

Česká firma vyrábí jídlo, které vydrží deset let. Pošle ho na Ukrajinu

SZ seznamzpravy.cz/clanek/domaci-zivot-v-cesku-ceska-firma-vyrabi-jidlo-ktere-vydrzi-deset-let-posle-ho-na-ukrajinu-227098



Firma jídlo tři roky dodává Armádě ČR. Příští týden spustí sbírku, která by měla umožnit posílat zásilky sušených jídel vojákům na Ukrajině.

Rudolf Kalovský, který se na vývoji tohoto produktu podílel, uvedl, že firma se začala možností sušení hotových pokrmů zabývat poté, co ji s tím oslovila přímo česká armáda. Mezi hlavními požadavky byla dlouhodobá trvanlivost nebo aby jídlo co nejméně vážilo a zároveň bylo chutné.

Firma se sušení potravin věnovala již dříve, sušila například ovoce a zpočátku podle Kalovského očekávala, že sušení přímo celých pokrmů nebude možné. V EU je podle něj asi šest firem, které tuto technologii používají, ale žádná se nevěnuje sušení přímo hotových pokrmů, uvedl.

Celý proces lze zjednodušeně popsat tak, že surovina se mrazí na zhruba minus 35 stupňů a poté se vytvoří vakuum a výrobek opustí voda. Tím se vytvoří suchý polotovar, který má například jedno procento vody. Kalovský uvedl, že právě minimální vlhkost zabraňuje degradaci potravin. Jako hlavní výhodu pro použití v armádě vidí v podstatně menší hmotnosti, než mají běžné potraviny.



Rusové pravděpodobně Bachmut brzy neobklíčí

5. 3. 11:28

Například pokrm, který po uvaření váží zhruba 470 gramů, má po vysušení kolem 100 gramů. Vojáci pak mohou mít pět kusů jídla, které váží půl kilogramu. Další důležitá vlastnost je podle Kalovského velmi dlouhá trvanlivost. „Jsme schopni uchovat výrobek při pokojové teplotě po dobu více jak deset let bez toho, aniž by ztratil kvalitu,“ uvedl.

Doplnil, že hmotnost sušeného jídla také umožňuje jednodušší transport, kdy například jeden kamion, který uveze 20 tun materiálu, uveze 200 000 sušených jídel. V současnosti firma vyrábí 18 druhů jídel, mezi nimi běžné pokrmy, jako je například hrachová kaše. Podle Kalovského lze vysušit jakýkoli pokrm obsahující vodu, do kterého se poté pouze nalije voda a je normálně požitelný.

Firma již na Ukrajinu odeslala jako podporu vojákům na vlastní náklady zásilku zboží za zhruba 2,5 milionu Kč. Kalovský spatřuje možné využití sušených jídel nejen v armádě, ale také pro hmotné rezervy, pro zásobování oblastí postižených různými katastrofami nebo například u složek záchranného systému. Nabízí se podle něj i komerční prodej sušených hotových pokrmů.

Kalovský uvedl, že firma má v současnosti obrat v nižších stovkách milionů korun ročně, chce se ale dále rozvíjet. Měsíčně dokáže vyrobit 250 000 až 300 000 kusů jídel. Sídlí v Praze a výrobu má

u Přerova v Karlovarském kraji. Věnuje se pouze samotnému sušení, hotové pokrmy odebírá od dodavatelské společnosti.