



magazín pro zdravý životní styl, [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)  
[O výživě](#) 5. 8. 2020 | Vím, co jím a piju, o.p.s.

# Analýza zmrzlin: Rodinné piny Jak vybrat tu nejlepší?

URL článku: [magazin/clanky/o-vyzive/Analyza-zmrzlin:-Rodinne-piny-Jak-vybrat-tu-nejlepsi\\_\\_s10010x19781.html](http://magazin/clanky/o-vyzive/Analyza-zmrzlin:-Rodinne-piny-Jak-vybrat-tu-nejlepsi__s10010x19781.html)

Zmrzliny prodávané v kelímcích, tzv. zmrzlinové piny s objemem 440-500 ml jsou stále ve větší oblibě. Čokoládová a karamelová zmrzlina patří mezi nejoblíbenější. To potvrdil i průzkum v červnu 2020 iniciativy Vím, co jím a piju. Mangová zmrzlina je nový trend a většina značek rozšířila nabídku i o tuto příchuť. Zmrzliny se liší složením, výživovou hodnotou i cenou.



# Výsledky testu ZDE, výsledky jednotlivých testovaných potravin

## O testu

- Test jsme zaměřili na zmrzliny v kelímcích, určené pro malé rodiny, páry i jednotlivce.
- Nakoupili jsme zmrzliny běžně dostupné v obchodní síti – v internetových ochodech, v hypermarketech a supermarketech.
- Vybrali jsme pro analýzu 3 oblíbené příchutě – čokoláda, karamel, mango.
- Testovali jsme celkem **22 vzorků, z toho 7 čokoládových, 7 karamelových a 8 mangových zmrzlin.**
- Výsledky analýzy zahrnují senzorní hodnocení provedené v **akreditované laboratoři Eurofins**, hodnocení nutričních hodnot a složení na základě údajů uvedených na obalech.
- Pozornost jsme věnovali též ceně a legislativním náležitostem na obalech výrobku.
- Analýza proběhla v období duben – červen 2020.

# 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 nerozmělněné formě
- **vůni a chuť:** příjemně aromatická, výrazná, vyrovnaná, typická pro použité suroviny, sladká

### 1. Senzorika v laboratoři

Základem hodnocení byla senzorická zkouška, která proběhla 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.

Jako obecný nešvar ve značení potravin, kategorii zmrzlin nevyjímaje, vnímáme nadužívání tvrzení, že výrobek „může obsahovat“ některý z alergenů. Výrobce by se měl těmto tvrzením, pokud je to možné, vyhýbat a více péče věnovat zásadám správné výrobní praxe a detailnějšímu zpracování analýzy kritických kontrolních bodů HACCP. Z jedné irské studie dokonce vyplynulo, že 94 % výrobků neodpovídalo deklarované skutečnosti. Nadužívání tohoto označení tam, kde to není třeba, vede k tomu, že alergici nemohou konzumovat nesprávně označené výrobky nebo, že značení „může obsahovat“ v konečném důsledku málokdo věří. Samozřejmě, pokud je alergen ve výrobku skutečně obsažen, značení je třeba, jelikož může způsobit zdravotní problémy.

- **Výživové údaje** - zejména energetická hodnota na 100 g a obsah klíčových živin. Známkování: známka 1 - do 500 kJ, známka 1,5 - 500-724 kJ, známka 2,5 - 1000-1249 kJ, známka 3 - 2500 kJ a více
- **Složení výrobků** - zejména výběr surovin a obsah klíčové suroviny (např. mango), 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 nedostatky.
- **Cena v přepočtu na 100 g:** známka 1 - 20-34,99 Kč, známka 2 - 35-49,99 Kč, známka 3 - 50,- Kč a více.

## Známka testu - pořadí

Výrobky dostaly celkem 5 dílčích známek. Celková známka se získala použitím následujících váhových faktorů: 60 % za sensorické hodnocení, 15 % za složení, 15 % za výživové údaje, 5 % za značení/legislativu a 5 % za 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 klíčové složky, s rozumným používáním přídatných látek, bez vad ve značení a s nižší cenou.

- 60 % sensorické hodnocení

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

## **Výsledky testu ZDE, výsledky jednotlivých testovaných potravin**

---

Copyright © 2025

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