

---

# P o z v á n k a

---

na tiskové setkání

## Tuky pod drobnohledem

Tuky jsou dlouhodobě nejdiskutovanější základní živinou a přitahují velkou pozornost odborníků i spotřebitelů. Je to dáno tím, že na jedné straně se bez nich neobejdeme, na druhé straně přináší jejich nadměrná konzumace zvýšené riziko řady závažných onemocnění. Proto se objevují stále nová, více či méně vědecky podložená doporučení k jejich výběru a používání. Ale kdo se v nich má vyznat?

Tuková alchymie je pěkně složitá. Pokud chceme vybrat správný tuk, je nutné vzít v úvahu celou řadu kritérií – složení tuku a jeho vliv na naši vitalitu, vhodnost použití do konkrétního receptu či kuchařského postupu a v neposlední řadě cenu.

Nakoupili jsme proto nejvíce používané tuky a oleje, ale i ty, které jsou nejčastěji diskutované (jedněmi propagované, jinými zatracované). V laboratořích VŠCHT jsme prověřili jejich složení a posoudili vliv na naši vitalitu. Ve spolupráci s kuchařem jsme všechny vzorky ochutnali a doporučili nejvhodnější kuchařské využití. V potaz jsme vzali též cenu a informace, které jsme našli na obalech. Na základě všech těchto kritérií jsme sestavili žebříček, který Vám představíme na tiskové konferenci.

Na setkání s Vámi se těší:

**Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.**  
*Ústav analýzy potravin a výživy, VŠCHT*

**RNDr. Pavel Suchánek**  
*Laboratoř pro výzkum aterosklerózy, IKEM*

**Michal Nikodem**  
*Kuchařská škola Ola Kala*



Kdy: **v úterý 18. března 2014**  
V kolik: **od 10 hodin**  
Kde: **Galerie Louvre, Národní 22, Praha 1**

*Svou účast potvrďte, prosím agentuře Quent s.r.o.,  
Milena Holoubková, [milena.holoubkova@quent.cz](mailto:milena.holoubkova@quent.cz), 777 126 704*



Kampaň financovaná z prostředků Evropské unie a České republiky