

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

SÝRY V GASTRONOMII

Cheese in Gastronomy

Aneta Kozová

**Vedoucí bakalářské práce:** prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.

Brno 2019

Jméno a příjmení autora: Aneta Kozová  
Název bakalářské práce: Sýry v gastronomii  
Název bakalářské práce v AJ: Cheese in Gastronomy  
Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch  
Vedoucí bakalářské práce: prof. Ing. Stanislav Kráčmar, DrSc.  
Rok obhajoby: 2019

**Anotace:**

Bakalářská práce se zabývá charakteristikou sýrů od výroby až po samotné rozdělení a poté podávání. Zahrnuje také nejznámější sýrařské oblasti a jejich sýrařské produkty. V teoretické části je taktéž zpracovaný nutriční význam a význam pro zdraví člověka. Byla řešena problematika sladění vína s vybranými sýry, práci se sýry. Je představena společnost A. W. spol. s.r.o, vyrábějící Olomoucké tvarůžky. Obsahuje dotazníkové šetření a SWOT analýzu a navrženy tvarůžkové speciality.

**Annotation:**

The Bachelor Thesis deals with the characteristics of the cheese production to distribution and use. Includes the most popular cheese regions. The theoretical part is also the nutritional significance and importance to human health. I addressed the issue of wine with cheese. Was introduced the company which produce very known Olomouc cheese. Practical part contains the questionnaire, SWOT analysis and proposed Olomouc specialities.

**Klíčová slova:** sýry, sýrařské oblasti, výživa, gastronomie, tvarůžky

**Keywords:** Cheeses, cheese region, nutrition, gastronomy, Olomouc cheese

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Sýry v gastronomii* vypracovala samostatně pod vedením *prof. Ing. Stanislava Kráčmara, Dr.Sc.* a uvedla v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne

vlastnoruční podpis autora

## Poděkování

Na tomto místě bych rada poděkovala panu prof. Ing. Stanislavu Kráčmarovi, DrSc. za cenné informace, které mi dopomohly ke vzniku bakalářské práce. Dále bych chtěla poděkovat své rodině a příteli za podporu během celého studia.

# OBSAH

Obsah .....	5
Úvod.....	9
I. Teoretická část.....	10
1 Výroba sýrů .....	11
1.1 Mléčný skot.....	11
1.2 Proces výroby sýra.....	12
1.2.1 Srážení.....	12
1.2.2 Sýřenina .....	13
1.2.3 Míchání .....	13
1.2.4 Dohřívání .....	13
1.2.5 Odkapávání .....	13
1.2.6 Solení .....	13
1.2.7 Zrání.....	14
1.2.8 Shrnutí výroby sýra.....	14
2 Druhy sýrů .....	16
2.1 Rozdělení podle typu mléka.....	16
2.2 Rozdělení podle tvrdosti .....	16
2.2.1 Čerstvé sýry .....	16
2.2.2 Měkké sýry.....	16
2.2.3 Poloměkké a polotvrdé sýry.....	17
2.2.3.1 Hrudkové sýry.....	17

2.2.3.2	Sýry ve slaném nálevu .....	17
2.2.3.3	Polotvrdé sýry .....	17
2.2.4	Eidamský typ sýrů.....	18
2.2.5	Tvrdé sýry .....	19
2.2.5.1	Tvrdé sýry s oky v těstě .....	19
2.2.5.2	Tvrdé sýry bez ok v těstě .....	20
2.2.5.3	Extra tvrdé sýry .....	20
2.3	Rozdělení podle obsahu tuku .....	21
2.4	Rozdělení podle vzhledu.....	21
2.4.1	Nezrající sýry – čerstvá sýřenina .....	21
2.4.2	Sýry s plísní na povrchu – měkká sýřenina s bílou povrchovou flórou.....	21
2.4.3	Sýry zrající pod mazem – měkká sýřenina s omývanou kůrou .....	21
2.4.4	Sýry s plísní v těstě – sýry s žilkami modré plísně.....	22
2.4.5	Lisovaná nedohřívaná sýřenina.....	22
2.4.6	Lisovaná dohřívaná sýřenina .....	22
2.4.7	Ostatní typy .....	22
2.5	Sýrařské oblasti.....	23
2.5.1	Dánsko, Švédsko, Norsko .....	23
2.5.2	Velká Británie .....	24
2.5.3	Nizozemsko.....	24
2.5.4	Německo .....	24
2.5.5	Švýcarsko.....	25
2.5.6	Rakousko.....	25

2.5.7	Francie a Belgie .....	25
2.5.8	Itálie .....	26
2.5.9	Česká republika.....	26
3	význam sýrů ve výživě člověka.....	27
3.1	Nutriční význam ve výživě člověka.....	27
3.2	Význam sýrů pro zdraví.....	28
3.3	Konzumace mléka a mléčných výrobků v České republice a ve světě.....	29
4	Párování sýrů a vína .....	30
4.1	Bílá vína a sýry .....	30
4.2	Červená vína a sekty .....	30
4.2.1	Druhy červených vín doporučovány k vínům.....	31
4.3	Růžová vína a sekty .....	31
4.4	Jak sýr podávat.....	32
4.5	Jak si na sýru pochutnat .....	32
II.	Praktická část.....	34
5	představení společnosti.....	35
5.1	Základní informace .....	35
5.2	Od historie po současnost .....	35
5.3	Olomoucké tvarůžky .....	36
5.3.1	Výroba tvarůžků.....	37
5.3.2	Kvalita.....	39
5.4	SWOT analýza společnosti A.W. s.r.o. ....	39
5.4.1	Silné stránky.....	40

5.4.2	Slabé stránky .....	40
5.4.3	Příležitosti .....	41
5.4.4	Hrozby.....	41
6	Dotazníkové šetření .....	42
6.1	Ukázka dotazníku – Přílohy.....	42
6.2	Vyhodnocení dotazníku .....	42
6.3	Návrhy a doporučení.....	50
6.4	Tvarůžkové speciality .....	52
6.4.1	Předkrmy.....	52
6.4.2	Polévky .....	53
6.4.3	Hlavní jídla.....	54
6.4.4	Dezerty.....	56
	závěr.....	58
	Použité zdroje.....	59
	Seznam obrázků, grafů a tabulek .....	61
	Seznam zkratk .....	62
	Přílohy.....	63



## ÚVOD

Sýr je mléčný výrobek vyrobený ze srážení mléčné bílkoviny z mléka za působení syřidla nebo jiných koagulačních činidel, prokysáním a oddělením podílu syrovátky.

Sýry jsou spojeny s lidskými dějinami a dnes už se vyrábí snad úplně všude. U většiny lidí je považován za nejdůležitější potravinu vůbec. Gastronomie se postupně vyvíjí a sní i technologie a postupy při výrobě. Díky novým technologickým postupům a zařízením vznikají nové druhy těchto oblíbených lahodných výrobků. Avšak na domácí výrobu sýra se v dnešní době také nezapomíná. Konzumace sýrů se zvyšuje po celém světě a sýr je nedílnou součástí světové gastronomie.

Lidé jsou milovníci mléčných výrobků a to především sýrů. Jeden z důvodů proč jsem si vybrala tohle téma bakalářské práce. Dalším důvodem je, že jsem se chtěla o dané problematice dozvědět více, hlavně co se týče druhů sýrů, jelikož jsem nevěděla, kolik druhů na světě vlastně existuje.

Teoretická část bude zpracována podle odborné literatury, která obsahuje poznatky vztahující se k sýrům. Chtěla bych popsat problematiku od samotné výroby až po podávání sýrů.

V praktické části představím společnost A.W. spol. s.r.o., její historii, současnou výrobu a muzeum, které je její součástí. Do práce chci zahrnout dotazníkové šetření, díky kterému zjistím, jak jsou zákazníci spokojeni s produktem. Také chci vytvořit SWOT analýzu, kterou určím silné, slabé stránky společnosti, ale také příležitosti a hrozby, které mohou nastat.

Na závěr bych dodala případné doporučení na zlepšení, které vyplynou z dotazníkového šetření.

## I. TEORETICKÁ ČÁST

*„Sýr je pravděpodobně nejlepší pokrmem a víno nejlepším nápojem.“*

(PatienceGray, 1957)

# 1 VÝROBA SÝRŮ

Způsob výroby se většinou odlišuje v závislosti na kraji nebo na druhu. Chtěla bych proto začít od úplného základu výroby, to znamená u mléka.

Základem kvalitního sýru je kvalitní mléko, tudíž ze špatného mléka nikdy nevznikne dobrý a kvalitní sýr. Ani díky moderním vybavením v továrnách.

## 1.1 Mléčný skot

V západním světě se konzumují především sýry z kravského, ovčího nebo kozího mléka. Mléko pro výrobu sýru lze však získat z mnohem více druhů zvířat.

Velbloudi a dromedáři jsou využíváni především jako dopravní prostředky v poušti, a nebo se poráží na maso. Kočovné národy však mléko pijí nebo z něj vyrábí sýr. Produkce na jednoho velblouda či dromedára je velmi nízká a většinou s mléko rezervuje spíše pro mláďata. Mléko je velice podobné kravskému[1].

Kobyly a oslice se dojí pouze občas nebo skoro vůbec ne. Jejich mléko obsahuje velmi málo tuku a bílkovin, za to obsahuje velké množství cukru. Nikdy se z jejich mléka nevyrábí tvrdé sýry, pouze jemné produkty kefirového typu, například známý kymus. Kobylí mléko je velmi zdravé a silně se podobá mateřskému mléku, díky obsahu důležitých nenasycených mastných kyselin, minerály a vitamíny. Kobylí mléko podporuje krevní oběh a má posilující účinky [1].

Sobí mléko je nesmírně bohaté na tuky a bílkoviny, ale produkce jejich mléka je velmi nízká.

Buvolí, většinou pochází z Itálie a zde se z jejich mléka vyrábí známý sýr mozzarella di bufala-jemný sýr plný chuti. Ve srovnání s ostatními druhy skotu, je buvolí mléko v produkci na druhém místě, hned po kravském. Jejich mléko je velmi bohaté na bílkoviny tuky [1].

Jakové jsou robustně stavění, žijí ve vysokých nadmořských výškách. V horských oblastech se používají jako tažná zvířata. Jejich mléko je velmi tučné, ale obsahuje mnoho bílkovin.

Zebu jsou příbuznými jaků, ale na rozdíl od nich žijí v nižších nadmořských výškách. Složení jejich mléka je blízké kravskému [1].

U krav rozlišujeme velké množství různých plemen. Ne všechna plemena jsou stejně produktivní. Kravské mléko je lehce nasládlé a má jemnou strukturu. Co se týče chuti a barvy, závisí na plemeni, ale také na krmení[1].

Ovce se chovají především na maso a vlnu. Na rozdíl od krav lze ovce dojit pouze krátké období v roce, tudíž výnos je velmi nízký. Ovčí mléko obsahuje více bílkovin a ještě více mléčného tuku na rozdíl od kravského mléka. Má jemnou chuť a strukturu, je o něco sladší a silněji voní[1].

Kozy se chovají i na maso, ale téměř všude se z jejich mléka vyrábí sýr. Výroba kozího sýra je často uměním. Sýry, které se vyrábějí v horších hygienických podmínkách, mívají často nepříjemnou pachů a zápach. Je to díky mléčnému tuku, který je u koz velmi citlivý a musí se pečlivě ošetřovat[1].

## **1.2 Proces výroby sýra**

Proces výroby sýra probíhá částečně biologicky (bakterie, mléčné kvašení a enzymy) a částečně probíhá mechanicky (např. krájení, míchání nebo lisování). Mléko na začátku prochází kontrolami, které jsou přísné. Záleží na výrobci, zda upřednostňuje pasteraci nebo se mléko pouze zahřeje na teplotu sýření, která se pohybuje kolem 30 °C. Pasterace probíhá zahříváním na 72 – 74 °C na 15 – 40 sekund. Po zahřátí se náhle ochladí na 15 – 40 °C [1].

### **1.2.1 Srážení**

Aby proces srážení mohl probíhat, ohřívá se mléko v kotli na 18 – 32 °C. Po použití bakterií se mléčný cukr, který mléko obsahuje, změní na kyselinu mléčnou a dojde k vysrážení bílkovin. Tento proces může trvat až 2 hodiny.

Velká část sýrů se vyrábí především za přidání syřidla. Syřidlo je výtažek z žaludku mladých savců, hlavní účinnou složkou je enzym chymozin. Dříve se syřidlo nahrazovalo větvemi fíkovníku a svízele. Dnes už se syřidlo dá připravit i geneticky technickou cestou[2].

Jde o velmi dobrou pomůcku, která však musí být dobře odměřena, protože při větším množství se sýr stane nepoživatelným, hořkým a dokonce příliš drsným. Syřidlo napomáhá hlavně v tvrdosti sýra – čím tvrdší sýr se vyrábí, tím více syřidla se přidává [2].

V dnešní době je nedostatek přírodních syřidel, proto jako náhražky se používají látky, které pochází z plísní nebo rostlin. Sýry, které vyrobeny pomocí těchto látek jsou pak vhodné pro vegany a vegetariány. Jako náhražka syřidla se používá například šťáva z artyčoků[1].

### **1.2.2 Sýřenina**

Sražené mléko se dělí na dvě části – vzniká sýřenina (pevná součást sraženého mléka) a syrovátka (tekutá součást). Sýřenina se upravuje pomocí tzv. sýrařské harfy, to je nástroj, pomocí kterého se sýřenina upravuje na potřebnou zrnitost[2].

Čím jemněji se sýřenina rozřeže, tím více se usadí syrovátka a pevnější strukturu získá budoucí sýr. U měkkých sýrů se sýřenina řeže pouze na velikost vlašských ořechů, u sýrů, které se dají krájet na velikost hrášků, a na velikost rýžových zrn se sýřenina krájí při výrobě tvrdých sýrů. Zrna, která se nařežou, ztrácí vlhkost, a tím je sýr pevnější[2].

### **1.2.3 Míchání**

Díky míchání se ze sýra odstraní ještě více syrovátky. Syrové zrno získá lepší strukturu. Některé sýry se obejdou bez míchání a jsou rovnou dávány do tzv. tvořítek, kam se formují po velkých nebo malých kouskách[1].

### **1.2.4 Dohřívání**

Tento proces se provádí u velkých robustních sýrů alpského i holandského typu. Zahřátím dochází k vytužení, které se zvýší mícháním. U vysokodohříváných sýrů se dohřívá na teplotu kolem 53 °C – jedná se například o ementál a u nízкодohříváných sýrů jako je například eidam se dohřívá na teplotu kolem 42 °C[1].

### **1.2.5 Odkapávání**

Při výrobě čerstvého sýra nebo tvarohu se syrové zrno zachytí pomocí velkého plátna a nechá se v ošatce vykat. U jiných sýrů se sýřenina vkládá do forem a lisuje se[1]. Doba tlaku při lisování je u každého sýra jiná, stejně jako rozhodnutí, zda se sýr musí obracet. Lisování se používá k odtoku syrovátky[2].

### **1.2.6 Solení**

Čerstvé a kozí sýry se nesolí. Ostatní sýry se solí pomocí suché soli nebo v solné lázni. Avšak bez přidání soli, by některé sýry byly fádni. Sýry se většinou solí za sucha. Je potřeba sůl do

sýru vtírat nebo celý sýr položit do solné lázně. Sůl, ve které je sýr ponořen ze sýru odebírá přebytečnou syrovátku a podporuje tvorbu kůry. Také má však za úkol chránit sýr před vysycháním a ovlivňuje proces zrání[2].

### **1.2.7 Zrání**

Proces zrání závisí na typu a velikosti sýra. Proces výroby trval 2-3 dny, proces zrání už je individuální. Zrání začíná po posledním odkapání a nasolení. Díky procesu zrání, sýr dostává výslednou strukturu, chuť a vůni.

Čerstvé sýry a tvaroh se po vykapání rovnou balí. Některé sýry se balí se syrovátkou (např. mozzarella, feta). Zde je obsah vody ještě 80 %. Čerstvé kozí sýry prochází pouze krátkou dobou zrání a po zabalení obsahují stále ještě 75 % vody. Smetanové sýry, mezi které řadíme většinu sýrů s bílou plísní zrající 2 – 8 týdnů a poté ještě obsahují až 65 % vody. Menší sýry s oranžovým mazem na povrchu zrají 2 – 10 týdnů a obsahují až 50 % vody. Větší sýry s mazovou kulturou mohou zrát až 3 měsíce a poté obsahují pouze 5 % vody. Sýry, které se nezahřívají tzv. větší lisované, zrají až 6 měsíců a velmi velké sýry, lisované a vyráběné ze zahřátého mléka zrají déle než 1 rok a obsahují poté pouze 30 % vody.

Během zrání do sýru proniká sůl a tak získává svou kůru. Bílkoviny, zejména však kasein se působením mléčných kvasinek a bakterií přeměňují a utváří chuť sýra. Enzymy štěpí mléčné tuky a cukry, což přispívá k chuti sýra. Každý sýr díky bakteriím, plísním a kvasinkám získává svůj osobitý charakter[1].

### **1.2.8 Shrnutí výroby sýra**

Aby se mi lépe pamatovalo, jak se velmi oblíbená pochutina vyrábí, porovnal jsem několik zdrojů, kde je právě popsána výroba sýru a došla jsem k závěru, že sýr se podle všech autorů vyrábí stejně a je už od samého středovku výroba nezměněna.

Zkráceně tedy - sýry se vyrábí z mléka. Převážně se používá mléko kravské, kozí, ovčí, avšak i buvolí. Podle toho zda se mléko zpracovává syrové, či se tepelně upravuje, je výroba označována za sýry z pasterizovaného mléka či mléka syrového. Ze syrového mléka jsou sýry aromatictější a chutnější. Většinou tyto sýry vyhledávají labužníci, avšak v současné době jsou více a více populárnější. Pro shrnutí jsem podle jednoho ze zdrojů v bodech uvedla výrobní postup[3].

- čerstvé mléko se v sýrárně krátce zahřeje na 75 °C, tedy dojde k pasterizaci, při níž se ničí případné bakterie. V závislosti na druhu sýra se mléko buď odstředí, nebo se přidá mléčný tuk.
- V druhém bodě se musí mléko srazit, tedy se v mléce oddělí pevné látky (bílkovina a tuk) od tekuté syrovátky. Jako kyselé složky se používají bakterie mléčného kvašení nebo syřidlo, v některých případech však oboje dohromady.
- Mléčná bílkovina se srazí a dá za vznik mléčné sraženině. Za případu, že bylo použito syřidlo, vzniká sýřenina.
- Vysrážená hmota se poté krájí sýrařskou harfou – otáčející nůž.
- Pomocí míchaní, hnětení, ohřívání, odtékání a lisováním se sýřenina (sraženina) postupně odděluje. Zde už je možné těsto dávat do případné formy.
- Teď dochází k nasolení (v solné lázni nebo pomocí vtírání soli do těsta). Zpevňuje se kůra a sýr ztrácí vlhkost.
- Odkapané sýry poté zrají v příslušných sklepech nebo jeskyních apod.
- Během zrání se enzymy, bakterie a plísně snaží, aby z mléčného koncentrátu vznikl příslušný sýr [3].

## 2 DRUHY SÝRŮ

Existuje mnoho druhů sýrů, tudíž je téměř nemožné rozdělit je do určitých kategorií.

### 2.1 Rozdělení podle typu mléka

Nejjednodušší dělení je právě to podle typu mléka. Sýry mohou být vyrobeny z kravského, kozího nebo z ovčího mléka. Mléka mohou být však kombinovány. V této skupině můžeme sýry dělit podle pasterovaného a nepasterovaného mléka [1].

### 2.2 Rozdělení podle tvrdosti

Rozdělení podle tvrdosti se určuje podle konzistence sýra, tedy poměrem sušiny a vody. Čím méně je v sýru vody, tím je sušší a tvrdší. Poměr se mění ve fázi zrání. Konzistenci mimo vodu určuje také obsažený tuk. Dělení této skupiny je také na měkké, čerstvé, tvrdé a polotvrdé [1].

#### 2.2.1 Čerstvé sýry

Obsahují mnoho vody a jsou určeny pro okamžitou konzumaci bez další fáze zrání. Čerstvé sýry nemají dlouhou trvanlivost. U nás jsou nejrozšířenější a vyrábí se nejen průmyslově, ale také v domácnostech a na malých farmách v maloobchodních podmínkách. Vyrábí se za pomoci kyselého srážení mléka a malým množstvím syřidla.

Příklady: čerstvý sýr, tvaroh, fromagefrais, team cheese, apod. [1].

#### 2.2.2 Měkké sýry

U měkkých sýrů dochází k velmi krátké době zrání. Mají smetanovou konzistenci, lze je tedy mazat. Jsou charakteristické malým množstvím sušiny, dobře prokysleným zráním sýra po výrobě a popřípadě zrají pod mazem nebo pod plísňovou kulturou. Existuje strašně moc druhů, proto se nejčastěji rozdělují na sýry s bílou plísní na povrchu, sýry s mazovou kulturou na povrchu a sýry bez povrchové kultury, čisté nebo ochucené.

Příklady: camembert, brie, coulommiers, apod. [1].



### **2.2.3 Poloměkké a polotvrdé sýry**

Mají hutnou strukturu, ale dají se snadno krájet. Při lehkém stlačení jsou stále pružné. Do této skupiny patří většina sýrů, vyráběných u nás. Dá se rozdělit na několik podkategorií. Podle technologie výroby se dělí na poloměkké – hrudkový sýr kravský, ovčí nebo kozí, Pivní sýry, Kastelán, sýr Zlato a podobné. Dále se dělí na sýry ve slaném nálevu – Feta, Akawi, Bílý sýr apod. Nejznámější a zároveň nejrozšířenější sýry této skupiny jsou polotvrdé - eidamské sýry – Tylžský sýr, Gouda, Čedar. Dají se rozdělit také podle typu mléka – z pasterizovaného mléka, ze syrového mléka, na nízkotučné, z vysokým obsahem tuku, na sýry s ohřivanou sýřeninou na vysokou či nízkou teplotu, na sýry lisované nebo nelisované, na zafoliované nebo voskované, ale také na přírodně zrající či zrající pod kůrou[4].

#### **2.2.3.1 Hrudkové sýry**

Mají různé tvary a složení a vyrábí se převážně bez povrchové kultury. Po většině mají tvar opravdu jako hrudka, nebo jako hranol různých velikostí. Jsou bez kůry a vyskytují se jako mladé sýry (maximálně 1 – 2 týdny). Mají chuť nakyslého mléka a trochu slanou dochuť. Avšak sůl v nich není přidána. Dají se prodávat hned po dobrém prokysnutí, ale převážně se zpracovávají například pro výrobu pařených sýrů – korbáčiky, oštiepky, pařenice. Nejvíce se však využívá při výrobě Bryndzy. Je považována za základní surovinu [4].

#### **2.2.3.2 Sýry ve slaném nálevu**

Tyto sýry se řadí mezi poloměkké sýry zrající ve slaném nálevu. Vyrábí se z kravského, kozího i ovčího mléka. Patří mezi každodenně užívané sýry. Jsou velmi podobné předchozí skupině, avšak tyhle zrají ve slaném nálevu a bývají uzavřené ve větších nádobách. Vydří dlouhou dobu ve stejném stavu. Konzistenci mají velmi tuhou, křehkou a lámavou. Co se týče chuti, tyto sýry jsou velmi slané a doporučují se před konzumací opláchnout. Po opláchnutí vodou je chuť jemná, nakyslá a nevýrazná. U nás jsou známé především tzv. bílé sýry, Akawi nebo Feta[4].

#### **2.2.3.3 Polotvrdé sýry**

Samotné polotvrdé sýry jsou známy jako nejvíce používané sýry vůbec. Vyrábí se z kravského, ovčího, i kozího mléka. U nás se nejvíce používá kravské, mírně odtučněné pasterizované mléko. Při zpracování sýřeniny se mírně dohřívá a dlouho se vmíchává. Patří

sem sýry s dohřívanou sýřeninou, které mohou být lisované – Eidam, Gouda a nelisované – Tylžský sýr. Mohou zrát pod voskem nebo pod vlastní kůrou[1].

#### **2.2.4 Eidamský typ sýrů**

Tyto sýry jsou řazeny mezi nejvíce konzumované hlavně u nás. Nejznámějšími typy – Eidamská cihla, Gouda, Volovec apod. Zahraniční – Trapist, Minigouda, Esrom, Fontina, Limburg apod. [4]. Sýry eidamského typu se řadí do skupiny přírodních polotvrdých sýrů, což znamená, že jsou pevné a snadno se krájí. Sýry eidamského typu se mezi sebou značně liší s ohledem na velikost a tvar bochníku, obsah vody a dobu zrání. Sýry se solí v solné lázni a zrají v průměru od 2 do 5 měsíců. V důsledku toho není jejich chuť příliš výrazná [5].

##### Eidamská cihla

Jedná se o sýr holandského typu, který je balený ve fólii a zraje pod voskem. Vyrábí se z mírně odtučněného kravského pasterizovaného mléka, zraje v chladu 4 – 8 týdnů. Může však zrát méně i více, čím déle zraje, tím získává jemnou sýrovou chuť a také plastickou konzistenci. Neměl by být po vyzrání pružný ani gumovitý. Správná chuť je velice jemná, není nakyslá a je sýrově čistá [6].

##### Tylžský sýr

Jedná se o eidamský typ sýra, akorát se liší tím, že při výrobě se tento sýr nelisuje, pouze se otáčí. Proto se na těchto sýrem objevují malé očka. Konzistence Tylžského sýra je o něco málo měkčí jak u Eidamského, a chuť je kyselo – mléčná. Často se vyrábí s různými příchutěmi, kterých se dosahuje pomocí koření. Příkladem je u nás oblíbený Volovec.

Kromě Volovce snad v každém obchodě najdeme např. sýr Baby Bel – jedná se o mini eidam, zabalený ve voskovém obalu, také Limburg – známý především v Německu, má nízký obsah tuku a má pikantnější chuť díky omývání [6].

##### Čedar

Tento sýr se u nás vyrábí velmi málo, avšak ve světě je velice oblíbený. Čedar se vyrábí z kravského pasterizovaného mírně odtučněného mléka. U výroby se sýřenina nechá prokysnout (čedarizuje se), po prokysnutí se nakrájí na drobné kostičky, které se prosolí a poté zalisují do velkých forem. Poté se velký 28 kg bochník balí do bandáže, aby měl pevnou

kůru. Zrání Čedaru je okolo 6 – 18 měsíců. Jeho barva je zlatožlutá a má tvrdou konzistenci, není tedy ohebný ani drobivý. Chuť bývá přirovnávána k ořechům. Postupně po dobu zrání dochází ke změně chuti na mírně pikantní až ostrou [5]. Barevně jsou odlišeny sýry různého stáří podle doby zrání. Někdy se přidává koření a jsou známy názvy a značky Eicester, Derby, Gloster, Cantal [7].

### **2.2.5 Tvrdé sýry**

Jsou vrcholem a pýchou všech sýrařů. Jde o vhodnou přílohu snad ke všem pokrmům a nápojům. Mají robustní tvar a velmi tvrdou sýřeninu. Co se výroby týče, sladké, čerstvé a pasterované mléko se po přidání mlékařských kultur a syřidla vytvoří malé syrové zrno, které se při teplotě až 60°C dohřívá (mají označení i jako vysoko dohřívané). Zahřívají se, aby se syrové zrno vytužilo a zbavilo syrovátky. Proto potom sýry dosahují vysoké sušiny (až 62 %). Nedají se krájet, jelikož se sýr drobí. Většinou jsou nabízeny v strouhané či namleté formě. Mají velké okrouhlé a hranaté tvary od 40 do 140 kg. Původně tyto sýry zrály až do 1 roku. Dnes zrají 4 maximálně 12 měsíců. Zrají pod vlastní kůrou, aby sýr nevysychal a snížily se ztráty hmotnosti. Dělí se dále na tvrdé sýry s oky v těstě, nebo bez ok a na velmi tvrdé, či extra tvrdé [1,6].

#### **2.2.5.1 Tvrdé sýry s oky v těstě**

Oka, která se v sýrech vytváří, jsou díky propionovému kvašení. Pokud tedy sýr rozřízneme, měli bychom vidět krásné okrouhlé oka. U nás je nejznámější Emantál a Gruyer. Avšak vyráběné u nás jsou např. Primátor nebo Tekov.

Ementál je uznávaný jako král sýrů. Jeho původ se táhne už od středověku. Vznikl v údolí řeky Emme odkud se odvíjí i jeho název. Pro výrobu jednoho kusu sýra, je potřeba až 1200 litrů mléka, a doba zrání je okolo 4–12 měsíců. Chuť sýru je přirovnávána k horské louce, kde voní dříví a zraje sýr.

Sýr Gryuér je velmi podobný ementálským sýrům, ale má jemnou vůni a chuť po mazové kultuře. Původem je to sýr ze Švýcarska, avšak nárok na jeho výrobu si dělají i Francouzi. Je ve tvaru bochníku žlutohnědé barvy a jemně aromatickou kůrou. Těsto je sytě žluté barvy s malými očky ve tvaru třešniček. Má horskou chuť přirovnávanou k mandlím[6].

### 2.2.5.2 Tvrdé sýry bez ok v těstě

Tato skupina obsahuje mnoho variant sýrů např. Appenzeller, Sbrinz, Asiago, a podobné horské sýry. Jsou nižších hmotností maximálně okolo 5–20 kg ve tvaru bochníku. Zrají kolo 6 – 12 měsíců a mají výraznou kůru. Převážně se vyrábí ze syrového mléka, ale dnes se ve větších sýrárnách vyrábí průmyslově. Konzistence těchto sýrů je pevná, velmi málo elastická a lámavá. Chuť je jemně nahořklá, a čím déle sýr zraje, získává jemně pikantní nádech. Naše sýry jako například Moravský blok, Kriváň nebo Gorovec se snaží kvalitou i chutí vyrovnat zahraničním sýrům. Už i výrobci v malých sýrárnách či farmách, začali vyrábět tyto horské dlouho zrající sýry alpského typu [6].

### 2.2.5.3 Extra tvrdé sýry

Původ extra tvrdých sýrů je v severní Itálii, avšak dnes už se tyto sýry vyrábí ve většině krajín, dokonce i u nás na Moravě. Jedná se o velké bochníky, které zrají velmi dlouho pod kůrou, a základním označením pro ně je velmi vysoký obsah sušiny (až 70 %), tím velmi tvrdá konzistence. Velmi uzralá chuť a také tvrdost (nedají se krájet, pouze speciálními noži) je dána dlouhou dobou zrání (více než 1 rok). Mezi tyto sýry patří Parmezán, Grana Padano, Grand Moravia, Manchego apod. [1].

#### Parmezán

Parmezán je známý a dostupný všude ve světě. Vyrábí se ze syrového kravského mléka, má silnou kůru a tvar podobný bubnu (Češi často přirovnávají tvar k soudku piva). Parmezánový blok má hmotnost až 60 kg a vyznačuje se velmi dlouhou dobou zrání (nejméně 14 měsíců, nejvíce 4 roky)[2]. Kůra má zlato-žlutou lesklou barvu a po rozkrojení barva připomíná slámu. Aroma, které má parmezán, připomíná hrozinky a sušené ovoce, avšak pro hodně lidí může být nepříjemná. Je velice výrazná a originální[4].

#### Grana Padano

Také se jedná o Italský sýr, velmi tvrdého typu. Jeho hmotnost je maximálně 40 kg, čímž se liší od parmezánu. Na Moravě se vyrábí podobný druh Gran Moravia, který zraje pouze 6 měsíců a nemá tak výraznou podmanitou vůni a chuť jako pravý parmezán[4]. Sýr Gran Moravia je bohatý na bílkoviny, jedná se o vynikající zdroje vitamínů (A,D) a minerálů (především vápníku) a mohou ho konzumovat i lidé s nesnášenlivostí laktózy [8].

## **2.3 Rozdělení podle obsahu tuku**

Pro rozdělení podle obsahu tuku se používá výpočet. Nejprve se změří obsah tuku v sušině, tedy ve hmotě, ze které se vypaří voda. Procento vody je u mnoha sýrů známé. Tedy označení na sýrech 40+ neznamena, že sýr obsahuje 40 % tuku, ale znamená to, že obsahuje 40 % tuku v sušině. Znaménko + za číslicí znamená, že procento tuku může přesáhnout 40 %, ale nikdy nesmí klesnout pod tuto hranici. Protože sýr během zrání ztrácí vodu, bude konečný obsah tuku celého sýra stoupat úměrně k době zrání. Vždy se však bude pohybovat kolem 40 % v sušině. Tedy výpočet absolutního obsahu tuku v % ve 100 gramech sýru získáme vynásobením obsahu sušiny sýra v % obsahem tuku v sušině v % a součin vydělíme stem [1].

## **2.4 Rozdělení podle vzhledu**

Tento systém je velmi známý ve Francii. Pro odborníky je však mnohem přehlednější než ostatní rozdělení. Při posuzování se nehodnotí jen vzhled kůry, ale i vzhled celého sýra od povrchu po vnitřek [1].

Existují následující typy:

### **2.4.1 Nezrající sýry – čerstvá sýřenina**

Čerstvé sýry nemají kůru a jsou ve stavu, jakoby právě opustily vykapávající formu. Řadí se sem všechny čerstvé sýry, tvarohy a také známý petit-suisse. Do této skupiny také můžeme zařadit bílé sýry v solném nálevu, jako například fetu nebo balkánský sýr [1]. Vyrábí se nejen průmyslově, ale také v malovýrobních podmínkách na farmách a v domácnostech [6].

### **2.4.2 Sýry s plísní na povrchu – měkká sýřenina s bílou povrchovou flórou**

Sýřenina u těchto sýrů se krájí na jemnou a používá se malé množství syřidla. Na kůře se objevuje bílá plíseň, která připomíná prachové peří. Jako příklady těchto sýrů jsou uváděny camembert de Normandie, Brie de Meaux, Brie de Meluns, coulommiers, chaource [1].

### **2.4.3 Sýry zrající pod mazem – měkká sýřenina s omývanou kůrou**

Jsou charakteristické oranžovočervenou kůrou, která může být někdy zbarvená neškodlivým barvivem annato, při zrání mají charakteristickou silnou vůni, která není u všech lidí oblíbenou. Mnohokrát je kůra omyta pomocí slané vody, piva nebo vína. Omytí kůry se

provádí zejména pro lesklost a vyhlazení. Červené bakterie se vyskytují především na vnější straně. Jako příklad se uvádí munster, maroilles, herve nebo třeba livarot [1].

#### **2.4.4 Sýry s plísní v těstě – sýry s žilkami modré plísně**

V nynější skupině je používáno slovo „persillé“, což francouzsky znamená prošpikované petrželí. Jedná se o eufemismus pro sýry protkávané zelenou či modrou plísní. Po fázi nasolení se u těchto sýrů dělají dlouhé vpichy, které slouží pro vytvoření modré plísně. Aplikace plísně dodá sýrům modré nebo zelenomodré žilky, které po celém sýru vypadají velmi krásně. Zrání probíhá od středu směrem ven. Příkladem je sýr roquefort nebo třeba gorgonzola [1].

#### **2.4.5 Lisovaná nedohříváná sýřenina**

Sýřenina se pouze jemně krájí a důkladně míchá, ale nezahřívá se. Sýry jsou kompaktní, ale mají velmi jemnou strukturu. Obsahují vysoké procento vody. Zráním však získávají speciální chuť a tvrdou kůru, která ovšem není určena ke konzumování. Sýry zrají většinou ve vlhkých sklepích po dobu od tří do šesti měsíců. Poté se na vnější straně kůry objeví vrstvička šedé až oranžové plísně flóry, díky ní dostávají specifické ořechové aroma. Nejznámějšími příklady jsou cantal, salers, morbier [1].

#### **2.4.6 Lisovaná dohříváná sýřenina**

Jedná se o největší sýry, a také nejkompaktnější. Na rozdíl od předešlých skupin se sýřenina krájí do velkých bloků a důkladně se promíchává, ale také se právě musí dohřívát, v některých případech až na 55 °C, tudíž odkapávání probíhá poněkud rychleji. Tyto sýry vyžadují dlouhý proces zrání, dokonce někdy až 2 roky. Jsou velmi trvanlivé. Patří sem například comté, beaufort, parmigiano nebo pecorino[1].

#### **2.4.7 Ostatní typy**

Některé sýry do uvedených kategorií zařadit nelze. Jedná se například o mozzarellu, vždy se jedná o čerstvou sýřeninu, která je dále zpracovaná jako lisovaný zahříváný sýr.

Také kozí sýry nelze zařadit. Při výrově a metodě přípravy zapadají téměř do každé skupiny. Existuje několik druhů kozích sýrů – například velmi čerstvé, lehce vyztřelé, s přírodní kůrou

či s popelem, pokryté kulturou bílé plísně, ale také třeba lisované sýřeniny s bílou plísní nebo omývanou kůrou.

Syrovátkové sýry, kam řadíme mysost, kde při výrobě se syrovátka zahušťuje nebo vyvařuje, poté bílkoviny v syrovátce se srážejí a používají se jako sýřenina. Některé z těchto se označují jako „znovu vařené“. Patří sem například ricotta, brocciu nebo serac.

Tavené sýry se vyrábějí zahřátím jednoho nebo více přírodních sýrů a jejich roztavením za přidání tavicích solí a trochy másla. Můžou být ochucené nebo neochucené [1].

## **2.5 Sýrařské oblasti**

V této kapitole jsem vybrala několik oblastí, které jsou nejznámější výrobou sýra.

### **2.5.1 Dánsko, Švédsko, Norsko**

V dnešní době je velmi známé, že severské země nabízí skutečné kulinářské požitky. Dánská kuchyně se dá označit za prostou, přirozenou a neumělkovanou. V dánské kuchyni se objevuje především zvěřina, drůbež, ústřice, mušle a ryby. K tomu se podává cibule, bobulové ovoce a ořechy, stejně jako mléko, máslo a sýry. Dánové mají v oblíbě svůj chléb smmörrebröt. K velmi důležitým výrobkům dánského zemědělství patří však sýry. Jejich sýry se drží díky své vynikající kvalitě na špičkovém místě světového trhu.

Mnohé dánské sýry pochází ještě z dob, kdy každý selský dvůr připravoval svůj vlastní sýr pro vlastní potřeby. Jedná se o sýry, jako jsou esrom nebo havarti.

Dánové jsou jak známo milovníci sladkého. Chutným sýrem připomínající arašídové máslo a karamel se nazývá gjetost. Tento sýr je ve tvaru silného čtyřhranného hnědavého až zlatavého špalku. Tento sýr se konzumuje v tunách především v Norsku, při požití se totiž lepí na patro a vypadá jako oplátek.

Norové mají také svůj výborný sýr - poloměkký pikantní jarsberg. Co se týče Švédska, u nich je sklenka vína a kousek sýra ve společnosti samozřejmostí. U nich jako tradiční snídaně je považován sýr herrgadost nebo svecia spolu s křehkým chlebem. Někdy tyto sýry pojídají s trochou marmelády na sladký způsob. Kombinace sladkého a slaného je v těchto zemích naprosto normální a velice chutná [2].

### 2.5.2 Velká Británie

Jak je známo, tak o žádné kuchyni nekoluje více vtipů, jak o britské. Mají své tradiční fis and chips nebo cosi jako plum-pudding. Ikdyž se britská kuchyně zdá být nezajímavou a někomu možná nechutnou, ještě stále se zde dá najít několik specialit, které překvapí. Ve venkovských oblastech se používají především sýry a regionální recepty.

Jako suvenýr z kulinářské cesty se doporučuje dovézt si domů vynikající britský sýr. Gurmáni si zde najdou své. Ať mléko pochází od ovcí, koz či krav, ať je sýr dlouho zrající, čerstvý, měkký nebo tvrdý obměn je nespočetně.

Známé sýry jsou například čedar, gloucester, červený leicester, existují zde také druhy, které v Evropě bohužel nejsou v dnešní době k dostání, nebo jen výjimečně. Nejstarším a velmi známým sýrem je cheshire. Byl obdivován už v 11. století, a dnes je základní surovinou pro známý pokrm velšský rarebit - opečené topinky, přelité omáčkou z několika druhů sýru.

Králem sýrů pro oblast Velké Británie je známý modrý stilton, který drží ochranou pečeť PDO (protected designation of origin). Jako dezertní sýr je označován doble gloucester, který je podáván především s ovocem [2].

### 2.5.3 Nizozemsko

Nizozemsko je největším vývozcem sýrů na světě. Polovina mléka, která se zde vyprodukuje a zpracuje na sýr. Sýry se zde především vyrábí průmyslově. Zásadně se používá pasterované mléko a poté se upravuje na shodnou tučnost.

Nejvýznamnějším exportním zbožím mlékárenského průmyslu z Holandska patří Gouda. Největšími odběrateli jsou Němci. Gouda se používá nejčastěji jen tak na chleba, nebo na zapékání s pokrmy nebo na sýrové fondue.

Holandanům se přezdívá „sýrové hlavy“ podle tvaru dřevěných forem na bochníky sýra. Každý pátek v Alkmaaru na náměstí přímo před radnicí probíhá nejslavnější sýrový trh. Prodává se zde až několik tun sýra [2].

### 2.5.4 Německo

Německo se chlubí dlouholetou tradicí v sýrařském řemeslu. Německo nabízí celou řadu lahodných sýrů. Nejznámějšími druhy jsou ementál, limburgský a tožský sýr tzv.



tilsiter. Tilsiter je pro Němce úplný top v sýrech. Vyrábí se po celém Německu, jedná se o polotvrdý sýr. Jemnějším druhem je holštýnský sýr wilstermarsch nebo husumský měkký sýr husumer. Tyto sýry jsou vyráběny malými sýrařskými závody teprve několik let. Jižní Sasko se chlubí sýry z kysaného mléka, které jsou rukodělně vyráběné. Mají zlatooranžovou barvu, mírně pikantní chuť, občas jsou dochucené kmínem. Příkladem jsou takzvané košíčkové korbkåse.

Bavorsko je přímo požehnanou zemí sýrů. Nabízí nekonečný výběr sýrů. Příkladem sýrů z Bavorska je vinný sýr, romadúr, bergkåse, modré plísňové sýry, které zde dozrávají jakodelikatesa nebo ementál, který je z nejlepšího mléka od krav pasoucích se v Allgavských Alpách.

Oblíbenost sýrů v Německu je obrovská. Zhruba 84 % Němců má na stole sýr každý den nebo několikrát týdně. V průměru na každého občana vychází kolem 22 kg sýry ročně. Sýrové pokrmy z Německa patří mezi opravdové speciality [2].

### **2.5.5 Švýcarsko**

Země ryziho sýrového pokušení. Dlouholetá tradice představuje sýry jako ementál, Grubere, sbrinz nebo appenzeller. Švýcaři nabízejí přes 450 sýrových specialit. Chlubí se sýrovým fondue, které se pojí s tradicí, společenskou družností a speciálním požítkem. Kouzlo spočívá v rozmanitosti Švýcarských sýrů a syrové fondue má pokaždé jinou chuť, takže potěší každého [2].

### **2.5.6 Rakousko**

Rakousko dnes už nepatří mezi velké sýrařské země. Je to možná polohou uprostřed Evropy, možná také že se více soustředí na svoji zálibu v moučnících. Rakousko vyrábí asi 150 druhů sýra [2].

### **2.5.7 Francie a Belgie**

Francie je mateřskou zemí, co se týče gurmánských specialit. Ať už jde o šampaňské, vína, koňaky, bagety, máslové croissanty, hlavně jde o rozmanitou nabídku sýrů. Díky odlišným klimatickým podmínkám jsou sýry velmi ojedinělé. Celkem existuje před 500 druhů. Na

severu a východě se používá převážně kravské mléko, na jihu a Korsice je hlavně ovčí. Ze střední části pochází sýry z kozího mléka.

Padesát francouzských sýrů se chlubí ochranou AOC (Appellation d'origine contrôlée). Parametry jako velikost, povaha kůry, konzistence, obsah tuku a aroma jsou přesně definovány a musí se dodržovat. Tyto sýry poznáme podle pečeti na kůře, balení nebo na etiketě.

Co se týče Belgie, málokdo tuší že se jedná se o sýrařskou zemi. Belgie nabízí sýry od měkkých až po tvrdé [2].

### **2.5.8 Itálie**

Přípravu a výrobu sýrů už zvládali antičtí požitkáři. Už tenkrát zvládali udělat solené, nesolené, tvrdé nebo měkké sýry. Itálie je označována za nejstarší zemi Evropy ve výrobě sýrů. V zemi mají vydány i zákony a dekrety, aby nedocházelo ke zneužívání názvů konkurencí. Chrání si tak původ, kvalitu a název výrobků.

V Itálii se rukodělně vyrábí přes 400 druhů sýra a minimálně polovina z nich patří ke tradičním. Většina sýrů se produkuje v menších rodinných podnicích nebo v horských a okrajových oblastech.

Králem sýrů v Itálii je bezesporu parmegianoreggiano. Další sýry jsou například gorgonzola, fontina, ribiolo, pecorino, progoino a spousta dalších druhů. Itálie nabízí opravdu sýrové poklady [2].

### **2.5.9 Česká republika**

První zmínky o výrobě sýra u nás jsou písemné z desátého století. Kníže Přemysl pohostil Libušiny posly údajně sýrem a chlebem.

Nejznámější pověst mají však Olomoucké tvarůžky, které se jako jediný sýr udrželi na špičce trhu dodnes. Avšak o nichž se zmiňují v praktické části [3].

## 3 VÝZNAM SÝRŮ VE VÝŽIVĚ ČLOVĚKA

### 3.1 Nutriční význam ve výživě člověka

Důležitost sýrů ve výživě není dosud plně doceněna, přitom studie prokazují jejich vysokou výživnou a biologismu hodnotu. Především vysoký obsah plnohodnotných bílkovin, zejména fosforečné a vápenaté minerální látky a vitamíny sýry řadí do nejcennějších potravin vůbec.

U nás většině obyvatelstva deficit bílkovin nehrozí a spotřeba bílkovin živočišného původu by se měla podle návrhu nových výživových doporučení poněkud snížit, neměly by i tak mléčné bílkoviny v naší výživě chybět. Především u lidí, kteří podporují alternativní způsoby výživy, jako jsou např. vegetariáni nebo lidé, kteří maso konzumují jen zřídka kdy.

Mléčné výrobky řadíme mezi bílkoviny plnohodnotné, protože obsahují všechny esenciální aminokyseliny v dostatečném množství. Svoji hodnotou se mléčné bílkoviny řadí hned za bílkoviny vejce, které považujeme za nejhodnotnější. Nejvýznamnější bílkovinou je kasein, jejichž obsah v sýrech podle druhu klesá. Závisí na obsahu sušiny a tuku. Kasein se pohybuje od 6 %, toto množství obsahují čerstvé sýry a tvarohy až po téměř 30 %, u olomouckých syrečků a tvrdších sýrů.

Další důležitou živinou obsaženou v sýrech je vápník. Po máku sýry obsahují nejvíce vápníku ze všech potravin. Obsah vápníku se odvíjí především od obsahu sušiny, ale také do určité míry na použité technologii při výrobě. Sýry obsahují 1350–8940 mg.kg<sup>-1</sup>a tvarohy 580–7190 mg.kg<sup>-1</sup> vápníku. Obsažený vápník je navíc velmi dobře využitelný v lidském organismu (až ze 30 %) na rozdíl od rostlinných zdrojů, kde je využit jen z 5 – 10 %.

Sýry jsou také výborným zdrojem vitamínů, především vitamínů rozpustných v tucích, tzn. A, D, E, K, a některých vitamínů skupiny B (zejména B2).

Mléčný cukr – laktóza je v sýrech obsažena ve velmi malém množství (0,5–3 %), proto jsou sýry často tolerovány u osob s laktózovou intolerancí (tzn. nesnášenlivost mléčného cukru).

Kyselina mléčná brzdí rozvoj nežádoucí mikroflóry v trávicím ústrojí, zejména v tlustém střevě a zvyšuje využitelnost vápníku.

Nejčastěji diskutovanou živinou je mléčný tuk, který je v sýrech obsažen v různém množství. Mléčný tuk obsahuje vyšší procento nasycených mastných kyselin, což limituje jeho

postavení ve výživě. Je však poměrně dobře stravitelný. Měli bychom tedy při jeho konzumaci zařadit do stravy také zdroje mastných kyselin nasycených - především zdroje kyseliny olejové a n-3 mastných kyselin. Zdroje v lidské potravě jsou například ořechy, ryby, olivový nebo řepkový olej. Mléčný tuk přispívá sýrům k sensorickým vlastnostem, jako je chuť, vůně, barva nebo textura. Co z toho vyplývá? Je tedy dobré nedělat ukvapené závěry, protože výsledky získané na zvířatech nemusí působit stejně na lidech. Je lepší konzumovat spíše sýry s nízkým obsahem tuku. Sýry s vysokým obsahem tuku je lepší konzumovat v menším množství.

Stejně jako všechny ostatní potraviny živočišného původu obsahující živočišný tuk, i sýry obsahují cholesterol. Obsah se odhaduje od 30–100 mg ve 100 g. Méně cholesterolu obsahují tvarohy (5–13 mg.100 g<sup>-1</sup>). Podle současných výživových doporučení by zdravý člověk neměl denně překročit 300 mg cholesterolu.

Nevýhodou některých sýrů je vysoký obsah soli. Nejvíce slané jsou tzv. modré sýry (nejčastější u nás je Niva) a bílé sýry (Balkánský sýr, Jadel, Akawi). Jsou to takové sýry, které se uchovávají ve slané nálevu. Mohou obsahovat až 6 % soli. Tyto sýry by neměli konzumovat lidé s vysokým krevním tlakem [9-11].

### **3.2 Význam sýrů pro zdraví**

Mléko a sýry obsahují všechno, co lidský organismus potřebuje ke stavbě i udržení životního stylu. Lehká stravitelnost u sýrů a výživné hodnoty z nich získané jsou mnohem levněji a jednodušeji získávány ze sýru než z masa a vejcí [9].

Sýrové bílkoviny mají vysokou biologickou hodnotu, lidský organismus je velmi dobře snáší. Snášenlivost je zapříčiněna tím, že během zrání sýra dochází k natrávení aminokyselin. Lidské tělo lépe bílkoviny ze sýra zpracovává. Sýry obsahují vápník, který je dobrý na zpevnění zubů, kostí a podílí se na řízení funkcí nervového systému ve svalech. Čím je sýr tvrdší, tím více vápníku obsahuje. Pro imunitní systém, růst a zrak je v sýrech obsažen vitamín A (retinol). Vitamín E (tokoferol) přispívá k výkonnosti. Vitamíny řady B v těle zajišťují procesy látkových výměn [9]

Přednost bychom měli dát sýrům přírodním od sýrů tavených, jelikož se do tavených sýrů přidávají tavící soli, zejména fosfáty a sodík. Z výživového hlediska by se především děti a

lidé s onemocněním ledvin taveným sýrům měli vyhnout a konzumovat raději přírodní sýry. Avšak spotřeba tavených sýrů v ČR je velká (okolo 2,6 kg na osobu ročně) [10].

Dovolila jsem si v bodech shrnout, proč je pro lidské tělo dobré přijímat sýry.

- Mají dvakrát více živočišných bílkovin jak maso
- Vápník obsažený v sýrech je výborný pro zdraví zubů a kostí
- Jsou lehké na strávení
- Mají vysokou biologickou hodnotu, jsou potravinou živící, sytící i ochrannou

[12]

### **3.3 Konzumace mléka a mléčných výrobků v České republice a ve světě**

Mléko a mléčné výrobky jsou jednou z hlavních částí stravy obyvatel všude po světě a stejně tak i v České republice.

Ve světě se vyrobí a spotřebuje za rok 680 miliard litrů mléka, ze všeho nejvíce kravského. Tedy když se to převede na jednoho obyvatele: na světě je přibližně 7 miliard lidí to znamená, že spotřeba mléka je přibližně 100 litrů na osobu za rok.

Konzumace mléka se liší, v některých zemích je vysoká v některých však nulová, či velmi nízká.

Nejvyšší spotřeba mléka a mléčných výrobků je na Islandu, ve Francii v Německu a ve Švédsku. Statistiku zajišťuje Mezinárodní mlékařská federace (IDF). Nejnižší spotřeba mléka je v zemích Afriky. V ekonomicky vyspělých zemích Evropy a na sousedních zemích České republiky se dá říct, že spotřeba mléka na osobu za rok se pohybuje kolem 160–360 l na osobu za rok [13].

## 4 PÁROVÁNÍ SÝRŮ A VÍNA

*„Sýr je bratrem vína. Stejně jako víno, ani sýr nikdy není týž; je vrtkavý jako láska a je třeba jej zachytit v pravém okamžiku. kdy jeho lahodnost vrcholí.“* (Maurice des Ombiaux, 1942)

Každý kdo má v lásce víno nebo si prostě u filmu a s přáteli rád dá, spojuje jako nejlepší pochutinu sýry. Ale málokdo ví, jaký správný sýr se hodí k různým typům vína. Nejdou vždy tak dobře dohromady, jak si lidé myslí. Tuhle problematiku řeší každý kdo má rád víno a sýry.

Nejprve je dobré si uvědomit, že k sýrům se hodí spíše bílá vína než červená. Když si k tomu spojíme i ovoce podávané k sýrům jako jsou třeba hrušky, ananas, jablka, hroznové víno apod. existuje užitečné pravidlo, které říká, že je dobré kupovat sýry ze stejné oblasti jako je víno [14].

### 4.1 Bílá vína a sýry

Hlavním a úplně nejlepší sýrem k bílému vínu je **kozí sýr**. Specialisté to označují jako kombinaci „*par excellence*“. Může být starý několik dní, měsíce, nebo úplně čerstvý. Klasický doplněk ke kozímu sýru je víno Sauvignonblanc nebo suchý Riesling.

**Feta** či jiné bílé drobné sýry jako jsou například **caerphilly awensleydale** by se měly podávat spíše s ovocnými, svěžími víny.

Co se týče horských sýrů, jako jsou **comté, beaufort**, francouzský sýr **tomme** a italský sýr **tomma** se hodí k hladkým suchým bílým vínům s dobrou kyselostí. Můžou se však také podávat s mírně aromatickými víny, jako například alsaský PinotGris.

Jemné až středně zralé sýry s omývanou kůrou by se měly podávat s aromatickými víny jako například již zmiňovaný PinotGris nebo Gewurztraminer.

Sýry s modrou plísní nebo zralé sýry jako například **Parmigiano-Reggiano** se k suchým bílým vínům spíše nehodí [14].

### 4.2 Červená vína a sekty

K červeným vínům se sýry nějak extra nehodí. Avšak každý si myslí, že to jde stejně jako u bílých vín.

Existují tři užitečné rady, které se při výběru doporučují:

1. Je lepší vybrat tvrdý než měkký nebo poloměkký sýr.
2. Nezapomenout, že je lepší sladit červené víno s pokrmy se sýrem, které prošly tepelnou úpravou, než se sýrem tepelně neupraveným.
3. Nutné je zařadit prvky jako je například výrazné pečivo (ořechový nebo kváskový chléb), dobré farmářské máslo, ovoce (třeba hrušky, třešňový kompot) nebo například marinované olivy. Tudíž ingredience, které dosáhnout harmonie.

Tvrdé ovčí sýry například italské **pecorino**, **manchego** **zamorano** ze Španělska se k červeným vínům hodí nejlépe.

Dobře vyzrálé, suché sýry jako například **Parmaggiano-Reggiano**, vyzrálá holandská **Gouda** či švýcarský **sbrinz** se poměrně dobře hodí k červeným vínům.

Naopak existují sýry, které se vůbec nehodí k červeným vínům. Patří sem velmi mazlavé sýry (**brie** **camembert**), ostře páchnoucí sýry s omývanou kůrou (**langres**, **époisses**) nebo třeba silné sýry s modrou plísní (**rokfór**, **gorgonzola**) [14].

#### 4.2.1 Druhy červených vín doporučovány k vínům

Patří sem červená vína mírně připomínající portské, s bohatou ostružinovou nebo fíkovou chutí (Douro, Zinfandel, Negroamaro)

Někdy se k sýrům hodí červená vína jiných stylů. Červená vína s ovocnou chutí se podávají nejčastěji s kozími sýry. Levnější vína s ovocnou chutí, např. **chillský** Pinotnoir, Merlot a Carmenere mohou chutnat s jemnějšími sýry.

Červené zralé bordeaux se může hodit k sýrům, které nejsou příliš ostré a výrazné. Dokonce i Cabernet Sauvignon, který se nejhůře přiřazuje k sýrům se dá kombinovat s rozehřátým sýrem s modrou plísní [14].

### 4.3 Růžová vína a sekty

V dnešní době jsou růžová vína velice oblíbená. Stejně jako jiné typy vína se nehodí ke všemu. Lehká suchá rosé vína se dají kombinovat zejména s kozími sýry. Tělnatá a ultra vyzrálá vína z odrůd Cabernet a Syrah se hodí ke stejným sýrům jako ovocná červená vína.

K růžovým vínům se hodí především sýry, které můžeme podávat s ovocem. Jedná se zejména o jemnější sýry ve stylu **brie** nebo **camembert**, jemné sýry jako **chaourcea** krémovité sýry, třeba **Finna Explorateur**. Silná růžová vína jsou nejlepší s ovčími sýry. K růžovým vínům se vůbec nehodí sýry s omývanou kůrou nebo sýry s modrou plísní [15].

#### 4.4 Jak sýr podávat

*Sýr se dá podávat skutečně ke každému jídlu. V Evropě se tradičně sýr servíruje jako zvláštní chod na konci jídla, ale není důvod, proč by nemohl být samotným pokrmem.* (Judy Ridgway, 2004). Sýrový chod je součástí formální večeře, většinou lidé spekulují, zda sýr podávat před jídlem nebo po jídle jako chuťovky. Ve většině států se sýr podává po jídle, jelikož byly studie, kdy doktoři tvrdili, že sýr „uzavře žaludek“.

Důležité je sýry podávat za pokojové teploty, nikdy se nemá požívat hned po vytažení s chladničky. Někteří lidé tvrdí, že se sýr nemá dávat vůbec do chladničky, podle všeho se má dávat do sklepů nebo špizíren. Každý doma špizírnu nemá, proto se sýry většinou dávají do chladniček. Proto před použitím, se má sýr nechat venku v pokojově teplotě. U větších sýru to může trvat až několik hodin. Vynikne tak jedinečná chuť a vůně [4].

Každý sýr má speciální techniku při krájení. Nejde o příliš složitou záležitost, avšak většina lidí to vůbec neví. Díky správnému krájení, můžeme v sýru najít jeho jedinečnou chuť a vychutnat si tak jeho každé sousto. Sýry jsou uprostřed jiné než na kůře sýra. U tvrdých sýrů se používají speciální sekáčky, kteří odkrojí bez problému i větší kousek z bochníku. Měkké sýry a sýry s plísní uvnitř se krájí strunovým kráječem, díky kterému se sýr nerozpadne. Čepel nože by se při každém krájení měl namáčet do teplé vody, aby se sýr nelepil.

#### 4.5 Jak si na sýru pochutnat

Je třeba vědět, odkud sýry pochází a kde je nakupujeme. Dnes už i ten velmi dobrý sýr z malých farem v horách, má svoji napodobeninu vyráběnou velkovýrobami. Sýry nechutnají většinou stejně, až na určité výjimky, kdy velkovýrobny zvládají napodobeninu vyrobit velmi dobře. V dnešní době, některé Země mívají originální sýry označeny pomocí různých systémů (např. AOC ve Francii, DOC v Itálii). Tyto značky chrání jedinečnost těch nejlepších sýrů. Sýry však musí být vyrobeny podle tradičního receptu v určité oblasti.



Hlavním krokem při výběru či ochutnávce sýra jsou pomocí zraku a čichu odhadnout stav sýra. Sýr musí být vždy cítit příjemně. Pokud jde cítit po čpavku, je přezrálý, výjimkou jsou sýry s omývanou kůrou. Co se týče pohledu, sýr nesmí být orosený, ani by na něm neměla být kapička tuku. Nesmí vypadat nepropustně a uzavřeně. Pokud není jedna z uvedených věcí v pořádku, sýr je špatně skladovaný nebo se s ním špatně zachází.

A co chuť? Má být čerstvá, sladká, slaná, pikantní, zralá nebo kyselá? Chuťové spektrum sýrů je velmi obsáhle a proto není možné identifikovat jedinou chuť sýra. Nejdůležitější při chuti je, zda sýr opravdu chutná. Každý sýr má své období, kdy je opravdu nejlepší [16].

## **II. PRAKTICKÁ ČÁST**

## **5 PŘEDSTAVENÍ SPOLEČNOSTI**

### **5.1 Základní informace**

Společnost: A.W. spol. s r. o.

Sídlo: Loštice, Palackého 4, 789 83

Právní forma: Společnost s ručením omezeným

### **5.2 Od historie po současnost**

Není známo kdo a kde jako první vymyslel výrobu tvarůžku, a kdo s ní vůbec přišel. Zmínky jsou však známé, ale nejsou zcela konkrétní.

Není uvedeno jméno člověka, který začal s výrobou, ale je známo že to byla žena, která žila na Hané, kde zpracovávala tvaroh a postupně zkoušela nové postupy, které ji navedly až k výrobě syrečků. Tvarůžky svůj název získaly podle trhu v Olomouci, kde se scházeli různí obchodníci a zákazníci. Poté od 19. století se na trhu objevovali překupníci s tvarohem a dodávali jim ho pro výrobu tvarůžků.

Tvarůžky v Lošticích jsou vyráběny od roku 1876, kdy jako první výrobu začal Josef Wessels, který byl punčochářem po svém otci a poté byl povozníkem. Poté se ženou Annou měli syna Aloise, který byl také povozníkem. Povozníci v té době získávali rozhled o trhu a i o podnikání. Výrobnu tvarůžků převzal v roce 1897 syn Alois, a zasloužil se tak o moderní výrobu tvarůžků a založil název společnosti A.W. V roce 1912 měla firma až 36 zaměstnanců a stala se tedy největší výrobnou tvarůžků vůbec.

V roce 1918 převzali společnost Aloisova dcera Františka a její manžel Karel Pivný, a o 6 let později navrhli strojní formování tvarůžků a stále si drželi post největší továrna. V roce 1930 zmodernizovali výrobnou a rozšířili do moderní průmyslové architektury. Druhá dcera Marie se svým manželem nechali vybudovat druhou největší továrnu v Lošticích. Třetí největší továrna na tvarůžky byla postavena Vincentem Wesselsem v Hodolanech v Olomouci. Poté byla firma v Lošticích znárodněna a stala se součástí státních a národních společností.

Současné době společnost zaměstnává okolo 130 zaměstnanců, kteří pochází převážně z Loštic a okolí Olomouce. Jejich jediným sortimentem jsou Olomoucké tvarůžky a další

speciality známé jako původní český sýr. Vyrábějí před 30 druhů různých tvarů a hmotností a hlavně skvělých příchutí. Tvarůžky jsou také základ pro výrobu dalších výrobků, které společnost nabízí.

Součástí budovy se nachází muzeum Olomouckých tvarůžků, které bylo poprvé otevřeno v roce 1994 a přispělo tak k popularizaci tohoto sýra. Tenkrát bylo muzeum součástí závodu, tudíž ovlivňovalo rozvoj a společnost se rozhodla v roce 2013 s výstavbou nového muzea. V roce 2014 bylo poprvé otevřeno a je zde zobrazena celá historie od nejstarších dob až po současnost. Všechny exponáty a vše zobrazeno je v českém jazyce. Pro cizí návštěvníky jsou připravené základní informace v jejich jazyce. Návštěvníci muzea se mohou seznámit s informacemi o prvních začátcích výroby i o samotném procesu výroby – zpracování tvarohu, formování, koupání tvarůžků, až po jejich následné balení. V jedné z místností je umístěn stroj, kde si návštěvník může vyzkoušet, jak dobře by uměl šlapat tvaroh. Po určité době šlapaní, mu stroj ukáže výsledky: jak se mu dařilo, kolik by si za směnu vydělal, kolik by zhubnul a kolik celkem našlapal. V následující místnosti ukazují přeměnu ruční výroby na výrobu strojní, kterou začali používat manželé Pivní. V druhém poschodí jsou promítány filmy o výrobě a o historii Olomouckých tvarůžků, a také jsou zde vystaveny fotografie, které ukazují celkovou proměnu společnosti. Pro návštěvníky, kterým nebude něco jasné ohledně výroby či historie, jsou v muzeu umístěny tři stolní počítače, kde je možné vyhledat potřebné informace. Prohlídka končí v prostorách podnikové prodejny, kde si návštěvník může zakoupit pravé Olomoucké tvarůžky.

### **5.3 Olomoucké tvarůžky**

V poslední době se jedná o jednu z nejznámějších tuzemských sýrů na trhu. Díky nízké energetické hodnotě a vysokému obsahu plnohodnotných bílkovin jsou tvarůžky na prvním místě v tuzemských sýrech. Bývají označovány jako tvarůžky, syrečky či lidově tvargle. Tento odtučněný stolní sýr zraje pod mazem, má svoji charakteristickou vůni a chuť. Chuť tvarůžku je jemně pikantní, za to však velice výrazná. Vůně vzniká při zrání sýra, účinkem povrchové mikroflóry. Je tedy zřejmé, že se chuť a vůně odvíjí podle stupně zralosti, která má své hranice od jemné až po zřetelně výraznou.

Tvarůžky jsou na povrchu oranžové až zlatožluté a konzistence je měkká nebo poloměkká se světlým jádrem. Pokud má tvarůžek jemnou bílou plíseň, není považovaný za závadný, také

oranžovohnědá barva není problémem. Tvarování tvarůžků se provádí do pravidelných kotoučů, tyčinek či kroužků, které váží okolo 20 až 30 g. K výrobě tvarůžků jsou potřeba složky jako je tvaroh, sůl, regulátory kyselosti E500 (tzn. hydrogenuhličitan sodný), E170 (tzn. uhličitan vápenatý), mlékařské kultury a pitná voda.

Tvarůžky obsahují maximálně 1 % tuku, v sušině se pohybuje okolo 34 – 38 %. Obsah jedlé soli je v rozmezí od 5,5 – 6 %. Co se týče skladování tvarůžků, je důležité je skladovat při teplotě 4°C až 8°C, proto i při přepravě dodavateli musí být schválené zařízení, ve kterém se převáží [17].

### **5.3.1 Výroba tvarůžků**

Co se týče historie, už v minulosti se nakoupil kyselý tvaroh, který měl drolivou strukturu. Musel se pečlivě zvážit a přidala se sůl. Množství soli se odvíjelo od ročního období. V zimě se přidalo 3,5 až 4 kg soli, v létě až 5 kg soli. Po nasolení se vložil do plátěného pytlíku mezi dvě desky – tento nástroj byl označován jako šráček či tužák, ve kterém se z tvarohu dostávala přebytečná voda. Poté byl tvaroh předělán do sudu, kde se promíchával se solí a mlel. Čím více soli se přidalo, tím pomaleji tvaroh zrál. V sudech zůstával po dobu tří až čtyř dní. Tvaroh se musel hníst rukama nebo šlapat bosýma dobře mytýma nohama. Dělal se to tak, aby tvaroh nebyl hrudkovitý. Později už se používaly mlýnky - nejprve ruční, později elektrické. Tvaroh, který se nezpracoval, se uchovával do sudu, kde byly vyvrtány díry a otvory, které sloužily pro odtok syrovátky.

Dnes se tvaroh nejprve nadrtí, poté se smíchá s kuchyňskou solí a na krátkou dobu se vloží do zásobníku, bez přístupu vzduchu. Zde dochází k samovolné homogenizaci. Dále se hmota smíchá se zracími komponentami a regulátory kyselosti, a tvarohová směs jemné konzistence je určena k formování. Výrobní proces se poté skládá z pěti částí [18].

#### Formování

Formování tvarůžků patří ke složitějším procesům, ale jedná se o hlavní část výroby. Dříve se to dělalo ručně, nabírali do rukou určitou hromádku hmoty a tvarovali budoucí tvarůžky. Největším problémem bylo, že když se dalo více hmoty, výrobce měl ztrátu a opačná situace, když se dalo méně hmoty, kupující si stěžovali. Tudíž, hlavním pracovníkem byla dělnice, nazývána jako pleskačka, která musela mít „v oku“ kolik směsi má dát. Mezi svými dlaněmi

poté „spleskávala“ tvary budoucích tvarůžků. Později tvarůžkárny vynalezly klapačky, díky kterým se vyrábělo mnohem více tvarůžků a nebylo to tak náročné jak vše dělat rukama.

Dnes se tvarůžky formují pomocí různých strojů, kdy jsou tvarůžky formovány do stejných tvarů – koláčků [18].

### Sušení

Dříve se tvarůžky sušily na šindelích, což byly tenké desky, které nebyly ohoblované, aby zabránily sklouznutí tvarůžků. Šindele byly dávány do darů, což byly jednoduché stojany, na kterých tvarůžky usychaly. Musely se samozřejmě otáčet, aby se prostřídala celá várka.

V současnosti se tvarůžky pokládají na podložky, a ty se ukládají do zracích místností, kde je zapotřebí udržovat předepsanou teplotu a vlhkost. Při sušení je dokončená první fáze zrání [18].

### Omývání

Po správném usušení se tvarůžky musí omývat ve slané vodě ve vaně anebo v trokách. Při omývání se na povrchu tvarůžků vytváří zlatožlutá maz. Dříve se promíchávaly rukou a oddělovali se od sebe.

Při větších výrobcích se používali smyčky s válcem, který se otáčel pomocí pohonu strojem. Když se omylem tvarůžky zlomily, zpracovaly se na malé úlomky, které byly prodávány za nižší cenu, a tím byly velmi oblíbené [18].

### Zrání

Po mytí pod solí se tvarůžky daly do beden, které měly děrované dno. Záleželo na úhlu, jak se tvarůžky na sebe pokládaly, jelikož to ovlivňovalo rychlost zrání. Při této fázi už tvarůžky začínaly být nažloutlé [18].

### Štosování

Tato poslední fáze se zabývá už pouze hotovým výrobkem. Už od minulosti se tvarůžky skládají do stojatých špalíčku a ležatých válců. Zůstalo to dodnes. Štosování probíhá ručně, jelikož je zapotřebí, aby se tvarůžky nezapařily [18].

### 5.3.2 Kvalita

Stejně jako v minulosti tak i dnes je kvalita na prvním místě každého výrobce. Už dříve se vše odvíjelo od tvarohu, který se překupoval a trzích. Někteří výrobci dokonce vymýšleli, že tvarůžky vyrobí z tučnějšího tvarohu, někteří zase vyráběli z tvarohu z odstředěného mléka. Kvalita je významný faktor jak pro výrobce, tak i pro zákazníky, kteří tvarůžky kupují a jsou ochotni zaplatit i vyšší cenu.

Pokud by se kvalita tvarůžků zhoršila, může skvěle rozjetá společnost přijít o dobré jméno společnosti a tím samozřejmě i o zákazníky.

### 5.4 SWOT analýza společnosti A.W. s.r.o.

Následující tabulka se zabývá výsledky SWOT analýzy, která také zahrnuje analýzu vnějšího a vnitřního prostředí společnosti. Silné a slabé stránky se zaměřují na vnitřní prostředí a naopak hrozby a příležitosti se zabývají vnějším prostředím.

Tabulka 1 SWOT analýza společnosti A.W. s.r.o.

Silné stránky	Slabé stránky
- Vlastní know-how	- Chybí e-shop
- Dlouhodobá tradice společnosti (historie přes 140 let)	- Nedostatečná reklama
- Certifikáty a ocenění	- Vysoké režijní náklady – vysoká cena produktu
- Kvalita výrobků – vysoký důraz na kvalitu	- Neaktualizované stránky na sociálních sítích – Facebook apod.
- Originalita	- Nedostatek sortimentu v ostatních krajích
- Široký nabízený sortiment	
- Zmodernizované podnikové prodejny a muzeum	
- Skvělé vypracování web stránek	

Příležitosti	Hrozby
- Zájem velkoobchodů o tvarůžky a dalších dodavatelů	- Nárůst cen tvarohu
- Větší zájem o tvarůžky	- Živelné pohromy
- Vytvoření výkonnějších technologií	- Poškození dobrého jména společnosti
	- Změny v zákonech a vyhláškách v potravinářství
	- Vstup silného konkurenta na trh

#### 5.4.1 Silné stránky

Pomocí SWOT analýzy jsem zjistila, že mezi silné stránky společnosti patří kvalita a originalita výrobků, kterou si udržují už několik let. Ohled na kvalitu, byl vždy základním plánem společnosti. S historií prudce souvisí i dobré jméno společnosti, které se drží už 143 let. Široký nabízený sortiment je velkým plus, především pro turisty, kteří si mohou v podnikových prodejnách vybrat, na co mají právě chuť. Modernizace celého areálu v Lošticích je velmi silnou stránkou, díky níž výroba neztrácí na kvalitě, ba naopak, modernější technologie přispívají k originalitě. Také muzeum, které je součástí areálu je velkým lákadlem pro turisty a milovníky tvarůžků.

Co se týče novinek ze světa tvarůžkárny, to se zákazníci mohou dozvědět na skvěle zpracovaných webových stránkách společnosti.

#### 5.4.2 Slabé stránky

Základním problémem společnosti je dle mého názoru, chybějící e-shop či málo podnikových prodejen. Myslím si, že milovníci Olomouckých tvarůžků by ocenili, kdyby si tvarůžky mohli objednat až domů, či si je vyzvednout poblíž místa svého bydliště. Velkým nedostatkem je skoro žádná reklama. V kapitole 6 z dotazníkového šetření vyplynulo, že lidé neznají ani nikdy neviděli žádnou reklamu na Olomoucké syrečky. Přitom je to velká škoda, mohlo by to přilákat více zákazníků. Propagace je také spojena se sociální sítí Facebook, kde jsou neaktualizované informace. Přitom v dnešní době má tuto sociální síť snad úplně každý. Vysoká cena produktu je zapříčiněna vysokou cenou provozních nákladů, proto si myslím, že může několik lidí odradit, především ty, kteří konzumují tvarůžky denně. Avšak provozní náklady stále stoupají, tudíž s touto slabou stránkou se dá jen těžce pracovat.



### **5.4.3 Příležitosti**

Jednou z příležitostí, která se firmě A.W. s.r.o. nabízí, je právě zájem velkoobchodů a dodavatelů o tvarůžky. Myslím si, že i zahraniční firmy by tvarůžky chtěli využít na trhu. Pokud by tedy společnost začala dodávat produkty na nový trh, je velkou pravděpodobností, že se objeví nová klientela a velká spousta nových dodavatelů. Tvarůžkárna by měla začít využívat nové technologie, tudíž by rozšířili a zrychlili výrobu, díky čemuž by mohli dodávat na nové trhy.

### **5.4.4 Hrozby**

Největší hrozbou každé společnosti, je vstup silného konkurenta na trh. Avšak si myslím, že zrovna společnost A.W. s.r.o. je jedinou v České republice, která vyrábí Olomoucké tvarůžky a jiné speciality. Samozřejmě existuje spousta zahraničních i českých podniků, kteří se specializují na podobné výrobky. Myslím si, že hlavním faktorem, který konkurenční boj může ovlivňovat je především kvalita a cena výrobků. Velkou hrozbou pro společnost může být i změna vyhlášek a novelizace zákonů, podle kterých se společnost musí řídit. Nárůst cen tvarohu může hodně ovlivnit cenu tvarůžků, která už teď je pro některé nepřijatelná a poněkud vyšší. Tudíž by společnost mohla přijít o ztrátu dobrého jména a tím pádem i o zaměstnance a odběratele.

## 6 DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ

Dotazníkové šetření mělo za úkol prozkoumat a zjistit, zda jsou zákazníci spokojeni s jednotlivými prvky Olomouckých tvarůžků. Dotazník je anonymní, skládá se z 10 otázek. V první části se zaměřují na osobní údaje respondenta – pohlaví, věk a kraj, ze kterého pochází a v další části se zabývá problematikou ceny, chutě a reklamou společnosti.

Dotazník byl zadán 13. 3. 2019 a ukončen 18. 3. 2019. Dotazník vyplnilo celkem 100 respondentů všech věkových kategorií od 15 do více jak 60 let. Všichni respondenti vyplnili dotazník pomocí internetu, kdy byl nasdílen odkaz na sociální síť. Pro dotazníkové šetření byl využit program Survio, který nabízí vytvoření dotazníku na internetu, kde poté respondenti vyplňovali informace. Všechny sesbírané informace a výsledky jsou zaznačeny do výsečových grafů s procentuálním počtem jednotlivých odpovědí v další kapitole.

### 6.1 Ukázka dotazníku – Přílohy

### 6.2 Vyhodnocení dotazníku

#### 1. Vaše pohlaví?

Tabulka 2 Procentuální vyjádření podílu pohlaví podílejících se na dotazníkovém šetření

Pohlaví	Procentuální účast respondentů
Žena	65
Muž	35

V dotazníku s převahou odpovídaly ženy, kterých bylo 65 na rozdíl od mužů, kterých bylo 35. Mužů tedy odpovídalo o 30 % méně jako žen.

## 2. Váš věk?

Tabulka 3 Procentuální vyjádření podílu věkových kategorií respondentů

Věk	Procentuální vyjádření respondentů
15-18 let	3
19-35 let	71
36-60 let	25
60 let a více	1

Tato otázka je obdobná jako předchozí, taktéž se zabývá osobními údaji respondenta. Nejčastějšími respondenty (71 %), byli studenti a absolventi vysokých škol ve věku 19 – 35 let. Druhou silnou skupinou (25 %) byly pracující lidé ve věku 36 – 60 let. Pouze 3 % byly mládežníci od 15 – 18 let, povětšinou studenti středních škol a gymnázií. 1% tedy jeden člověk, byl ve věku 60 let a více. Věřím, že respondent, kterému je 60 let a více, ještě rád vzpomíná na tvarůžky, jaké bývaly dříve, a rád si vše díky dotazníku připomněl.

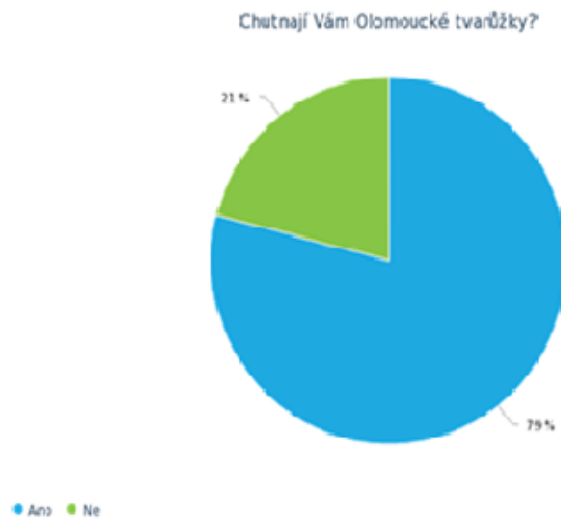
### 3. Označte prosím kraj svého bydliště

Tabulka 4 Procentuální vyjádření podílu kraje bydliště respondentů

<b>Kraj bydliště</b>	<b>Procentuální vyjádření počtu respondentů</b>
Jihočeský	0
Karlovarský	0
Ústecký	0
Praha	6
Moravskoslezský	8
Jihomoravský	6
Vysočina	0
Pardubický	1
Zlínský	1
Olomoucký	77
Liberecký	1
Královehradecký	0
Plzeňský	0
Středočeský	1

Tato otázka se specializovala na kraj, odkud respondent pochází. Z grafu vyplývá, že drtivá většina respondentů je z Olomouckého kraje (77 %). Zde se Olomoucké tvarůžky vyrábí. Ostatních 24 respondentů pochází z jiných krajů České republiky. Moravskoslezský kraj dosáhl 8 %. Praha a Jihomoravský kraj se sešli na stejných 6 %. Zbylé kraje jsou na 1 % a některé kraje bohužel nezískaly žádného respondenta. (Karlovarský, Ústecký, Královehradecký, Plzeňský, Jihočeský a Vysočina).

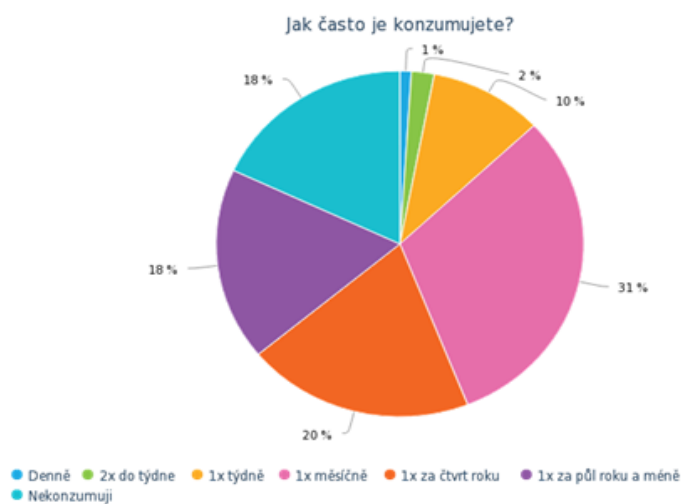
#### 4. Chutnají Vám Olomoucké tvarůžky?



*Graf 1 Chutnají Vám Olomoucké tvarůžky?*

První otázka zabývající se produktem zkoumá, jestli respondenti tvarůžky rádi konzumují. Z počtu 100 respondentů 79 tvarůžky chutnají. Zbýlých 21 % tvarůžky nekonzumuje, avšak pokračovat v dotazníku museli, byly jim přizpůsobeny otázky.

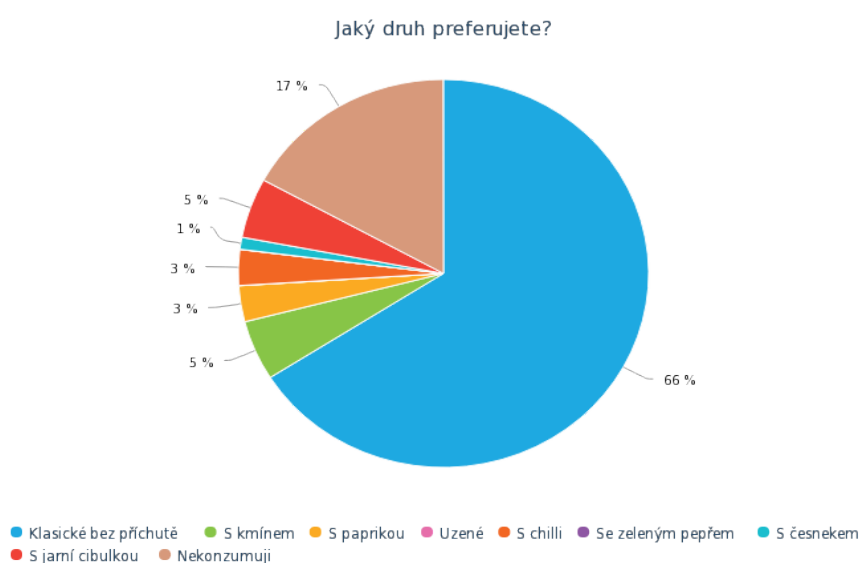
#### 5. Jak často je konzumujete?



*Graf 2 Jak často je konzumujete?*

Z provedeného šetření vyplývá, že 31 % respondentů, konzumuje tvarůžky minimálně jednou za měsíc. 20 % respondentů Olomoucké tvarůžky konzumují jednou za čtvrt roku a 18 % z respondentů tvarůžky konzumuje málokdy a to i méně než jednou za půl roku. Překvapivě 18 % respondentů tvarůžky vůbec nekonzumuje. 10 % lidí tvarůžky konzumuje jednou za týden a 2 lidé dokonce 2x do týdne. Z výšečového grafu lze vidět, že jeden respondent dokonce tvarůžky pojídá denně.

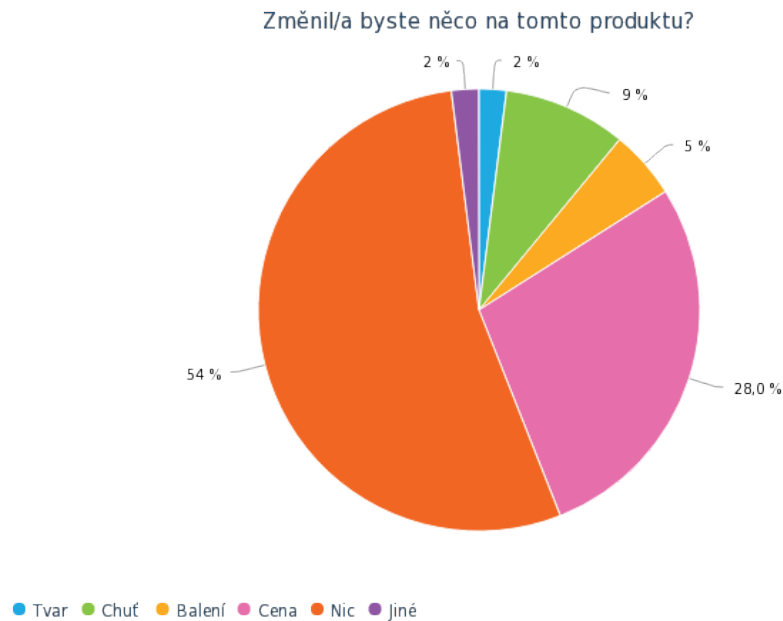
### 6. Jaký druh preferujete?



*Graf 3 Jaký druh preferujete?*

V této otázce měli respondenti za úkol vybrat, zda preferují tvarůžky s příchutí, či čisté klasické bez příchutě. Z grafu lze vyčíst, že drtivá většina respondentů preferuje klasické tvarůžky bez příchutě a to dokonce v číslech až 66 %. Jako druhá odpověď byla překvapivě, že tvarůžky nekonzumují, byla to návaznost na otázky předchozí, aby nemuseli respondenti po první otázce ukončovat dotazník. Oblíbená příchut' byla také s jarní cibulkou (5 %) nebo s kmínem (5 %). Stejného počtu procent se dostalo i na tvarůžky pro milovníky ostrého, tudíž s chilli, anebo s paprikou (3 %). Pouze jeden respondent má rád tvarůžky s česnekem a bohužel nikdo si nevybral tvarůžky uzené, či se zeleným pepřem.

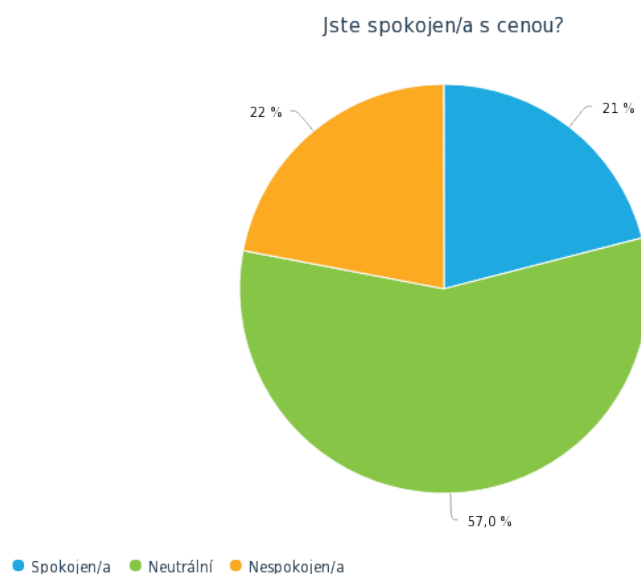
## 7. Změnil/a byste něco na tomto produktu?



*Graf 4, Změnil/a byste něco na tomto produktu*

Po průzkumu bylo zjištěno, že přes polovinu dotazujících (54 %) by neměnilo vůbec nic a nechali by produkt tak jak je už několik let. 28 % respondentů by změnilo cenu Olomouckých tvarůžků. Pouhých 9 % respondentů by změnilo chuť, což ze 100 % je málo, tudíž jsou tvarůžky stále oblíbené. 2 % by změnilo tvar tvarůžků, jiný design, či vzhled. Věřím, že tvarůžky do tvaru srdce vyráběné na Valentýna byly velice oblíbené u všech věkových kategorií. 2 lidé uvedli jiný důvod či nápad, co by chtěli změnit. Obě odpovědi se týkaly vyzrálости tvarůžků v obchodech. Je fakt, že občas jsou tvarůžky málo vyzrálé a nemají tu správnou pikantní chuť.

## 8. Jste spokojen/a s cenou?



*Graf 5, Jste spokojen/a s cenou?*

Respondenti měli odpovědět na otázku, zda jsou spokojeni s cenou Olomouckých tvarůžků, jelikož pro zákazníka je základem vždy kvalita a cena. 57 % respondentů označilo odpověď jako neutrální, takže nijak nevnímají a berou cenu jako adekvátní. 22 % respondentů jsou s cenou nespokojeni a snížili by ji. Je pochopitelné, že pokud tvarůžky respondenti konzumují častěji, může se cena zdát vyšší. 21 % respondentů je s cenou spokojeno a neměnili by ji.



## 9. Viděl/a jste se někdy reklamu na Olomoucké tvarůžky?



*Graf 6 Viděl/a jste někdy reklamu na Olomoucké tvarůžky?*

Tato otázka je velkým překvapením. Já sama se přiznám, že jsem reklamu nikdy na tvarůžky neviděla a proto mě výsledek odpovědí velmi zajímal. Drtivá většina tedy 72 % respondentů reklamu na Olomoucké tvarůžky nikdy neviděla. Zbýlých 28 % respondentů označili odpověď ano, tudíž reklamu viděli. Otázka 10. se zabývala tím, kde respondenti reklamu spatřili.

## 10. Kde jste reklamu viděl/a?



Graf 7, Kde jste reklamu viděl/a?

Nejčastější odpovědí zde byla odpověď nikde (58,2 %). Což bylo zřejmé díky předchozím odpovědím, že většina respondentů reklamu nikdy neviděli. Ostatní (47,8 %) reklamu viděli, nebo odpověděli jinou odpověď, kterou napsali sami. Nejčastějšími odpověďmi byly Tiskoviny a noviny (8,2 %), Veletrhy (8,2 %) Web společnosti (6,1 %), anebo televize (7,1 %). V odpovědích jiné jsem respondenti zmiňují nákladní automobily společnosti A.W. s.r.o., uvádějí také pořady o vaření anebo hubnoucí programy.

### 6.3 Návrhy a doporučení

Cílem mého dotazníkového šetření a SWOT analýzy společnosti A.W. s.r.o., bylo navrhnout doporučení, kterých by společnost mohla využít a tím zlepšit některé prvky podnikání.

Téměř všichni znají Olomoucké tvarůžky vyráběné v Lošticích. Zákazníci či respondenti v mém dotazníku, povětšinou nejraději preferují tvarůžky bez příchutě. Myslím si, že by bylo dobré zlepšit prodej tvarůžků s příchutěmi například nabídkou ochutnávek v podnikových

prodejnách. Jednalo by se pouze o malinké vzorky různých příchutí, které by si každý zákazník mohl ochutnat, a poté by si určitě tvarůžky, které mu chutnaly, zakoupil.

Dalším mým doporučením ohledně příchutí tvarůžků je, že někteří zákazníci by uvítali i sladké varianty. Myslím si, že s příchutí medu, skořice či oříšků by společnost mohla oslovit i některé příznivce sladkého.

Dalším problémem, který vyplývá z dotazníku, se zaměřuje na cenu. Je sice zřejmé, že někteří zákazníci mají k ceně neutrální postoj, ale také většina s cenou spokojena nebyla. Jedná se většinou podle výzkumu o zákazníky, kteří tvarůžky konzumují denně nebo častěji. Je pochopitelné, že je společnost natolik jedinečná a používá opravdu kvalitní suroviny pro výrobu, proto vyšší cenu si můžou dovolit. Mým návrhem je, aby společnost právě pro věrné zákazníky a odběratele navrhla nějaké výhody či benefity. Dle mého názoru, by nebylo špatné spolupracovat s některými podniky, kteří nabízí právě tvarůžkové speciality v Lošticích. Například při vyšší objednávce (např. nad 700 Kč) by mohli zákazníci dostat slevovou poukázku do některých podniků na vybrané tvarůžkové speciality. Na jiné jídlo by se samozřejmě nevztahovala.

Co se týče názvu, navrhovala bych přejmenování společnosti na Loštické tvarůžky, jelikož některé návštěvníky může zmást, že se právě Olomoucké tvarůžky vyrábí právě v Lošticích a ne ve městě Olomouc.

Z mého dotazníku také vyplývá, že drtivá většina respondentů nikdy nespatrikla reklamu na Olomoucké tvarůžky. Myslím si, že v dnešní době internetu, je jednoduché udělat reklamu například pouze pomocí sociálních sítí. Loštická firma Facebook má, ale bohužel ho nemá zaktualizován, takže zákazníci nemají jak vnímat novinky a aktuality, které firma nabízí. Dále bych navrhovala v okolí dálnic a silnic navrhnout billboardy, které by poukazovaly hlavně na podnikové prodejny a muzeum, které právě v Lošticích můžeme najít.

Avšak největší příležitostí, kterou by společnost měla využít v prospěch, je budování nového objektu, ve kterém by výroba tvarůžků probíhala. Myslím si, že velký tahem pro společnost, by také mohlo být zavedení podnikových prodejen i v jiných městech. Nabízel by se tam všechen sortiment, který společnost produkuje. Nalákalo by to nové potenciální zákazníky.

Po prozkoumání si myslím, že společnost nemá nějaké větší nedostatky, tudíž nemusí řešit vážnější problémy. Mé návrhy by mohli některé menší nedostatky vylepšit, a poté by zákazníci mohli být ještě spokojenější.

## **6.4 Tvarůžkové speciality**

Jelikož studijní obor, který absolvuji na vysoké škole, zahrnuje i oblast gastronomii, rozhodla jsem se do své praktické části bakalářské práce přidat i různé tvarůžkové speciality. Podle různých receptů s tvarůžky jsem sestavila menu, tudíž předkrm, polévka, hlavní chod a dezert bude obsahovat tvarůžky.

### **6.4.1 Předkrm**

Každý zná klasické předkrm, jako jsou šunkové rolky nebo třeba plněná vejce. Tyto předkrm jsou podávány na různých hostinách, jako například svatby, oslavy narozenin apod. Oba tyto předkrm se dají udělat i s tvarůžky. Vybrala jsem proto recepty na Šunkové rolky s tvarůžky a Plněná vejce tvarůžky.

#### **1. Šunkové rolky s tvarůžky**

##### Ingredience:

- 6 silnějších plátků šunky
- 100 g Olomouckých syrečků
- 100 g měkkého tvarohu
- 2-3 lžíce majonézy
- Pažitka
- Sůl

##### Postup přípravy:

Našleháme tvaroh s majonézou, do kterého přidáme pažitku nasekanou najemno a špetku soli. Do připravené směsi dáme najemno nastrohané tvarůžky. Plátky šunky potřeme hotovou nádivkou a zabalíme do roliček. Necháme vychladnout a můžeme podávat [19].

## 2. Plněná vejce tvarůžky

### Ingredience:

- 4 uvařená vejce natvrdo
- 60 g Olomouckých syrečků
- 50 g másla
- Pažitka
- Sůl
- Ledový salát
- 1 cibule
- Olivový olej

### Postup přípravy:

Rozkrojíme vejce a vytáhneme žloutky, které smícháme s máslem, pažitkou, nasekanou cibulí a špetkou soli. Přidáme nastrohané tvarůžky najemno. Tuto směs vyšleháme do hladka. Směs dáme do plnicí formy a naplníme bílky. Hotová vejce pokládáme na ledový salát a jako ozdobu přidáme například cherry rajčátka. Přelijeme olivovým olejem [19].

### 6.4.2 Polévky

Polévky s tvarůžky se můžou někomu zdát jako neskutečný pokrm, který snad ani neexistuje. Měla jsem tu možnost jednu z polévek ochutnat, a musím říct, že jde opravdu o skvělou polévku, kterou dodnes připravuji občas i doma. Vybrala jsem Loštickou česnečku.

## 1. Loštická česnečka

### Ingredience

- 3 cibule
- 2 brambory
- Palička česneku
- 300 g Olomouckých syrečků
- 150 g slaniny
- Sůl, pepř
- Majoránka
- 1,5 l vody

### Postup přípravy:

Osmažíme nasekanou cibuli. Přidáme na drobno nakrájenou slaninu a po oprančení zalijeme 1,5 litrem vody. Na kostičky nakrájené brambory, sůl pepř a kmín přisypeme do polévky podle chuti. Poté přidáme prolisovaný česnek a necháme vařit, dokud brambory nezměknou. Po dovaření přidáme majoránku, která polévku krásně provoní. Polévku rozlijeme do talířků či misek a přidáme tvarůžky nakrájené na kostičky a dáme zprudka zapéct na 5 minut do trouby, aby se krásně v polévce rozpustily, poté můžeme polévku podávat [19].

### 6.4.3 Hlavní jídla

Co se týče hlavních jídel, největší inspirací pro mě byla restaurace přímo v Lošticích. Nabízí zde několik druhů hlavních jídel, kde všechny obsahují tvarůžky. Vybrala jsem jídla, která jsem sama vyzkoušela, a jde o opravdu skvělá jídla.

## 1. Uherské smažené tvarůžky

### Ingredience:

- 15 kulatých tvarůžků
- 15 plátků uherského salámu
- 1 vejce
- Mouka
- Strouhanka
- Olej na smažení

### Postup přípravy:

Tvarůžky rozkrojíme podélně a vložíme do něj kolečko uherského salámu. Tvarůžky k sobě přitlačíme, aby se dali lépe obalovat. Rozšleháme vejce a tvarůžky obalujeme v mouce, ve vejci a ve strouhance. Poté zprudka osmažíme na oleji dozlatova. Nejlépe chutnají s vařeným bramborem nebo s bramborovou kaší [19].

## 2. Olomoucká pizza

Jedná se o specialitu podniku, která je vyhledávána i lidmi z okolních měst.

### Ingredience:

- Těsto na pizzu
- Čerstvá rajčata
- Feferonky
- slanina
- 150 g Olomouckých tvarůžků
- 1 cibule
- Oregano, sůl, česnek

#### Postup přípravy:

Rozválíme těsto na tenkou placku. Do olivového oleje rozmačkáme česnek, a potřeme celé těsto. Rozprostřeme rajčata, na rajčata dáme slaninu, feferonky a na kousky nakrájené syrečky. Zasypeme na kolečka nakrájenou cibulí a dáme zapéct do trouby na 230°C [19].

### **3. Loštický řízek**

Loštický řízek je velmi oblíbený pro návštěvníky tvarůžkárny v Lošticích.

#### Ingredience:

- Řízky z vepřové kýty (může být i kuřecí prsní)
- 150 g Olomouckých tvarůžků
- 1 vejce
- Mouka
- Strouhanka
- Sůl
- Olej a česnek

#### Postup přípravy:

Plátky masa nařízneme a zlehka naklepeme. Vytvoříme z nich kapsu, kterou naplníme tvarůžky a slaninou. Maso spíchneme jehlou nebo párátky. Kapsy osolíme a obalíme jako klasický řízek. Osmažíme z obou stran a poté necháme 5 minut zapéct v troubě, aby se maso zatáhlo [19].



#### 6.4.4 Dezerty

V Lošticích se nachází cukrárna, kde se prodávají různé pochoutky, které si lidi kupují ať už k pívu, vínu či na svatby a rodinné oslavy. Jde o slané tvarůžkové moučníky, které jsou opravdu gastronomickým zážitkem. Vybrala jsem recepty pouze na některé z nich. Do příloh bakalářské práce jsem přidala fotografie nabízených moučníků v cukrárně.

##### 1. Tvarůžkové lívance

###### Ingredience:

- 8 ks Olomouckých syrečků
- 150 g hladké mouky
- 1 vejce
- Mléko
- Sůl
- Olej
- Borůvkový džem, šlehačka, čerstvé ovoce

###### Postup přípravy:

Připravíme si husté těstíčko jako na klasické lívance. Z mouky, mléka, vejce a soli. Nalijeme směs na pánev, přidáme tvarůžek a zase zalijeme těstem. Pomalu smažíme do zezlátnutí. Lívancečky potřeme džemem, přidáme šlehačku a ovoce dle vlastní chuti [19].

##### 2. Tvarůžkový štrúdl

###### Ingredience:

- Listové těsto
- 150 g Olomouckých syrečků
- Slanina
- Vejce na potřetí

### Postup přípravy:

Rozválíme silnější placku z listového těsta, na kterou poklademe slaninu a nastrouhané tvarůžky. Dá se přidat i cibule a česnek pro lepší chuť. Zabalíme štrúdl a vložíme na plech. Pečeme do zezlátnutí v rozpálené troubě na 180°C [19].

## ZÁVĚR

Bakalářská práce se zabývá nejznámějšími sýry a jejich výrobou. V první části bakalářské práce je popsána výroba sýrů od vlastní přípravy tvarohu až po zrání a balení.

Ve druhé části je uvedeno základní dělení sýrů. Nejznámější druhy jsou popsány i s využitím a kompletní výrobou. V druhé polovině kapitoly jsou vybrány všemi známé sýrařské oblasti a u každé oblasti je zaměřeno na tuzemské tradice a trendy v oblasti sýrů.

Pro mnohé z nás jsou sýry nedílnou součástí našeho stravování a jsou známé jako hlavní zdroj bílkovin a vápníku, což přispívá k normálnímu růstu a vývoji především kostí. Sýry také obsahují vitamíny A, B2 a D a také minerální látky jako jsou zinek a fosfor. Nutričním významem sýrů se zabývá třetí část bakalářské práce.

Čtvrtá část bakalářské práce se zabývá problematikou sladění vína s vybranými sýry, práci se sýry (krájení, zachování jeho kvality, čerstvosti a chuti).

V praktické části byla nejprve představena společnost A. W. spol. s.r.o., u které jsem vypsala i její dlouholetou tradici rodů Wellselů. Pomocí dotazníkového šetření o sto respondentech bylo zjištěno, co milovníkům tvarůžků vadí a co by chtěli změnit. Byla navržena SWOT analýza společnosti.

Analýzou bylo zjištěno, že společnost nemusí řešit závažné problémy. Byly shledány nedostatky v komunikaci se zákazníky pomocí reklamy, či vysokou cenu produktu. U každé otázky bylo navrženo určité řešení, které by mohlo být pro společnost výhodné.

## POUŽITÉ ZDROJE

- [1] CALLEC, Christian. *Encyklopedie sýrů*. Přeložil Petra MARTÍNKOVÁ. Čestlice: ReboProductions, 2002. ISBN 80-7234-225-8.
- [2] IBURG, Anne. *Lexikon sýrů: výroba, původ, druhy, chuť*. Čestlice: ReboProductions CZ, 2004. ISBN 80-7234-379-3.
- [3] *Sýry: druhy a recepty*. V Praze: Ikar, 2006. ISBN 8024907569
- [4] RIDGWAY, Judy. *Sýry: průvodce světem sýrů*. 2. vyd. Praha: Fortuna Print, c2004. ISBN 8073211084.
- [5] WALSTRA, Pieter, Jan T. WOUTERS a T. GEURTS. *Dairy science and technology*. 2nd ed. BocaRaton: CRC/Taylor, 2006, 782 p. *Food science and technology* (Taylor), 146. ISBN 08-247-2763-0.
- [6] KRÁČMAR, S., ŠUSTOVÁ, K. a kol. *Kulinářský cestovní ruch – vybrané kapitoly*. KEY Publishing Ostrava, 2019, *in press*
- [7] ANDĚL, Michal. *Sýry a tvarohy ve výživě*. Praha: Česká technologická platforma pro potraviny, [2012]. Publikace České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-80-905096-2-7.
- [8] O sýru Gran Moravia - La Formaggeria. Homepage – La Formaggeria [online]. Dostupné z: <http://www.laformaggeria.com/o-syru-gran-moravia/>
- [9] SCHLETT, S. *100 potravin pro zdraví*. 1. vyd. Praha: Euromedia Group, k. s., 2008. 248 s. ISBN 978-80-249-0991-2
- [10] KUNOVÁ, V. *Jak hubne labužník: hubnout neznamena hladovět*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, 2006. 166 s. ISBN 80-247-1051-X
- [11] BŘÍZOVÁ, J. *Lahůdky z mléka, tvarohu a sýrů*. 1. vyd. Praha: Merkur 1969. 62 s. ISBN 5505-21-862
- [12] HARBUTT, J. *Le grand livre des fromages*. Milan, 2010. 352 s. ISBN 978-2-7459-4590-7

- [13] *Česká technologická platforma pro potraviny* [online]. Copyright B [cit. 09.04.2019]. Dostupné z <http://ctpp.cz/data/files/mleko.pdf>
- [14] BECKETT, Fiona. *O sýrech: správné uchovávání, podávání, recepty a párování s nápoji*. Praha: Slovart, c2013. ISBN 978-80-7391-686-2.
- [15] MICHELSON, Patricia. *Sýry: nejlepší ručně vyráběné sýry na světě : putování po celém světě za chutěmi a tradicemi ručně vyráběných sýrů*. Praha: Svojtka & Co., 2012. ISBN 978-80-256-0729-9.
- [16] OBERMAIER, Oldřich, Vladimír ČEJNA a Jiří KOPÁČEK. *Sýry a tvarohy*. 2. přepracované vydání. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, z.ú., [2016]. Jak poznáme kvalitu?. ISBN 978-80-87719-43-5.
- [17] O tvarůžkách – Tvarůžky. *Úvod – Tvarůžky* [online]. Copyright A.W. spol. s.r.o. [cit. 02.04.2019]. Dostupné z: <https://www.tvaruzky.cz/o-tvaruzkach>)
- [18] ANONYM 1. 2019, vlastní sdělení
- [19] Recepty – Tvarůžky. *Úvod – Tvarůžky* [online]. Copyright A. W. spol. s.r.o. [cit. 07.04.2019]
- [Obrázek 1]. ANONYM 2. *Šunkové rolky s tvarůžky*. Home [online]. Copyright © [cit. 09.04.2019]. Dostupné z: <https://www.tvaruzky.cz/sortiment/sunkove-zavitky>
- [Obrázek 2] ANONYM 3. *Olomoucká pizza*. Home [online]. Copyright © [cit. 09.04.2019]. Dostupné z: <https://pizzasternberk.cz>
- [Obrázek 3] ANONYM 4. *Loštický řízek*. Home [online]. Copyright © [cit. 09.04.2019]. Dostupné z: [https://www.woman.sk/wp-content/uploads/2018/03/800\\_Losticky-rizek-5.jpg](https://www.woman.sk/wp-content/uploads/2018/03/800_Losticky-rizek-5.jpg)
- [Obrázek 4] ANONYM 5. *Olomoucký štrúdl*. Home [online]. Copyright © [cit. 09.04.2019]. Dostupné z: <https://srecepty.cz/system/images/6773/full.58315.JPG>

## **SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ A TABULEK**

Tabulka 1 SWOT analýza spol. A.W. spol. s.r.o.

Tabulka 2 Procentuální vyjádření podílu pohlaví

Tabulka 3 Procentuální vyjádření podílu věku respondentů

Tabulka 4 Procentuální vyjádření podílu kraje bydliště respondentů

Graf 1 Chutnají Vám Olomoucké tvarůžky?

Graf 2 Jak často je konzumujete?

Graf 3 Jaký druh preferujete?

Graf 4 Změnil/a byste něco na tomto produktu?

Graf 5 Jak jste spokojen/a s cenou?

Graf 6 Viděl/a jste někdy reklamu na Olomoucké tvarůžky?

Graf 7 Kde jste reklamu viděl/a?

## **SEZNAM ZKRATEK**

s.r.o            Společnost s ručením omezením

A. W.            Alois Wessels

SWOT           Strengths- Silné stránky, Weaknesses- slabé stránky, Opportunities- příležitosti  
Threats- hrozby

# PŘÍLOHY

## 6.5 P1 Dotazník

### Olomoucké tvarůžky

Ahoj, jsem studentka 3. ročníku Obchodní a hotelové školy v Brně. Chtěla bych Tě poprosit o vyplnění následujícího dotazníku k mé bakalářské práci, kde hlavním cílem je zjistit, jak jste spokojeni s výrobkem - Olomoucké tvarůžky.

#### 1. *Vaše pohlaví*

- muž
- žena

#### 2. *Váš věk*

- 15 - 18 let
- 19 - 35 let
- 36 - 60 let
- 60 let a více

#### 3. *Označte prosím kraj Vašeho bydliště*

- Jihočeský
- Karlovarský
- Ústecký
- Praha
- Moravskoslezský
- Jihomoravský
- Vysočina
- Pardubický
- Zlínský
- Olomoucký
- Liberecký



- Královehradecký
- Plzeňský
- Středočeský

**4. Chutnají Vám Olomoucké tvarůžky?**

- ano
- ne

**5. Jak často je konzumujete?**

- denně
- 2x do týdne
- 1x týdně
- 1x měsíčně
- 1x za čtvrt roku
- 1x za půl roku a méně
- nekonzumuji

**6. Jaký druh preferujete?**

- klasické bez příchutě
- s kmínem
- s paprikou
- uzené
- s chilli
- se zeleným pepřem
- s česnekem
- s jarní cibulkou
- nekonzumuji

**7. Změnil/a byste něco na tomto produktu?**

- tvar
- chuť

- balení
- cena
- nic
- jiné

**8. Jste spokojen/a s cenou?**

- spokojen/a
- neutrální
- nespokojen/a

**9. Viděl/a jste někdy reklamu na Olomoucké tvarůžky?**

- ano
- ne

**10. Kde jste reklamu viděl/a?**

- Facebook
- noviny, tiskoviny
- televize
- veletrhy
- webové stránky společnosti
- jiné
- nikde

## 6.6 P2 Fotografie



*Obrázek 1 Šunkové rolky s tvarůžky*

Autor: Anonym



*Obrázek 2 Olomoucká pizza*

Autor: Anonym



*Obrázek 3 Loštický řízek*

Autor: Anonym



*Obrázek 4 Tvarižkový štrúdl*

Autor: Anonym