**TISKOVÁ ZPRÁVA**

**Preol Food zahajuje výrobu jedlého řepkového oleje Zlatá Haná**

**Lovosice – 23. června 2015**

**Již za pár týdnů vstoupí do našich kuchyní zásadní novinka – v České republice vyrobený jedlý řepkový olej z produkce lovosické společnosti Preol Food. Olej ponese obchodní název Zlatá Haná. „Pro nový produkt jsme se rozhodli použít jméno, které zákazníci dobře znají z výrobků naší sesterské společnosti Olma. Lidé budou moci olej vyzkoušet v kuchyni již během měsíce srpna, kdy bude uveden na trh,“ říká předseda představenstva společnosti Preol Food Petr Cingr.**

Poptávka po řepkovém oleji se v poslední době zvyšuje a je čím dál více vyhledáván jako alternativa olivového a slunečnicového oleje. **Podle známých skutečností obsahuje řepkový olej vyvážený poměr omega 3 a omega 6 nenasycených mastných kyselin, a je proto zdraví prospěšnější než olej slunečnicový a dokonce i než olivový.** Ze zdravotního hlediska je vhodnou prevencí před řadou civilizačních chorob, jako jsou cukrovka, vysoký krevní tlak či zvýšená hladina cholesterolu.

„Právě rostoucí poptávka byla jedním z hlavních důvodů pro investici do nové výrobny rafinerie jedlého řepkového oleje v Lovosicích,“ uvádí Petr Cingr. Jak dodává, v současné době firma dokončila výstavbu výrobny a zahajuje komplexní zkoušky nového provozu. Naplno chce výrobu jedlého řepkového oleje spustit již během srpna. **Kapacita výroby bude činit 100 tun vysoce kvalitního jedlého řepkového oleje denně.**

Z technologického hlediska jde o provoz, kde se ze surového řepkového oleje vyrobí jedlý řepkový olej. **K tomuto procesu se využívají čistě fyzikální šetrné postupy, které dokážou odstranit pachové a nestabilní složky a zajistí nejvyšší možnou kvalitu a výživovou hodnotu výsledného oleje.** Dodavatelem této technologie je dánská společnost Alfa Laval, která má s výrobou jedlých olejů dlouholeté zkušenosti.

Společnost Preol, která je součástí koncernu Agrofert, ročně zpracuje 450 tisíc tun řepkového semene, z čehož vyrobí zhruba 180 tisíc tun řepkového oleje. Část z tohoto oleje se zpracuje pro technické účely, část ve výši přibližně 35 tisíc tun bude rafinována pro potravinářské účely v dceřiné společnosti Preol Food. Investice do rafinerie jedlých olejů není jediným inovačním počinem v Lovosicích. **Paralelně v Preolu probíhá také výstavba nové výrobny extrudovaného řepkového šrotu. Tento šrot je významným zdrojem bílkovin pro hospodářská zvířata a používá se jako náhrada za zámořský sójový šrot pro vysokokapacitní dojnice.** Po uvedení do provozu vyprodukuje nová výrobna 80 tisíc tun extrudovaného řepkového šrotu denně. Do výroby jedlého řepkového oleje a extrudovaného řepkového šrotu **Preol investuje celkem 419 milionů korun. Oba provozy přinesou 21 nových pracovních míst**.

„Řepkový olej z Lovosic nebude prvním jedlým olejem z produkce koncernu Agrofert. Od loňského roku je členem skupiny také maďarský výrobce jedlého slunečnicového oleje, firma NT,“ doplňuje Petr Cingr. **Agrofert tak začne zákazníkům nabízet pro ně zajímavý mix dvou nejprodávanějších produktů na trhu s jedlými oleji, tedy řepkový a slunečnicový.** Stejně jako v případě ostatních potravinářských výrobků cílí Agrofert na zpracování čistě českých surovin a na kvalitní české potraviny. „Kromě jiného tím podporujeme zaměstnanost a růst ekonomiky doma v Česku. S novým jedlým řepkovým olejem počítáme zejména pro využití v pekárenství, samozřejmě ale chystáme i menší rodinná balení,“ uzavírá Petr Cingr.

Další informace:

Karel Hendrych

PREOL, a.s.

tel.: 416 563 530

mob.: 724 958 906

e-mail: karel.hendrych@preol.cz