

## Chlieb a pekárenské výrobky sa stávajú novým každodenným zdrojom vitamínu D – vyriešenie problému s nedostatkom vitamínu D?

22. január 2014 – spoločnosť Lallemand s potešením oznamuje, že Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (European Food Safety Authority - EFSA) vydal pozitívne stanovisko k využitiu pekárskeho droždia s obsahom vitamínu D2 (*Saccharomyces Cerevisiae*) v kysnutom chlebe, pečive, jemnom pečive a výživových doplnkoch. Chlieb a ostatné kysnuté pekárenské výrobky tak môžu odteraz byť novým každodenným zdrojom vitamínu D, pokiaľ bude pri ich výrobe použité droždie spoločnosti Lallemand - prvé pekárske droždie s obsahom vitamínu D na svete.

Podľa **Dr. Christel Lamberg –Allardt**, profesorky v oblasti výživy a riaditeľky oddelenia výživy a environmentalistiky Univerzity v Helsinkách (Fínsko), medzinárodne uznávanej odborníčky na vitamín D, aktívne pôsobiacej pri vypracovaní Európskej politiky v oblasti výživy: *“Najmenej jedna tretina Európanov trpí nedostatkom vitamínu D a niektorí vedci dokonca hovoria o vyššom čísle. Hlavným zdrojom vitamínu D sú slnečné lúče pôsobiace na ľudský organizmus. Avšak teraz viac ako kedykoľvek predtým žije svetová populácia v uzavretých priestoroch alebo sa pred slnečnými lúčmi chráni. Navyše zemepisná poloha (slabé žiarenie UVB vo vyšších zemepisných šírkach nad 40°) môže obmedzovať schopnosť organizmu vytvárať si vitamín D pôsobením slnečných lúčov. Preto je stále dôležitejšie získavanie vitamínu D prostredníctvom stravy. Existujú viaceré prírodné zdroje a chlieb môže byť ďalším prostriedkom zvýšenia príjmu vitamínu D a boja s jeho nedostatkom.”*

**Jean Chagnon, generálny riaditeľ a Prezident Lallemand Inc.** sa vyjadril nasledovne: *“Odkedy Európania nedokážu dostatočne pokryť potrebu vitamínu D, čím vzniká nutnosť jeho dodatočných výživových zdrojov, schválenie EFSA dáva pekárenskému priemyslu zlatú príležitosť ponúknuť riešenie tohoto problému. Pekárske droždie spoločnosti Lallemand je vegetariánskym a prírodným zdrojom vitamínu D, čím umožňuje pekárom jednoducho a efektívne zvýšiť obsah vitamínu D v ich výrobkoch, najmä v chlebe. To bude mať pozitívny vplyv na príjem tejto dôležitej látky zmenou každodenného chleba na každodenný zdroj vitamínu D.”*

Pekárske droždie s obsahom vitamínu D od spoločnosti Lallemand (čerstvé tekuté, čerstvé lisované a instantné sušené droždie) bude k dispozícii v Európe v druhom štvrtroku 2014.

Štúdia **“Lallemand VitaD baker’s yeast is as bioavailable as a vitamin D supplement”** je k dispozícii na stránke: <http://vitamind.lallemand.com/study-shows-bread-made-with-lallemand-vitad-bakers-yeast-is-as-bioavailable-as-a-vitamin-d-supplement/>

EFSA publikácia je k dispozícii na: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3520.htm>  
Lallemand Inc. Jan Bajnok, +421 32 6503 101; [jbajnok@lallemand.com](mailto:jbajnok@lallemand.com), Cilla Ingman, +1-514- 522 2133; [cingman@lallemand.com](mailto:cingman@lallemand.com)

**Lallemand Inc.** je súkromná kanadská firma, ktorá sa špecializuje na výskum, vývoj, výrobu, marketing a distribúciu kvasiniek a baktérií. Lallemand zamestnáva viac ako 2.500 pracovníkov vo viac ako 30 krajinách na všetkých kontinentoch. Viac informácií na [www.lallemand.com](http://www.lallemand.com) a [vitamind.lallemand.com](http://vitamind.lallemand.com).

