

## Enzymy, éčka a rychlá zkáza. Co možná nevíte o chlebu, který jste si koupili.

Co jsou schválně nedopečené, pytle nacpané enzymy a přídatnými látkami (tzv. éčka) ve skladech a starý chléb rozemletý do těsta. Tohle všechno najdete v průměrné české pekárně. Za posledních dvacet let došlo k dramatickému úpadku kvality tradičního českého chleba. Tuzemští pekaři hromadně opustili tradiční způsob výroby a místo z kvásku, mouky a vody pecny připravují

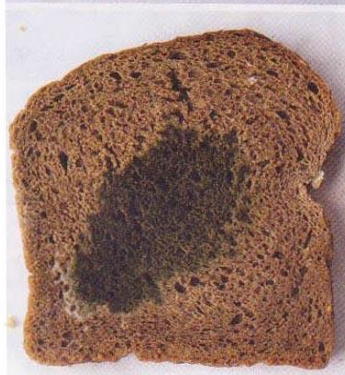
z předchystaných směsí a umrtvených průmyslových kvasů. Původní receptury se drží už jen malé procento podniků.

Chléb tak sice vypadá stále stejně jako dřív, ale tvar, barva i chuť bochníků jsou vyhnány enzymy a různými "éčkami". Díky nim se výroba chleba zkrátila o víc než polovinu času.

"Když uberete z výroby chleba čas, ubíráte i všechny jeho kvality včetně vůně a chuti," říká Josef Příhoda, který se na Vysoké škole chemicko-technologické věnuje výrobě chleba většinu svého života. "Dnes pekaři nahrazují čas enzymy a dalšími přídatnými látkami."

*Dnes by vězni  
o chlebu a vodě  
dlouho nepřežili.  
Enzymy a éčky*

*nikoho nenakrmíte.  
(Vladimír Doležal,  
Česká zemědělská  
univerzita)*



Stačí o 5 min. zkrátit pečení a za pár dnů náš "vitální" chléb hezky kvete.

Kromě toho, že se z chleba vytratily přirozená chuť a vůně, mnohem rychleji podléhá zkáze. Plesnivá střída není nijak výjimečná už po třech dnech. Ještě před dvaceti lety přitom potravinářské normy určovaly, že chleba musí vydržet požitelný čtyři dny. Dnes se "záruční lhůta" u většiny chlebů smrskla na čtyřadvacet hodin od upečení.

"Každý chleba je dobrý, když je čerstvý. Ale jde taky o to, aby byl k jídlu ještě druhý nebo třetí den. A to už je dnes řada chlebů plesnivá anebo úplně ztvrdlá," říká docent Josef Příhoda z VŠCHT.

Běžnou praxí je v českých pekárnách přidávání rozmočených neprodaných pecnů do nového těsta. "Starý chleba může tvořit klidně desetinu objemu toho nového," potvrzuje Vladimír Doležal z České zemědělské univerzity.

Nijak výjimečné není ani úmyslné nedopékání chleba. Ten je pak měkčí a zákazníci jej považují za čerstvější. "Hodně lidí vybírá chleba tak, že ho ohmatají a vyberou ten měkký, protože to je pro ně synonymum čerstvého. No, a když necháte chleba místo padesáti minut péct pětadvacet, tak je měkčí na omak. A právě tohle někteří pekaři dělají," vysvětluje používané postupy Jaromír Dřízal z pekařského svazu.

Pekaři s pytlí předmíchaných směsí a pecny, co plesnivější za tři dny, ale nepředstavují jediné záporné hrdiny tohoto příběhu. Dalšími jsou supermarkety. Tlačí pekárny k co nejnižším cenám, vybírají od nich různé poplatky a smlouvami nutí pekaře k dost nevšednímu počínání. Český chléb schází na úbytě...

### **Týdenní nákup nacestoval 68 077 km**

Kopr z Izraele, hrozinky z Chile, holandská rajčata a salát ze Španělska. Potraviny z nákupu, jaký děláte každý týden, toho najezdily víc než vy za celý život. A vy si díky tomu můžete u regálů užívat svět bez ročních období. Jenže něco v tom světě je strašně špatně. Zmizela chuť, vůně a vitamíny.

iHNed.cz