

Lyofilizované jahody - pesticidový mls

3.10.2024 - | DTest

Lyofilizace je speciální druh sušení, při kterém se voda neodstraňuje pomocí vysoké teploty, ale naopak působením mrazu. Tento postup je velmi šetrný a hojně využívaný při sušení citlivých farmaceutických materiálů a také potravin.

„Pokud jde o potravinářské využití, nejčastěji se můžete setkat s lyofilizovaným ovocem, zeleninou nebo masem. Při tomto způsobu sušení se u potravin daří zachovávat i vitamíny a příliš se nemění ani chuť, takže se, kromě vzhledu, blíží spíše své čerstvé formě,“ vysvětluje šéfredaktorka časopisu dTest Hana Hoffmannová.

První věc, kterou laboratoř zjišťovala, byl obsah vitamínu C. Podle údajů databází složení potravin by 100 g čerstvých jahod mělo obsahovat přibližně 60 mg vitamínu C. Sušené jahody by ho tak po odstranění vody mohly mít až 600 mg/100 g. „Realita je ovšem značně rozdílná a rozkolísaná,“ shrnuje Hana Hoffmannová a pokračuje: „Obsah vitamínu C se pohyboval od 362 mg/100 g po 72,5 mg/100 g. O důvodech až pětinasobného rozdílu v obsahu vitamínu můžeme jen spekulovat. Jako vysvětlení se nabízí například použitá odrůda jahod nebo způsob jejich pěstování. Obaly nám nic z toho bohužel neprozradily.“

Mnoho pesticidů (překvapivě) škodí

Nejznepokojivější výsledky však přinesla analýza reziduí pesticidů, při níž laboratoř pátrala po pozůstatcích více než sedmi stovek různých látek používaných jako ochrana rostlin před škůdci všeho druhu. V každém výrobku zhodnotila počet nalezených látek a následně zkontrolovala, zda jde o prostředky schválené v Evropské unii a zda naměřené koncentrace nepřekračují povolené limity. „Pohled na výsledky laboratorních protokolů nás velmi nemile překvapil nezvykle vysokými počty naráz nalezených pesticidů,“ říká šéfredaktorka dTestu a doplňuje: „Nechtěným rekordmanem se stala značka allnature, v jejíchž jahodách zaznamenala laboratoř rezidua 30 různých pesticidů najednou. S tak vysokým počtem jsme se v jednom vzorku během posledních let v žádném testu nesetkali.“

V minulosti byly zjištěny četné nálezy třeba v testu ovocných čajů z roku 2019, nebo v testu rozeinek z roku 2022, ale i tam bylo ale nalezeno nejvýše 24 různých pesticidů v jednom vzorku. Aktuální test lyofilizovaných jahod tento rekord překonal, a to ne jednou. Vysoký počet látek ukrývaly rovněž značky Farmland, Vilgain (obě po 28) a také výrobky Emco Jahoda plátky sušené mrazem a GymBeam Lyophilized Strawberries (obě po 26). Samotný počet současně nalezených látek předpisy nelimitují, dTest s ohledem na možný koktejlový efekt v hodnocení upřednostnil výrobky s co nejnižším počtem nálezů.

Suvenýry z cest?

Ve výčtu zachycených látek se objevily i ty, jejichž používání evropská legislativa neumožňuje. Konkrétně šlo o trojici prostředků proti hmyzu (insekticidů) cyenopyrafen, dinotefuran a tolfenpyrad.

„Jejich přítomnost dává tušit, že jahody na náš trh přicestovaly z neevropských zemí. Použití cyenopyrafenu při pěstování jahod zmiňují čínské vědecké články. Dinotefuran se smí používat například v USA, ale podle tamních pravidel jím nelze ošetřovat jahody. A tolfenpyramid je japonským vynálezem určeným původně k ochraně čaje,“ přibližuje Hoffmannová a dodává:

„Evropské úřady používání ani jedné z těchto látek neschválily, avšak tolerují jejich stopy.“

Rada na závěr

Za pozornost stojí i informace o obsahu cukru. Lyofilizované jahody se často považují za lepší alternativu sladkostí. Jsou vyrobeny pouze z ovoce, přesto však obsahují poměrně vysoké procento (v průměru 51 %) přirozeně se vyskytujícího cukru. Zvláště rodiče by tak měli mít na paměti, že i lyofilizované jahody jsou svým způsobem dezertem.

Kompletní text včetně zjištění přítomnosti nežádoucích mikroorganismů a senzorického hodnocení je k dispozici v říjnovém vydání časopisu dTest a také na webových stránkách spotřebitelské organizace.

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-11170/dtest-lyofilizovane-jahody-pesticidovy-mls>