



magazín pro zdravý životní styl, [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)



Product placement [O výživě](#) 18. 2. 2021 | Kateřina Fialová

# Unikátní Kitl Syrob růžový květ - celosvětové prvenství nové technologie

URL článku: [magazin/clanky/o-vyzive/Unikatni-Kitl-Syrob-ruzovy-kvet---celosvetove-prvenstvi-nove-technologie\\_\\_s10010x19925.html](http://magazin/clanky/o-vyzive/Unikatni-Kitl-Syrob-ruzovy-kvet---celosvetove-prvenstvi-nove-technologie__s10010x19925.html)

Sirup, vyrobený s použitím unikátní technologie konzervace, uvádí na trh jablonecký výrobce, společnost Kitl. Jako první na světě zde použili ke konzervaci silice z růžových lístků. Na trh tak přichází ojedinělý sirup Kitl Syrob Růžový květ, který neobsahuje žádné konzervanty. Na vývoji této pokrokové technologie se spolupodíleli odborníci z Výzkumného ústavu rostlinné výroby v Praze a Výzkumného ústavu potravinářského v Praze.



## Unikátní konzervace růžovými silicemi

Nový Kitl Syrob růžový květ vyrobí společnost [Kitl](#) v limitované edici. Tým

odborníků, v čele s renomovaným botanikem doc. Ing. Romanem Pavelou, Ph.D., zrealizoval při výrobě sirupu **unikátní vědecký projekt**, kdy **silici z růžových lístků** využil jako konzervant. Tato **pokroková technologie, tzv. Pavelace**, byla takto vyzkoušena v České republice a celkově na světě vůbec poprvé.

**„Díky úzké spolupráci s týmem předních českých vědců**, se nám podařilo vyrobit sirup, který je bez jakýchkoliv konzervačních látek. Je čistě přírodní a ke konzervaci byly využity silice přímo z růží,“ říká Jan Vokurka, jednatel společnosti Kitl s.r.o.

„Jedná se o zcela novou, unikátní technologii výroby, která využívá místo tradičních, rizikových konzervantů, přírodní **biologicky aktivní látky z růže stolisté**. Tyto terpenické látky mají významné **antioxidační účinky s pozitivním dopadem na náš imunitní systém**, a zároveň vytvářejí v Syrobu takové prostředí, které brání rozvoji škodlivých kontaminantů, jako jsou povrchové plísně a Syrob znehodnocující bakterie,“ říká o zcela nové technologii pan docent Pavla.

## **Limitovaná edice Kitl Syrob růžový květ**

**Kitl Syrob růžový květ** je jedenáctým sirupem, který společnost Kitl uvádí na trh. Jde o limitovanou edici, která bude dostupná pouze v omezeném období mezi dvěma svátky lásky - sv. Valentýnem a Prvním májem. Sirup je vyroben z květů růží a také po nich intenzivně voní i chutná.

**doc. Ing. Roman Pavela Ph.D., botanik**



Renomovaný botanik doc. Ing. Roman Pavela Ph.D. je mezinárodně uznávaným odborníkem v oblasti výzkumu **biologicky aktivních látek získávaných z léčivých a aromatických rostlin.**

Působí ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby v Praze, jako vedoucí týmu Sekundární metabolity rostlin v ochraně plodin, a to již od roku 1994. Specializuje se na výzkum biologicky aktivních látek získaných z rostlin a jejich využití.

Spolu se svým týmem má patentově chráněnou celou řadu přípravků pro

ochranu rostlin. V poslední době se zaměřuje ve výzkumu mj. na možnosti využití rostlinných sekundárních metabolitů v potravinářství, díky čemuž **vzniklo několik nových potravin** s přídavkem rostlinných **biologicky aktivních látek**, které mohou prospěšně působit na lidské zdraví.

Úzce spolupracuje na výzkumu s mnoha českými i zahraničními firmami a vědeckými institucemi. Je členem reakčních rad celé škály odborných periodik a za svou vědeckou kariéru publikoval ke čtyřem stovkám odborných vědeckých prací.

Vědu a svoji práci se také **snaží přiblížit laické veřejnosti** a popularizovat ji například pravidelným vystupováním v televizních pořadech Polopatě, Jak na to, Receptář apod., dále pak i v odborných časopisech či novinách určených široké veřejnosti. Přednáší také na zemědělsky zaměřených univerzitách.

## **O společnosti Kitl s.r.o.**



Společnost Kittl s.r.o. vznikla v roce 2007 v Jablonci nad Nisou, kde působí dosud. Specializuje se na výrobu bylinných či ovocných sirupů, s důrazem na využívání surovin z biologického a k přírodě šetrného hospodářství. Inspiraci k přípravě receptur čerpá

**z dobových regionálních pramenů** a inspiruje se při jejich přípravě historií prověřenými recepty.

Ostatně i název společnost je odkazem na postavu **legendárního léčitele a doktora Jana Josefa Antonína Eleazara Kittela**, který žil a působil v 18. století na pomezí Jizerských hor a Krkonoš.



**Kitl s.r.o.** je držitelem certifikátu Regionální produkt Jizerských hor, vítězem několika ročníků soutěže Výrobek Libereckého kraje. K cenným uznáním práce společnosti pak patří například titul **Firma roku Libereckého kraje** a 3. místo v celostátní soutěži Firma roku v roce 2013, vítězství

v prestižní americké soutěži The Mazer Cup International Competition 2015 či opakované ocenění na veletrhu Země živitelka, kdy poslední si Kitl s.r.o. přivezl v roce 2019, a to hlavní **cenu Zlatý klas** za limitovanou letní edici Kitl Syrob Okurka BIO.

Významným krokem společnosti Kitl s.r.o. z poslední doby je také odkoupení bývalého zchátralého areálu **Vratislavické kyselky**, který postupně probouzí k životu.

---

Copyright © 2024

Vím, co jím a piju, o.p.s., [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)