

Práce výzkumu je žádána v praxi

Ředitel Výzkumného ústavu rostlinné výroby, v. v. i., Praha-Ruzyně RNDr. Mikuláš Madaras, Ph.D., podepsal memorandum o vzájemné spolupráci s Danielem Pernerem, majoritním vlastníkem Mlýnu Perner Svijany spol. s r. o. Toto spojení dvou významných subjektů je v souladu i se Zelenou dohodou pro Evropu, jejíž cíle reagují na změnu klimatu a zhoršování životního prostředí.

Barbora Venclová

Spolupráce, na které se obě strany v memorandu shodly, má šest bodů. Zahrnují především využívání odrůd vyšlechtěných ve Výzkumném ústavu rostlinné výroby, v. v. i., (VÚRV) na základě licenčních smluv (výroba produktů a uvádění do praxe). Obě strany budou využívat strategické projektové partnerství v národních a mezinárodních projektech a vzájemnou mediální podporu a propagaci na zemědělských akcích pro širokou veřejnost, polních dnech a domácích i zahraničních výstavách. Společně budou postupovat při transferu výsledků do praxe pro uživatele výsledků výzkumu, jedná se například o metodiky, technologie a podobně.

V dobrých rukách

Mlýn Perner patří mezi největší tuzemské výrobce mouky v České republice. V současné době produkuje více než 150 000 tun mouky ročně, což představuje asi 14 % průmyslové výroby mouky v České republice. Jeho velkou doménou je zapálení majitele pro mlynářské řemeslo. Mlýny tak disponují nejvyspělejší mlynářskou technologií dodávanou firmou Bühler, včetně technologie na mletí jemných celozrnných mouk s granulací 160 mikrometrů. Celozrnné mouky tak dosahují jemnosti mouky hladké, což je v České republice unikátní. Do filozofie mlýna zapadá také orientace na lokální producenty obilí a vysoká kvalita produktů.

Aby si mlýn uchoval mladého ducha, moderní přístup a vysoc



Daniel Perner (vlevo) a RNDr. Mikuláš Madaras, Ph.D., podepsali memorandum o spolupráci Mlýnu Perner a Výzkumného ústavu rostlinné výroby
Foto Barbora Venclová

výroby. Tento výzkumný ústav díky vlastnímu šlechtění v rámci týmu Genové banky může rozšířit portfolio zpracovávaných produktů svijanského mlýnu o tradiční plodiny a odrůdy, pěstované s respektem k životnímu prostředí. Tým Kvality rostlinných produktů VÚRV navíc dokáže vědecky ověřit zdravotní benefity těchto plodin pro konzumenty. Licenčním množitelem vybraných odrůd je společnost SEED SERVICE, s. r. o., také tato firma nedávno podepsala s VÚRV memorandum o vzájemné spolupráci.

Odrůdy prezentující Výzkumný ústav rostlinné výroby se jen tak lehce neztratí, prozradí je RU (jako Ruzyně) v každém názvu. Navíc jde často o speciální plodiny s bohatou historií vycházející z možnosti ruzyňských odborníků pracovat s tisíci položek genových zdrojů. Vznikly tak zajímavé odrůdy – ozimá pšenice špalda Rubiota a Ruth (ve zkouškách ÚKZÚZ), jarní pšenice dvouzrnka Rudico a Tapiroz, ozimá pšenice jednozrnka Rumona, pšenice s antokyanovým zbarvením zrna Rufia, či-
jarní italský

archaické typy pšenice – jednozrnka a dvouzrnka. Podle Ing. Jiřího Hermutha, kurátora kolekce ozimé a jarní pšenice ruzyňské Genové banky, patří tyto druhy mezi extenzivní pšenice. Intenzita jim naopak škodí. Naplňují tak trend ekologizace, kte-

— inzerce

rý je stále častějším rozhodovacím kritériem konzumentů při nákupu potravin. Ing. Václav Dvořáček, Ph.D., vedoucí laboratoře kvality rostlinných produktů VÚRV, vidí konkrétně v pšenici jednozrnky velký potenciál z hlediska obsahu lepku, kterého má 50x méně než klasická pšenice setá. Lepek je v poslední době velmi diskutovaným tématem v rámci zdravé výživy, pokud jej chtějí konzumenti v potravě snižovat (netýká se alergiků), pak jsou právě mouka či výrobky z jednozrnky vhodnou volbou.

Zajímavými plodinami jsou i čirok a bér, které v sobě spojují nenáročnost z hlediska pěstitelského, jako C4 plodiny jsou schopny se přizpůsobit měnícímu se klimatu, a navíc vytváří úživný prostor pro opylovatelé i refugia pro zvěř v období atypickém pro přírodu. Tyto plodiny se vysévají později, proto také později kvetou (červenec až srpen). Ve svijanském mlýnu již zkušenosti s mletím čiroku mají. Jednou z nadějných myšlenek je využití čirokové mouky do sušenek. Tato složka by sušenky obohatila o bezpečkovou ingredienci zajímavou i z hlediska nutričního, navíc vypěstovanou šetrně k životnímu prostředí.



Memorandum o spolupráci
Foto Barbora Venclová

Nalézání uplatnění

Plody výzkumu často z rozličných důvodů zanikají, nebo myšlenky jejich tvůrců spí v šuplíku. Když je ale možnost propojit výzkum s praxí, vznikají užitečné projekty a výsledky. Výzkum tak nabývá na vážnosti, dostává se do povědomí a v tomto konkrétním případě z něj konzumenti těží nové produkty s přidanou hodnotou. ■



Mlýn je vybaven nejmodernější technologií

Foto Barbora Venclová

kou kvalitu, spolupracuje na produktových inovacích s Vysokou školou chemicko-technologickou v Praze, Výzkumným ústavem potravinářským v Praze a dalšími institucemi, nově také s Výzkumným ústavem rostlinné

Vybírat je z čeho

Spolupráce Daniela Perner a Ruzyňským výzkumným ústavem je teprve v plenkách. V současnosti se rodí první nápady a propojují se široké souvislosti.

Ruberit a Rucereus, proso seté Rubicon, amarantus Rubene a ozimé tritikale Ruztikal. Do registračních zkoušek míří i jarní pšenice tvrdá.

Potenciál pro spolupráci s Mlýnem Perner mají mimo jiné