

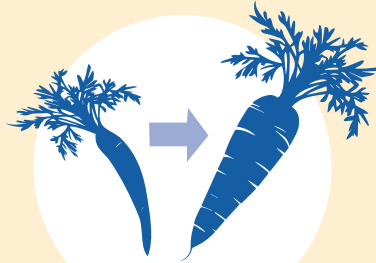
KVALITA BIODYNAMICKÝCH POTRAVIN CO UŽ VÍME

*Na kvalitu lze nahlížet z více úhlů, nemusíme se zaměřovat pouze na obsah živin.
Uvedené studie nabízí nové pohledy i přístupy.*



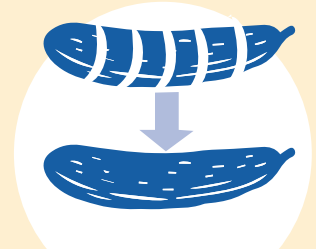
ROZDÍL JE PATRNÝ VE STAVBĚ ROSTLINY

Biodynamické hrozny jsou vzdušnější a ve srovnání s bio a integrovanou konvenční produkcí méně podléhají octové hnilobě.



VYDRŽÍ DÉLE ČERSTVÉ *

Mrkve, které byly pěstované za použití kompletní sady biodynamických preparátů (kompostové i postřikové), podléhaly výrazně méně ztrátám při skladování ve srovnání s konvenčními mrkvemi nebo mrkvemi pěstovanými za použití pouze kompostových preparátů.



MAJÍ VĚTŠÍ SCHOPNOST REGENERACE

Poté, co okurky nakrájíte na kolečka, mohou opět regenerovat. To se projeví tím, že kolečka k sobě opět srostou. Nejlépe se to daří biodynamickým okurkám, o něco méně bio a nejméně konvenčním. Biodynamické okurky si také po nakrájení nejdéle zachovaly barvu.



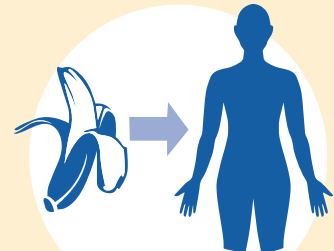
VÍCE VITAMÍNU C A MÉNĚ DUSIČANŮ *

Špenát z biodynamické produkce má oproti konvenčnímu vyšší obsah vitamínu C a obsahuje méně dusičnanů. Podobně také červená řepa, která je navíc sladší.



ZPOMALENÉ STÁRNUTÍ

Hroznová šťáva z biodynamických hroznů vykazuje pomalejší stárnutí v porovnání se šťávou z bio a konvenční produkce. Procesy stárnutí lze odhalit pomocí inovativní metody tzv. citlivé krystalizace pomocí chloridu měďnatého.



LÉPE NA DUŠI

Školení profesionálové degustovali banány z biodynamické, bio a konvenční produkce prostřednictvím zaslepené studie. Shodně pozorovali, že ty biodynamické mají pozitivní vliv na emoční naladění.



ZLEPŠENÍ IMUNITNÍCH PARAMETRŮ V KRVÍ *

Zvýšení počtu T-lymfocytů a lepší duševní pohoda ve studii s jeptiškami v klášteře v Německu. Několik týdnů dostávaly jeptišky nejdrůbež z konvenčních a poté z převážně biodynamických surovin doplněných bio surovinami a na závěr studie opět z konvenčních surovin. Během studie byly odebrány vzorky krve, moči a jeptišky vypracovávaly dotazníky.



ZDRAVĚJŠÍ MATEŘSKÉ MLÉKO *

Zdravější složení tuků v mateřském mléce matek, které se stravovaly Demeter mléčnými produkty ve srovnání s matkami, které mléčné produkty nepřijímaly nebo přijímaly konvenční mléčné produkty. U novorozenců byl zároveň nižší výskyt ekzémů.



VYŠŠÍ PLODNOST U KRÁLÍKŮ *

Ve srovnání s konvenčním krmivem vedlo u králíků biodynamické krmivo k vyšší plodnosti v druhé a třetí generaci.

* V takto označených studiích byly porovnávány biodynamické produkty s konvenčními. V ostatních byly zahrnuté také produkty z bio produkce.

Zdroje

- Messner, G. 2015, Untersuchung zu verschiedenen Bewirtschaftungssystemen im Weinbau: Unter besonderer Berücksichtigung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise und des Einsatzes der biologisch-dynamischen Präparate. Diss. Geisenheim, DE.
- Wissingerhausen, E. v. 1979, Was ist Qualität? Wie entsteht sie und wie ist sie nachzuweisen? Versuche zur Qualitätsfindung im Feldgemüsebau. Schriftenreihe Lebendige Erde, Darmstadt, DE.
- Doesburg-van Kleffens, M. et al. 2025, Effects of cultivation systems on the antimicrobial, colour retention and slice healing properties of consumer ready market samples of cucumber (*Cucumis sativus* L.), *Applied Food Research*, Volume 5, Issue 1, 100754, <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.100754>.
- Elsaidy, S.M. 1982, Das Nacherntverhalten von Gemüse, insbesondere Spinat (*Spinacia oleracea* L.), unter besonderer Berücksichtigung der Nitratanreicherung in Abhängigkeit von den Lagerbedingungen und von der Düngung, Diss. Giessen, DE a Bavec, M et al. 2010, Influence of Industrial and Alternative Farming Systems on Contents of Sugars, Organic Acids, Total Phenolic Content, and the Antioxidant Activity of Red Beet (*Beta vulgaris* L. ssp. *vulgaris* Rote Kugel), *Journal of agricultural and food chemistry*, 58, 11825-31. DOI: 10.1021/jf103086p.

- Fritz, J. et al. 2017, Quality characterisation via image forming methods differentiates grape juice produced from integrated, organic or biodynamic vineyards in the first year after conversion. *Biological Agriculture & Horticulture*, 33(3), 195-213. <https://doi.org/10.1080/01448765.2017.1322003>
- Geier, U. 2021 a 2024, Wirkensensorische Profilierung von Bananen, výsledky z dosud nepublikované studie pro BFÖI - Biodynamic Federation Demeter International.
- Huber, K., Fuchs, N. 2003, Wie wirkt die Erzeugungsqualität von Lebensmitteln. Pilotstudie, *Lebendige Erde* 4-2003, 42ff
- Simões-Wüst, A.P. et al. 2011, Consumption of dairy products of biodynamic origin is correlated with increased contents of rumenic and trans-vaccenic acid in the breast milk of lactating women. *Org. Agr.* 1, 161-166 (2011). <https://doi.org/10.1007/s13165-011-0013-4> a Thijss, C. et al. 2011, Fatty acids in breast milk and development of atopic eczema and allergic sensitisation in infancy. *Allergy*, 66: 58-67. <https://doi.org/10.1111/j.1398-9995.2010.02445.x>
- Staiger, D. 1986, Einfluss konventionell und biologisch-dynamisch angebauten Futters auf Fruchtbarkeit, allgemeinen Gesundheitszustand und Fleischqualität beim Hauskaninchen., Diss. Bonn Univ., DE