

Regionální potraviny ve Zlínském kraji

Pavel Pátík

Bakalářská práce
2012



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav analýzy a chemie potravin

akademický rok: 2011/2012

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Pavel PÁTÍK**
Osobní číslo: **T08118**
Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**
Studijní obor: **Technologie a řízení v gastronomii**

Téma práce: **Regionální potraviny ve Zlínském kraji.**

Zásady pro vypracování:

1. Historické kořeny pěstování zemědělských plodin na Zlínsku.
2. Pěstování obilí na Zlínsku.
3. Pěstování cukrové řepy a cukrovarství.
4. Ostatní zemědělské plodiny na Zlínsku.
5. Mlékárenský průmysl na Zlínsku.
6. Význam potravinářské výroby na Zlínsku.

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

1. BERANOVA, M. Dějiny zemědělství v Čechách a na Moravě, 1. vydání, Libri, Praha 2010
2. BRONCOVÁ, D. Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě, MILPO, Praha 1998
3. PELIKÁN, M. Zpracování obilovin a olejnin, 1. vydání, Brno 1996
4. TEPLÝ, M. Technologie mléčných výrobků, 1. vydání, SNTL, Praha 1981
5. GÖTZ, A. Geografie zemědělství ČR, 2. vydání, Plzeň 1996

Vedoucí bakalářské práce:

Mgr. Ladislav Ivánek

Ústav analýzy a chemie potravin

Datum zadání bakalářské práce:

6. ledna 2012

Termín odevzdání bakalářské práce:

21. května 2012

Ve Zlíně dne 15. února 2012



doc. Ing. Roman Čermák, Ph.D.
děkan



doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
ředitel ústavu

Příjmení a jméno: PÁTÍK PAVEL

Obor: TECHNOLOGIE A ŘÍZENÍ
V GASTRONOMII

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby ¹⁾;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 ²⁾;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně 27.7.2012



.....

¹⁾ zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevydělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

²⁾ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacího zařízení (školní dílo).

³⁾ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k vyšší výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

ABSTRAKT

Bakalářská práce se zabývá regionálním potravinářstvím ve Zlínském kraji. Na počátku práce je objasněna historie pěstování potravinářských plodin na Zlínsku a její význam pro tento region. Následující kapitoly se zaměřují na současné zemědělství, mlékárenskou výrobu a významné regionální potraviny.

Klíčová slova: Zlínský kraj, zemědělské plodiny, regionální potraviny, mlékárenství.

ABSTRACT

The bachelor's thesis is focused on the regional food and food industry in the Zlín region. In the beginning the thesis deals with the history of cultivation of food crops within the Zlín region and its real importance for this region. Next parts are focused on the contemporary agriculture, dairy industry and important regional foodstuffs.

Keywords: Zlín region, food crops, regional foodstuffs, dairy industry.

Touto cestou bych chtěl poděkovat vedoucímu své bakalářské práce Mgr. Ladislavu Ivánkovi za ochotu a pomoc při zpracování mé práce.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské/diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

OBSAH

ÚVOD	9
1 HISTORICKÉ KOŘENY PĚSTOVÁNÍ ZEMĚDĚLSKÝCH PLODIN NA ZLÍNSKU	10
1.1 OSEVNÍ PLOCHY PLODIN VE ZLÍNSKÉM KRAJI	12
2 PĚSTOVÁNÍ OBI LÍ NA ZLÍNSKU	17
2.1 VÝZNAM OBILOVIN	17
2.1.1 Pšenice	17
2.1.2 Ječmen	18
2.1.3 Oves	18
2.2 MLYNÁRENSTVÍ NA ZLÍNSKU	19
2.2.1 Základní typy mouky	20
2.2.2 Cyrilovo pekařství s.r.o.	21
2.2.3 Agrodružstvo Roštění	23
2.2.4 JAVORNÍK - CZ s.r.o. Štítná nad Vláří	24
2.2.5 JPAVO, spol. s r.o., výroba těstovin	25
3 PĚSTOVÁNÍ CUKROVÉ ŘEPY A CUKROVARSTVÍ	26
3.1 POČÁTKY CUKROVARNICTVÍ NA MORAVĚ	26
3.2 HISTORIE VÝZNAMNÝCH CUKROVARŮ VE ZLÍNSKÉM KRAJI	27
3.3 ZÁKLADNÍ SLOŽKY CUKROVÉ ŘEPY	32
3.3.1 Řepná dřev	32
3.3.2 Řepná šťáva	33
3.4 ZÁKLADNÍ VÝROBK Y Z CUKRU	34
4 OSTATNÍ ZEMĚDĚLSKÉ PLODINY NA ZLÍNSKU	36
4.1 RUDOLF JELÍNEK A. S.	37
5 MLÉKÁRENSKÝ PRŮMYSL NA ZLÍNSKU	39
5.1 KROMILK, A.S - MLÉKÁRNA KROMĚŘÍŽ	39
5.2 MLÉKÁRNA VALAŠSKÉ MEZIŘÍČÍ, SPOL. S R.O.	43
5.3 MLÉKÁRNA NET PLASY, SPOL. S R.O., BYSTRICE POD HOSTÝNEM	46
6 VÝZNAM POTRAVINÁŘSKÉ VÝROBY NA ZLÍNSKU	49
ZÁVĚR	51
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	52
SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK	58
SEZNAM OBRÁZKŮ	59
SEZNAM TABULEK	60

ÚVOD

Zlínský kraj leží na rozhraní tří regionů – Valašska, Hané a Slovácka. Svou strukturou je kraj vertikálně velice členitý. Úrodné oblasti Hané v severozápadní části kraje a Slovácka z jihozápadu střídají směrem na východ méně úrodné zemědělské půdy, zařazené do horské oblasti. Od toho se také odvíjí typy plodin, pěstovaných v těchto lokalitách. Největší tradici má zemědělství na Kroměřížsku a Hradištsku. Svou rozlohou je Zlínský kraj třetí nejmenší v republice, přičemž polovinu jeho plochy zabírá zemědělská půda. Žije zde přibližně 600 tisíc obyvatel, z toho 3,6% pracuje v zemědělství.

Význam potravinářské výroby spočívá v zabezpečení výživy obyvatelstva. Se vstupem České republiky do EU jsou kladeny vyšší nároky na kvalitu, zdravotní nezávadnost a bezpečnost potravin, spolu s rostoucím důrazem na environmentální politiku samotných výrobců. Díky vysoké zahraniční konkurenci je příhodné zavádění programů podporujících zájem spotřebitelů o domácí potraviny. Pro podporu kvalitních tuzemských potravin zavedlo Ministerstvo zemědělství národní značku Klasa. Ta slouží spotřebitelům a odběratelům ke snadnější orientaci mezi produkty a vyjádření kvality v porovnání s konkurenčními potravinami. Dalším důležitým podpůrným programem je označení Regionální potravina, to se zaměřuje na vysoce kvalitní potraviny ze všech regionů naší republiky.

Ve své bakalářské práci zpracovávám historii zemědělství a potravinářství ve Zlínském kraji. Poté se zaměřuji na pěstování obilí, cukrové řepy a mlékárenský průmysl v současném Zlínsku. Po charakteristice jednotlivých odvětví a z nich vycházejících produktů následuje výčet úspěšných potravinářských podniků v našem regionu s uvedením jejich výrobků, které získaly některé z významných označení, ať už se jedná o značku Klasa nebo ocenění z různých celorepublikových soutěží.

1 HISTORICKÉ KOŘENY PĚSTOVÁNÍ ZEMĚDĚLSKÝCH PLODIN NA ZLÍNSKU

Z nejstarších písemných pramenů je zřejmé, že se obyvatelstvo soustředilo převážně v oblastech podél říčních toků, kde byla půda přístupnější a mnohem úrodnější. Naskýtala tak možnost lepší úrody a obživy. Veškerá tato půda byla dříve majetkem přemyslovských knížat a králů, kteří ji následovně po částech předávali církvi a šlechtě. V období 15. století bylo území pustošeno řadou válečných výprav a docházelo k úpadku zemědělství. To však nevyhovovalo vrchnosti, která měla zájem o obdělávání půdy a zvyšování využitelnosti svých pozemků. Díky těmto iniciativám došlo v 16. století ke značnému hospodářskému a zemědělskému vzestupu. Ten byl však následovně utlumen třicetiletou válkou, ze které se země dlouhá desetiletí vzpamatovávala. K dalšímu významnějšímu přelomu v oblasti hospodářství došlo koncem 18. století, kdy byly přijaty tereziánské a josefínské patenty. Díky nim byly rozparcelovány některé panské pozemky mezi poddané, ti tak získali větší prostory a příležitosti pro zemědělské a hospodářské činnosti. Prosazovaly se efektivnější metody v zemědělství, získávaly se nové plochy pomocí odvodňování a začaly se pěstovat i nové plodiny, jako například cukrová řepa.

V období feudalismu patřily rozsáhlé zemědělské a lesní plochy šlechtě, byly to takzvané deskové velkostatky – podle registru statků v zemských deskách. Před rokem 1848 byly na území Zlínska tyto feudální celky: Napajedla, Malenovice, Zlín, Lukov, Klečůvka, Vizovice, Luhačovice, Slavičín-Hrádek, Divnice, Návojná, Brumov, část statku haluzického a lenní statky Vasilsko a Biskupice. Pouze malá část pozemků náležela poddaným, což se nezměnilo ani roku 1848, kdy došlo k pádu feudalismu. Došlo ale ke zrušení poddanství, robotních povinností a drobní zemědělci se vymanili z vlivu šlechty. Tím sice šlechta přišla o jistá privilegia, ale pozemky a majetek jim zůstal, což jí umožnilo vysoce modernizovat zemědělskou produkci. Mimo rozvoje v zemědělství vznikala u velkostatků řada nových průmyslových odvětví jako cukrovary, pivovary, lihovary, pily atd.

Vznikem Československa byla však podle zákona zabráněna zemědělská půda všem velkostatkům s výměrou nad 250 hektarů veškeré půdy, což se týkalo jedenácti ze třinácti deskových velkostatků na Zlínsku. Ve 30. letech následovalo zabírání i nezemědělské půdy, zejména lesní, vznikla tak nová společenská vrstva, tzv. agrární šlechta. Následovala řada dalších pozemkových reforem, jejichž důsledkem bylo úplné ukončení existence deskových velkostatků.

Pokud se však vrátíme k původnímu zemědělskému hospodaření na přelomu 19. - 20. století, bylo zemědělství jedním z hlavních zaměstnání obyvatelstva, zejména pak na vesnicích. Značná část zemědělské plochy Zlínska byla tvořena oblastmi obilnářsko-bramborářskými. V jednotlivých částech regionu se však charakter zemědělské výroby lišil, a to hlavně podle půdních podmínek. Dlouhá léta bylo uplatňováno trojpolní hospodářství, kdy se dva roky po sobě zasévalo do vyhnojeného úhoru a třetí rok pole leželo ladem. Často se však hnojilo pouze hrabankou z lesa spolu se slámou, hnůj byl totiž poměrně vzácnou surovinou.

Každý rok začínal zasetím obilovin a následoval senoseč, prováděný dvakrát ročně. Po žních se vykopávaly brambory, vytahovala řepa a zaséval ozim. Základními plodinami pěstovanými v oblasti našeho kraje byly především obiloviny (pšenice, žito, ječmen, oves), dále to byla pohanka, brambory, krmná řepa, luštěniny, mák, len, konopí a v dalších letech také cukrovka a kukuřice. Mezi nejvíce vysévané plodiny patřilo žito a oves, kterým se v našich podmínkách nejvíce dařilo. Dále to byla pšenice, ječmen (používaný též v pivovarnictví), a také pohanka, která se vysévala v každém hospodářství. Díky své nenáročnosti na půdu i vláhu sloužila jako záchrana v obdobích sucha, kdy se jiné obiloviny neurodily. Postupně však byla nahrazována bramborami, které se lépe hodily jako doplněk stravy k surovinám, typickým pro tuto oblast, zejména k zelí a mléčným produktům. Len a konopí se taktéž vysévaly skoro v každém hospodářství, a to jako surovina pro výrobu látek.

Podíváme-li se na tabulku s přepočtem sklizně na 1 obyvatele Československa a Zlínska v roce 1935, zjistíme, že výnosy z poměrně chudé a těžko obdělávatelné půdy nebyly příliš vysoké.

Tabulka 1. Sklizeň na 1 obyvatele ČSR a Zlínska v r. 1935 [18]

Druh plodiny	ČSR	Zlínsko
Pšenice	120 kg	108 kg
Žito	75 kg	91 kg
Ječmen	71 kg	24 kg
Oves	89 kg	77 kg
Brambory	540 kg	630 kg

Řepa cukrovka se z hlediska rentability vyplatila pěstovat pouze v západní části kraje v oblasti úrodné Hané. Tato oblast byla ve své době jednou z nejvýznamnějších v oboru cukrovarnictví na celé Moravě. Průmyslové plodiny byly v minulosti pěstovány pouze na nepatrných rozlohách, jednalo se zejména o řepku, řepici, mák, len, konopí, kmín, olejninu luštěninu. V období ekonomického růstu firmy Baťa se ve Zlínském okrese dokonce vyskytovala i pokusná pole, na nichž se pěstovaly rostliny využitelné pro produkci vlákna, třísla, olejů, barviv, pryskyřice či dokonce gumy.

Co se týče pěstování zeleniny v našem kraji, kvůli nepříliš příhodným klimatickým podmínkám se jí zabývala pouze malá část drobných pěstitelů či jednotlivé domácnosti pouze pro svou potřebu. Výjimku tvoří oblast Hané na Kroměřížsku, kde jsou velmi dobré podmínky pro pěstování ovoce i zeleniny. V minulosti se jednalo především o pěstování mrkve, petržele, zelí, okurků a dýní. Ke většímu objemu pěstování zeleniny došlo zejména s vybudováním skleníků a pařenišť. Oproti tomu ovocnářství má takřka v celém kraji velmi dlouhou tradici, a to jak v pěstování ovoce, tak i v jeho zpracování a konzumaci. Ovoce se prodávalo čerstvé i sušené, ze švestek se vařila povidla, vyhlášená je zde výroba slivovice ale také jablečného vína – burčáku. Největší zastoupení v počtu stromů zde mají hlavně švestky, dále pak jabloně, hrušně, třešně a višně, ořechy, meruňky a broskve. Ve velké míře je zde zastoupen i rybíz, méně pak angrešt.

V samotném Zlínském regionu se vinná réva pěstovala jen okrajově. Větší množství se nalézalo na Napajedelsku, kde se o pěstování vína hovoří už ve 14. století a v menší míře na Luhačovicku. Ve vztahu k celému kraji se nalézají významnější vinice na jihozápadě kraje v Uherskohradištské vinařské oblasti. Svým rozmístěním však nevytváří žádný větší ucelený komplex a i svou rozlohou patří mezi nejmenší vinařskou oblast Moravského regionu. [3, 4, 13, 18]

1.1 Osevní plochy plodin ve Zlínském kraji

Termínem osevní plochy jsou označovány jarní produktivní plochy, ze kterých se ve sledovaném roce očekává sklizeň. Tyto plochy se zjišťují každým rokem k 31. květnu. Patří sem tedy plochy jařin osetých ve sledovaném roce, plochy ozimů osetých na podzim předchozího roku a plochy víceletých plodin osetých v předchozích letech. V osevech se zjišťují plochy plodin pěstovaných v daném roce jako hlavní plodina. Kromě osevu na orné půdě

se osevní plochou úhrnem rozumí také osev v sadech, zahradách, chmelnicích a na dočasně rozoraných trvalých travních prostorech.

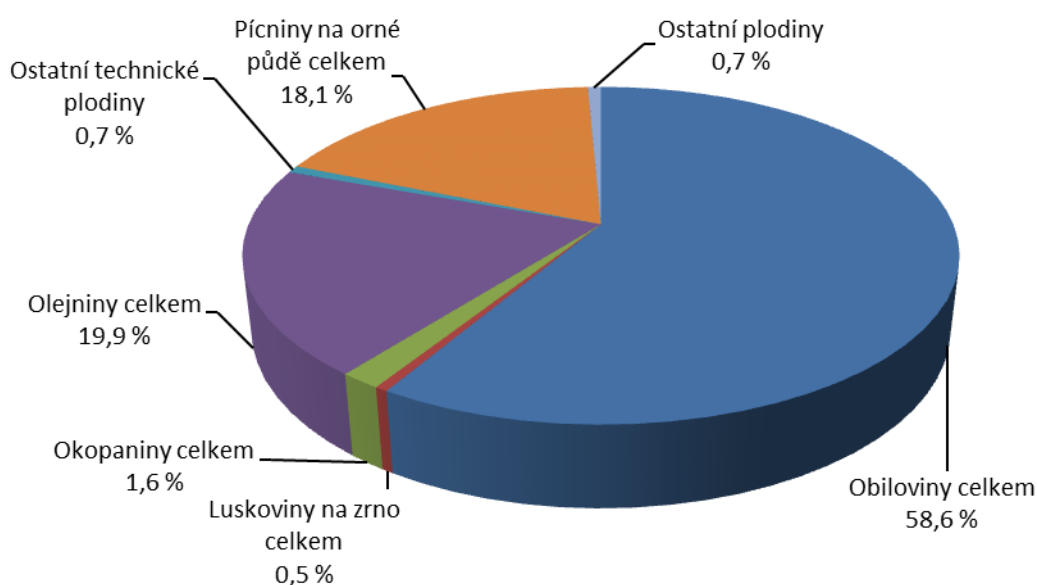
K 31. květnu 2011 činila výměra zemědělské půdy ve Zlínském kraji 154,1 tisíc ha, což je oproti předchozímu roku o 1,3 tisíce ha méně, tedy 0,9 %. Z tohoto množství představovala orná půda celkem 97,5 tisíce ha a meziročně poklesla o 1,2 tisíc ha (o 1,2 %). Tím klesl i její podíl na zemědělské půdě o 0,2% na konečných 63,3 %. Orná půda v klidu zaujímá 1,2 tisíce ha, meziročně se ale zmenšila o 2,0 % a z celkové orné půdy činila 1,2 %. Z ostatní zemědělské půdy připadalo 1,5 tisíce ha na ovocné sady, 535 ha na vinice, 202 ha na zahrady a 54,4 tisíce ha na trvalé travní porosty. [10]

Tabulka 2. Plochy osevů vybraných plodin ve Zlínském kraji [10]

	2005 v ha	2010 v ha	2011 v ha
Obiloviny celkem	62 976	56 987	56 461
Pšenice celkem	34 346	34 293	35 917
Žito ozimé a jarní	707	122	125
Ječmen celkem	17 165	12 430	10 640
Oves	1 797	1 555	1 336
Kukuřice na zrno	7 127	7 713	7 534
Luskoviny na zrno celkem	1 387	606	467
Okopaniny celkem	3 441	1 686	1 543
Brambory celkem	711	319	278
Cukrovka technická	2 665	1 332	1 246
Technické plodiny celkem	17 482	20 414	19 775
Olejníny celkem	16 426	19 738	19 144
Řepka	8 675	13 764	15 271
Slunečnice na semeno	2 268	1 404	1 308
Sója	843	1 264	963
Mák	2 752	2 453	991
Kořeninové rostliny	554	266	293
Léčivé rostliny	157	378	300
Pícniny na orné půdě celkem	19 960	17 108	17 408
Jednoleté pícniny celkem	9 951	7 911	8 259
Víceleté pícniny celkem	10 009	9 197	9 149
Zelenina konzumní celkem	480	438	447
Orná půda neosetá a úhor	994	1 183	1 159

K roku 2011 bylo celkem oseto a osázeno 96 307 ha orné půdy, což činí 3,9 % osevni plochy celé republiky. Touto hodnotou se Zlínský kraj, stejně jako v roce 2010, zařadil až na 11. místo v porovnání mezi kraji.

Při hodnocení osevů ve Zlínském kraji bylo zjištěno, že z jednotlivých skupin plodin patří největší podíl obilovinám (59 %), dále pak olejninám (20 %) a pícešinám na orné půdě (18 %). Z obilovin má pak největší zastoupení pšenice (64 %), z olejnin řepka (80 %) a z pícnin jsou to víceleté pícniny (53 %).



obrázek 1. Struktura osetých plodin ve Zlínském kraji k 31. 5. 2011 [10]

Celková osevni plocha orné půdy Zlínského kraje se meziročně zmenšila o více než 1 tisíc ha. Zmenšila se zejména plocha osetá obilovinami, významně se zredukovala plocha osetá ječmenem, a také ovsem. Na druhé straně se ale zvětšila plocha osetá pšenicí. Dále se snížila plocha olejnin, i přes vysoký nárůst plochy řepky. Nejvýraznější pokles byl zaznamenán u máku, následují pícniny, a také okopaniny.

V porovnání s ostatními kraji nevykazuje Zlínský kraj v pěstování žádné zemědělské plodiny, čemuž odpovídá velikost podílu osevni plochy (3,9 %) mezi jednotlivými kraji v republice. Jak již bylo řečeno, velikostí ploch jednotlivých plodin a skupin plodin se řadí zpravidla až na 11. místo, výjimkou jsou plochy sóje na 3. místě. Na 5. místo se pak řadí kukuřice na zrno, slunečnice na semeno, léčivé rostliny a konzumní zelenina. Svou plo-

chou vinic zaujímá Zlínský kraj v republice sice druhé místo za Jihomoravským krajem, v porovnání velikostí je však nesrovnatelně menší. [10]

2 PĚSTOVÁNÍ OBILÍ NA ZLÍNSKU

2.1 Význam obilovin

Obiloviny jsou jedním z nejstarších zdrojů potravy, který lidé svou uvědomělou činností získávají z přírody. Provázejí naši společnost prakticky celým historickým vývojem. Při vhodném zpracování jsou významným zdrojem energie ve formě sacharidů, ale i dalších životně důležitých látek. V porovnání s jinými potravinami není podíl těchto látek příliš vysoký, avšak spotřebou se obilovinám nevyrovnají. Je tedy jasné, že z hlediska výživy člověka budou mít obiloviny i nadále velice důležitý význam.

Po roce 1990 došlo v českém zemědělství k řadě změn, které měly mimo jiné za následek i dočasný pokles úrodnosti obilnářství. Příčinou bylo především několikanásobné zvýšení cen vstupů (osivo, průmyslová hnojiva, technika, ochranné prostředky na rostliny), navzdory tomu však ceny obilí vzrostly jen mírně. Tento cenový nepoměr byl důsledkem omezeného používání pesticidů a průmyslových hnojiv, tím však klesla výnosnost i kvalita obilí. Docházelo například k nedostatečnému plnění obsahu dusíkatých látek, zejména pak u pekárenské pšenice na požadovaných 11,5 %. Odběratelé proto nově nastolili náročnější požadavky na kvalitu dodávaných obilovin. Tím došlo k významné změně v obilnářství – pro pěstitele se stala rozhodující kvalita a tím i záruka jistějšího odbytu a výnosnosti pěstování. [48]

2.1.1 Pšenice

Pšenice je v České republice nejrozšířenější, ale i nejvýznamnější plodinou. Díky vysoké úrovni a stabilitě výnosů představuje jistotu v produkci ve všech výrobních oblastech ČR. Zejména proto zaujímá zhruba polovinu osevní plochy obilnin. Díky vysoké pěstitelské úrovni každoročně poskytuje kolem 55 % z české produkce obilovin, což představuje zhruba 4 mil. tun ročně. Z tohoto množství je na mouku a potravinářské výrobky využito cca 1 200 tisíc tun (tj. 30% průměrné produkce).

Je významným zdrojem energie, zejména díky vysokému podílu škrobu (50 – 70 %). Obsah hrubé vlákniny, která při zpracování obvykle přechází do otrub, je poměrně nízký. Množství bílkovin v zru je 8 – 13 %, zásobní bílkoviny gliadin a glutenin vytváří s vodou lepek, který má pozitivní vliv na pekárenské vlastnosti pšenice. Dále obsahuje malé množ-

ství tuku (1,5 – 3 %) bohatého na nenasycené mastné kyseliny (olejová a linolová). Vitamíny jsou zde zastoupeny hlavně ze skupiny B, dále vitamín E a β – karoten, z minerálů převládá fosfor.

Pšeničné zrno je nenahraditelnou surovinou pro výrobu kynutých pekárenských výrobků. Využívá se v cukrářství, pečivářství, k výrobě těstovin, krup, snídaňových cereálií a mnoha dalších výrobků.

Kromě pšenice obecné se u nás pro potřeby potravinářství zpracovává také pšenice tvrdá (výroba těstovin) a pšenice špalda (výroba těstovin a müsli). [39, 60]

2.1.2 Ječmen

Ječmen se spolu s pšenicí řadí k nejstarším obilovinám. Oproti pšenici má menší množství škrobu, zato větší podíl hrubé vlákniny, asi 4 %. Množství dusíkatých látek se pohybuje od 8 – 15 %, zásobní bílkovinou je hordein a limitující aminokyselinou lysin. Obsah tuku i minerálních látek je okolo 2 %. Je zde zastoupeno i poměrně velké množství (až 8 %) anti-nutričních polysacharidů β – glukanů, zvyšující viskozitu střevního obsahu.

Ječmen potravinářský je využíván hlavně pro výrobu krup a dietních potravin. Velice významný vliv má v potravinářství odrůda bezpluchého ječmene. Díky vyššímu obsahu stravitelné vlákniny a β – glukanů má příznivý vliv na snížení hladiny cholesterolu, rizika vzniku rakoviny tlustého střeva a slouží jako prevence vzniku obezity a cukrovky.

Mezi další užitkové druhy ječmene patří ječmen sladovnický, krmný, pícinářský a průmyslový. [60]

2.1.3 Oves

V potravinářství je oves využíván pro výrobu potravin zdravé výživy a ovesných vloček. Dusíkaté látky mají vyšší biologickou hodnotu, jejich obsah je 8 – 14 %. Zásobní bílkovinou je gliadin a avenin. Má nejvyšší obsah hrubé vlákniny (až 12 %) obsažené v pluchách, které se při sklizni neodstraňují. To podstatně zhoršuje jeho stravitelnost. Obsahuje vyšší množství tuku (asi 5 %), tvořeného převážně nenasycenými mastnými kyselinami (olejová, linolová). Minerální látky jsou zde zastoupeny ve vyšším množství než u většiny obilovin, zejména je to draslík, fosfor a vápník. Z vitamínů převažují vitamíny skupiny B. [60]

2.2 Mlynářství na Zlínsku

Zpracování obilnin na mouku a další mlýnské výrobky je jedním z nejstarších a všeobecně nejrozšířenějších oborů v potravinářství. Téměř každá vesnice na Zlínsku disponovala jedním i více vodních mlýnů, které byly dle polohy doplňovány mlýny větrnými. Mlýny na Zlínsku se nezdálo vyskytovaly již ve středověku (o jednom z nejstarších mlýnů, nacházejícím se v obci Komárno, jsou písemné záznamy již z roku 1270), v raném novověku se jejich počet postupně zvyšoval. V tomto období patřily zejména vrchnosti, postupně dochází mezi mlynáři k zakládání cechů. Vzhledem k závislosti provozu mlýnů na množství vody se jich řada z podhorských oblastí Zlínska trvale potýkala s jejím nedostatkem. Období mletí bylo tedy zejména na jaře a na podzim, v oblastech se stálým přítokem se toto období prodlužovalo.

Na přelomu 19. a 20. století dochází k výrazným změnám v mlynářství. Závislost na vodní síle je kompenzována zaváděním výkonných vodních turbín a přestavbou vodních mlýnů na mlýny motorové. Objevují se nové válcovací stroje, nahrazující dosavadní mlecí kameny, dále pak vysévací stroje třídící melivo na mouku, kroupy, krupici atd.

Ve 20. století dochází k početné redukci mlýnů, zejména pak těch, které byly zařízení na nestabilní vodní pohon. Další mlýny, především ty menší, byly uzavírány v roce 1941 z důvodů válečného hospodářství. Oblasti, které zasáhlo toto uzavírání mlýnů, byly v rámci rajonizace rozděleny k povoleným mlýnům, které byly i nadále v provozu. Některé mlýny již nebyly zprovozněny ani po válce.

K prakticky stejným zásahům a znovuzavedení rajonizace došlo v mnohem citlivějším měřítku po roce 1948. Většina mlýnů byla zestátněna a ty menší združstevněny. Zbylé mlýny, které zůstaly v soukromém vlastnictví, byly ve své práci důsledně omezovány. Důsledkem těchto opatření bylo, že v 50. letech zaniklo až 90 % mlýnů.

Počátkem 20. století se jenom na Zlínsku odhaduje přítomnost až 150 mlýnů. Vyskytovaly se téměř v každé obci, v některých dokonce i čtyři (Slušovice, Vizovice, Březnice, Slavičín, Kozlovice). V 70. letech 20. století nebyl v provozu už ani jeden. Po roce 1989 byly na Zlínsku obnoveny pouze dva mlýny, a to v Malenovicích a ve Slopném. První brzy zanikl, takže v současnosti je v provozu pouze mlýn ve Slopném, fungující pod názvem Zdeněk Machů, Válcový mlýn Slopné.

Mezi další mlýny působící na území celého kraje patří: mlýny PENAM, a.s. v Kroměříži, Češkův mlýn, spol. s r.o. v Bystřičce a společnost Petr Vavřík, Mlýn Kelč, spol. s r.o. [18, 3]

2.2.1 Základní typy mouky

Pšeničná mouka – z pšeničného zrna se u nás vyrábí nejrozšířenější typy mouky, vhodné pro přípravu prakticky všech druhů těst a pečiva. Podle zpracování a typu pšeničného zrna má mouka i různé vlastnosti. Ty musí být zohledňovány a určují, jaké má následné využití. Jedním ze základních ukazatelů, které se sledují, je množství, kvalita a síla lepku. Podle těchto a dalších charakteristických vlastností se rozlišuje využití mouky pro účely pekařské, pečivářské a těstářské. Na našem trhu se prodávají pšeničné mouky hladké, polohrubé a hrubé, dále pak krupička, krupice hrubá a mouka celozrnná.

Špaldová mouka – špalda je typem nešlechtěné pšenice. Má odlišné složení a charakteristickou ořechovou chuť. Obsahuje velký podíl bílkovin (17 %) a sacharidů (68 %). Tuk obsahuje vysoký podíl nenasycených mastných kyselin. Jsou zde zastoupeny vitamíny skupiny B, z minerálů pak hořčík, vápník, draslík, fosfor a zinek. Má velmi dobré kynoucí vlastnosti.

Celozrnná mouka – vyrábí se z očištěného zrna, které se semílá i s obilným klíčkem. Díky tomu obsahuje více vlákniny a minerálních látek. Výrobky z ní jsou menšího objemu, jsou trvanlivější a vláčnější.

Grahamová mouka – je variantou pšeničné celozrnné mouky, navíc ale s přidávkem mletých otrub. Výrobky z této mouky pak mají sladší chuť než z klasické celozrnné mouky.

Žitná mouka – pro vysoký obsah kvalitního lepku se využívá především k výrobě chleba, perníků, ale i na přípravu těstovin. Má vysokou nutriční hodnotu, obsahuje asi 70 % sacharidů, až 15 % bílkovin, 1,5 % tuku, vlákninu a řadu minerálních látek (draslík, fosfor, železo a další).

Ječná mouka – kvůli malému množství lepku se používá na pečení plochých chlebů a placek. Ječná mouka se přidává do knedlíků, těstovin, cukrářských výrobků, pudinků a krému. Kromě mouky se z ječmene vyrábí i kroupy, lupínky a celozrnné vločky. Je bohatým zdrojem sacharidů (75 – 80 %) a bílkovin (11 – 13%). Důležité zastoupení zde mají vitamíny skupiny B, E a minerální látky (křemičitany). [12, 40]

V následujících kapitolách je zmíněno několik významných či úspěšných výrobců potravin, působících na území Zlínského kraje.

2.2.2 Cyrilovo pekařství s.r.o.

Cyrilovo pekařství s.r.o. je rodinná firma, kterou v roce 2004 založil pan Cyril Grygar ve Valašském Meziříčí. Specializuje se především na výrobu valašských frgálů, chráněných ochrannou známkou, a dalšího tradičního pečiva. Společnost si zakládá na stabilní kvalitě výrobků a spokojenosti zákazníků.

Jedním z faktorů kvality těchto výrobků je originální recept na těsto a jeho ruční zpracování. Při výrobě těsta a nádivky nejsou použity žádné polotovary. Mimo klasické náplně, které obsahují mák, tvaroh, ořechy, hrušky a povidla, jsou sezónně vyráběny frgále s náplní meruňkovou, jahodovou, borůvkovou a jinými lesními plody. Další variantou výrobku je velký frgál, obsahující vícero druhů nádivek, které si zákazník sám vybírá.

Zde vyráběné koláče také často slouží jako prezentace Valašského regionu v tuzemsku i zahraničí, například na Všeobecné světové výstavě EXPO v Hannoveru, také byly zasílány do Říma, Moskvy, Japonska a mnoha dalších zemí. Mimo tyto úspěchy je řada výrobků držitelem regionálních ocenění.

Ocenění:

Do letošního roku získalo Cyrilovo pekařství za své výrobky celkem 5 ocenění „Perla Zlínska“. Tato ocenění získal: Frgál makový (2006), Frgál velký (2007), Frgál jahodový (2009), Müslík (2010), Frgál s lesním ovocem (2011).

Další významné ocenění „Regionální potravina Zlínského kraje 2010“ získalo Cyrilovo pekařství za celý soubor vyráběných frgálů. [53, 8]



Obrázek 2. Velký frgál na přání [61]

„**Perla Zlínska**“ je soutěž pořádaná Okresní agrární komorou Zlín za finanční podpory Zlínského kraje, v letošním roce proběhla již po sedmé. Do této soutěže se mohou zapojit výrobci potravin z celého Zlínského kraje v kategoriích: masné výrobky, mléko a mléčné výrobky, pekařské a cukrářské výrobky, med, alkoholické a nealkoholické nápoje a ostatní výrobky. Hodnotitelská komise následně vybere výrobky, které získají označení „Perla Zlínska“. Cílem této soutěže je aktivní posílení spotřebitelského zájmu o kvalitní regionální potraviny a vyzdvižení zpracovatelů Zlínského kraje, kteří ještě pořád vyrábějí tyto potraviny z převážně českých surovin. [42, 45, 46]

„**Regionální potravina**“ je podpůrná kampaň, která je již třetím rokem organizována pod záštitou Ministerstva zemědělství. Jejím cílem je seznámit spotřebitelskou veřejnost s regionálními potravinami v daných krajích České republiky. Snahou je prosadit na našem trhu kvalitní, chutné, tradiční či speciální potraviny. Výrobky, které splní všechny požadavky odborné komise, získají označení „Regionální potravina“, které pak mohou výrobci umisťovat na své výrobky. [45, 52]



Obrázek 3. Logo „Perla Zlínska“ a „Regionální potravina Zlínského kraje“ [44, 66]

2.2.3 Agrodružstvo Roštění

Společnost Agrodružstvo Roštění se nachází na rozhraní Valašska a Hané, v obci Roštění. Družstvo bylo založeno již v roce 1949 pod názvem „Jednotné zemědělské družstvo Roštění“. Po roce 1989 prošlo družstvo transformačními procesy, kdy byly upřesněny vlastnické vztahy a majetkové podíly. Vzniká tak družstvo vlastníků pod názvem Agrodružstvo Roštění.

V současnosti družstvo hospodaří na 1 200 ha zemědělské půdy, z toho na 160 ha luk a pastvin ekologickým způsobem. V rostlinné výrobě se zabývá pěstováním pšenice ozimé, ječmene, řepky, cukrovky, kmínu, kukuřice a vojtěšky. V živočišné výrobě se soustřeďuje především na produkci mléka. Navzdory ekonomickým problémům v zemědělství, družstvo za podpory Evropské unie pravidelně investuje do modernizace všech provozů.

Mezi další činnosti provozované družstvem patří výroba pečiva a zákusků v místní pekárně. Výrobky jsou pak dodávány do vlastních maloobchodů i do ostatních prodejen. Od roku 2006 se pekárna zúčastňuje potravinářské soutěže „Perla Zlínska“, odkud si za své výrobky pravidelně odváží ocenění.

Ocenění:

Na regionální soutěži potravinářů „Perla Zlínska“ získala družstevní pekárna za své pekařské a cukrářské výrobky celkem 8 ocenění. Toto ocenění získaly: Trubička sněhová (2006), Povidloň (2007), Mrkváč (2007), Vícezrný chlebánek (2008), Likérová špička (2008), Špaldový koláč višňový (2009), Hrušková bulka (2010), Pikantní rohlík (2011).

[1, 2, 3]

2.2.4 JAVORNÍK - CZ s.r.o. Štítná nad Vláří

Společnost JAVORNÍK – CZ vznikla transformací bývalého zemědělského družstva. Svou činnost provozuje od roku 1996 a zabývá se především ekologickou zemědělskou prvovýrobou. Převážná část zemědělské půdy je využita na pěstování obilnin, píce, kmínu a dalších kulturních plodin zpracovávaných na bioprodukty. Zbývající půda slouží k chovu skotu.

Kromě zemědělské výroby se společnost zabývá produkcí pekárenských výrobků. Družstevní pekárna je v provozu od roku 1991, kdy se zaměřila na výrobu francouzského pečiva. Výroba pečiva se rozrůstala až do dnešní podoby, kdy je vyráběn veškerý sortiment pekařských výrobků. Ty jsou prodávány v řadě potravinářských velko i maloobchodů v okresech Zlín, Uherské Hradiště a Vsetín.

Ocenění:

Stejně jako předchozí výrobce se i tato společnost pravidelně účastní regionálních potravinářských soutěží. Doposud se svými výrobky na těchto soutěžích získala celkem 7 ocenění. Především je to získání certifikátu „Perla Zlínska“ za výrobky: Chléb špaldový jablečný (2006), Chléb špaldový speciál (2007), Řez špaldový s náplní (2007), Valašský frgál tvarohovo povidlový (2009), Chléb moravský (2010), Špaldový řez, náplň borůvka a tvaroh (2001).

Poslední zmiňovaný výrobek získal jako nejlepší ve své kategorii pekařských výrobků ocenění „Regionální potravina Zlínského kraje 2011“. [3, 16, 17]

K dalším významným či oceňovaným producentům z oblasti pekárství a cukrárenství patří například: pekárství Valašské frgály, s.r.o., pekárna a cukrárna Avos a.s. v Kroměříži, Svoboda a Březík – pečivo, s.r.o., Pekařství Masařík, s.r.o., Varmužova pekárna, spol. s r.o., Pekařství JAVOR ve Vlčnově, Pekařství Třebětice, výroba Staročeského medovníku Medoks s.r.o., atd.

2.2.5 JPAVO, spol. s r.o., výroba těstovin

V roce 1991 je založena panem Pavlem Vojáčkem firma na výrobu těstovin, JPAVO těstoviny, vedená od roku 1993 jako společnost s r.o. V současnosti patří mezi největší producenty těstovin v České i Slovenské republice, především pak bezvaječných. Do jejich sortimentu dále patří těstoviny vaječné, semolinové a třibarevné. Své výrobky prodávají do osmi evropských zemí, také do Afriky a Asie.

V současnosti firma vlastní tři výrobní linky s vysokou technologickou úrovní. Díky tomu je jejich roční výrobní kapacita cca 18 500 tun, což řadí firmu JPAVO mezi největší producenty těstovin ve střední Evropě. [15]

3 PĚSTOVÁNÍ CUKROVÉ ŘEPY A CUKROVARSTVÍ

3.1 Počátky cukrovarnictví na Moravě

Mezi nejdůležitější obor potravinářského průmyslu na Moravě patřilo cukrovarnictví. Bylo jedním z mála průmyslových odvětví, v němž se jihovýchodní část Moravy plně uplatnila. Cukr z cukrové řepy se zde začal vyrábět již ve třicátých letech 19. století. Jeho výroba byla zprvu značně primitivní, kdy se cukrové šťávy získávaly vypařováním nad otevřeným ohněm. Teprve v padesátých letech byl tento způsob nahrazen modernějšími metodami a postupně byly do výroby zavedeny parní stroje a využívání difúze. Velký zájem o zakládání řepářských cukrovarů byl podnícen zejména řadou nezdařených pokusů vyrábět cukr z javorové šťávy namísto z cukrové třtiny. Mezi ty nejstarší cukrovary u nás patří především cukrovar v Dačicích, Rájci nad Svitavou, Napajedlích, ale i další.

Jak již bylo řečeno, byl počátek padesátých let devatenáctého století ve znamení velkého rozmachu moravského cukrovarnictví, zejména pak v oblasti Hané, kam se postupně přesouvalo těžiště řepářství. Důsledkem bylo stálé zvětšování osevní plochy, a tím i produkce cukrové řepy. O úplný počátek cukrovarnické výroby se zasloužila především šlechtická vrchnost, od počátku padesátých let však tuto iniciativu převzali převážně příslušníci německé podnikatelské vrstvy, kteří budovali nové cukrovary. Mezi nově vzniklé podniky v tomto období patřil například i cukrovar v Kvasicích, zřízený tamním velkostatkářem.

Období 60. let bylo ve znamení snah o zakládání akciových společností rolnických cukrovarů. Mezi první takovýto pokus patřila i snaha roku 1863 založit takovýto podnik v Hulíně, skončil však nezdarem. Jako první na Moravě vznikl rolnický cukrovar v Kroměříži roku 1869, následovaly cukrovary v Podivíně, Litovli a na dalších místech.

Celkem bylo na Moravě v letech 1869 - 1872 založeno osm rolnických cukrovarů. Vysoká produkce cukru podnítila i jeho vývoz do zahraničí. Zpočátku se vyvážel hlavně surový cukr, a to především do Anglie, Francie, podunajských knížectví a Itálie. V těchto letech byla produkce natolik vysoká, že se surový cukr začal vyvážet i do Belgie a Holandska.

Roku 1873 však propukla všeobecná hospodářská krize, která se hluboce dotkla i cukrovarnictví a mnohé rolnické cukrovary musely vyhlásit konkurs. Na počátku 80. let bylo na Moravě celkem 55 cukrovarů, které sezóně zaměstnávaly 13 000 dělníků v cukrovarech (60 - 150 dní v roce) a 5 000 dělníků v rafineriích, které vyráběly celoročně. K budování

nových cukrovarů docházelo již výjimečně, jednu z výjimek představoval například cukrovar ve Všetulích.

V současnosti převládá trend zavádění moderních a výnosnějších odrůd obilovin, společně se speciálními technologiemi pěstování. Důsledkem toho, ale zejména pak likvidací cukrovarů a zpracovatelských podniků cukrovky na Zlínsku, došlo k velmi výraznému poklesu pěstování cukrové řepy. [3, 38]

3.2 Historie významných cukrovarů ve Zlínském kraji

- **Cukrovar Všetuly**

Před samotným založením cukrovaru ve Všetulích byl v provozu kromě cukrovaru v Kvasicích cukrovar v Napajedlích, oba založené hrabětem Jiřím ze Stockau. Dále cukrovar v Hulíně, který založili Primavesiové roku 1860 a cukrovar v Korměříži založený roku 1869 jako první rolnický akciový cukrovar na Moravě.

Zakladatelem cukrovaru ve Všetulích byl Emanuel Proskowetz, který zde odkoupil polní mlýn spolu s rozsáhlými vodními právy a pozemky. Při stavbě cukrovaru došlo k vybudování železniční vlečky a k úpravě cest, tím byla zajištěna snazší doprava. Voda na provoz pocházela z řeky Rusavy, před samotnou stavbou zde byly založeny roku 1881 dva rybníky pro studenou i kondenzační vodu. První kampaň v hotovém cukrovaru se rozběhla na podzim roku 1882. Všetulský cukrovar byl postaven pro zpracovatelskou kapacitu 240 tun za den, což ve své době byla jedna z nejvyšších kapacit v celém Rakousku - Uhersku. Díky využití novinky v odpařování a nahřívání, do té doby u nás nepoužívané, se objem zpracování brzy vyšplhal až na 600 tun denně. Brzy bylo zavedeno i elektrické osvětlení, kvůli hrozbě požáru z gazolinových lamp. Ačkoliv byl cukrovar již od svého vzniku na vysoké technické úrovni, velmi často se zde prováděla další zdokonalení za poměrně značné částky. Již v roce 1888 byla provedena přestavba varní síně, v roce 1900 postavena nová vápenka, v roce 1916 vybudována vodní elektrárna. K největší investici od založení cukrovaru došlo roku 1930 stavbou rafinérie. Byly stavěny i nové objekty homolárny, kostkárny, skladiště bílého zboží a filtrace.

Do roku 1929 vyráběl cukrovar surový cukr, posílaný k rafinaci do Břeclavi. Počátkem třicátých let se rozběhla výroba cukru homolového, kostkového a mletého, vedle všech druhů krystalu. Vyráběly se zde také hygienicky balené kostky. Spolu se stavbou rafinérie

byl vybudován i cukerní mlýn, byl tedy produkován i cukr moučka, krupice i kroupy a pudr. Po kampani v roce 1942 byla ukončena výroba homolí.

Postupem času se měnily majetkoprávní poměry i sídlo vedení cukrovaru. Teprve až roku 1930 bylo ústředí přeloženo do Všetul, kde zůstalo až do konce okupace. Po osvobození v říjnu 1945 byl cukrovar znárodněn. V poválečném období se začal výrobní program cukrovaru značně zjednodušovat, až do roku 1979, kdy zůstala pouze výroba jednotného krystalu. I přes to byly do tohoto roku prováděny četné opravy a vylepšení. Roku 1984 byl vlivem požáru zničen turbogenerátor a od té doby cukrovar nevyráběl vlastní proud. Ještě v roce 1991 zde proběhla podzimní kampaň s řadou investic, v následujících letech však provoz cukrovaru skončil a objekty byly postupně zbourány. Následně zde byla vystavena řada menších podniků a skladových prostor. [3]

- **Rolnický akciový cukrovar v Kroměříži**

V roce 1869 byl na Moravě založen první akciový cukrovar rolnický, a to v Kroměříži. Iničiátory jeho založení byly tehdejší významné osobnosti z Kroměříže a jejího okolí. Tento nově založený cukrovar byl prvním rolnickým cukrovarem nejen na Moravě, ale také jeden z prvních cukrovarů u nás vůbec.

Cukrovar vznikl v příhodné době, kdy docházelo ke značnému rozkvětu v hospodářství, a také se zvyšoval celkový zájem o cukr. Jeho výstavba započala v roce 1869, k rozvoji a rozšiřování však docházelo až do roku 1902. Léta rozvoje a úspěchu však vystřídalo období krize, kdy došlo ke stagnaci na trhu cukru nejen u nás, ale i v zahraničí. Důsledkem bylo mimo jiné i zrušení rafinérie cukru v Kroměříži, na jejímž místě vznikl parní mlýn, který se stal součástí cukrovaru. Zlepšení nastalo paradoxně až za 1. světové války, kdy vzrostlo množství zpracované cukrovky až o 4 000 q denně. V tomto období byla zavedena i nová speciální výroba kostkového cukru a krystalu, problém však představovalo nedostatečné množství surovin – cukrovky. Po konci války se v roce 1918 vyskytla snaha o založení dalšího cukrovaru na Hané, nedostatek financí však tuto vidinu předčasně ukončil. Pro kroměřížský cukrovar však nastalo období rozmachu, v letech 1920 - 1926 došlo k jeho rekonstrukci a modernizaci, začala také výroba bílého cukru. Jeho součástí byl i parní mlýn, který v roce 1923 vyhořel a byl nahrazen moderním automatickým mlýnem.

I přes drobné problémy cukrovar fungoval do roku 1972, kdy byl zrušen a jeho prostory byly následně využívány jako sklady nebo výrobní dílny. Zůstal pouze automatický mlýn. [3]

- **Cukrovar spolku moravských cukrovarů v Hulíně**

První cukrovar v Hulíně byl postaven již v roce 1863. Jeho majitelem byl podnikatel a bankéř M Primavesi z Olomouce, který zde nejprve roku 1861 zakoupil mlýn, a teprve poté zde nechal vybudovat cukrovar. Ten byl vybaven šesti parními stroji a v průběhu několika desetiletí byl stále rozšiřován. Roku 1866 se stal součástí Spolku moravských cukrovarů v Olomouci. I nadále probíhalo jeho rozšiřování, nejprve byla přistavěna administrativní budova, následovaly domky pro zaměstnance, závodní nemocnice a kantýna. Součástí cukrovaru byla i rozsáhlá pole s cukrovkou. Hlavním produktem cukrovaru byl krystalový cukr, ve své době velmi žádaný a ceněný, vyvážený především do Švýcarska a Anglie. [3]

- **Rolnický akciový cukrovar v Hulíně**

Podnětem ke vzniku tohoto cukrovaru byla snaha rolníků z Hulína a okolí o založení vlastního rolnického akciového cukrovaru. Přes počáteční nezdary se podařilo roku 1909 tento cukrovar založit, a to hlavně díky Josefu Vykoukalovi, který tak zúročil své zkušenosti z dlouholeté praxe v tomto odvětví. K jeho založení a provozu přispívaly i velice dobré podmínky z hlediska polohy Hulína – díky přítomnosti železnice se výrazně zjednodušila doprava surovin. Dále to byl výskyt rozsáhlých polí v oblasti Hulína, s bohatou úrodou cukrovky. Problém představovala pouze snaha vedení již existujícího cukrovaru o zastavení stavby nového cukrovaru. I přesto byla stavba roku 1910 povolena a cukrovar byl brzy vystavěn. Oproti staršímu cukrovaru však vyráběl pouze surový cukr, který byl následně převážen do rafinerií. V polovině 30. let 20. století zde však byla zřízena sušárna brambor. [3]

- **Cukrovar Chropyně**

Díky úrodnému kraji v okolí Chropyně i samotné poloze městečka zde byly snahy o založení cukrovaru již v roce 1843. Žádost o založení cukrovaru byla však i spolu s dalšími zamítnuta tehdejšími arcibiskupy, neboť zdejší panství patřilo k olomouckému arcibiskupství. Teprve až roku 1867 arcibiskup B. Fürstenberk povolil konsorciu, které zastupoval M. Kaufmann, zřízení cukrovaru pod názvem: *Akciová společnost císařsko-královského soukromého chropyněského cukrovaru*. Arcibiskup se dokonce stal předsedou správní rady cukrovaru až do roku 1874.

Nový cukrovar fungoval jako rafinérie a cukr byl produkován v malých homolích. Rozvoj cukrovarnictví však zbrzdila hospodářská krize, snižoval se objem zpracované cukrovky i cena cukru. Následkem byl odchod arcibiskupa ze správní rady.

Přichází nové vedení a s ním i peníze. V roce 1880 bylo zavedeno elektrické osvětlení a v roce 1895 a následujících letech byla elektrifikována celá výroba cukrovaru. Cukr byl produkován ve formě homolí různých velikostí, také jako kostkový, hrubý a jemný krystalový. Mimo země Evropy byl vyvážen i do Afriky či Asie. Po roce 1888 byl cukrovar opět modernizován, čímž se stal na konci 19. století jedním z největších na Moravě. Velká konkurence v odbytu však přivedla cukrovar v roce 1895 do konkurzu. Odkoupen byl sdružením rakousko-uherských rafinérií se sídlem ve Vídni a v lednu 1896 je ustanovena společnost Chropiner Zuckerfabrik A. G. Cukrovar se opět rozrostl a po rekonstrukci v roce 1910 zpracovával již 15 000 q denně. Po vzniku ČSR bylo vedení vyzváno k přeložení sídla, roku 1923 tak vzniklá firma Chropyněský cukrovar a.s. se sídlem v Chropyni. Vůdčí postavení zde získal Robert Schoeller, který postupně vybudoval rodinnou firmu Cukrovary Schoeller. Roku 1925 zasáhl cukrovar velký požár, který zničil značnou část cukrovaru i jeho zásoby surového cukru. Podnik se jen pomalu dostával z pohromy, důsledkem čehož změnil i vlastníka. V období hospodářské krize došlo ke zhroucení trhu s cukrem, musela se proto výrazně snížit jeho výroba. I přes to se cukrovar udržel, zejména díky nadhodnoceným cenám cukru. V následujícím období 2. světové války nebyla výroba cukru nijak výrazněji ovlivněna, ukončena byla pouze produkce cukrových homolí. Po válce roku 1945 převzala vedení cukrovaru závodní rada a bylo rozhodnuto o přestavbě na zařízení pro výrobu kostkového cukru, krystalu a mletého cukru. Výroba homolí již nebyla obnovena.

Následně byl roku 1946 znárodněn, důsledkem čehož se jednalo o jeho zrušení z důvodu nerentabilnosti. I přes veškeré protesty na ministerstvu i vládě ze strany zástupců Chropyně, byl roku 1949 cukrovar zrušen. Veškeré stroje byly demontovány a ve většině případů zničeny, cukrovka z této oblasti byla následně odvážena do cukrovaru v Kojetíně. Na jeho místě pak byla zřízena továrna zabývající se výrobou umělých hmot Technoplast Chropyně. [3]

- **Cukrovar v Napajedlích**

Velký rozmach cukrovarnictví, díky němuž v první třetině 19. století vyrostlo v českých zemích několik set cukrovarů, se Zlínské oblasti téměř nedotkl. Bylo to dáno ne příliš vhodnými klimatickými poměry pro pěstování hlavní cukrovarnické suroviny – cukrové řepy. Jedinou výjimku tvořil cukrovar v Napajedlích, který se nacházel v nejúrodnější části dnešního Zlínského okresu. Patřil k nejstarším v monarchii, již v roce 1837 ho nechal zřídit z části budovy napajedelských lázní hrabě Jiří Stockau. Cukrovar se dobře uchytil a již v roce 1857 činila jeho produkce 8 483 q cukru. Na rozmach cukrovaru reagovaly velkostatky z blízkého i širokého okolí a začaly se orientovat na pěstování řepy. Cukrovar byl v letech 1859 - 1860 modernizován a vybaven pěti parními stroji. Díky dalším inovacím byl cukrovar ve druhé polovině 19. století schopen svou produkci každých deset let zdvojnásobit. V roce 1898 to představovalo již 364 509 q cukru. Počáteční výroba bílého cukru byla časem zastavena, protože by v budoucnu vyžadovala výstavbu rafinérie. Napajedelský cukrovar se proto orientoval na produkci surového cukru.

Počátkem 20. století byl cukrovar kvůli dluhům majitele odprodán. V roce 1904 tak vznikla firma Napajedelský cukrovar, s.r.o., vytvořená skupinou moravských podnikatelů. K cukrovaru byly přikoupeny i pozemky o rozloze 1 800ha, pro zajištění surovinové základny. Ty však byly po roce 1918 vyvlastněny pozemkovou reformou a staly se tak příčinou úpadku cukrovaru. Výroba byla postupně omezena, takže ve 20. letech se pohybovala jen okolo 44 000 q cukru za rok. K definitivnímu konci přispěla hospodářská krize. Poslední zde vyrobený cukr byl v roce 1931, cukrovar téměř po sto letech existence zanikl a jeho budovy byly roku 1932 skoupeny firmou Baťa. Roku 1935 zde vznikla baťovská továrna Fatra, a.s. na výrobu plynových masek. [18]

3.3 Základní složky cukrové řepy

Při hodnocení kvality cukrovky z hlediska jejího zpracování na cukr je důležité chemické složení a fyzikální vlastnosti sklizených bulev. Tyto vlastnosti a složení cukrovky však značně závisí na půdních a klimatických podmínkách, použité technice a odrůdě. Z technického hlediska se látky obsažené ve sklizených bulvách cukrovky rozdělují na dřev a řepnou šťávu. Jako řepná dřev se označuje souhrn ve vodě nerozpustných látek, zbytek, tedy voda a v ní rozpuštěné látky představují řepnou šťávu. [54]

3.3.1 Řepná dřev

Hlavní složku dřevě (70 – 90 %) tvoří pentózany, pektinové látky a celulóza. Všechny tyto skupiny látek jsou zastoupeny přibližně ve stejných poměrech. Zbytek tvoří lignin, rostlinné bílkoviny, stopové množství dalších organických látek a asi 4 % hydrofobních anorganických látek, převážně soli organických kyselin. Dřev dále obsahuje asi 0,5 % inhibiční vody – vázaná voda, která se nedá běžným sušením odstranit. Na obsahu dřevě je závislé množství vyslazených řízku, které zbývají při zpracování cukrovky na cukr.

Celulóza – stejně jako u jiných rostlin i u cukrovky prostupuje celulóza stěny buněk, tvoří nosnou kostru pletiv a dodává jim pevnost v tahu. Je doprovázena dalšími polysacharidy, pektinem a ligninem. Celulóza je ve vodě nerozpustná, v silných roztocích zásad bobtná a při zahřívání s kyselinami se štěpí až na D-glukózu. Ve vztahu k sušině obsahuje dřev 23 -29 % celulózy. Podmínky při extrakci sacharózy nemají vliv na celulózu, odchází tedy ve vyslazených řízku a nemá podstatný vliv na čistotu surové šťávy.

Pentózany – tvoří 25 – 30 % sušiny dřevě. Po chemické stránce patří mezi polysacharidy, označují se též jako hemicelulózy, protože se snadněji uvolňují než celulóza. Jejich základními stavebními jednotkami jsou araban a xylan, které se dají izolovat z vyslazených řízku pomocí zředěných zásad. Araban se v dřevě vyskytuje v podstatně menší míře.

Pektin – jedná se o další polysacharid obsažený v bulvě cukrové řepy. Podílí se hlavně na výstavbě pletiv. Molekulová hmotnost pektinu cukrovky je podstatně nižší než u pektinu jablek, s tím souvisí i jeho nízká želírovací schopnost. Molekulová hmotnost, spolu s teplotou a pH určují rozpustnost pektinu, která má za podmínek extrakce cukru z řízku velký technologický význam. Pektin totiž snižuje čistotu získané surové šťávy, čímž zhoršuje její

filtraci. Spolu s rostoucí teplotou a délkou zahřívání se podstatně zvyšuje rozpustnost pektinu, při technologickém zpracování se tedy ze šťáv prakticky zcela odstraní.

Lignin – patří do skupiny vysokomolekulárních látek. Má podobnou řetězcovou strukturu jako molekula celulózy, jeho obsah dodává pletivům řepné bulvy pevnost v talku. Jeho obsah je u běžné řepy 3 – 6 %, u dřevnatých bulev může být však až o 60 % vyšší. [54]

3.3.2 Řepná šťáva

Bulvy po sklizni obsahují kolem 76 % vody a asi 18 % hydrofilních látek. Z těchto pak přibližně 87 % představuje sacharóza. Všechny ostatní rozpuštěné látky se označují jako necukry, mezi ně patří i glukóza, fruktóza a jiné cukry.

Chemické složení řepné šťávy se zjišťuje analýzou šťávy vylisované z řepné kaše. Z hlediska technologické jakosti je u cukrovky nejdůležitější stanovení obsahu sacharózy. Ta se vyjadřuje v procentech hmotnosti sklizených bulev a označuje se jako cukernatost řepy. Jako další důležitý ukazatel se vyhodnocuje podíl sacharózy v celkové sušině řepné šťávy a to pomocí velice přesných refraktometrů. Krom těchto stanovení se dále nejčastěji využívají analýzy množství necukrů, zejména anorganických látek jako například rozpustný popek, škodlivý dusík, popřípadě i obsah redukcujících látek.

Sacharóza – patří mezi disacharidy tvořené molekulami glukózy a fruktózy. Je dobře rozpustná ve vodě a představuje převažující složku řepné šťávy. Její obsah se při sklizni pohybuje v rozmezí 15 – 18 %, toto množství je do značné míry ovlivněno použitou agrotechnikou, klimatickými podmínkami a samozřejmě pěstovanou odrůdou. Její obsah však může maximálně dosáhnout hodnoty 20 – 22 %. V kyselém prostředí dochází k hydrolyze sacharózy, jejíž rychlost je podstatně závislá na pH a teplotě roztoku. Jejím produktem je směs glukózy a fruktózy, která se označuje jako invertní cukr. Inverze sacharózy může mít za následek velké ztráty sacharózy, a proto během celé cukrovarské výroby patří k nejdůležitějším úkonům sledování hodnoty pH.

Sacharózu též invertují některé enzymy produkované řadou kvasinek, plísní a mikroorganismů. Následkem toho dochází k různým typům kvašení, při dostatku kyslíku může vznikat kyselina octová a citrónová. Vlivem bakteriálního rozkladu tak dochází k velkým úbytkům sacharózy. Cukrovary proto z mikrobiologického hlediska věnují cukrovce velkou pozornost během celého zpracování, ale i vlastního skladování. [54].

3.4 Základní výrobky z cukru

Cukr můžeme rozdělit na jednotlivé druhy podle tvaru a velikosti částic sacharózy:

- a) **Cukr krystal** – volně sypká směs krystalů stejnoměrného zrnění, obsahuje min. 70 % cukru o velikosti krystalů 0,4 - 2,0 mm.
- b) **Cukr krupice** – volně sypká směs menších nebo rozdrčených krystalů stejnoměrného zrnění, obsahuje min. 70 % cukru o velikosti krystalů 0,16 – 0,8 mm, maximálně však 5 % nad 1 mm.
- c) **Cukr moučka** – volně sypká směs jemně mletých drčených krystalů, vyráběná mletím krystalů. Musí obsahovat min. 95 % cukerných částic menších než 0,4 mm, s přísadou protihrudkujících látek.
- d) **Cukr s přísadami** – patří zde želírující cukr tvořený cukrem krupicí s přidavkem želírující látky (pektin a kys. citrónová), dále pak vanilínový nebo skořicový cukr vyráběný z cukru krupice s přísadami.
- e) **Tvarovaný cukr** – cukr kostky, homole, bridž aj.

Kostkový cukr – zhruba do poloviny 19. století byl cukr distribuován převážně v podobě velkých homolí, klobouků či bochníků. Pro obchodníky i domácnosti byl tvar homolí málo praktický. Homole se špatně balily, poškozovaly se a pro praktické slazení v domácnostech se musely nejprve sekat sekáčkem na menší části, než se mohly použít. S nápadem vyrábět cukr v praktičtější formě přišel tehdejší ředitel dačické rafinerie, švýcarský rodák Jacob Christoph Rad. Roku 1841 tedy zhotovil první lis na výrobu kostek cukru, na který získal 23. ledna 1843 patent a kostkový cukr se tak poprvé objevil na trhu. Kostky se vyráběly ve dvou velikostech, o velikosti hrany 1,2 nebo 2 cm. Z Dačic se kostkový cukr vyvážel též do Vídně, kde se poprvé objevil pod názvem čajový cukr. Brzy na to si patent na výrobu kostek zakoupilo Prusko, Sasko, Bavorsko, Švýcarsko a Anglie. Zdokonalenou formu Radova vynálezu dodnes používají rafinerie cukru na celém světě.

Dělení podle čistoty:

- a) **Surový cukr** – označovaný též jako přírodní, hnědý nebo rafinovaný. Je charakteristický svou chutí, vůní a obsahem biologicky hodnotných látek. Jeho tmavší zbarvení je způsobeno přítomnou melasou, nedostatečně oddělenou při výrobě. U přírodního cukru, kde se nepoužívá rafinace či chemické bělení, je navíc zachována řada význam-

ných látek jako je draslík, sodík, vápník, hořčík a řada aminokyselin. Hnědý cukr se vyrábí i uměle, smíšením bílého cukru a cukerného sirupu, který mu udává příslušný odstín.

- b) **Rafinovaný cukr** – vyrábí se několikanásobným rozpuštěním a opětovnou krystalizací cukru, případně se fyzikálně odbarvuje. Slouží pouze jako sladidlo a zdroj energie, všechny biologicky hodnotné látky jsou výrobou odstraněny. Je až o 80% bělejší než bílý cukr. [14, 63]

4 OSTATNÍ ZEMĚDĚLSKÉ PLODINY NA ZLÍNSKU

Mezi další zemědělské plodiny, které se hojně pěstují na Zlínsku, patří olejnin. Zabírají 20 % celkové orné půdy, přičemž dominantní podíl má řepka. Ta zaujímá až 80 % z veškerého množství olejin a i v průběhu let se její osevní plocha neustále zvětšuje. Olej ze semen řepky se využívá zejména k potravinářským a technickým účelům. Zbylé olejnin zastupují především slunečnice, mák a sója.

K dalším plodinám s dlouholetou tradicí pěstování na Zlínsku patří brambory. Skutečností však je, že za posledních 10 let se osevní plochy ve Zlínském kraji výrazně zmenšily a pěstování brambor zde již téměř vymizelo. Zatímco v roce 2005 se pěstovaly na ploše 711 ha, v loňském roce to bylo jen 278 ha.

Pro potřeby potravinářství se v našem kraji dále pěstuje konzumní zelenina. Velikost její osevní plochy je poměrně stabilní, s mírným nárůstem. Jedná se hlavně o pěstování cibule a zelí.

Dlouholetou tradici má na Zlínsku i pěstování vinné révy a její zpracování. K vinařským obcím jsou řazeny například Napajedla a Spytihněv. Nejrozsáhlejší vinice jsou v jižnější části kraje, kde svým severním cípem zasahuje vinařská podoblast Slovácko s celkovou výměrou 535 ha. Jedná se především o oblast Uherskohradištsko, zde se vinice rozrůstají do větších ploch v okolí Boršic u Buchlovic. Vinice jsou roztroušeny po krajině ve vyšších nadmořských výškách. Jsou však orientovány tak, aby co nejlépe využívaly jižní, slunečné části kopcovitého terénu. Daří se tu především odrudám Ryzlink rýnský, Rulandské šedé, Rulandské bílé, Müller Thurgau, Muškát moravský apod. Hrozny v této části uzrávají pozvolněji, tím získávají vína tohoto regionu specifické aroma a nezaměnitelný charakter.

Krajina ve Zlínském kraji je již odedávna charakteristická velkým zastoupením ovocných dřevin. Ty se zde vyskytují v podobě sadů, alejí, remízů a volně se vyskytujících v krajině. Dotváří tak nezaměnitelný ráz této oblasti. Dominantní zastoupení mají jabloně, následují švestky pravé, meruňky, hrušně, višně, třešně, broskvoně, ostatní švestky, slívy, renklódy, mirabelky, rybíz apod. Celkově svou rozlohou v našem kraji zabírají ovocné sady 1 500 ha. Pro Zlínsko je charakteristické pěstování zejména švestek pravých, co do počtu stromů, zaujímá náš kraj první místo z celé republiky. Nejvíce je však s pěstováním švestek spjata oblast Vizovická. V minulosti se obrovské přebytky vypěstovaných švestek zpracovávaly zejména sušením, valašské sušené švestky se tak staly významným vývozním artiklem nejen do celého Rakousko – Uherska, ale ve velkém se vyvážely i do zahra-

ničí. Takto upravené švestky, byly základem pro výrobu povidel. Postupem času však sušení švestek pro obchod přestalo být výhodné a přebytky ovoce musely být zpracovávány jiným způsobem. Částečné řešení se našlo v propagaci pálení slivovice. Koncem 19. století tak vzniká řada nových domácích pálenic, ale i malých průmyslových podniků, zabývajících se především výrobou ovocných destilátů. Mezi osobnosti, které se zasloužily nejen o světový věhlas slivovice, ale i města Vizovice, patří především Rudolf Jelínek a Karel Singer. [11, 18, 38, 62]

4.1 RUDOLF JELÍNEK a. s.

Výroba destilátů na Valašsku má dlouholetou tradici, sahá až do roku 1585. Slivovice se ve výrobním sortimentu pálenic objevila okolo poloviny 18. století, do té doby se švestky zpracovávaly zejména sušením. Počátkem 19. století nabývala výroba slivovice na významu nejen díky státním premiím, ale i faktu, že příhodné klimatické podmínky na Vizovicích jsou ideální pro pěstování ovocných stromů, především švestek. Samotná společnost byla Zikmundem Jelínkem založena již roku 1894. Postupem let se o kvalitě zdejší slivovice přesvědčila celá Evropa. Byla oceňována na řadě výstav v Praze, Brémách či Paříži a byl to zejména um a zkušenosti Rudolfa Jelínka, které dovedly slivovici na světové výsluní. Přelomovým obdobím společnosti se stal rok 1934, kdy Rudolf Jelínek zahájil výrobní program košer destilátů. Ty se staly hlavním vývozním artiklem na zámořské trhy v USA, kde si získaly velikou oblibu u spotřebitelů, trvající až dodnes. Je tomu tedy již více než 60 let, co vládne Jelínek trhu slivovice a ovocných destilátů. V současnosti se tak řadí mezi jejich největší výrobce na světě.

Primárním výrobkem společnosti je slivovice, ta se vyrábí v několika variantách – bílá, zlatá, jubilejní, kosher atd. Mezi další produkované výrobky patří ovocné destiláty té nejvyšší kvality, jako hruškovice, meruňkovice, třešňovice nebo jablkovice. Poslední novinkou v portfoliu je Vizovická slivovice 2008. Ta je výsledkem úsilí o obnovu původních sadů. Pro přípravu prvního ročníku této limitované edice Vizovické slivovice bylo použito 25 030 kilogramů devíti odrůd švestek, sklizených ve vlastních sadech společnosti. Svou nazlátlou barvu získává destilát přidávkem sušených švestek během zrání, které trvá přesně 365 dní. Každá láhev byla ručně nejen stáčena, ale i opatřena etiketou, korkovým uzávěrem a voskovou pečetí s číslem. Celkem bylo vyrobeno pouhých 3 414 kusů. Její kvalitu

dokládá i to, že rok po uvedení na trh, byla ve své kategorii ohodnocena jako „Regionální potravina Zlínského kraje 2011“.

Vývoz výrobků společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s. má dlouholetou tradici a v posledních letech neustále stoupá. V současnosti je podíl exportu na tržbách společnosti 34 %. Hlavními odběrateli je Slovensko a tradičně USA, dále pak Chorvatsko, Itálie, Polsko, Německo, Rusko, Švédsko, Litva, Rakousko, Kanada, Austrálie, Čína a mnohé další.

Jedním z hlavních vývozních artiklů zejména do USA a na Slovensko jsou kosher destiláty. Při jejich výrobě nesmí být použity suroviny, výrobní zařízení nebo postupy, které by byly v rozporu s předpisy židovské víry. Výroba těchto destilátů probíhá pod dozorem zástupce ortodoxní unie amerických rabínů. Touto unií byl také výrobku udělen certifikát, potvrzující jeho vysokou kvalitu. Dále je nositelem národní značky potravinářských výrobků Klasa. [55, 56]



Obrázek 4. Pětiletá slivovice kosher a Vizovická slivovice 2008 [57, 58]

5 MLÉKÁRENSKÝ PRŮMYSL NA ZLÍNSKU

V oboru mlékárenství se prosazovala hlavně jižní část Moravy, odkud byla mlékem zásobována i Vídeň. Jelikož byla produkce mléka na Moravě a Slezsku mnohem vyšší, než se v zemi mohlo spotřebovat, zpracovávalo se množství mléka na sýry a máslo, zejména pak v okolí Olomouce, Nového Jičína a Moravské Třebové. Od počátku 70. let 19. století byly zřizovány strojní mlékárny, žádná se však nevyskytovala na Holešovsku ani Bystřicku. I přesto, že byla již v roce 1902 v Kroměříži založena Zemská mlékařská a sýrařská škola, k rozvoji mlékárenství v regionu došlo až mnohem později. [3,5]

5.1 KROMILK, a.s - mlékárna Kroměříž

Historie:

Kroměřížská mlékárna byla postavena v období let 1901 – 1902. Provoz byl v mlékárně zahájen ke konci roku 1902, ta ve své době patřila k jedněm z nejmodernějších v celém tehdejší Rakousku – Uhersku. Svými produkty zásobovala nejen obyvatelé Kroměříže, ale některé výrobky, zejména máslo, byly dodávány i do Vídně, Brna a Prahy. Mlékárna též sloužila k výuce studentů Zemské mlékařské a sýrařské školy, založené roku 1902. Ve 30. letech 20. století se zpracovávalo 3 000 – 4 000 litrů mléka. Do tehdejšího sortimentu výrobků patřilo např. pasterované mléko, různé druhy smetan, máslo, jogurty a různé druhy sýrů: Imperiál, romadúry, eidamské, gouda, camembert, sýry pивní, máslové, salámové, desertní, brie, gorgonzola a další. Praktická výuka studentům mlékařské a sýrařské školy zde byla poskytována až do roku 1953.

V roce 1953 vznikl samostatný podnik Mlékařské závody, n.p. Kroměříž, které byly o pět let později začleněny pod Gottwaldovské mlékárny se sídlem v Bystřici pod Hostýnem. V roce 1960 došlo k dalším změnám, vznikly Východomoravské mlékárny Kroměříž a denní kapacita zde zpracovávaného mléka se zvýšila na 20 000 litrů. Zanedlouho však došlo k dalším změnám a mlékárna byla připojena k n.p. Lacrum Brno. V Kroměříži tak vznikl závod, kam spadaly provozovny Kroměříže, Bystřice pod Hostýnem, Kyselovic a Zdounek. V průběhu 80. – 90. let se denní objem zpracovávaného mléka vyšplhal až na 70 000 litrů, značně se však zúžil sortiment výrobků. Část mléka byla zpracovávána i v sušárně v Brně. Po roce 1989 prochází závod privatizací, která končí až roku 1994.

V tomto období došlo ke snižování objemu zpracovávaného mléka až na konečných 25 000 litrů v roce 1994.

V letech 1994 – 1997 sloužila mlékárna pod názvem Školní mlékárna též jako odborné pracoviště pro výuku žáků SPŠ mlékárenské. Činnost Školní mlékárny byla ukončena z ekonomicko-provozních důvodů a samotná mlékárna prošla opět privatizací a veřejnou soutěží. V té zvítězila společnost KROMILK, s.r.o. Kroměříž, kde majoritní podíl mají zemědělci dodávající mléko. [22]

Současná produkce:

Mlékárna Kroměříž se zaměřuje výhradně na výrobní činnost, přičemž denní příjem mléka je stanoven zhruba na 25 000 l. Od září 2000 je součástí skupiny hlavního velkoobchodního partnera, společnosti ALIMPEX food a.s., Praha. Ta dodává její výrobky do řady maloobchodních řetězců a na nezávislé trhy v České republice i na Slovensku. Společnost se také mimo jiné podílí na spolupráci s Českomoravským svazem mlékárenským a mlékařskou školou.

V současnosti patří do hlavního výrobního programu produkce polotvrdých sýrů typu eidam a gouda, doplňkově jsou to pak roztíratelné tavené sýry. Mimo to se společnost zabývá vývojem dalších specialit z oblasti sýrů.

Se svými výrobky získala mlékárna na řadě soutěží velké množství ocenění, především v kategorii čerstvých sýrů. Mimo to je spousta výrobků nositelem národní značky kvality Klasa. Níže zmiňované výrobky představují pouze část z celkového sortimentu společnosti KROMILK, jsou to však nejčastěji oceňované skupiny výrobků. [25]

Přírodní polotvrdé sýry typu gouda – tyto sýry jsou vyrobeny z upravovaného pasterovaného mléka s obsahem tuku v sušině min. 45 % a obsahem sušiny min. 56 %. Sýry jsou opatřeny plastovým nátěrem nebo červeným voskem, pod kterým uzrávají. Je pro ně typická sýrově mandlová chuť, kterou získávají dlouhým zráním ve zracích sklepech s přesně stanovenou teplotou a vlhkostí. Do této kategorie patří výrobky jako: Hanácká koule, Krásná Haná nebo KROMILK – minigouda. Všechny tyto výrobky jsou oceněny značkou kvality Klasa. Nejčastěji oceňovaným výrobkem tohoto sortimentu je sýr Krásná Haná. Ten byl oceněn ve své kategorii 1. místem na „Celostátní přehlídce sýrů“ celkem ve třech

ročnících, a to 2010, 2002 a 2000. Roku 2006 se v této soutěži umístil na 2. místě. Dalších významných úspěchů dosáhl v regionálních soutěžích získáním ocenění „Perla Zlínska 2010“ a označení „Regionální potravina Zlínského kraje 2010“. Za svou kvalitu byl odměněn také výrobek KROMILK – minigouda získáním certifikátu „Perla Zlínska 2006“. [23, 24, 47, 51, 64]



Obrázek 5. Hanácká koule, Krásná Haná, KROMILK- minigouda. [19]

Čerstvé sýry – čerstvé sýry jsou vyrobeny z upraveného pasterovaného mléka s obsahem tuku v sušině min. 60 % a celkovým množstvím sušiny min. 36 %. Tyto sýry jsou pouze slabě solené, vyrábí se v základní smetanově nakyslé chuti i v různých ochucených variantách – česnek, křen, provensálské koření, mexiko, brusinky a chili papričky. Jsou celistvé konzistence a jemné chuti, určené k přímé konzumaci. Nově jsou produkovány i čerstvé sýry ruční výroby, a to v ochucených variantách jako: pažitka – česnek, balaton, pikant, steakové koření. Opět všechny tyto výrobky nesou značku kvality Klasa. Čerstvý sýr v základním provedení navíc získal 1. místo na „Celostátní přehlídce sýrů“ v ročnících 2006 a 2008. Navíc byl oceněn certifikátem „Perla Zlínska 2007“. V posledním ročníku této soutěže získal ocenění „Perla Zlínska 2012“ i ručně vyráběný sýr s příchutí pažitka – česnek. [23, 24, 46, 64]



Obrázek 6. Čerstvý sýr v základní chuti, dále s příchutí křene a ručně vyráběný sýr s příchutí pažitka – česnek. [20]

Termizované smetanové sýry – jedná se o sýry, které mají minimální obsah sušiny 29 % a tuku 15 %. Vyrábí se z tvarohu, smetany a případného přídavku másla, pro dosažení optimální hodnoty mléčného tuku. Produkce zahrnuje sýry v základní chuti – žervé, ale i řadu ochucených variant, jejichž chuť, barva i konzistence je dána použitými přísadami (např. niva, zelenina, bylinky). Pro všechny tyto výrobky je charakteristická zvýšená trvanlivost dosažená termizací – tepelné ošetření v průběhu výroby. Spousta výrobků tohoto druhu má i řadu ocenění. Mezi úspěšné výrobky patří například smetanový sýr Krajanka, oceněný 1. místem na „Celostátní přehlídce sýrů 2007“. V této soutěži byl dále oceněn 2. místem sýr Žervé klasik za rok 2010 a Zálesák lahůdkový za rok 2006, také 2. místem. Poslední zmiňovaný výrobek je dále držitelem ocenění „Perla Zlínska 2011“ a značkou kvality Klasa. Chuťová varianta Zálesák se zeleninou byl navíc oceněn „Cenou hejtmana Zlínského kraje 2010“ a taktéž značkou kvality Klasa. [23, 24, 43, 47]



Obrázek 7. Zálesák lahůdkový, smetanový sýr Krajanka [21]

5.2 Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o.

Historie:

Zpracování mléka a mléčných výrobků na Valašsku má dlouhou historii. Ve Valašském Meziříčí byla první mlékárna založena již roku 1936 pod názvem Valašská spolková mlékárna ve Valašském Meziříčí. Zpočátku byl denní objem zpracovávaného mléka přibližně 500 litrů, přičemž hlavní výrobu zahrnovalo samovolně kysané mléko, máslo a tvarohové pomazánky. Roku 1948 došlo k modernizaci výrobního zařízení a později i k rekonstrukci výrobních kapacit, čímž se zvýšil objem zpracovávaného mléka na 25 000 litrů denně.

V rozmezí let 1950 – 1956 patřila Valašská mlékárna k Mlékařským závodům se sídlem v Ostravě. Následně byla až do roku 1960 součástí Východomoravských mlékáren v Bystřici pod Hostýnem. V tomto období byla výroba zaměřena na jogurty, konzumní mléko a smetanu, plnotučné mléko, měkký tvaroh a máslo.

V letech 1963 – 1965 byla v nově získaných prostorech vybudována nová lahvárenská linka, kompresorovna a další nezbytné pobočky, čímž opět došlo k navýšení objemu zpracovávaného mléka na 45 000 litrů denně. Naopak ale došlo roku 1972 ke zrušení másláreny. V roce 1978 zasáhl mlékárnu velký požár, který zničil pasterační stanici. Obnova mlékárny trvala déle než rok.

Počátkem 80. let se mlékárna zaměřuje převážně na produkci jogurtů. Ta v roce 1980 činila 199 000 litrů a zvýšila se až na 409 000 v roce 1981. Postupem let se však mlékárna specializovala na výrobu konzumních mlék, smetan a kysaných výrobků. Následnou privatizací Beskydských mlékáren roku 1992 vzniká Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o. Je zahájena rekonstrukce a celková modernizace technologického zařízení. [5, 7, 31]

Současná produkce:

V současné době se množství zpracovávaného mléka pohybuje mezi 60 000 – 70 000 litry. Mlékárna Valašské Meziříčí se zařadila mezi významné výrobce kysaných mléčných výrobků České republiky. Jejich výrobky se vyznačují vysokou kvalitou, což potvrzuje nejen odbyt na trhu, ale i řada nejrůznějších ocenění. V současné době lze tyto výrobky nalézt v celé síti obchodních řetězců i u maloobchodníků. Exportní aktivity se postupně zaměřují na slovenské a maďarské trhy.

Do hlavního výrobního programu mlékárny patří v současnosti několik produktových řad: smetanové jogurty, středně tučné a nízkotučné ovocné jogurty, šlehané jogurty, kysané výrobky, bioprodukty, jogurtová mléka a čerstvé tekuté výrobky. Následující výrobky opět patří k těm nejčastěji oceňovaným ve svých kategoriích. [7, 31]

Bílý jogurt z Valašska – tento jogurt s nižším obsahem tuku (3%) je řazen mezi středně tučné jogurty vyráběné z kvalitního českého mléka. Při jeho výrobě nejsou použity žádné konzervační látky, emulgátory ani barviva. Naproti tomu obsahuje živé kultury a je charakteristický svou jemnou chutí. V roce 2010 získal ocenění „Nejlepší bílý jogurt 2010“ na základě hodnocení České zemědělské univerzity v Praze - Suchdole, na katedře kvality zemědělských produktů. V porovnání s 10 dalšími jogurty vyhrál čtyři kategorie – vzhled, konzistence, vůně, chuť a stal se tak celkovým vítězem. Bílý jogurt z Valašska je též držitelem značky Klasa, udělované kvalitním potravinám. Nejnověji je to pak udělení označení „Regionální potravina Zlínského kraje 2011“, získané v kategorii mléčných produktů. [33, 35, 50]



Obrázek 8. Bílý jogurt z Valašska [50]

BIO kysané nápoje – výrobou BIO kysaného nápoje přírodního a BIO kysaného nápoje s příchutí jahody se stala mlékárna jedním z prvních výrobců mléčných bioproduktů v České republice. Tyto nápoje se vyrábí z mléka produkovaného na ekofarmě AGRO FYTO spol. s r.o. v Lidečku na Vsetínsku. Jsou obohaceny probiotickou kulturou ABT (Lactobacillus Acidophilus, Bifidobacteria, Streptococcus Thermophilus), obsahují vitamini-

ny, minerální látky a až o 60 % více antioxidantů než konvenčně produkované mléko. Obě varianty tohoto nápoje jsou nositeli značky kvalitních potravin Klasa, ale i řady dalších ocenění. Jako první byl oceněn BIO kysaný nápoj přírodní. Již v roce 2006 získal 1. místo a titul „Česká biopotravina roku 2006“, udělovaný nejlepším produktům českého ekologického zemědělství. Tentýž rok dostal výrobek také označení „Perla Zlínska 2006“, udělované kvalitním potravinářským produktům z celého kraje. Poslední ocenění získal BIO kysaný nápoj na soutěži „Mlékárenský výrobek roku 2007“, kde ve své kategorii jogurty a kysané nápoje získal 1. místo. Na 2. místě se v této soutěži umístila ochucená varianta nápoje s příchutí jahody. V roce 2007 zaznamenal BIO kysaný nápoj jahodový řadu úspěchů. Umístil se na 1. místě v soutěži „Česká biopotravina roku 2007“, získal ocenění „Perla Zlínska 2007“, a také „Cenu hejtmána Zlínského kraje 2007“. Posledním velkým úspěchem BIO kysaného nápoje s příchutí jahoda je vítězství na prestižní mezinárodní potravinářské soutěži Salima za rok 2008. [6, 29, 34,]



Obrázek 9.
*BIO kysaný
nápoj přírodní
[29]*

Kolekce BIO jogurtů – stejně jako u BIO kysaného nápoje jsou i BIO jogurty vyráběny z mléka pocházejícího z certifikovaných ekofarem. Toto mléko není odtučňováno, což zvýrazňuje chuťové kvality a přírodní charakter jogurtů. Je zde zastoupena též živá jogurtová kultura. Podobně jako u výše zmiňovaných výrobků jsou i tyto jogurty pro svou kvali-

tu oceňovány řadou cen. První úspěch zaznamenaly již v roce 2008 na soutěži „Mlékárenský výrobek roku 2008“. Na 1. místě se ve své kategorii jogurtů a zakysaných výrobků umístil BIO jogurt s příchutí borůvky a 3. místo získal BIO jogurt bílý. Téhož roku získala celá kolekce BIO jogurtů „Cenu hejtmana Zlínského kraje 2008“, BIO jogurt bílý navíc obdržel regionální ocenění „Perla Zlínska 2008“. Další rok získala mlékárna opět cenu na soutěži „Mlékárenský výrobek roku 2009“, a to 2. místo za BIO jogurt jahodový. Poslední úspěch zaznamenal jogurt z kolekce „naše bio“ v soutěži „Česká biopotravina roku 2010“. Na základě hodnocených kritérií (chuť, zpracování, použité suroviny atd.) získal v kategorii mléko a mléčné výrobky 1. místo BIO jogurt bílý a stal se tak celkovým vítězem soutěže. Kolekce „naše bio“ jsou privátní výrobky prodejen v tuzemsku, vyráběné v sedmi chuťových variantách. [9, 28, 34]



Obrázek 10. Obalové varianty BIO jogurtu bílého
[28, 32]

5.3 Mlékárna NET PLASY, spol. s r.o., Bystřice pod Hostýnem

Historie:

Zpracování mléčných výrobků na Bystřicku započalo se založením mlékárenského družstva. Ke konci hospodářské krize přetrvávaly problémy s odbytem zemědělských produktů, včetně mléka. Z tohoto důvodu bylo roku 1935 založeno Rolnické mlékařské družstvo sídlící v Bystřici pod Hostýnem. Do prostor tamního obchodu bylo sváženo mléko z okolí, odtud se pak dodávalo především do Zlína. V důsledku vzniku přebytků mléka bylo zakoupeno nejnutnější zařízení na jeho zpracování, denně se tak mohlo zpracovat 1 000 litrů.

Počátkem 2. světové války dochází ke zvýšení příjmu mléka a rozšíření výroby. Dodávky se zvyšovaly i po válce, následkem toho bylo rozhodnuto o stavbě nové mlékárny. I přesto, že původní projekt nebyl zcela realizován, byl roku 1950 v novostavbě zahájen provoz. Teprve až v několika následujících letech byla mlékárna stavebně zcela dokončena. Roku 1953 je z družstva vytvořen národní podnik Mlékařské závody v Bystřici pod Hostýnem. K němu byly připojovány další závody, až vznikly Gottwaldovské mlékárny. Vedení je později přesunuto do Kroměříže a po sloučení s Lacrumem sídlí v Brně.

V období 60. let je mlékárna vybavena moderním vybavením. V dalších letech byla přistavěna nová hala se strojním zařízením na kontinuální výrobu tvarohu, tím odpadla nejtěžší ruční práce. Díky těmto modernizacím je již na přelomu 70. a 80. let zpracováváno 20 milionů litrů mléka ročně. Především je to na tvaroh měkký, tučný, jemný a s prodlouženou trvanlivostí. V tomto období je do výroby zavedena i produkce pomazánkových másel a sýrů Duko, dále i smetanové krémy. Roku 1996 je Mlékárna Bystřice pod Hostýnem odkoupena společností NET PLASY, spol. s r.o. od Fondu národního majetku. Výrobní program však není zásadně pozměněn. [3, 26]

Současná produkce:

Sortimentem pomazánkových másel a pařených sýrů jadel se řadí společnost na přední místo mezi tuzemskými výrobci. Výjimečné postavení představuje svou nabídkou termizovaných sýrů Duko, jelikož se jedná o klasickou značku Mlékárny Bystřice pod Hostýnem. Mimo základní produkci mlékárny se společnost zabývá i výrobou privátních značek do určitých tuzemských obchodních řetězců. V současné době mlékárna zpracovává cca 34 milionů litrů mléka ročně a zaměstnává 120 pracovníků. Díky kvalitě svých výrobků má mlékárna v posledních letech úspěch i na zahraničních trzích, což potvrzuje i řada ocenění, které za své výrobky získala.

V současné době patří mezi hlavní sortiment mlékárny zejména pomazánková másla, smetanové sýry Duko, pařený sýr jadel, tvarohové krémy Bonté, smetanové krémy mascarpone, měkký tvaroh, mozzarella a sýrové speciality. [26]

Oceněné výrobky – do tohoto roku získala mlékárna NET PLASY, spol. s r.o. Bystřice pod Hostýnem celkem 5 ocenění z regionálních a celorepublikových soutěží. Mimo to je

11 výrobků nositely značky kvalitních potravin Klasa. Mezi nejúspěšnější skupinu výrobků mlékárny patří sýry typu jadel. Jedná se o zapletený pařený bílý sýr, který se stejně jako mozzarella uchovává ve slaném nálevu, aby nevyschl a neztratil svou slanou chuť. Jeho výhodou je, že i při vyšších pokojových teplotách zůstává celistvého tvaru. První cenu „Perlu Zlínska“ za tento výrobek získala mlékárna roku 2006 za jadel uzený, následně toto ocenění za rok 2009 získal jadel s česnekem a bylinkami. Nejstarší ocenění získal termizovaný smetanový sýr Duko s příchutí křene, který se na soutěži „Mlékárenský výrobek roku 2005“ umístil na druhém místě ve své kategorii tavených sýrů. Poslední ocenění „Perla Zlínska“ za rok 2007 získal tvarohový krém Bonté se zeleninou, to samé ocenění bylo pak v roce 2008 uděleno Bystřickému pomazánkovému máslu s příchutí tuňáka a cibule. [27, 49]



Obrázek 11. Jadel přírodní a termizovaný sýr Duko s příchutí křene
[59, 36]

6 VÝZNAM POTRAVINÁŘSKÉ VÝROBY NA ZLÍNSKU

Potravinářský průmysl všeobecně patří svým charakterem k nosným odvětvím zpracovatelského průmyslu. Jedná se o strategické odvětví, jehož význam spočívá v zajišťování výživové potřeby obyvatel. Jeho hlavní náplní je tedy zpracovávání zemědělské produkce a uvádění vyrobených potravinářských produktů na trh. Touto činností dochází ke snaze zajistit dostatek bezpečných a kvalitních potravin na trhu, ale i posílit konkurenceschopnost a efektivitu potravinářských firem v zájmu dalšího rozvoje tohoto průmyslu. Míra rozvoje potravinářství v ČR je oproti jiným zpracovatelským odvětvím výrazně ovlivněna vnitřními i vnějšími (zahraničními) vlivy.

Mezi negativní vlivy působící na potravinářské producenty regionálního charakteru je fakt, že český trh je doslova zahlcen množstvím levných potravin ze zahraničí, jejichž kvalita je mnohdy velmi pochybná. Tyto potraviny jsou navíc často dopravovány z velkých vzdáleností, což nese nejen ekonomickou zátěž, ale i velmi negativní dopad na životní prostředí. Jedná se nejen o vysoké spotřeby nafty, ale také používání chemických látek nutných pro zachování dojmu čerstvosti, či umělé dozrávání praktikované u dováženého ovoce a zeleniny. Takovéto ovoce je sklízeno i půl měsíce před dozráním, uskladňuje se ve zracích komorách s minimem kyslíku a uzrává až na místě určení. To samé se týká například i španělských rajčat, pěstovaných v živém roztoku bez jakéhokoli přístupu k tradiční zemi. Toto všechno má dopad na chuť a vůni produktů, především pak na jejich výživovou hodnotu, která je prakticky nulová. Je tedy logické, že produkty vypěstované v domácím prostředí nabízejí nejen zaručenou čerstvost a výraznější chuť, ale i svým složením a výživovou hodnotou jsou pro nás nejvhodnější.

Tento problém však není záležitostí pouze ovoce a zeleniny, týká se často i masných výrobků či jiných zemědělských produktů. Koncem 20. století byla spotřeba masa pokryta z 90 % českými zdroji, v současnosti se téměř polovina množství vepřového masa dováží. K tomuto nepříznivému vývoji došlo především nedostatkem peněz pro rekonstrukce chovných objektů a nákupu nových technologií, čímž jsme ztratili na trhu velkou část své konkurenceschopnosti.

I když z řady průzkumů vyplývá upřednostňování českých produktů, skutečnost je mnohdy jiná. Šetřivý český člověk totiž častěji sáhne po tom, co je na pultě nejlevnější. I přes to všechno se však u lidí prohlubuje obecné povědomí o kvalitě domácích produktů. Důkazem toho je i narůstající obliba a zájem veřejnosti o farmářské trhy, prodeje ze dvora a

hlavně regionální soutěže, podporující domácí potravinářské producenty. Kvalita těchto potravin je zaručena nejen získáním různých ocenění, ale i vznikajícím nepřímým tlakem ze strany spotřebitelů a inspekcí, očekávající jejich vysokou úroveň. Spotřebitel tak dostává do rukou produkt, jehož původ, kvalita i čerstvost je jednoznačná. Navíc nákupem každého takového produktu podpoříme zaměstnanost na našem venkově a přispějeme ke kultivaci půdy a krajiny v našem okolí. Všechny tyto důvody vyzdvihují důležitost propagace regionálních potravin, čímž se naše země připojuje k řadě vyspělých států, úspěšně využívajících tyto podpůrné programy již delší dobu. [41, 52, 65]

ZÁVĚR

Cílem bakalářské práce bylo zmapování zemědělské výroby a potravinářského průmyslu ve Zlínském kraji. Pozornost byla věnována také regionálním potravinám, které získaly kvalitativní ocenění, ať již v různých soutěžích či přímo od Ministerstva zemědělství.

Právě podpora ze strany státu je pro domácí potraviny velice důležitá. Koupí produktu s označením Regionální potravina vyjadřuje spotřebitel svou sounáležitost s místními výrobci spolu s očekáváním vyšší kvality výrobku.

Ve Zlínském kraji má potravinářství letitou tradici. Nejvíce osevné plochy zabírají obiloviny. Mezi tradiční výrobky z mouky patří oblíbené valašské frgále, které nesmí chybět na žádném řemeslném jarmarku či pořádné veselce. Dlouhou dobu mělo na Zlínsku své místo také pěstování cukrové řepy, v kraji bylo hned několik velkých cukrovarů, postupem času však všechny zanikly. Naopak mlékárenskému průmyslu se zde daří poměrně dobře. Mlékárny v Kroměříži, Bystřici pod Hostýnem či ve Valašském Meziříčí mají mnoho úspěšných produktů. Co se týče dalších místních specialit, nesmíme opomenout výrobu slivovice, ať už v soukromých palírnách či přímo u největšího producenta tohoto moku – firmu Rudolf Jelínek z Vizovic. S pěstováním švestek souvisí také výroba povidel, ke které dochází zejména u drobných podnikatelů.

Věřím, že cíle bakalářské práce bylo dosaženo. Za pomoci dostupné literatury jsem zpracoval historii i současnost potravinářství ve Zlínském kraji a její význam pro náš region.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] AGRODRUŽSTVO ROŠTĚNÍ. Historie a současnost. *Agrorosteni.cz* [online]. ©2010a [cit. 2012-05-29]. Dostupný z <http://www.agrorosteni.cz/index.php>.
- [2] AGRODRUŽSTVO ROŠTĚNÍ. Perla Zlínska. *Agrorosteni.cz* [online]. ©2010b [cit. 2012-05-29]. Dostupný z <http://www.agrorosteni.cz/pekarna-agrodruzstvo-rosteni.php>.
- [3] BARTOŠÍKOVÁ, Jarmila et al. *Historie a současnost podnikání na Kroměřížsku a Holešovsku*. Žehušice: Městské knihy s.r.o., 2010. ISBN 978-80-86699-59-2.
- [4] BERANOVÁ, Magdalena. *Dějiny zemědělství v Čechách a na Moravě*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-80-7277-113-4.
- [5] BRONCOVÁ, Dagmar. *Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě*. Praha: Milpo, 1998. ISBN 808-609-80-79.
- [6] CREST. Mlékárna Valašské Meziříčí, prezentace. *Crestcom.cz* [online]. ©2012a [cit. 2012-07-26]. Dostupný z http://www.crestcom.cz/tiskove_stredisko/presscenter.php?p=text_detail&idfirmy=92&idslozky=1440&idtextu=4918.
- [7] CREST. Tiskové materiály klasa v regionech Valašsko a Slovácko. *Crestcom.cz* [online]. ©2012b [cit. 2012-07-26]. Dostupný z http://www.crestcom.cz/tiskove_stredisko/presscenter.php?p=text_detail&idfirmy=92&idslozky=1440&idtextu=10552.
- [8] CYRILOVO PEKAŘSTVÍ. Historie Cyrilova pekařství. *Frgaly.cz* [online]. ©2004-2009 [cit. 2012-05-17]. Dostupný z <http://www.frgaly.cz/historie/>.
- [9] ČESKÁ BIOPOTRAVINA. Historie. *Biopotravinaroku.cz* [online]. ©2012 [cit. 2012-06-30]. Dostupný z <http://biopotravinaroku.cz/Historie/>.
- [10] ČSU. Plochy osevů ve Zlínském kraji k 31. květnu 2011. *I-serve.cz* [online]. ©2012a [cit. 2012-05-15]. Dostupný z http://csugeo.i-server.cz/xz/redakce.nsf/i/plochy_osevu_ve_zlinskem_kraji_k_31_kvetnu_2011.
- [11] ČSU. Statistická ročenka Zlínského kraje 2011. *Czso.cz* [online]. ©2012b [cit. 2012-06-17]. Dostupný z http://www.czso.cz/csu/2011edicniplan.nsf/krajkapitola/721011-11-r_2011-11.

- [12] DOMÁČÍ PEKÁRNY. Mouka. *Dama.cz* [online]. ©2012 [cit. 2012-05-15]. Dostupný z <http://domacipekarny.dama.cz/suroviny.php?d=5>.
- [13] GÖTZ, Antonín. *Geografie zemědělství ČR*. Plzeň: Západočeská univerzita, 1996. ISBN 80-7082-271-6.
- [14] HISTORIE DAČIC. Dačice, moravské město v Čechách, historie kostky cukru. *Estranky.cz* [online]. ©2012 [cit. 2012-06-10]. Dostupný z http://www.historie-dacic.estranky.cz/clanky/historie/dacice_-moravske-mesto-v-cechach_-historie-kostky-cukru-.html.
- [15] JAPAVO. Úvodem. *Japavo.cz* [online]. ©2012 [cit. 2012-06-05]. Dostupný z <http://www.japavo.cz/uvod.php>.
- [16] JAVORNÍK. Javorník-CZ s.r.o. Štítná nad Vláří. *Javor-st.cz* [online]. ©2012a [cit. 2012-05-31]. Dostupný z <http://cz.javor-st.cz/>.
- [17] JAVORNÍK. Pekárna. *Javor-st.cz* [online]. ©2012b [cit. 2012-05-31]. Dostupný z <http://cz.javor-st.cz/pekarna>.
- [18] KARKOŠKOVÁ, Alena et al. *Historie a současnost podnikání na Zlínsku*. Žehušice: Městské knihy s.r.o., 2011. ISBN 978-80-86699-63-9.
- [19] KLASA. Mléčné výrobky. *Eklasa.cz* [online]. ©2012a [cit. 2012-06-25]. Dostupný z <http://www.eklasa.cz/spotrebitele/vyrobky/:mleko-mlecne-vyrobky/o-region/f-kromilk/stranka-3>.
- [20] KLASA. Mléčné výrobky. *Eklasa.cz* [online]. ©2012b [cit. 2012-06-25]. Dostupný z <http://www.eklasa.cz/spotrebitele/vyrobky/:mleko-mlecne-vyrobky/o-region/f-kromilk/stranka-2>.
- [21] KLASA. Mléčné výrobky. *Eklasa.cz* [online]. ©2012c [cit. 2012-06-25]. <http://www.eklasa.cz/spotrebitele/vyrobky/:mleko-mlecne-vyrobky/o-region/f-kromilk>.
- [22] KROMILK. 100 let historie a vývoje mlékárny v Kroměříži. *Kromilk.cz* [online]. ©2002-2009a [cit. 2012-07-16]. Dostupný z <http://www.kromilk.cz/cz/kromilk-mlekarna-syry-vyroba-historie.html>.
- [23] KROMILK. Certifikáty a ocenění v soutěžích. *Kromilk.cz* [online]. ©2002-2009b [cit. 2012-07-18]. Dostupný z <http://www.kromilk.cz/cz/kromilk-mlekarna-certifikaty-IFS-klasa.html>.

- [24] KROMILK. Charakteristiky jednotlivých skupin výrobků. *Kromilk.cz* [online]. ©2002-2009c [cit. 2012-07-16]. Dostupný z <http://www.kromilk.cz/cz/kromilk-mlekarna-syry-vyroba-produkce.html>.
- [25] KROMILK. Naše filozofie a cíle ke kterým směřujeme. *Kromilk.cz* [online]. ©2002-2009d [cit. 2012-07-16]. Dostupný z <http://www.kromilk.cz/cz/kromilk-mlekarna-syry-vyroba-soucasnost.html>.
- [26] MLÉKÁRNA BYSTŘICE. Mlékárna Bystřice pod Hostýnem. *Mlekarna-bystrice.cz* [online]. ©2007a [cit. 2012-06-27]. Dostupný z <http://www.mlekarna-bystrice.cz/>.
- [27] MLÉKÁRNA BYSTŘICE. Ocenění a certifikáty. *Mlekarna-bystrice.cz* [online]. ©2007b [cit. 2012-06-27]. Dostupný z <http://www.mlekarna-bystrice.cz/oceneni/>.
- [28] MLÉKÁRNA VALMEZ. BIO jogurt bílý. *Mlekarna-valmez.cz* [online]. ©2012a [cit. 2012-06-26]. Dostupný z <http://www.mlekarna-valmez.cz/produkty-bio-vyrobky-bio-jogurt-bily>.
- [29] MLÉKÁRNA VALMEZ. Bio kysaný nápoj přírodní. *Mlekarna-valmez.cz* [online]. ©2012b [cit. 2012-06-26]. Dostupný z <http://www.mlekarna-valmez.cz/produkty-bio-vyrobky-bio-kysany-napoj-prirodni>.
- [30] MLÉKÁRNA VALMEZ. Certifikáty. *Mlekarna-valmez.cz* [online]. ©2012c [cit. 2012-06-30]. Dostupný z <http://www.mlekarna-valmez.cz/certifikaty.php>.
- [31] MLÉKÁRNA VALMEZ. Historie a současnost. *Mlekarna-valmez.cz* [online]. ©2012d [cit. 2012-07-25]. Dostupný z <http://www.mlekarna-valmez.cz/historie-a-soucasnost.php>.
- [32] MLÉKÁRNA VALMEZ. Naše BIO jogurt bílý. *Mlekarna-valmez.cz* [online]. ©2012e [cit. 2012-06-26]. Dostupný z <http://www.mlekarna-valmez.cz/produkty-privatni-vyrobky-nase-bio-jogurt-bily>.
- [33] MLÉKÁRNA VALMEZ. Nejlepším bílým jogurtem je bílý jogurt z Valašska. *Mlekarna-valmez.cz* [online]. ©2012f [cit. 2012-07-13]. Dostupný z <http://www.mlekarna-valmez.cz/novinky-nejlepsim-bilym-jogurtem-je-bily-jogurt-z-valasska>.
- [34] MLÉKÁRNA VALMEZ. Ocenění-úspěchy. *Mlekarna-valmez.cz* [online]. ©2012g [cit. 2012-07-28]. Dostupný z <http://www.mlekarna-valmez.cz/oceneni.php>.

- [35] MLÉKÁRNA VALMEZ. Produkty Mlékárny Valašské Meziříčí sbírají ocenění Perla Zlínska a Regionální potravina. *Mlekarna-valmez.cz* [online]. ©2012h [cit. 2012-07-26]. Dostupný z <http://www.mlekarna-valmez.cz/novinky-produkty-mlekarny-valasske-mezirici-sbiraji-oceneni-perla-zlinska-a-regionalni-potravina>.
- [36] NÁKUP DOMŮ. DUKO termizovaný smetanový sýr s křenem 80g. *Nakupdomu.cz* [online]. ©2012 [cit. 2012-06-30]. Dostupný z <http://www.nakupdomu.cz/potraviny/mlecne-vyrobky-560/mekke-syry/duko-termizovany-smetanovy-syr-s-krenem-80g.html>.
- [37] NAKUP RYCHLE. Mléčné výrobky a tuky. *Nakuprychle.eu* [online]. ©2012 [cit. 2012-06-25]. Dostupný z <http://www.nakuprychle.eu/nakuprychle/eshop/4-1-Mlecne-vyrobky-a-tuky/266-3-Syry-termizovane-lucina/5/1070-Syr-Krajanka-smetanovy-termizovany>.
- [38] OKNO DO KRAJE. Ubylo brambor a cukrovky, přibývají hektary řepky. *Oknodokraje.cz* [online]. ©2011 [cit. 2012-06-15]. Dostupný z <http://www.oknodokraje.cz/25771n-ubylo-brambor-a-cukrovky-pribyvaji-hektary-repky>.
- [39] PALÍK, Slavoj et al. *Metodika pěstování ozimé pečárenské pšenice*. Kroměříž: Agrotest fyto, s.r.o., 2009. ISBN 978-80-86888-07-1.
- [40] PEKÁRNÝ. Typy mouky. *Unas.cz* [online]. ©2012 [cit. 2012-05-15]. Dostupný z http://www.pekarny.unas.cz/typy_mouky1.html.
- [41] PERLA ZLÍNSKA. Češi chtějí potraviny české, nejlépe regionální, jsou přesvědčeni o jejich kvalitě. *Perla-zlinska.cz* [online]. ©2012a [cit. 2012-07-20]. Dostupný z http://www.perla-zlinska.cz/clanky/rok-2010/cesi-chteji-potraviny-ceske_-nejlepe-regionalni_-jsou-presvedceni-o-jejich-kvalite-.html.
- [42] PERLA ZLÍNSKA. Jak chutná Zlínsko. *Perla-zlinska.cz* [online]. ©2012b [cit. 2012-05-23]. Dostupný z <http://www.perla-zlinska.cz/clanky/rok-2011/perla-zlinska-a-jeji-vyhodnoceni.html>.
- [43] PERLA ZLÍNSKA. Jak chutná Zlínsko II. *Perla-zlinska.cz* [online]. ©2012c [cit. 2012-07-25]. Dostupný z <http://www.perla-zlinska.cz/clanky/rok-2011/jak-chutna-zlinsko-ii..html>.

- [44] PERLA ZLÍNSKA. Logo Perla Zlínska pro rok 2012. *Perla-zlinska.cz* [online]. ©2012d [cit. 2012-07-15]. Dostupný z <http://www.perla-zlinska.cz/clanky/rok-2012/logo-perla-zlinska-pro-rok-2012.html>.
- [45] PERLA ZLÍNSKA. Perla Zlínska 2011. *Perla-zlinska.cz* [online]. ©2012e [cit. 2012-05-23]. Dostupný z <http://www.perla-zlinska.cz/clanky/rok-2011/perla-zlinska-2011.html>.
- [46] PERLA ZLÍNSKA. Vítězové 7. ročníku soutěže Perla Zlínska. *Perla-zlinska.cz* [online]. ©2012f [cit. 2012-05-25]. Dostupný z <http://www.perla-zlinska.cz/clanky/rok-2012/vitezove-7.rocniku-souteze-perla-zlinska.html>.
- [47] PERLA ZLÍNSKA. V sobotu 15. 5. 2010 byly vyhlášeny nejlepší výrobky Zlínského kraje. *Perla-zlinska.cz* [online]. ©2012g [cit. 2012-07-20]. Dostupný z http://www.perla-zlinska.cz/clanky/rok-2010/v-sobotu-15_5_-2010-byly-vyhlasyeny-nejlepsi-vyrobky-zlinskeho-kraje.html.
- [48] PRUGAR, Jaroslav et al. *Kvalita rostlinných produktů na prahu 3. tisíciletí*. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský ve spolupráci s Komisí jakosti rostlinných produktů ČAZV, 2008. ISBN 978-80-86576-28-2.
- [49] REÁLNÉ ZEMĚDĚLSTVÍ. Mléčné výrobky sýry a syrovátka. *Infoblog.cz* [online]. ©2012 [cit. 2012-07-30]. Dostupný z <http://zivotnafarme.infoblog.cz/clanek/mlecne-vyrobky-syry-a-syrovatka-2715/>.
- [50] REGIONÁLNÍ POTRAVINA. Jogurt bílý. *Eagri.cz* [online]. ©2012a [cit. 2012-06-26]. Dostupný z <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/regionalni-potraviny/zlinsky-kraj/jogurt-bily.html>.
- [51] REGIONÁLNÍ POTRAVINA. Krásná Haná – sýr typu gouda. *Eagri.cz* [online]. ©2012b [cit. 2012-07-20]. Dostupný z <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/regionalni-potraviny/zlinsky-kraj/krasna-hana-syr-typu-gouda-1.html>.
- [52] REGIONÁLNÍ POTRAVINA. Ministerstvo zemědělství podporuje spotřebu regionálních potravin. *Eagri.cz* [online]. ©2012c [cit. 2012-05-25]. Dostupný z <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/o-projektu/>.
- [53] REGIONÁLNÍ POTRAVINA. Soubor frgálů. *Eagri.cz* [online]. ©2012d [cit. 2012-05-17]. Dostupný z <http://eagri.cz/public/web/regionalni-potraviny/regionalni-potraviny/zlinsky-kraj/soubor-frgalu.html>.

- [54] RYBÁČEK, Václav et al. *Cukrovka*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1985. ISBN 3868-07-099-85.
- [55] R. JELÍNEK. Historie. *Rjelinek.cz* [online]. ©2012a [cit. 2012-06-20]. Dostupný z <http://www.rjelinek.cz/o-firme/historie>.
- [56] R. JELÍNEK. O firmě. *Rjelinek.cz* [online]. ©2012b [cit. 2012-06-20]. Dostupný z <http://www.rjelinek.cz/o-firme>.
- [57] R. JELÍNEK. Slivovice kosher 5YR. *Rjelinek.cz* [online] ©2012c [cit. 2012-07-17]. Dostupný z <http://www.rjelinek.cz/produkty/slivovice/slivovice-kosher-5yr>.
- [58] R. JELÍNEK. Vizovická slivovice. *Rjelinek.cz* [online] ©2012d [cit. 2012-07-17]. Dostupný z <http://www.rjelinek.cz/produkty/slivovice/vizovicka-slivovice>.
- [59] TESCO. Mlékárna Bystřice pod Hostýnem Jadel pařený přírodní bílý sýr. *Tescoviny.cz* [online]. ©2012 [cit. 2012-06-30]. Dostupný z <http://tescoviny.cz/product/detail/2001000136452>.
- [60] TICHÁ, Markéta. *Polní plodiny*. Brno: Veterinární a farmaceutická univerzita, 2006.
- [61] TOPKONTAKT. Frgál na přání. *TOPkontakt.cz* [online]. ©1999-2012 [cit. 2012-07-12]. Dostupný z <http://produkty.topkontakt.idnes.cz/p/frgal-na-prani/971940/>.
- [62] VELEHRAD. O nás – Vinařská oblast a podoblast. *Vinovelehrad.cz* [online]. ©2012 [cit. 2012-06-15]. Dostupný z http://www.vinovelehrad.cz/o_nas/vinarska_oblast_a_podoblast/.
- [63] VIVIENTE. Cukr. *Viviente.cz* [online]. ©2008-2012 [cit. 2012-06-10]. Dostupný z <http://www.viviente.cz/cukr/>.
- [64] VSCHT. Celostátní přehledky sýrů. *Vscht.cz* [online]. ©2012 [cit. 2012-07-18]. Dostupný z <http://www.vscht.cz/tmt/prehledky/>.
- [65] ZEMĚ TURO. Dovoz potravin z celého světa a jak jej řešit? *Zemeturo.cz* [online]. ©2012 [cit. 2012-07-20]. Dostupný z <http://www.zemeturo.cz/clanek/dovoz-potravin-z-cel%C3%A9ho-sv%C4%9Bta-jak-jej-%C5%99e%C5%A1it>.
- [66] ZLÍNSKÝ KRAJ. Soutěž Regionální potravina Zlínského kraje. *Kr-zlinsky.cz* [online]. ©2012 [cit. 2012-07-15]. Dostupný z <http://www.kr-zlinsky.cz/soutez-regionalni-potravina-zlinskeho-kraje-cl-327.html>.

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

ČR	Česká republika
ČSR	Československá republika
EU	Evropská Unie
MZE	Ministerstvo zemědělství
SPŠ	Střední průmyslová škola

SEZNAM OBRÁZKŮ

<i>obrázek 1. Struktura osetých plodin ve Zlínském kraji k 31. 5. 2011 [10].....</i>	<i>15</i>
<i>Obrázek 2. Velký frgál na přání [61]</i>	<i>22</i>
<i>Obrázek 3. Logo „Perla Zlínska“ a „Regionální potravina Zlínského kraje“ [44, 66]</i>	<i>23</i>
<i>Obrázek 4. Pětiletá slivovice kosher a Vizovická slivovice 2008 [57, 58]</i>	<i>38</i>
<i>Obrázek 5. Hanácká koule, Krásná Haná, KROMILK- minigouda. [19].....</i>	<i>41</i>
<i>Obrázek 6. Čerstvý sýr v základní chuti, dále s příchutí křene a ručně vyráběný sýr s příchutí pažitka – česnek. [20]</i>	<i>42</i>
<i>Obrázek 7. Zálesák lahůdkový, smetanový sýr Krajanka [21]</i>	<i>42</i>
<i>Obrázek 8. Bílý jogurt z Valašska [50]</i>	<i>44</i>
<i>Obrázek 9. BIO kysaný nápoj přírodní [29].....</i>	<i>45</i>
<i>Obrázek 10. Obalové varianty BIO jogurtu bílého [28, 32]</i>	<i>46</i>
<i>Obrázek 11. Jadel přírodní a termizovaný sýr Duko s příchutí křene [59, 36].....</i>	<i>48</i>

SEZNAM TABULEK

<i>Tabulka 1. Sklizeň na 1 obyvatele ČSR a Zlínska v r. 1935 [18]</i>	11
<i>Tabulka 2. Plochy osevů vybraných plodin ve Zlínském kraji [10]</i>	14