



Chleba *je perlička i pro pekaře*

Připravila Renata Rokůšková, foto shutterstock, PK ČR

Mouka, voda, kvásek, droždí, sůl a kmín. V pecnu chleba najdete obvykle stejné ingredience. Otázkou je, jestli jsou jejich poměry správně zvolené a konečná barva, chuť, vzhled a vůně stojí za to. Z testu, kterému jsme podrobili ve spolupráci s Potravinářskou komorou ČR a laboratořemi Vysoké školy chemicko–technologické v Praze čtrnáct vzorků z obchodů i pekáren, vzešlo, že to tak optimistické zase není. Podle odborných hodnotitelů mají pekaři co zlepšovat.

Chléb je významný zdroj energie, vitaminů skupiny B, železa, vápníku a vlákniny, jenž má příznivý fyziologický účinek mimo jiné na aktivity prospěšných kmenů střevní mikroflóry produkujících mastné kyseliny. Tyto kyseliny tvoří hlavní zdroj výživy pro buňky tlustého střeva. Odborníci se také přiklánějí k názoru, že chléb s vyšším podílem žita je zdravější. Žito má vyšší nutriční hodnotu a to díky podílu minerálních látek a pentozanů. Je proto lepší preferovat chleby s vyšším podílem žitné mouky nebo chleby vícezrné, které obsahují jiné obiloviny než pšenici a žito, olejnatá semena nebo luštěniny. Dle statistik se u nás ročně prodá neuvěřitelných 300 000 tun chleba, což činí 43 zkon-

zumovaných bochníků „na hlavu“. A protože nebalená a nekrajená „šumava“ má v této statistice jednoznačnou převahu, rozhodli jsme se otestovat právě tento typ. Překvapením bylo, že stoprocentně podle představ 11 zkušených hodnotitelů nebyl žádný bochník. Vlna kritiky se snesla hlavně na celkový vzhled střídky.

Málo kyselé, málo slané

Chléb byl posuzován dle 12 parametrů, které podrobně hodnotily chuť, vůni a vzhled. V praxi měl každý z hodnotitelů možnost přiřadit vzorkům hodnotu od 0 do 100 v každém sensorickém parametru. Dle aritmetického průměru byla vypočtena výsledná hodnota, k níž byla posléze přidělena známka od 1 do 5 (jako ve škole). Nejlepší hodnocení měly chleby za vzhled své kůrky (vyjma 5 vzorků většina testovaných dosáhla 70 bodů, či se jim velmi blížila). Poměrně uspokojivé byly finální známky za texturu a vůni. Zato střída



„**Střída chleba dělá problémy i zkušenému pekaři**“

činila mnoha výrobcům problémy. Jen u tří chlebů byli porotci s jejím celkovým vzhledem spokojeni alespoň na 68 až 69%. Nejvíce problémová se ukázala být její přilnavost k patru. Ta žádného hodnotitele neuspokojila ani na 50%. Z nízkých hodnot, které se průměrně pohybovaly na prahu třicítky, bylo také patrné, že porota by ocenila chléb slanější a nakyslejší.

Boj o druhé i poslední místo

Porotu finálně nejvíce zaujal produkt z pekárny Praha, který získal nejlepší hodnocení hned v několika parametrech. Porotě se líbil vzhled kůrky (75 bodů), pórovitost střídky (74 bodů), celková příjemnost vzhledu (80 bodů) a uspokojivé

pak byly i vůně a textura. S celkovou známkou 2,2 se tak jejich šumava stala vítězem. Zajímavý byl souboj o druhé místo. O to se s celkovou známkou 2,3 popraly hned tři výrobky – chléb z prodejny Lidl, pekárna Moravec a pekárna Brandýs. A jednoznačné pořadí nepřinesl ani konec „hitparády“. Byla udělena i dvě poslední místa, která si se známkou 3,5 vysloužily chléb z Pekárny Kabát a produkt z pekárny Česká Lípa. ●

Šumavský chléb

Zakoupeno: Pekárna Praha



Cena/g:
28,90 Kč/1200 g
Cena za 1000 g:
24 Kč

Známka za sensorické
hodnocení

2,2

Z degustace: Nejlépe hodnocený vzorek, který vynikal v celkové příjemnosti vůně a vzhledu, s rovnoměrnou pórovitostí střídky.

ROZDĚLENÍ CHLEBA PODLE PODÍLU MOUKY

pšeničný (minimálně 90 % pšeničné mouky)

žitný (minimálně 90 % žitné mouky)

chléb žitno-pšeničný (více než 50 % žitné a více než 10 % pšeničné mouky)

chléb pšenično-žitný (více než 50 % pšeničné a více než 10 % žitné mouky)

celozrnný (minimálně 80 % celozrnné mouky)

vícezrnný (do těsta jsou přidány mlýnské výrobky z jiných obilovin než pšenice a žita, luštěniny nebo olejiny v celkovém množství nejméně 5 % z celkové hmotnosti použitých mlýnských obilných výrobků)

speciální (obsahuje kromě mlýnských výrobků ze pšenice a žita další složky, zejména obiloviny, olejiny, luštěniny, vlákninu, suché skořápkové plody, zeleninu, mléčné výrobky nebo brambory, v množství nejméně 10 % z celkové hmotnosti použitých mlýnských výrobků)

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



Chléb domácí šiška

Zakoupeno: Pekárna Moravec



Cena/g:
25 Kč/1100 g
Cena za 1000 g:
23 Kč

Známka za sensorické
hodnocení

2,3

Z degustace: U tohoto vzorku byla pozitivně hodnocena především textura a celková příjemnost chuti.

Chléb šumavský

Zakoupeno: Lidl



Cena/g:
25,90 Kč/1200 g
Cena za 1000 g:
22 Kč

Známka za sensorické
hodnocení

2,3

Z degustace: Vzorek obdržel jedno z nejvyšších hodnocení za vzhled kůrky a střídky.

Šumavský chléb

Zakoupeno: United Bakeries, Pekárna Brandýs



Cena/g:
28,90 Kč/1200 g
Cena za 1000 g:
24 Kč

Známka za sensorické
hodnocení

2,3

Z degustace: Chléb z Brandýské pekárny vynikal příjemností vůně. Kladně byl ohodnocen i pro snadné polykání.

Šumavský chléb

Zakoupeno: Albert



Cena/g:
28,90 Kč/1200 g
Cena za 1000 g:
24 Kč

Známka za sensorické
hodnocení

2,5

Z degustace: Vzorek byl porotci celkově hodnocen jako nadprůměrný. Vynikal vyšší intenzitou slané chuti.

Složení na pecnu nenajdete. V prodejně je tato informace na vyžádání

Maďarský chléb

Zakoupeno: Pekárna Stáňa



Cena/g:
28 Kč/900 g
Cena za 1000 g:
32 Kč

Známka za sensorické
hodnocení

2,5

Z degustace: Vzorek získal vysoké hodnocení za parametr vzhled střídky. Porota ocenila i příjemnost vůně.

Venkovský chléb

Zakoupeno: Pekárna Stáňa



Cena/g:
28 Kč/900 g
Cena za 1000 g:
31 Kč

Známka za sensorické
hodnocení

2,8

Z degustace: Pekárna Stáňa uspěla se svým vzorkem zejména v parametru intenzity a příjemnosti vůně.

Chléb konzumní

Zakoupeno: Penam Billa



Cena/g:
28,90 Kč/1100 g
Cena za 1000 g:
26 Kč

Známka za sensorické
hodnocení

2,9

Z degustace: Chléb si získal celkově průměrné hodnocení. Vytýkány byly větší praskliny v kůrce a nepravidelná pórovitost.

Šumavský chléb

Zakoupeno: Cvrčovická pekárna



Cena/g:
34 Kč/800 g
Cena za 1000 g:
42 Kč

Známka za senzoričké
hodnocení

2,9

Z degustace: Zástupce ze Cvrčovické pekárny byl hodnocený jako průměrný ve všech 12 parametrech.

Chléb konzumní

Zakoupeno: Kaufland



Cena/g:
28,90 Kč/1200 g
Cena za 1000 g:
24 Kč

Známka za senzoričké
hodnocení

3,1

Z degustace: Chléb vynikal hutnější střídkou, a proto zde bylo negativně hodnoceno nepohodlné a obtížné polykání.

Chléb Šumava

Zakoupeno: Pekárna Ječmínek



Cena/g:
50 Kč/1100 g
Cena za 1000 g:
45 Kč

Známka za senzoričké
hodnocení

3,2

Z degustace: Vzorek vynikal vyšší intenzitou kyselé chuti, která byla v celkovém dojmu rušivá.

Chléb český

Zakoupeno: Pekárna Kolinger



Cena/g:
39,50 Kč/1100 g
Cena za 1000 g:
36 Kč

Známka za senzoričké
hodnocení

3,3

Z degustace: Vzorek měl nerovnoměrnou pórovitost střídky. Porotu neoslovil ani jeho celkový vzhled.

Českolipský chléb z kamenné pece

Zakoupeno: Pekárna Česká Lípa



Cena/g:
27,90 Kč/800 g
Cena za 1000 g:
35 Kč

Známka za senzoričké
hodnocení

3,5

Z degustace: Produkt obsadil poslední místo. Porotě vadil vzhled kůrky, vyšší přilnavost střídky k patru a nejnižší intenzita slané chuti.

Kabátův cvrček

Zakoupeno: Pekárna Kabát



Cena/g:
38 Kč/1100 g
Cena za 1000 g:
35 Kč

Známka za senzoričké
hodnocení

3,5

Z degustace: Vzorek měl nejsušší střídku ze všech vzorků a také nejnižší intenzitu příjemnosti chuti.