

Je to „JEN“ *rohlík*

Připravily Jana Tobrmanová Čiháková a Dana Gabrovská, foto shutterstock, Martin Honzík

Ačkoli by se zdálo, že mezi něčím tak obyčejným, jako je rohlík, nebudou velké rozdíly, ukázalo se, že opak je pravdou. Z desítky testovaných výrobků nikdo na výbornou neobstál. Některým výrobkům byla dokonce vytýkána tužší konzistence, nepříjemná vůně nebo velké trhliny, a to patrně k českému snídaňovému fenoménu patřit nemá.

Rohlík se řadí do kategorie běžného pečiva, stejně jako každý výrobek, který je připraven z pšeničné mouky nebo jiných mlýnských obilných

výrobků a dalších složek a který obsahuje méně než 8 % bezvodého tuku a méně než 5 % cukru, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků. Dělí se na mnoho skupin, a to podle toho, který typ obiloviny byl použit, například celozrnný, grahamový, žitný anebo pšeničný. A právě na poslední jmenovaný se zaměřila naše odborná porota. „Ačkoli čeští zákazníci vyhledávají zdravější va-

rianty pečiva, česko-slovenský fenomén, klasický bílý rohlík, trend hodnotnějšího stravování zatím z pultů sesadit nedokázal. Stále jde o nejoblíbenější pekárenský produkt,“ říká Martin Abraham ze společnosti PECUD.

Kde se vzala stálice z pultů?

Říká se, že rohlík vznikl ve Vídni v 17. století, určitě ale vypadal trochu jinak. Možná díky tomu tam dodnes koupíte balený výrobek, který rohlík silně připomíná. Traduje se, že rohlíky začal vyrábět jeden vídeňský pekař na počest vítězství nad osmanskou říší v roce 1683, kdy Turci obléhali Vídeň a jejich útok byl odražen.

Začal tedy vyrábět pečivo ve tvaru půlměsíce, symbolu turecké říše. Tenkrát nikdo nezkoumal ani jedno nutriční hodnotu, jako například my při testování, prim hrál převážně tvar.

„*Testovány byly rohlík průmyslově i řemeslně vyrobené*“

DO TESTU HODNOCENÍ VE SPOLUPRÁCI SE SVAZEM PEKAŘŮ A CUKRÁŘŮ V ČR, Z.S. BYLO ZAHRNUTO 9 VZORKŮ ROHLÍKŮ



Dobrý rohlík se musí umět

Pokud jste už někdy domácí rohlíky dělali, dáte nám za pravdu, že je to celkem dřina. Ne co do přísad, ale do postupu. Špatně vykynuté těsto celý výsledek pokazí, z rohlíku udělá nevzhledný paskvil i neovládnutá mechanika tvarování. Každá chyba je na rohlíku vidět. Rohlíky mají být i stejně velké. Ještě do 1992 pekaři dodržovali takzvanou státní normu, která kromě složení rohlíku udávala právě i hmotnost. Ta byla vyjádřena 60 gramy. Dnes mají pekárny volné ruce, což je dobře i špatně zároveň. Dobře, protože je na trhu vidět rozdíl mezi poctivými pekařskými výrobky, kde je vetkána láska k řemeslu, špatně

pak, že někteří výrobci spoléhají na to, že rohlík se vždycky prodá – i třeba ten ošizený.

Normovaný rohlík nezklame

Dobrý rohlík je, jak uvádí Jaromír Dřízal za pekaře, pravidelně formovaný a klenutý. Kůrka má mít zlatohnědou barvu a střída musí být dobře propečená, pórovitá, vláčná a pružná. Sázkou na jistotu jsou samozřejmě pekařenské výrobky tohoto typu, které jsou opatřeny kvalitativním puncem. Přestože neexistuje legislativní nařízení, které by rohlíku ukládalo, jak má správně vypadat, chutnat, vonět a z čeho má být a z čeho nemůže být upečen, existuje zde systém cechovních norem, které

jsou garantovány Potravinářskou komorou. Tato známka je udělována zpravidla výrobkům, jejichž kvalitativní parametry předčívají běžnou nabídku na trhu.

Normovaný rohlík konkrétně v přípustných složkách povoluje například pšeničný kvas, žitný kvas, sladové mouky, vlákniny, instantní mouky

„Dobrý rohlík je pravidelně formovaný a klenutý“



ŘEMESLNÝ VS PRŮMYSLOVĚ VYRÁBĚNÝ

Jaký je rozdíl mezi oběma typy rohlíků? U řemeslné výroby se po smíchání surovin těsto nechá chvíli odležet, aby dobře nakynulo. Poté se těsto ručně nadělí a stočí do bochánků podle požadované hmotnosti. Po dalším krátkém kynutí se bochánek rozdělí na jednotlivé klonky, které se po krátkém nakynutí dávají do rohlíkového stroje. Jednotlivé rohlíky můžeme ukládat na plech, jak rovně, tak ohýbat. Po nakynutí se rohlíky vlačí, zdobí posypem podle chuti a zvyklosti. Rohlíky se pečou většinou na boxových cyklotermických pecích. Řemeslný rohlík má zpravidla více zavinutí a může být i zahnutý. Vyrábí se zpravidla o hmotnosti 50 až 65 gramů a téměř vždy s posypem.

Průmyslová výroba se od ruční liší nejen v objemu, ale hlavně v jejím postupu, kdy je téměř všechna lidská práce svěřena strojům. Výroba začíná automatickým dávkováním surovin do mísicích zařízení. Po krátkém a intenzivním míchání se těsto dělí na automatickým stroji na požadované hmotnosti. Vzniklé utužené klonky skládá stroj automaticky za sebe na dopravní pás v několika řadách (například 6). Pásem jsou přepraveny na místo, kde dochází k jejich překynutí a k tvarování do požadovaného tvaru rohlíku. Po vytvarování pečiva je budoucí pečivo unášeno k osazování a následně na závěs kynárny. Po vykynutí následuje proces v podobě vložení, sypaní a přesun do pece. Na pečení se zpravidla používají průběžné cyklotermické pece. Kapacita takovýchto linek je i více než 25 tisíc kusů za hodinu. Průmyslový rohlík je vždy rovný a má charakteristické zavinutí. Oproti roční výrobě má zpravidla méně zavinutí a standardizovanou hmotnost 43 gramů.

Martin Abraham (PECUD)

z různých obilovin nebo bramborové produkty. Je vidět, že běžné pečivo (rohlík nebo housku), jak je běžně chápé spotřebitel, se může opravdu ve složení významně lišit. Z testovaných rohlíků je zařazen k systému ČCN rohlík od společnosti Jizerské pekárny, s.r.o.

Přísní hodnotitelé sledovali každý detail

Hodnocení vzhledu, vůně, chuti, textury konzistence nebo pachutí proběhlo (tradičně) v senzorické laboratoři Vysoké školy chemicko-technologické. K účasti na hodnocení byli přizváni zejména odborníci z řad pekařů, jelikož právě ti dokážou odhadnout i ty nejjemnější nuance jemného pečiva. Postup všech senzorických analýz byl v souladu



JAK ČÍST TABULKY?

Celková známka testu: Skládá se z hodnocení sensoriky (60 %), hodnocení obsahu soli (20 %) a obsahu vlákniny (20 %)

s mezinárodními ISO normami. Samotné hodnocení probíhalo v sensorických boxech, zcela anonymně. Samotnou

analýzu provádělo 12 zaškolených hodnotitelů. K hodnocení byly použity nestrukturované stupnice s dvanácti deskriptory a u celkového hodnocení byla použita pětibodová stupnice. Celková známka za sensorické hodnocení se pohybovala v rozmezí 2,3 – 3,6. Nejlépe dopadl rohlík průmyslový, kde hodnotitelé ocenili příjemnou vůni, intenzivnější slanou chuť, která byla ale příjemná. U nejhů-

ře hodnoceného vzorku byly nalezeny nedostatky vzhledu, chuti i vůně, nicméně výsledné hodnocení odpovídalo slovnímu vyjádření „dobrý až upokojivý“. Řemeslné rohlíky byly sensoricky mezi průmyslovými rohlíky, i když by laik možná očekával lepší hodnocení.

„Rohlíky příjemně překvapily vysokým obsahem vlákniny“

Pozor, rohlíky by si sáhly na výživové tvrzení

Z analytických parametrů byly hodnoceny obsah tuků, bílkovin, sacharidů, vlákniny a soli. U těchto parametrů jsme hodnotili a známkovali výživově významné parametry, a to obsah soli a vlákniny. Výsledkem, který možná překvapí i některé odborníky na výživu, je stanovený obsah vlákniny. Obsah vlákniny se pohyboval kolem 3 g/100 g. Jeden vzorek dosáhl hodnoty obsahu vlákniny 3,58 g/100 g. Nelze proto vůbec tvrdit, že tyto výrobky jsou z hlediska správné výživy nevhodné, tzv. bílá nafouknutá hmota plná cukrů, jak často slyšíme. Naopak, tyto pekařské výrobky by dosáhly i na výživové tvrzení „zdroj vlákniny“. Obsah soli se pohyboval u některých vzorků kolem hodnot 1,3. I zde je vidět trend snižování obsahu soli. Dobrou zprávou je také výsledek přítomnosti mykotoxinů. Výsledky měření všech sledovaných látek byly pod limitem detekce použité metody LC-MS/MS. ●

Rohlík průmyslový

výrobce: PENAM, a. s., Cejl 504/38, 602 00 Brno – Zábřovice



Známka za sůl	1,0	
Známka vláknina	1,0	
Známka za sensorické hodnocení	2,3	Známka za celkové hodnocení
		1,78

obsah soli (g/100g): **1,42**

obsah vlákniny (g/100g): **3,33**

Komentář sensorika: příjemná vůně, intenzivnější slaná chuť, ale příjemná

Rohlík standard 43 g (průmyslový)

výrobce: PECUD v.o.d. Žandov, Zemská 535, 417 12 Proboštov u Teplíc



Známka za sůl	1,0	
Známka vláknina	1,0	
Známka za sensorické hodnocení	2,5	Známka za celkové hodnocení
		1,90

obsah soli (g/100g): **1,25**

obsah vlákniny (g/100g): **3,01**

Komentář sensorika: příjemný vzhled, vůně i chuť

Rohlík průmyslový

výrobce: Jizerské pekárny, s. r. o. Děčínská 1699, Česká Lípa



Známka za sůl	1,0	
Známka vláknina	1,0	
Známka za sensorické hodnocení	2,7	Známka za celkové hodnocení
		2,02

obsah soli (g/100g): **1,25**

obsah vlákniny (g/100g): **3,42**

Komentář sensorika: vzorek intenzivnější vůně, křupavá kůrka



Rohlík benátecký (řemeslný)

výrobce: Merhautovo pekařství, s. r. o.
Pražská 614, 294 71 Benátky nad Jizerou



obsah soli (g/100g): 1,38

obsah vlákniny (g/100g): 3,11

Komentář senzorka: vzorek tužší konzistence, průměrné chuti a vůně

Rohlík průmyslový

výrobce: United Bakeries, a. s., Pekařská 598/1,
158 00 Praha 5 - Jinonice



obsah soli (g/100g): 1,32

obsah vlákniny (g/100g): 2,95

Komentář senzorka: vzorek příjemného vzhledu, křupavá kůrka

Rohlík nesypaný 43 g

výrobce: PAC Hořovice, s. r. o., Masarykova 153,
268 01 Hořovice



obsah soli (g/100g): 1,33

obsah vlákniny (g/100g): 3,35

Komentář senzorka: slabší intenzita vůně, průměrný vzhled

Rohlík 43 g (průmyslový)

výrobce: ENPEKA, a. s., Jihlavská 1143/29
591 01 Žďár nad Sázavou



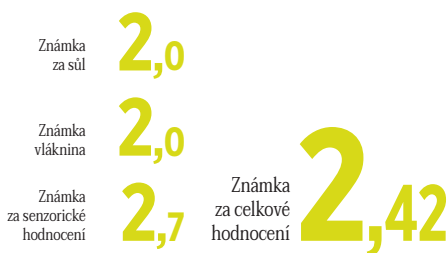
obsah soli (g/100g): 1,50

obsah vlákniny (g/100g): 2,88

Komentář senzorka: vzorek tužší konzistence, příjemného vzhledu

Rohlík řemeslný

výrobce: Pekařství Globus ČR, v. o. s., Koordina-
ce Praha, Kostelecká 822/75, 196 00 Praha



obsah soli (g/100g): 1,53

obsah vlákniny (g/100g): 2,92

Komentář senzorka: vzorek průměrné kvality, nerovnoměrné povrchové zbarvení, velký objem

Rohlík nesypaný 43 g (průmyslový)

výrobce: Hello Vaše čerstvé pekařství, stanice
metra A - Dejvice, Praha 6



obsah soli (g/100g): 1,28

obsah vlákniny (g/100g): 3,56

Komentář senzorka: vzorek méně příjemného vzhledu a chuti. Obsahoval velké trhliny, málo příjemná vůně