

Játrové paštiky pod drobnohledem - jak se jim dařilo v testech?

22.8.2023 - Lucie Korbeliusová | DTest

Čerstvá játrová paštika patřila mezi přední delikatesy u královských dvorů.

S příchodem konzervování se z ní stala oblíbená potravina na cesty i na doma. Dnes si mohou spotřebitelé v obchodech koupit chlazené i konzervované játrové paštiky. Redakce časopisu dTest se zaměřila na výrobky z obou kategorií, u kterých zjišťovala jejich senzorické kvality, kolik obsahují tuku a soli a co vše prozrazují na etiketách.

„Při nákupu játrové paštiky je dobré se orientovat podle názvu produktu,“ říká Hana Hoffmannová, šéfredaktorka časopisu dTest, a vysvětluje proč: „Vyhláška o mase a masných výrobcích definuje pouze dvě z nich, a to játrovou paštiku a játrový sýr. Oba produkty mají být vyrobeny z mělněného masa a musejí obsahovat alespoň 25 % masa a 26 % vepřových jater. Zároveň nesmí mít více než 40 % tuku a 70 % vody.“ Narazíte-li tedy v obchodě na produkty označené jako játrový krém, paštika s játry, játrovka a mnoho dalších podobných, dejte si pozor. Na tyto výrobky se vyhláška nevztahuje, a výrobci se tak nemusejí řídit požadavky na obsah tuku, jater nebo masa.

Základem testu celkem 22 vzorků byly senzorické zkoušky, kdy panel odborníků hodnotil chuť, vůni, vzhled a konzistenci játrových paštik. Šest výrobků získalo souhrnnou dobrou známku (čtyři z kategorie chlazených a dvě konzervy), zbytek dostal uspokojivé známky. Konzerva Hamé Játrovka si za senzoriku odnesla dostatečné hodnocení, odborníci jí vytkli například měkkou až blátivou konzistenci a výraznější slanost. Oproti tomu stejný výrobek od Hamé, zabalený v měkké vaničce, dopadl v senzorickém testování celkově lépe. Játrovka ve vaničce byla zároveň zhruba dvakrát tučnější (20,1 g/100 g) než ta v plechovce (8,59 g/100 g).

Množství tuku se u většiny testovaných výrobků pohybovalo mezi 20 až 30 g/100 g výrobku. Výsledky naměřené v laboratoři bohužel neodpovídaly informacím na etiketách. Většina paštik totiž obsahovala méně tuku, než uváděla na obalech. U dvou pak byla zjištěná tučnost vyšší než deklarovaná. Paštika Váhala avizovala 24,9 g/100 g, ale laboratoř naměřila 37,8 g/100 g. „Překročení deklarovaného obsahu tuku přesahující úředně tolerovaných 20 % z udávané hodnoty je v tomto případě klamáním spotřebitele. Z tohoto důvodu dostala Váhala Farmářská paštika nedostatečnou známku, protože nepřesná deklarace limitovala celkové hodnocení,“ uvádí šéfredaktorka Hoffmannová.

A jak si paštiky vedly z hlediska obsahu masa a jater? „Tato zásadní otázka zůstává nezodpovězena. Obsah masa se při testování zjišťuje nepřímou metodou na základě obsahu bílkovin, tuku a dalších parametrů. Tato metoda ovšem nedokáže rozlišit, kolik z toho pochází z masa a kolik z jater. Při hodnocení jsme proto porovnávali pouze údaje na etiketách,“ říká za dTest Hana Hoffmannová a doplňuje: „Všechny pravé játrové paštiky a sýry v deklaraci splnily nároky vyhlášky na alespoň 26% podíl jater. Mnohdy byl uváděný obsah i výrazně vyšší.“

Naopak u podílu masa upozornil dTest kontrolní orgán na možné porušení předpisů. Játrová paštika Uzeniny Příbram na etiketě uvádí 20% podíl masa, ač by podle vyhlášky mělo být masa nejméně 25 %.

Kompletní výsledky testu játrových paštik s nákupním rádce najdete na stránkách spotřebitelské

organizace dTest.

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-10391/dtest-jatrove-pastiky-pod-drobnohledem-jak-se-jim-darilo-v-testech>