

AKTUÁLNÍ TRENDY JEDNOPORCOVÝCH VÝROBKŮ V OBLASTI SÝRAŘSKÉ GASTRONOMIE

CURRENT TRENDS OF SINGLE-PORTION PRODUCTS IN THE FIELD OF CHEESE GASTRONOMY

Vladimír Čejna¹

¹Savencia Fromage&Dairy Czech Republic, Hesov 421, 582 22 Příbyslav

<https://doi.org/10.11118/978-80-7701-048-1-0034>



ABSTRAKT

Sýry a sýrové výrobky představují nedílnou součást lidské výživy. Zatím co historicky byly sýry na jídelníčku dominantně v Evropě, dnes je jejich popularita celosvětová. K rozšíření došlo zejména skrze gastronomický sektor, kde sýr hraje jednu z předních ingrediencí v jídlech, jako je pizza, burgery nebo těstoviny. Tyto pokrmy pak našli zalíbení u všech věkových skupin a kultur. V rámci demografických změn naší společnosti (stárnutí populace, jednočlenné komunity, cestování) dochází k rozvoji i jednoporcových balení produktů (snacking). Toto odvětví v posledních letech zaznamenalo prudký nárůst inovací, kdy se objevují nové produkty, příchutě a formáty, které uspokojují vyvíjející se chutě a preference spotřebitelů. Lidé nechtějí mít sýr pouze doma v lednici, ale chtějí si ho vzít s sebou na cestu do práce nebo za dobrodružstvím. Tento článek se zabývá historií sýrového snackingu, poukazuje na současné trendy, probere udržitelnost a aspekty balení, dotkne se nutričních aspektů a upozorní na některé nové produkty, které utvářejí budoucnost sýrových jednoporcovek.

Klíčová slova: sýrové jednoporcovky, sýrová gastronomie, trendy

ABSTRACT

Cheese and cheese products are an integral part of human nutrition. While cheeses were historically dominant on the menu in Europe, today their popularity is worldwide. The expansion took place mainly through the gastronomic sector, where cheese plays one of the leading ingredients in dishes such as pizza, burgers or pasta. These dishes then found favor with all age groups and cultures. As part of the demographic changes in our society (aging population, single-member communities, travel), there is also a development of single-portion packaging of products (snacking). The industry has seen a surge in innovation in recent years, with new products, flavors and formats emerging to meet evolving consumer tastes and preferences. People don't just want to keep cheese in the fridge at home, they want to take it with them to work or on an adventure. This article looks at the history of cheese snacking, highlights current trends, discusses sustainability and packaging aspects, touches on nutritional aspects and highlights some of the new products shaping the future of cheese snacking.

Keywords: cheese snacking, cheese gastronomy, trends

ÚVOD

Svačina je již nedílnou součástí stravy. Více než čtvrtina celkových kalorií spotřebitelů pochází právě ze svačinek. Pokud za tradiční základní jídla dne považujeme snídani, oběd a večeři, lze poukázat, že všechna svačina za den dohromady obsahuje více než jedno jídlo z hlediska kalorií. Lze tedy říci, že snacking (svačina) může být prohlášen za své vlastní jídlo – a za jídlo, které je méně omezeno (svázáno) tradiční dobou jídla nebo konkrétními pokrmy. Svačiny mohou být tradičně menší jídla, která se rychle sní, ale nesmíme se zapomínat jejich dopad (zejména kalorický) v rámci celkové denní konzumace.

Historie sýrových svačinek sahá daleko do minulosti a důkazy naznačují, že sýr byl používán jako mobilní a pohodlná svačina již ve starověkých civilizacích. Schopnost sýru zrání a skladování po delší dobu z něj udělala ideální jídlo pro cestovatele a průzkumníky. V moderní době se sýrové jednorčcovky vyvinuly z jednoduchých bloků sýra na rozmanitou škálu produktů, včetně sýrových minibločků, sýrových kuliček, sýrových pomazánek a sýrových snacků různě technologicky upravených.

SOUČASNÉ HLAVNÍ TRENDY

Zdraví a wellness: Spotřebitelé stále více hledají zdravější možnosti občerstvení a sýr je výborným zdrojem bílkovin a vápníku. Oproti tomu je snaha o eliminaci příjmu tuků a sodíku. V důsledku toho se mnoho výrobců sýrových snacků zaměřuje právě na vývoj produktů se sníženým obsahem tuku a sodíku při zachování lahodné chuti a textury, kterou spotřebitelé očekávají. Tomu napomáhá i trend flexitariánství, kdy se spotřebitelé snaží omezovat konzumaci masa a sýr je právě výhodnou alternativou. Někteří výrobci navíc do svých produktů začleňují další živiny, jako jsou rostlinné proteiny, vitamíny a minerály. Sýr může konkurovat dalším oblíbeným proteinovým svačinám, jako jsou nutriční tyčinky a jerky, které poskytují sytost a podporují cíle v oblasti fitness a hubnutí jako zdravá proteinová svačina (zejména ve verzi na jednu porci).

Inovace chutí: Výrobci sýrových snacků neustále experimentují s novými a moderními příchutěmi, aby uspokojili rozmanité nároky spotřebitelů. To zahrnuje přidání bylinek, koření a dalších ingrediencí do sýrových snacků, aby se vytvořili jedinečné a přitažlivé chuťové zážitky.

Convenience: Aktivní životní styl vedl k rostoucí poptávce po pohodlných možnostech občerstvení na cesty (podpořeno samozřejmě dynamickým zotavením turistického průmyslu po covidové pandemii). Výrobci sýrových snacků reagují vývojem produktů, které se snadno konzumují a přepravují, jako jsou jednotlivě balené sýrové tyčinky a sýrové bločky.

Udržitelnost: Spotřebitelé se stále více zajímají o dopad svého výběru potravin na životní prostředí. Výrobci sýrových svačin reagují přijetím udržitelných postupů, jako je snížení obalového odpadu a získávání ingrediencí z udržitelných zdrojů. Tady stále je velký kus vývoje před námi, protože právě jednorčcové výrobky jsou na jednotku konzumovatelného podílu velmi zatíženy individuálním obalovým materiálem. Udržitelnost je tedy pro výrobce sýrových svačinek klíčovým hlediskem. Spotřebitelé stále více požadují produkty, které jsou vyráběny ekologicky odpovědným způsobem. V důsledku toho mnoho výrobců přijímá

udržitelné obalové postupy, jako je používání recyklovatelných nebo kompostovatelných materiálů a snižování obalového odpadu. Někteří výrobci navíc získávají přísady z udržitelných zdrojů.

Nové produkty:

Odvětví sýrových snacků neustále inovuje a pravidelně zavádí nové a atraktivní produkty.

Některé z nejnovějších trendů zahrnují:

A/ Cheese Crisps: Tyto tenké, křupavé sýrové svačiny jsou oblíbenou alternativou k tradičním bramborovým lupínkům. Často se vyrábějí z velmi kvalitního sýru a v různých příchutích. textura zde hraje dominantní roli v oblíbenosti těchto produktů.

B/ Sýrové pomazánky: Sýrové pomazánky jsou všestrannou svačinou, kterou lze použít různými způsoby. Lze je namazat na kreky, použít jako dip nebo dokonce přidat do sendvičů. Sýrové pomazánky lze navíc obohatit nutričně zajímavými ingrediencemi (vláknina, nenasycené mastné kyseliny).

C/ Sýrové před smažené fingerfoody: jedná se o nízkogramážové výrobky, které jsou podávány v rychloobčerstvovacích řetězcích, nejčastěji společně s omáčkou pro dipování. Nabídka těchto pokrmů je nyní velmi široká. Kromě tradičního eidamu a hermelínu tvoří i sýry pařené, ementálského typu či sýrů s modrou plísní. Další modifikace se týká použitého obalovacího komponentu – není to již obyčejná strouhanka ze starých rohlíků, nýbrž sofistikovaná směs z pečiva, které se vyrábí specificky pro tento účel. Navíc, tyto směsi jsou produkovány specializovanými výrobními závody, které podléhají přísným potravinářským kontrolám. Tyto obalovací směsi jsou rovněž s přidavkem různých součástí, které vytváří atraktivnější dojem celkového výrobku – ať už je to přídavek nerozmletých, popř. extrudovaných cereálií, nebo i různé barevné varianty. Další novinkou jsou i změny ve tvaru produktu. Vedle klasické placky (eidam) nebo kolečka (hermelín) se můžeme setkat s tvarem trojúhelníčku, kulaté nugetky nebo tvaru koblihy (kolečko s dírkou). Tyto inovace jsou hnány neustálým tlakem spotřebitelů, kteří touží po stále atraktivnější a „hravějším“ výrobku. Lze třeba mít ovšem na paměti, že častá konzumace těchto jídel není vhodná. Proto i výrobci těchto specialit přicházejí s novou alternativou – příprava v konvektomatu (kombinace mj. horkovzdušné a parní trouby) nebo v turbo pecích (kombinace horkého vzduchu, jeho silného proudění a mikrovln). Zde se částečně eliminuje negativní dopad přípravy ve fritovacím oleji (příprava jídla bez tuku).

ZÁVĚR

Odvětví sýrových snacků je dynamickým a neustále se vyvíjejícím odvětvím potravinářského průmyslu. Přijetím trendů, jako je zdraví a wellness, inovace chutí, pohodlí, udržitelnost a výživa, výrobci sýrových snacků vytvářejí produkty, které jsou chutné a přitažlivé pro širokou škálu spotřebitelů. Vzhledem k tomu, že průmysl pokračuje v inovacích, můžeme v nadcházejících letech očekávat ještě více atraktivní a lahodných sýrových snacků.

Kontaktní adresa: Savencia Fromage&Dairy Czech Republic, as., závod Hesov, Ing. Vladimír Čejna, Ph.D., Hesov 421, 582 22 Přibyslav, e-mail: vladimir.cejna@savencia-fd.cz