

VĚDECKOTECHNICKÝ PARK UNIVERZITY PALACKÉHO SI PŘIPISAL DALŠÍ ÚSPĚCH V CELOSTÁTNÍM MĚŘÍTKU: ZPROSTŘEDKOVAL SPOLUPRÁCI MEZI UNIVERZITOU A FIRMOU KALMA

Vědeckotechnický park Univerzity Palackého (UP), který již dva roky aktivně zprostředkovává spolupráci mezi univerzitou a komerčním sektorem, si připsal další úspěch. V rámci nabídky služeb VTP UP firmám se na park obrátila firma Kalma, největší výrobce zakysaných sójových výrobků v Česku. VTP UP pomohl zprostředkovat ověření vlastností jejich potravinářských výrobků.

Znečištěné životní prostředí, každodenní stres, nedostatek pohybu, nevhodná strava, to vše působí negativně na naše zdraví a záleží pouze na nás, zda budeme tyto skutečnosti pasivně přijímat, anebo se s tím pokusíme něco udělat. Společnost KALMA k.s. se proto již více než dvacet let zabývá výživou a jejím působením na zdraví člověka. Prostřednictvím svých výrobků nabízí možnost potlačit účinky negativních vlivů na naše zdraví a zlepšit tak celkový zdravotní stav. Společnost KALMA k.s. nabízí široký sortiment výrobků splňujících nejvyšší požadované standardy kvality. Veškeré výrobky jsou 100% rostlinného původu, takže neobsahují cholesterol, puriny a toxiny ani žádná chemická a konzervační činidla. Díky svému složení jsou výrobky vhodné jak pro děti, tak pro dospělé. Výrobky neobsahují geneticky modifikované suroviny.

Vědeckotechnický park UP zprostředkoval společnosti Kalma měření v Laboratoři růstových regulátorů Přírodovědecké fakul-

ty UP. Firma si zde nechala zpracovat měření antioxidantních vlastností svých výrobků metodou ORAC. Analýza ORAC je metoda vyvinutá v USA pro měření antioxidantních vlastností potravin a potravinářských výrobků. Zkratka ORAC odvozená z anglického názvu „Oxygen Radical Absorbance Capacity“ představuje schopnost pohlcovat volné radikály. Čím má zdroj vyšší hodnotu ORAC, tím lepší má antioxidantní vlastnosti. V České republice je metoda zatím poměrně ojedinělá a na Univerzitě Palackého v Olomouci je dlouhodobě studována právě v Laboratoři růstových regulátorů.

Principem metody je měření zhášení fluorescence fluoresceinu peroxyl radikálem. Antioxidanty vychytávají radikály a tak zpomalují pokles fluorescence roztoku. Výsledky jsou standardizovány pomocí srovnání s troloxem, což je hydrofilní derivát vitamínu E. Přestože se jedná o nejčastěji používanou in vitro metodu pro měření antioxidantní kapacity, je třeba určité opatrnosti při zobecnění výsledků tohoto měření. Každý rostlinný druh a každá potravina má svoji charakteristickou skladbu biologicky aktivních látek s často velice rozdílným biologickým účinkem, ale srovnatelnou ORAC aktivitou. Proto je třeba detailně studovat biologické vlastnosti individuálních komponent pomocí in vivo modelů a teprve

na základě těchto dat hodnotit kvalitu a funkcionalitu potravin. Takové hodnocení je ale nesmírně náročné. Naproti tomu ORAC lze poměrně snadno a spolehlivě stanovit. Další výhodou je, že průměrné ORAC hodnoty běžných potravin jsou volně dostupné na stránkách amerického ministerstva zemědělství (USDA).

Díky svému rostlinnému původu má např. sojový nápoj nebo sojanéza (sojová tatarka) antioxidantní vlastnosti porovnatelné s mrkví. Hodnota v ORAC jednotkách je teda kolem 700. Další výrobky, např. doobáčky (připravené sojové maso) nebo zelnáčky (sojové maso v kombinaci se zelím) jdou ještě dál. Kromě vysokého obsahu vlákniny, vitamínu skupiny B nebo železa a vápníku mají také vyšší hodnoty ORAC kolem 1 700 jednotek. Pro porovnání, špenát má 1 500, jahody 3 500, borůvky 6 500.

Firma Kalma k.s. si díky tomuto měření mohla ověřit kvalitu svých výrobků. Do budoucna je možné uvažovat o sérii dalších analýz a měření, které by firmě pomáhaly nadále zlepšovat vlastnosti jejich potravin, a tak ještě lépe dbát na zdraví svých zákazníků.

VTP UP pomáhá již dva roky zprostředkovávat spolupráci mezi komerční sférou a univerzitními pracovišti. Spolupráce s odborníky na univerzitě přináší firmám nemalé výhody, především v oblasti snižování nákladů na drahá měření nebo výzkum. Mimoto je možné spolupráci s vysokou školou efektivně financovat z projektů Evropské unie (programy Inovace, Alfa či TIP). „Náš park je navíc pouze jedním ze tří pracovišť v ČR, jež pilotně ověřuje pro Ministerstvo průmyslu a obchodu. Tento nový program znalostního transferu vychází z osvědčeného anglického konceptu Knowledge Transfer Partnership,“ doplňuje Jiří Herinek, ředitel VTP UP. Zmíněný dotační program na podporu inovací prostřednictvím spolupráce vysokých škol s firmami s využitím absolventů přináší výjimečnou možnost získat dotaci až do výše sta procent nákladů. V Česku nyní běží tento projekt v rámci pilotních (ověřovacích) projektů. „To, že se můžeme na tomto projektu podílet, je ocenění pro VTP UP nejen v regionálním, ale i v celostátním měřítku,“ hodnotí zapojení parku do pilotních projektů Herinek.

Více o Knowledge Transfer Partnership naleznete na www.vtup.cz v sekci Firma.

Obr. – Budova Vědeckotechnického parku Univerzity Palackého v Olomouci

