

## **Nové poznatky o obsahu laktózy v mléčných výrobcích v kontextu konzumentů s laktózovou intolerancí**

Prof. MVDr. Lenka Vorlová, Ph.D., Mgr. Jan Pospíšil, Ing. Klára Bartáková, Ph.D.

**Ústav hygieny a technologie potravin živočišného původu a gastronomie, Veterinární a farmaceutická univerzita Brno**

### **Abstrakt**

Mléčné výrobky mají řadu pozitiv ve výživě člověka. Jejich výběr je však u početné skupiny konzumentů limitován současným příjmem laktózy, který je u jedinců se sníženou aktivitou klíčového enzymu *laktázy* důvodem metabolického onemocnění s různou intenzitou gastrointestinálních problémů. Navíc informace pro spotřebitele, deklarované na výrobku jsou často neodpovídající realitě i proto, že deklarovaný obsah laktózy je určován dopočtem, případně označení není zcela jednoznačné.

Cílem studie je použití relativně nové referenční metody stanovení laktózy k determinaci reálných koncentračních rozsahů jejího množství u jednotlivých skupin mléčných výrobků tak, aby se zvýšila osvěta a informovanost konzumentů, které výrobky představují nebezpečí vzhledem k laktózové intoleranci a současně, které je možno konzumovat bez rizika možných gastrointestinálních problémů. Jednoznačnou motivací je podat vědecky ověřenou informaci o aktuálním obsahu laktózy u mléčných výrobků v české tržní síti.

### **Abstract**

Dairy products have a number of positives in human nutrition. However, their selection in a large group of consumers is limited by the simultaneous intake of lactose, which in individuals with reduced activity of the key lactase enzyme is the reason for metabolic disease with varying intensity of gastrointestinal problems. Moreover, the information for consumers declared on the product is often inadequate to reality, also because the declared lactose content is determined by the calculation or the labelling is not entirely unambiguous.

The aim of the study is to use a relatively new reference method of determining lactose to determine the real concentration ranges of its quantities for individual groups of dairy products in order to increase the awareness of consumers, which products pose a danger due to lactose intolerance and at the same time, which can be consumed without the risk of possible gastrointestinal problems. A clear motivation is to provide scientifically verified information about the current lactose content of dairy products in the Czech market network.