

## **Konzumace sýrů a obliba příchutí**

### **Cheese consumption and flavour preferences**

**Lenka Kouřimská, Luboš Babička**

*Katedra kvality zemědělských produktů, FAPPZ, ČZU Praha*

## **Summary**

University students of average age 22,7 years were asked about their frequency of cheese consumption and their favorite cheese flavour. From the results we have obtained can be seen that 93 % of respondents eat cheese more than once a week. Mould cured or mould ripened cheese belonged to the group of favorite ones. Processed cheese is consumed less frequently comparing to natural ripened and unripened ones. Students also prefer cheese without flavour to flavoured ones. Among the most favorite cheese flavours belong mixture of herbs, garlic and chive.

## **Úvod**

Sýry, jak přírodní, tak i tavené tvoří nezastupitelnou součást našeho jídelníčku. Jejich výroba a spotřeba u nás, ale i v celosvětovém měřítku roste (Křivánek 2004, Kopáček 2004). Konzumace sýrů, zvláště pak přírodních je hodnocena kladně i z výživového hlediska (Štěpán 2000, Dostálová 2000, Drbohlav 2000), vzhledem k tomu, že sýry v sobě koncentrují nutričně cenné složky mléka (Kadlec 2002).

Nabídka sýrů v naší obchodní síti je poměrně pestrá a zákazník má možnost si vybrat z mnoha druhů sýrů odlišné konzistence (tvrdosti), obsahu tuku, způsobu zrání a u některých sýrů i podle příchuti, kterou je sýr obohacen.

## **Metodika**

V předložené práci byly pomocí dotazníku sledovány častost konzumace sýrů, jejich obliba a obliba příchutí. Skupinu respondentů tvořili studenti (30 % muži a 70 % ženy) ve věku 21 až 35 let, jejichž věkový průměr byl 22,7 let. Mladí lidé této věkové skupiny často nebydlí u rodičů, a tudíž si mnohdy sami nakupují, čímž svým výběrem v obchodě přímo ovlivňují sortiment potravin, které konzumují.

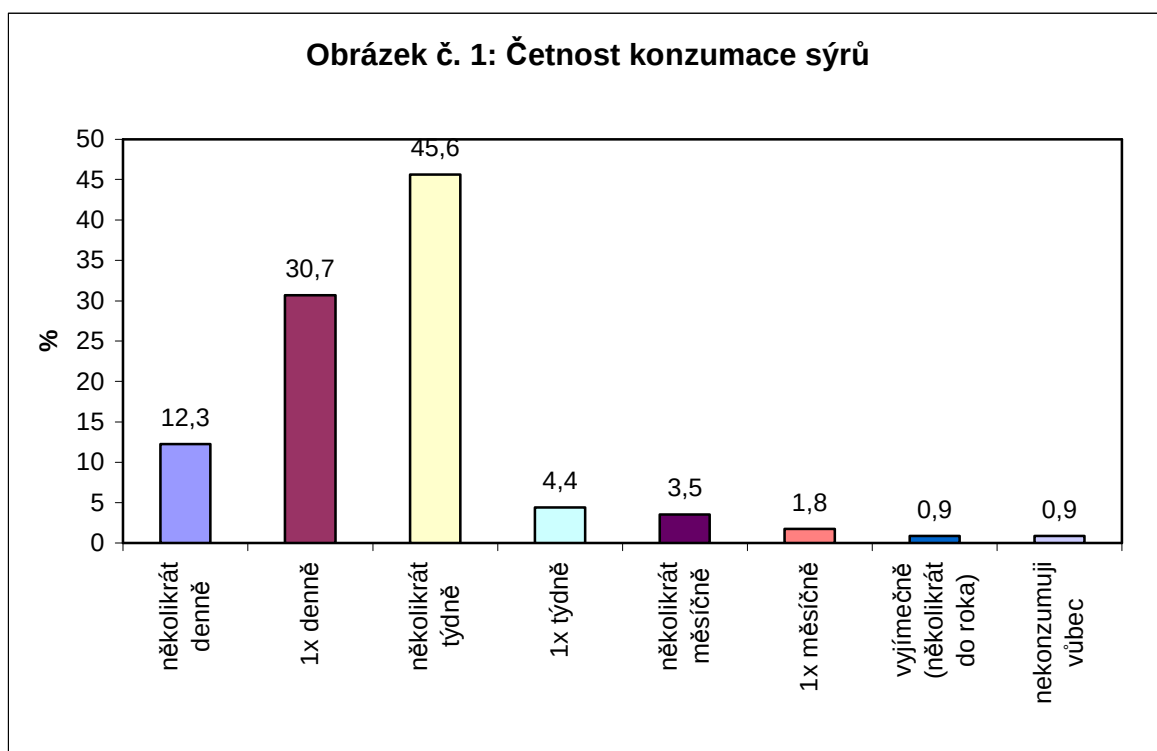
Celkem bylo získáno 114 anonymně vyplněných dotazníků. Tazatelé vyplňovali dotazníky zaškrtnutím okének, přičemž měli odpovědět jak často sýry konzumují, jaké jsou jejich oblíbené přírodní sýry, jak často konzumují sýry přírodní, tavené a s příchutí a které příchutě sýrů patří mezi jejich oblíbené. U otázek na četnost konzumace mohli studenti označit jen jednu z možností, u výběru oblíbených přírodních sýrů nebo příchutí mohli zvolit i více možností.

Při zpracování výsledků byly nejprve všechny údaje vyhodnoceny dohromady. Poté byl celý soubor rozdělen na dvě části. Jednu tvořili ti, kteří konzumují přírodní

sýry často a v odpovědích na celkovou konzumaci sýrů zvolili odpověď několikrát denně až 1 x týdně. Druhou skupinu tvořili ti, kdož přírodní sýry často nekonzumují a jejichž celková spotřeba sýrů se většinou pohybuje v rozmezí několikrát měsíčně až výjimečně nebo vůbec.

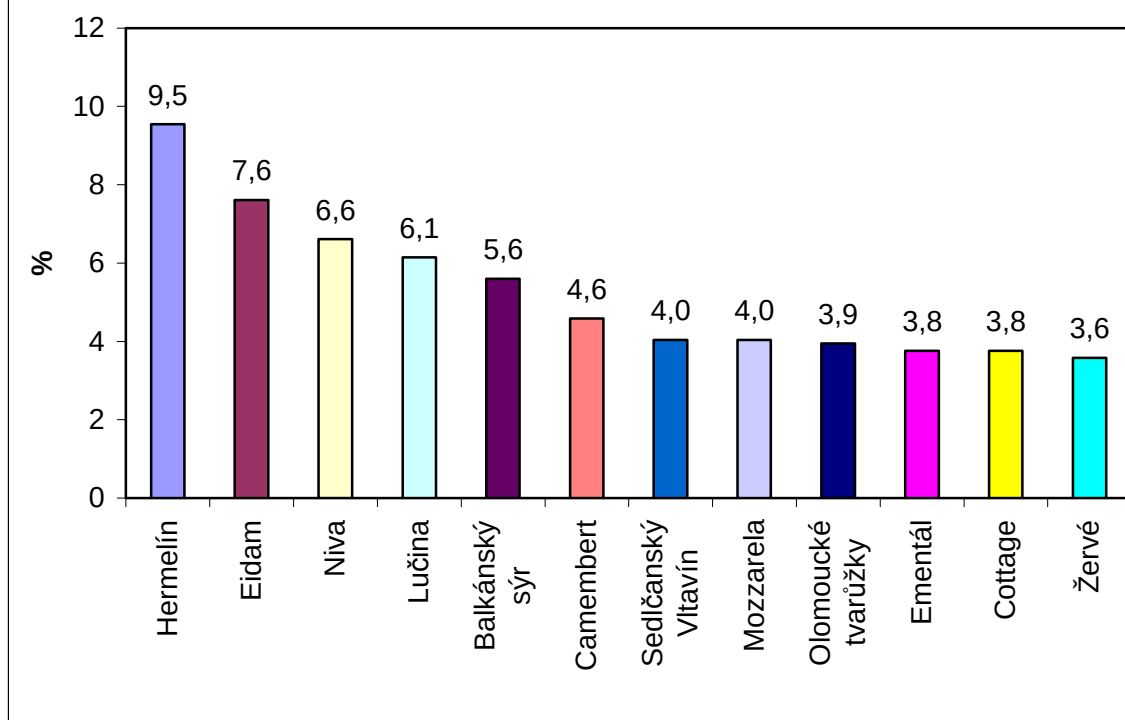
### Výsledky a diskuse

Z obrázku č. 1, na kterém je graf četnosti konzumace sýrů, je vidět, že téměř polovina všech dotazovaných (45,6 %) konzumuje sýry několikrát týdně a necelá třetina (30,7 %) 1 x týdně. 12,3 % studentů jí sýry dokonce i několikrát denně.



Podle výsledků respondenti dávají přednost přírodním sýrům (často je konzumuje 54,2 % a občas 30,8 %) před sýry tavenými, které často konzumuje 33,6 % a občas 36,4 %. Z výživového hlediska je to pozitivní jev, neboť tavené sýry jsou posuzovány jako méně hodnotné vzhledem k obsahu tavicích solí, které zhoršují příznivý poměr vápníku a fosforu ve výchozí surovině, a i z důvodu vyššího obsahu sodíku. (Kadlec 2002). Na druhou stranu jsou tyto sýry snadno roztíratelné a svým balením a trvanlivostí snadno použitelné jako svačina na cesty a turistické výlety.

Obrázek č. 2: Oblíbené přírodní sýry

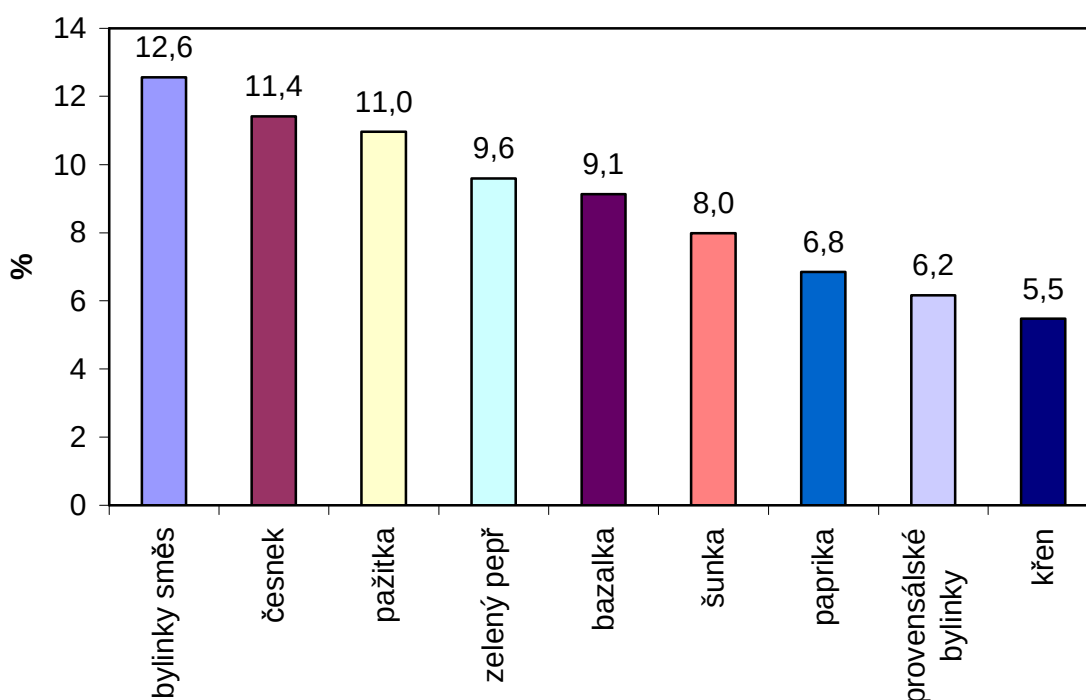


Na obrázku č. 2 jsou uvedeny přírodní sýry, které studenti hodnotili jako nejvíce oblíbené (obliba více než 3,5 %). Je zajímavé, že na předních místech jsou sýry s plísní, ať již na povrchu, uvnitř hmoty nebo dvouplísňové (Hermelín, Niva, Camembert, Sedlčanský Vltavín atd.). Celkový součet oblíbenosti všech plísňových sýrů byl 31,6 %. Mezi skupinou respondentů, kteří konzumují přírodní sýry často, a těmi, kdo je často nekonzumují, nebyly v preferencích přírodních sýrů významné rozdíly. Pořadí oblíbenosti prvních pěti druhů bylo stejné. Častí konzumenti přírodních sýrů upřednostňovali méně například Sedlčanský Vltavín s Olomouckými tvarůžky a více například Mozzarelu a Ementál.

V další části práce jsme se zaměřili na konzumaci sýrů s příchutí. Bylo zjištěno, že převážná většina dotazovaných (72,6 %) konzumuje sýry s příchutí méně než sýry bez příchuti (18,9 %). Je to možné vysvětlit jednak tím, že nabídka sýrů bez příchuti je širší, jelikož mnoho sýrů se s příchutěmi nevyrábí. Důvodem může být také to, že někteří respondenti preferují u výrobků čistou sýrovou chuť bez interference jiné příchuti.

Protože ale jen 8,5 % studentů sýry s příchutí nekonzumuje vůbec, je zajímavé se této problematice více věnovat. Zvláště sýry čerstvé, a to nejen vyráběné z kravského, ale i z kozího a ovčího mléka (Babička 2004), jsou spotřebitelům v současné době stále více nabízeny v mnoha různých příchutích. Příchutě, které jako oblíbené hodnotilo více než 5 % dotazovaných jsou sestupně seřazeny a uvedeny na obrázku č. 3.

**Obrázek č. 3: Oblíbené příchutě sýrů**



Převažující podíl (celkem 38,9 %) tvoří příchutě zelených částí rostlin (směs bylinek, pažitka, bazalka a provensálské bylinky). Mezi velmi oblíbené patří také česnek, zelený pepř a paprika. Studenti, kteří konzumují sýry častěji v porovnání s těmi, kdož jedí sýry méně, preferovali více příchutí křenu a zeleného pepře. Konzumenti, kteří jedí sýry méně upřednostňovali více příchutí šunky a provensálských bylinek. Jinak nebyly mezi oběma porovnávanými skupinami zaznamenány výrazné rozdíly.

## **Závěr**

Ze zjištěných výsledků je vidět, že mezi sledovanou skupinou dotazovaných tvoří sýry významnou součást jídelníčku, neboť 93 % z nich sýry konzumuje více jak 1 x týdně, a pouze 0,9 % nekonzumuje sýry vůbec. Mezi oblíbené přírodní sýry patří sýry s plísní, jako nejoblíbenější byl vyhodnocen Hermelín. Kromě vynikající chuti může mít na častou konzumaci těchto sýrů i nezanedbatelný vliv reklama. Tavené sýry jsou v porovnání s čerstvými konzumovány méně, ale i tak je alespoň občas konzumuje 70 % dotazovaných. Sýry s příchutí jsou oproti sýrům bez příchutě konzumovány méně. Jako nejvíce oblíbené příchutě byly hodnoceny směs bylinek, česnek a pažitka.

Problematika konzumace sýrů a oblíbenosti příchutí může být zajímavá jak pro výrobce, tak i pro prodejce a spotřebitele. Bylo by proto užitečné vyhodnotit odpovědi od rozsáhlejšího souboru dotazovaných a zaměřit se i na jiné věkové a sociální skupiny obyvatelstva.

## **Literatura**

- Babička, L., Kouřimská, L., Dragounová, H. (2004). Kozí a ovčí mléko. Farmář 12, 46-48.
- Babička, L., Kouřimská, L., Dragounová, H. (2004). Význam Kozí a ovčí mléko. Farmář 12, 46-48.
- Dostálová, J. (2000). Význam sýrů v lidské výživě, „Den mléka 2000“ Sborník referátů, Katedra chovu skotu a mlékařství, ČZU Praha, 5-6.
- Drbohlav, J. (2000). Mléko a výživa obyvatel, „Den mléka 2000“ Sborník referátů, Katedra chovu skotu a mlékařství, ČZU Praha, 35-37.
- Kadlec, P. (2002). Technologie potravin II, VŠCHT Praha, 62-81.
- Kopáček, J. (2004). Český národní komitét, Mlékařské listy zpravodaj 88, 8-17.
- Křivánek, M. (2004). Informace českomoravského svazu mlékárenského, Mlékařské listy zpravodaj 88, 3-7.
- Štěpán, J. (2000). Význam mléka jako zdroje vápníku pro lidské zdraví, „Den mléka 2000“ Sborník referátů, Katedra chovu skotu a mlékařství, ČZU Praha, 3-4.