

ovlivnil obsah tuku hodnocení. Sýr Eidam 20 % byl hodnocen jako nejvíce tvrdý, zatímco mezi sýry Eidam 30 % a 45 % nebyly rozdíly příliš patrné, i když jako nejvíce měkký byl hodnocen sýr nejučtější. Preference nižšího obsahu tuku v sýrech se projevila i v hodnocení vůně. Zde je patrné, že nejvýraznější intenzita vůně zaznamenaná u vzorku Eidam 45 % (5,63) znamenala zároveň menší celkovou příjemnost vůně pro hodnotitele (5,31). Rozdíly však nebyly statisticky významné.

Sýry eidamského typu obvykle zrají zhruba 4 týdny až po několik měsíců, kdy postupně mění konzistenci a sýr získává výraznější chuť. Tato chuť se s vyšším obsahem tuku v sušině mění výrazněji než v případě vzorků s nižším obsahem tuku (Molimard et al., 2018). Zjištění, že hodnotitelé upřednostnili sýry s nižší tučností, mohlo být ovlivněno faktem, že zejména Eidam 30 % patří v ČR mezi nejvíce kupované druhy sýrů. Tato obliba pramení v jeho širokém uplatnění nejen ve studené, ale hlavně v teplé kuchyni, kde je právě 30% varianta pro přípravu tradičního českého pokrmu "smažený sýr" mnohem vhodnější než varianta s vyšším obsahem tuku v sušině. Dalším aspektem mohla být i výraznější chuť sýra Eidam 45 %. Spotřebitelé si totiž sýry eidamského typu spojují s méně atraktivní chutí, takže jakékoliv odchylky posuzují spíše negativně.

Závěr

Cílem práce bylo vyhodnotit vliv rozdílného obsahu tuku v sušině sýrů eidamského typu na jejich senzoryckou přijatelnost ve skupině mladých spotřebitelů. Hodnocení pomocí pořadové zkoušky a senzoryckého profilu ukázalo, že hodnotitelé mladší generace jsou zvyklí konzumovat spíše sýry s nižší tučností. Studie tohoto typu jsou velice důležité především pro marketingová oddělení, protože poskytují zcela specifické údaje o vnímání konkrétních potravin, které dokonce mohou být i v rozporu s obecně platnými a tedy očekávanými zákonitostmi.

Poděkování

Příspěvek byl zpracován s podporou Grantové agentury Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích (GAJU 002/2016/Z) a Ministerstva zemědělství ČR (NAZV KUS QJ1510336).

Seznam literatury

- ČESKÁ CECHOVNÍ NORMA 2015-12-22-0019 (2017): *Sýry eidamského typu (s různým obsahem tuku a sušiny)*. [online]. © 2018 [cit. 2018-02-6]. Dostupné z: <https://www.cechovninormy.cz/norma/syry-eidamskeho-typu-s-ruzny-m-obsahem-tuku-a-susiny/>
- ČSN ISO 8587 (560033) (1993): *Senzorycká analýza - Metodologie. Pořadová zkouška.*
- ČSN EN ISO 13299 (560054) (2016): *Senzorycká analýza - Metodologie. Obecný návod pro vytvoření senzoryckého profilu.*
- FOX P.F., GUINEE T.P., COGAN T.M., McSWEENEY P.L.H. (2017): *Fundamentals of Cheese Science*. 2. vyd., New York: Springer, 799 s. ISBN 978-1-4899-7679-6.
- HASOŇOVÁ L., SAMKOVÁ E., JOKLOVÁ V., JŮZL M. (2012): Sýry a analogové výrobky: Dotazníkový průzkum. *Mlékařské listy*, 134, s. 6-10.
- CHILDS J.L., DRAKE M. (2009): Consumer perception of fat reduction in cheese. *Journal of Sensory Studies*, 24, (6), s. 902-921.

- JASINSKA M., DMYTROW I., STRADOMSKI A. (2007): Changes of selected quality attributes of Edam cheese with various fat contents during storage. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 57, (1), s. 31-37
- KOPÁČEK J. (2018): *Současný stav mlékárenství a sýrařství z pohledu IDF World Dairy Summit 2017, Celostátní přehledky sýrů 2018*, Praha, 24.1.2018.
- KÜÇÜKÖNER E., HAQUE Z.U. (2003): Physico-chemical and rheological properties of full fat and low fat Edam cheeses. *European Food Research and Technology*, 217, (4), s. 281-286.
- LIKLER L., KOPÁČEK J. (2007): Eidam - známý sýr s nesprávným názvem? *Potravinářská revue*, 2, s. 65-67.
- MOLIMARD P.L., LeQUERE J., SPINLER H.E. (2018): Lipids and flavour of dairy products. *Ocl-Oleagineux Corps Gras Lipides*, 4, s. 301-311.
- SCHOUTETEN J.J., DE STEUR H., DE PELSMAEKER S., LAGAST S., DE BOURDEAUDHUIJ I., GELLYNCK X. (2015): Impact of health labels on flavor perception and emotional profiling: A consumer study on cheese. *Nutrients*, 7, (12), s. 10251-10268.
- SINGH S. (2006): Impact of color on marketing. *Management Decision*, 44, (6), 783-789.
- VÍTOVÁ E., MOKÁŇOVÁ R., BABÁK L., ZEMANOVÁ J., SKLENÁŘOVÁ K. (2010): The changes of flavour and aroma active compounds content during production of Edam cheese. *Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis*, 59, (1), s. 255-262.
- VYHLÁŠKA MZe č. 397/2016, o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jablečné tuky a oleje. In *Sbírka zákonů České republiky*. 2016, částka 162, s. 6261-6285.
- YOUNG N.D., DRAKE M., LOPETCHARAT K., McDANIEL M.R. (2004): Preference mapping of Cheddar cheese with varying maturity levels. *Journal of Dairy Science*, 87, (1), s. 11-19.

Kontaktní adresa: doc. Ing. Eva Samková, Ph.D.,
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zemědělská
fakulta, Studentská 1668, 370 05 České Budějovice,
Česká republika, e-mail: samkova@zf.jcu.cz

Přijato do tisku: 13.3.2018

Lektorováno: 2.4.2018

ČESKÁ AKADEMIE ZEMĚDĚLSKÝCH VĚD VYDALA KNIHU

ISBN 978-80-70002-038-8
2017, 484 s.

Kniha představuje na jednom stu stran vývoj vědních oborů, do kterých je Česká akademie zemědělských věd členěna / Rostlinná výroba, Rostlinolékařství, Živočišná výroba, Veterinární lékařství, Zemědělská technika, Energetika a výstavba, Potravinářská technologie a technika, Výživa obyvatelstva a jakost potravin, Ekonomika, Řízení, Sociologie a informatika, Lesní hospodářství, Pedologie, Vodní hospodářství/ a jejich aktivity v historii a současnosti.

V kapitole Zemědělská osvěta a institucionální vývoj českého zemědělství jsou popsány počátky a rozvoj zemědělského školství, zemědělského výzkumnictví a poraden-



ství. Je zde také seznam výzkumných institucí v Čechách a na Moravě a seznam státních výzkumných ústavů, výzkumných institucí veřejnoprávního charakteru i privátních výzkumných ústavů a profily jejich činností. Je popsán i vývoj a řízení zemědělské vědy a výzkumu v letech 1924 až 2004.

Na téměř čtyřech stech stranách jsou pak krátce zmiňovány osobnosti zemědělského výzkumu s jejich pracovními charakteristikami. **Výběr těchto osobností nebyl jednoduchý a musel být limitován pro tuto publikaci počtem v jednotlivých odborech a horní hranicí roku narození 1936.**

Vybrali jsme na ukázkou citace uvedených osobností mlékárenského oboru.

Laxa, Otakar, prof., Dr., Ing.

*1874 - †1961

Vzdělání

1889 Reálné gymnasium Praha

1894 Vysoká škola technická Praha

Zaměstnání

Po absolvování chemického oboru Vysoké školy technické v Praze pracoval v Českém ústavu pro zkoumání potravin při Hygienickém ústavu lékařské fakulty Karlovy university. V tomto prostředí, příznivém pro tvořivou vědeckou činnost, prožil O. Laxa 15 let. V roce 1912 byl Otakar Laxa jmenován profesorem nauky o mlékařství na zemědělském odboru české Vysoké školy technické v Praze, kde pracoval až do uzavření českých vysokých škol nacistickými okupanty.

Další významné aktivity

Hlavní vědecký zájem soustředil prof. Laxa na laktologii, které věnoval celý svůj bohatý život. Hlavním dílem prof. Laxy je jeho monografie "Chemie mléka a mléčných výrobků" (1925), jejímž podkladem jsou převážně jeho vědecké práce, doplněné bohatým vyčerpávajícím materiálem ze světové literatury. Svým pojetím a významem bylo to dílo ve své době ojedinělé a jedinečné. O. Laxa uveřejnil přes 130 vědeckých prací a stal se uznávanou a významnou vědeckou autoritou doma i v zahraničí.

Publikační činnost

Mikroskopie krmiv (1926); Med československý (1923); Mlékařství (1922); Máslařství (1924); Sýrařství (1915); Zužitkování mlékařských odpadků (1923); Mlékařská mykologie (1921); Chemie mléka a mléčných výrobků (1925).

Prokš, Josef, prof., Dr., Ing., DrSc.

*1892 - †1974

Zaměstnání

Profesor mlékařství; v letech 1946 - 1947 a 1947 - 1948 rektor Vysoké školy zemědělské v Brně

Profesor technologie mléka a mléčných výrobků VŠCHT v Praze (1954 - 1957)

Další významné aktivity

Předseda spolku Kaunicovy studentské koleje, předseda Biologické společnosti československé (1952 - 1954)

Publikační činnost

Autor publikace Mlékařství I a II, která byla a je významnou vysokoškolskou učebnicí v oboru, a mnoha dalších vědeckých publikací.

Doležálek, Jiří, prof., Dr., Ing., DrSc.

*1920 - †1998

Vzdělání

1946 absolvoval VŠZI v Praze

1947 doktorem technických věd byl promován na ČVUT

1963 obhájil doktorskou disertační práci "Studie o zrání některých plísňových sýrů s přihlédnutím k technologii"

1956 jmenován docentem pro obor technologie mléka

1965 se stal profesorem

Zaměstnání

1940 před ukončením vysokoškolského studia pracoval v VÚ zemědělském v Chrudimi

1941 - 1945 působení v mlékárnách v Hradci Králové

1946 kariéru vysokoškolského pedagoga zahájil v Laktologickém ústavu VŠZI

1953 převeden do nově vzniklé FPT VŠCHT

1963 - 1981 vedoucí Katedry technologie mléka a tuků

1968 - 1976 vědecký ředitel VÚ mlékařského v Praze

1981 odchod do důchodu

Šebela, František, prof., RTDr., Ing., DrSc.

*1919 - †1997

Vzdělání

1947 absolvent VŠZ v Brně (studium přerušeno okupací)

1950 obhajobou své disertační práce získal titul RTDr. (doktor technických věd)

1958 habilitace
1962 byl jmenován profesorem pro obor laktologie
1966 získal vědeckou hodnost DrSc.

Zaměstnání

V době okupace pracoval jako technik a laborant v mlékárně Lacrum a v Kontrolní laboratoři Svazu producentů mléka.

1946 - 1986 aktivní věk strávil na VŠZ v Brně, po odchodu do důchodu pokračoval ve vědecké činnosti

1961 - 1972 působil jako vedoucí katedry technologie a mlékařství

Výsledky vědecké, badatelské či profesní činnosti

Jeho vědecká, odborná a přednášková činnost byla zaměřena na prvovýrobu mléka i na mlékářskou technologii. Vydal řadu skript, monografií, vědecké pojednání, odborné články a studie. V Národním komitétu Mezinárodní mlékařské federace zastával funkci vedoucího komise pro hygienu a prvovýrobu mléka. Jeho celoživotní tvůrčí činnost byla oceněna cenou Krajského výboru v Brně (1990).

Písecký, Jan, Dr., Ing.

*1924 - †

Vzdělání

1949 absolvent ČVUT, fakulty chemických technologií
1953 doktorské studium dokončil na Ústavu speciálních analytických metod ČVUT

Zaměstnání

1951 již během studia nastoupil v podniku Průmysl mléčné výživy jako konzultant pro problematiku obohacování kojenecké a dětské výživy vitaminy

1953 - 1964 v Průmyslu mléčné výživy vedl oddělení pro výzkum, kde se vypracoval mezi uznávané odborníky na technologie zpracování mléka

1964 - 1968 ředitel Výzkumného ústavu mlékářského

1968 - 1992 po okupaci Československa armádami Varšavské smlouvy emigroval do Dánska a nastoupil u firmy Niro Atomizer A/S, kde vedl skupinu pro rozvoj mlékářství až do odchodu do důchodu. Zabýval se vývojem nových technologických postupů a zařízení pro zpracování mléka a technickou pomocí při jejich zavádění do praxe.

Další významné aktivity

Aktivně působil jako člen Mezinárodní mlékařské federace (od roku 1958). Byl členem expertní skupiny "Fy-

zikální charakteristiky produktů ze sušeného mléka" a skupiny "Sprejové sušení".

Teplý, Miloš, Dr., Ing.

*1914 - †1983

Vzdělání

Absolvent fakulty zemědělsko-lesnického inženýrství ČVUT

Zaměstnání

Přední mlékářský odborník, ředitel VÚ mlékářského (do roku 1979), uznáván i za hranicemi. Laureát státní ceny KG, oceněn i plaketou J. E. Purkyně.

Publikační činnost

Autor nebo spoluautor řady odborných mlékářských knih, vědeckých a odborných článků.

Dědek, Miroslav, doc., Ing., DrSc.

*1926 - †2013

Vzdělání

1952 vystudoval VŠZ (nyní ČZU)

1969 úspěšně dokončil vědeckou aspiranturu na VŠCHT (téma "Vliv mikrobiologické úpravy mléka na kotlí na jakost sýra čedar")

1982 získal titul doktora zemědělsko-lesnických věd a byl jmenován docentem

Zaměstnání

1952 kariéru začínal jako technik v mlékárně Laktos, po roce praxe se 5 let věnoval výzkumné práci ve VÚ pro mléko a vejce

1958 přešel na svoji první manažerskou funkci do Sdružení mlékáren jako ředitel

1977 se vrátil do výzkumu (VÚM, ředitel)

1981 převzal vedení VÚPP, kde setrval až do svého odchodu do důchodu v roce 1991. Ruce do klína ale nesložil, stal se vyhledávaným poradcem řady průmyslových firem, zejména výrobců v oboru kojenecké a dětské výživy.

Další významné aktivity

Aktivity doc. Dědka byly oceněny kromě jiného zlatou medailí ČAZV za mimořádný přínos k rozvoji vědy a výzkumu v agrárním sektoru a čestným členstvím ve Společnosti pro výživu.