

*Eidam je bezkonkurenčně nejoblíbenější sýr zvláště mezi Čechy. O tom ostatně svědčí i 37 tisíc snědených tun ročně. Jenže je potřeba důkladně vybírat. Přestože po analytické stránce splnilo všech třináct testovaných vzorků normované parametry na jedničku, chutí, vzhledem a barvou vyhověly porotě jen čtyři z nich. Nejlepší známka za sensoriku, která se udělila, byla dvojka s odřenýma ušima.*

# Eidamy jsou kvalitní chutí ale neohromily

Připravila Jana Tobrmanová Čiháková, foto Eurofins, shutterstock

**O** sýru eidam panuje mnoho mýtů. Mylně je například vnímám jako ryze český výrobek. Ve skutečnosti ale vznikl v Holandsku, ve městě Edam. Tak by se správně měl i jmenovat, jenže název jsme si upravili a „e“ začali

## JAK MOC JE TUČNÝ?

Pokud chcete zjistit skutečný obsah tuku v balíčku sýra, tedy ve 100 gramech, podívejte se na hodnotu obsahu tuku v sušině a vynásobte jej další údajem, kterým je obsah sušiny. Výsledné číslo vydělte hodnotou 100.

**Příklad:** Eidam s 30 % tuku v sušině má mít přibližně 50 % sušiny, takže obsah tuku ve 100 gramech je asi 15 gramů.

vyslovovat německy jako „aj“. A pravdivé není ani tvrzení, že jej jinde ve světě nevidíte. Na celém západě seženete eidam i v menších prodejnách. Je ale fakt, že ne ten 30%, který zraje čtyři týdny, ale spíš jeho tučnější a vyzrálejší variantu. Eidam s 30 % obsahem tuku v sušině je skutečně česká rarita. A evidentně nejoblíbenější! Ze všech sýrů na českém trhu je totiž bezkonkurenčně nejprodávanějším. Jenže vyplatí se koupit každý? To byla otázka zejména pro naši sensorickou porotu.

## Porotu chutí oslovily čtyři vzorky

Při sensorickém známkování porota hodnotila barvu, chuť, vůni a vzhled. Sensorické hodnocení

potom tvořilo 50 % celkové známky. Jak potvrdil Ing. Jiří Kopáček z Českomoravského mlékárenského svazu, kvalitní eidam by měl být na řezu smetanově až sýrově žluté barvy, přičemž barva musí být

rovnoměrná po celém řezu.

Chutnat a vonět by měl velmi jemně a čistě, mléčně nakysle.

Této specifikaci vyhověly jen





čtyři vzorky, kterými byly Šumavský eidam, Jaroměřický eidam, Korrekt eidam a eidam ARO – i když u toho porotci upozornili na nahořklý podtón, který může být pro někoho nepříjemný. U vzorků Tesco value, Zlatý sýr, Lacrum, Madeta, Bio Matylda a Albert byla často vytýkána málo intenzivní chuť. Jak ale porota sama potvrdila, jedná se o věc, která je eidamům vlastní a s ohledem na to pak byla volena i známka. „Plátkovaný 30% eidam v podstatě nemůže svými sensorickými vlastnostmi ohromit žádného spotřebitele, od toho jsou na trhu sýry jiné,“ okomentoval výsledky Ing. Václav Bárta z MILCOM servis. Důvod nízké intenzity chuti dále rozvedla Ing. Irena Němečková, Ph.D. z Výzkumného ústavu mlékárenského: „Eidam patří k sýrům, které zrají krátce a doba zrání přirozeně vede k nižší intenzitě chuti.“

U sýrů Milko, Moravia a Agricol Polička se pak známka naopak snižovala, a to kvůli dalším nedostatkům, jakými byly nahořklá chuť, cizí chuť nebo nevyhovující konzistence. Podrobněji se o nich rozepisujeme v komentářích v tabulce.

### Testy bezpečnost sýrů prokázaly

Za jeden z nejdůležitějších bodů považujeme zdravotní nezávadnost produktu. Proto jsme u sýrů nechali provést mikrobiologický rozbor na obsah kvasinek, plísní a bakterií. „Těší nás, že v žádném z vzorků nebyl zachycen ani rod *Listeria*, ani druh *Listeria monocytogenes*, a dokonce ani plísně. Všechny testované vzorky tedy svou bezpečnost prokázaly,“ uvedla Ing. I. Němečková. V obsahu kvasinek byly mezi sýry sice

velké rozdíly, nikde ale nebylo zjištěno pochybení výrobce. „Eidam z pohledu kvasinek nevyhovující mohou spotřebitelé rozpoznat pouhým okem už v obchodě – bude mít vyduť (nafouklý) obal, netypické množství nebo velikost ok či barevné skvrny na povrchu,“ upozornila Ing. I. Němečková.

### Analýzy přinesly uspokojivé výsledky

U eidamů jsme měřili také obsah tuku v sušině, dle vyhlášky 397/2016 ho musí polotučné sýry obsahovat minimálně 25%. Tento parametr splnily všechny vzorky. Další hodnoty, které nás zajímaly, byly obsah vody v tukuprosté hmotě sýra (tj. objem vody v celkové hmotě sýra bez tuku), který musí být v rozmezí 55 až 61,9% (vyhověly všechny vzorky), a obsah soli. I zde byly hodnoty uspokojivé. Průměrně se sůl pohybovala okolo 1,5%.

Přidatné látky a aroma nebylo potřeba sledovat a to z jednoduchého důvodu. V eidamských sýrech se nepoužívají. Výjimečně mohou obsahovat barviva a to jen některá. Pokud tedy najdete na obale výrobku, který nese název eidam či jakoukoli jeho odvozeninu, plejádu zlepšovačů vzhledu, chuti a vůně, případně rostlinný tuk, jedná se o závažné pochybení ze strany výrobce. „Takový výrobek se nesmí nabízet a prodávat ze stejných regálů jako výrobky mléčné,“ říká Ing. V. Bárta. A jedno upozornění na konec – věnujte pozornost produktům zahraničním. V červnu 2016 totiž Státní veterinární správa stáhla z prodeje přes 100 tun falešného eidamského sýra z Polska, který byl vyroben z rostlinného tuku.

## PARADOX BALENÍ

Většina sýrů byla opatřena obalem, který byl vakuově zabezpečen. Paradoxní je, že žádný z nich se nedá znovu uzavřít. Přitom sýr se doporučuje uchovávat v ochranném obalu, jelikož má schopnost natahovat cizí pachy z lednice. U produktů v ochranné atmosféře se zvyšuje navíc i riziko množení bakterií.

Celková známka byla sestavena z 50% celkovou sensorickou známkou, z 15% známkou za obsah tuku v sušině, z 15% známkou za obsah soli a po 10% za obsahy vody v tukuprosté hmotě sýry a výsledky mikrobiologie. S nejlepší známkou 1,68 nakonec vyhrál Tesco Value Eidam od Agricolu. Výjimečně zde máme dvě druhá místa, která přísluší produktům Korrekt Eidam a Jaroměřický eidam. Nejhorší celková známka byla 2,23 a dostal ji bio eidam Milko Matylda. ●

Při přípravě tohoto článku byly použity výstupy pracovní skupiny Potravin a spotřebitel České technologické platformy pro potraviny.



## Tesco Value Eidam 30%

Zakoupeno: Tesco  
Výrobce: AGRICOL



Známka za sensorické hodnocení **2,36**

Celková známka **1,68**

Cena za 100 g: **19,90 Kč**

Složení: **Mléko, jedlá sůl, mléčné kultury**

**Z degustace:** Jedná se o sýr průměrné zralosti. Má elastickou, avšak mírně tužší konzistenci. Chuť byla hodnocena velmi kladně jako čistě sýrová, nakyslá, i když méně intenzivní.

**Z laboratoře:** Vzorek vyhověl po všech stránkách. Sůl byla naměřena na 1,76 g/100 g výrobku.

## Korekt Eidam plátky 30 %

Zakoupeno: Globus  
Výrobce: neuveden



Cena za 100 g:  
**12,90 Kč**

Složení:  
**Past. mléko,  
mléčné bakterie,  
mikrobiální  
syřidlo, jedlá sůl**

Známka za senzoričké  
hodnocení **2,5** Celková  
známka **1,75**

**Z degustace:** Porota specifikovala u tohoto vzorku chuť jako mléčně nakyslou, jak má eidam mít a vyváženě slanou. Konzistence byla tužší. Vzhled byl známkován na výbornou.

**Z laboratoře:** Výsledky měření jsou ve shodě s platnou legislativou. Obsah soli byl změřen na 1,81g/100g výrobku.

## Jaroměřický eidam 30 %

Zakoupeno: Tesco  
Výrobce: Jaroměřská mlékárna,



Cena za 100 g:  
**19,90 Kč**

Složení:  
**Mléko, jedlá sůl,  
čisté mléčné  
kultury**

Známka za senzoričké  
hodnocení **2,5** Celková  
známka **1,75**

**Z degustace:** Sýr byl označen za velmi dobrý. Chuť byla klasifikována jako plná a příjemná. Na rozdíl od předchozích vzorků vyhovovala i konzistence. Byla vláčná, elastická.

**Z laboratoře:** Vzorek si vysloužil jedničky za všechny parametry, které jsme hodnotili. Sůl byla naměřena na 2 g/100g výrobku.

## Madeta Eidam jihočeský 30%

Zakoupeno: Tesco  
Výrobce: Madeta



Cena za 100 g:  
**15,90 Kč**

Složení:  
**Mléko, jedlá  
sůl max. 2,5 %,  
syřidlo, mlékařské  
kultury**

Známka za senzoričké  
hodnocení **2,6** Celková  
známka **1,88**

**Z degustace:** Konzistence sýra byla tužší, až lehce gumovitá. Porota označila sýr za velmi mladý. Chuť byla celkově méně intenzivní, slabě mléčně nakyslá a přiměřeně slaná.

**Z laboratoře:** Výsledky měření sledovaných parametrů jsou ve shodě s údaji na etiketě. Obsah soli byl 1,35 g/100 g výrobku.

## Moravia Eidam 30 %

Zakoupeno: Makro  
Výrobce: Moravia Lacto



Cena za 100 g:  
**18,20 Kč**

Složení:  
**Mléko, jedlá sůl,  
mlékařenské  
kultury**

Známka za senzoričké  
hodnocení **2,8** Celková  
známka **1,92**

**Z degustace:** Porota označila sýr za mladý, prázdnější chuť. Převažovala lehká sýrová nakyslost. Negativně byl hodnocen nahořklý podtón a v chuti, navíc lehce cizí chuťový vjem.

**Z laboratoře:** Všechny parametry byly ve shodě s normami. Za obsah tuku v sušině, soli i vody mu byly uděleny známky 1, vyhověl i mikrobiologii.

## Albert Eidam 30 %

Zakoupeno: Albert  
Výrobce: Jaroměřská mlékárna



Cena za 100 g:  
**14,90 Kč**

Složení:  
**Mléko, jedlá sůl,  
mlékařenské  
kultury**

Známka za senzoričké  
hodnocení **2,7** Celková  
známka **1,94**

**Z degustace:** Jedná se o sýr průměrné zralosti, tužší, ale elastické konzistence s mléčně nakyslou chutí. Porota vytkla nižší intenzitu chuti, ale dodala, že byla čistá a celkově příjemná.

**Z laboratoře:** Výsledky měření sledovaného fyzikálně - chemického parametru analyzovaného vzorku byly ve 100% shodě. Naměřená hodnota soli byla 1,86 g/100g výrobku.

## Zlatý sýr Eidam plátky

Zakoupeno: Tesco  
Výrobce: Milkpol



Cena za 100 g:  
**18,90 Kč**

Složení:  
**Pasterované  
mléko, jedlá sůl,  
Sýrařské kultury,  
Syřidlo**

Známka za senzoričké  
hodnocení **2,6** Celková  
známka **1,95**

**Z degustace:** Jedná se o sýr středně prozrálý, tužší, ale stále elastické konzistence. V chuti byla patrná středně intenzivní hořká chuťová stopa. Celková intenzita chuti ale mírně výrazná.

**Z laboratoře:** I v tomto případě sýr plně vyhověl všem parametrům, které jsme měřili. Snižovala se jen známka za sůl (2) a to pro odlišnou deklaraci od měření.

## Lacrum Eidam 30 %

Zakoupeno: Globus

Výrobce: Lacrum Valašské Meziříčí



Cena za 100 g:  
**21,90 Kč**

Složení:  
**Pasterované mléko, sýrařské kultury, jedlá sůl max. 2 %**

Známka za senzoričké hodnocení **3,0**

Celková známka **1,98**

**Z degustace:** Vzorek byl označen jako velmi průměrný. Nevýrazná chuť poukazovala na nižší zralost. Celkově byla chuť sice čistá, bez cizích pachutí.

**Z laboratoře:** Vzhledem ke zjištěné hodnotě obsahu sušiny (49,5%) a nejistotě měření (+/- 1,49%) není možné vyslovit shodu/neshodu s deklarací (na obale je obsah sušiny 50 %).

## Šumavský Eidam

Zakoupeno: Tesco

Výrobce: Mlékárna Klatovy



Cena za 100 g:  
**22,90 Kč**

Složení:  
**Pasterované mléko, Jedlá sůl, Mléčné kultury**

Známka za senzoričké hodnocení **2,4**

Celková známka **2,01**

**Z degustace:** U vzorku byla oceněna intenzivnější sýrová chuť. Označen byl za velmi dobrý. Někteří porotci uvedli, že sýr je oproti ostatním testovaným výrazněji slaný.

**Z laboratoře:** I Šumavský eidam vyhověl normovaným parametrům. Za sůl ale obdržel známku 3, protože se naměřená hodnota výrazně odlišuje od deklarace.

## Agricol Eidam

Zakoupeno: Tesco

Výrobce: Agricol Polička



Cena za 100 g:  
**19,90 Kč**

Složení:  
**Mléko, jedlá sůl, Mléčné kultury, Barvivo: karoteny**

Známka za senzoričké hodnocení **2,8**

Celková známka **2,05**

**Z degustace:** "Sýr vykazoval technologické vzhledové vady na řezu - mírné provzdušnění zřejmě po nedokonalém zalisování sýřeniny. Chuť byla méně typická s lehkým ovocným vjemem. Ne příliš příjemná.

**Z laboratoře:** Všechny normované parametry byly splněny. Udáváme nižší známku (2) za obsah soli, který byl naměřen na 1,04 g/100 g výrobku.

## Milko Eidam 30 %

Zakoupeno: Tesco

Výrobce: Polabské mlékárny



Cena za 100 g:  
**23,90 Kč**

Složení:  
**Mléko, Jedlá sůl, Mléčné kultury**

Známka za senzoričké hodnocení **3,1**

Celková známka **2,07**

**Z degustace:** Konzistence sýra nebyla celistvá a drobila se. Naopak chuť byla hodnocena kladně - výrazná, sýrová, mléčné nakyslá. Výtka byla směrem k soli. Její míra snížila příjemnost chuťového vjemu.

**Z laboratoře:** Odborné analýzy prokázaly hodnoty, kterými produkt 100% splnil požadavky norem. Naměřený obsah soli byl 1,57 g/100 g výrobku.

## ARO Eidam

Zakoupeno: Makro

Výrobce: neuveden



Cena za 100 g:  
**14,20 Kč**

Složení:  
**Pasterované MLÉKO, jedlá sůl, sýrařské kultury, syřidlo, stabilizátor: chlorid vápenatý**

Známka za senzoričké hodnocení **3,0**

Celková známka **2,14**

**Z degustace:** ARO Eidam byl označen za velmi dobrý konzumní sýr. Jednalo se o jeden z mála vzorků, kde bylo chváleno, že je prozrálejší. Bohužel měl ale slabě nahořklou stopu na konci.

**Z laboratoře:** ARO Eidam splnil všechna kritéria. Za obsah vody, tuku i mikrobiologický rozbor byl ohodnocen známkou 1. Za sůl mu pak byla udělena známka 2. Naměřený obsah: 1,25 g/100 g výrobku.

## Milko Matylđa z hor Bio eidam 30 %

Zakoupeno: Rohlík

Výrobce: Polabské mlékárny



Cena za 100 g:  
**29,90 Kč**

Složení:  
**Bio mléko, mléčné kultury, jedlá sůl.**

Známka za senzoričké hodnocení **3,4**

Celková známka **2,23**

**Z degustace:** Vzorek na posledním místě vykazoval technologické vady. Vytýkána byla drobná sýrovatková hnízda a zalisovaná sýrovatka. Neoslnil ani chuť. Ta byla netypická s hořkou patkou na konci.

**Z laboratoře:** I sýr, který skončil na posledním místě, 100% splnil všechna hodnotící kritéria s čistou "jedničkou". V laboratořích byla naměřena hodnota soli 1,5 g/100 g výrobku.