

## **PŘÍSTUP MLÝNA KE KUKUŘICI JAKO SLOŽCE LIDSKÉ VÝŽIVY**

Kukuřice jako přirozeně bezlepková, lehce stravitelná potravina je v našich podmínkách neprávem podceňována - paradoxně právě pro chybějící lepek. Využití kukuřice dosud neodpovídá přínosu pro lidský organizmus. Není příliš známá skutečnost, že ve výživě se příznivě uplatňují tzv. rezistentní škroby, kterých především tepelně zpracované kukuřičné výrobky v porovnání s ostatními potravinami obsahují podstatně více. Působí preventivně proti ateroskleróze, zánětlivým onemocněním trávicího traktu, kardiovaskulárním onemocněním, rakovině tlustého střeva a obezitě. V pekárnách kukuřičná mouka přináší spolu s barvou a chutí také vláčnost pečiva. Další využití zpracovaného kukuřičného zrna se nabízí při výrobě náplní, posypů a suchých pekařských směsí. Pro celiaky je kukuřice spolu s rýží, jáhlami, čirokem a pohankou základem výživy. Z těchto skutečností vychází zaměření našeho provozu: Mlýnské zpracování kukuřičného zrna a následně extruze. Bezlepkový provoz doplňuje mletí čiroku, jáhel a rýže a případně jejich extruze.

### **UPLATŇOVANÉ PROVOZNÍ ZÁSADY**

Při znalostech problematiky dalšího zpracování kukuřičných mlýnských výrobků firma hledá (z pěstovaných přibližně 250 hybridů zrna) ty hybridy, které jsou nejvhodnější pro konečné zpracovatele. Mlýn musí splnit požadavky svých odběratelů bez ohledu na komplikace při nákupu, dopravě a vlastním mletí. Nákupu tedy předchází konzultace se šlechtiteli a následně pěstiteli, sledování tzv. pokusů a poloprovozních zkoušek, po odhadu vhodnosti hybridu prohlídka plochy před sklizní a konečně oddělená sklizeň, posklizňové ošetření a semletí ověřovací šarže. Krupice z této šarže ve své výrobě hodnotí zákazník. Jeho názor je pro další sledování vybraného hybridu rozhodující.

Plochy takto "schválených" hybridů kukuřice jsou každoročně před sklizní pracovníkem mlýna prohlíženy při současném odběru průměrných vzorků, v kterých akreditovaná laboratoř stanovuje GMO a rezidua pesticidů. Není-li porost napaden plísněmi, je odděleně sklizen, odděleně posklizňově ošetřen a uskladněn. Mlýn také sleduje nebezpečí kontaminace lepem (vyskladňovací cesty, nevyčištěný dopravní prostředek u dodavatele). Kvalita zrna je znovu kontrolována při příjmu, kdy jsou uplatňována opatření proti šíření plísní. Zavedený systém kritických bodů provozu umožňuje dokonalou evidenci a dohledání v celém postupu: pole - zpracovatel - spotřebitel.