Adresát

Adresa

K rukám:……

V Praze, 31.5.2013

Vážení,

již delší dobu kolují po internetu informace, které naši společnost naprosto neoprávněně zato cílevědomě poškozují. Jejich prapůvod pochází částečně z přílohy ruského deníku „PRAVDA“ s názvem „ MEDPULS“, částečně se jedná o „negativní“ zkušenosti s našimi výrobky podepsané odborníky. Společný jmenovatel je jeden – jedná se o šíření naprosto nepravdivých informací navíc spojovaných s lidmi, kteří se od nich distancují. Na uvedené články jsme již v minulosti reagovali formou tiskových zpráv. Pro uvedení věcí na pravou míru si Vám dovolujeme zaslat souhrn reakcí na toto téma od nás, od státních institucí, odborníků ve výživě a reakce osob, které mají být oficiálně tvůrci těchto informací. Tyto materiály potvrzují naprostou nepravdivost kolujících informací.

S pozdravem,

Danone a.s.
Vinohradská 2828/151
130 00 Praha 3
IČO 45272972 DIČ CZ45272972

Mgr. Lenka Jochman Slunská

Legal, Regulatory & Corporate affairs Dir

Původní verze MEPLUS

> # Evropské středisko pro potravinovou bezpečnost provedlo rozsáhlou
> # výzkumnou studii na téměř 1,000 vzorcích jogurtů vyráběných různými
> # mlékárenskými společnostmi, aby zjistilo, jestli jsou tolik oblíbené
> # jogurty zdravé, jak tvrdí reklama. Výsledky výzkumu se ukázaly být
> # zklamáním: jogurty nemají na lidské tělo zázračný terapeutický efekt,
> # ani nezlepšují imunitní systém.
> #
> # Podle výzkumu nemají jogurty žádná pozitivní vliv na chemické procesy
> # v lidském zažívacím systému. Vlastně jsou jogurtové nápoje zcela
> # neprospěšné - tělo nerevitalizují, jak tvrdí reklamní slogany jejich
> # výrobců, uvedl Medpulse.
> #
> # Mnoho společností vyrábějících jogurty stále působí na potenciální
> # zákazníky starými slogany, tvrdícími, že jejich produkty mají vysoce
> # pozitivní vliv na zažívací systém a tělo jako celek.
> #
> # Zkrátka jogurt není nic jiného, než atrapa. Navíc některé jogurty,
> # stejně jako další typy mlékárenských produktů, mohou být pro lidské
> # zdraví nebezpečné. Mnoho jogurtů dostupných dnes ve všech obchodech a
> # světě nemá s produktem vymyšleným před několika tisíci let na území
> # moderního Bulharska nic společného.
> #
> # Stále věříte mýtům o probatických bakteriích, které zlepšují imunitní
> # systém a zažívací trakt? Pokud ano, jste oblbováni.
> #
> # V Moskvě došlo k mnoha případům, kdy lidé vedoucí zdravý způsob
> života
> # byli nakonec hospitalizováni. Mnozí z těchto pacientů byli
> # diagnostikováni s pankreatolýzou. Po dotazu na jejich jídelníček
> # řekli, že konzumovali jogurtové nápoje Danone, jako Actimel a další.
> # Pankreatolýza je velmi nebezpečná nemoc, které ničí slinivku.
> #
> # Na tomto faktu není nic překvapivého. Actimel, jako mnoho dalších
> # produktů Danone, obsahuje E1442 - geneticky modifikovaný kukuřičný
> # škrob, zahušťovadlo. Geneticky modifikované typy škrobů mají velké
> # molekuly. Chemici, kteří takové látky vyrábí, říkají, že je nemožné
> # předpovědět, jak se budou tato molekulární monstra chovat v lidském
> # těle.
> #
> # Nebezpečné škroby jsou obsaženy nejen v kultivovaných mléčných
> # výrobcích, ale také v kečupech a majonézách. Vědci stále neví, jestli
> # se tyto škroby během trávícího procesu rozkládají, a jak. Faktem je,
> # že moderní medicína nyní musí pouze umožnit předpokládat, že takové
> # škroby útočí na slinivku lidské bytosti. Lidské tělo očividně neví,
> # jaký druh enzymů má vyrábět, aby rozštěpilo tak monstrózně velké
> # molekuly.
> #
> # Co se týká zázračných probatických bakterií v moderních jogurtech,
> # bylo zjištěno, že takové bakterie mohou v lidském žaludku vydržet
> # pouze několik minut. Protože nemohou mít na zažívací trakt léčebný
> # vliv. Člověk by měl mít také na paměti fakt, že kultivované mléčné
> # produkty, které byly uskladněny měsíce nebo déle, nemohou přinést
> # vůbec nic dobrého. Když takové jogurty kupujete, jen vyhazujete své
> # peníze (a ničíte si své zdraví - p.p.).
> #
> Ing. Milan Pilat
> # University Library of Zilina University
> # Tel. 041 5131451

Převzatý komentář z HOAX – jogurty

Nejstarší verzi tohoto textu jsem našel na serveru PRAVDA.RU v anglickém článku Modern yogurts fool several generations ze dne 20.10.2010. Ostatní verze včetně českých jsou s pozdějším datumem.

Snažil jsem se najít zmiňovanou **European center for food safety and quality**, ale jediná zmínka byla tomto článku na Wine News. Všechny ostatní výsledky odkazovaly na další kopie článku o jogurtech.

Existuje americká **Center for Food Safety**, ale ta žádnou podobnou zprávu o jogurtech nevydala.

Reakce DANONE

Reakce společnosti Danone a.s. na nepravdivé informace uveřejněné v článku ruského internetového magazínu Medpulse na téma jogurty, který byl následně převzat v různých podobách na internetu

Společnost Danone považuje za důležité uvést na pravou míru zavádějící a nepravdivé informace týkající se významu mléčných výrobků uvedené na ruském serveru Medpulse.

1. Evropské středisko Center for Food Safety

Jakékoli informace o existenci instituce Center for Food Safety, na kterou se ruský deník Pravda ve svém článku odvolává, ani žádnou studii na téma uvedené v předmětném článku, jsme nenašli a není tedy možné reagovat na konkrétní výsledky uváděné studie.

2. Jogurt včera a dnes

Jogurt se skládá ze stejných mikroorganismů jako před staletími. Ty byly identifikovány na přelomu 19. a 20. století v Pasteurově ústavu badatelem ukrajinského původu Iljou Mečnikovem. Ten také přišel s teorií o pozitivním působení jogurtových kultur na rovnováhu mikroorganismů v lidském zažívacím traktu a následně na zdraví. Ilja Mečnikov byl za objevy v této oblasti oceněn v roce 1908 Nobelovou cenou. Na základě jeho objevů vznikla definice jogurtu, která musí být dnes respektována všemi výrobci jogurtu. Po celém světě se samozřejmě nachází celá řada jiných tradičních fermentovaných mléčných výrobků, které nemají s jogurtem společnou kulturu, a tím mají i jiný název, například kumis, kefír, acidofilní mléko atd.

3. Mléčné výrobky a jogurt

Podle oficiálních výživových doporučení by měl běžný spotřebitel denně sníst 2 až 3 porce mléka a mléčných výrobku denně (mléko, jogurt, tvaroh, sýr atd.). Hlavním důvodem je vysoký obsah vápníku (při současné přítomnosti fosforu), který je nezbytně nutný pro tvorbu kostí, zubů a funkci nervového systému. Vápník obsažený právě v mléce a mléčných výrobcích, a to zejména fermentovaných, je pro lidské tělo snadno vstřebatelný. Výživově významný je také obsah plnohodnotných bílkovin (obsahují veškeré esenciální aminokyseliny). Přibližně 15% české populace trpí metabolickou poruchou zvanou intolerance laktózy. Tito lidé nejsou schopni využít mléčný cukr, neboť jejich tělo neprodukuje potřebný enzym nazvaný laktáza. Ten se dostává nestrávený do střeva, což u těchto lidí způsobuje střevní koliky, průjmy a zvracení. Fermentované mléčné výrobky a jogurty jsou vhodnou alternativou konzumace mléka pro takto postižené jedince. Mléčný cukr laktóza je v nich částečně rozštěpen a využit při fermentaci. Zároveň v produktu přítomné mikroorganismy chybějící enzym laktáza produkují, takže je spotřebitel přijímá přímo se stravou.

4. Přežívání jogurtových kultur několik minut

Jogurtové kultury Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus a Streptoccocus salivarius subsp. thermophilus nejsou schopny v dostatečném množství přežívat při průchodu žaludkem a trávicím traktem. V posledních dvaceti letech jsou však na trhu i kysané mléčné výrobky, které kromě klasické jogurtové kultury navíc obsahují i probiotické mikroorganismy. Tyto mikroorganismy jsou schopny přežít průchod trávicím traktem a následně pozitivně působit na lidský organizmus. Takové výrobky se nazývají probiotické. Pozitivní účinky výrobku Activia a Actimel jsou vědecky prokázány řadou klinických studií, jejichž výsledky uveřejnily celosvětově uznávané vědecké časopisy. Podrobné informace naleznete na www.studie.danone.cz.

5. Trvanlivost jogurtů několik měsíců

Výroba jogurtu spočívá v tom, že je mléko prokysáváno jogurtovou kulturou. Kyselina mléčná, která vzniká touto fermentací, způsobí sražení mléčných bílkovin a tím i změnu konzistence. Výrobek je kyselý a tím pádem v něm nemohou růst pro člověka nežádoucí mikroorganismy. Je tedy svým způsoben konzervován. Uvedená kyselina mléčná pak pozitivně působí při udržování mikrobiologické rovnováhy ve střevech, kdy působí proti rozvoji nežádoucích mikroorganismů. Při doporučených podmínkách skladování není pro takový výrobek problém mít trvanlivost jeden měsíc.

6. Geneticky modifikovaný škrob

Společnost Danone nepoužívá ve svých výrobcích geneticky modifikované organismy a tedy ani škrob. Uvedená skutečnost svědčí o velice nízké odborné úrovni autora článku. Veškeré ingredience používané naší společností spadají do povolených, které prokazatelně nemají negativní vliv na lidské zdraví. Jakákoli geneticky modifikovaná potravinová složka navíc musí být označena zkratkou GMO a její nepřítomnost nebo případnou přítomnost v potravině může každý spotřebitel lehce ověřit na obalu.

Ing. Miloš Štafen

Ředitel kvality a vnějších vztahů

Převzatý komentář Státní Veterinární Správy z HOAX

Dobrý den

Tak snad by se dalo k podivnému článku uvést toto:

Možná by chtělo uvést na pravou míru již probatické bakterie, protože **nejde o probatické, ale probiotické**. (probace – zkoušení × probiotikum – látka podporující biologické pochody). Ale může jít o překlep.

Nesmyslnou věcí je je geneticky modifikovaný škrob. Škroby se modifikují buďto fyzikálně – tj. teplem, tlakem atd., nebo chemicky. **Uváděný příklad E1442, to je Hydroxypropyldiškrobový difosforečnan, patří mezi chemicky modifikované škroby, jejichž použití je v neochucených mléčných výrobcích zakázáno** (vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 4/2008 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných látek a extrakčních rozpouštědel při výrobě potravin, §4, odst. 3., písm. f). Do výrobku by se mohly tyto látky dostat legálně pouze spolu s ochucující složkou.

Určitě lze pochybovat o pravdivosti článku v tvrzení o neprospěšnosti jogurtů, protože existují desítky studií, potvrzujících opak. Každý student medicíny ať humánní, tak veterinární se během studia dozvídá o úloze laktobacilů a streptokoků z jogurtové kultury při antibiotické léčbě pacientů. Proč by najednou jedna studie a jeden senzační článek měl obrátit dlouholeté zkušenosti na hlavu?
Je pravdou, že jogurtové bakterie přežívají jen velmi málo průchod žaludkem. Proto jsou a mohou být kysané výrobky obohaceny tzv. probiotickou kulturou, tedy mikroorganismy, které kyselé prostředí žaludku přežijí, následně osidlují střevní trakt a zamezují množení nežádoucích, nebo dokonce choroboplodných zárodků.

Vůbec nejasné je, co myslí autor článku tvrzením o kultivovaných mléčných produktech. Kultivované snad může být lidské chování, ale u mléčných výrobků se hovoří o kysání.

V každém případě **jogurt byl a je jogurtem pouze tehdy, když obsahuje ŽIVÉ jogurtové bakterie** (Streptococcus salivarius subsp. thermophilus a Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus) **ve vyváženém poměru a v množství nejméně 10 milionů v jednom gramu.**

A těm, kdo mají jogurty rádi, a chtějí opravdu „jogurt", ať si přečtou etiketu, zda jde opravdu o čistý jogurt živý bez škrobu, nějaké vlákniny exotického jména apod. Na trhu u nás takové jsou, snad lze jmenovat bílého Maxe, Hollandii selský, nebo Farmářský, a jiné....

Josef Duben

tisk. mluvčí SVS ČR

Převzaté stanovisko Doc. MUDr. Pavel Kohout, Ph.D. z Centra výživy FTNsP z HOAX

Na internetu se opět šíří „zaručené informace" o škodlivosti jogurtů a jogurtových nápojů. Pod hlavičkou „Evropské středisko pro potravinovou bezpečnost" a Medpulse šíří zprávy, které nemají s pravdou nic společného.

Jogurt vzniká kvašením mléka pomocí bakterie Lactobacillus bulgaricus, přítomnost těchto bakterií udržuje rovnováhu v lidském střevě, imunitní systém střeva je nucen tyto bakterie rozpoznávat, a tím se udržuje v činnosti. Některé jogurty navíc obsahují (nikoliv zázračné probatické (pokusné ?) – jak zapracoval automatický korektor chyb), to znamená takové, které organismu přinášejí další pozitivní efekty. Tvrzení, že po průchodu žaludkem nezůstane žádná bakterie živá, opět svědčí o neznalosti autora z oboru fyziologie nebo neochotu se jakoukoliv lékařskou vědou rozptylovat. Moderní jsou přece poplašné zprávy. Počet bakterií po průchodu žaludkem klesá, sníží se o 2-3 řády, pokud je konzumován kvalitní výrobek, zůstane ještě dostatek bakterií, které jsou účinné.

Perlou celého článku je obava autora o to, jak bude tělo rozkládat škroby (jednoduše amylázou ze slin či slinivky břišní) a jak jejich přítomnost způsobí pankreatolýzu. Překlad slova pankreatolýza je rozklad pankreatu, tato nemoc neexistuje, nebyla popsána. Akutní zánět břišní slinivky bude způsobem spíše konzumací destilátů než mléčných výrobků.

Článek řadím do své sbírky nesmyslů a věřím, že mu rozumně uvažující veřejnost dá stejnou známku jako já, tedy nedostatečnou.

Doc. MUDr. Pavel Kohout, Ph.D.. Vedoucí gastroenterologické a metabolické jednotkyintenzivní péče II. interní kliniky a Centra výživy, FTNsP, Člen Fóra zdravé výživy

VÝŽIVA a potraviny Zpravodaj

STANOVISKO SPOLEČNOSTI PRO VÝŽIVU K NĚKTERÝM MEDIÁLNÍM INFORMACÍM, KTERÉ SE OBJEVILY V SOUVISLOSTI S KONZUMACÍ JOGURTŮ

V posledních měsících kolují na internetu nepravdivé informace o jogurtech, o údajných mýtech souvisejících s životností a účinkem probiotických bakterií a o shodném složení a účinku jogurtu a kefíru. Objevují se údaje o geneticky modifikovaném kukuřičném škrobu a potenciálním nebezpečí jeho požití pro lidský organismus a podobně. Jogurty jsou tak dokonce označovány za potraviny, které poškozují lidské zdraví.

Společnost pro výživu tyto informace nemůže nechat bez odezvy a k uvedenému vydává toto stanovisko:

1. Výroba potravin se v ČR řídí zákonem č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a nařízeními v rámci legislativy EU, a vyhláškami k nim. Podle vyhlášky MZe č. 77/2003 Sb., kterou se mimo jiné stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, ve znění vyhlášek pozdějších, jogurt i kefír patří do skupiny kysaných mléčných výrobků, ale nejsou to totožné výrobky. Kefír mezi jogurty nepatří, protože k jeho výrobě se používají zcela jiné mikroorganismy. Kefír spolu s dalšími kysanými mléčnými nápoji se po ukončení kysacího procesu tepelně neošetřuje, jogurt tuto podmínku v definici nemá. Kefír stejně tak jako jogurt mají vyhláškou předepsaný celkový počet mikroorganismů (CPM). Z kultur, používaných k jeho výrobě, musí obsahovat: u jogurtu to je min. 10^7 CPM v jednom g, u kefíru 10^6 CPM/g bakterií mléčného kysání a 10^4 CPM/g kvasinek. Pro oba dva typy výrobků se používá zcela odlišná mlékárenská kultura, kterou popisuje zmíněná vyhláška.

Považovat kefír za jogurt je spíše zbožíznalecká negramotnost. Pokud člověk není alergický na bílkovinu kravského mléka nebo nemá intoleranci na laktózu (mléčný cukr), jsou oba potravinářské výrobky pro zdraví člověka přínosné.

2. Pozitivní účinek tzv. „probiotických" mikroorganismů na zdraví člověka je prokazován řadou vědeckých studií. Tyto studie ukazují, že pokud se mléčné kultury bakterií dostanou v dostatečném množství přes žaludek dále do trávicího traktu, pozitivně zde ovlivňují složení střevní mikroflóry, zlepšují využitelnost živin a dalších látek z potravy, zlepšují obranné procesy organismu, příznivě působí na střevní motilitu a mají řadu dalších prospěšných účinků. Studie však i prokazují, že ve svých účincích se jednotlivé kmeny probiotických mikroorganismů liší. Například ve vztahu k imunitě ji některé probiotické mikroorganismy významněji neovlivňují, jiné mohou stimulovat její humorální nebo i buněčnou složku. Rozdílné vlastnosti probiotických mikroorganismů jsou tak součástí současných studií a výzkumů.

3. Tvrzení, že jogurt si zachovává své pozitivní vlastnosti pouze týden, protože mikrobiální obsah do té doby vyhyne, je dalším nesmyslem. Součástí značení každého potravinářského baleného výrobku je také pokyn, do kdy je možno výrobek konzumovat, aniž by ztratil převážnou část své kvality. Jogurt musí nést informaci, do kdy je nutné výrobek zkonzumovat, (spotřebujte do:). Do té doby musí vyhovovat výše uvedeným podmínkám, tj. celkovému počtu předepsaných mikroorganismů. Dozorové orgány tento údaj sledují v rámci svých povinností.

4. Výraz „modifikovaný" u slova škrob nemá nic společného s genetickými modifikacemi, ale vyjadřuje způsob úpravy přírodního (nativního) škrobu. Znamená to, že škrob (např. bramborový, pšeničný, kukuřičný, rýžový) byl pomocí fyzikálně-chemických nebo enzymových postupů upraven, aby se dosáhlo takových fyzikálních a funkčních vlastností, v důsledku kterých splňuje tato látka v potravině svou úlohu – nejčastěji jako stabilizátor či zahušťovadlo.

Přírodní škroby nejsou považovány za látky přídatné (aditiva nemají přidělena čísla E a jejich použití není regulováno předpisy o aditivech), ale za „potraviny" - podobně jako např. sůl či cukr. Podobně nepatří mezi látky přídatné ani rozpustné škroby vznikající pouhým štěpením přírodních škrobů pomocí kyselin, enzymů či vysokých teplot.

Na rozdíl od toho *modifikované škroby*, které byly připraveny ze škrobů složitějšími zásahy než pouhým štěpením, *se řadí mezi látky přídatné* (čísla E 1404 až 1451) a jejich použití je regulováno vyhláškou 304/2004 Sb. Přídavek této látky do potravin je naprosto obvyklý a je přípustný i do potravin pro děti.

Je nutné shrnout, že jogurty patří mezi mléčné výrobky, které kromě výše zmiňovaných pozitivních účinků na lidský organismus přináší člověku (obdobně jako mléko a ostatní mléčné výrobky) kvalitní živočišnou bílkovinu, vápník a další složky výživy potřebné pro metabolické procesy organismu. Je pravdou, že nízké procento obyvatel má alergii na bílkovinu kravského mléka, vyšší procento (přibližně 10-15%) obyvatel naší populace má intoleranci laktózy (mléčného cukru) obsaženého v mléce. Údaje o alergiích nebo horší či lepší toleranci potravin jsou známé i u jiných potravinových výrobků. Nejsou však tak diskutované jako u mléka a mléčných výrobků.

Závěr:

Společnost pro výživu tímto prohlášením odsuzuje nepravdivé populistické informace o jogurtech. Zařazuje je mezi desinformace, které mají charakter poplašné zprávy.

V Praze dne 25. 2. 2011

Za Společnost pro výživu:

prof. Ing. J. Dostálová, CSc., Ing. D. Gabrovská PhD, Ing. C. Perlín, CSc., MUDr. P. Tláskal, CSc.

Kolující materiál „ Zvířecí“ Střevní mikroflóra v mléčných výrobcích

POUŽÍVÁ SE "ZVÍŘECÍ" STŘEVNÍ MIKROFLORA DO MLÉČNÝCH VÝROBKŮ DANONE!!!!!!!!!!!!

Actimel, jako mnoho dalších produktů Danone, obsahuje E1442 - geneticky modifikovaný kukuřičný škrob, zahušťovadlo.... ničí slinivku... Nebezpečné škroby jsou obsaženy nejen v kultivovaných mléčných výrobcích, ale také v kečupech a majonézách.

Ing. Jiřina Charvátová

vedoucí střediska laboratoří

- nejoblíbenější jogurty nejsou jogurty, ale zahuštěná obarvená hmota, která mléko neviděla ani z vrtulníku. Když jsem dělala analýzu bifidobakterií, zjistili jsme na laboratorních testech, že bifida v dlouho trvanlivých jogurtech jsou zvířecího původu tedy Bifidus esencis. Je to nejčastěji bifidus avicenc a ten skutečně není našemu tělu vlastní - je izolován z kachen a dobře a dlouho přežívá.

Některé státy mají zákaz používat jiné než lidské kultury a to proto, že určitý počet bakterií je schopen projít žaludkem a dojít do střev a u imunitně oslabených jedinců byly pozorovány časté výskyty tumorů např. je to ze studie z USA, kterou jsem použila ve své diplomové práci na téma bifidobakterie. Také tyto nelidské bakterie mohou nahradit původní mikroflóru a způsobovat průjmy. Osobně doporučuji jogurty ve skle jihočeské nebo Holandia bílé a to ovoce si přidat své. Acidofilní mléko Kunín bílé.

U modifikovaných škrobů z kukuřice stejně jako u transgení kukuřice dělal výzkum můj profesor na VŠ a zjistil, že v 5 generaci potkanů je tak otřesný výskyt mustací a od 3 výskyt nádorů, že do nás vždy hřímal, že je naší povinností nepustit to do naší země.... bohužel je to tu.

Toto klidně můžete poslat známým mám na to diplomku a represí od Danone se nebojím.

MUDr. Dagmar Rašková

Lékařka, Ambulance lékařské genetiky

GENNET, s.r.o.

Kostelní 9, 170 00 Praha 7
Tel: +420 222 313 000

Mobil: 723 443 021

www.gennet.cz

Reakce DANONE k informacím o původu bakterií

Dovolte, abychom za společnost Danone reagovali na uvedené informace:

1. Jogurty jsou naší legislativou přesně definovány jako produkt vzniklý fermentací mléka, smetany nebo jejich směsí přesně definovanou symbiotickou směsí jogurtových kultur (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus a Streptococcus termophilus). Živé mikroorganismy, které zajišťují přeměnu mléka na jogurt prokysáváním mléčného cukru laktózy, vyžadují optimální podmínky pro růst jak z pohledu teploty, dostatku živin a jsou citlivé na přítomnost cizorodých látek (antibiotik, zbytků desinfekce atd.. Proto je pro výrobu jogurtů nutné používat mléko té nejvyšší kvality. Jogurt Activia přesně odpovídá definici jogurtu a navíc obsahuje probiotickou bakterii Bifidus animalis subsp.lactis s kmenovým označením DN 173 010, který nese obchodní název Bifidus Actiregularis®.

2. Novorozenec má těsně po porodu trávicí trakt sterilní a postupem času je osidlován mikroorganismy. Za pozitivní je obecně považováno osidlování bifidobakteriemi. Trávicí trakt člověka je postupně osídlován těmi mikroorganismy, které se vyskytují v jeho prostředí a které přijme s potravou a pitím. Podmínkou , aby zůstaly v našem těle je, že musí být schopny žít při teplotě lidského těla v určité rovnováze s jinými mikroorganismy při podmínkách trávicího traktu (bez přístupu kyslíku, určité kyselosti atd.) a musí být schopny vyžít ze zbytků naší stravy nebo s dalších produktů z ní vzniklých. Z pohledu vývoje si musíme uvědomit, že mikroorganismy existovaly na Zemi miliony let před lidmi. Uvádí-li se původ, je tím myšleno, že byly v lidském organismu objeveny.

K uvedeným kmenům bychom chtěli uvést:

Bifidus esencis neexistuje. Autorka má patrně na mysli patentovaný mikroorganismus Bifidus animalis subsp.lactis s kmenovým označením DN 173 010, který nese obchodní název Bifidus Actiregularis a který je používán ve výrobcích společnosti Danone. Jak zjistíte z Bergeyova manuálu z roku 2012 (jakási " bible" pro bakteriologii), tento druh byl izolován z kojenců i dospělích lidí, a je považován za probiotický pro člověka. Má schopnost přežívat průchod žaludkem a dostávat se ve velkých koncentracích do střev.

Bifidus avicenc není v tomto manuálu uveden - neexistuje.

Obecně platí pravidlo, že veškeré mikroorganismy používané pro lidskou výživu jsou před použitím kontrolovány s cílem, prokázat a zajistit jejich zdravotní nezávadnost.

V posledním odstavci dochází k záměně pojmu fyzikálně modifikované škrobu a geneticky modifikovaného škrobu, tedy takového, který pochází z rostliny, kde byla záměrně změněna genetická výbava. To jsou dvě naprosto odlišné věci, které nelze spojovat. Společnost Danone používá ve svých výrobcích pouze suroviny bez genetické modifikace, takže se našich výrobků uvedené tvrzení ani nemůže týkat.

Na závěr:

Jogurtové bakterie (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus a Streptococcus termophilus) byly izolovány převážně z horských lučních porostů, a v lidském těle v podstatě nepřežívají (nepřežijí průchod žaludkem a dvanáctníkem). Přesto tím, že fermentují mléčný cukr na kyselinu mléčnou, hrají vysoce pozitivní roli z pohledu lidské výživy.

Reakce paní Ing. Jiřiny Charvátové citované v první části materiálu

Charvátová Jiřina <Jirina.Charvatova@scvk.cz>

02.05.2013 10:44

článek kolující po internetu

Dobrý den

Omlouvá se, že se ozývá až teprve nyní, jsem v současnosti dosti pracovně vytížena. Vracím se k problému jogurty.

Veškeré dotazy, které jsem obdržela, ohledně kolujícího článku po internetu, jehož jsem údajně autorem, jsem uvedla na správnou míru, že nejsem jeho autorem a ani se touto oblastí nezabývám.

Nemám v úmyslu a nikdy neměla Vaše výrobky a ani značku poškodit, z této oblast mám povrchní znalosti. Vystudovala jsem na VŠCHT, fakultu potravinářské technologie, obor výroba cukru a po zrušení cukrovarů jsem se ocitla ve vodárenství v kontrolní laboratoři, kde působím již 20 let.

Od tohoto internetového šumu se úplně distancuji.

Děkuji za pochopení

jirina.charvatova@scvk.cz

www.scvk.cz

Mgr. Karel Šebesta
advokát

ve spolupráci s
TAX & LEGAL ADVISORS

Danone a.s.
Vinohradská 2828/153
130 00 Praha 3

K rukám Mgr. Lenky Jochman Slunské

Věc: vyjádření MUDr. Dagmar Raškové a společnosti GENNET, s.r.o. k šíření článků týkajících se mléčných produktů společnosti Danone, a.s.

Vážená paní magistro,

obracím se na Vás v právním zastoupení MUDr. Dagmar Raškové a společnosti GENNET, s.r.o., IČ 270 80 234, se sídlem Praha 7, Kostelní 9/292, PSČ 170 00.

Klienti mne požádali, abych Vám tlumočil jejich stanovisko k článkům zabývajícím se kvalitou mléčných výrobků Danone, a.s., které jsou s uvedením jejich jmen šířeny pomocí elektronické pošty, nebo některých internetových portálů.

Potvrzuji, že klienti nejsou autory předmětných článků, použití jejich podpisů v této souvislosti považujeme za zneužití jejich dobrého jména. Společnost GENNET, s.r.o. ani MUDr. Dagmar Rašková osobně se nezabývají ani nikdy nezabývali otázkami kvality potravin.

Jménem obou klientů se tedy důrazně distancuji od předmětných článků týkajících se kvality mléčných výrobků Danone, a.s. a zneužívajících jejich jmen.

S pozdravem,

Mgr. Karel Šebesta, advokát

Mgr. Karel Šebesta, advokát
č. osvědčení ČAK 10903
Řevnice, U Vodojemu 1154, PSČ 252 30
tel. č. +420 605 954 308

Burzovní palác
Rybná 682/14, 110 00 Praha 1
Tel +420 221 844 385
Fax. +420 221 844 386
Mobil: +420 605 95 43 08
E-mail. Karel.sebesta@tl-advisors.cz
zapsán v seznamu advokátů vedeném ČAK pod č. ev. 10903