

## Abstrakt:

Cílem této studie bylo provést komplexní rozbor rostlinných alternativ sýrů dostupných na českém trhu zahrnující nutriční, sensorickou a orientační cenovou analýzu, které by mohly být přínosné pro nutriční terapeutů, spotřebitele i výrobce těchto produktů. Do analýzy bylo zařazeno 34 výrobků, u kterých byly hodnoceny výživové údaje, Nutri-Score, NOVA klasifikace, ingredience, fortifikace a potravinářská aditiva. Deset z nich bylo dále hodnoceno v sensorické laboratoři České zemědělské univerzity v Praze za účasti 35 vyškolených hodnotitelů. Výsledky ukázaly výraznou variabilitu mezi výrobky – většina obsahovala kokosový tuk a škrob, které zlepšují sensorické vlastnosti, ale snižují nutriční kvalitu. Alternativa na bázi ořechů a luštěnin dosáhly lepšího nutričního profilu, avšak byly sensoricky méně přijímané a cenově nákladnější. Rostlinné alternativy sýrů by tak měly být vnímány spíše jako příležitostné zpestření jídelníčku. Do budoucna by bylo vhodné zvážit změnu přístupu k výrobě, která by lépe propojila nutriční hodnotu a sensorické vlastnosti těchto alternativ, čehož je možné dosáhnout kombinací různých rostlinných surovin, které jsou v současné době využívány.