



Valašsko



Mlékárenským výrobkem roku se stalo Kefírové mléko z Valašska meruňkové

Mlékárenským výrobkem roku 2026 v kategorii Mléko a mléčné nápoje se stal výrobek Mlékárny Valašské Meziříčí Kefírové mléko z Valašska meruňkové. Mlékárna Valašské Meziříčí patří k předním výrobcům kysaných nápojů. Vyrábí jak kefírová, tak acidofilní mléka. Kefírová mléka nízkotučná se skvěle hodí mimo jiné i do dietního jídelníčku, ať už jako zdravá svačinka nebo například jako přísada do večerního salátu. Tyto výrobky hrají důležitou roli ve zdravém stravování. Ocenění každý rok uděluje těm nejlepším mlékárenským výrobkům Ministerstvo zemědělství, Českomoravský svaz mlékárenský, Český komitét Mezinárodní mlékařské federace, Sekce pro mléko při Potravinářské komoře České republiky a Ústav mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha. 23. ročníku soutěže o „Mlékárenský výrobek roku“ se v letošním roce zúčastnilo 20 tuzemských výrobců, kteří přihlásili celkem 55 výrobků. Výrobky byly hodnoceny celkem v 9 soutěžních kategoriích. Odborníci i veřejnost si takto připomněli Světový den mléka, který se slaví již od roku 1957. Záštitu nad letošní oslavou převzal ministr zemědělství Martin Šebestýan.

„Přihlášené výrobky byly rovnoměrně rozloženy v kategoriích Mléko a mléčné nápoje, Zakysané mléčné výrobky, Tvarohové a mléčné dezerty, Tvarohy včetně ochucených, Čerstvé a pařené sýry, Sýrové speciality, Polotvrdé a tvrdé sýry, Tavené sýry a Tradiční pomazánkové. Charakteristickým trendem letošního ročníku bylo použití méně tradičních ochucujících složek, jako např. japonský zelený čaj matcha a dezert Marlenka u fermentovaných mléčných výrobků, česnek u sýrů, příchutí „budapešť“ u tradičního pomazánkového a další. Opět bylo zařazeno poměrně hodně výrobků delaktózovaných, popř. s vyšším podílem proteinů a pozornost získaly i výrobky z mléka od plemene jerseykých krav,“ uvádí Ing. Jiří Kopáček, CSc. – předseda představenstva Českomoravského svazu mlékárenského. „Výsledky akce „Mlékárenský výrobek roku 2026“ byly za přítomnosti téměř dvou set zástupců veřejného života, médií a samozřejmě odborníků a manažerů mlékárenského průmyslu a zemědělské prvovýroby vyhlášeny na konci května na společensko-odborné akci „Oslava mléka“ v zajímavém prostředí Národního zemědělského muzea v Praze, které umocnilo význam této potravinářské události,“ dodává Jiří Kopáček.

„Ocenění Mlékárenský výrobek roku 2026 v kategorii Mléko a mléčné nápoje je pro nás důležité. Zákazníci jsou na podobné zhodnocení kvality senzitivní. Navíc se jedná o skutečný koktejl toho nejlepšího a poctivě vyrobeného. Kefírová mléka nízkotučná z Mlékárny Valašské Meziříčí obsahují probiotické kultury – Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacteria, Streptococcus Thermophilus. Jsou vhodná pro všechny věkové kategorie. Kefírové mléko nízkotučné se dobře hodí po celý rok nejen k osvěžení, ale také do studené kuchyně. Velkou výhodou je praktický uzavíratelný uzávěr, který umožňuje kefir zabalit i na cesty. Lze jej tak konzumovat během celého dne,“ uvádí Zdeněk Bukovjan, vedoucí obchodu a marketingu společnosti Mlékárna Valašské Meziříčí. „Strava by měla být pestrá, ale zároveň zdravá. Naše Kefírová mléka nízkotučná jsou vhodná jako doplněk zdravých jídelníčků. Chutnají jako nápoj, ale jsou také vhodnou ingrediencí do různých salátů či fit moučníků. Kefírová mléka nízkotučná vyrábíme v příchutích jahoda, meruňka, višně, ale výborné je také Kefírové mléko nízkotučné ve variantě bílé,“ dodává Zdeněk Bukovjan.



Kefírové mléko z Valašska meruňkové

Kefírové mléko nízkotučné s příchutí meruňky obsahuje probiotické kultury (Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacterium, Streptococcus Thermophilus). Je vhodné pro všechny věkové kategorie. Obsahuje 0,8 % tuku.

Hodnocení za účasti 23 nezávislých porotců proběhlo na Ústavu mléka, tuků a kosmetiky VŠCHT Praha. Při hodnocení se posuzovala nejenom celková kvalita přihlášených soutěžních vzorků, ale také obchodní rozšířenost na trhu, marketingové aktivity směřované na podporu prodeje a rovněž správnost označování výrobků dle platné potravinové legislativy. U novinek hodnotily komise stupeň produktové, procesní a obalové inovace, zaměření na specifickou cílovou skupinu, „nové“ výživové parametry, reformulace, atraktivitu pro spotřebitele a také případný přínos pro životní prostředí.

Kysané výrobky jsou vesměs mléčné výrobky, u kterých byla část mléčného cukru laktózy přeměněna účinkem speciálních bakterií mléčného kvašení na kyselinu mléčnou a vlivem zvýšené kyselosti přitom došlo k vysrážení bílkovin. Zakysání neboli odborně fermentace mléka je příkladem prodloužení trvanlivosti výrobků biologickou konzervací.

Při výrobě **Acidofilního mléka** je mléko zakysáváno tradiční zákysovou – smetanovou kulturou a kulturou *Lactobacillus acidophilus* s výrazně probiotickými účinky. Jedná se o bakterie mléčného kvašení, které výrazně ovlivňují pozitivní složení střevní mikroflóry, což zvyšuje obranyschopnost organismu. Acidofilní mléko dodává organismu ve větší míře také například vitamin B12. Chuť acidofilního mléka je oproti kefiru výrazně kyselejší. Mlékárna Valašské Meziříčí vyrábí Acidofilní mléko plnotučné, které obsahuje 3,6% tuku.

Kefirová mléka jsou fermentované mléčné výrobky. Původně se připravovaly podomácku z různých druhů mlék, dnes se vyrábějí spíše průmyslovou cestou s použitím zákysových kultur. Kefirové mléko je vyráběno buď jako ochucené jahodové, višňové či meruňkové s obsahem tuku 0,8% nebo přírodní, které obsahuje 1,1% tuku. Výrobky se tak řadí k nízkotučným produktům, a tudíž jsou vhodné pro udržení zdravého životního stylu a štíhlé linie.

Mlékárna Valašské Meziříčí je držitelem certifikátu IFS a Certifikátu o ekologické produkci vydaného společností KEZ Chrudim, což opravňuje k použití loga „biozebry“, 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 CERTIFIKACE. Jedná se o režim 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.

Zdroj: Jak poznáme kvalitu? Mléko a mléčné výrobky, Jiří Kopáček

Tip na recept s využitím **Kefirového mléka z Valašska meruňkového**

Kefirové muffiny s meruňkami a bílou čokoládou

Z uvedeného množství upečete přibližně 12 muffinů, záleží na velikosti formy

Ingredience

250 ml Kefirového mléka z Valašska meruňkového

50 g slunečnicového oleje

2 vejce

150 g třtinového cukru

špetka soli

250 g hladké pšeničné mouky

1 prášek do pečiva

150 g meruňek (asi 4 – 5 ks)

100 g kvalitní bílé čokolády



Postup

Připravte si dvě misky. V jedné společně vyšlehejte kefirové mléko, olej, vejce a cukr. Ideální bude vzít si na pomoc elektrický šlehač nebo mixér, když nemáte, stačí použít metličku. V druhé míse smíchejte mouku se solí a práškem do pečiva. Smíchejte sypké a tekuté suroviny dohromady. Dávejte pozor, aby v těstě nevznikly hrudky. Nakonec do těsto opatrně vmíchejte 100 g meruněk nakrájených na kousky a nasekanou bílou čokoládu. Těsto naplňte do formiček na muffiny. Nahoru na těsto dejte zbylé meruňky, nakrájené na tenké plátky. Pečte v troubě předehřáté na 190 °C, přibližně 20-25 minut. Nechejte vychladnout na mřížce a podávejte.



Privatizací Beskydských mlékáren v roce 1992 vznikla **Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.** Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: JOGURTY – smetanové, polotučné, ovocné, bílé a BIO, KYSANÉ VÝROBKY – kefirová mléka, acidofilní mléka, kyška a ČERSTVÉ VÝROBKY – šlehačka, mléko. 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. Prvotřídní kvalita výrobků je potvrzena nejen jejich stoupající oblibou, ale i získáním nejrůznějších ocenění. Za těmito úspěchy stojí také zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svou poctivou prací. Její výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí i na slovenský trh. Více informací o mlékárně naleznete na: www.jogurtmarlenka.cz, www.mlekarna-valmez.cz