

Abstrakt

Předložená bakalářská práce se věnuje problematice stále populárnějších rostlinných alternativ kravského mléka. Praktická část se zaměřuje na nutriční a senzorycké hodnocení nápojů získaných z ovesného zrna.

Teoretická část popisuje jednotlivé rostlinné suroviny, ze kterých se vyrábějí. Srovnává je z výživového hlediska, popisuje možný výskyt antinutričních látek a jejich působení na lidský organismus. Následně práce srovnává rostlinné nápoje s parametry kravského mléka.

V praktické části bylo analyzováno 10 vzorků ovesných nápojů pomocí následujících metod: gravimetrie pro stanovení obsahu sušiny, extrakce kapalina-kapalina (LLE) pro stanovení tuku a Kjeldahlova metoda pro stanovení obsahu hrubých bílkovin. Pro získání potřebných dat byl stanoven obsah popela po zpopelnění vzorků v muflové peci gravimetricky a dopočtem stanoveny sacharidy. Pomocí metody plynové chromatografie s plamenově-ionizačním detektorem (GC/FID) bylo stanoveno zastoupení mastných kyselin. Na závěr byla metodou hodnocení senzoryckého profilu provedena senzorycká analýza. Výsledky byly následně porovnány a diskutovány s již publikovanými údaji.

Analyzované ovesné nápoje obsahovaly přibližně stejné množství základních živin. Ovšem v porovnání s kravským mlékem byl obsah bílkovin výrazně nižší. Velkou variabilitu vykazují vzorky v obsahu cukrů, vzniklých fermentací ovsu, a obsahem vápníku, vitamínu D, B₂ a B₁₂, jimiž jsou některé vzorky obohaceny. Kromě instantního ovesného nápoje bylo zastoupení mastných kyselin u ovesných nápojů nutričně výhodnější oproti mléčnému tuku, s vysokým podílem nenasycených mastných kyselin.

Klíčová slova: rostlinné nápoje, složení ovesných nápojů, antinutriční látky, mastné kyseliny, senzorycký profil