

## SEMINÁŘ "FARMÁŘSKÁ VÝROBA SÝRŮ A KYSANÝCH MLÉČNÝCH VÝROBKŮ VII."

ŠUSTOVÁ Květoslava<sup>1</sup>, JŮZL Miroslav<sup>1</sup>, KUČTÍK Jan<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Ústav technologie potravin,

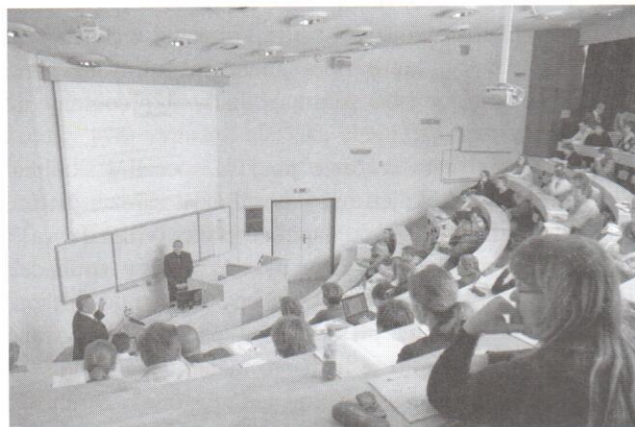
<sup>2</sup> Ústav chovu a šlechtění zvířat,  
Mendelova univerzita v Brně



Na Mendelově univerzitě v Brně se uskutečnil letos v květnu již sedmý ročník semináře "Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků". Jako v předchozích ročnících se přednášená problematika týkala především zpracování mléka na sýry a zkvalitnění výroby mléčných výrobků na farmách. Pořadatelem akce byly Ústav technologie potravin a Ústav chovu a šlechtění zvířat a celá akce se konala za podpory Evropského sociálního fondu a státního rozpočtu České republiky v rámci projektu CZ.1.07/2.3.00/09.0081 "Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství".

Semináře se zúčastnilo na 120 hostů, které na úvod přivítal prof. Dr. Ing. Jan Kuchtík z Ústavu chovu a šlechtění zvířat. V dopoledním bloku přednášek vystoupila MVDr. Vošmerová P. z Ústavu veřejného veterinárního lékařství a toxikologie Veterinární a farmaceutické univerzity Brno s přednáškou na téma právní úpravy používání léčiv v chovech potravinových zvířat. O příčinách výskytu inhibičních látek v mléce přednesla referát Ing. Samková, E., Ph.D. ze Zemědělské fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích. Na ni navázala přednáškou zaměřenou na stanovení inhibičních látek v mléce Mgr. Jeřábková, J. ze Státního veterinárního ústavu Jihlava. O současné legislativě a problémech s prodejem syrového mléka z mléčných automatů pohovořil MVDr. Hlaváček, J. ze Státní veterinární správy ČR. Po jeho přednášce se k tomuto, v současné době velmi problematickému tématu, rozpoutala rozsáhlá diskuse. O možnosti zvýšení kvality mléčných produktů pohovořil Valenta, V. z firmy Chr. Hansen. Problémům s mikrobiologickou kvalitou koření a bylinek používaných při výrobě ochucených sýrů se věnoval Ing. Kalhotka, L., Ph.D. z Ústavu agrochemie, půdoznalství, mikrobiologie a výživy rostlin Mendelu

v Brně. Mikrobiální kvalitou píce travních porostů a dopadem na kvalitu mléka se zabýval ve svém příspěvku Doc. Ing. Skládanka, J., Ph.D. z Ústavu výživy zvířat a pícninářství Mendelu v Brně. Doc. Ing. K. Šustová, Ph.D. z Ústavu technologie potravin pohovořila o problematice a jednotlivých technologických operacích při výrobě sýrů typu Gouda. Závěrečný příspěvek patřil firmě Agromont Vimperk, která zde prezentovala kontejnerové minimlékárny, určené pro malé prvovýrobce mléka, kterým umožňuje svou produkci dále zpracovat na místní mléčné speciality standardní kvality v malém množství. Účastníci semináře se mohli dále obeznámit s pracemi vztažených k problematice faremního zpracování na dvaceti posterech.



Odpolední program semináře pokračoval nejprve prohlídkou výstavy "Fauna a flora na sýrových" etiketách pořádnou na Mendelově univerzitě v Brně. Vystavené etikety, pocházející z největší světové sbírky sýrových etiket a dokumentů Laktos collection, představil předseda Klubu sběratelů kuriozit Ladislav Likler.

Následovalo předání diplomů za nejlepší sýry hodnocené v předchozím ročníku. Diskuse a degustace faremních výrobků z kozího, ovčího a kravského mléka skončila až v pozdních odpoledních hodinách. I letos bylo možné ochutnat přes 50 druhů sýrů a dále různé fermentované mléčné výrobky. Podle vyjádření účastníků semináře se opět kvalita vystavovaných výrobků proti předchozím ročníkům výrazně zlepšila. To nakonec potvrdilo i odborné hodnocení farmářských mléčných výrobků následující den. Tři odborné komise provedly hodnocení vybraných ochucených a neochucených sýrů. První místo v kategorii sýrů







bez ochucení získal sýr Kozí přírodní čerstvý sýr z farmy Olešenka-Přibyslav, další dvě místa obsadily sýry Kozí čerstvý přihřívavý a Kozí žervé z Kozí farmy Rozinka, p. Zelenská, Čelechovice n. Hané. V kategorii ochucených sýrů se umístily na prvních třech místech výrobky Čerstvý sýr pažitkový M. Homolová, Jezeřany-Maršovice, Polotvrký kravský s maďarským kořením, farma ZPZ s.r.o. a Čerstvý kozí bylinky, Halfarová, Bohuslavice. V kategorii specialit byly vyhodnoceny jako nejlepší Kozí tvarohový krém z farmy Sedlák Šošůvka, Korbačík kravský a Jadel kořeněný, kravský - oba z farmy ZPZ s.r.o. Na předních místech se při hodnocení umístily také sýry vyrobené studenty Ústavu technologie potravin Mendelu v Brně, a to konkrétně Kravský čerstvý s pažitkou a Kravský čerstvý s koprem.

Organizátoři děkují všem účastníkům za jejich ochotu přivést a prezentovat své výrobky na ochutnávce. Poděkování patří také všem, kteří se podíleli na přípravě a podpoře semináře.

### Poděkování

Příspěvek byl zpracován za podpory projektu CZ.1.07/2.3.00/09.0081 "Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství".

**Kontaktní adresa:** doc. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D., Ústav technologie potravin, Mendelova univerzita v Brně, Zemědělská 1, 613 00 Brno, Česká republika, e-mail: sustova@mendelu.cz

Foto: Miroslav Jůzl

## TISKOVÁ ZPRÁVA

V teplých červnových dnech se v jihočeských Prachaticích již po sedmé otevřely prostory památné renesanční radnice, aby přivítaly návštěvníky ojedinělé akce. V hlavním sále, ve sklepích a v nádvoří radnice se konala přehlídka a ochutnávka sýrů a vín pocházejících z Čech, Moravy a jedna mlékárna ze sousedního Bavorska.

Kombinace sýrů a vín je v naší evropské stravovací kultuře tradiční a proto v jakékoliv roční době vítaná. Harmonie

chutí, volba "správného" vína ke zvolenému sýru není věcí odborného posouzení, ale hlavně individuální volby.

Každoročně se zvyšuje počet nově zúčastněných vinařství se svými nejlepšími víny, kde nechybí ani vína výjimečná jako jsou vína slámová, ledová a pod. V letošním roce se přehlídky účastnilo na třicet vinařství se sto dvaceti vzorky. Během všech sedmi ročníků svá vína v našem městě Prachatice prezentovalo více než sto vinařství z Moravy a Čech.

Ani mlékárny nezůstaly pozadu a předvedly svoji produkci. Vskutku se české sýry svojí kvalitou a výběrem mohou rovnat světovým specialitám. Návštěvník mohl ochutnat lehké nezrající sýry z kravského, kozího i ovčího mléka, tvrdé sýry typu Ementál, ale i velké množství rozmanitých chutí sýrů zrajících a plísňových typu camembertu nebo rokfóru.

Konkrétně se akce zúčastnily tyto mlékárenské podniky: Povltavské mlékárny, a.s., Sedlčany, Mlékárna Polná, spol. s r.o., Ekologická kozí farma - Bílsko, NIVA, spol. s r.o. Dolní Přím, Orrero, a.s., Litovel - Tři Dvory, Mlékárna Olešnice, RMD, Pribina, spol. s r.o., Přibyslav, Moravia Lacto a.s., Jihlava, Mlékárna Žirovnice, Bio farma Slunečná, Mlékárna Klatovy, Mlékárna Goldsteig Käsereien Cham - Bavorsko. Své výrobky tedy předvedlo dvanáct mlékáren a k ochutnání bylo připraveno šedesát vzorků sýrů.

Všemožné použití sýrů v teplé i studené kuchyni předvedl pan Petr Stupka, který krájel, míchal, zapékal a nabízel k ochutnání pokrmy s použitím sýrů. Každému zájemci prozradil i své recepty a postupy při vaření.

Zájemci o podobnou přehlídku nemusí čekat na příští ročník, který se bude konat pod názvem 8. ročník národní přehlídky - sýry a víno, ve stejnou dobu v příštím roce. Mohou navštívit zářijovou přehlídku (10.-11.9.), kde víno mohou ochutnat se specialitami rybami.

Přehlídka Ryby a víno se bude konat opět v prostorách prachatické radnice a vedle tradičně bohaté nabídky vín bude nabídnuta produkce pěti největších jihočeských rybářských podniků. Nebude opět chybět kuchyňská úprava rybích pochoutek ani zvláštní kuchařské postupy při přípravě rybiho masa. Rybou číslo jedna je Český kapr, dále lín, amur, štika, candát, úhoř a z lososovitých ryb pstruh duhový a siven.

