



magazín pro zdravý životní styl, [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)  
[O výživě](#) 29. 6. 2020 | Vím, co jím a piju, o.p.s.

# Nanuky - zdravější volba. Srovnávací analýza

URL článku: [magazin/clanky/o-vyzive/Nanuky---zdravejsi-volba.-Srovnavaci-analyza\\_\\_s10010x19765.html](http://magazin/clanky/o-vyzive/Nanuky---zdravejsi-volba.-Srovnavaci-analyza__s10010x19765.html)

Testovali jsme celkem 14 vzorků, z toho 8 mléčných zmrzlin a 6 veganských. V segmentu mléčných výrobků se v poslední době objevuje na trhu řada výrobků se zvýšeným podílem bílkovin. Dalším trendem, který můžeme na trhu zaznamenat, je nárůst poptávky po čistě rostlinných výrobcích.



## Výsledky testu ZDE, výsledky jednotlivých

# testovaných potravin

## O testu

- **Test jsme zaměřili na nanuky**, konkrétně na 2 kategorie výrobků, které reprezentují trendy z poslední doby. V segmentu mléčných výrobků se v poslední době objevuje na trhu řada výrobků se **zvýšeným podílem bílkovin**. Dalším trendem, který můžeme na trhu zaznamenat, je nárůst poptávky po čistě **rostlinných výrobcích**. Výrobky pro vegany (včetně sladkých dezertů) byly mimo jiné prezentovány jako jeden z hlavních spotřebitelských trendů na výstavě Biofach 2020 v Norimberku, která proběhla těsně před vypuknutím koronavirové krize.
- Nakoupili jsme nanuky běžně dostupné v obchodní síti – v internetových ochodech, v hypermarketech a supermarketech.
- Testovali jsme **celkem 14 vzorků, z toho 8 mléčných zmrzlin a 6 veganských**.
- Výsledky analýzy zahrnují sensorické hodnocení provedené v **akreditované laboratoři Eurofins**, hodnocení nutričních hodnot a složení na základě údajů uvedených na obale. Pozornost jsme věnovali též ceně a legislativním náležitostem na obalech výrobku.
- Analýza proběhla v květnu 2020.

# Výsledky testu ZDE, výsledky jednotlivých testovaných potravin

## Hodnocení

Zmrzliny by měly odpovídat standardům pro:

- **vzhled a barvu:** barva odpovídající názvu a složení výrobku, stejnorodá v celé hmotě
- **konzistenci:** jemná, hladká, krémovitá, bez hrudek, větších krystalů a velkých vzduchových bublin, může obsahovat viditelné částice přidaných ochucujících složek v nerozštěněné formě
- **vůni a chuť:** příjemně aromatická, výrazná, vyrovnaná, typická pro použité suroviny, sladká

## 1. Senzorika v laboratoři

Základem hodnocení byly senzorické zkoušky, které proběhly v laboratořích Eurofins. **Skupina 10 posuzovatelů** hodnotila výše uvedené jakostní parametry, dále se hodnotila intenzita sladké chuti a pachutí. V závěru dostal každý výrobek celkovou známku na pětibodové stupnici s významem: „1- zcela splňuje moje očekávání“ „2- výrobek by mohl být i lepší“ „3- výrobek považuji

za průměrný“ „4- výrobek je podprůměrný“ „5- výrobek je odpuzující“.

## 2. Další parametry hodnocení

V rámci doplňkového hodnocení jsme si všímali složení výrobků, zejména podílu klíčových složek, uvážlivého použití přídatných látek, dodržování požadavků legislativy. Svoji roli hrála i cena výrobku. Konkrétně se kromě sensorického hodnocení dále posuzovaly tyto parametry:

- **Výživové údaje, zejména energetická hodnota.** Známkování: energetická hodnota na 100 g: známka 1 -do 500 kJ, známka 1,5 - do 500-724 kJ, známka 2 - do 725-999 kJ, známka 2,5 - do 1000-1249 kJ, známka 3 - 1250 kJ a více. U mléčných nanuků jsme hodnotili i množství bílkovin.
- **Složení výrobků**, zejména výběr surovin, obsah klíčových složek, obsah alergenů, které nejsou součástí receptury, použité přídatné látky, suroviny s přidanou hodnotou (bio, fair trade, ekologická certifikace); individuální korekce o půl stupně dle obsahu jednotlivých složek.
- **Značení a legislativa**, zejména splnění standardů pro jednotlivé podskupiny zmrzlin a dodržování ostatních požadavků legislativy, snížení o jeden stupeň za nedostatek
- **Cena v přepočtu na 100 g**: známka 1 – cena do 34,99 Kč, známka 2 – cena 35 - 49,99 Kč, známka 3 – cena 50 - 79,99,- Kč, známka 4 – cena 80,-

Kč a více.

## Známka testu - pořadí

**Výrobky dostaly celkem 5 dílčích známek.** Celková známka se získala s použitím následujících váhových faktorů 60 % za senzoričké hodnocení, po 15 % za složení a výživové údaje a po 5 % za značení/legislativu a cenu.

Celkové **pořadí v rámci testu nejvíce ovlivňuje chuť.** Další parametry vedly jen k drobným korekcím v celkovém pořadí. Polepšit si mohly mražené krémy, které lépe chutnají i při nižším obsahu energie, vyrobené z kvalitnějších surovin (bio, fair trade), s vyšším podílem bílkovin u mléčných výrobků, s rozumným používáním přídatných látek, bez dalších alergenů deklarovaných mimo složky, bez vad ve značení a s nižší cenou.

- 60 % senzoričké hodnocení
- 15 % výživové hodnoty
- 15 % složení
- 5 % cena
- 5 % legislativní náležitosti, značení

# Výsledky testu ZDE, výsledky jednotlivých testovaných potravin

---

Copyright © 2023

Vím, co jím a piju, o.p.s., [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)