

Tavené sýry: Jak jsou na tom s obsahem nežádoucích látek?

14.2.2024 - | DTest

Jejich předmětem je nejčastěji obsah speciálních éček - tavicích solí - bez kterých se tavený sýr, na rozdíl od toho přírodního, neobejde. Právě na obsah těchto speciálních přídatných látek (nejčastěji fosfátů a citrátů) se laboratoř zaměřila. Z jakého důvodu mají tavicí soli tak špatnou reputaci?

J„Fosfáty mohou být za určitých okolností problematické,“ vysvětluje šéfredaktorka časopisu dTest Hana Hoffmannová a dodává: „Fosfor je nezbytný pro správný vývoj kostí a buněčných membrán. Ve větším množství však může škodit. Studie zmiňují například kardiovaskulární potíže nebo onemocnění ledvin. Z těchto důvodů je třeba příjem fosforu sledovat, případně regulovat.“

Podle etiket se měly fosfáty objevit ve většině testovaných výrobků kromě dvou výjimek: Milko Bio 3v1 a Veselá kráva Lahodná. U prvního jmenovaného laboratoř potvrdila, že fosfáty neobsahuje, jako produkt v bio kvalitě je ani obsahovat nesmí. Ve výrobku Veselá kráva ovšem laboratoř fosfáty našla. „Seznam ingrediencí Veselé krávy tavicí soli nezmiňoval vůbec, ovšem laboratorní protokoly dokázaly, že obsahovala obojí: jak fosfáty, tak kyselinu citrónovou. Množství fosfátů sice bylo poloviční než v sýrech, které jejich použití uvedly na obalu, ovšem obsah kyseliny citrónové byl srovnatelný s případy, kdy se soli této kyseliny použily jako tavicí přísada. Kvůli nejasnému informování o přídatných látkách dostal výrobek v této dílčí kategorii nedostatečné hodnocení, které limitovalo i hodnocení celkové,“ přibližuje výsledek šéfredaktorka dTestu Hoffmannová.

U ostatních sýrů, které obsah fosfátu na obalech zmiňovaly, se naměřené hodnoty pohybovaly od 14 590 mg/kg u výrobku Madeta Jihočeské Lipno extra smetanový po 7834 mg/kg u sýra Tany Ring smetanový. Pro zajímavost doplňme, že podle nařízení č. 1333/2008 může kilogram taveného sýra obsahovat až 20 000 mg tavicích solí - v tomto ohledu byly tedy všechny testované sýry v pořádku.

Dále se už laboratoř věnovala kvalitě samotných sýrů. Při jejich testování využila obvyklé ukazatele: obsah sušiny, podíl tuku v ní a množství bílkovin. Nakoupené výrobky se rozdělily do dvou skupin na sýry se smetanou a na běžné s nižší tučností. Mléčná vyhláška ovšem smetanový tavený sýr nezná, takže na něj neklade žádné speciální požadavky. Tučnost tedy závisí jen na rozhodnutí výrobců. V případě běžných tavených sýrů se obsah tuku v sušině pohyboval od 35 % (Želetava Krémová) po 53 % (Lidl/Pilos Classic Processed Cheese). U smetanových dosahoval od 43 % (Tany Ring smetanový) po 64 % (Madeta Lipánek extra smetanový). Čím vyšší je hodnota tuku v sušině, tím tučnější, a dražší mléko výrobce použil. Méně tučné výrobky naopak nabídly oproti tučnějším sýrům větší porci bílkovin, a to až 22,6 g/100 g (Madeta Primator).

Poslední zkouška se zaměřila na senzorické hodnocení. O tavených sýrech se říká, že se vyrábějí z druhořadých surovin. Někdo je dokonce nazývá sekanou mlékárenského průmyslu. Použití druhořadých surovin by se při ochutnávce projevilo. „Laboratorní odborná komise však byla s testovanými sýry vcelku spokojena. Nejvyšší bodový zisk získalo Apetito Smetanové, jemuž nikdo z panelu hodnotitelů nepřipsal ani jednu kritickou připomínku. U ostatních se nějaké negativní drobnosti objevily, ale určitě neplatí, že se do tavených sýrů může nasypat cokoli, co se už jinak a jinde zužitkovat nedá,“ uzavírá Hana Hoffmannová za dTest.

Kompletní výsledky testu tavených sýrů jsou k dispozici na webových stránkách dTestu spolu s

nákupním rádce.

dTest, o.p.s. je největší českou spotřebitelskou organizací, která v ČR působí již od roku 1992. Je vydavatelem spotřebitelského časopisu dTest, na jehož stránkách jsou publikovány výsledky nezávislých a objektivních testů produktů, varování před nebezpečnými a zdravotně závadnými výrobky, informace o spotřebitelských právech a rady, jak tato práva účinně uplatňovat. dTest je součástí mezinárodní organizace International Consumer Research and Testing (ICRT) a evropské spotřebitelské organizace BEUC.

Poradenská linka časopisu dTest – 299 149 009 – je v provozu každý pracovní den od 9 do 17 hodin a spotřebitelé na ní mohou konzultovat s právními poradci časopisu dTest nejrůznější spotřebitelské problémy, a to za cenu běžného tarifu volání. Od spuštění v roce 2010 této možnosti využily již statisíce spotřebitelů a poradenská linka časopisu dTest se tak stala první a nejvyhledávanější cestou k řešení potíží, se kterými se zákazníci na trhu setkávají.

<https://www.dtest.cz/clanek-10738/dtest-tavene-syry-jak-jsou-na-tom-s-obsahem-nezadoucich-latek>