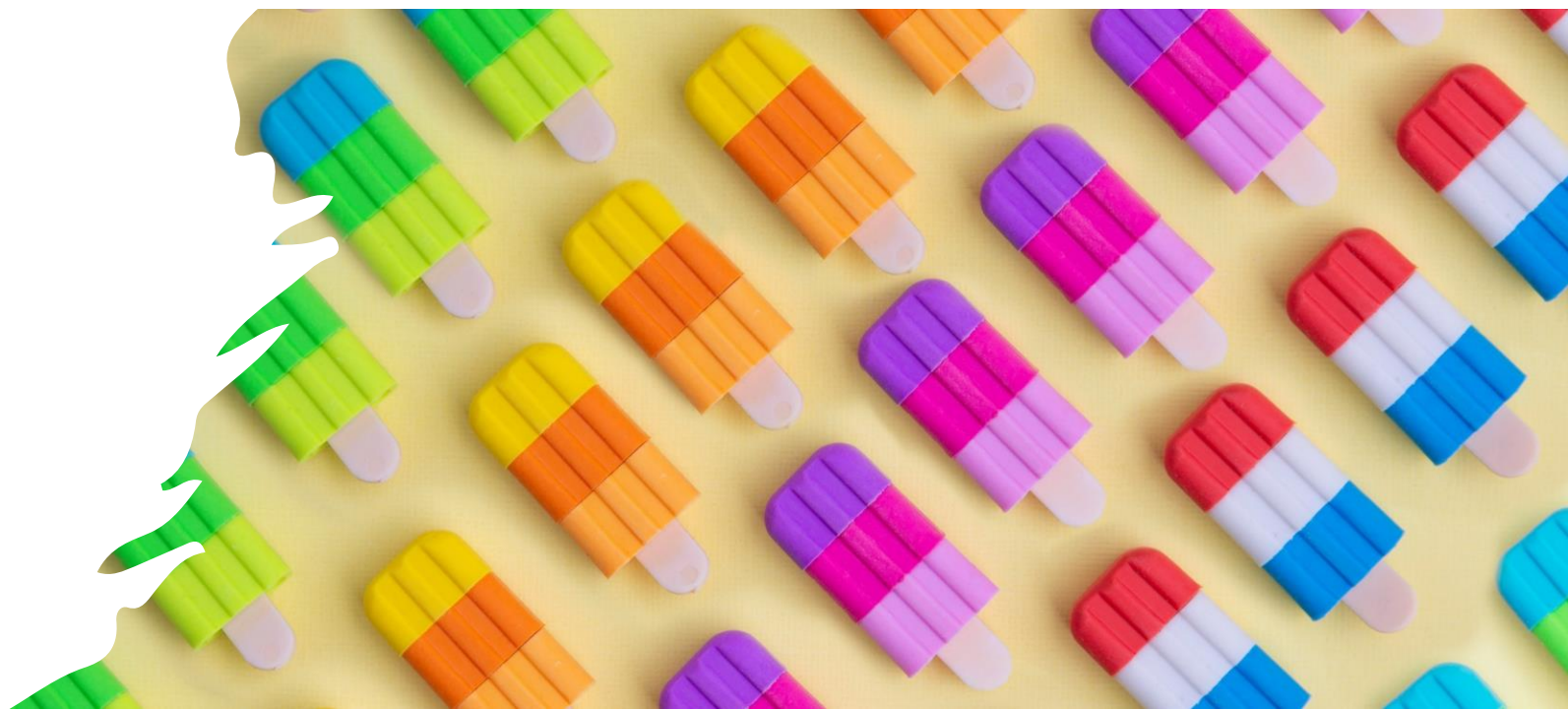


# Jak zpracovatelé potravin ne- plýtvají potravinami



Jan Pivoňka  
Potravinářská komora ČR



# Výživová hodnota



# Druhy zpracování potravin

většina potravin  
vyžaduje určitý  
druh zpracování



BEZPEČNOST  
SENZORIKA  
DOSTUPNOST



Fyzikální ošetření



Tepelné úpravy



Chemické úpravy



Biologické úpravy

# Nové potravinářské technologie - balení

- Nové technologie

- Ozařování
- Vysoký tlak
- Extruze
- Lyofilizace
- Pulzní elektrické pole
- Membránové procesy



Environmental impacts directly caused by production, use and disposal of packaging



Environmental impacts caused by the production and disposal of packaging related food waste



Circularity – contribution of a packaging to a circular economy

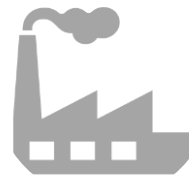


Zdroj: Assessing the Environmental Sustainability of Food Packaging: An Extended Life Cycle Assessment including Packaging-Related Food Losses and Waste and Circularity Assessment - Scientific Figure on ResearchGate. Available from: [https://www.researchgate.net/figure/The-three-aspects-of-the-environmental-sustainability-of-food-packaging\\_fig3\\_331063617](https://www.researchgate.net/figure/The-three-aspects-of-the-environmental-sustainability-of-food-packaging_fig3_331063617) [accessed 23 Oct, 2022]

# Přidatné látky



≠ 100 %



součást  
zpracování



odborné  
hodnocení,  
legislativa



BEZPEČNOST



SENZORIKA



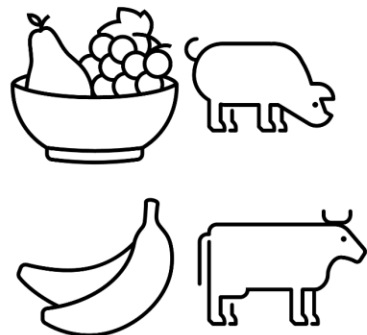
TRVANLIVOST



VÝŽIVOVÁ  
HODNOTA

SKUPINA 1

Nezpracované  
a minimálně  
zpracované  
potraviny



SKUPINA 2

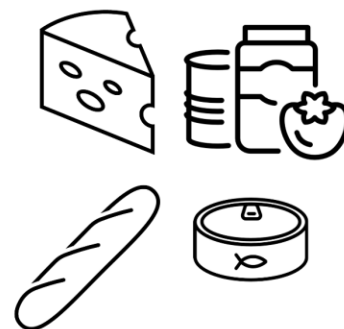
Zpracované  
kulinářské  
suroviny



=

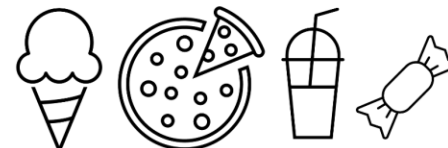
SKUPINA 3

Zpracované  
potraviny



SKUPINA 4

Ultra  
zpracované  
potraviny



nadměrná spotřeba

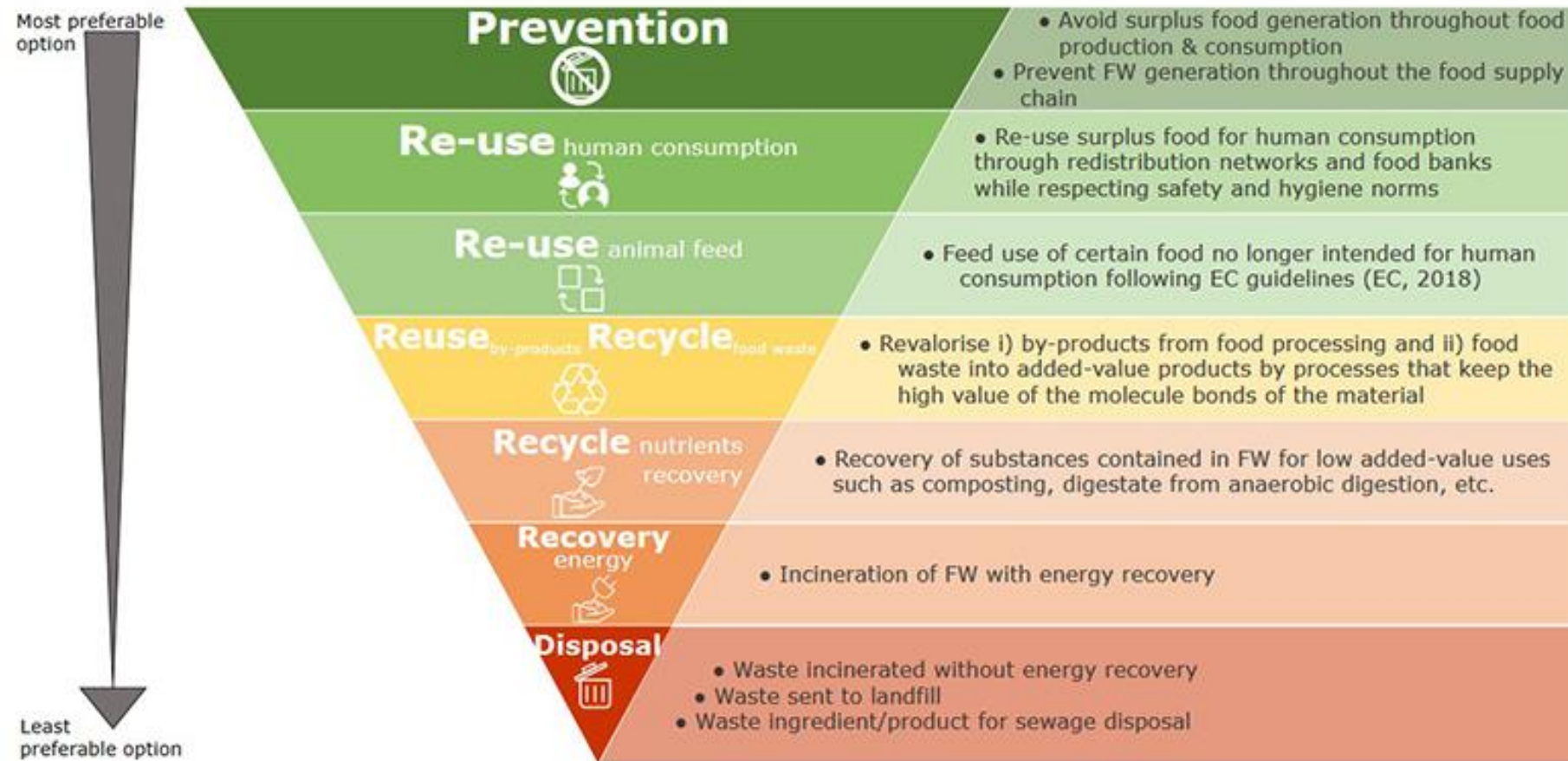


nepřenosná chronická  
onemocnění  
(FAO 2019)

# Proč průmysl likviduje potraviny?

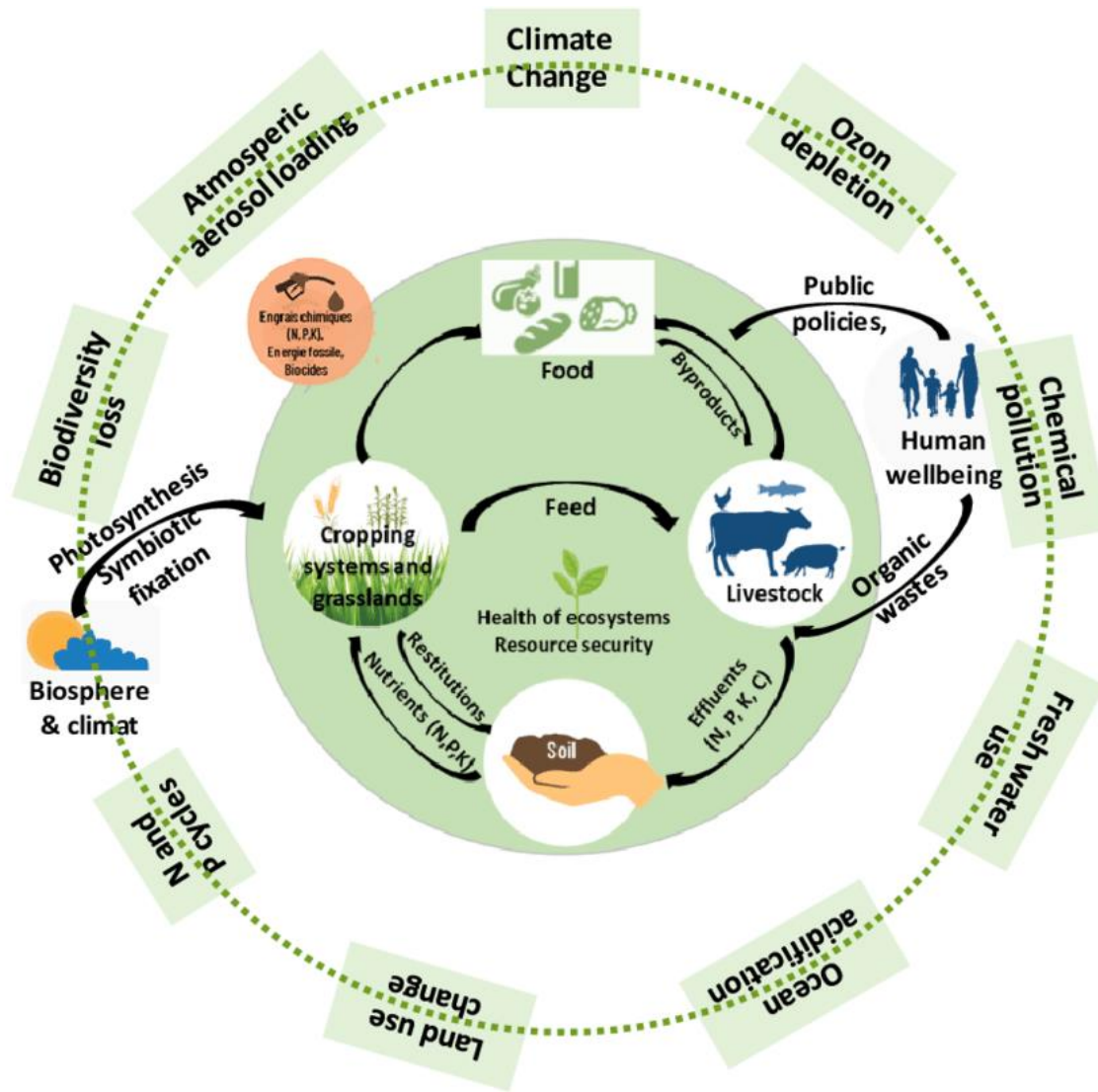
- Legislativní důvody
  - Nesplnění požadavků právních předpisů
  - Porušení chladírenského řetězce
- Požadavky norem a systému řízení
  - Standardizace – přísně nastavená interní pravidla
  - Nesprávně používané DMT a DP
- Obchodní vztahy
  - Požadavky obchodníků na standardní kvalitu
  - Požadavky na dostatečnou rezervu a kapacity v dodávkách
- Ekonomické důvody
  - Přepřepřování výrobků není ekonomické

# Jak průmysl likviduje potraviny?

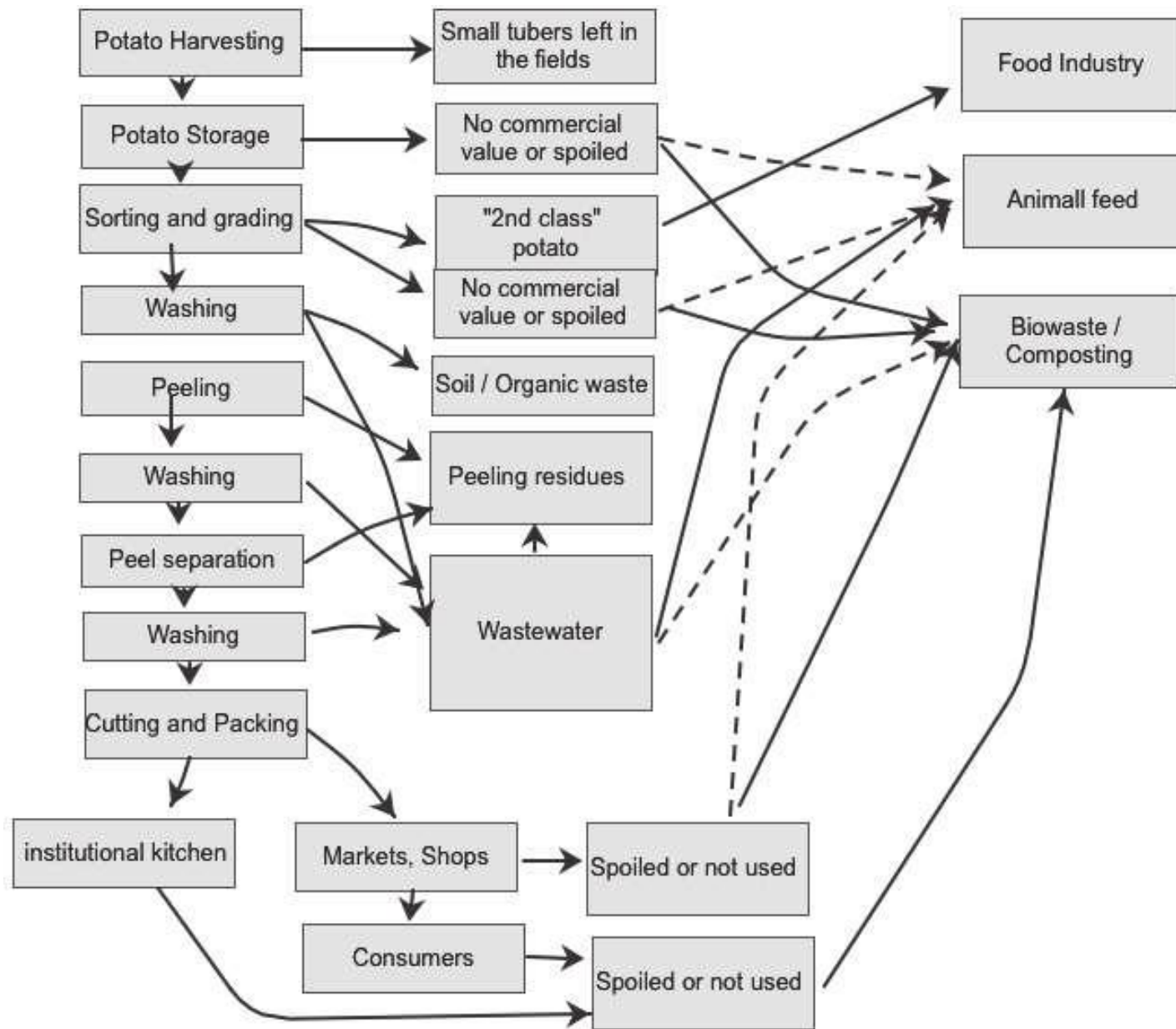




# Role živočišné výroby



Zdroj: peyraud, jean-louis & Macleod, Michael. (2020). Study on Future of EU livestock: how to contribute to a sustainable agricultural sector? Final report EUROPEAN COMMISSION Directorate-General for Agriculture and Rural Development. 10.2762/810306.



Zdroj: Ahokas, Mikko & Välimaa, A.-L & Lötjönen, Timo & Kankaala, A. & Taskila, Sanna & Virtanen, Elina. (2014). Resource assessment for potato biorefinery: Side stream potential in Northern Ostrobothnia. *Agronomy Research*. 12. 695-704.

# Doporučení pro průmysl

- Podporovat integraci **prevence vzniku** potravinového odpadu do celého obchodního/dodavatelského řetězce
- Lepší **plánování/prognózy** pro nákup surovin
- **Sledovat, měřit a vykazovat** množství potravinových ztrát a odpadu, aby bylo možné je včas identifikovat a přijmout opatření
- **Nepodceňovat úlohu obalů** při zajišťování kvality a bezpečnosti potravin a při prevenci jejich vzniku.
- Nabízet spotřebitelům **správné velikosti porcí** – a správně je balit
- Zlepšit postupy **označování data trvanlivosti** a jejich porozumění spotřebiteli

# Datum trvanlivosti

- Komise začátkem roku 2023 navrhne revizi pravidel EU pro označování dat.
- Více než 50 % potravinového odpadu vzniká v domácnostech (FUSIONS 2016) - až 10 % potravinového odpadu je spojeno s označením data (ICF 2018)
- Zlepšit rozlišení mezi pojmy "spotřebujte do" a „minimální trvanlivost do" (průmyslem, vnitrostátními orgány, spotřebiteli)



Jedním z  
nejvýznamnějších  
důvodů plýtvání  
potravinami na úrovni  
spotřeby v bohatých  
zemích je to, že  
lidé si mohou dovolit  
plýtvat potravinami.

