

SPOTŘEBITELSKÉ PREFERENCE KONZUMNÍCH DRUHŮ MLÉKA CONSUMER PREFERENCES OF VARIOUS SORTS OF MILK

K. Kovářová, Z. Ledvinka, M. Samek

Abstract

The aim of this work is to determine consumer preferences of various sorts of milk, which are common in inland distribution network and which differ in fat content and in processing technology and preservation.

The milk is commodity, which are characterized of excess of offer behind demand. The trend of decreasing of consumption of consumer milk can be observed in distribution of total consumption. Milk consumption depends and will depend on incorporation of the consumer milk to the food habit. Milk offer is spread by technological treatments, which enable to fulfill consumer requirements especially on durability and on easy convenience. Particular sorts of milk have different sensory property. The investigation demonstrates that the young people population predominate sensory preferences of the milk with higher fat content and milk processed by pasteurization before the UHT processed milk. Low appreciation was observed in reconstitute milk from the condensation or powdered form. Obtained results were not statistically evidential, but in spite of it the results show that the milk sensory property has the big importance from the point of the milk consumption.

Key words: milk, consumer sorts of milk, consumer

Abstrakt

Cílem práce bylo zjistit spotřebitelské preference u různých druhů mléka, které jsou v tuzemské distribuční síti běžné, ale vykazují rozdíly v obsahu tuku a v technologii jejich mlékárenské a konzumní úpravy.

Mléko zůstává komoditou, která je charakterizována přebytkem nabídky nad poptávkou. Ve složení celkové spotřeby je možno pozorovat trend snižování spotřeby konzumního mléka. Spotřeba mléka je a bude závislá také na zařazování konzumního mléka do našich potravních zvyklostí. Paleta je rozšiřována technologickými úpravami, které umožňují svými vlastnostmi splňovat nároky konzumentů především na trvanlivost a snadnou konvenenci. Jednotlivé druhy však vykazují rozdílné smyslové vlastnosti. Sledování prokázalo, že v populaci mladých lidí přetrvává smyslová preference mléka s větším podílem tuku a mléka ošetřeného pasterizací, proti mléku UHT ošetřenému. Nejnižší ocenění bylo zjištěno u mléka rekonstituovaného z formy zahuštěné, nebo sušené. Zjištěné výsledky nebyly statisticky průkazné, přesto naznačují, že senzorické vlastnosti mléka mají z hlediska spotřeby mléka značný význam.

Klíčová slova: mléko, konzumní druhy mléka, spotřebitel

Literatura

- [1] ČEPIČKA, J a kol., 1995: Obecná potravinářská technologie. VŠCHT Praha, s. 246
- [2] ČERVENKA, J. 2004: Výroba, jakost a obchod s mlékem v podmínkách EU II, IPC PEF, ČZU Praha, s. 4-25
- [3] INGR, I., POKORNÝ, J., VALENTOVÁ, H., 1997: Senzorická analýza potravin. MZLU Brno, s.201
- [4] PEŠEK, M., SAMKOVÁ, E. 2003: Senzorické posouzení konzumních mlék v závislosti na režimu jejich tepelného ošetření a době trvanlivosti. Aktuální problémy šlechtění, chovu, zdraví a produkce skotu. České Budějovice, s.191

- [5] SLADKÝ, J., 2003: Trh mléka po rozšíření EU. Sborník referátů z mezinárodní konference „Den mléka 2003“, s. 30-32

Kontaktní adresa – Contact address

Ing. Kateřina Kovářová, Ph.D.
Česká zemědělská univerzita
Provozně ekonomická fakulta
Katedra obchodu a financí
Kamýcká 129
16521 Praha 6- Suchbátka
email: kovarova@pef.czu.cz
tel: 224382884
fax: 224382366
