

# Acidofilní mléko plnotučné z Valašska se stalo vítězem v soutěži Mlékárenský výrobek roku 2023

Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o. a tak vloni, jak jsme v magazínu Ag-rární a Potravinařský obzor připomenuli, oslavila již 30 let svého založení. Její výrobky hodnocené v různých soutěžích skoro pokaždé bodují. Především vzpomeneme soutěže Mlékárenský výrobek roku, hodnocený již léta na VŠCHT Praha odborníky z řad mlékařů, ale i chemiků a nezávislé novinářské poroty. Mlékárna Valašské Meziříčí se zařadila mezi významné výrobce kysaných mléčných výrobků České republiky. Zákazníci si je oblíbili především pro jejich vysokou kvalitu a lahodnou chuť. Za těmito úspěchy stojí zaměstnanci společnosti, ale i producenti mléka, z části i ekologičtí zemědělci. Mléčné výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen a jsou k dostání i na Slovensku.

I letos se sešli odborníci k výběru toho nejz nabídky mlékařenských výrobků, v detailu to přinášíme na předešlé stránce. Nyní se však budeme věnovat Mlékárně z Valašského Meziříčí, která v kategorii Zakysané mléčné nápoje, jak jsme zmínili, opět zabodovala. Mlékárenským výrobkem roku 2023 se stalo Acidofilní mléko z Valašska plnotučné 3,6 %, PET 950 g. Stejný výrobek získal také druhé ocenění, a to 2. cenu médií. V soutěži zabodoval i další z výrobků Mlékárny Valašské Meziříčí v kategorii Jogurty a skyr - Smetanový jogurt z Valašska oříšek. Stal se finalistou soutěže.



Bifidobacterium, Streptococcus Thermophilus). Je vhodné pro všechny věkové kategorie s obsahem 3,6 % tuku. Výrobek je k dostání ve dvou typech obalů, v kartonu 500 g a plastové lahvi 950 g. Můžete si ho zakoupit v síti prodejen Billa, Albert, Globus, Tesco,

## Jogurt z Valašska oříšek



plnotučné patří k nejprodávanějším výrobkům Mlékárny Valašské Meziříčí, zákazníkům tak bezesporu velmi chutná. Za celou dobu jeho výroby jsme neupravovali recepturu, zákazníci si tak i dnes mohou dopřát výrobek ve stejné kvalitě, jako před lety, kdy jsme s jeho výrobou začali. Acidofilní mléka, tedy kysané mléčné výrobky, jsou vhodné prakticky pro všechny věkové kategorie. Obsahují probiotické kultury - Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacteria, Streptococcus Thermophilus,“ uvádí Zdeněk Bukovjan, Sales&Marketing manager Mlékárny Valašské Meziříčí. „Ocenění odborné poroty je pro nás motivující, zcela určitě dodává důvěryhodnosti naší snaze o zachování tradiční chuti a vysoké kvality výrobku. Těší nás, že se i odborníci výběrem právě tohoto výrobku ztotožnili s názorem laické veřejnosti, která výrobek „oceňuje“ jejich stále rostoucí spotřebou již mnoho let, dodává Zdeněk Bukovjan.

B, dále v malém množství vitamíny A, D, E, K. Vitamíny A, D, E, K jsou rozpustné v tukách a v případě odtučněného mléka se tyto vitamíny vytráčí. V mléce jsou enzymy a mikroorganismy, tvoří pro zdraví ovčívku velmi zajímavou mikroflóru,“ uvádí Ing. Ludmila Mužíková, AGROFYTO Lidečko, dodavatel BIO mléka pro Mlékárnu Valašské Meziříčí. „Konvenční mléko se v podstatě nelíší svým laboratorním složením od BIO mléka, liší se ale způsobem chovu dojnic. Tedy pastvou na nehojených pastvinách s různorodými porosty travními i bylinnými, jsou krmny potravou bez chemických preparátů nebo bez modifikovaných krmiv (GMO, některá řepka, sója). Žijí v přirozeném prostředí, žerou přirozenou stravu, a výsledkem jejich produkce nezanechává negativní stopy v našem organismu v podobě různých alergií a usazování cizorodých látek,“ dodává Ing. Ludmila Mužíková.

### Přednosti mléčného tuku

V domnění, že jsme zdravěji, když odbouráváme z mléčárnských výrobků tuk, děláme opak a zbytečně se zbavujeme těch nejvýživnějších látek obsažených v mléce. Mléko je základem zdravého životního stylu a mělo by být každodenní součástí jídelníčku každého člověka. Je potřeba, aby konvenční mléko ztratilo neoprávněné stigma, a to, že obsahuje mnoho tuku, a že

je tento tuk špatný. Mléčný tuk obsahuje omega-3 mastné kyseliny stejně jako jsou v olivovém oleji, který je prezentován jako tuk prospěšný zdraví (zejména kardiovaskulárnímu systému). U všech dojnic, od kterých pochází mléko pro výrobu naší mléčárny, je kontrolován jejich zdravotní stav. Při každém svozu pracovníci mléčárny odeberou vzorek mléka a tím zjišťují, zda nejsou v mléce stopy reziduí (z desinfekčních prostředků, případně z léčené krávy). Výroba konvenčních a BIO produktů v zásadě není odlišná. Hlavní rozdíl spočívá zejména v použití odlišných surovin mléka a ovoce. Pod-

statou výroby BIO produktů je zajištěn oddělené výroby a svozu mléka či použití ostatních surovin v BIO kvalitě,“ uvádí MVDr. Jana Novotná, ředitelka Mlékárny Valašské Meziříčí.

### Certifikáty Mlékárny Valašské Meziříčí

Mlékárna Valašské Meziříčí je držitelem certifikátů IFS a Certifikátu o ekologické produkci vydaného společností KEZ Chrudim, což opravňuje k použití loga „biozebrý“, tedy označení BIO produktů. I tato ocenění jsou zárukou toho, že její výrobky mají i základní surovinu, tedy

mléko, v té nejvyšší kvalitě. Více než 98 % zpracovávaného mléka je navíc certifikováno dle systému Q CZ jakosti, který jde významně nad rámec kritérií stanovených pro syrové mléko. Pro dosažení této kvality je třeba důsledná hygiena, kvalitní krmivo, výživa, zdraví a životní podmínky zvířat na farmách.

### Acidofilní mléko plnotučné

Kysaný mléčný výrobek obsahuje probiotické kultury (Lactobacillus Acidophilus,



## Ovesná kaše

Máte čas od času problém dostat do dětí snídani? Zkuste výbornou acidofilní kaši s fodylingem, kterému žádný preček neodolá! Potřebk tomu 90 gramů ovesných vloček a 250 g Acidofilního mléka. Vločky se přes noc namočí do vody a ráno 10 minut povaří s přidávkem acidofilního mléka. Kaše se ozdobi sezonním ovocem a polije čekankovým sirupem nebo medem.

Vyznamenané acidofilní mléko plnotučné z Valašska, další favorit ceny nejmléčárnských výrobek.