

Klíčení semen s využitím ochranného vlivu mléčných bakterií

Ing. Eliška Kovářiková, Ph.D.

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i.

Naklíčená semena jsou součástí stravy již velmi dlouho. Klíčení, jakožto technologický proces, zlepšuje stravitelnost. Příkladem je snížení množství oligosacharidů v luštěninách, které mohou způsobovat nadýmání u citlivějších osob. Velmi cenné jsou nově syntetizované látky zejména vitamíny, enzymy a celá škála látek s antioxidačním charakterem. Kromě využití klíčků jako přízdoby a do salátů v syrové formě je možné naklíčená semena využít i pro výroby teplé kuchyně. Klíčení lze prezentovat jako přidanou hodnotu a využít je pro ztraktivnění a obměnu jídel. Bakterie mléčného kvašení se využívají se v potravinářství pro výrobu fermentovaných produktů. Jejich funkce v technologii je ochranná, protože svým vlivem zabraňují rozvoji hnilobných bakterií. Bakterie této rodiny se podílejí na stabilitě lidského mikrobiomu. Kombinací mléčné fermentace a klíčení vznikají jedlé klíčky obohacené o cenné bakterie mléčného kvašení a s významně sníženou spotřebou vody. Systém klíčení využívá zavedené postupy inovativním přístupem.