		7761	7019	
Konečná hmotnost (g)				6901
Výtěžnost				0,98

Tabulka 2: Složení výchozích surovin na 100 g jedlého podílu výrobku: Játrová paštika

Seznam surovin	Hmotnost surovin v kuchyňské úpravě g	Složení výchozích surovin na 100 g jedlého podílu							
		Tuk	Nasycené mastné kyseliny	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bílkoviny	Sodík	Sůl
		FAT	SFA	CHO	SUGAR	FIBT	PROT	NA	NACL
		g	g	g	g	g	g	g	g
vepřový lalok	2168	64,200	18,530	0,100	0,000	0,000	7,900	0,050	0,140
vepřová plec	1000	18,200	4,780	0,200	0,000	0,000	17,300	0,074	0,190
vepřová játra	2500	2,700	0,420	3,900	0,000	0,000	19,400	0,097	0,300
sádlo škvařené	100	99,500	43,690	0,000	0,000	0,000	0,200	0,020	0,000
voda	700	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,001
cukr	10	0,000	0,000	99,900	99,800	0,000	0,000	0,000	0,000
DSS	100	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	41,420	99,400
cibule	350	0,250	0,000	8,900	6,100	2,600	1,400	0,011	0,000
černý pepř mletý	28	8,600	0,000	63,400	0,000	20,200	11,800	0,142	0,510
zázvor mletý	12	4,700	0,000	71,900	0,000	12,500	7,100	0,032	0,100
skořice mletá	21	1,900	0,000	80,800	1,800	59,500	3,800	0,003	0,010
muškátový ořech mletý	14	36,300	0,000	43,900	0,000	20,800	7,100	0,016	0,040
nové koření mleté	14	7,000	0,000	53,200	0,000	21,600	5,600	0,077	0,200
Hmotnost surovin (g)	7017								
Konečná hmotnost (g)	6901								
Výtěžnostní koeficient	0,98								

Hodnoty zjištěné z obalu: DSS

Hodnoty zjištěné z www.nutridatabaze.cz: vepřová játra, cukr, zázvor mletý, skořice mletá, muškátový ořech mletý, nové koření mleté

Hodnoty zjištěné ze slovenské potravinové banky: vepřová plec, vepřový lalok, sádlo škvařené, voda, cibule, černý pepř mletý

Tabulka 3: Výpočet obsahu živin ve 100 g hotového výrobku: Játrová paštika

Seznam surovin	Seznam surovin na 100 g výrobku s ohledem na výtěžnost	Tuk	Nasycené mastné kyseliny	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bílkoviny	Sodík	Sůl	Energetická hodnota	
		FAT	SFA	CHO	SUGAR	FIBT	PROT	NA	NACL	ENERC	ENERC
		g	g	g	g	g	g	g	g	kJ	kcal
vepřový lalok	30,79	20,169	5,821	0,031	0,000	0,000	2,482	0,016	0,044	788,975	191,573
vepřová plec	14,20	2,637	0,693	0,029	0,000	0,000	2,507	0,011	0,028	140,690	33,879
vepřová játra	35,50	0,978	0,152	1,413	0,000	0,000	7,028	0,035	0,109	179,684	42,566
sádlo škvařené	1,42	1,442	0,633	0,000	0,000	0,000	0,003	0,000	0,000	53,397	12,988
voda	9,94	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
cukr	0,14	0,000	0,000	0,145	0,145	0,000	0,000	0,000	0,000	2,461	0,579
DSS	1,42	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,600	1,440	0,000	0,000
cibule	4,97	0,013	0,000	0,451	0,309	0,132	0,071	0,001	0,000	10,405	2,467
pepř černý mletý	0,40	0,035	0,000	0,257	0,000	0,082	0,048	0,001	0,002	7,134	1,698
zázvor mletý	0,17	0,008	0,000	0,125	0,000	0,022	0,012	0,000	0,000	2,812	0,667
skořice mletá	0,30	0,006	0,000	0,022	0,005	0,181	0,012	0,000	0,000	2,237	0,549
muškátový ořech mletý	0,20	0,074	0,000	0,089	0,000	0,042	0,014	0,000	0,000	4,821	1,161
nové koření mleté	0,20	0,014	0,000	0,108	0,000	0,044	0,011	0,000	0,000	2,904	0,693
Obsah živiny v hotové potravine na 100 g - HODNOTA VYPOČTENÁ		25,376	7,299	2,671	0,459	0,503	12,188	0,663	1,623	1195,518	288,821

Tabulka 4: Kontrola shody vypočtených hodnot s hodnotami z chemické analýzy u játrové paštiky

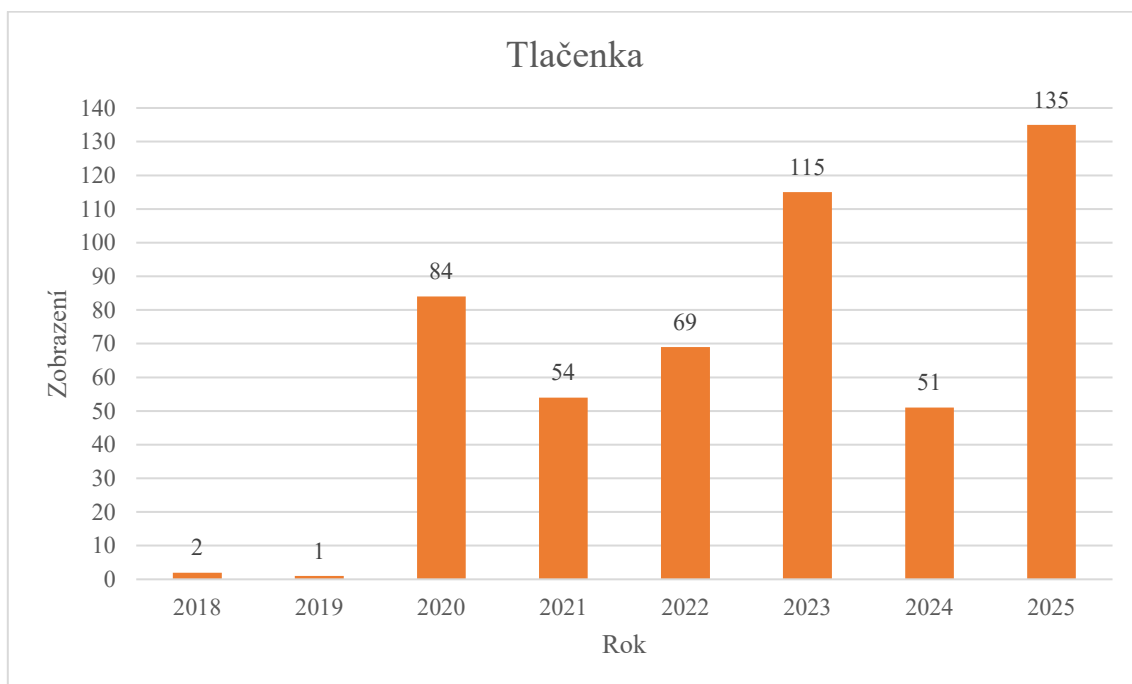
	Tuk	Nasyčené MK	Sacharidy	Cukry	Vláknina	Bílkoviny	Sodík	Sůl	Energetická hodnota	
Obsah živiny v hotové potravíně na 100 g - HODNOTA VYPOČTENÁ - zaokrouhlení hodnot podle požadavků legislativy	25	7,3	2,7	0,5	0,5	12	0,66	1,6	1196	289
Rozmezí hodnoty pro stanovení přípustné odchylky v g na 100 g	10-40 g	≥4 g	<10 g	<10 g	<10 g	10-40 g	≥0,5	≥1,25		
Zaokrouhlení - dolní hodnota	24,5	7,25	2,65	0,45	0,45	11,5	0,655	1,55		
Zaokrouhlení - horní hodnota	25,4	7,34	2,74	0,54	0,54	12,4	0,664	1,64		
Dolní přípustná odchylka	20%	20%	2	2	2	20%	20%	20%		
Horní přípustná odchylka	20%	20%	2	2	2	20%	20%	20%		
Dolní hranice přípustné odchylky	19,600	5,800	0,650	-1,550	-1,550	9,200	0,524	1,240		
Horní hranice přípustné odchylky	30,480	8,808	4,740	2,540	2,540	14,880	0,797	1,968		
Dolní hranice přípustné odchylky - po zaokrouhlení	20	5,8	0,7	0	0	6	0,52	1,2		
Horní hranice přípustné odchylky - po zaokrouhlení	30	8,8	4,7	2,5	2,5	15	0,8	2,0		
Obsah živiny v hotové potravíně na 100 g - CHEMICKÁ ANALÝZA	17,96	7,3	0,7	0,64	0,2	16,97	0,87	2,17	966	227
Je dosažena shoda hodnoty vypočtené s hodnotou z chemické analýzy	ne	ano	ano	ano	ano	ne	ne	ne		

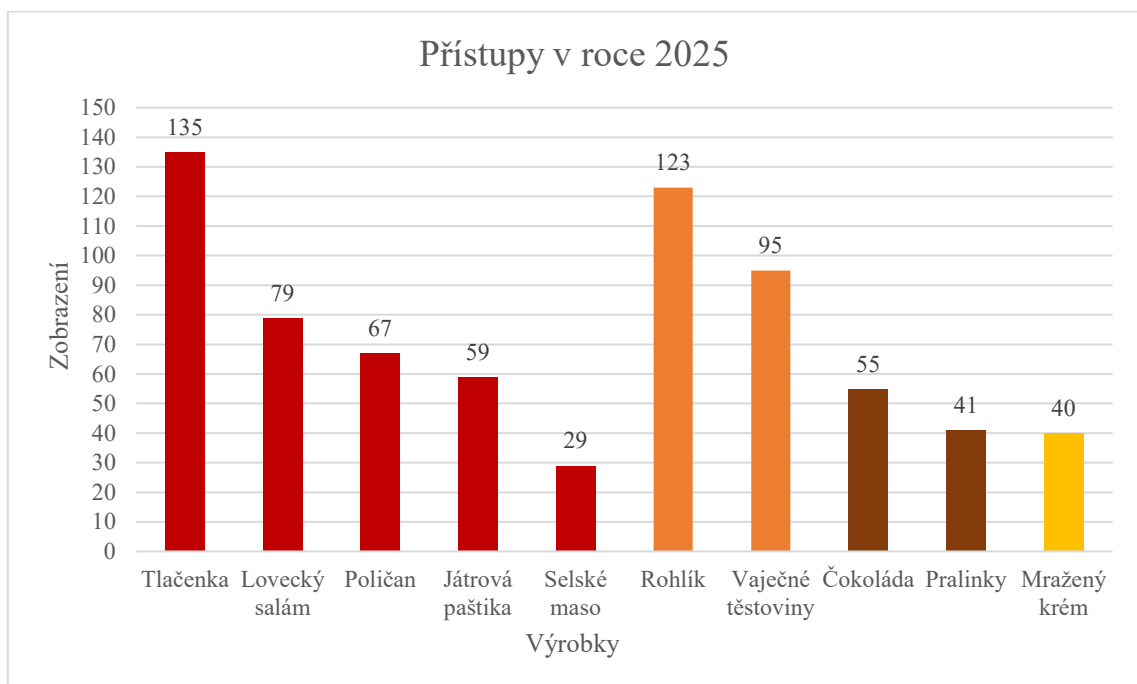
Tabulka 5: Příпустné odchylky pro potraviny kromě doplňků stravy (EU 1169/2011)

	Příпустné odchylky pro potraviny (včetně nejistoty měření)	
Vitaminy	+ 50 %	-35 %
Minerální látky	+ 45 %	-35 %
Sacharidy		
Cukry	<10 g na 100 g:	±2 g
Bílkoviny	10–40 g na 100 g:	±20 %
Vláknina	>40 g na 100 g:	±8 g
	<10 g na 100 g:	±1,5 g
Tuky	10–40 g na 100 g:	±20 %
	>40 g na 100 g:	±8 g
Nasycené mastné kyseliny	<4 g na 100 g:	±0,8 g
Mononenasycené mastné kyseliny	≥4 g na 100 g:	±20 %
Polynenasycené mastné kyseliny		
Sodík	<0,5 g na 100 g:	±0,15 g
	≥0,5 g na 100 g:	±20 %
Sůl	<1,25 g na 100 g:	±0,375 g
	≥1,25 g na 100 g:	±20 %

Obdobným způsobem bylo zpracováno všech 13 potravinářských výrobků. U následujících potravin byly všechny vypočtené hodnoty v rozmezí stanovených odchylek: Špekáček, Lovecký salám, Poličan, tabulková mléčná čokoláda, vaječné těstoviny a mražený krém. Obsah mastných kyselin neodpovídal celkem u 6 výrobků ze 13: Gothajský salám, Vysočina, tlačěnka, selské maso ve vlastní šťávě, pralinky z mléčné čokolády a rohlík. Selské maso ve vlastní šťávě navíc nesplňovalo odchylky pro celkový obsah tuku; rohlík pro bílkoviny a sodík. V případě játrové paštiky nebyly splněny odchylky pro tuk, bílkoviny, sodík a sůl.

Celkem 11 výrobků bylo vloženo do české NutriDatabáze (2 výrobky procházejí upřesněním ze strany ÚZEI). Na obrázku 16 jsou uvedeny počty zobrazení pro tlačěnku v letech 2018–2025. Na obrázku 17 jsou uvedeny počty zobrazení v roce 2025 pro jednotlivé výrobky. Nejvyšší počet zobrazení je viditelný u tlačěnky a rohlíku, nejmenší u selského masa ve vlastní šťávě.

**Obrázek 16:** Počty zobrazení záznamu výrobku tlačěnka v letech 2018–2025 (www.nutridatabase.cz)



Obrázek 17: Počty zobrazení záznamu v roce 2025 pro jednotlivé výrobky (www.nutridatabaze.cz)

Výsledné protokoly pro selské maso ve vlastní šťávě, jádrovou paštiku a Špekáčky posloužily dále jako příloha k příručce EuroFIR: Výpočet výživové hodnoty potravin: Praktické ukázky výpočtu.

ZÁVĚR

Ústav technologie potravin AF Mendelu se v průběhu let 2018–2022 podílel na technologii výroby a analýzách jednotlivých složek 13 potravinářských výrobků s cílem provést hodnocení modelových receptur vybraných potravin podle metodiky EuroFIR pro Národní databázi potravin.

Analyzované hodnoty byly srovnány s vypočtenými hodnotami. Bylo počítáno s přípustnými odchylkami stanovenými nařízením EU 1169/2011. Celkem u 6 potravin byly všechny vypočtené hodnoty v rozmezí stanovených odchylek. Vypočtený obsah mastných kyselin neodpovídal stanoveným hodnotám celkem u 6 výrobků. S ohledem na tuto skutečnost NutriDatabáze uvádí na svých stránkách, aby výrobci, pokud je to možné, vždy upřednostili chemickou analýzu (www.nutridatabaze.cz, verze 10.25.)

Celkem 11 výrobků bylo vloženo do české NutriDatabáze. Nejvyšší počet zobrazení z analyzovaných výrobků má tlačenka a rohlík, nejmenší pak selské maso ve vlastní šťávě. Protokoly tří výrobků posloužily dále jako příloha k příručce EuroFIR: Výpočet výživové hodnoty potravin: Praktické ukázky výpočtu. Výstupy z hodnocení receptur jsou součástí praktické části této příručky a pomáhají uživatelům se orientovat v metodice výpočtu nutričního složení potravin (Macháčková et al., 2016).

Na podzim a v zimě 2025 byla data z české NutriDatabáze přenesena do Evropské databáze složení potravin EFSA.

PODĚKOVÁNÍ

Projekt byl realizován na základě objednávky Ústavu zemědělské ekonomiky a informací (ÚZEI) v rámci projektu „Národní databáze složení potravin – Centrum pro národní databázi složení potravin“. Založením „Centra“ byl ÚZEI pověřen Ministerstvem zemědělství ČR. Odborným garantem je Úřad pro potraviny.

LITERATURA

Evropská komise (2012): Pokyny pro příslušné orgány pověřené kontrolou shody s právními předpisy EU k: nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům ... s ohledem na stanovení přípustných odchylek od nutričních hodnot uvedených na etiketě. Str. 62–75. Dostupné z: http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/2014_Prirucka_pro_PPP_final_MZe.pdf

Centrum pro databázi složení potravin: Databáze složení potravin ČR, verze 10.25 [online]. Praha: Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 2025. Dostupné z: <http://www.nutridatabase.cz/>

Macháčková, M., Giertlová, A., Porubská, J. (2016): Příručka EuroFIR: Výpočet výživové hodnoty potravin – příručka pro provozovatele potravinářských podniků.

Dostupné z: https://www.nutridatabase.cz/obj/files/3/sys_media_1650.pdf

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Úřední věstník Evropské unie, L304, 22.11.2011. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:CS:PDF>

Kontaktní adresa: prof. Ing. Alžbeta Jarošová, Ph.D., Ústav technologie potravin, Agronomická fakulta, Mendelova univerzita v Brně, Zemědělská 1665/1, 613 00 Brno, e-mail: alzbeta.jarosova@mendelu.cz