



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Náhražky masa

Náhražky masa

Vyráběné z pšeničné mouky, zeleniny,
nejvíce však ze sójových bobů



TOFU (sýr tofu)

Tvaroh ze sójového mléka vyráběný buď bez příchutě nebo uzený, kořeněný apod. úprava na slano i na sladko.



SÓJOVÉ MASO

Dehydratovaný sójový protein

- různé formy (nudličky, plátky, granulát, kostky...)
- neochucené nebo ochucené výrobky



TEMPEH

sójový sýr s ušlechtilou šedomodrou plísní

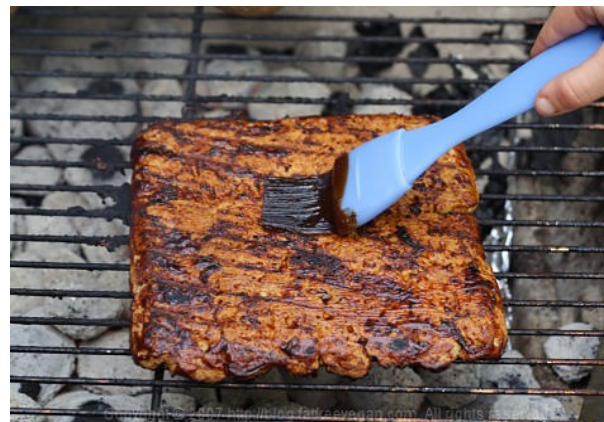
- zraje podobně jako plísňové sýry
- díky činnosti bakterií obsah vitamínu B12



ROBI MASO

polotovar vyrobený z rostlinných bílkovin

Vzhledem i chutí výrazně připomíná maso



SEITAN

Těsto vyrobené z pšeničné mouky a vody, je zbaveno škrobu.

- krájí se na kousky a vaří v různých nálevech pro vytvoření chuti
- upravuje se jako maso



Převážná část vegetariánů preferuje luštěniny, obiloviny, zeleninu, ovocem, ořechy a jedlé květy...



Umělé maso

Nizozemský vědec Mark Post na veřejné ochutnávce v Londýně představil karbanátek z masa, které jeho tým z Maastrichtské univerzity laboratorně vypěstoval z kmenových buněk krávy. Podle první dvojice, která ho vyzkoušela, maso nebylo špatné, ale ještě mu něco chybělo....

srpen 2013

Prof. Mark Post



Význam umělého masa

Vědci vyrobili karbanátek po pěti letech výzkumu. Post věří, že maso z laboratoře jednou přispěje k řešení potravinových krizí i k boji proti změnám klimatu. Organizace pro výživu a zemědělství (FAO) přitom odhaduje, že do roku 2050 se celosvětová spotřeba masa zdvojnásobí.



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Vypracoval: Mgr. Alexandr Burda