



magazín pro zdravý životní styl, www.vimcojim.cz
[O výživě](#) 18. 11. 2013 | beda

Čerstvé maso a masný výrobek nejsou totéž

URL článku: magazin/clanky/o-vyzive/Cerstve-maso-a-masny-vyrobek-nejsou-totez__s10010x8013.html

Nakupování masa je trochu věda. Existuje ale řada míst a řada způsobů, jak se maso naučit vybírat. Kromě informací na etiketách a od prodávajícího, najdete spoustu informací například i na internetu.



Jedním z dobrých zdrojů, kde se o masu dozvíte důležité informace, které se vám budou jistě hodit při jeho nákupu, jsou [stránky Českého svazu zpracovatelů masa](#). Ve spolupráci s Českou technologickou platformou pro potraviny připravuje i různé vzdělávací aktivity pro širokou veřejnost, například ve formě spotřebitelských příruček.

Společně s Ing. Janem Katinou, **výkonným ředitelem ČSZM**, jsme se **podívali na několik dalších problémů kolem masa.**

Křehčení nebylo vždy jen otázkou výtěžku, nejdříve šlo o větší šťavnatost masa

„Původním cílem křehčení masa přidávkou vody bylo dosažení stavu, kdy si velmi libové maso při domácí kuchyňské úpravě zachová šťavnatost i při

nesprávné manipulaci, která by jinak vedla k jeho přesušení. Tento efekt se dostaví již při velmi malém přídavku vody v jednotkách procent hmotnosti masa," uvádí Jan Katina, Bohužel, nyní se na pultech občas objeví i masa s mnohem větším množstvím vody, než by bylo potřeba pro to, aby se nevysoušelo. „Za přídavkem vody v řádu desítek procent hmotnosti masa je ekonomický motiv na straně výrobce či spíše obchodníka. Mám ale pocit, že jejich nabídka je v současné době poměrně malá a s přídavkem vody se v těchto případech nepřehání," uklidňuje Katina.



Dobrym vodítkem při výběru masa je sledování etikety. Podstatné je například najít označení čerstvé maso. Křehčené maso, byť jen s minimálním přídavkem vody či jiných přísad, nesmí být označováno jako čerstvé maso a musí být označeno jako masný polotovar. „Připravována je rovněž povinnost označení přídavku vody přímo v názvu takového produktu, aby při koupi bylo hned zřejmé, že jde o polotovar a nikoliv o čerstvé maso, aniž by se kupující musel snažit tuto informaci získat třeba z etikety na spodní straně balíčku," doplňuje plány do budoucna Katina.

Kolik je tam masa?

Hodnocení obsahu masa v masných výrobcích je poněkud složitější disciplínou, a to především z důvodu vágních legislativních požadavků. „Od roku 2001 je v EU v platnosti upravená definice masa určená pro účely označování obsahu masa v masných výrobcích. **Základní definice** masa i nadále za maso považuje veškeré požitelné části jatečných zvířat způsobilé k lidské spotřebě, tzn. svalovinu např. včetně sádla, loje, krve a běžně konzumovaných orgánů, jako jsou játra či srdce. Kdežto podle „**označovací**“ **definice** je masem pouze kosterní svalovina (tzn. svaly), která splňuje legislativně předepsané parametry max. obsahu tuku a pojivových tkání (např. šlach, kůží apod.) a nesmí sem být připočítáváno strojně oddělené maso, pokud je použito při výrobě. Je tudíž evidentní, že v tomto pojetí je značně zúženo, co může být označeno jako maso v masném výrobku.

Na konkrétním příkladu obecně známého špekáčku to lze porovnat následovně:

Receptura špekáčku na 100 kg hotového výrobku dle ČSN č. 577115 z roku 1977: hovězí maso s nejvýše 30% obsahem tuku **38,5 kg**; vepřové maso s nejvýše 50% obsahem tuku a s kůžemi **22 kg**; vepřové hřbetní sádlo **27 kg**; voda **19 kg**; pšeničná hrubá mouka **3,2 kg**; dusitanová solící směs a koření **2,5 kg**. O větší část přidané vody výrobek přijde v průběhu tepelného opracování a podle dříve používaného způsobu označování obsahu masa by tak bylo možné v takto vyrobeném tradičním špekáčku deklarovat **87,5 %** masa (při započtení všech požitelných částí včetně loje, sádla a vepřových kůží).

Ovšem při použití „označovací“ definice, ačkoliv receptura zůstane zachována, to bude **údaj mnohem nižší**, protože nebude možné započítat obsah vepřového hřbetního sádla, části vepřových kůží a v případě použití výrobních mas na horní hranici tučnosti ani jejich poměrnou část.

Jako ochrana spotřebitele naštěstí občas funguje stát. Složení některých typů potravin stanovují vyhlášky, například ve formě minimálních jakostních požadavků, které musejí být vždy splněny. Jedna z nich například určuje požadavek na minimální obsah masa ve špekáčcích na úrovni **40 %** a podobně tomu je i u dalších „vyhláškových“ výrobců. **Není zde ve skutečnosti předepisován minimální obsah masa (masných surovin), jak jsme byli dlouhodobě zvyklí, ale minimální obsah relativně libové kosterní svaloviny.** Zde ovšem pozor, ta samá vyhláška rovněž připouští výrobu drůbežích špekáčků a některých dalších výrobků s drůbežím přívlastkem, kde je předepisovaný obsah kosterní svaloviny nahrazován masem strojně

odděleným.

Copyright © 2023

Vím, co jím a piju, o.p.s., www.vimcojim.cz