

7P-01

**SROVNÁNÍ ANALYTICKÉ A SENZORICKÉ
CHUTNOSTI TAVENÝCH SÝROVÝCH ANALOGŮ****KATEŘINA SKLENÁŘOVÁ, EVA VÍTOVÁ,
FRANTIŠEK BUŇKA a RADKA DIVIŠOVÁ***Fakulta chemická, Vysoké učení technické, Purkyňova
464/118, 612 00 Brno
sklenarova.katerina@gmail.com*

V posledních letech se na našem trhu objevují stále častěji tzv. sýrové analogy, imitace neboli náhražky klasických nebo tavených sýrů. Česká legislativa tento pojem zatím nezná. Sýrové analogy, u kterých je mléčný tuk, mléčná bílkovina nebo obojí zcela nebo částečně nahrazena nemléčnou komponentou, zejména rostlinného původu, ukazují lepší poměr nasycených/nenasycených tuků, snížený obsah cholesterolu a nižší náklady na výrobu, na druhou stranu je u nich podstatně ovlivněna senzorická jakost, zejména nedostatečná chuť a aroma¹⁻³.

Sýrový flavour je jedním z nejdůležitějších kritérií rozhodujících o výběru a přijetí spotřebitelem. Za flavour sýra je odpovědná celá řada sloučenin. Z chemického hlediska se jedná hlavně o těkavé sloučeniny – alkoholy, ketony, aldehydy, estery, mastné kyseliny, laktony a terpeny. Tyto aromaticky aktivní látky vznikají na základě metabolických přeměn tří hlavních mléčných složek: laktosy, lipidů a proteinů. Další aromatické sloučeniny se tvoří během výroby, skladování a zrání⁴.

U vybraných tavených sýrových analogů s přídavkem různých tuků (slunečnicový olej, palmový tuk, kokosový tuk, máslo a koncentrovaný mléčný tuk) byly pomocí Solid phase microextraction ve spojení s plynovou chromatografií s hmotnostní detekcí identifikovány a kvantifikovány aromaticky aktivní sloučeniny. Celkem bylo identifikováno 27 aromatických sloučenin – 9 alkoholů, 5 aldehydů, 6 ketonů, 3 estery a 4 kyseliny. Nejvyšší obsah sloučenin byl zjištěn v taveném sýrovém analogu se slunečnicovým olejem, nejnižší obsah v taveném analogu s kokosovým tukem. Lze předpokládat, že část aromaticky aktivních látek přechází do sýrových analogů z použitých surovin, část se jich tvoří účinkem vysoké teploty během tavení a některé vznikají během skladování. Zároveň byla provedena senzorická analýza, při níž byly nejlépe hodnoceny analogy s kokosovým tukem a s máslem. Nejhorše byl hodnocen tavený sýrový analog se slunečnicovým olejem kvůli výskytu olejové a žluklé pachutě.

Tato práce vznikla za podpory projektu FRVŠ MŠMT ČR č. 1294/G4/2012 a Standardního projektu specifického výzkumu č. FCH-S-11-7.

LITERATURA

1. Guinee T. P., Carić M., Kaláb M., v knize: *Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology*, str. 349. Elsevier Applied Science, London 1997.
2. Bachmann H. P.: *Int. Dairy J.* 11, 505 (2001).
3. Buňka F., Hrabě J.: *Potravinářské revue* 3,13 (2006).
4. Delgado F. J., González-Crespo J., Cava R., García-Parra J., Ramírez R.: *Food Chem.* 118,182 (2010).