

ZA MLÉKEM NA MENDELU

**Doc. Ing. Květoslava Šustová,
Ph.D. - Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.**

Ústav technologie potravin, Agronomická fakulta,
Mendelova univerzita v Brně

V rámci konference Ingrový dny proběhla 28. února 2013 v zaplněné aule Mendelovy univerzity (regulérně zapsaných bylo 227 hostů) akce nazvaná Den s mlékem na MENDELU. Letos proběhl již třetí ročník této akce, a to opět pod záštitou projektu OPVK "Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství" (CZ.1.07/2.3.00/09.0081). Tento projekt, spolufinancovaný Evropskými sociálními fondy a státním rozpočtem České republiky, byl loni k 30. září ukončen, ale v rámci udržitelnosti projektu se počítá i v dalších letech s akcemi pořádanými pod jeho záštitou. Přípravy i samotného moderování akce se ujali koordinátorka projektu OPVK docentka Květoslava Šustová společně s managerem projektu a hlavním organizátorem Ingrových dnů Ing. Miroslavem Jůzlem (oba z Ústavu technologie potravin Mendelovy univerzity v Brně). V úvodní přednášce přijela prezentovat paní docentka Milada Plocková z ústavu Mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT v Praze novinky v mikrobiologii mléka a mléčných výrobků. Zazněly zde informace o legislativních požadavcích na kontrolu mikrobiální kvality syrového mléka, o nových metodách sledování, ale také o nových kmenech mikroorganismů využívaných v mlékařských technologiích včetně informací o tom, jakým složitým procesem prochází tyto kmeny, než je povoleno je využívat v potravinářství. Paní docentka také reagovala na nejnovější dezinformace týkající se údajného rizika vzniku trombózy konzumací jogurtů.

Docentka Zdeňka Panovská z Ústavu analýzy potravin a výživy VŠCHT v Praze přednesla referát o nových směrech v senzoričném hodnocení mléka a mléčných výrobků. Zaměřila se také na informace o metodách statistického zpracování zjištěných dat a o tom, jakým způsobem jsou školení odborní hodnotitelé a jak jsou testovány jejich senzoričné schopnosti. Přednáškou o přímém prodeji mléka, o potenciálních rizicích konzumace syrového mléka a zajištění bezpečnosti suroviny mlékařským



Akce je hojně navštěvována



Pan děkan AF prof. Zeman

ošetřením navázala na předřečníky paní docentka Bohumíra Janštová z Ústavu hygieny a technologie mléka VFU Brno. Příspěvek s lehce provokativním názvem (Senzoričná kvalita tekutých mléčných výrobků na našem trhu - aneb jaké mléko pít?) prezentovala docentka Lenka Kouřimská z Katedry kvality zemědělských produktů ČZU v Praze. Mluvila o metodách hodnocení senzoričné kvality tekutých mléčných výrobků i o výsledcích jejich výzkumů věnovaných problematice změn senzoričné kvality mléka. Mimo jiné také uvedla např. zajímavé výsledky sledování rozdílů kvality mléka konvenčního a ekologického



Zakladatel a správce sbírky Ladislav Likler a paní docentka Šustová



Účast přesáhla 200 studentů



Účast přesáhla 200 studentů

zemědělství či rozdílné vnímání chuti mléka našimi a zahraničními studenty.

Polední přestávku vyplnila posterová sekce, kde bylo možné si prostudovat 16 příspěvků věnovaných výzkumu v oblasti kvality mléka a mléčných výrobků. Účastníci mohli přestávku využít také k ochutnávce mléčných výrobků z mlékárny ve Valašském Meziříčí. Představitelům této mlékárny patří poděkování za ochotu a vstřícnost s jakou dodali na Mendelovu univerzitu v Brně vybraný sortiment jejich mléčných výrobků k degustaci.

Po přestávce vystoupila docentka Šustová (MENDELU) a shrnula význam a množství vitamínů obsažených v mléce a jakým způsobem snižují obsah některých vitamínů v mléce způsoby tepelného ošetření mléka. Podtrhla především fakt, že ani při UHT záhřevu není snížen obsah vitamínů v trvanlivém mléce o více než o 10 %. Inženýr Kopáček z Českomoravského svazu mlékárenského povyprávěl zajímavosti o výrobě sýra Camembert. Tento významný sýr s bílou plísní na povrchu, na rozdíl od jiných sýrů, má výrobu spolehlivě datovanou od roku 1791, tedy letos vzpomínáme 222 let Camembertu. Následně docentka Eva Samková (Katedra veterinárních disciplín a kvality produktů, JČU v Českých Budějovicích) předvedla některé nové mlékařské publikace pro širší odbornou veřejnost, včetně úplně nového čtyřdílného edukativního DVD s názvem Mlékařství, které je výstupem projektu "Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství". Prezentovala také nově napsanou knihu "Mléko: produkce



Rozmanitost etiket

a kvalita", na jejímž vzniku se významně podílela a jejíhož sepsání se účastnila i řada dalších předních mlékařských odborníků z České republiky. Den s mlékem na Mendelu uzavřela Ing. Táňa Lužová, Ph.D. z Ústavu technologie potravin Mendelu informacemi o svých zkušenostech ze stáže v laboratoři Rikilt v Nizozemsku.

Dva dny před konáním této akce tj. 26. února proběhlo na Mendelově univerzitě v Brně slavnostní otevření výstavy sýrových etiket "222 let Camembertu", která trvala do 26. března. Výstavu, zahrnutou pod Ingrový dny, pořádal Ústav technologie potravin AF Mendelu společně s Klubem přátel sýrů. Letošní výstava sýrových etiket navazovala na předchozí výstavy pořádané na Mendelově univerzitě, a to na výstavu "Fauna a flora na sýrových etiketách (2010)" a "101 let tavených sýrů" (2012). Samotná sbírka sýrových etiket, ze které byly etikety k sýru Camembert tematicky rozděleny na padesáti tabulích, čítá v současné době na 209 540 kusů a je největší světovou sbírkou. Pod záštitou



Fakulty regionálního rozvoje a mezinárodních studií Mendelovy univerzity v Brně proběhlo zahájení výstavy v přízemí budovy fakulty. Vernisáž výstavy zahájil spectabilis pan děkan prof. Dr. Ing. Libor Grega. Úvodní slovo k výstavě pronesl zakladatel a správce sbírky předseda Klubu sběratelů kuriozit pan Ladislav Likler. Při zahájení výstavy sýrových etiket mohli návštěvníci ochutnat sortiment francouzského sýru Camembert. Za to je potřeba poděkovat francouzské společnosti Bongrain.



mentů, tedy s výjimkou Antarktidy. Prezenci o historii a výrobě tohoto sýru najdete na webových stránkách sbírky <http://laktoscollection.cz/>.

Doprovodnou akcí k Ingrovým dnům byl v pátek 1. března workshop, na kterém se sešli milovníci brambor a mléčných výrobků, aby ohodnotili stolní hodnotu šesti vybraných odrůd a při velmi přátelském posezení probrali možnosti popularizace konzumace mléka a pokrmů, které se k němu nabízí.

Všechny vzpomínané akce mají za cíl přispívat k popularizaci mléka a mléčných výrobků, ke zvýšení zájmu studentů o mlékářský obor, ke zvýšení vzdělávání v dané oblasti a k objektivní informovanosti spotřebitelů. Podrobnější informace lze nalézt na webových stránkách projektu www.mlekarstvi.cz.

U potravinářských výrobků je velmi často obtížné určit dobu jejich vzniku. Sýr Camembert je výjimkou. V roce 1791 první sýr tohoto typu vyrobila Marie la Fontaine Harel z vesničky Roiville v Normandii. Jak vypadala Madame Harel se ve skutečnosti asi nikdy nedozvíme, ale tato sýračka je častým motivem sýrových etiket. Dokonce má i sochu, která byla díky americkým mecenášům z řad 400 zaměstnanců sýrárny Borden v Ohio (USA) v roce 1955 na místě původního umístění opět odhalena, protože byla během druhé světové války zničena. I když se v některých písemných zdrojích udává mnohem starší letopočet první zmínky o tomto sýru (1708), nebo existují i pochyby, zda Madame Harel za doby francouzské revoluce ve vesnici Camembert vůbec žila, je přesto považována za ženu, která dala světu Camembert. Originální sýr Camembert de Normandie získal certifikát A.O.C. v roce 1983 a A.O.P. v roce 1996. I když je vyráběn po celém světě, pouze ve Francii může nést toto označení. Za rok výroby se tak považuje letopočet 1791 a ve Francii proběhly v roce 1991 velké oslavy tohoto sýra s bílou plísní. Největším výrobcem tohoto typu sýra je po Francii Německo. Je zajímavé, že v bývalé NDR se Camembert vyráběl v neuvěřitelném počtu 56 sýráren. Oproti tomu ve Velké Británii se tento sýr takřka nevyrábí, je známa pouze omezená produkce na jedné malé farmě. Sýry camembertského typu jsou vyráběny především v evropských zemích, ale na výstavě jsme se mohli setkat i s etiketami ze všech konti-



Seminář Ingrový dny se v průběhu let přetransformoval do podoby regulérní konference s řadou dalších doprovodných akcí, zabývajících se jakostí potravin a surovin v nejširším měřítku - jakostními znaky a jakostními charakteristikami, složením a vlastnostmi, nutriční a senzorickou jakostí, kulinárními a technologickými vlastnostmi a mnoha dalšími. V příštím roce bude kulaté výročí konference o jakosti potravin, setkáme se v Brně při této příležitosti již po čtyřicáté. Pevně věříme, že se při této příležitosti sejdem na Mendelu s mlékem, tentokrát již počtvrté.