

TEST Švestková povidla v testu
V některých povidlech jsou kromě švestek i jablka **strany C1 až C3**

AUTO Poprvé na skútru
Začátečník v akci **strany C4 a C5**

PÁTEK 17. 5. 2013
WWW.IDNES.CZ

C

Studenti čtou
a píší noviny
strana C6



Foto: Profimedia.cz

Test švestkových povidel

Průmysl vyhrál nad klasikou

Poctivé jídlo z Vysočiny na povidlech, která si své jméno ani nezaslouží. **Staročeská povidla s konzervanty.** Tvzení, že švestky pomůžou proti rakovině... Je toho dost, čím nás výrobci klamou.

Jen málokdo by asi vsadil na to, že průmyslová povidla budou lepší než ta tradiční, vyráběná tak, jak je dělaly naše babičky. Přesně tak ale dopadl test švestkových povidel, který uspořádala redakce MF DNES společně s Potravinářskou komorou České republiky. Povidla vyráběná ve velkém v něm dopadla lépe než klasická.

Záměrně jsme do testu zařadili kromě hypermarketových produktů i tři vzorky vyrobené tradičním způsobem (nebo jsme si to alespoň mysleli). Dva z nich skončily na úplném konci testovacího žebříčku a ani třetí příliš nepřesvědčilo.

Celkově jsou ale výsledky testu lepší, než jsme čekali. Podle analýz, které zpracoval Ústav konzervace potravin Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, všechny vzorky splnily požadované množství ovoce, i když některé na hraně.

Horší to bylo s předepsanou refraktometrickou sušinou, nedodržel ji pět vzorků. Znamená to, že měly nižší než požadovaný obsah cukru (míněno je tím jak cukr přirozeně obsažený v ovoci, tak ten dodaný) a mohou se rychleji kazit.

Staročeská povidla s konzervanty

Ve dvou vzorcích byla jablka. Na tom by nebylo nic špatného, kdyby byla uvedena na obale a výrobek byl označen jako

„švestková povidla s jablky“. Na obale Staročeských švestkových povidel však o nich není ani zmínka. A nenajdete tam ani informaci o konzervačních látkách, které jsou v nich podle analýz obsaženy. Povidla vyrábí velká mezinárodní společnost Zeelandia, specializující se na přípravky pro pekaře a cukráře. Ta však podle našeho zjištění neoznačila povidla jako „staročeská“ a konzervanty ani jablka netajila. Etiketa s klamavými údaji je dílem distributora, tedy firmy Kovandovi.

„Vyrábíme je už sedm let a vůbec nevím, jak jsme se k tomu označení dopracovali,“ odpověděla majitelka firmy Petra Kovandová.

Nejdražší výrobek absolutně nejhorší

Ještě větší šok nám přichystal další z „tradičních“ výrobků – Švestková povidla Ježkův statek s označením Poctivé jídlo z Vysočiny na skleničce. „Poctivá“ povidla totiž úplně propadla ve smyslovém hodnocení. Hrozné, příšerné, nechutné... vyjádřili se o nich hodnotitelé a všichni svorně jim dali čistotu pětku, měřeno školními známkami.

Analýzy pak potvrdily, že nesplňují základní předpoklady pro povidla, a navíc jsou zcela chybně označena. „Byl to jeden z našich prvních výrobků a rozhodně na něj nejsem pyšný,“ upřímně doznává David Vortel z Bohdalína. „Povidla se nepovedla, dělali jsme je ze špatného druhu švestek. Po celém dni vaření jsme už neměli nervy vařit je další den.“ Nepovedených povidel však dodal na trh zhruba

300 skleniček a prodával je za neuvěřitelných 240 korun za kilo. Stejně drahá byla i další tradiční Švestková povidla Jiřího Neopila ze Žalkovic s označením Regionální potravina. U nich však byla vysoká cena oprávněná, byla totiž vyrobena z velkého množství švestek (391 g/100 g oproti 142 g z Ježkova statku), takže byla velmi kvalitní. Rozhodně to byla jediná skutečně tradiční povidla, vyráběná tak, jak se dělala dříve, tedy bez jakéhokoliv přídatku cukru.

A nejspíš na to i doplatila. U porotců totiž příliš neuspěla, vadila jim přílišná kyselost, kterou přičítali nezralým švestkám. Výrobek měl navíc chyby ve značení.

Špatné značení

Problémy se značením neměli jen malí výrobci, ale i ti velcí, kteří se výrobou džemů a povidel zabývají dlouhá léta. Většinou chyběl povinný údaj o obsahu přírodních sladidel.

Hamé, jehož výrobky v testu skončily na předních místech, uvádí na obale jednoho z nich: „Ve švestkách je velké množství antioxidantů, které působí preventiv-

ně proti rakovině“, což je nepovolené zdravotní tvrzení, které je navíc u povidel neoprávněné. „Chtěli jsme tím spotřebitele pouze informovat, nepovažovali jsme to za výživové nebo zdravotní tvrzení,“ říká Marcela Mitáčková, ředitelka marketingu a vývoje firmy Hamé.

S kořením, nebo bez?

S výjimkou dvou propadáků však všechna testovaná povidla porotcům docela chutnala. „Zjevně vadí jako připálená chuť nebo výrazné cizí pachutě tam v podstatě nebyly,“ řekla po testu Jana Dostálová z Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Někomu vadila chuť koření u povidel z Německa, považovali ji za netypickou, jiným naopak chutnala. „Ocenila jsem i povidla s kořením, konkrétně s badyánem, protože i ten se v Čechách používal,“ říká autorka kuchařek Hana Michopulu. „Je to právě výrazný chuťový charakter, co českým jídlům chybí k tomu, aby obstála v zahraniční konkurenci. A povidla v soudobější verzi, tedy s čerstvější a výraznější chutí, by to mohla zvládnout.“ **Hana Večerková**

Zápisník

Poctivá povidla se nepovedla



Hana Večerková
redaktorka MF DNES

Před časem jsme si v redakci řekli, že už máme dost všech těch nekvalitních potravin, o kterých píšeme pořád dokola, a že by bylo lepší hledat naopak ty dobré, kvalitní. Rozhodli jsme se proto, že budeme do testů zařazovat i produkty malých výrobců, kteří nepoužívají žádné náhražky a „vylepšovadla“, aby se ukázalo, že jsou lepší než průmyslové výrobky. Udělali jsme to i u tohoto testu povidel. V e-shopu, který nabízí „poctivé české potraviny plně kvalitních surovin“

jsem objevil švestková povidla s označením „Poctivé jídlo z Vysočiny“. Co víc si přát? Zařadili jsme je do testu a s napětím čekali, že dají těm průmyslovým, čtyřikrát levnějším produktům na frak. Nestalo se. Tahle „poctivá“ povidla totálně propadla a pro nás se stala synonymem nepoctivosti. Výrobce totiž dobře věděl, že jsou špatná, a přesto je dal na trh. „Byl to pokus, který se nepovedl,“ řekl nám. Poctivou recepturou se chlubit i Staročeská povidla. Povidla obsahují konzervanty a aroma, vyrábí je velký nadnárodní concern ze švestek dovezených ze Srbska a možná ani netuší, že je někdo vydává za tradiční. Dejte si pozor na poctivé výrobky.



Gastro tip

Slavnosti chřestu s císařovnou Sissi a růžová vína

Růžový máj v Praze

V sobotu si na farmářském tržišti na náměstí Jiřího z Poděbrad nenechte ujít degustační festival růžových vín. Porovnávat se dají produkty 20 českých vinařů. Ochutnávat můžete i gastronomickou nabídku nebo míchané nápoje. Akce probíhá od 10 hodin dopoledne až do devíti do večera (trh je od 8.00 do 14.00). Součástí programu je i swingová tanečnicka s živou hudbou a prodejní výstava originálních šperků a textilu. www.ruzovymaj.cz.



Slavnosti chřestu v Ivančicích

Ode dneška až do neděle můžete ochutnávat na Palackého náměstí v Ivančicích na 50 pokrmů z chřestu. Program největších chřestových slavností v republice letos návštěvníky vrátí do historie. V neděli přicestuje parním vlakem císařovna Sissi s celým doprovodem. Alžběta Bavorská byla totiž velkou milovnicí ivančického chřestu. Těšit se můžete i na řemeslný trh, hry, soutěže, výstavy nebo muziku k tanci i poslechu. V pátek je vstup zdarma, v so a ne 100 Kč, snížené 80 Kč. www.gastronaut.cz

Černokostelecké vysmolení

Slavnostní vysmolení sudů chystají na tuto sobotu v Kostelci nad Černými lesy v místním zájezdním pivovaru. Čeká vás bohatý program pro malé i velké. Hlavním tématem budou piva nakuřovaná, a to jednak ze sladu nakuřovaného na buku a jednak na rašelíně. Ochutnat budete moci piva uvařená speciálně pro tuto příležitost. Vstup je zdarma. www.pivovarkostelec.cz

(mich)



Braňte se

Nekvalitní zboží koupené přes inzerát

Objednali jste si zboží z internetového bazaru? A prodejce vám zamlčel podstatné vady, které jste neodhalili hned po rozbalení zásilky či při osobním předání? Jak postupovat? Většinu zboží z druhé ruky neprodávají podnikatelé. Při reklamaci proto neplatí pravidla spotřebitelské smlouvy. Přesto je prodávající zodpovědný za to, že je možné používat zboží podle jeho povahy a účelu. Pokud vyjde vada najevo do šesti měsíců po převzetí, máte právo na přiměřenou dodatečnou slevu nebo na vrácení celé částky, jinými slovy odstoupení od kupní smlouvy.

„Doporučuji kupní smlouvu vždy sepsat, vyhnete se řadě potíží. Za kupní smlouvu se ovšem považuje i druhou stranou potvrzená objednávka po e-mailu či po telefonu,“ vysvětluje právník Jan Rozner z advokátní kanceláře Noerr. Podle zákona máte právo i na náhradu nutných nákladů, které vám vznikly v souvislosti s uplatněním reklamace – tedy většinou poštovné. **(vin)**



Foto: Shutterstock

Povidla dříve a dnes

Klasická povidla jsou tmavá a hustá, že by se dala krájet, a bez cukru. Průmyslová větší, světlejší, řídká a slazená. Tak by se zjednodušeně dal shrnout rozdíl mezi povidly, jak se připravovala dříve a nyní. Povidla se vždy lišila od džemů a marmelád hlavně tím, že se připravovala bez cukru. O zahuštění se postaralo dlouhé vaření, případně přísadky jako želatina, případně přídavek jablek, o sladkou chuť pak cukr přirozeně obsažený v ovoci. Aby byla povidla dostatečně sladká, musely se používat plody přezrálé, nebo dokonce „přešlé“ prvními mrazy.

Dnešní legislativa přibližuje povidla víc marmeládám, protože připouští přísadky cukru a netrvá na tuhé konzistenci. Říká, že povidla mohou být „vyrobena z jednoho nebo více druhů ovoce (jablek, hrušek, švestek) s přidáním přírodních sladidel nebo bez přísadky, přivedena do polotuhé až tuhé konzistence s jemnými až hrubšími částicemi dužniny ovoce“. Na trhu se tedy můžete setkat jak s povidly vyrobenými klasickým způsobem, tak s těmi průmyslovými, která se liší konzistencí i chutí.

Jablka zahušťují

V minulosti se povidla vařila ve velkých otevřených kotlích, kam se švestky přidávaly po částech. Když se rozvařily, ce-

dily se přes síto, aby se oddělily pecky. Vzniklý lekvár se pak vrátil do kotle a vaření pokračovalo dlouhé hodiny, dokud hmota neztmavla a nezhoustla. Pokud byly švestky dostatečně sladké, nebylo ani třeba je přisladovat cukrem. Dlouhé vaření, při němž se ovoce připalovalo, ale není nic zdravého. Vznikají při něm škodlivé látky, jejichž množství je v potravinách žádoucí omezit.

FAKTA

Švestková povidla podle vyhlášky

slazená švestková povidla: ovocný podíl nejméně 1700 g na kilogram povidel; k výrobě je možno použít švestkovou dřev, švestkový lekvár a dřev ze sušených švestek; nesmí obsahovat příměs jiného ovoce

slazená švestková povidla s jablek: podíl ovoce minimálně 2200 g, z toho švestky tvoří nejméně 75 %

Refraktometrická sušina (jak cukry přidané, tak obsažené v ovoci) musí být minimálně 60 %.

Na obale musí být uveden druh povidel, druh ovoce, množství ovoce a celkový obsah přírodních sladidel ve 100 g výrobku.

Výsledky testu: V některých švestkových povidlech jsou kromě švestek i jablka. Někdy to

1,5 známka testu

Fine Food Švestková povidla

Hamé Kunovice výrobce 76 Kč cena za 1 kg

cena za balení: 22,90 Kč/300 g
koupeno: Makro
složení: švestkové polotovary (lekvár, sušené švestky), cukr, regulátor kyselosti: kyselina citronová, želirující látka: pektin, barvivo karamel.

CO ZJISTIL TEST
Ovocný podíl (na 100 g)
uvedeny: 170 g
zjištěny: 188 g

Z degustace: Povidlová barva, příjemná vůně, dobrá konzistence. Harmonická chuť – přiměřeně sladká i příjemně kyselá, méně výrazná chuť. Znamka za smyslové hodnocení 2,2.

Z laboratoře: Ovocný podíl nadprůměrný, refraktometrická sušina (viz Fakta) odpovídá.

Závěr: Dobrá a cenově výhodná povidla vhodná na pečení i roztírání.

2,1 známka testu

Spar Premium Švestková povidla

pro SPAR vyrobilo Hamé 163 Kč cena za 1 kg

cena za balení: 48,90 Kč/300 g
koupeno: Interspar
složení: fruktóza, švestky, sušené švestky, švestková pasta, želirující látka: pektin, regulátor kyselosti: kyselina citronová, barvivo E 150a.

CO ZJISTIL TEST
Ovocný podíl (na 100 g)
uvedeny: 170 g
zjištěny: 162 g

Z degustace: Příjemná vůně i barva, i chuť je příjemná s vyrovnanou kyselostí i sladkostí. Až příliš velké kusy švestek. Znamka za smyslové hodnocení 2.

Z laboratoře: Ovocný podíl je ve srovnání s ostatními nižší, s odchylkou měření však vyhlášku splňuje. Refraktometrická sušina odpovídá.

Závěr: Poměrně drahá povidla, chuťově velmi dobrá, vhodná hlavně na palačinky nebo lívence.

2,2 známka testu

Mühlhäuser Švestková povidla

Mühlhäuser PF Německo 126 Kč cena za 1 kg

cena za balení: 56,90 Kč/450 g
koupeno: Albert
složení: švestky, cukr, želirující látka: pektin, koření

CO ZJISTIL TEST
Ovocný podíl (na 100 g)
uvedeny: 220 g
zjištěny: 198 g

Z degustace: Barva povidlová, vůně i chuť je netypická, po koření, což někomu vadí, ale jinému vyhovuje. Sladkost i kyselost jsou v rovnováze. Znamka za smyslové hodnocení 3,1.

Z laboratoře: Ovocný podíl je vysoký, odpovídá i deklarované hodnotě. Refraktometrická sušina je nižší, než požaduje vyhláška.

Závěr: Nejsou to typická česká povidla, ale do perníku nebo na palačinky se hodí skvěle.

2,3 známka testu

Hamé Švestková povidla

Hamé Kunovice výrobce 88 Kč cena za 1 kg

cena za balení: 38,90 Kč/440 g
koupeno: Globus
složení: švestkové polotovary (lekvár, sušené švestky), cukr, škrobový sirup, regulátor kyselosti: kyselina citronová, želirující látka: pektin, barvivo E 150a

CO ZJISTIL TEST
Ovocný podíl (na 100 g)
uvedeny: 170 g
zjištěny: 192 g

Z degustace: Barva tmavá povidlová, vůně příjemná, konzistence hustá, prstovitá, chuť méně výrazná, přiměřeně sladká. Znamka za smyslové hodnocení 2,8.

Z laboratoře: Vysoký podíl ovoce, refraktometrická sušina vyhovuje.

Závěr: Standardní povidla do buchet. Údaje na obale jsou špatně čitelné. Tvzení, že „ve švestkách je velké množství antioxidantů, které působí preventivně proti rakovině...“, je nepovolené zdravotní tvrzení a u povidel neoprávněné.

2,7 známka testu

Benefit Švestková povidla jednodruhá nízkoslazená

vyrobena pro Benefit výrobce 80 Kč cena za 1 kg

země původu: EU (Lubawa)
cena za balení: 36 Kč/450 g
koupeno: Billa
www.potravinadodому.cz
složení: švestkový polotovar, cukr, sorban draselný E202 – konzervační prostředek

CO ZJISTIL TEST
Ovocný podíl (na 100 g)
uvedeny: 180 g
zjištěny: 178 g

Z degustace: Nejlepší ve smyslovém hodnocení (známka 1,6), i když barvou a chutí se trochu blíží marmeládě. Konzistence pastovitá s malými kousky švestek, chuť přiměřeně sladká a příjemně kyselá.

Z laboratoře: Ovocný podíl vyhovuje. Refraktometrická sušina je nižší, než požaduje vyhláška.

Závěr: Chuťově dobrá, chemicky konzervovaná povidla, vhodná do buchet i na palačinky. Označení 'nízkoslazená' je matoucí, výrobek obsahuje 54 g cukru na 100 gramů povidel, tedy množství srovnatelné s ostatními povidly.

2,8 známka testu

Fruit Garden Švestková povidla slazená

Nova Sobotka ČR výrobce 52 Kč cena za 1 kg

cena za balení: 23,50 Kč/450 g
koupeno: Penny
složení: švestkový lekvár, cukr, kyselina citronová, barvivo E 150c. Může obsahovat zbytkový konzervant sorbat draselný ze suroviny.

CO ZJISTIL TEST
Ovocný podíl (na 100 g)
uvedeny: 180 g
zjištěny: 176 g

Z degustace: Barva tmavá, konzistence řídká, až kašovitá, chuť a vůně netypická, se „syntetickou“ pachutí. Znamka za smyslové hodnocení 4,4.

Z laboratoře: Ovocný podíl vyhovuje. Vyhovující je i refraktometrická sušina.

Závěr: Velmi levná povidla s netypickou konzistencí i chutí a s chemickými konzervanty.

2,8 známka testu

Švestková povidla Regionální potravina

Jiří Netopil Žalkovice výrobce 238 Kč cena za 1 kg

cena za balení: 95 Kč/400 g
koupeno: www.biocech.cz
složení: švestky, bez přísadky cukru a konzervantů

CO ZJISTIL TEST
Ovocný podíl (na 100 g)
uvedeny: 300 g
zjištěny: 391 g

Z degustace: Barva hodně tmavá, vůně mírně připálená, konzistence hustá, chuť málo sladká, až nepřijemně kyselá. Znamka za smyslové hodnocení 3,9.

Z laboratoře: Výjimečně vysoký ovocný podíl, ale nevyhovuje refraktometrická sušina.

Závěr: Povidla jsou sice vyrobena z velkého množství švestek (více než dvojnásobek průměru), ale zejména nezralých, protože v nich převažuje ostrá kyselost. Chybné značení: chybí údaj o obsahu přírodních sladidel ve 100 g výrobku, datum minimální trvanlivosti je uvedeno špatně.

2,9 známka testu

Nova Švestková povidla slazená s jablek

Nova Sobotka výrobce 66 Kč cena za 1 kg

cena za balení: 29,90 Kč/450 g
koupeno: Billa
složení: švestkový lekvár, jablečná dřev, cukr, kyselina citronová, barvivo E 150c, kukuřičný škrob E 1422.

CO ZJISTIL TEST
Ovocný podíl (na 100 g)
uvedeny: 220 g
(165 g švestek, 55 g jablek)
zjištěny: 190 g

Z degustace: Barva tmavá povidlová, příjemná vůně, konzistence tuhá, chuť málo švestková, přiměřeně sladká. Znamka za smyslové hodnocení 3,2.

Z laboratoře: Zjištěný podíl ovoce nelze jednoznačně vyhodnotit. Buď je na spodní hranici naměřené hodnoty a podíl jablek je v pořádku, nebo je vyšší a pak je jablek víc, než povoluje legislativa. Refraktometrická sušina vyhovuje.

Závěr: Tuhá jablečno-švestková povidla v plastovém obalu, s chemickými konzervanty, přírodním barvivem a zahušťovadly.

Rozdíl je hlavně v cukru a přísadách

It to je důvod, proč se dnes povidla vyrábějí jinak. Nevaří se přímo ze švestek, ale ze švestkových polotovarů, které výrobci většinou kupují hotové, mnohdy ze zahraničí. Buď v podobě lekvary, nebo sušených švestek. Ty se po smíchání s vodou, cukrem, případně dalšími přísadami vaří znovu, ale jen krátce, dokud se nezahustí na předepsaných 60 procent refraktometrické sušiny, která vlastně vyjadřuje podíl cukru ve výrobku. Při této hodnotě jsou povidla samoúdržná, to znamená, že mají takové vlastnosti, jež zabraňují růstu kvasinek a plísní, a nemusí být konzervována.

Pak se ještě horká plní do skleněných nebo plastových obalů. Povidla ve skle procházejí ještě pasterizací, zatímco povidla v plastu jsou většinou konzervována chemicky – přidávkem kyseliny sorbové nebo benzoové. „Výrobci používají konzervanty, aby lépe zabezpečili svůj výrobek pro případ, že se k němu bude spotřebitel chovat nevhodně – třeba skladovat při vysoké teplotě nebo do něj strkat olíznutou lžičku,“ vysvětluje Jan Pivoňka z Vysoké školy chemicko-technologické v Praze.

K dosazení, ale i k zahuštění povidel se používají kromě řepného cukru i škrobové nebo glukózové sirupy.

Cukr, škrob, aroma, **barvivo, konzervanty...** V čem se liší tradiční povidla od těch vyráběných ve velkém?

SLOVNÍČEK

Co je co

džem

ze směsi cukru, vody a ovoce, má rosolovitou konzistenci

marmeláda

vyrábí se jen z citrusových plodů

rosol

směs cukru a ovocné šťávy, neobsahuje ovocnou dužninu

povidla

z jednoho nebo více druhů ovoce (švestek, jablek nebo hrušek), s přidávkem nebo bez přidávku přírodních sladidel, polotuhá až tuhá konzistence s částicemi dužniny

klevela

z jednoho nebo více druhů ovoce, s přidávkem nebo bez přidávku přírodních sladidel; kašovitá, roztékavá konzistence se zřetelnými hrubými částmi dužniny ovoce

ovocný protlak

propasírované ovoce, nemá rosolovitou konzistenci, je jemnější než povidla

A většinou také pektin, přírodní látka z nezralého ovoce, jako rosolotvorné činidlo. „I v minulosti se do švestkových povidel běžně přidávala jablka, aby nebyla řídká, protože švestky obsahují málo pektinu, mají tedy nižší zahušňovací schopnost,“ vysvětluje Jan Pivoňka. „Když chce tedy výrobce připravit povidla bez jablek, tak musí do receptury přidat pektin, aby byla povidla pěkně tuhá.“

Někteří výrobci povidla přibarvují, většinou karamelovými barvivy. „Přidávají se do povidel vyrobených šetrnou technologií. Výrobce šetrí surovinu, aby ji zbytečně tepelně nenamáhal, jenže ona proto nezhnědne, tak ji musí přibarvit,“ říká Pivoňka.

Kolik švestek je v povidlech?

Legislativa předepisuje pro povidla stejně jako pro džemy, marmelády a rosoly minimální hmotnostní podíl ovocné složky. Sto gramů švestkových povidel musí být vyrobeno minimálně ze 170 gramů švestek (viz Fakta). Tolerance stanovení ovocného podílu je s ohledem na kolísání přírodního materiálu poměrně vysoká a může dosahovat až plus minus 50 gramů. Většina povidel tedy předpisům vyhovuje. **Hana Večerková**

Protokol testu

- Společný test MF DNES a Potravinářské komory České republiky jsme zaměřili na **švestková povidla**.
- Vybrali jsme do něj **14 vzorků**, z toho jeden byl označen jako švestková povidla s jablky a jeden jako švestková pochoutka.
- V testu jsou zastoupeni všichni **nejdůležitější výrobci povidel** v souladu s výsledky analýzy trhu, kterou provedla společnost Nielsen ČR.
- Povidla jsme nakupovali jak v **hypermarketech**, tak ve **farmářských obchodech**. Vzorky tedy pocházely od velkých průmyslových výrobců i od malých producentů.
- Ceny se pohybovaly od **52 až po 240 korun** za kilogram.
- Analýzy zpracoval **Ústav konzervace potravin** Vysoké školy chemicko-technologické v Praze.
- Zjišťovali jsme, zda **ovocný podíl odpovídá množství** předepsanému vyhláškou a údaji na obale. Zda povidla neobsahují přísadky, které nejsou deklarované na obale. Měřili jsme obsah refraktometrické sušiny. Analýzy se zaměřily i na obsah konzervačních látek a posuzovali jsme i značení na obalech.
- Desetičlenná **porota odborníků** (viz Porota) pak posuzovala povidla senzoryckou – hodnotili barvu, vůni a chuť a jednotlivé vzorky označovali školní stupnicí od 1 (výborné) až do 5 (nepřijatelné).
- **Známka testu:** na celkové známce se podílí smyslové hodnocení 40 %, ovocný podíl 30 %, refraktometrická sušina 10 %, obsah přídatných látek 10 % a značení 10 %.
- Záběry z testu můžete vidět 21. května v 18.45 v pořadu České televize **Černé ovce**.
- Výsledky testu najdete také v červnovém čísle časopisu **Svět potravin** (www.svetpotravin.cz).

Porota Jak hodnotíte testovaná povidla?



Hedvika Hájková,
Státní zemědělská
a potravinářská inspekce

Většina povidel byla použitelná, některá velmi dobrá, i s výraznou chutí švestek. Někde mi vadila příchutí koření, v jednom vzorku byla cítit příměs mouky nebo škrobu. A u jednoho se mi nechtělo věřit, že se nazývá švestkovými povidly.



Kamila Míková,
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

Bohužel dnešní legislativa definuje povidla jen velmi vágně, takže všechny vzorky asi vyhlášku splnily, třebaže mezi nimi byly poměrně výrazné rozdíly. Některá povidla byla příliš kořeněná a vyvolávala dojem téměř umělé chuti.



Hana Michopulu,
autorka kuchařských knih

Ačkoliv původní povidla znamenala hutnou, dlouze vařenou hmotu, kde se chuť švestek ztrácela, v testu jsem dala přednost řidším výrobkům s kousky a výrazně švestkovou chutí spíše než klasickému „asfaltu“. Ocenila jsem i povidla s kořením.



Libor Bůšek
ředitel Fruta Podivín, Hamé

Testování povidel provádím několikrát do roka, takže některé vzorky poznám, a bohužel se nic nezměnilo. Je hrůza, co se někteří výrobci odváží deklarovat jako povidla. Úroveň odpovídá průřezu trhu. Jsou povidla vyšší cenové kategorie i levnější. Samozřejmě nelze říci, že by byly privátní značky řetězců méně kvalitní jen proto, že jsou levnější – cena je samozřejmě dána obchodní politikou řetězců.



Irena Michalová
Sdružení českých spotřebitelů

Něco úplně vynikajícího, na čem bych si opravdu pochutnala, jsem tu neviděla. Vzorky byly slušné, až na dva hrozné. V mnoha byla přidána jablka. Mohlo by být zajímavé, kdyby se začala prodávat povidla s nějakou příchutí. Muselo by to samozřejmě být označeno, protože to spotřebitel neočekává.



Jana Dostálová,
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

Některá povidla byla až příliš sladká a měla málo švestkovou chuť. Podle mě to nebylo tím, že by byla příliš zkoncentrovaná ovocná sušina, ale že byla doslazovaná, a to není dobře. V zásadě ale byly všechny výrobky až na jeden bez větších vad.



Lenka Kočíšková
Hero Czech (Schwartau)

Byly tu velké rozdíly. Jako velmi kvalitní jsem hodnotila vzorky, v nichž jsou cítit kousky švestek, mají příjemnou vůni a konzistenci. Některá byla hodně kyselá, což je někdy příjemné, protože to dává svěží chuť, ale tady to bylo až moc.



Zdeňka Panovská
Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

Kromě asi dvou vzorků se mi ta povidla zdála docela dobrá. Byly mezi nimi rozdíly v textuře, ale legislativa je hodně volná, takže v tom problému není. Jde spíše o to, na co chce spotřebitel povidla použít. V každém případě je z čeho vybírat.



Hana Šemíková
Simply good, domácí pekařství

Ocenila jsem povidla s celými švestkami, ale asi bych měla problém dát je do buchty. Sladká mi přišla akorát, ale může to být tím, že mám vnímavější chuť posunutou, jak často pečou. Největší rozdíl byl v konzistenci, člověk si musí sám vyzkoušet, co mu vyhovuje.



Jitka Michalová
Nova Sobotka

Většina povidel byla docela vyhovující. Jeden vzorek byl úplně špatný, jeden byl hodně kyselý a v jednom byl výrazně cítit anýz nebo badyán, což si myslím, že se tady nehodí.

z obalu nepoznáte. V cenách jsou velké rozdíly.

2,4 známka testu

Sympathica Povidla švestková

neuveden (Lidl ČR) výrobce 52 Kč cena za 1 kg

cena za balení: 22,90 Kč/440 g
koupeno: Lidl
složení: švestkové polotovary (lekvar, sušené švestky), cukr, škrobový sirup, regulátor kyselosti: kyselina citronová, želírující látka: pektin, barvivo karamel, konzervanty sorbat draselný, benzoát sodný.

CO ZJISTIL TEST
Ovocný podíl (na 100 g)
uvedený: 170 g
zjištěný: 171 g

Z degustace: Barva povidlová, vůně mírně syntetická, konzistence tuhá, chuť málo švestková, přiměřeně sladká, příjemně kyselá. Známa za smyslové hodnocení 2,8.
Z laboratoře: Podíl ovoce i refraktometrická sušina vyhovuje.

Závěr: Velmi levná chuťově málo výrazná s chemickými konzervanty a přírodním barvivem v plastovém obalu.

2,5 známka testu

Fruta Slazená švestková povidla

Hamé Kunovice výrobce 100 Kč cena za 1 kg

cena za balení: 43,90 Kč/440 g
koupeno: Tesco
složení: švestkové polotovary (lekvar, sušené švestky), cukr, škrobový sirup, regulátor kyselosti: kyselina citronová, želírující látka: pektin, barvivo E150a, konzervanty E202, E211.

CO ZJISTIL TEST
Ovocný podíl (na 100 g)
uvedený: 170 g
zjištěný: 172 g

Z degustace: Barva tmavá, vůně trochu umělá, konzistence dobrá, chuť mdlá, málo švestková, trochu škrobová, přiměřeně sladká, s lehkou cizí pachutí. Známa za smyslové hodnocení 2,9.
Z laboratoře: Ovocný podíl je podprůměrný, ale odpovídá požadavkům i údajům na obale. Refraktometrická sušina vyhovuje.

Závěr: Chuťově nevýrazná povidla v plastovém obalu s chemickými konzervanty a přírodním barvivem, vhodná hlavně do buchty.

2,5 známka testu

Lubawa Povidla švestková jednodruhá

vyrobeno pro Benefit výrobce 93 Kč cena za 1 kg

země původu: EU
cena za balení: 27,90 Kč/300 g
koupeno: Billa
složení: švestkový polotovar, cukr, glukózo-fruitózní sirup

CO ZJISTIL TEST
Ovocný podíl (na 100 g)
uvedený: 180 g
zjištěný: 167 g

Z degustace: Barva i vůně typická povidlová, konzistence pastovitá, chuť příjemná, i když připomíná spíše marmeládu. Známa za smyslové hodnocení 1,9.
Z laboratoře: Ovocný podíl je podprůměrný, požadavkům vyhlášky i deklaraci přesto vyhovuje. Nevychovuje ale refraktometrická sušina.

Závěr: Chuťově dobrá povidla, vhodná do buchty i na palačinky.

3,7 známka testu

Staročeská švestková povidla

Kovandovi Tábor výrobce 88 Kč cena za 1 kg

cena za balení: 30,90 Kč/350 g
koupeno: Interspar
složení: ovocné protlaky (směs ovoce), cukr, švestk. lekvar, sušené švestky, E 330 (kyselina), aroma

CO ZJISTIL TEST
Ovocný podíl (na 100 g)
uvedený: 251 g
zjištěný: 219 g

Z degustace: Barva až nepřírodně tmavá, vůně nevýrazná, konzistence tuhá, chuť nepříliš švestková, výrazně odlišná od ostatních a příliš sladká. Známa za smyslové hodnocení 4,4.
Z laboratoře: Povidla obsahují jablka, což není ze složení patrné (nelze napsat „směs ovoce“), musí být uveden konkrétní druh), a chemické konzervanty, které nejsou uvedeny ve složení. Zjištěný podíl ovoce nelze jednoznačně vyhodnotit. Buď je na spodní hranici naměřené hodnoty a podíl jablek je v pořádku, nebo je vyšší a pak je jablek víc, než povoluje legislativa.

Klamavý výrobek: Staročeská povidla s konzervanty (!)

4,6 známka testu

Ježkův statek Švestková povidla

D. Vortel, Bohdalín výrobce 240 Kč cena za 1 kg

cena za balení: 84 Kč/350 g
koupeno: mojespizirna.cz
složení: švestky z Vysočiny, cukr (11 %), pektin (<0,1 %), kyselina citronová (<0,1 %)

CO ZJISTIL TEST
Ovocný podíl (na 100 g)
uvedený: 145 g
zjištěný: 142 g

Z degustace: Barva šedohnědá, vůně nepříjemná, konzistence extrémně řídká, chuť absolutně netypická, nepřijemná, připálená, zatuchlá... Známa za smyslové hodnocení 5.
Z laboratoře: Ovocný podíl je velmi nízký, se započtením nejistoty měření vyhovuje deklaraci i vyhlášce, ale na spodní hraně.

Závěr: Zcela nevyhovující výrobek. Nejdražší povidla testu jsou jen hodně nevydařený pokus o povidla. Chybné značení – chybí množství cukru ve 100 g výrobku, minimální trvanlivost je uvedena chybně a povidla musí mít minimálně 170 g ovoce na 100 g.

– známka testu

Schwartau Švestková pochoutka, Holsteiner Pflaumenmus

vyrobeno v Německu výrobce 200 Kč cena za 1 kg

prodávající: Hero Czech
cena za balení: 65,90 Kč/330 g
koupeno: Interspar
složení: švestky, cukr, regulátor kyselosti: kyselina citronová, koření složky, barvivo karamel, aroma vanilín

CO ZJISTIL TEST
Ovocný podíl (na 100 g)
uvedený: 165 g
zjištěný: 172 g

Z degustace: Barva povidlová, vůně příjemná, ale nevýrazná, konzistence řídká, s kousky švestek, chuť není špatná, ale odlišná od klasických povidel – koření. Známa za smyslové hodnocení 2,4.
Z laboratoře: Ovocný podíl odpovídá deklarovanému množství. Obsahuje malé množství jablek, která nejsou uvedena ve složení.

Závěr: Výrobek není deklarovaný jako povidla (švestková pochoutka), proto jsme ho nehodnotili. Chuťově není špatný, hodí se hlavně na palačinky a lívance.