

Nejproblematičtější uzenina? Podle zjištění spotřebitelské organizace dTest je jí anglická slanina

9.5.2024 - Lucie Korbéliusová | dTest

Anglická slanina najde v kuchyni hned několikere využití. Hodí se při vaření nebo si ji lze dát jen tak s pečivem. Ačkoli patří mezi tradiční české uzeniny, masná vyhláška ji oficiálně nezná.

„Na kvalitu slaniny tak nejsou předepsány žádné přesné požadavky, výrobce má její kvalitu ve svých rukou a musí dodržet vše, co deklaruje na obalu,“ vysvětluje šéfredaktorka časopisu dTest Hana Hoffmannová a pokračuje: „Vedle ověření obsahu použitého masa, tuku, soli jsme se tedy zaměřili i na to, zda zjištěná čísla odpovídají hodnotám uvedeným na obalech.“

A právě s deklarovanými údaji byl největší problém. U části testovaných výrobků totiž laboratoř zjistila nižší hodnoty než ty napsané na etiketách. „U dvou výrobků jsme zaznamenali rozdíly v obsahu vepřového boku, které již nebylo možné vysvětlit nejistotou měření. U anglické slaniny značky Albert/Česká chuť naměřila laboratoř pouze 76,3 % vepřového boku namísto avizovaných 85 %. U druhého výrobku Billa/Clever byl rozdíl ještě vyšší: 83,9 % oproti uváděným 94 %. Nedodržení slibovaného obsahu klíčové ingredience je závažným klamáním spotřebitelů. Oba výrobky získaly za nepřesnosti deklarace obsahu nedostatečné hodnocení, což se pak promítlo do konečných výsledků,“ vysvětluje Hana Hoffmannová.

S nepřesnými výživovými tabulkami se laboratoř setkala i v případě měření tučnosti. Nejvýraznější rozdíl odhalila u značky Naše maso Anglická slanina krájená – její nutriční tabulka uváděla 30% tučnost, podle naměřených hodnot má ovšem výrobek 66,2 % tuku. „Hrubé rozpory jsme našli i u dalších vzorků, nedostatečnou známku získalo v této části testu hned deset výrobků,“ vysvětluje šéfredaktorka Hoffmannová.

Zajímavé překvapení přineslo i měření obsahu dusitanů a dusičnanů. Dusitany chrání slaninu před nebezpečným jedem botulinem a dávají jim růžovou barvu. Mají však i svou nevýhodu – při zahřátí na vysokou teplotu se z nich mohou vytvořit karcinogenní nitrosaminy. Jedna z testovaných slanin značky Lidl/Pikok Pure se podle deklarace na obalu měla bez přídavku konzervantů obejít. Výsledky měření však ukázaly, že se v ní dusitany a dusičnany přesto objevují. „V porovnání s ostatními slaninami v ní laboratoř dokonce zaznamenala jednu z nejvyšších koncentrací těchto látek,“ upřesňuje Hoffmannová a dodává: „Výrobce sice nepoužil přímo konzervant E 250, ale v receptuře zmiňuje několik rostlinných ingrediencí, které mohou dusičnany obsahovat přirozeně a mohly se tak dostat do finálního výrobku. Z našeho pohledu ale jde o matení spotřebitele.“

I v měření soli se mimo úředně tolerovanou odchylku ocitlo několik výrobků. Výrobek Lidl/Pikok Pure byl výrazně slanější, než by zákazník dle obalu čekal. Obsah soli byl podle laboratoře 2,93 g/100 g, ačkoliv obal uváděl 2,2 g/100 g. Mimo toleranci se ocitly i slaniny značek Naše maso a Ponnath. V jejich případech bylo naopak soli méně, což také není v pořádku, ale ze zdravotního hlediska to není problém.

Kompletní výsledky testu anglických slanin včetně senzorického hodnocení jednotlivých vzorků jsou k dispozici v květnovém čísle časopisu dTest a také na webových stránkách.

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-10909/dtest-nejproblematictejsi-uzenina-podle-zjisti-si-spotrebitelske-organizace-dtest-je-ji-anglicka-slanina>