



Lenka Vichnarová
Lenka.vichnarova@mfdnes.cz
vedoucí celostátní redakce - přílohy
MF Dnes
Karla Engliše 519/11
150 00 Praha

Cc:

Hana Večerková
Hana.vecerkova@mfdnes.cz
Příloha Test

Kateřina Severová
Sekretariat MF Dnes
Katerina.severova@mfdnes.cz

Dne 10.4.2014

Vážená paní Vichnarová,

vážíme si informační osvěty, kterou v podobě nezávislého testování MF Dnes dlouhodobě provádí. Nicméně se domníváme, že v testu kvality mouky, který vyšel 4. 4., jste se dopustili dvou závažných pochybení, proti kterým bychom se rádi ohradili.

Do vzorku testovaných hladkých mouk jste zařadili dvě biomouky. V průběhu testování se ukázalo, že se tyto vzorky svým složením a technologickou charakteristikou od ostatních výrazně liší a z hodnocení byly vyřazeny. Přestože jste je nehodnotili, autorka komentáře jim věnuje v článku značný prostor a jejich parametry opakovaně označuje jako nedostačující. Pokud se redaktori rozhodli vzorky z hodnocení vyřadit, bylo by logické je buď následně v textu opakovaně nezmiňovat, nebo jim naopak věnovat více prostoru pro vysvětlení, proč k zásadním rozdílům došlo. To se však nestalo. Takto pouze celý článek vyvolává dojem, že jsou biomouky nekvalitní.

Už pouhý vyšší obsah popela, který v bioproduktech odpovídal polosvětlé mouce, by měl být důvodem, proč tyto mouky do testování vůbec nezařadit. Srovnávají se tak hrušky s jablky. Ani jedna z testované biomouky na obalu navíc nedeclarovala, že je světlá. Žádný předpis tak nebyl porušen, přesto může čtenář nabýt dojmu, že obě testované biomouky opět "cosi" nesplnily. Zvýšený podíl popela prezentovaný jako "přestupek" svědčí o tom, že test hodnotí kvalitu mouky pouze z technologického pohledu a opomíjí další kritéria. To už se však čtenář nedozví. Popel, tedy soubor minerálních látek, mezi kterými jsou vápník, fosfor, hořčík, draslík či selen, patří mezi životu prospěšné stopové prvky a jejich zvýšený podíl v biomouce je v mnoha studiích hodnocen pozitivně.

Mouky a jejich kvalita si pozornost médií jistě zaslouží. Přestože se jedná o základní potravinu, je její značení nepřehledné a i zkušený spotřebitel při nákupu často tápe. Sortiment na našem trhu není nijak široký a biomouky se svou specifickou charakteristikou jsou v tomto ohledu plnohodnotným rozšířením nabídky. Škoda, že namísto detailnější osvěty nabízí v poslední době MF Dnes spíše tendenční informace.

S ohledem na způsob hospodaření budou ekozemědělci v budoucnu mnohem častěji nabízet pěstování specifických minoritních plodin, jako jsou špalda, pšenice jednozrnka, dvouzrnka či bezpluché formy ječmene či ovsa. Tyto původní (a dnes okrajové) odrůdy se na rozdíl od konvenčně masově pěstovaných obilovin vyznačují specifickým složením bílkovin a minerálů a pro spotřebitele mohou v budoucnu tvořit vhodnou alternativu vůči pečivu s vysokým podílem lepku. Byla by škoda, kdyby se hodnocení mouky mělo i v budoucnu pohybovat pouze v rozmezí "nakyne - nenakyne", bez zohledňování i jiných kvalitativních parametrů.

Počet spotřebitelů, kteří při nákupu preferují tyto mouky právě z výše uvedených důvodů, stoupá. Je škoda, že renomované médium, jakým MF Dnes je, v tomto ohledu své čtenáře nevzdělává a drží se pouze zajetých kolejí.

Existuje řada výzkumů srovnávajících technologickou i nutriční kvalitu konvenčních a bio obilovin. Technologická jakost pšenice pro pekařské zpracování závisí především na kvalitě a složení bílkovin a škrobu v zrna. Obsah bílkovin je dán primárně obsahem dusíku v půdě, zatímco kvalita bílkovin se odvíjí od genotypu odrůdy pšenice. Protože se v ekologickém zemědělství nepoužívá hnojení anorganickými dusíkatými hnojivy, mívá zrno biopšenice obvykle nižší podíl dusíkatých látek, následně pak i menší množství lepkových bílkovin, které v mouce ovlivňují míru kynutí. Nižší obsah lepku je na druhou stranu kompenzován lepší kvalitou a obsahem nutričních bílkovin (vyšší obsah albuminů a globulinů a nižší zastoupení HMW gluteninů), které konvenčně pěstované odrůdy pšenice neobsahují v takovém množství.

V případě, že budete mít zájem se mouce v budoucnu detailněji věnovat, rádi Vám poskytneme jak praktické informace, tak výsledky výzkumů, které se kvalitou a rozdílných vlastností obilovin a mouk vyráběných ekologicky zabývají.

S pozdravem

Kateřina Čapounová
Česká technologická platforma pro ekologické zemědělství
+420 602 522 335
media@ctpez.cz
www.ctpez.cz