

## Tisková zpráva

### Jako první na světě vyrábí Nestlé v Olomouci z nového cukru.

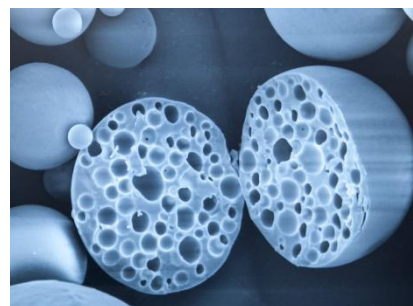
Olomouc, 27.3.2018

***Nadměrná konzumace cukru patří mezi hlavní příčiny mnoha civilizačních onemocnění. Nestlé chce přispět k řešení. Nový typ cukru, získaný přírodní cestou, umožní zásadně snížit jeho obsah ve výrobcích. Zakázku na nový typ cukrovinky získal jako první na světě moravský závod Zora. Půjde o tyčinku Milkybar, prodávanou na britském trhu, obsah cukru v ní se sníží o 30 %.***

Závod Zora v Olomouci platí v Nestlé za expertní centrum výroby čokoládových cukrovinek. Produkuje pro tuzemský i zahraniční trh. A právě pro trh ve Velké Británii nyní připravuje čokoládové tyčinky s unikátním novým cukrem. Díky němu obsahují o 30 % méně cukru, chutnají však stejně.

#### **Inspirací byla cukrová vata**

Nestlé oznámilo svůj převratný vynález v roce 2016. Podstatou je změna struktury krystalů cukru přírodní cestou. Krystaly tohoto tzv. strukturovaného cukru jsou porézní, provzdušněné (viz obrázek). Na jazyku se rychleji rozpouštějí a chuťové pohárky rychleji vnímají sladkou chuť. Díky tomu je ve výrobcích nižší obsah cukru při zachování identické chuti.



Výživovými vlastnostmi potravin se dlouhodobě zabývají vědci ve výzkumném centru Nestlé ve švýcarském Lausanne. Na převratný vynález je přivedla cukrová vata prodávaná na poutích. Cukr použitý na její výrobu je vysoce aerovaný (provzdušněný), v ústech se okamžitě rozpouští a mnohem rychleji navozuje pocit sladkosti. Klasický krystalický cukr se naopak rozpouští pomalu a člověk chuťově vnímá jen malou část, kterou spolkne.

#### **Mléčná tyčinka s novým cukrem**



Výrobkem, ve kterém je poprvé na světě použito nového cukru, je anglická Milkybar (tedy „Mléčná tyčinka“). Ta je ve Spojeném království na trhu již od 30. let minulého století. Nová Milkybar Wowsomes se na trhu objeví začátkem dubna. Obsahuje mléko, křupavé ovesné

cereálie, je vyrobena pouze z přírodních ingrediencí a bez použití sladidel.

Nová tyčinka je společným dílem týmů ze Švýcarska, Anglie i Česka.

#### **Olomoucká továrna na čokoládu**

Závod Zora vyrábí v Olomouci čokoládu a čokoládové cukrovinky již od roku 1898. Roční produkce čítá více než 41 000 tun, více než polovina míří za hranice České a Slovenské republiky – do Anglie, Španělska, Německa, Polska, Bulharska i Kuvajtu.

Na tuzemský trh dodává čokolády Orion, čokoládové tyčinky Margot, Kofila, Ledové kaštiny či bonboniéry Modré z nebe a další desítky tradičních cukrovinek.

Zlepšování výživových vlastností výrobků se Nestlé věnuje dlouhodobě. Mezi lety 2000 and 2013 se podařilo snížit na celém světě obsah cukru ve výrobcích o 32 %. Do roku 2020 chce Nestlé dosáhnout dalšího snížení o 5 %.

#### **Kontakt pro média:**

Andrea Brožová, kontakt pro média, [andrea.brozova@cz.nestle.com](mailto:andrea.brozova@cz.nestle.com), +420 724 420 148

**Nestlé** je největším výrobcem potravin a nápojů na světě. Podniká v 189 zemích světa, zaměstnává 328 000 zaměstnanců. Posláním Nestlé je zvyšovat kvalitu života a přispívat ke zdravější budoucnosti. Nestlé nabízí široké portfolio výrobků a služeb pro lidi i jejich domácí mazlíčky. Jedná se o více než 2 000 značek, od globálních ikon jako je Nescafé nebo Nespresso až k místním značkám. Základem podnikání Nestlé je strategie rozvoje výživy, zdraví a vyváženého životního stylu. Společnost byla založena před 150 lety ve švýcarském Vevey, kde dodnes sídlí. V Česku Nestlé vyrábí ve svých závodech ZORA Olomouc a SFINX Holešov cukrovinky pod značkami Orion, Kofila, Margot, BonPari, JOJO a další. Na Slovensku vyrábí v závodě Carpathia Prievidza široký sortiment kulinářských výrobků pod značkami Maggi a Carpathia. Více na [www.nestle.cz](http://www.nestle.cz).