

**FERMENTOVANÉ MLÉČNÉ PRODUKTY, VÝZNAM A KONZUMACE –
DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ**
**FERMENTED DAIRY PRODUCTS, IMPORTANCE AND CONSUMPTION –
QUESTIONNAIRE SURVEY**

**Lada Švecová¹ – Eva Dadáková² – Tereza Janů¹ – Eva Baldíková¹
Itthanan Suttikhana² – Eva Samková¹**

¹ **Katedra potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů, Fakulta zemědělská
a technologická, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Studentská 1668,
370 05 České Budějovice, Česká republika**

² **Katedra aplikované chemie, Fakulta zemědělská a technologická, Jihočeská univerzita v Českých
Budějovicích, Studentská 1668, 370 05 České Budějovice, Česká republika**

<https://doi.org/10.11118/978-80-7701-100-6-0384>



ABSTRAKT

Fermentované mléčné produkty dlouhodobě patří k nejvíce oblíbeným produktům mlékárenského průmyslu. Cílem dotazníkového šetření bylo posoudit jaké faktory ovlivňují konzumaci a přijatelnost fermentovaných mléčných produktů, zejména jogurtů. Dotazníkového šetření se zúčastnilo 500 respondentů (38 % mužů, 61 % žen) v průměrném věku $36,4 \pm 15,9$. Zatímco muži dávali přednost spíše jogurtům ochuceným (50 %), ženy preferovaly jogurty bílé (42 %). Čtvrtina respondentů však uvedla, že se tímto faktorem při výběru neřídí a stejná část uvedla, že u ovocných jogurtů není rozhodující, v jaké formě ovocná složka v jogurtu je. Nejvíce preferovanými příchutěmi byly jahoda, banán a meruňka, naopak nejméně oblíbenými jablko, malina a švestka. S ohledem na zdravotní přínosy fermentovaných mléčných produktů lze za příznivé považovat zjištění, že 67 % respondentů konzumuje jogurty denně nebo 2–3× týdně.

Klíčová slova: jogurty, zdravotní přínosy, přijatelnost, spotřebitelé

ABSTRACT

Fermented dairy products have long been among the most popular products of the dairy industry. The questionnaire survey aimed to assess which factors influence the consumption and acceptability of fermented dairy products, especially yogurts. The survey involved 500 respondents (38% men, 61% women) with an average age of 36.4 ± 15.9 years. While men tended to prefer flavored yogurts (50%), women preferred plain yogurts (42%). However, one quarter of respondents stated that this factor does not influence their choice, and the same proportion reported that the form of the fruit in yogurts is not decisive. The most preferred flavors were strawberry, banana, and apricot, whereas apple, raspberry, and plum were the least popular. With regard to the health benefits of fermented dairy products, the finding that 67% of respondents consume yogurts daily or 2–3 times per week can be considered favorable.

Keywords: yogurts, health benefits, acceptability, consumers

ÚVOD

Jogurty patří celosvětově mezi nejoblíbenější fermentované výrobky. Jejich široká obliba je spojována nejen s příjemnou chutí, obsahem biologicky hodnotných látek, ale také s řadou zdravotních účinků. Již před více než sto lety zakladatel moderní imunologie Ilja Mečnikov uvedl, že konzumace jogurtů podporuje dlouhověkost obyvatel Bulharska. Ačkoliv toto zdravotní tvrzení na obalech jogurtů uvádět nelze, o tom,

že konzumace jogurtů přináší mnohé blahodárné účinky, většina dnešních konzumentů a milovníků jogurtů jistě nepochybuje.

Jedny z nejčastěji uváděných a též mezi lidmi nejznámějších zdravotních přínosů konzumace jogurtů jsou účinky na zažívací ústrojí. Ty jsou založeny na schopnosti jogurtu modulovat gastrointestinální mikrobiotu a imunitní odpověď (Meydani a Ha, 2000). Bylo prokázáno, že jogurtová kultura (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*) podporuje trávení laktózy, a tím snižuje příznaky intolerance u osob s maldigescí laktózy (Savaiano a Hutkins, 2021). Pravidelná konzumace jogurtů je rovněž prospěšná u osob trpících zácpou (Liu et al., 2015). I když jsou jogurty, zejména pak s probiotickými kulturami, doporučovány ke zmírnění negativních účinků spojených s užíváním antibiotik, studie v tomto ohledu nejsou zcela jednoznačné (Patro-Golab et al., 2015).

Podobně jako u ostatních potravin, i v případě jogurtů závisí jejich výběr na celé řadě faktorů, ovlivněných spotřebitelem i charakteristikami samotného výrobku. Preference při nákupu jsou ovlivněny kulturními zvyklostmi a ekonomickými podmínkami (Pohjanheimo a Sandell, 2009; Skowrońska et al., 2020). Jedním z prvních parametrů, který spotřebitel u produktu zaznamená, je barva, která při smyslovém hodnocení vypovídá o kvalitě výrobku (Jaster et al., 2018). Mezi hlavní ukazatele rozhodující o přijatelnosti výrobku patří kromě chuti aroma a textura (Lesme et al., 2020). Dalšími kritérii je např. složení, příchut', cena, značka nebo obal (Skowrońska et al., 2020; Guiné et al., 2025). Podle Hlédík a Lógó (2017) spotřebitelé nejčastěji vyhledávají přirozené produkty bez umělých látek, s nízkým obsahem tuku a sacharidů nebo naopak s dezertním charakterem (smetanové nebo s přídavkem smetany). V kvalitě pak u konzumentů převažují „pocitivé“ výrobky (např. s kusy ovoce), výrobky s lokálním, příp. národním původem a v dobrém poměru „cena vs. kvalita“.

Cílem dotazníkového šetření bylo posoudit, jaké faktory ovlivňují konzumaci a přijatelnost fermentovaných mléčných produktů, zejména jogurtů.

MATERIÁL A METODIKA

Za účelem získání dat byl vypracován dotazník zaměřený na konzumaci vybraných mléčných výrobků. Pět otázek bylo uzavřených: 1) frekvence konzumace jogurtů, 2) - ostatních kysaných výrobků a 3) - sýrů (*každý den; 2–3× za týden; 2–3× za měsíc; občas; vůbec*), 4) preference typu jogurtu (*bílé; ochucené; bez preference*), 5) preference formy ovocné složky (*džem na dně obalu; džem promíchán s jogurtem; s kousky ovoce; bez preference*). U otázek na preferované příchutě jogurtů byla respondentům umožněna volba (*ano; ne*) u nabídnutých příchutí (*jahoda; borůvka; rybíz; lesní směs; jablko; malina; meruňka; mango; maracuja; banán; broskev; hruška; višně; švestka; brusinka*), a také možnost zvolit příchut' jinou. Dotazník byl předkládán v tištěné podobě a sběr dat probíhal ve druhé polovině roku 2025.

Celkem se dotazníkového šetření zúčastnilo 500 respondentů. Průměrný věk respondentů byl $36,4 \pm 15,9$ let, přičemž průměrný věk mužů dosahoval $35,1 \pm 16,9$ a průměrný věk žen $37,1 \pm 15,3$. Pro účely statistického vyhodnocení vlivu věku byli respondenti rozděleni do tří skupin (do 25 let, 26–50 let, nad 50 let).

Pro vyhodnocení dotazníkového šetření byly využity kontingenční tabulky v programu Statistica Cz 12 (Statsoft, ČR). Pokud není uvedeno jinak, jsou četnosti vyjádřeny k celkovému počtu odpovědí na danou otázku, statistická významnost vlivu pohlaví a věku byla ověřena chí-kvadrát (χ^2) testem.

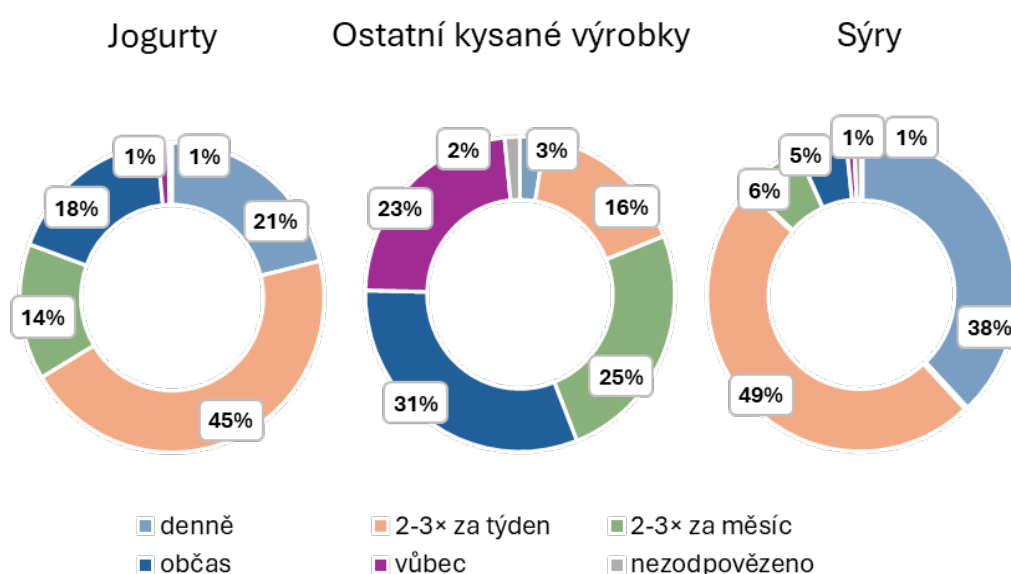
VÝSLEDKY A DISKUZE

Frekvence konzumace fermentovaných mléčných výrobků

Mléko a mléčné výrobky jsou považovány za součást vyvážené stravy, neboť poskytují klíčové živiny (např. bílkoviny), vitaminy a minerální látky. FAO (WHO) uvádí, že doporučená konzumace mléka a mléčných

výrobků se liší v závislosti na dostupnosti, cenách, nutričním statusu obyvatel, spotřebních vzorcích a stravovacích návycích. Většina zemí doporučuje alespoň jednu porci mléka denně, některé země až tři denně (FAO, 2013). Společnost pro výživu ČR (2021) doporučuje u dospělých a starších konzumentů zařazovat denně zejména zakysané mléčné výrobky (např. jogurty, zakysané mléčné nápoje, kefíry), u dětí v předškolním a školním věku je pak doporučováno počet denních porcí mléčných výrobků navýšit na 2–3.

Ve sledované skupině hodnotitelů v průměrném věku 36 ± 16 let bylo zjištěno, že z fermentovaných mléčných výrobků byly v každodenním jídelníčku zařazovány nejčastěji sýry (38 %) a jogurty (21 %), velmi nízká četnost byla zjištěna u ostatních kysaných výrobků (3 %) – obr. 1. U těchto výrobků navíc respondenti uváděli, že je konzumují pouze občas (31 %) nebo vůbec (23 %). V rámci průzkumu prováděného autory Swiader et al. (2022) či Jakubowska et al. (2024) byly z fermentovaných mléčných výrobků na bázi každodenní konzumace také nejvíce preferovány sýry a jogurty. Z hlediska všech mléčných výrobků byla jednoznačně nejvyšší denní konzumace u konzumního mléka a másla.



Obrázek 1: Četnosti frekvence konzumace vybraných druhů fermentovaných výrobků ve sledované skupině hodnotitelů (n = 500)

Rozdíly v jednotlivých odpovědích na frekvenci konzumace nebyly zjištěny ani v závislosti na pohlaví – tab. 1. Pouze mírné odlišnosti se ukázaly u denní konzumace sýrů, kterou uváděly častěji ženy (41 %) než muži (34 %).

Výraznější rozdíly byly zaznamenány v závislosti na věku, kde se frekvence konzumace se zvyšujícím věkem zvyšovala, a to u všech sledovaných fermentovaných produktů. Např. v případě jogurtů odpovědělo 59 % respondentů ve skupině do 25 let, že konzumuje jogurty denně, případně 2–3× týdně, ve skupině nad 50 let se tento podíl zvýšil na 75 %. Podobně u ostatních kysaných výrobků se zvýšila frekvence konzumace z 16 na 23 % a u sýrů z 83 na 91 %.

Vnímání mléčných výrobků spotřebiteli se v různých spotřebitelských skupinách značně liší a je ovlivněno faktory jako je věk, pohlaví či stravovací návyky. Právě věk hraje klíčovou roli při formování postojů ke konzumaci mléčných výrobků. Zatímco mladší spotřebitelé se často soustředí spíše na senzorické aspekty, starší spotřebitelé mají tendenci preferovat tradiční mléčné výrobky zejména pro jejich zdravotní přínos (Krivošíková et al., 2020).

Tabulka 1: Četnosti frekvence konzumace vybraných fermentovaných mléčných výrobků v závislosti na pohlaví a věku ve sledované skupině respondentů

Druh produktu	Faktor	Skupina	n	Četnosti frekvence konzumace [%]					p
				denně	2–3× za týden	2–3× za měsíc	občas	vůbec	
Jogurty	pohlaví	muž	192	21	42	17	19	1	0,6992
		žena	302	21	48	13	17	1	
	věk	≤ 25 let	185	17	42	16	23	2	0,0693
		26-50 let	191	21	48	16	14	1	
		> 50 let	111	27	48	9	16	0	
Ostatní kysané výrobky	pohlaví	muž	189	4	13	25	31	27	0,1904
		žena	299	2	19	26	32	21	
	věk	≤ 25 let	183	3	13	25	29	30	0,0378
		26-50 let	189	2	21	26	30	21	
		> 50 let	109	5	17	25	37	16	
Sýry	pohlaví	muž	191	34	55	5	5	1	0,3248
		žena	301	41	45	7	6	1	
	věk	≤ 25 let	185	34	49	9	7	1	0,4121
		26-50 let	190	42	49	4	4	1	
		> 50 let	110	40	51	5	4	0	

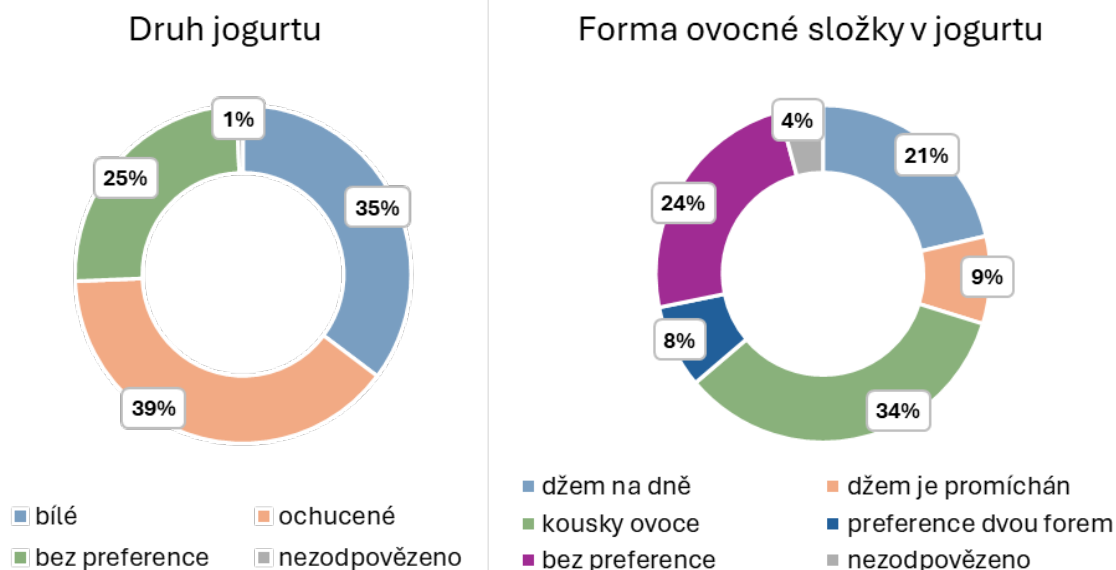
Preference konzumace jogurtů

Ve sledované skupině 500 respondentů pouze šest uvedlo (2 muži a 4 ženy), že jogurty vůbec nekonzumují. Zbývajících respondentů byli dotazováni na preference s ohledem na druh jogurtu (bílé vs. ochucené) a formu ovocné složky v jogurtech. Tu do určité míry určuje způsob výroby jogurtů. Základní dva způsoby výroby jogurtů jsou termostatová a tanková metoda (Kopáček, 2018). Při termostatové metodě (tzv. „set type“ jogurty) je džem dávkován na dno obalu, a fermentace mléka probíhá přímo v obalu, u tankové metody jsou po fermentaci jogurty promíchávány (tzv. „stirred“ type jogurty), u ochucených jogurtů např. s ovocnou složkou.

Dotazy na preference různých druhů jogurtů ukázaly, že čtvrtině respondentů nezáleží na tom, zda konzumují bílé nebo ochucené jogurty či jestli je ovocná složka jogurtů ve formě džemu nebo kousků ovoce – obr. 2. Na druhé straně více preferované jsou ochucené jogurty (39 %), a jogurty, kde je ovocná složka ve formě kousků ovoce (39 %). U některých respondentů, kteří uvedli preferenci bílých jogurtů (35 %), je možným důvodem tohoto výběru, že si je ochucují sami. Přidání ovoce do jogurtů obecně zvyšuje jejich senzorickou atraktivitu zlepšením barvy, aroma a textury. Forma a složení obohacující ovocné složky jsou klíčové pro dosažení vyvážené chuti, žádoucího vzhledu a výsledného přijetí spotřebiteli (Privashantha et al., 2025).

U výše zmíněných dvou dotazů byly zjištěny poměrně značné statisticky významné rozdíly v závislosti na pohlaví i na věku (tab. 2). Ženy preferovaly častěji jogurty bílé, muži ochucené (42, resp. 50 %; $p < 0,001$). S ohledem na formu ovocné složky ($p < 0,01$) ženy uváděly, že nejvíce preferují kousky ovoce (42 %), zatímco muži své preference dělili mezi formami džem na dně (27 %) a kousky ovoce (24 %).

Nevýznamné četnosti v odpovědích na druh jogurtu byly zaznamenány v závislosti na věku na rozdíl od četností odpovědí na formu ovocné složky ($p < 0,01$). Skupiny 25–50 let a nad 50 let uváděly nejčastěji preference jogurtů s kousky ovoce (38 a 44 %) v porovnání s věkovou kategorií do 25 let (26 %).

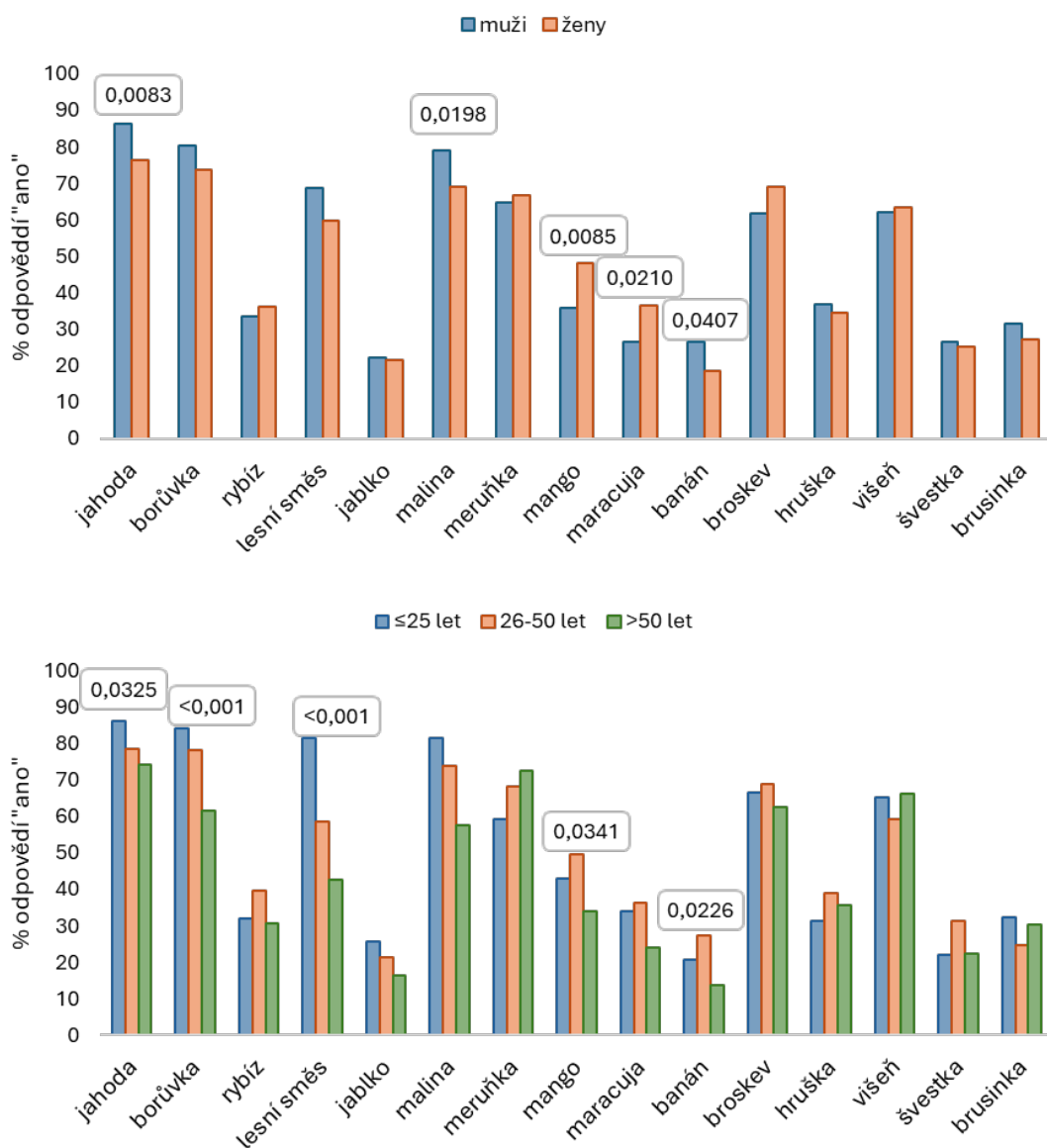


Obrázek 2: Četnosti preferencí konzumace jogurtů s ohledem na typ jogurtu a formu ovocné složky v jogurtu ve sledované skupině hodnotitelů (n = 500)

Tabulka 2: Četnosti preferencí jogurtů v závislosti na pohlaví a věku ve sledované skupině respondentů

Četnosti preferencí [%]	Faktor	Pohlaví		Věk		
	Skupina	muži	ženy	≤ 25 let	26–50 let	> 50 let
Druh jogurtů	n	191	302	185	190	113
	bílé	24	42	34	37	35
	ochucené	50	32	39	38	40
	bez preference	26	26	27	25	25
	<i>p</i>	< 0,001		0,9496		
Forma ovocné složky	n	187	288	177	186	107
	džem na dně	27	20	28	19	20
	džem promíchán	10	8	15	5	7
	kousky ovoce	24	42	26	38	44
	dvě formy	8	8	8	10	6
	bez preference	31	22	23	28	23
	<i>p</i>	0,0018		0,0033		

Ačkoliv se toto dotazníkové šetření nezabývalo preferencemi s ohledem na tučnost jogurtů, z literatury je známo, že pro spotřebitele je tento ukazatel důležitý. Swiader et al. (2022) ve svém výzkumu zjistili vysoce významné rozdíly v preferenci obsahu tuku v jogurtech v závislosti na zeměpisné oblasti. Až 57 % ze sledovaných asijských respondentů preferovalo tučné jogurty, kdežto evropští spotřebitelé upřednostňovali jogurty s běžným či se sníženým obsahem tuku (53 %, resp. 22 %). Asijsí spotřebitelé uváděli, že při výběru jogurtů je pro ně nejdůležitějším ukazatelem konzistence. Vzhledem k tomu, že obsah tuku je zodpovědný za výslednou texturu jogurtů, výrazná preference jogurtů s vyšším obsahem tuku tak může být ovlivněna právě tímto aspektem.



Obrázek 3: Četnosti preferencí příchutí jogurtů v závislosti na pohlaví (muži; $n = 188$; ženy; $n = 289$) a věku (≤ 25 let; $n = 180$; 26–50 let; $n = 187$; > 50 let; $n = 108$) ve sledované skupině hodnotitelů

Při zjišťování preferencí ovocných příchutí v jogurtech byly zaznamenány u některých příchutí statisticky významné rozdíly v závislosti na pohlaví a věku (obr. 3), a to přesto, že trendy byly u všech skupin obdobné. Jako oblíbené uváděli dotazovaní respondenti zejména jahodu, borůvku, lesní směs, malinu, meruňku a broskev, na opačné straně pak rybíz, jablko, banán, švestku a brusinky.

Muži preferovali významně více jahodu ($p = 0,0083$), malinu ($p = 0,0198$) či banán ($p = 0,0407$), kdežto ženy dávaly přednost příchutím jako je mango ($p = 0,0085$) a maracuja ($p = 0,0210$). Skupina dotazovaných do 25 let preferovala významně více jahodu ($p = 0,0325$), borůvku ($p < 0,001$) a lesní směs ($p < 0,001$) oproti zbývajícím dvěma skupinám. Zajímavá byla také snižující se preference maliny se zvyšujícím se věkem. Naopak skupina respondentů 26–50 let preferovala významně více příchutě mango ($p = 0,0341$) či banán ($p = 0,0226$).

Jiné příchutě, které měli respondenti možnost uvádět, se vyskytovaly ve velmi omezené míře, z ovocných stojí za zmínku pouze citrusy, třešeň nebo kiwi.

Barragán et al. (2018) zjistili statisticky významný pokles vnímání chuti s rostoucím věkem a zaznamenali rozdíly mezi ženami a muži, kdy ženy vnímaly chuť výrazně intenzivněji. Vennerød et al. (2018) uvádí,

že se preference pro různé úrovně sladké chuti měnily s věkem, zatímco preference pro různé úrovně hořké a kyselé chuti byly stabilní. Noel a Dando (2015) sledovali vliv emočního stavu na vnímání chuti. Jejich výzkum potvrdil, že pozitivní emoce korelovaly se zvýšeným vnímáním intenzity sladké chuti a se snížením vnímání kyselé chuti. Negativní emoce vykazovaly opačný trend, tedy zvýšené vnímání kyselé chuti a snížené vnímání sladké chuti.

ZÁVĚR

Význam fermentovaných mléčných výrobků v jídelníčku českých spotřebitelů je nezanedbatelný. Dotazníkové šetření prokázalo, že největší oblibě se těší sýry a jogurty. Ostatní kysané mléčné výrobky většina dotazovaných konzumuje občas nebo vůbec. Zatímco pohlaví v tomto ohledu nehrálo významnou roli, ukázalo se, že se zvyšujícím se věkem jsou tyto produkty více vyhledávány. Z jogurtů byly nepatrně více preferovány ochucené varianty, a to zejména muži. Odlišnosti v jejich preferencích týkajících se ovocné složky (džem, kousky ovoce) byly prakticky shodné, na rozdíl od žen, které preferovaly ochucení jogurtů s kousky ovoce. Ačkoliv trendy v preferencích jednotlivých ovocných příchutí ve sledovaných skupinách dle pohlaví a věku byly zhruba stejné, určité rozdíly byly nalezeny, a to zejména u jahody, borůvky, maliny a lesní směsi, jejichž obliba se se stoupajícím věkem snižuje.

PODĚKOVÁNÍ

Práce byla vypracována s podporou projektů TQ11000016 a GAJU 023/2025/Z.

LITERATURA

Barragán, R., Coltell, O., Portoles, O., Asensio, E. M., Sorli, J. V., Ortega-Azorin, C., Gonzalez, J. I., Saiz, C., Fernandez-Carrion, R., Ordovas, J. M., Corella, D. (2018): Bitter, sweet, salty, sour and umami taste perception decreases with age: sex-specific analysis, modulation by genetic variants and taste-preference associations in 18 to 80 year-old subjects. *Nutrients*, 10(10), 1539.

Dostupné z: <https://doi.org/10.3390/nu10101539>

FAO (2013): Milk and dairy products in human nutrition [Online]. [cit. 2026/2/20]. ISBN 9789251078631.

Dostupné z: <https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/i3396e>

Guiné, R. P. F., Florença, S. G., Bréjon, M., Gonçalves, J. C., Barroca, M. J., Ferreira, M., Fragata, A. (2025): Comparison of milk consumption habits across two European countries: Pilot study in Portugal and France. *Open Agriculture*, 10(1), 20250413. Dostupné z: <https://doi.org/10.1515/opag-2025-0413>

Hlédik, E. a Lógó, E. (2017): Product experiences and consumer preferences related to the choice of yogurt. *Periodica Polytechnica Social and Management Sciences*, 25(1), 64–69.

Dostupné z: <https://doi.org/10.3311/PPso.9331>

Jakubowska, D., Dabrowska, A. Z., Staniewska, K., Kielczewska, K., Przybyłowicz, K. E., Zulewska, J., Łobacz, A. (2024): Health benefits of dairy products' consumption—consumer point of view. *Foods*, 13, 3925. Dostupné z: <https://doi.org/10.3390/foods13233925>

Jaster, H., Arend, G. D., Rezzadori, K., Chaves, V. C., Reginatto, F. H., Petrus, J. C. C. (2018): Enhancement of antioxidant activity and physicochemical properties of yogurt enriched with concentrated strawberry pulp obtained by block freeze concentration. *Food Research International*, 104, 119–125. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.10.006>

Kopáček, J. (2018): Fermentované mléčné výrobky a vývoj jejich spotřeby v Evropě, v ČR a ve světě. *Mlékařské listy*, 29, 8–14.

- Krivošíková, A., Rybanská, J., Nagyová, L., Geci, A. (2020): Consumer behaviour of seniors on the cow's milk market in Slovakia: Silver persuading techniques. *Marketing and Management of Innovations*, (1), 200–207. Dostupné z: <https://doi.org/10.21272/mmi.2020.1-16>
- Lesme, H., Rannou, C., Famelart, M.-H., Bouhallab, S., Prost, C. (2020): Yogurts enriched with milk proteins: Texture properties, aroma release and sensory perception. *Trends in Food Science and Technology*, 98, 140–149. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2020.02.006>.
- Liu, Z., Xu, Z., Han, M., Guo, B. (2015): Efficacy of pasteurised yoghurt in improving chronic constipation. *International Dairy Journal*, 40, 1–5. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2014.08.009>
- Meydani, S.N., Ha, W. K. (2000): Immunologic effects of yogurt. *American Journal of Clinical Nutrition*, 71, 861–872. Dostupné z: <https://doi.org/10.1093/ajcn/71.4.861>
- Noel, C., Dando, R. (2015): The effect of emotional state on taste perception. *Appetite*, 95, 89–95. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.06.003>
- Patro-Golab, B., Shamir, R., Szajewska, H. (2015): Yogurt for treating antibiotic-associated diarrhea: Systematic review and meta-analysis. *Nutrition*, 31(6), 796–800. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.nut.2014.11.013>
- Pohjanheimo, T., Sandell, M. (2009): Explaining the liking for drinking yoghurt: The role of sensory quality, food choice motives, health concern and product information. *International Dairy Journal*, 19(8), 459–466. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2009.03.004>
- Privashantha, H., Madushan, R., Pelpolage, S. W., Wijesekara, A., Jayarathna, S. (2025): Incorporation of fruits or fruit pulp into yoghurts: recent developments, challenges, and opportunities. *Frontiers in Food Science and Technology*, 5, 1581877. Dostupné z: <https://doi.org/10.3389/frfst.2025.1581877>
- Savaiano, D. A., Hutkins, R. W. (2021): Yogurt, cultured fermented milk, and health: a systematic review. *Nutrition Reviews*, 79(5), 599–614. Dostupné z: <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuaa013>
- Společnost pro výživu (2021): Zdravá třináctka – stručná výživová doporučení pro obyvatelstvo [Online]. [cit. 2026/2/20]. Dostupné z: <https://www.vyzivapol.cz/zdrava-trinactka-strucna-vyzivova-doporuceni-pro-obyvatelstvo/>
- Skowrońska, M., Kaner, G., Całyniuk, B., Kardas, M., Skrzypek, M., Grochowska-Niedworok, E. (2020): Factors affecting the intake of fermented milk products among university students: a cross-sectional study from Poland and Turkey. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 24(1), 29–38. Dostupné z: <https://doi.org/10.14306/renhyd.24.1.759>
- Swiader, K., Banach, R., Tan, F.-J. (2022): Dairy product consumption and preferences of Polish and Taiwanese students—NPD case study. *Applied Sciences*, 12, 10138. Dostupné z: <https://doi.org/10.3390/app121910138>.
- Vennerød, F. F. F., Nicklaus, S., Lien, N., Almli, V. L. (2018): The development of basic taste sensitivity and preferences in children. *Appetite*, 127, 10–137. Dostupné z: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.04.027>
- Wang, F., Wang, H., Cho, J. H. (2022): Consumer preference for yogurt packaging design using conjoint analysis. *Sustainability*, 14(6), 3463. Dostupné z: <https://doi.org/10.3390/su14063463>
- Kontaktní adresa: prof. Ing. Eva Samková, Ph.D., Katedra potravinářských biotechnologií a kvality zemědělských produktů, Fakulta zemědělská a technologická, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Studentská 809, 370 05 České Budějovice, e-mail: samkova@fzt.jcu.cz*