

MILKO tvaroh a sýr Mandava s visačkou biokvality

aneb Příležitost pro chovatele mléčného skotu

Polabí – zlatý pruh země české – s lázeňským městem Poděbrady dá se říci v jeho srdci zajišťuje také zpracování darů z této nejúrodnější části České republiky. I když je pro Polabí charakterističtější spíše rostlinná výroba než chov skotu, i tady je třeba zpracovávat mléko.

V roce 1933 tu vzniká svépomocné mlékařské družstvo, které se zabývá zpracováváním mléka. V roce 1952 je mlékárna součástí Hospodářského družstva Poděbrady, následně je zestátněna a v roce 1958 se stává součástí národního podniku Laktos. Novodobá historie se datuje k 7. květnu 1992, kdy vzniká akciová společnost POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.

Mlékárna se specializuje na výrobu tvarohů a stala se jejich největším producentem v republice. Sortiment tvarohových výrobků je velmi široký, od malospotřebitského balení až po gastrobalení – od tvarohů, ochucených tvarohů, tvarohových dezertů a tvarohových sýrů. Pro někoho bude možná novinkou informace o tom, že veškeré dosavadní výrobky Polabských mlékáren a. s. jsou vhodné také pro bezlepkovou dietu. Novinkou je Milko bílý tvaroh s vlákninou, která má velký význam při regulaci trávení. V konkurenci mlékáren se zahraničním kapitálem a v konkurenci s dovozci hotových mléčných produktů chce samozřejmě obstát.

Začalo to Mandavou

Vedení mlékárny rozhodlo, že se mlékárna připojí k trendu, který se prosazuje ve světě i u nás, k trendu biokvality. „Na podzim roku 2004 jsme mohli začít



MANDAVA je dodávána ve dvěstěgramových bločcích se 40% a 30% tučností nebo ve velkém bloku ke gastronomickému použití

s první výrobou,“ sdělila nám k tomu Ing. Drahomíra Vybíralová, ředitelka marketingového oddělení.

Polabské mlékárny ve spolupráci s mlékárnou ve Varnsdorfu, která je tradičním výrobcem sýrů, připravily program pro výrobu biosýru eidamského typu, který se jmenuje MANDAVA, podle místní řeky. Mlékárna Varnsdorf byla v roce 2004 certifikována pro zpracování biomléka na biosýr. Zpracovává biomléko z okolních ekofarek, které produkují biomléko v čistém prostředí Šluknovského výběžku a blízkých Jizerských hor. Mandava biosýr se poprvé představil na

mezinárodní úrovni – na veletrhu BioFach v roce 2005. Cesta k biosýru však nebyla jednoduchá.

Ing. Vybíralová ocenila spolupráci s PRO-BIO Sva- zem ekozemědělců, která se datuje od roku 2002, a cenné rady Ing. Trávníčka vedly brzo k cíli. Zrodil se první biosýr, který překročil pomyslné hranice ekofarmy a vyrábí se ve větších šaržích u zpracovatele, samozřejmě je certifikován v kvalitě BIO.

Biomléko

Dalším krokem bylo získání nových dodavatelů biomléka v takovém množství, které by umožnilo zahájit výrobu z biomléka též v poděbradské mlékárně. I to se podařilo. Symbolicky od září 2006 – Měsíce biopotravin a ekozemědělství – se v Polabských mlékárnách vyrábí biotvaroh ve čtvrtkilovém balení.

O problémech se zajišťováním biomléka jsme mluvili s Ing. Milenou Petráturovou, která má na starosti nákup mléka. Dodavatelé jsou roztroušeni, hlavně v oblastech s vyšší nadmořskou výškou, ale mlékárna je ochotna si pro mléko přijet – takže tu je skutečně prostor pro nové dodavatele z řad ekofarmářů.

Při zpracování biomléka se nedosahuje takové výtěžnosti jako při zpracování mléka konvenčního, jak nám sdělila Ing. Petráturová: „Mléko má nižší obsah bílkoviny a také nižší tučnost. Jeho výkupní cena je přesto o korunu vyšší než u mléka konvenčního.“

Z redakce k tomu dodáváme: chybí mu však například nežádoucí zbytky pesticidů či hormonů a antibiotik, což je samozřejmě velice pozitivní.

„Mlékárna se snaží aktivně vstupovat do programu výroby biomléka,“ uvedla dále. „Je zapojena do projektu vrámci programu NAZV, jehož cílem je, jak je uvedeno už v jeho názvu, pro producenty mléka najít vhodný model pro produkci mléka. Do projektu je zapojen dále MILCOM a.s., Výzkumný ústav pícninářský Troubsko, Výzkumný ústav pro chov skotu Rapotín, EPOS – spolek eko poradců a OLMA. Projekt s dlouhým názvem – **Zvýšení kvality a efektivnosti produkce mléka a mléčných výrobků v podmínkách ekologického zemědělství od zajištění výživy přes technologii mléčné produkce až po její zpracování jako konkurenceschopné alternativy konvenčním systémům** – je určen ve prospěch ekozemědělců. Do sledování úrovně chovu dojníc, výroby a získávání mléka



Ing. Drahomíra Vybíralová v expediční hale

byl zapojen například i náš dodavatel mléka Krakonošův ranč v Poniklé.“

Výroba a odbyt

Dále jsme se zeptali ředitelky marketingu Ing. Vybíralové. **Jsou nějaké komplikace při samotné výrobě tvarohu z biomléka?**

„Výroba biotvarohu probíhá dvakrát týdně a vždy je to samostatný výrobní cyklus. Veškeré zařízení včetně zásobního tanku na mléko je den dopředu vyčištěné a připravené na výrobu. Výrobní proces biotvarohu začíná druhý den jako první v pořadí.“

Od letošního roku se tedy biotvaroh „rozběhl“ po republice ve větší míře?

„V současné době je to první český biotvaroh na trhu. V krátké době uvedeme na trh i varianty ovocné (biojahody a biobroskev s biomarakujou). S těmito novinkami se budou moci naši zákazníci seznámit na veletrhu BioStyl, konaném v březnu v Praze.“

Kam se biotvaroh a sýr Mandava dodává?

„Prvními našimi odběrateli byly menší prodejny biopotravin v regionu Poděbrady, Kolín, Hradec Králové a Praha – například prodejny Country Life, Al-bio, Rozmarýna, Bazalka... Podařilo se nám také umístit biotvaroh a biosýr MANDAVA v obchodních řetězcích, samozřejmě v těch prodejnách, kde mají biokoutky. Začali jsme též s distribucí na Slovensko.“



Doufáme, že se čtenáři měsíčníku BIO brzy setkají s biotvarohem i biosýrem ve svém obchodě zdravé výživy. Předpokladem je samozřejmě chladicí pult, ale i ten už se stává nedílnou součástí prodeje biopotravin. Chlazeného sortimentu v kvalitě bio od domácích výrobců totiž přibývá – čerstvé mléko, jogurty, zakysaný nápoj a sýry, ať už z mléka kravského či kozího, a konečně také tradiční součást české kuchyně – tvaroh – se může dostat na váš stůl.

Spotřebitelům přejeme více zpracovatelů, kteří se „chytí“ programu bio stejně tak vehementně jako podporované značky Klasa, kterou výrobky Polabské mlékárny samozřejmě také mají. Nakonec bude důležité, aby se 13 milionů litrů biomléka, které se v Čechách ročně vyprodukuje, nenechalo „zkysnout“ smícháním s mlékem konvenčním a nebo tím, že bude vyvezeno kvůli vyšší nákupní ceně.

Text a foto:
Miroslava VOHRALÍKOVÁ