

Čokoládová dražé s lepkem i bez lepku

Jana Rysová

V sortimentu cukrovinek se jako dražé označuje bonbon s pevným jádrem, které je obaleno cukernou krustou, často barvenou. Náplň takových bonbonů může být různá, my jsme se zaměřili na výrobky s náplní čokoládovou. Pro většinu zákazníků byly zástupcem těchto bonbonů tradiční české Lentilky.

V roce 2021 byla firmou Nestlé převedena výroba Lentilek do Hamburku. Pod tímto názvem je nyní zákazníkům nabízen výrobek se změněnou recepturou, která vychází z podobného, celosvětově rozšířeného výrobku Smarties. Důvodem byla snaha o harmonizaci receptury a balení do nových, ekologicky šetrnějších obalů. Nové lentilky obsahují podle firmy Nestlé více čokolády a méně cukru v obalové cukerné vrstvě. Liší se tedy i chutí. Pro osoby s intolerancí lepku je však nejdůležitější, že **NOVÝ VÝROBEK OBSAHUJE NA ROZDÍL OD TRADIČNÍCH LENTILEK LEPEK**. Celiakům a dalším pacientům na bezlepkové dietě tak zmizela oblíbená dětská pochutina a ti nyní hledají možnost, čím Lentilky nahradit.

Původní Lentilky měly tradici dlouhou 113 let a vyráběly se v závodě Sfinx v Holešově. Autorem nápadu byl německý cukrář Philipp Kneisl. Konkurenční výrobek M α M's údajně vychází z výrobků určených pro americké vojáky za 2. světové války.



Výhodou čokolády obalené v cukerné plevě je skutečnost, že vydrží skladování v teple, neroztéká se v ruce a neslepuje se. Výroba lentilek a podobných dražovaných bonbonů není vůbec jednoduchá a trvá poměrně dlouho. Základem výrobku je čochka z mléčné čokolády, která se potahuje postupně jednotlivými vrstvami. Nejdříve je na čokoládu nanášena v procesu gumírování vrstva obsahující rostlinné gumy, aby bylo možno na jinak mastný povrch čokolády nanášet vrstvičky cukru, škrobů a nakonec i přírodních barviv. Pěkně je celá výroba původních Lentilek popsána v reportáži ČT a dalším videu (odkaz je uveden na konci článku). Výroba současných Lentilek a jiných dražovaných cukrovinek bude v principu podobná. Právě zajištění soudržnosti cukerné vrstvy je možný důvod přidávání pšeničné mouky.

Na českém trhu se vyskytují dražované čokoládové nebo ovocné bonbony od jiných výrobců nebo dodavatelů. Zakoupili jsme tedy vzorky a stanovili obsah lepku ELISA soupravou s R5 protilátkou od firmy R Biopharm AG. Do sady vzorků jsme pro porovnání zařadili i nové Lentilky od Nestlé, které jasně deklarují obsah pšeničné mouky. Stanovený obsah lepku tomu odpovídá. Naopak výrobek s ovocnou příchutí firmy Nestlé měl zjištěný obsah lepku velmi nízký. Vybírány byly výrobky

s preventivním značením obsahu stop lepku nebo zcela bez označení obsahu lepku. Jako netypický výrobek byla zařazena slunečnicová semena s barevnou cukernou polevou.

Výsledky stanovení lepku

Ozn.	Výrobek	Lepek (mg/kg)	Výrobce/distributor
N	Frutinky	<5	Nestlé
P	Choc it K Classic	<5	Německo
N	M+M	10,8	Mars Czech
N	Funnies	<5	Chocoland/Albert
N	Čoko bonbony	<5	Chocoland/Albert
P	Lentilky vážené	<5	Veselá veverka
N	Obalovaná slunečnice vážená	<5	Veselá veverka
P	Duhovky	<5	Lidl
P	Kleverky	<5	Billa
PŠM	Lentilky	446,5	Nestlé

N - obsah lepku se neuvádí ; PŠM – výrobek obsahuje pšeničnou mouku

P – použito preventivní značení

Výsledky v tabulce ukazují, že kromě nových Lentilek měly všechny vzorky obsah lepku pod limitem pro bezlepkovou dietu (20 mg lepku/kg vzorku) a u většiny z nich byl obsah lepku nižší, než je mez kvantifikace použité analytické soupravy. Uvádíme proto výsledek obsahu lepku nižší než 5 mg/kg vzorku. Náhrada „starých“ čokoládových Lentilek bez lepku je tedy na trhu dostupná, i když pod jiným názvem. Vážené nebo dokonce i balené dražované čokoládové bonbony nabízejí i některé e-shopy, jako zemi původu uvádějí EU, Polsko, Nizozemí, Španělsko nebo Čínu. Tyto výrobky jsou často značeny preventivním značením.

Z počtu Lentilek v balení, jejich přesné hmotnosti a stanoveného obsahu lepku jsme vypočítali obsah lepku v jednom bonbonu, vychází 0,521 mg na jednu Lentilku. To není mnoho, ale pokud by dítě s bezlepkovou dietou snědlo najednou obsah celé krabičky Lentilek, vyjde nám už množství lepku 13,02 mg. Za tolerovatelnou se u dospělého člověka považuje dávka lepku 20 mg/ den. Jedna krabička bonbonů by tedy pokryla 65 % „denní dávky“ lepku. Vzhledem k tomu, že na trhu jsou dostupné bezlepkové varianty těchto oblíbených bonbonů, představuje konzumace klasických Lentilek při bezlepkové dietě zbytečné riziko.





Další informace

Bidermanová, M.: České lentilky se vyrábějí v Německu. Chutnají jinak. Seznam Zprávy 6. 5. 2021
<https://www.seznamzpravy.cz/clanek/ceske-lentilky-uz-se-vyrabeji-v-nemecku-chutnaji-jinak-153350>

Adamcová, P.: Výroba Lentilek v Česku končí. S přesunem do Německa se změní obal i receptura.
<https://zpravy.aktualne.cz/finance/nakupovani/lentilky-se-stehuji-do-hamburku/r~ab25c3640c5e11eba25cac1f6b220ee8/>

E15, 12.10.2020

<https://www.e15.cz/byznys/potraviny/nestle-prestehuje-vyrobu-lentilek-z-cr-do-nemecka-v-holesove-se-vyrabely-113-let-1374067>

<https://www.seznamzpravy.cz/clanek/komentar-horkoslady-pribeh-atentatu-na-lentilku-168397>

Záhoř, L.: Tajemství lentilek, cukrovinky oblíbení mnoha generacemi dětí. Pořad JÍDLO s.r.o., Seznam.cz

<https://www.stream.cz/jidlo-s-r-o/tajemstvi-vyroby-lentilek-cukrovinky-oblíbene-mnoha-generacemi-deti-236702>

<https://www.stream.cz/jidlo-s-r-o/bonus-postup-vyroby-lentilek-237097>

ČT z pořadu Gejzír

<https://edu.ceskatelevize.cz/video/7570-lentilky?vsrc=video&vsrcid=velikonocni-symboly&backlink=21qtn>

Lepek byl stanoven v rámci řešení projektu výzkumné infrastruktury METROFOOD-CZ, grant MŠMT: LM2018100 a za podpory Ministerstva zemědělství, institucionální podpory MZE-RO0318.

