JIC INOVAČNÍ VOUCHERY

# PŘÍPADOVÁ STUDIE

/ inovační vouchery

www.inovacnivouchery.cz

A. W. SPOL. S R. O.

&

MENDELOVA UNIVERZITA V BRNĚ

## OPTIMALIZACE SKLADOVÁNÍ OLOMOUCKÝCH TVARŮŽKŮ S OHLEDEM ZRÁNÍ A SENZORICKÉ VLASTNOSTI

implementační: JIHOMORAVSKÉ INOVAČNÍ CENTRUM
finanční: BRNO
mediální: MODERNÍ ŘÍZENÍ, FINANČNÍ MANAGEMENT
partner: enterprise europe network
tento projekt je realizován v rámci Regionální inovační strategie Jihomoravského kraje
RIS3

## Firma – příjemce voucheru

### A. W. spol. s r. o. (WWW.TVARUZKY.CZ)

| | |
|---|---|
| **Sídlo** | Palackého 4, Loštice, 789 83 |
| **Obor** | Obchod, služby, potravinářství, zemědělství |
| **Velikost** | Střední podnik |
| **Profil** | Společnost navazuje na tradici datovanou od roku 1876. Vyrábí zrající sýry „Olomoucké tvarůžky" s průměrnou produkcí 150 tun za měsíc. Cílovými trhy jsou především Česká republika a další středoevropské země.<br><br>Více na www.tvaruzky.cz. |

## Poskytovatel znalostí

### Mendela univerzita v Brně

**Fakulta agronomická - Ústav technologie potravin**

**www.utp.af.mendelu.cz/cz**

| | |
|---|---|
| **Profil** | Hlavními odbornými disciplínami ústavu technologie potravin jsou technologie výroby cukru a škrobu, sladu, kvasného průmyslu, zpracováni olejnin, zpracování mléka, jatečných zvířat, masa, konzumních vajec, sladkovodních ryb a ostatních živočišných produktů. V neposlední řadě je kladen i důraz na senzorickou analýzu, výživu člověka, potravinářskou legislativu a hygienu potravin. Pro tyto obory jsou k dispozici specializované laboratoře (laboratoř senzorické analýzy, laboratoř HPLC-MS a nově vybudovaná mikrobiologická laboratoř). |
| **Zodpovědný výzkumník** | MVDr. Olga Cwiková, Ph.D. |

## Spolupráce

| | |
|---|---|
| **Doba realizace** | 09/2010 až 09/2011 |
| **Hodnota** | 145 000 Kč bez DPH |
| **Předmět** | Senzorická analýza a stanovení mikrobiologických a vybraných fyzikálně chemických ukazatelů při skladování za různých teplotních podmínek. |
| **Výstup** | Nalezení nejvhodnějšího (bezpečného) způsobu (volby teplotního režimu) skladování Olomouckých tvarůžků s ohledem na průběh jejich zrání a na jejich senzorické vlastnosti.<br><br>Výrobky byly vystaveny těmto modelovým teplotním režimům.<br>- režim A - při teplotě 4 – 8 °C v chladničce,<br>- řežim B - při teplotě 4 – 8 °C a 1 týden v mrazničce při teplotě – 18 °C,<br>- režim C - při teplotě 4 – 8 °C a 7 týdnů v mrazničce při teplotě – 18 °C.<br>Režim A a C byl senzoricky a statisticky hodnocen jako ekvivalentní. |
| **Využití a přínos** | Studií se nepotvrdil obecně vžitý názor, že uchování výrobků tohoto typu je nemožné z důvodu výrazného poškození jeho smyslových vlastností. Výsledky výzkumu nebyly zatím využity, ale jejich využití se plánuje s cílem rozšířit možnosti exportu do vzdálenějších zemí (volba správného teplotního režimu pro uskladnění výrobků s ohledem na jejich kvalitu a zdravotní nezávadnost). |

## Zhodnocení spolupráce – Ing. Pavel Pospíšil (jednatel A.W. spol. s r.o.)

*„Spolupráci hodnotím jako výbornou. Na základě získaných zkušeností pokračujeme ve spolupráci s tímto pracovištěm Mendelovy univerzity na dalším projektu.“*

| | |
|---|---|
| Spolupracovala společnost s nějakou výzkumnou institucí již v minulosti? | *„Ano. UTB Zlín, VŠCHT Praha, VFU Brno, MZLU Brno."* |
| Došlo by ke spolupráci i bez inovačního voucheru? | *„Ano.“* |