

Abstrakt

Alternativy masa hrají stále důležitější roli ve výživě nejen vegetariánů a veganů, jejich nutriční hodnota a sensorické vlastnosti jsou však častým předmětem diskuze.

Cílem této práce bylo analogy masa nutričně a sensoricky zhodnotit, závěr práce je věnován srovnání nutričních hodnot s nutričními hodnotami hovězího masa. Analyzováno bylo celkem 17 vzorků, většina analýzy se věnuje 16 vzorkům alternativ masa, do sensorické analýzy byl zahrnut vzorek živočišného masa pro porovnání organoleptických vlastností. Pro stanovení nutričních hodnot ve vzorcích bylo využito několik metod: gravimetrie (stanovení obsahu sušiny), extrakce dle Soxhleta (stanovení obsahu tuku), Kjeldahlova metoda (stanovení obsahu bílkovin), plynová chromatografie s plamenově-ionizačním detektorem GC/FID (stanovení složení mastných kyselin), smyslové vlastnosti vzorků byly hodnoceny pomocí sensorické analýzy. Stanovením sušiny, bílkovin a tuků byly zjištěny kvantitativní údaje, které byly využity pro dopočet sacharidů.

V hodnocených alternativách masa bylo zastoupení hlavních živin velmi rozdílné. Byl zjištěn obsah tuku v rozpětí 0,2-22,5 g/100 g, obsah bílkovin 6,7-57,4 g/100 g a obsah sacharidů 1,15-37,8 g/100 g. Poměr živin v alternativách byl více různorodý, než je v živočišném mase. Stanovením složení mastných kyselin byl ve všech vzorcích zjištěn obsah nasycených mastných kyselin méně než 50 % a obsah *trans*-mastných kyselin méně než 1 %. V rámci sensorické analýzy předčily živočišný vzorek 3 rostlinné alternativy masa.

Alternativy masa mají z nutričního hlediska oproti živočišnému masu svá pozitiva i svá negativa, u většiny z nich byla však zaznamenána nižší sensorická jakost.

Klíčová slova: Alternativy masa, nutriční hodnocení, GC-FID, sensorická analýza