

Výsledky testování potravin PK 2024

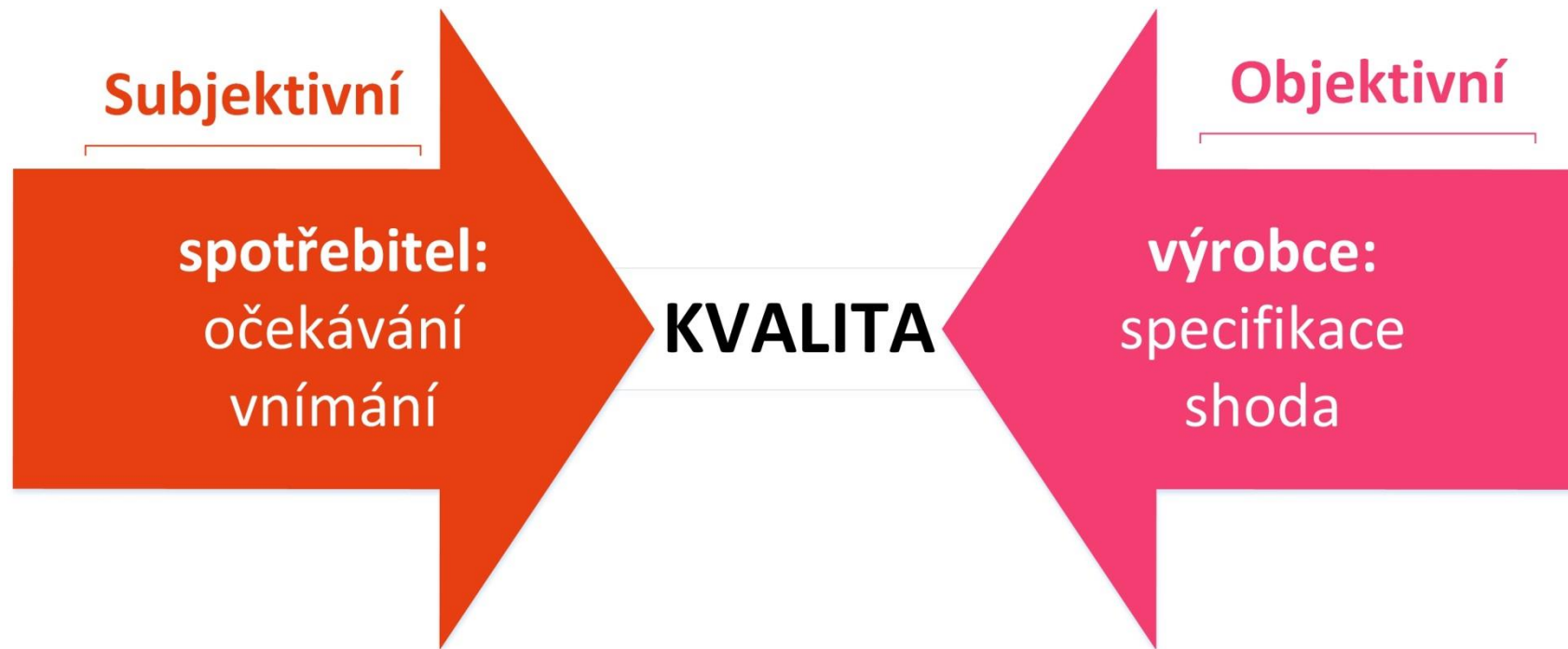


**POTRAVINÁŘSKÁ
KOMORA
ČESKÉ REPUBLIKY**



JAN PIVOŇKA

Důvody a zadání testování



Příležitost pro vzdělávání spotřebitelů v oblasti zbožíznalství.

Zásady testování

Zásada 1: Transparentnost

Transparentní postupy umožňují všem stranám fungovat otevřeným způsobem

Snižuje riziko sporů

Umožňuje správné pochopení

Zásada 2: Co zahrnout do posuzování?

Výběr produktů

Plán vzorkování

Výběr relevantních analýz

Kritéria pro zhodnocení naměřených hodnot

Zásada 3: Srovnatelnost

Odběr vzorků

Zahájení testování

Opakované testování

Zohlednění nejistot měření a spolehlivosti metod

Zásady testování

Zásada 4: Vhodný postup výběru, odběru vzorků a testování

Vědecky založené

Vhodné pro zamýšlený účel a
důsledně aplikované

Zkušební laboratoř
akreditovaná pro použité
metody

Zásada 5: Konzultace

Zapojuje zúčastněné strany

Výrobce

Kontrolní orgány

Spotřebitele

Laboratoře

Spravedlivé a upřímné
zacházení

Zásada 6: Spravedlnost

Výběr značek pro zařazení do
testů respektuje tržní podíly

Z testů nejsou bezdůvodně
dodatečně vyřazovány produkty

Postup pro výběr značek je
transparentní

Transparentní postup
známkování

Výběr vhodných metod a testů

Získat objektivní výsledky o zkoušených vzorcích



Skupina posuzovatelů (senzorický panel)



Výsledky zpracovávány statisticky



Cíl: trefit správný test a správné otázky

Základní principy testování

Transparentnost

Vhodně zvolený postup

- Výběr výrobků
- Plán vzorkování
- Testování výrobků
- Kritéria pro hodnocení

Srovnatelnost výrobků

Správné postupy pro výběr, vzorkování a testování

Nezávislost

Rovný přístup

Výsledky testování

	lepek (%)	GI	Zelenýho test (ml) - kvalita			objem pečiva (ml)	poměr v/š	specifický měrný objem (ml/100g mouky)	Objemová výtěžnost (ml/100 g pečiva)	Vaznost mouky (%)	vývin těsta (min.)	Stabilita těsta (min.)	pokles konzistence (F _j)
			číslo poklesu (s)	lepku	Papel (%)								
Stř. hodnota	30,13	96,58	340,83	33,75	0,56	899,58	0,64	600,55	457,46	58,69	2,60	5,29	60,83
Chyba stř. hodnoty	0,93	0,90	12,60	0,90	0,04	18,69	0,02	12,60	10,47	1,05	0,33	0,90	4,34
Medián	29,74	96,50	342,50	33,50	0,53	905,00	0,65	603,57	455,35	58,45	2,50	4,38	60,00
Směr. odchylka	3,22	3,12	43,66	3,11	0,13	64,75	0,05	43,65	36,28	3,65	1,16	3,12	15,05
Rozptyl výběru	10,36	9,72	1905,97	9,66	0,02	4192,99	0,00	1905,49	1316,54	13,32	1,35	9,74	226,52
Rozdíl max-min	11,95	7,00	129,00	10,00	0,49	210,00	0,21	158,20	121,25	15,00	4,25	11,25	60,00
Minimum	25,81	93,00	275,00	28,00	0,44	800,00	0,49	525,11	396,43	53,10	1,75	2,25	30,00
Maximum	37,76	100,00	404,00	38,00	0,93	1010,00	0,70	683,31	517,68	68,10	6,00	13,50	90,00
Počet	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00
Hladina spolehlivosti (95,0%)	2,04	1,98	27,74	1,97	0,08	41,14	0,03	27,74	23,05	2,32	0,74	1,98	9,56

Borůvkové jogurty

BÍLKOVINY:
2,9-4,2 %

CUKRY:
6,6-13,5 %

BORŮVKY:
2,4-9,6 %

Rybí filé

GLAZURA:
0,29-7,98 %

RYBÍ SVALOVINA:
82,9-100 %

ZTRÁTY PO
ROZMRAZENÍ:
2,7-17,5 %

ZTRÁTY PO
TEPELNÉ
ÚPRAVĚ:
8,5-49,8 %

Majonézy

Vaječný
žloutek:
3,0-7,8 %

Tuk:
50-80 %

NMK:
4,0-6,1 %



Mouky

Lepek:
25,8-37,7 %

Objem pečiva:
800-1010 ml

Stabilita těsta:
2,25-13,5 min.

Pařené sýry

Tuk: 11,8-27,0 %

Bílkoviny: 22,0-28,3 %

Cukry (laktóza): 0,3-5,0 %

Sušina: 45,0-55,7 %

Sůl: 0,62-3,47 %

Paštiky

Játra: 15-40 %

Maso: 0-72 %

Tuk: 17-36 %

Sůl: 1,6-3,0 %

Bílkoviny: 7,5-19,0 %

Pochoutkové saláty

Tuk: 18,3-31,2 %

Sůl: 1,5-2,1 %

Salám: 30-43 %

Majonéza: 39-51 %

Paštiky

Obsah masa: 55,3-109,6 %

Bílkoviny: 9,1-18,9 %

Tuk: 16,2-32,6 %

Sůl: 1,2-2,9 %

Vaječné těstoviny

Obsah vajec: 5,7-21,1 %

Bílkoviny: 11,0-15,0 %

Vláknina: 2,4-3,6 %

Použití semolinové mouky:
0-100 %

Trvanlivé tyčinky:

Tuk: 3,4-17,6 %

NMK/tuk: 7,5-84,4 %

Bílkoviny: 1,8-15,0 %

Sůl: 2,1-6,1 %

Pramenitá a kohoutková voda:

Vápník: 17,9-109,0 mg/l

Hořčík: 3,1-19,5 mg/l

Sodík: 1,1-18,2 mg/l

Draslík: 1,2-4,6 mg/l

+

•

○

Co dál?

- Kvalita výrobků, které jsou dobře specifikované ve vyhláškách je více vyrovnaná
- Výstupy hodnocení budou poskytnuty garantům ČCN jako podklad při dalších revizích
- V testování bychom rádi pokračovali a:
 - Monitorovali a srovnávali nadále kvalitu výrobků na trhu
 - Poskytovali podněty státní správě, odborníkům i výrobcům potravin

Děkuji za
pozornost!

