

Žampiony mají desetkrát víc vitamínu D

Pěstitel našel přesný zdroj osvětlení, totožný se slunečním světlem. Houby pěstované v hale jsou díky tomuto osvětlení mnohem zdravější.

MILAN KILIÁN

Snetradiční novinkou přišla letos na český trh společnost Agaricus z Kaznějova na severu Plzeňska. Podařilo se jí dosáhnout toho, že díky simulaci slunečního záření mají jí vypěstované žampiony desetinásobný obsah vitamínu D oproti běžným žampionům. Vitamin D je velmi důležitý pro imunitu organismu.

SKLIZEŇ TISÍC TUN ROČNĚ

Firma existuje už bezmála tři desítky let a dnes je podle jednatele Zdeňka Skaly největším tuzemským producentem žampionů. Nyní jich vyprodukuje ročně zhruba tisíc tun (bílých i hnědých, tzv. krémových), k tomu vypěstuje ročně 150 až 200 tun hlívy ústříčné. Zhruba polovina produkce jde do tuzemských řetězců, farmářských obchodů a podobně a druhou polovinu vyváží na německý trh.

„Největším problémem žampionářství v ČR je obecně to, že cena za kilogram bílých žampionů byla v roce 1992, kdy jsme začínali, vyšší, než je dnes. Přitom se výrazně zvýšily mzdy, náklady na energii, suroviny i další vstupy. Musíme proto zefektivňovat výrobu a snažit se o přidanou hodnotu. Tou je právě žampion s vyšším obsahem vitamínu D,“ vysvět-



ZDRAVÉ HOUBY. V deseti dekagramech speciálně vypěstovaných žampionů, které drží jednatel Agaricusu Zdeněk Skala v levé ruce, je po speciálním osvětlení stejné množství vitamínu D jako v jednom kilogramu běžných žampionů, které drží v pravé ruce. Ty neprošly osvětlením (na fotografii vlevo). Na fotografii vpravo sklizeň žampionů. Foto: Deník/ Milan Kilián

luje Skala. Už před čtyřmi lety informoval Státní zdravotní ústav, že dlouhodobý národní monitoring ukázal, že více než 99 % české populace ve věku 4–90 let nekonsumuje ve své obvyklé stravě dostatečné množství vitamínu D (vitamin D2 + D3), který ovlivňuje obrovskou plejádu funkcí organismu, od zdravých kostí až po výkonnou imunitu. Organismus si ho sice dokáže vyrobit sám z cholesterolu v kůži díky UV záření, ale zvláště v zimním období je to velmi proble-

matické, obzvláště u dětí a seniorů. Proto je dobré přijímat vitamin D z potravin. A mezi ně patří i houby, u nich obsah vitamínu D výrazně ovlivňuje sluneční svit (či jeho simulace).

SLOŽITÝ VÝZKUM A STOVKY ANALÝZ

A právě tento článek byl vložen na podzim během covidové pandemie impulzem pro vedení Agaricusu, aby zkusilo najít cestu k produkci žampionů s vysokým obsahem „děčka“. „Žampion obsahuje



látku ergosterol, která vytváří vitamin D působením stejného záření, jako nám v těle. Začali jsme to zkoumat, šli jsme spoustou slepých uliček, až jsme dokázali zajistit přesný zdroj osvětlení, který simuluje sluneční svit v létě a generuje v žampionech z ergosterolu vitamin D. Udělali jsme stovky analýz, abychom znali přesnou dávku a splňovali normy,“ uvádí Skala s tím, že dnes jsou schopni vyprodukovat žampiony, které mají desetkrát víc obsahu vitamínu D, než

žampiony běžné. Vše s povščením Evropské unie.

Než ale projdou houby speciálním zařízením, kde jsou osvětleny, musejí se vypěstovat, a to není tak lehké, jak by se mohlo zdát. „Substrát s podhoubím dovážíme z Německa. Musíme ho zalévat a pak tři až čtyři dny sklízíme žampiony podle potřebné velikosti. Po sklizni vše vyčistíme, zase zaléváme a pak zase sklízíme. Celkem jsou tři cykly, pak se mění substrát. Teplota se udržuje 17 až 18 stupňů,“ popisuje fi-

remní mistrová Svitlana Pitra. Doplňuje, že pracovníci musejí dávat velký pozor na to, aby nezanesli do prostor s houbami plísně či infekce. „Takže se dezinfikujeme, pracujeme jen v rukavicích,“ dodává.

Speciálním zařízením, které zvyšuje množství vitamínu D, neprochází všechny houby, ale jen menší část produkce. Tu zatím firma nevyváží a v tuzemsku ji koupíte jen v internetových obchodech, v supermarketech ne.