

Výživa a potraviny 2/2016

OBSAH

Dvořák, L., Šustová, K.: Možnosti ochucování čerstvých sýrů	30
Brát, J., Dostálová, J.: Je kokosový tuk skutečně superpotravina?	33
Válová, A.: Gurmánské a barevné Thajsko	38
Filipová, A., Mokrejšová, V., Zeman, J.: Plýtváme potravinami?	44
Verbíková, V., Lorencová, A., Morávková, M.: Výživová hodnota naklíčených semen a rizika spojená s jejich konzumací	49

FROM THE CONTENTS

Dvořák, L., Šustová, K.: The seasoning possibilities of fresh cheeses	30
Brát, J., Dostálová, J.: Coconut fat superfood actually?	33
Válová, A.: Gourmet and colourfull Thailand	38
Filipová, A., Mokrejšová, V., Zeman, J.: Do we waste food?	44
Verbíková, V., Lorencová, A., Morávková, M.: The nutritional value of sprouts and risks associated with their consumption	49

Možnosti ochucování čerstvých sýrů

Ing. Lukáš Dvořák, prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Ústav technologie potravin, Agronomická fakulta, Mendelova univerzita v Brně

Abstrakt

Tato práce popisuje výrobu čerstvých sýrů a jejich ochucování netradiční metodou přidavku ochucovací složky do mléka již před sýřením. Použité ochucující složky byly voleny tak, aby byly při výrobě snadno dostupné, přičemž v mnoha případech se jednalo o velmi netradiční chutě. Podle použité složky byly sýry rozděleny do kategorií naslano, nasladko a ovocné. Složky byly do mléka přidávány v poměrech 0,5–3 %. Vyrobené sýry byly po výrobě sensoricky hodnoceny na základě projevu použité ochucující složky sýra na jeho sensorické vlastnosti, přičemž nejlépe byly hodnoceny sýry s přidavkem grilovacího koření, jahodové šťávy a česneku s majoránkou, kdy tyto složky pozitivně ovlivňovali vůni, barvu a chuť. Ze sladkých sýrů byly velmi pozitivně hodnoceny sýry s přidavkem Granka a kaka. U těchto sýrů byla ale negativním způsobem ovlivněna jejich konzistence. Nejhůře byl hodnocen sýr s přidavkem pomerančového džusu, jehož přídavek se neprojevil v žádné sensorické vlastnosti.

Abstract

This paper describes the production of fresh cheese and its seasoning with the unconventional method of adding flavoring ingredients into the milk before renneting. Used flavoring ingredients were chosen so that they are readily available in the market network. The tastes were very unusual in many cases. According to the ingredients used have been categorized into salted cheeses, sweet cheeses and fruity cheeses. The ingredients were added to the milk in ratios of 0.5-3 %. Produced cheeses were sensorially evaluated based on influence of flavoring ingredients for the sensory properties and the best evaluation got the cheeses with the addition of grilling spices, strawberry juice and garlic with marjoram, when these ingredients positively influence the smell, color and taste. Sweet cheeses with addition of Granko and cocoa were very positively assessed. Their consistency was negatively affected by these ingredients. Cheese with the addition of orange juice got the worst assessment, the addition is not reflected in any sensory properties.

Je kokosový tuk skutečně superpotravinou?

Doc. Ing. Jiří Brát, CSc.¹, prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.²

¹Vím, co jím a piju, o.p.s.; ²Ústav chemie a analýzy potravin, VŠCHT Praha

Abstrakt

Jsou uvedeny základní informace o kokosovém tuku (původ, složení, použití). Jsou prezentována současná výživová doporučení pro tuky a vědecké názory na význam kokosového tuku v lidské výživě, zejména jeho vliv na neinfekční onemocnění hromadného výskytu a jeho antimikrobiální a antivirové účinky. Tyto názory jsou konfrontovány s názory, které se často vyskytují v médiích, zejména na internetu. Z pohledu vědeckého kokosový tuk rozhodně nemůže být zařazován mezi zázračné potraviny (superpotraviny).

Abstract

The basic information about coconut oil (origin, composition, use) is presented. The current dietary guidelines for fat and scientific views on the importance of coconut oil in human nutrition, especially its impact on noncommunicable diseases (heart diseases, diabetes type 2, obesity, cancer etc.) and antimicrobial and antiviral properties are presented as well. These views are confronted with opinions that are often found in the media, especially the Internet. From the scientific point of view the coconut fat cannot be classified among the miraculous food (superfoods).

Gurmánské a barevné Thajsko

Mgr. Aneta Válová

Hygienická stanice hl. města Praha

Plýtváme potravinami?

Ing. Alena Filipová, Ph.D., Ing. Veronika Mokrejšová, Ph.D., Ing. Jiří Zeman, Ph.D.

Fakulta mezinárodních vztahů, Vysoká škola ekonomická v Praze

Abstrakt

Článek je zaměřen na problematiku plýtvání potravinami. Tým autorů provedl koncem roku 2014 poměrně rozsáhlé dotazníkové šetření, ve kterém se zaměřil na postoj českých respondentů k problematice plýtvání potravinami v domácnostech a na posouzení chování respondentů ve vztahu k tématu. Výsledky šetření prokázaly, že české domácnosti v průměru měsíčně nezkonsumují 4 % nakoupených potravin (v korunovém vyjádření), přičemž nejčastějším důvodem plýtvání je fakt, že respondent považuje potravinu za prošlou. Výzkum dále ukázal, že Češi sice teoreticky rozumí rozdíl mezi minimální trvanlivostí a označením „spotřebujte do“, v praxi nicméně vyhazují i potraviny s prošlým minimálním datem trvanlivosti, aniž by je otevřeli.

Abstract

The article focuses on the issue of food wastage. The authors have conducted an intensive questionnaire, investigating the attitude of the Czech respondents to this issue, and reviewing their behaviour concerning food waste. The results of the survey prove that Czech households throw away 4 per cent (in CZK) of the food bought, whereas the fact that the food is considered to have expired was cited as the most often reason of food wastage. According to the survey, the Czech people theoretically understand the difference between “best before” and “use by” date. However, they throw away also food after “best before” without even only opening it.

Výživová hodnota naklíčených semen a rizika spojená s jejich konzumací

Mgr. Veronika Verbíková^{1,2}, MVDr. Alena Lorencová Ph.D.¹, Mgr. Monika Morávková Ph.D.¹

¹ Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v.v.i., Brno; ² Veterinární a farmaceutická univerzita Brno

Abstrakt

Naklíčená semena jsou potraviny bohaté na vitaminy, minerální látky, bílkoviny, enzymy a další pro tělo prospěšné látky. Z tohoto důvodu se v posledních letech zvýšil jak prodej, tak i domácí příprava naklíčených semen. Při procesu klíčení však nastávají ideální podmínky pro růst patogenních i nepatogenních mikroorganismů a konzumace naklíčených semen může představovat zvýšené riziko alimentárních onemocnění. Výrobci i dozorové orgány proto dbají na preventivní opatření proti jejich kontaminaci a zároveň semena i již naklíčená semena před distribucí ke spotřebiteli testují na přítomnost patogenních mikroorganismů. Legislativně jsou stanovena kritéria pro *Listeria monocytogenes* a *Salmonella* spp.

Abstract

Sprouted seeds are rich in vitamins, minerals, proteins, enzymes and other beneficial substances for the body. For this reason, increasing sales and home production of these sprouts are recorded. However, the process of germination represents ideal conditions for the growth of pathogenic and non-pathogenic microorganisms. Therefore, any contamination with pathogenic microorganisms at the beginning or during the production poses a risk of foodborne infection. Manufacturers and supervisory authorities follow measures to prevent contamination and the seeds and sprouts are tested for the presence of pathogenic microorganisms. The production of sprouts has legislatively defined food safety criteria for *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* spp.