Je bezpečné jíst párky studené? Většina už je částečně předvařená, pozor si ale dejte na ty grilovací

12.6.2025 - Tomáš Lichnovský | Kupi.cz

Co v článku najdete

- Čeho se obávají ortodoxní ohřívači párků?
- Verdikt: Párky se mohou jíst i studené
- Mikroorganismy eliminuje už výrobce
- Je rozdíl mezi pultovými a vakuovanými?
- Éčko, které nevadí, naopak – Praganda

Čeho se obávají ortodoxní ohřívači párků?

Někteří lidé si nedovedou představit sníst párek bez toho, aby by ho předem ohřáli ve vodě. Důvodem je **strach z mikrobiální kontaminace** – obava, že by v párcích mohly přežívat škodlivé bakterie, které by jim mohly způsobit zdravotní potíže. **Spousta lidí párky často rovnou vaří, až jim prasknou**, ale riziko prasknutí rádi podstoupí výměnou za pocit, že zabili všechny bakterie. Faktem ale je, že se bojí zbytečně.

Jak správně vařit párky? A musíte je opravdu loupat? Nejčastější chyby, kvůli kterým praskají

Nejezte separát! Kvalitní párky by měly mít „čisté složení“. V obchodě napoví i cenovka

Verdikt: Párky se mohou jíst i studené

Ano, párky se dají bez problémů jíst i studené! Pokud máte rádi chuť teplého párku, klidně si ho ohřejte, ale z hlediska zdravotního to nutné není.

„Párky lahůdkové, vídeňské, se sýrem a podobně, které se dostávají k zákazníkovi v prodejnách, ***jsou už tepelně opracované, a jsou tedy určeny k přímému konzumu. Nejsou syrové a mohou se jíst ve studeném i v teplém stavu****,“* říká pro Kupi.cz prof. MVDr. Iva Steinhauserová, CSc., z Ústavu hygieny a technologie potravin Veterinární univerzity Brno.

Uzeniny typu párků procházejí tepelnou úpravou už během výroby. Tato fáze slouží právě k likvidaci potenciálně škodlivých mikroorganismů. Po zchlazení jsou pak párky buď prodávány volně přes pult, nebo vakuově baleny. V obou případech je produkt určen k přímé spotřebě.

„Je to dáno především správným tepelným opracováním. Svým žákům vždycky říkám – měřit, měřit, měřit! ***Párky se obvykle udí při teplotě 75 až 78 °C a správně tepelně opracovaný párek by měl mít v jádře 72 °C po dobu 10 minut****,“* vysvětluje pro Kupi.cz řezník a popularizátor uzenářství Jan Málek, který je na sociálních sítích známý jako Mistr Málek.

Ovšem pozor! Jak potvrzuje Steinhauserová i Málek, výše uvedené **neplatí pro některé párky nebo klobásky na opékaní a grilování, jako jsou například bavorské párky, norimberské klobásky nebo vinná klobása**. Tyto výrobky jsou opravdu syrové, slouží k opékání a konzumují se až po tepelném opracování!

Mikroorganismy eliminuje už výrobce

Jak už bylo zmíněno, **normy velí dodržet při výrobě teplotu 70 °C po dobu 10 minut**, což odstraní potenciální mikroorganismy.

*„**Při této teplotě jsou zničeny všechny mikroorganismy, které by mohly způsobit alimentární onemocnění člověka. Mohou však přežít některé odolné bakterie, které mohou způsobit kažení výrobku.** Proto je důležité uchovávat takové výrobky v chladu a respektovat dobu použitelnosti,“* upozorňuje Steinhauserová.

Pokud patříte k těm, kteří si párky stejně raději uvaří ve vodě, z důvodu lepší chuti byste to s vařením párků v kastrůlku neměli přehánět.

„Obvyklé je párky ohřívat, ne vařit! Správný ohřev párku je v horké vodě o teplotě cca 80 °C. *Pokud párky vaříte, připravíte se o část chutí, protože se chuťové látky dostanou do vody, ve které párky vaříte,“* dodává Steinhauserová.

Je rozdíl mezi pultovými a vakuovanými?

Zásadní **rozdíl mezi pultovými a balenými párky spočívá především v trvanlivosti**. Zatímco párky z pultu je potřeba spotřebovat v řádu několika dní, vakuované vydrží i několik týdnů.

„Pokud kupujete ***párek přímo z pultu od řezníka, můžete si být většinou jistí, že jde o čerstvý párek*** *a je maximálně několik dní starý.* ***U vakuovaných párků najdeme delší trvanlivost.*** *Vakuem se vysaje vzduch, takže se nekazí tak rychle. Nevidím na tom nic špatného,“* říká Málek.

„U volně prodejných párků je třeba dbát na to, aby s nimi bylo hygienicky nakládáno, například používat při prodeji jednorázové rukavice. ***Při dodržení všech zásad chlazení, zpravidla 4–5 °C, a hygieny je konzumace i nebalených studených párků bezpečná****,“* uklidňuje Steinhauserová.

Co se týče složení, často bývají oba typy totožné. Kvalitní párky obsahují maso, vodu, koření a jen minimum konzervantů. Pokud tedy sáhnete po kvalitním produktu, můžete si být jisti, že ať už je z chladicí vitríny, nebo z regálu s trvanlivými potravinami, dostáváte prakticky stejný výrobek.

Jak opékat špekáčky jako profík? Nařízněte je do kříže a na ohni je nechte čtvrt hodiny

Jak opékat špekáčky jako profík? Nařízněte je do kříže a na ohni je nechte čtvrt hodiny

Měli byste maso nebo šunku s duhovými odlesky vyhodit? Nebojte, nejde o kažení ani chemii

Éčko, které nevadí, naopak – Praganda

Zásadní složkou, bez které by se většina uzenin neobešla, je **dusitanová solicí směs známá jako Praganda**. Na etiketě ji najdete pod označením **E250**. Její hlavní rolí je **zachování typické růžové barvy masa**, bez ní by byl párek po tepelné úpravě nevzhledně šedý.

*„Já osobně ji používám. Výrobek je pak pro konzumenty bezpečný a **nehrozí tzv. klobásový jed** – botulotoxín. Je to sice éčko, ale u uzenin důležité, dodá nám jak růžovou barvu výrobku, tak hlavně bezpečnost. Lidem může vadit dusitan, ale toho je tam opravdu malé procento a dle různých studií najdete dusitanu daleko více i v doma vypěstované, hnojené okurce,“* říká Málek.

V párcích je tedy Pragandy jen velmi malé množství a je příkladem „éčka“, které má své opodstatnění a není důvod se ho bát.

Napište nám do diskuze pod článkem. Jíte studené párky, nebo je vždy potřebujete mít uvařené/ohřáté ve vodě?