



magazín pro zdravý životní styl, www.vimcojim.cz

[O výživě](#) 1. 3. 2021 |  Doc. Ing. Jiří Brát, CSc.

Vývoj potravin směřuje k personalizované výživě i zcela novým produktům

URL článku:

magazin/clanky/o-vyzive/Vyvoj-potravin-smeruje-k-personalizovane-vyzive-i-zcela-novym-produktum__s10010x19937.html

Vývoj spotřeby potravin ovlivňují různé trendy. Na dotazy, co můžeme očekávat za 10 let, v roce 2030, odpovídala pro FoodNavigator.com Dr Morgaine Gaye zabývající se futurologií v oblasti potravin.



Textura výrobků a nástup nové suroviny - vzduchu

Očekává se nástup nových technologií zaměřených na texturu výrobků.

Například 3D tisk dokáže vytvářet neuvěřitelné tvary širokého spektra různých potravin.

- Očekává se širší využití vzduchu jako suroviny používané ve výrobě potravin. Již dnes jsou **vzduch, případně jiné plyny** součástí některých potravin. Mohou ovlivňovat texturu a měnit organoleptické vlastnosti výrobků.

Plyny v potravinách zvětšují jejich objem. **Mění se senzorické vjemy** při vložení do úst. Spotřebitel má dojem, že jí větší kusy.

- Zvětšení objemu výrobků **opticky snižuje energetickou hodnotu** potravin vyjádřenou na jednu porci. To známe v dnešní době např. u zmrzlin, pokud je na obale deklarované množství potravin vyjádřeno v mililitrech.

Bílkoviny



Již dnes jsou bílkoviny v hledáčku různých výrobových inovací **zaměřených na zvýšení jejich podílu** ve výrobku.

Vidíme to např. u portfolia různých mléčných výrobků, tyčinek konzumovaných při různých příležitostech a jiných potravin. Vlivem marketingových kampaní spotřebitelé nabývají dojmu, že potřebujeme více bílkovin.

Tento „bílkovinný“ trend se v budoucnu přesune více do oblasti širšího využití jiných zdrojů bílkovin. Již dnes jsme schopni **vyrobit maso v laboratoři**, aniž bychom přitom museli zabít živočicha, z něhož maso pochází. Rovněž se objevují na trhu produkty, při jejichž výrobě jsou použity různé druhy hmyzu.

- Ve společnosti roste výrazně skupina veganů a s tím i zvýšený zájem o alternativní produkty k masu na bázi rostlinných bílkovin.

Nové odrůdy

Očekává se, že v budoucnosti budou k dispozici **nové odrůdy celé řady plodin**, včetně ovoce a zeleniny. Již dnes vidíme mnoho směrů, co se od

nových odrůd očekává. Jedná se např. o zvýšení přirozené odolnosti vůči škůdcům, zvýšení výnosů, pěstování v jiných klimatických podmínkách, lepší sensorické vlastnosti, delší skladování, obohacování o živiny, apod.

Personalizovaná výživa



O personalizované výživě se v poslední době hovoří stále častěji. Vychází se z předpokladu, že se skutečná potřeba jednotlivých živin může **u jedinců významně lišit**.

Doporučení příjmu např. vitaminů a minerálních látek by mohla být takzvaně šitá na míru pro každého jednotlivce.

Uvažuje se, že na základě genetické analýzy a analýzy [střevního mikrobiomu](#) bude možné lépe naprogramovat správnou skladbu stravy, než v současnosti nabízejí obecná výživová doporučení.

- Co je dnes předmětem teoretického výzkumu, by mělo být za 10 let více používáno v praxi.

Změny obchodní sítě

K určité transformaci by mělo docházet i v obchodní síti. Očekává se, že vedle hypermarketů nabízejících ve velkém zboží za nižší ceny, bude existovat i **síť menších obchodů**, které budou nabízet **speciality a zážitky při nakupování**, což velkoplošné obchody nejsou schopny poskytnout. Nabídka supermarketů a menších obchodů by měla být v rovnováze.

Udržitelnost i obaly potravin



Udržitelnost je téma, které stále častěji rezonuje ve společnosti. Naše každodenní činnosti zahrnující i zemědělství, výrobu a spotřebu potravin **ovlivňují do značné míry životní prostředí.**

Některé iniciativy o snížení dopadu lidské činnosti jsou v současnosti na dobrovolné bázi, něco je regulováno legislativně.

Očekává se, že budoucnost přinese více regulací. **Změny můžeme očekávat i u obalů potravin.** Na trhu budou dostupné kompostovatelné obaly, bude více prodeje do přinesených obalů a opakovaného používání obalů.

Za 10 let uvidíme, co se z těchto předpovědí vyplní, případně, co nového budoucnost přinese. Zdroj: [FoodNavigator.com](https://www.foodnavigator.com)

Copyright © 2022

Vím, co jím a piju, o.p.s., www.vimcojim.cz