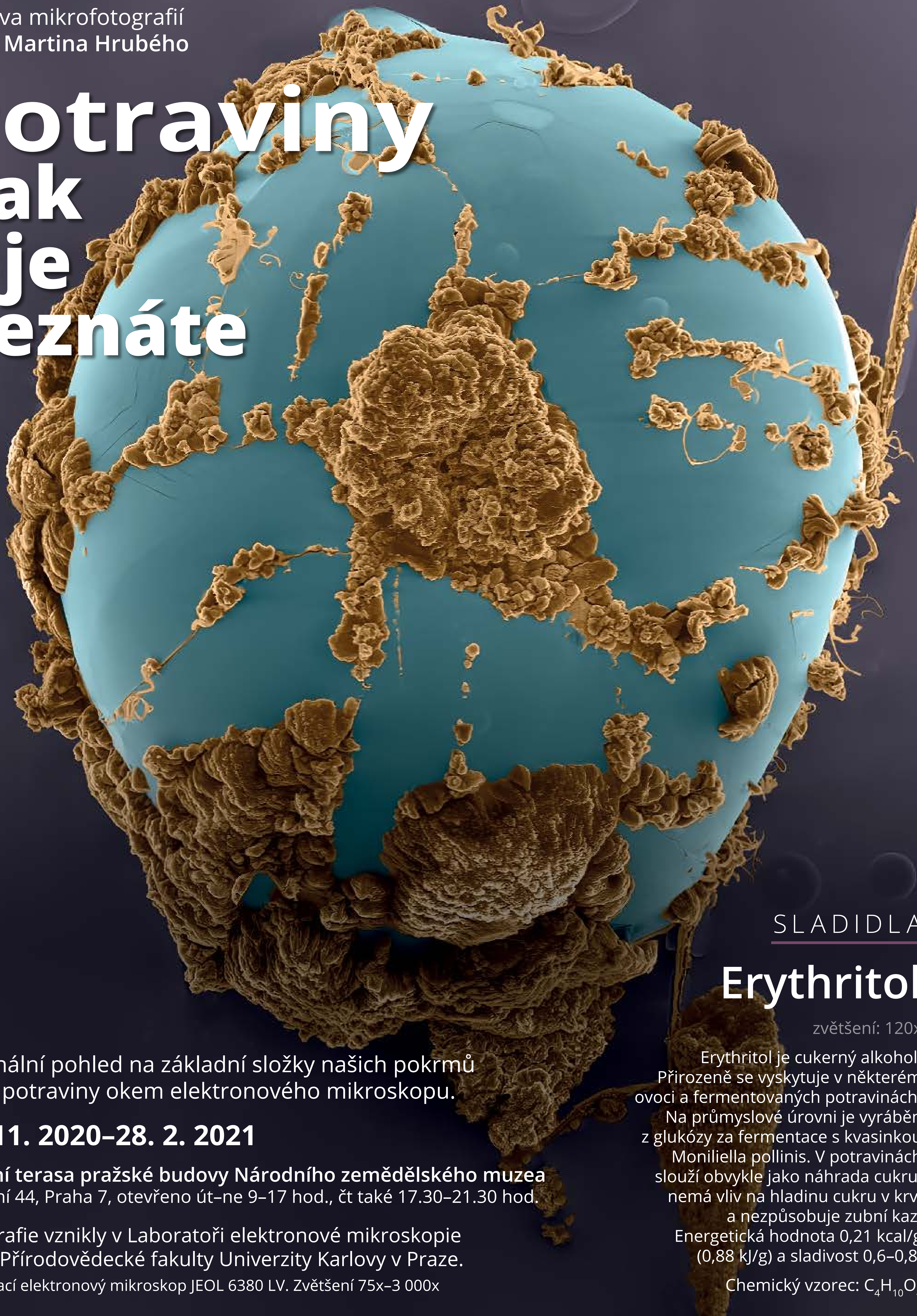


Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i. a výzkumná infrastruktura METROFOOD-CZ

Výstava mikrofotografií  
MgA. Martina Hrubého

# Potraviny jak je neznáte



SLADIDLA

## Erythritol

zvětšení: 120x

Erythritol je cukerný alkohol. Přirozeně se vyskytuje v některém ovoci a fermentovaných potravinách.

Na průmyslové úrovni je vyráběn z glukózy za fermentace s kvasinkou *Moniliella pollinis*. V potravinách slouží obvykle jako náhrada cukru, nemá vliv na hladinu cukru v krvi a nezpůsobuje zubní kaz. Energetická hodnota 0,21 kcal/g (0,88 kJ/g) a sladivost 0,6–0,8.

Chemický vzorec:  $C_4H_{10}O_4$

Originální pohled na základní složky našich pokrmů  
aneb potraviny okem elektronového mikroskopu.

**27. 11. 2020–28. 2. 2021**

Střešní terasa pražské budovy Národního zemědělského muzea  
Kostelní 44, Praha 7, otevřeno út–ne 9–17 hod., čt také 17.30–21.30 hod.

Fotografie vznikly v Laboratoři elektronové mikroskopie  
(LEM) Přírodovědecké fakulty Univerzity Karlovy v Praze.

Skenovací elektronový mikroskop JEOL 6380 LV. Zvětšení 75x–3 000x