

## Stanovisko Českomoravského svazu mlékárenského k článku o hodnocení jahodových jogurtů v magazínu D-test, září 2013

Českomoravský svaz mlékárenský (ČMSM) vyjadřuje značné znepokojení nad článkem, který vyšel v zářijovém čísle magazínu D-test, informujícím o srovnávacím testu jahodových jogurtů. Výsledky uvedené v tomto testu jsou nepřesné, zavádějící a nevhodným způsobem interpretované autory článku a poškozují tak dobrou pověst jogurtů jako významné skupiny mléčných výrobků.

Výsledky tohoto testu byly též medializovány prostřednictvím internetové televize Stream (<http://www.stream.cz/adost/832649-a-dost-jahodove-jogurty-bez-jahod>). Zmiňovaný televizní pořad prezentuje dle našeho názoru výstupy testu zcela nevkusně, dehonestuje skupinu jogurtů jako takovou a poškozuje producenty jogurtů, na které je pohlíženo jako na ty, kteří šidí a klamou spotřebitele s cílem dosažení svých zisků. Za téměř alarmující lze v tomto případě považovat znázornění dochucování mléčných potravin způsobem, který naznačuje, že při výrobě jsou do jogurtů přidávány „sušené schránky brouků“.

Spotřebitelský test byl zaměřen zejména na hodnocení obsahu ovocné složky v jogurtu s cílem vyvolat dojem, že ovocný jogurt není ve skutečnosti ovocný, že obsah ovoce je zanedbatelný a že výsledná chuť jogurtu je „doladována“ pouze chemií.

Je potřeba si uvědomit, že jogurt je mléčnou potravinou a případný obsah ovoce je tedy pouze ochucující komponentou, jejíž podíl je proměnlivý u jednotlivých tržních druhů, a v podstatě musí vždy odpovídat parametrům deklarovaným výrobcem. Přesné složení je ostatně zpětně zjistitelné v zavedených systémech „dosledovatelnosti“, které jsou pro mlékárenský průmysl dnes samozřejmostí, a kde se vždy postupuje v souladu s platnými normami, recepturami a dodržováním technologických postupů.

Ke zjištění obsahu ovocné složky využili organizátoři testu novou metodu, založenou na stanovení hemicelulózy. Podotýkáme, že tato metoda je stále zatím ve stadiu ověřování a například při stanovení ovocného podílu v jogurtech jsou její výsledky použitelné teprve u obsahu ovoce vyšším než 6 %, do čehož spadá pouze velmi malý podíl vyráběných jogurtů. (*Zdroj: Dtsch.Milchwirtschaft, 58,2007, č. 10, s. 350-353*). Z testu není dále vůbec zřejmé, z jakého objemu daného výrobku byla analýza prováděna. Pokud by měly být výsledky vůbec použitelné, bylo by zapotřebí, s ohledem na homogenitu ovocných komponent používaných při výrobě jogurtů, analyzovat od každého druhu nejméně deset balení.

Podle našich zjištění používají dozorové orgány pro stanovení podílu ovoce v ovocných složkách metody založené na analýze minerálů, zejména draslíku, hořčíku a manganu, a další sofistikované fyzikálně-chemické metody, ze kterých je možné určit podíl ovocné složky, kde jsou však výsledky i tak zatíženy chybou provedení až 20 %.

Z grafického znázornění výsledku testu (viz.příloha) podle stoupajícího množství zjištěné hemicelulózy a jejího vztahu k deklarovanému obsahu ovoce nevyplývá jakákoli souvislost mezi těmito parametry a tento vztah je tedy zpochybnitelný. Tvzení hodnotitelů o příčinné souvislosti je tudíž neprofesionální a neodpovídající realitě. Navíc v případě, kdy výrobce ovocné složky při její výrobě

pracuje s ovocem zbaveným například zrníček, jader a slupek, může být pak obsah hemicelulózy ve stejném ovoci zcela rozdílný.

K výsledkům testu obdržel Českomoravský svaz mlékárenský řadu negativních reakcí od výrobců, a to i od těch, kteří v testu uspěli. Např. jogurt od výrobce Mlékárna Valašské Meziříčí, který v testu zvítězil, obsahoval stejnou ovocnou složku jako další výrobek této mlékárny umístěný na posledním místě, při čemž se obsah stanovené hemicelulózy u obou výrobků lišil o 150 %. Podobné významné rozdíly byly zjištěny i u dalších výrobců a jejich výrobků obsahujících shodné ovocné složky.

Analýza D-testu se rovněž zaměřila na mikrobiologické hodnocení, kdy s překvapením byly probiotické jogurty s vyšším celkovým počtem živých mikroorganismů (jogurtová kultura + probiotická kultura) hodnoceny hůře, než tradiční jogurty obsahující pouze jogurtovou mikroflóru a vykazující nižší celkový počet mikroorganismů.

Zcela zavádějící je pohled hodnotitelů na použití aromat a barviv. Za prvé je nutné uvést, že tyto přídatné látky nepřidává do výrobku mlékárna, nýbrž jsou součástí ovocné komponenty dodávané renomovanými zpracovateli ovoce. Za druhé pak platí, že případně použité přídatné látky označené v souladu s evropskou legislativou symbolem „E“ byly schváleny v daných množstvích pro použití v potravinách Evropským úřadem pro bezpečnost potravin (EFSA) jako zcela bezpečné pro použití v potravinách, a to na základě výsledků přísných toxikologických studií.

Nejvíce kritizovaným v testu bylo barvivo na bázi kyseliny karmínové, která je přírodního původu, a způsob informování spotřebitelů o zdroji jejího získávání formou, že dochází k „sypání brouků do potravin“ je nepřijatelný, zavádějící a zcela skandální.

Českomoravský svaz mlékárenský se rovněž podivuje doporučení tvůrců televizního pořadu, aby si spotřebitelé vyráběli domácí jogurt tak, že misku s mlékem a několika lžicemi jogurtu postaví do druhého dne na topení. Improvizovaný výrobní postup v domácnosti nemůže nikdy nahradit řízený a kontrolovaný proces v mlékárenském závodě.

Českomoravský svaz mlékárenský je velmi znepokojen publikací podobných testů vedoucích k vytváření a šíření mýtů a polopravd, a tím pádem vedoucích ke snížení spotřeby zdravých mléčných potravin, ke kterému v minulých letech docházelo. Proto za účelem řešení tohoto problému a zajištění odpovídající reakce vyzývá státní a dozorové orgány (Ministerstvo zemědělství, Českou zemědělskou a potravinářskou inspekci, Státní veterinární správu České Republiky), profesní Potravinářskou komoru ČR, akademickou a výzkumnou sféru a další výrobce mléčných výrobků ke společnému postupu.

V Praze, 10. 09. 2013

Ing. Jiří Kopáček, CSc.

předseda

Českomoravský svaz mlékárenský