

WIKIPEDIA

# Palmový olej

**Palmový olej** je jedlý rostlinný olej, který se získává lisováním z oplodí tropické **palmy olejné** (*Elaeis guineensis*), která původně pochází ze země západní Afriky, avšak v současnosti se již pěstuje v celém tropickém pásmu do 10° zeměpisné šířky od rovníku v oblastech s vysokou teplotou a dostatkem srážek. Z oddělených jader plodů této rostliny lze kromě palmového oleje získat i další typ oleje, tzv. palmojádrový, zbytky těchto vylisovaných jader se nazývají palmojádrové pokrutiny nebo také expelery.

V současnosti se jedná o nejběžnější a nejobchodovanější olej na světě.



Kostky palmového oleje. Světlejší barva je dosažena vařením

## Obsah

### Využití

#### Ekologické dopady

- Plantáže palmového oleje

- Negativní dopady

  - Úbytek biologických druhů

  - Vypalování pralesů a vznik emisí

#### Výnosnost palmy olejné

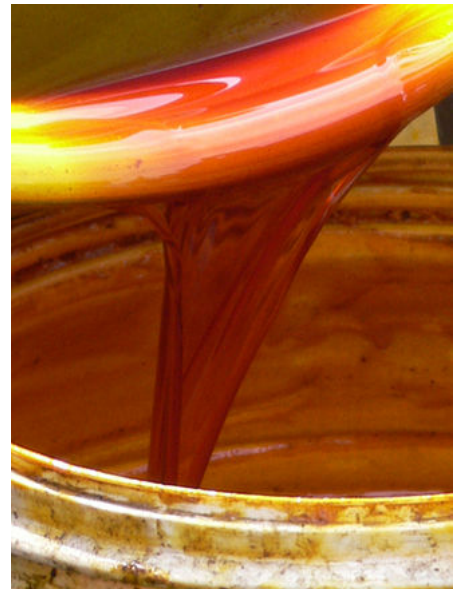
#### Certifikace palmového oleje

#### Značení palmového oleje

#### Vliv na zdraví

#### Reference

#### Externí odkazy



Surový palmový olej

## Využití

Palmový olej se v posledních asi třiceti letech stal jedním z nejpoužívanějších rostlinných produktů. Zhruba polovina všech balených výrobků v supermarketech obsahuje nějakou formu palmového oleje. Palmový olej nachází uplatnění především v potravinářství, tj. ve směsných stolních olejích, margarínech, slaných i sladkých sušenkách a pečivu, v čokoládových polevách, oříškových a čokoládových pomazánkách, zmrzlinách, instantních polévkách, bramborových lupíncích, kojeneckých výživách, u nebalených potravin se pak používá především do slaného a sladkého pečiva. Hojně se na něm smaží a peče v pohostinství. Kromě toho se využívá při výrobě nejrůznější kosmetiky – mýdel, šampónů, krémů, rtěnek, řasenek, zubní pasty aj., drogerie, čisticích a mycích prostředků, do léciv včetně potravinových doplňků i na výrobu svíček. Lze jej najít také v průmyslových mazivech, v krmivu pro hospodářská i domácí zvířata, používá se při výrobě energie a stále více se přidává do biopaliv.

Palmojádrové pokrutiny se používají do krmiv pro domácí mazlíčky i hospodářská zvířata, ale lze je využít i k výrobě papíru nebo hnojiv.

# Ekologické dopady

## Plantáže palmového oleje

Zhruba 85 % veškerého palmového oleje na světě pochází z Indonésie (především ostrovy Borneo a Sumatra) a Malajsie, kde se pěstuje na rozsáhlých plantážích, které vznikají vykácením (či vypálením) původního deštného pralesa a záborem zemědělské půdy, na které místní obyvatelé pěstovali původní typy plodin. Stejně tak se však palmový olej získává i v dalších zemích jihovýchodní Asie, Afriky i Střední a Jižní Ameriky.



Produkce palmového oleje, 2013

## Negativní dopady

### Úbytek biologických druhů

Přeměnou pralesů na monokulturní plantáže dochází tak k nenávratným ztrátám biologické rozmanitosti a úbytku druhů až o 85 %. Většina druhů živočichů žijící v lese není schopna na plantážích přežít a je nucena migrovat nebo uhynie. Plantáže s palmami poskytují prostředí k životu pro pouhých 15 % pralesních druhů.<sup>[1]</sup> Orangutani, lidoopi žijící naprostou většinu svého života v korunách pralesních stromů na Sumatře a Borneu, zde živoří, jsou nuceni hledat si potravu na zemi a žít se výhony olejných palm, v důsledku čehož jsou jako škodná zvěř pronásledováni a zabíjeni (1 500-5 000 orangutanů ročně). Mnoho mláďat orangutanů, jejichž matky jsou zabity, zemře nebo skončí v rukou překupníků.<sup>[2]</sup> <sup>[3]</sup>

### Vypalování pralesů a vznik emisí

Nepřetržitým vypalováním pralesa s cílem získat více půdy pro pěstování ziskových palm se navíc Indonésie stala třetím největším světovým producentem emisí. Během lesních požárů, které v Indonésii vypukly na podzim roku 2015 a které byly mnohými zdroji nazvány nejhorší ekologickou katastrofou 21. století, množství emisí dokonce překonalo i Spojené státy a zhruba pětikrát lidnatější Čínu, které jsou největšími světovými znečišťovateli klimatu.<sup>[4]</sup>



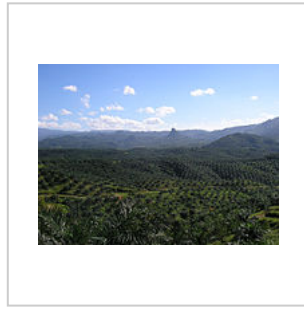
Vznik palmové plantáže



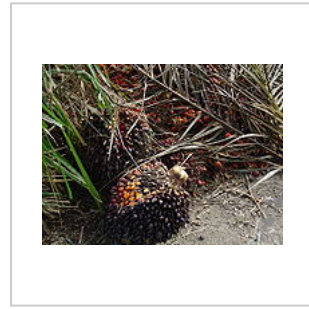
Satelitní snímek odlesňování malajské části ostrova Borneo a nahrazování porostu palmovými plantážemi



Budování nelegální plantáže palmy olejné na místě původního deštného pralesa



Plantáž palmy olejné, Cigudeg, Indonésie



Sklizené trsy plodů palmy olejné



Palmový olej lze nalézt ve více než polovině balených výrobků v supermarketech

## Výnosnost palmy olejné

Oproti jiným olejnatým plodinám má sice palma olejná vysoké hektarové výnosy (v porovnání s řepkou olejkou cca 5× vyšší, oproti slunečnici cca 6× vyšší, oproti sóji asi 10× vyšší), díky čemuž je teoreticky možné získat stejné množství oleje z menší plochy v porovnání s ostatními olejinami, tato výnosnost je však velmi krátkodobá. Do výpočtu jsou totiž započítávány rostliny, které jsou na vrcholu produkce, ta je však velmi krátká. Palma olejná totiž začíná plodit po 5 až 7 letech a vrcholu své produkce dosahuje v 15 letech, a pak již produkce postupně klesá. Nejpozději ve věku 25 let se už sklizení plodů přestává ekonomicky vyplácet a zhruba ve věku 30 let palma odumírá - plodí tedy maximálně po dobu asi 20 let<sup>[zdroj?]</sup>. Navíc palma olejná velmi efektivně odčerpává podzemní vodu a půdní živiny, v důsledku čehož se očekává, že během několika málo desítek let bude půda na palmových plantážích natolik vyčerpaná, až se přemění na neúrodnou step, na které již nebude možné nic pěstovat.<sup>[zdroj?]</sup>

## Certifikace palmového oleje

Dnes také existují skupiny RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) a POIG (Palm Oil Innovation Group) vydávající globální standardy pro trvale udržitelné pěstování palmového oleje. Každý uživatel má tedy možnost vybrat si výrobce podporujícího ekologický způsob pěstování palem olejných, další možností je spotřebu potravin s obsahem jejich oleje jednoduše omezit.<sup>[5]</sup> <sup>[6]</sup> <sup>[7]</sup> Působení RSPO se neobešlo bez kritiky, zejména ze strany nevládních organizací. Odlesňování požáry i fakt, že členové RSPO mají povoleno kácet původní lesy, vyvolává ohledně udržitelnosti a ekologičnosti značné pochybnosti.<sup>[8]</sup> V roce 2013 bylo každoroční setkání RSPO doprovázeno protesty stovek těch, kteří na plantážích pracují za nižší než zákonné minimální mzdy a bez nadějí na zlepšení situace v budoucnosti. Často přitom plantáže zaměstnávají celé rodiny včetně dětí.<sup>[9]</sup>

# Značení palmového oleje

Od 13. prosince 2014 je v platnosti Nařízení EU, na základě kterého mají výrobci potravin povinnost vyznačit na obalu výrobku daný druh použitého oleje, v tomto případě tedy „palmový olej“ či „palmojádrový olej“, popřípadě „palmový/palmojádrový tuk“.

Povinnost značení použitého oleje se však netýká kosmetiky a drogerie. Kromě přímého použití palmového oleje se zde uplatňují různé produkty z něj získané, například laurethsulfát sodný (*sodium laureth sulfate*), což je pěnivá složka obsažená ve většině mycích, pracích a čisticích prostředků. Tato látka může být získávána i z jiných rostlinných či živočišných zdrojů, ale v současné době platí, že asi z 95 % se jedná právě o derivát palmového oleje. Dále u drogerie (prací prostředky, aviváže, čisticí přípravky) se pak palmový olej (respektive produkty z něj) může vyskytovat např. pod označením mýdlo nebo aniontové a neiontové povrchně aktivní látky (tenzidy).

## Vliv na zdraví

Palmový olej obsahuje velké množství vitamínu E, přírodních karotenů a nasycených mastných kyselin, které jsou podle některých autorů spojovány se vznikem aterosklerózy. Množství těchto kyselin je dokonce vyšší než ve vepřovém sádle.<sup>[11]</sup> Přispívá tak ke tvorbě cholesterolu v krvi.<sup>[zdroj?]</sup> Hlavní složkou je kyselina olejová a kyselina palmitová. Palmový olej snáší vysoké teploty, nepřepaluje se a zachovává si své nutriční hodnoty, takže se v kuchyni užívá především na smažení. Obsažené karoteny mu dávají zlatavou barvu, kterou předává i připravovaným pokrmům. Mnohdy udávanou výhodou je fakt, že tento olej pomalu oxiduje (vyšší trvanlivost v potravinách).

### Obsah mastných kyselin v palmovém oleji<sup>[10]</sup>

Typ kyseliny	pct
<u>myristová nasycená C14</u>	1,0 %
<u>palmitová nasycená C16</u>	43,5 %
<u>stearová nasycená C18</u>	4,3 %
<u>olejová mononenasycená C18</u>	36,6 %
<u>linolová polynenasycená C18</u>	9,1 %
Ostatní/neznámé	5,5 %

**černá:** nasycené; **šedá:** mononenasycené; **modrá:** polynenasycené

## Reference


- How will oil palm expansion affect biodiversity?. *Science Direct* [online]. [cit. 2015-11-9]. Dostupné online. (<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0169534708002528>)
- Palmový olej nese miliardy, podle ekologů ale ničí Indonésii a Malajsii ([http://zpravy.idnes.cz/palmovy-olej-nici-indonesii-a-malajsii-dhz-/zahranicni.aspx?c=A120709\\_135243\\_zahranicni\\_mku](http://zpravy.idnes.cz/palmovy-olej-nici-indonesii-a-malajsii-dhz-/zahranicni.aspx?c=A120709_135243_zahranicni_mku)) - iDnes.cz
- Palmový olej - zelená devastace přírody (<http://www.osel.cz/index.php?clanek=6359>) - Osel.cz
- PHILLIPS, Claire. Indonesia fires: Widodo visits haze-hit zone as country becomes worst polluter. *The Guardian* [online]. 2015-10-29 [cit. 2015-11-9]. Dostupné online. (<http://www.theguardian.com/world/2015/oct/29/indonesia-fires-widodo-haze-zone-country-becomes-world-top-polluter>)
- MARITZOVÁ, Christine. *Certifikace palmového oleje: Od partnerství k udržitelnosti*. Praha : Glopolis, 2014. ISBN 978-80-87753-15-6.
- Roundtable on Sustainable Palm Oil* [online]. . Dostupné online (<http://www.rspo.org/>).
- Palm Oil Innovation Group* [online]. . Dostupné online ([http://wwf.panda.org/what\\_we\\_do/footprint/agriculture/palm\\_oil/solutions/palm\\_oil\\_innovation\\_group/](http://wwf.panda.org/what_we_do/footprint/agriculture/palm_oil/solutions/palm_oil_innovation_group/)).
- MURNIATI. *Imperata cylindrica grasslands to productive agroforestry* (<http://www.tropenbos.org/publications/from+imperata+cylindrica+grasslands+to+productive+agroforestry%7CFrom>). [s.l.] : [s.n.], 2002. ISBN 90-5113-063-5.
- GOTTWALD, Eric. Workers Give Message to RSPO: Don't Certify Abuse!. *Labor Is Not a Commodity* [online]. 2013-11-14 [cit. 2015-11-9]. Dostupné online. ([http://laborrightsblog.typepad.com/international\\_labor\\_right/2013/11/workers-give-message-to-rspo-dont-certify-abuse.html](http://laborrightsblog.typepad.com/international_labor_right/2013/11/workers-give-message-to-rspo-dont-certify-abuse.html))

10. [searched for Oil, Palm \(http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list\\_nut\\_edit.pl\)](http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl)

11. [Palmový olej: dobře utajený zabiják \(http://www.dtest.cz/clanek-2576/palmovy-olej-dobre-utajeny-zabijak\)](http://www.dtest.cz/clanek-2576/palmovy-olej-dobre-utajeny-zabijak) – dTest

## Externí odkazy

---

-  [Obrázky, zvuky či videa k tématu \*\*Palmový olej\*\* ve Wikimedia Commons](#)
  - [Koalice proti palmovému oleji \(http://stoppalmovemuoleji.cz/\)](http://stoppalmovemuoleji.cz/) – Web věnující se dopadům produkce palmového oleje na životní prostředí
  - [Indonésie - dopady pěstování palmy olejné \(http://glopolis.org/cs/palmovy-olej/indonesie/\)](http://glopolis.org/cs/palmovy-olej/indonesie/). In: Glopolis.org
  - [Palmový olej: Dobře utajený zabiják. \(https://www.dtest.cz/clanek-2520/palmovy-olej-dobre-utajeny-zabijak\)](https://www.dtest.cz/clanek-2520/palmovy-olej-dobre-utajeny-zabijak) In: dTest, 02.11.2012
  - [Palmový olej nese miliardy, podle ekologů ale ničí Indonésii a Malajsii \(http://zpravy.idnes.cz/palmovy-olej-nici-indonesii-a-malajsii-dhz-/zahranicni.aspx?c=A120709\\_135243\\_zahranicni\\_mku\)](http://zpravy.idnes.cz/palmovy-olej-nici-indonesii-a-malajsii-dhz-/zahranicni.aspx?c=A120709_135243_zahranicni_mku) – iDnes.cz
  - [Palmový olej – zelená devastace přírody \(http://www.osel.cz/index.php?clanek=6359\)](http://www.osel.cz/index.php?clanek=6359) – Osel.cz
  - [Tatranky nebo život - jak souvisí požívání sušenek s vypuknutím požáru v Indonésii \(http://pritomnost.cz/cz/ekonomika/1025-tatranky-nebo-zivot\)](http://pritomnost.cz/cz/ekonomika/1025-tatranky-nebo-zivot) - Přítomnost.cz
- 

Citováno z „[https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Palmový\\_olej&oldid=15411617](https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Palmový_olej&oldid=15411617)“

---

**Stránka byla naposledy editována 5. 10. 2017 v 09:46.**

Text je dostupný pod licencí [Creative Commons Uveďte původ-Zachovejte licenci 3.0 Unported](#), případně za dalších podmínek. Podrobnosti naleznete na stránce [Podmínky užití](#).