

Správným řešením celé úlohy lze získat maximálně 12 bodů. _____

■ VÝCHOZÍ TEXT:

Euroamerickou civilizaci sužuje novodobá epidemie: obezita a s ní spojené choroby metabolismu, srdce a cév. Výrobci cukrovinek po celém vypaseném světě pocítili sílicí poptávku po nízkokalorických čokoládách, light mlsání a dietních bonbonech. Až na české luhy a háje. „V našem rozsáhlém výzkumu se potvrdilo, že Češi netouží po nízkokalorickém mlsání, nechtějí mít dokonce ani na obalu větším písmem uvedený energetický obsah. Spotřebitelé nám v průzkumech trhu řekli, že to nechtějí slyšet: „Vím, že hřeším, je to můj hřích a nechte mi ho,“ říká Vašutová.

Ačkoli mnoho (převážně) hubnoucích žen tyto informace na obalech hledá, z celkové poptávky je to poměrně zanedbatelná část. „Před pár lety jsme celosvětově začali energetický obsah uvádět na přední straně výrobků. Zatímco jinde to odpovídalo přání spotřebitele, u nás to působí spíše jako rozmar výrobce,“ směje se Martin Walter, kolega Vašutové z Nestlé.

Nehledě na český nezájem, novodobí alchymisté v laboratořích stále hledají recept na zlato – náhražku rostlinného cukru, která by měla slušnou sladivost, neměla nepříjemnou chuť či pach a nezasobovala tělo zbytečnými kaloriemi. Podle expertky na cukrovinky z Vysoké školy chemicko-technologické Jany Čopíkové jsou hledači cukrovinového grálu na stopě. „V posledních letech se používají takzvané alditoly, což jsou sladidla s nižší energetickou hodnotou (např. sorbitol, xylitol, maltitol, pozn. red.). Ale pořád to není ono, protože mají zároveň nižší sladivost. Jedním z posledních objevů je však například látka zvaná polydextróza, která má skutečně nulovou energetickou hodnotu, ale nahradit sacharózu je prostě problém,“ dodává s úsměvem Jana Čopíková.

Potravinářský analytik Petr Havel v zájmu zdraví doporučuje pátrat po sladkostech, které obsahují spíše složitě cukry – nejlépe polysacharidy, jako je škrob, celulóza, vláknina – než jednoduché, což jsou kupříkladu glukóza – hroznový cukr, fruktóza – ovocný cukr. Ty totiž představují jen „prázdnou“, rychlou energii. „Samozřejmě záleží na tom, co chceme. Pokud to má být energie sbalená na cesty, pro rychlý přísun kalorií, pak jednoduché cukry poslouží výborně, ale na večerní mlsání u televize se vyplatí dát si s výběrem sladkostí trochu práci,“ míní.

Podobně se podle něho dají laskominy rozdělit na vyloženě nezdravé a zdravější podle tuků, které obsahují. „Kakaové máslo se často nahrazuje jinými tuky, hlavně kvůli ceně. Některé z nich ale

Češi a čokoláda (Všechny údaje v druhém sloupci jsou v procentech.)	
Jak často jíte čokoládu?	
Alespoň jednou týdně	22,7
Více než dvakrát týdně	6,1
Méně než jednou týdně	57,1
Jakou čokoládu máte nejraději?	
Studentská pečeť	32,5
Milka	23,4
Orion mléčná	20,8
Jaké čokoládové tyčinky jste jedli v posledních 12 měsících?	
Margot	29,9
Ledové kaštiny	29,2
Banány v čokoládě	27,9
Deli	27,0
Kofila	24,8
Milena	22,4
3 BIT	19,5
Studentská pečeť	19,4
Geisha	15,0
Mars	13,6
Jak často kupujete bonboniéry?	
Dvakrát a více měsíčně	1,7
Jednou měsíčně	14,9
Jednou až dvakrát za 3 měsíce	23,2
Méně než jedenkrát za 3 měsíce	54,5
Neuveдено	5,7
Jaké bonboniéry jste koupili v posledních 12 měsících?	
Laguna – mořské plody	31,9
Figaro – Tatiana	25,6
Figaro – Zlatý nugát	21,6
Toffifee	19,6
Orion – Modré z nebe	19,4
Nugátový dezert	17,6
Ferrero Rocher	16,2
Merci	15,7
Raffaello	13,9
Mon Chéri	13,5

Zdroj: Průzkum agentury Median v roce 2010.