

Abstrakt

Zájem o rostlinné alternativy živočišných potravin v posledních letech výrazně roste, je však otázkou, do jaké míry jsou tyto rostlinné potraviny schopné živočišné výrobky nahradit – ať už z hlediska nutriční, tak z hlediska organoleptických vlastností.

Cílem práce bylo nutričně a senzorycky zhodnotit 18 vzorků rostlinných alternativ oproti 14 vzorkům mléčných výrobků stejného typu. Vzorky rostlinných alternativ byly podrobeny chemické analýze, kde bylo zkoumáno jejich složení z hlediska obsahu vody, bílkovin, vápníku, tuku a jednotlivých mastných kyselin pomocí analytických metod.

U rostlinných alternativ mléčných výrobků byl stanoven obsah sušiny v rozpětí 11-61 %, který přímo koresponduje s fyzickým charakterem vzorků. Obsah bílkovin stanovený u skupin rostlinných dezertů a rostlinných jogurtů se pohybuje v rozpětí 0,7-4,3 g/100 g. U skupiny rostlinných alternativ sýrů byly stanoveny hodnoty vápníku mezi 9 a 330 mg/100 g. Tuk stanovený ve všech rostlinných vzorcích se pohybuje mezi 1-27 g/100 g. Profil mastných kyselin byl u vzorků velmi variabilní, v případě přítomnosti kokosového tuku ve výrobku převládá obsah nasycených mastných kyselin, ve výrobcích na bázi slunečnicového či řepkového oleje převládají nenasycené mastné kyseliny. U žádného ze vzorků nebylo stanoveno množství trans izomer mastných kyselin, které by bylo nutričně významné.

V rámci nutričního hodnocení lze konstatovat, že rostlinné vzorky obsahují méně bílkovin než vzorky mléčné, v obsahu vápníku rostlinné výrobky výrazně zaostávají za výrobky mléčnými, obsah tuku obou souborů byl podobný. Složení mastných kyselin výrobků na bázi kokosu by se dalo označit za spíše nepříznivé z důvodu velkého obsahu nasycených mastných kyselin, vzorky na bázi jiných olejů (např. řepkový) však vykazují vysoký obsah nenasycených mastných kyselin. V některých vzorcích byl stanoven významný obsah pozitivně působících obsah omega 3 mastných kyselin, jejichž obsah je v mléčném tuku zanedbatelný. Při hodnocení bylo přihlédnuto i na přítomnost antinutričních látek, které výrazně ovlivňují využitelnost některých živin. Senzorické hodnocení odhalilo velké nedostatky rostlinných alternativ v podobě přítomnosti pachutí, hořké chuti, příjemnosti textury a vůně. Lze konstatovat, že analyzované rostlinné alternativy mléčných výrobků mají v konečném důsledku zatím nižší nutriční i senzoryckou jakost.