



Kolik tuku, soli a trans-mastných kyselin (TFA) přijmete z 1 menu "rychlého občerstvení"?

SZÚ - Centrum zdraví, výživy a potravin v Brně realizovalo projekt nazvaný "Analýza rychlého občerstvení zaměřená na přívod soli, tuku a trans-mastných kyselin", který navazoval na pilotní studii z roku 2013. Ta mapovala obsah soli v některých pokrmech vybraných řetězců rychlého občerstvení a veřejných jídelnách v Brně. Vzhledem k výsledkům, které u několika pokrmů ukázaly vyšší obsah soli, bylo žádoucí tuto studii v průběhu několika let zopakovat a porovnat se současnou situací, vzhledem ke snahám výrobců a prodejců reformulovat své výrobky tak, aby více odpovídaly tzv. zdravé výživě. Prohlédněte si souhrnnou infografiku se závěry nebo i celkovou zprávu.

Infografika:

[Rychle_obcerstveni_infografika.pdf](#) (184,34 KB 14.06.2018 12:23)

Editor:

Jiří Ruprich

Zpracovali:

Lucie Mandelová, Miroslava Krbůšková, Svatava Bischofová, Martina Kalivodová, Jana Procházková, Zuzana Měřínská, Dagmar Ostrovská, Klára Horáková, Lenka Zelníčková, Jana Řeháková, Zuzana Holubová, Jana Hornová, Irena Řehůřková, Jiří Ruprich

Brno 14.6.2018

[Rychle_obcerstveni_zprava_2017.pdf](#) (2,13 MB 04.01.2019 12:32)

J.Ruprich, 4.1.2019