



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název projektu: **Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství**

Číslo projektu: CZ.1.07/2.3.00/09.0081

Číslo operačního programu: CZ.1.07, prioritní osa 7.2

Název oblasti podpory: Lidské zdroje ve výzkumu a vývoji (7.2.3)

Koordinátor projektu: doc. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D. (MENDELU)

e-mail: [mleko@mendelu.cz](mailto:mleko@mendelu.cz),

web: <http://www.mlekarstvi.cz>,

web AF MENDELU pro projekty OPVK [http://web2.mendelu.cz/af\\_291\\_projekty/iprojekt.php?id=5](http://web2.mendelu.cz/af_291_projekty/iprojekt.php?id=5)



### **Akce: Oslava světového dne mléka v rámci klíčové aktivity 05 a 03, Praha (23.05.2012)**

V rámci Oslavy mléka, která se konala u příležitosti Oslav světového dne mléka dne 23. 5. 2012 v areálu České zemědělské univerzity (Praha 6, Suchbátka), se vedení projektu (Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.) na fóru angažovalo a prezentovalo projekt OPVK Komplexní vzdělávání lidských zdrojů v mlékařství. Forma prezentace (banner, letáčky) byla koordinována s pracovníky VÚM a JČU, kteří se fóra také zúčastnili.

Oslav mléka se účastnila také celá řada osobností z řad odborníků a veřejných činitelů a má sloužit jako popularizace spotřeby mléka, což má příjemce jako součást jedné klíčové aktivity, proto bylo užitečné se zúčastnit a prezentovat projekt. Byla dále rozvíjena a domluvena spolupráce s Ing. Kopáčkem z ČMŠM týkající se akcí v rámci udržitelnosti projektu. S Ladislavem Liklerem byla domluvena výstava sýrových etiket z největší sbírky na světě (LAKTOS COLLECTION) na akci ID 2013 (zejména Den s mlékem na MENDELU, výstava potrvá února do března 2013, cca měsíc, vernisáž na ID 2013), která se koná v rámci udržitelnosti projektu.

Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Příloha 1:

#### Mlékárenský výrobek roku 2012

Letošní ročník soutěže byl pro Madetu více než úspěšný. První tři pozice obsadily v různých kategoriích výrobky Tylžský sýr, Klášterní sýr i Syrovátkové nápoje Fitness ve třech příchutích. Každý z výrobků si navíc odnesl po jednom diplomu ve zvláštních kategoriích jako novinka roku, absolutní vítěz soutěže nebo cena médií.



Tylžský sýr se v soutěži Mlékárenský výrobek roku stal nejen absolutním vítězem, ale zlaté vavříny získal i v kategorii přírodní sýry, když v celkovém hodnocení obdržel 95,7 z možných 100 bodů. Porazil tak dalších 69 výrobků od dvaceti tuzemských výrobců.



Klášterní sýr se u poroty skvěle uvedl, a tak nemohl dopadnout jinak než s diplomem za novinku roku v sýrové řadě. Ve své kategorii přírodních sýrů se pak zařadil hned za Tylžský sýr, náleží mu tedy druhé místo.

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



Kategorii tekuté mléčné a syrovátkové výrobky zcela opanovaly Syrovátkové nápoje Madeta Fitness. Na stupních vítězů se střídaly pouze příchutě. Zlato si vysloužila příchut' citrusy, stříbro získalo mango a bronz čekal na brusinku. Ta natolik chutnala zástupcům sdělovacích prostředků, že jí udělili druhé místo v kategorii cena médií.

Odborná porota posuzovala nejen celkovou kvalitu výrobků, ale také marketing a správné značení výrobku podle platné potravinové legislativy. Osmnáctý ročník soutěže se konal při příležitosti Světového dne mléka, který letos připadl na 23. květen a slaví se již od roku 1957. Jeho cílem je propagovat mléko a mléčné výrobky a jejich důležitost pro lidské zdraví.

Několik slov o oceněných výrobcích

Tylžský sýr je unikátní polotvrdý zrající sýr s příjemně pikantní chutí po *Brevibacterium linens* a přítomností malých kaveren na řezu. Sýr prozrává směrem od kůry ke středu a postupně získává své typicky jemné pikantní aroma. Ke konci zrání je povrch sýra ošetřen ochrannou vrstvou nátěru sytě žluté barvy. Celý proces výroby a zrání trvá dva měsíce.

Klášteřínský sýr můžete v katalogu objednávat od května tohoto roku. Jedná se o měkký sýr zrající pod mazem s vysokou tučností, obsahuje celých 60 procent. V jindřichohradeckém závodě ho formují do malých kulatých bochníčků a balí do originální krabičky, která zdůrazní jeho výjimečný charakter a exkluzivní chuť.

O syrovátkových nápojích je zmínka na předchozí stránce, umístily se totiž ve finále soutěže Dairy Innovation Awards. Jen připomeneme, že tyto oblíbené nápoje jsou nyní v pěti příchutích. Mango, citrusy, brusnika a nově i energy a bílý čaj s broskví.

květen 2012

**Převzato z webu: <http://www.madeta.cz/cs/Aktuality/650>**

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Příloha 2:

#### Acidofilní mléko Mlékárenským výrobkem roku 2012

Mlékárna Valašské Meziříčí získala další ocenění. Tentokrát to bylo u příležitosti Mezinárodního dne mléka, který letos připadl na úterý 22. května, oceněno bylo acidofilní mléko s příchutí jahoda-malina. Výrobek získal titul Mlékárenský výrobek roku 2012.

Ceny, které výrobky Mlékárny Valašské Meziříčí pravidelně sbírají, jsou důkazem jejich vysoké kvality a velké obliby mezi spotřebiteli. V kongresovém Studijním a informačním centru České zemědělské univerzity v Praze – Suchdole cenu předal Ing. Jiří Kopáček, CSc. z Českomoravského svazu mlékárenského.



„Mlékárna Valašské Meziříčí si velmi zakládá na vysoké kvalitě svých produktů, která je pravidelně potvrzována úspěchy v různých soutěžích. Naše výrobky, ať už se jedná o jogurty, nápoje či kysané výrobky, obsahují probiotické kultury a jejich jedinečnost dokazují i nezávislé testy Výzkumného ústavu potravinářského Praha,“ říká Zdeněk Bukovjan, obchodní a marketingový ředitel Mlékárny Valašské Meziříčí.

Acidofilní mléko s příchutí jahoda-malina nejen výborně chutná, ale zároveň, stejně jako jiné výrobky Mlékárny Valašské Meziříčí, obsahuje probiotické bakterie. Díky nim jeho pravidelná konzumace pozitivně ovlivňuje střevní rovnováhu, čímž se zvyšují imunitní schopnosti organismu, který pak lépe odolává běžným infekcím a má lepší možnosti obrany proti působení potenciálně karcinogenních látek\*.

\*Zdroj: Výzkumný ústav potravinářský Praha, oddělení výživových látek



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



Zleva Zdeněk Bukovjan, obchodní a marketingový ředitel Mlékárny Valašské Meziříčí a Ing. Jiří Kopáček, CSc. – Českomoravský svaz mlékárenský

**Převzato z webu: <http://www.svet-potravin.cz/clanek.aspx?id=2912&idreturn=0>**