
Mendelova univerzita v Brně – Agronomická fakulta – Ústav technologie potravin
Společnost pro výživu
Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Potravinářská komora ČR a Česká technologická platforma pro poraviny



**SBORNÍK XLVII. KONFERENCE
O JAKOSTI POTRAVIN A POTRAVINOVÝCH SUROVIN
BOOK OF THE 47th FOOD QUALITY
AND SAFETY CONFERENCE**

Markéta Piechowiczová – Alena Saláková – Miroslav Jůzl

Ústav technologie potravin



MENDEL UNIVERSITY IN BRNO, CZECH REPUBLIC

©2021

FNH-RI: USTAVENÍ ČESKÉHO UZLU CZ AGRIFOODTECH

FNH-RI: ESTABLISHMENT OF THE CZECH AGRIFOODTECH CZ NODE

Miroslav Jůzl¹ – Petr Sláma²

¹Ústav technologie potravin

²Ústav morfologie, fyziologie a genetiky zvířat

Agronomická fakulta, MENDELU, Zemědělská 1, 613 00 Brno

ABSTRACT

After almost a year of work, Mendel University in Brno became the coordinator of the Czech node of the FNH-RI project, which means Food, Nutrition, and Health: Research Infrastructure for a healthy and sustainable diet. The Czech node is proudly called CZ AgriFoodTech, with reference to the tradition of education and research in the field of food at the Faculty of AgriSciences, MENDELU. This institution, with more than a century of tradition. This node is connected to scientific institutions in the academic and research area of the agricultural and food sector through the Food Research Institute Prague, and also to an expert in the field of human nutrition through the Czech Society for Nutrition. The FNH-RI infrastructure covers the Wageningen University & Research. FNH-RI is a European research infrastructure for a healthy and sustainable diet, consisting of more than 150 institutes from 24 countries. We bring together key players - researchers, citizens, data scientists, industry and technology developers - to support research into eating habits. To this end, standards and procedures for data sharing and harmonized protocols for tools, equipment and training are being developed. The aim is ultimately to support the transition to a sustainable food production and distribution system, to reduce the incidence of nutrition-related diseases and to involve consumers and citizens.

Keywords: nutrition, health, diet, labelling, food, nutritional quality

ÚVOD

FNH-RI je evropská výzkumná infrastruktura pro zdravou a udržitelnou stravu, tedy počáteční písmena z názvu Food, Nutrition and Health Research Infrastructure for healthy and sustainable diets. Ta se skládá z více než 150 institucí z 24 zemí.

VIZE

Do roku 2050 by měli evropští spotřebitelé jíst potraviny, které prospívají nejen jejich zdraví, ale splňují požadavky a trendy vedoucí k posílení veřejného zdraví a udržitelnosti životního prostředí. Integrace chápání volby potravin pro spotřebitele na biologické a sociální úrovni vede ke společnému přepracování společné politiky, a také průmyslu a potravinářského prostředí. Evropská i světová pozornost směřuje na otázky nutričně kvalitní, dostatečné a udržitelné nabídky potravin vedoucí k podpoře produkce a zpracování potravin, které snižují ekologickou stopu jejich produkce, optimálního zpracování a distribuce, zaměřeného na problematiku snižování dopadů neinfekčních nemocí spjatých s výživou ve všech socioekonomických a kulturních skupinách evropských spotřebitelů.

MISE

FNH-RI řídí interdisciplinární výzkum v propojování institucí a získaných údajů s pracovišti v oblasti výzkumu, průmyslem a občany. Zahrnuje problematiku výroby a distribuce potravin a také životního prostředí. Povede to k zabezpečení a podpoře řízení vzhledem k transformaci potravinových systémů v Evropě.

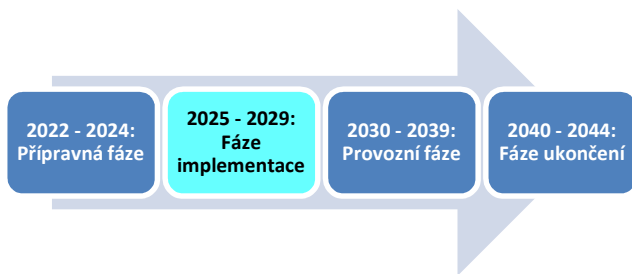
Má umožnit:

- interdisciplinární výzkum a inovaci v oblasti produkce a zpracování potravin tím, že překonává nedostatečnou validaci údajů a interoperabilitu ve vědě a výživě,
- vytvářet standardy pro integraci biologických a společenských věd v celé šíři oblastí potravinářství a výživy,

- podporovat a školit výzkumné pracovníky, aby využívali a navrhovali nově vznikající a zcela nové digitální technologie a statistické nástroje pro vyhodnocování dat,
- umožnit rozvoj celoevropské občanské datové platformy pro výzkum stravovacích návyků, faktorů a dopadů, které v tomto hrají podstatnou roli,
- spolupracovat se skupinami zúčastněných institucí a také s těmi, kdo tvoří politiku a nové záměry v této oblasti, aby poskytli znalosti a podporu v celém řetězci výroby a distribuce potravin, v oblasti preventivního zdraví a určili kritické body a potřebná opatření,
- řídit re-design potravinových systémů ve smyslu Healthy and Sustainable, zaměřený na novou generaci výzkumníků.

ČASOVÁ OSA

V letech 2012–2019 byl vyvinut koncepční návrh FNH-RI. Během fáze návrhu a přípravy byly provedeny první úkony spojené s rozvojem správy a řízení, jakož i služeb DATA, FACT a TED. Budoucí vývoj FNH-RI je plánován ve čtyřech fázích. Restart pravděpodobně vytvoří novou generaci infrastruktury (FNH-RI 2.0).



Obrázek 1: Fáze FNH:RI

PŘEDSTAVENÍ VEDENÍ

FNH RI zastřešuje nizozemská Wageningen University & Research (WUR). Tato významná nizozemská univerzita vznikla spojením zemědělské univerzity ve Wageningenu (pouze o rok starší než naše *alma mater*) s bývalým výzkumným

zemědělským ústavem nizozemského ministerstva zemědělství, přírody a kvality potravin (Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit).

Vědeckým koordinátorem (Scientific Coordinator) FNH-RI je prof. Dr. Ir. Pieter van 't Veer, koordinátorem (Coordinator) Karin L. Zimmermann (BSc, RM), administrativu (Project Office) má v kompetenci Khadija Nairi.

Valné shromáždění je hlavním a nejdůležitějším rozhodovacím orgánem. Druhým řídicím orgánem je Výkonná rada. Činnosti projektu přezkoumají tři poradní orgány: Vědecký poradní výbor (SAC – The Scientific Advisory Committee), Rada pro etické, právní a sociální otázky (ELSI – Ethical, Legal and Social Issues) a Průmyslové fórum (IF – Industry Forum). Na výkonné úrovni bude koordinátor komunikovat se zástupci EK a ústřední výkonná řídicí kancelář bude koordinátora podporovat. Na provozní úrovni budou různé pracovní skupiny vedeny a prováděny příslušnými vedoucími pracovníky. Konsorcium FNH-RI se v přípravné fázi skládá zejména ze zástupců univerzit, výzkumných ústavů a podniků.

PŘEDSTAVENÍ NÁRODNÍHO UZLU

Mendelova univerzita v Brně je veřejná instituce s dlouholetou tradicí excelence ve výuce a výzkumu, která od roku 1919 vynucuje nové způsoby myšlení a pyšně nese jméno G. J. Mendela, zakladatele moderní genetiky. Tato zemědělská univerzita poskytuje vzdělání a výzkum v oblasti zemědělství, potravinářství, agrobyznysu a souvisejících studií. Univerzita se skládá z jednoho univerzitního institutu a pěti fakult. MENDELU vybudovalo unikátní poloprovozní zařízení, aby se vytvořilo ještě lepší výukové i výzkumné prostředí. Podle své specializace mají studenti praktické zkušenosti v pavilonu potravinářské technologie s produkcí masa nebo mléčných výrobků od začátku do konce, dále pekárnu s cukrářskou výrobou, experimentální minipivovar s mikroskladnou a další laboratoře.

Výzkumný ústav potravinářský Praha je svou činností orientován především na zlepšení úrovně stravování naší populace a na ozdravení nabídky potravin na našem trhu. Je zaměřen na zdokonalování postupů při zpracování potravin od začátku výroby

až po jejich konečnou přípravu, na vývoj speciálních potravin pro skupiny obyvatel s mimořádnými zdravotními potravními nároky, na vyhledávání a vývoj souvisejících kontrolních a hodnotitelských metod, analytiku včetně provádění specifických rozborů a rovněž na vývoj a výrobu speciálních měřících zařízení a techniky. Aktivita ústavu sestává v posledních letech z činnosti hlavní – řešení výzkumných projektů a úkolů a z činnosti hospodářské, spočívající v plnění zakázek, provádění služeb, poradenské a konzultační činnosti.

Společnost pro výživu (SPV) Společnost pro výživu (SPV) byla založena v roce 1945 jako občanské sdružení odborníků a pracovníků v oboru lidské výživy. Společnost sdružuje a spolupracuje s odborníky všech oborů lidské výživy. Jsou jimi např. lékaři, hygienici, veterinární lékaři, nutriční terapeuté, chemici, potravinářští technologové, pedagogičtí pracovníci, pracovníci státní i veřejné správy a samosprávy, ekonomové, ale také podnikatelé a pracovníci stravovacích a potravinářských provozů a nejrůznějších institucí, jejichž činnost souvisí s výživou. SPV trvale spolupracuje s odbornými lékařskými společnostmi, výzkumnými ústavy, univerzitami, zdravotními pojišťovnami, potravinářskou komorou, výrobci potravin a rovněž s klíčovými orgány státní správy (ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy, zdravotnictví a zemědělství). SPV pravidelně organizuje řadu vzdělávacích seminářů a konferencí určených pro širokou odbornou i laickou veřejnost, např. Dětská obezita v teorii a praxi, Studentská konference, Potraviny, zdraví a výživa, Školní stravování. K velmi ceněným patří kurzy pro pracovníky ve školním stravování. SPV od svého založení vydává časopis Výživa a potraviny, který je aktuálně jediným odborně populárním časopisem se zaměřením na všechny aspekty spojené s výživou obyvatelstva. Hlavními tématy jsou hygienické a veterinární problémy, fyziologie výživy, chemie a technologie potravin, poskytování stravovacích služeb a příprava potravin, nutriční ekonomika. Stálou přílohou časopisu je Zpravodaj pro školní stravování pro pracovníky školních jídelen s odbornými informacemi od správních a administrativních doporučení přes technické a technologické novinky až po kapitoly z lidské výživy. SPV vydává i neperiodické

publikace s výživářskou a potravinářskou tematikou, např. Výživové doporučené dávky, Receptury pokrmů pro školní stravování, Tabulky složení potravin. SPV je členem Federace evropských společností pro výživu (FENS) a Mezinárodní unie společností pro výživu (IUNS) a její členové se účastní odborných akcí pořádaným těmito společnostmi. Společnost spolupracovala na projektu Evropské unie Public Health programme 2006 (Agreement Number 2006128), v rámci kterého vznikl dokument European Nutrition and Health Report 2009.



Obrázek 2: Logo národního uzlu CZ AgriFoodTech

ZÁVĚR

Po téměř roce práce se Mendelova univerzita v Brně stala koordinátorem českého uzlu FNH-RI, který nyní je hodnocen v rámci ESFRI Roadmap. Plán ESFRI prostřednictvím významných evropských vědeckých institucí zahrnuje důkladné hodnocení na výběrovém řízení. Kombinuje projekty ESFRI, které jsou novými výzkumnými infrastrukturami (RI) v procesu implementace, a ESFRI Landmarks, úspěšně implementované výzkumné infrastruktury. Návrh FNH-RI pro plán ESFRI byl předložen v září 2020 a v současné době jej přezkoumává ESFRI. Úspěšně prošel kontrolou způsobilosti a je v současné době ve fázi kontroly minimálních klíčových požadavků. Do konce roku 2021 bude proces uzavřen konečným rozhodnutím ESFRI o tom, zda bude projekt přijat do plánu.

PODĚKOVÁNÍ

Příspěvek byl zpracován v rámci uzlu CZ AgriFoodTech evropské výzkumné infrastruktury pro zdravou a udržitelnou stravu FNH-RI.

SOUHRN

Po téměř roce práce se Mendelova univerzita v Brně stala koordinátorem českého uzlu FNH-RI (Food, Nutrition and Health Research Infrastructure for healthy and sustainable diets / Evropská výzkumná infrastruktura pro zdravou a udržitelnou stravu). Český uzel/platforma nese hrdě název CZ AgriFoodTech, s odkazem na tradici výuky a výzkumu v oblasti potravin na Agronomické fakultě (MENDELU). Tato organizace, s více než stoletou tradicí, přes partnerský Výzkumný ústav potravinářský spojuje vědecké instituce v akademickém a výzkumném prostoru zemědělského a potravinářského sektoru a přes Společnost pro výživu spojuje s odborníky a pracovníky v oblasti lidské výživy. Více se můžete dozvědět na stránkách uzlu CZ AgriFoodTech nebo projektu FNH-RI, který zastrešuje nizozemská Wageningen University & Research. WUR. FNH-RI je evropská výzkumná infrastruktura pro zdravou a udržitelnou stravu, která se skládá z více jak 150 ústavů z 24 zemí. Spojujeme hlavní hráče – výzkumníky, občany, datové vědce, vývojáře z průmyslu a technologií, abychom podpořili výzkum stravovacích návyků. Za tímto účelem se budují standardy a postupy pro sdílení dat a harmonizované protokoly pro nástroje, zařízení a školení. Cílem je v konečném důsledku podpořit přechod k udržitelnému systému výroby a distribuce potravin, snížení výskytu neinfekčních nemocí a zapojení spotřebitelů a občanů.

Klíčová slova: výživa, strava, označování, potraviny, výživová jakost

Kontaktní adresa: doc. Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D., Ústav technologie potravin, Agronomická fakulta, Mendelova univerzita v Brně, Zemědělská 1, 613 00 Brno, Česká republika, e-mail: miroslav.juzl@mendelu.cz