

TISKOVÁ ZPRÁVA

Třeboň 21. ledna 2025

Akademie věd ČR
Národní 1009/3, 110 00 Praha 1
www.avcr.cz

ZDRAVÉ A DOSTUPNÉ POTRAVINY, KTERÉ NEZNIČÍ KRAJINU. V AKADEMII VĚD STARTUJE VÝZKUM S VELKÝM PŘESAHEM DO PRAXE

Zajištění dostatku kvalitních potravin v době klimatické změny, zlepšení kvality půdy nebo výzkumu kontaminací se od letošního roku věnují odborníci ze šestnácti laboratoří Akademie věd ČR (AV ČR) a dvou desítek dalších pracovišť. Nový pětiletý program Udržitelná produkce a spotřeba potravin financuje Strategie AV21. Experti z různých oborů chtějí prostřednictvím konkrétních kroků napomoci fungování ekologicky odpovědného a ekonomicky efektivního potravinového systému.

Zemědělství a potravinářství jsou odvětví zranitelná změnou klimatu. „Rostoucí populace, výkyvy počasí, intenzivní a nešetrné hospodaření a celková degradace životního prostředí snižují kvalitu půdy i výnosy zemědělských plodin. Je třeba vyšlechtit nové, vysoce produktivní, odolné a nutričně bohaté odrůdy. K tomu by měl přispět náš program,“ vysvětluje koordinátor programu Ondřej Prášil z Mikrobiologického ústavu AV ČR.

„Chtěli bychom přinášet řešení, která přispějí k dosažení udržitelnějšího potravinového systému a zároveň podpoří lokální ekonomiky, sníží plýtvání a přispějí ke zdravějšímu stravování. S ohledem na klimatickou změnu a omezené zdroje je podle mě nutné zabývat se také etickými otázkami udržitelné produkce a spotřeby potravin,“ dodává Ondřej Prášil. Podle dostupných údajů je až třetina globálních emisí skleníkových plynů spojena s výrobou a distribucí potravin.

Zdravá půda, včasná varování a šlechtění

Program bude rozvíjet systémy včasné výstrahy na webových portálech, které s předstihem varují zemědělce před výkyvy počasí nebo škůdci. Bude také upřesňovat dlouhodobé scénáře i krátkodobé předpovědi dopadů změny klimatu na zemědělství. Velká pozornost bude věnována půdě, která přímo ovlivňuje výnosy zemědělských plodin. Vědci budou například testovat organická hnojiva a různé půdní doplňky a jejich vliv na zdraví půd. Chtějí též využít nové postupy při revitalizaci půd na zastavených brownfieldech.

„Jedním z našich cílů je orientovat se na vliv prostředí a používaných technologií na mikrobiom půdy.“

Kontakt pro média: **Eliška Zvolánková**
Divize vnějších vztahů AV ČR
press@avcr.cz
+420 739 535 007

Radoslava Kvasničková
PR programu
kvasnickova@ueb.cas.cz
+420 602 175 579

Novinkou je unikátní výzkum a monitoring půdního mikrobiomu, který nemá v tuzemsku obdoby. Půdní mikrobiom se podle Ondřeje Prášila podílí nejen na tvorbě půdní struktury a zadržování vody a živin, ale i na rozkladu organické hmoty a uvolňování živin využitelných rostlinami. „*Mikrobiom je negativně ovlivňován například antibiotiky či mikroplasty, které vstupují do půdy prostřednictvím statkových hnojiv nebo kalů z čistíren odpadních vod. Jedním z našich cílů proto je orientovat se na vliv prostředí a používaných technologií na mikrobiom půdy. Zásadní budou bioinformatické analýzy půdního mikrobiomu zemědělských půd, a to i v delší časové škále,*“ vysvětluje Ondřej Prášil.

Vědci se zaměří i na zavádění nových postupů a metod pro úpravu dědičné informace rostlin a budou studovat odolnost plodin vůči biotickému i abiotickému stresu. Cílem je zlepšit výnosy a zvýšit odolnost plodin vůči škůdcům, chorobám a extrémním klimatickým jevům. Program také prozkoumá využití jedinečných vlastností řas a sinic v zemědělství, ekologii nebo bioenergetice.

Jsme to, co jíme?

Důležitým tématem je také vliv potravin na zdraví člověka. Strava není pouhým zdrojem živin, ale ovlivňuje téměř všechny životní funkce člověka. „*Epidemie civilizačních chorob, které souvisejí s nesprávnou výživou, mohou významně oslabit společnost a přetížít zdravotní a sociální systém. Současné průmyslové způsoby získávání, zpracování a distribuce kontaminují potraviny celou řadou chemikálií a stávají se pro lidské zdraví rizikové. To chceme hlouběji prostudovat,*“ objasňuje Ondřej Prášil.

Odborníci budou analyzovat kontaminace potravin škodlivými látkami, organickými polutanty a mikroplasty. Budou sledovat vliv stravy na lidský mikrobiom a potažmo na vznik nemocí. Věnovat se chtějí i potravinové intoleranci a hledání nových, kvalitních bezpečných potravinářských surovin.

Program se bude zabývat též lokální produkcí, zahradničením a zkoumáním cest potravin od produkce ke spotřebě. Bude zjišťovat příčiny plýtvání potravinami, formy a strategie udržitelné a etické spotřeby potravin. Výzkumem veřejného mínění budou odborníci zkoumat, jak se mění postoje společnosti k plýtvání potravinami, a získávat tak cenná data, která v ČR k této problematice neexistují.

Výzkumný program Udržitelná produkce a spotřeba potravin byl zahájen 1. ledna 2025 a potrvá pět let. Svými tématy navazuje na úspěšně dokončený výzkumný program *Potraviny pro budoucnost*. [Účastní se](#) ho na třicet vědců z devíti ústavů AV ČR. Spolupracovat budou s více než dvěma desítkami univerzitních pracovišť, firem a neziskových organizací.

Více informací: **prof. RNDr. Ondřej Prášil, CSc.**
koordinátor výzkumného programu
Centrum Algatech
Mikrobiologický ústav AV ČR
prasil@alga.cz
602 590 316