

Test



DNES Rady spotřebitelům | Peníze | Zdraví | Auto

Auto 16

Aygo: hodně povedené auto za 200 000 Kč



Peníze 8

Ceny realit stagnují, kromě Prahy a Brna



Zdraví 12

Viróza není chřipka. Pomůže spánek a klid



Test: Šunkové salámy 2

Nejlepší
šunkové
salámy umí
hypermarkety



Vyberte si, stojí stejně: salám s 90 nebo 50 procenty masa



Foto: Lukáš Procházka, MAFRA

Pozitiva: Žádné separáty, žádná sója. Většinou vysoký nebo přinejmenším slušný obsah masa.

Negativa: Někde by nemuseli na mase tolik šetřit. A hlavně někteří výrobci se chlubí větším množstvím masa, než jaké skutečně použili.

Hana Večerková
redaktorka MF DNES



Ríká se, že na šunkovém salámu se pozná, jestli řezník umí dobře své řemeslo. Jak zvládají řeznické umění výrobci, kteří dodávají šunkové salámy do hypermarketů? Odpověď na tuto otázku hledal společný test MF DNES a časopisu Svět potravin, do něhož jsme zařadili 14 vzorků.

Jak to dopadlo?

Všechny salámy měly alespoň tolik masa, kolik jim předepisuje vyhláška, nebyly v nich žádné zakázané separáty ani sója, a pokud jsou přibarveny, tak jen povoleným přírodním barvivem.

Mohli bychom tedy být spokojeni. Ale nejsme. Nedostatků měly šunkové salámy víc než dost.

Tři výrobky splnily povinných 55 procent pro obsah masa takřkajíc s odřenými ušima, přesněji řečeno až po započtení desetiprocentní tolerance. Znamená to, že se pohybují na hranici předepsaných požadavků. A masa je v nich jen o něco víc, než vody s nejrůznějšími zahušťovadly.

Tři výrobky slibují na obalech vyšší obsah masa, než jaký naměřili v laboratořích Státního veterinárního ústavu v Praze.

Na vysvětlenou: těch 55 procent masa je legislativní minimum, které musí výrobce splnit, aby mohl salám označit jako „šunkový“. Skutečná kvalita však začíná u 80 procent masa. Tolik měla polovina ze 14 testovaných vzorků.

Nejvyšší obsah masa měl Lyonský šunkový salám z Globusu - 91 procent, nejnižší pak Basic z obchodu Albert - 51 procent. Hodně nízký obsah masa měly ještě další čtyři vzorky.

Velké rozdíly v kvalitě, malé v cenách

Rozdíly v množství masa paradoxně příliš nekorrespondují s cenami salámů. Ty byly poměrně vyrovnané, pokud nepočítáme rakouský Berger Wellness Krakauer, který se všem ostatním vymyká chutí (byla to spíš šunka než salám) i cenou. Průměrná cena salámů byla 17 korun za 100 gramů.

„Obsah masa je vždy třeba posuzovat ve vztahu k ceně,“ říkají výrobci. Dali jsme na jejich radu a přepočítali nákupní ceny na cenu masa, které je v nich obsaženo, a zjistili jsme zajímavou věc: Ty nejlepší jsou vlastně nejlevnější (viz graf vpravo).

Zatímco u Dulana a Globusu zaplatíte za 100 gramů masa v přepočtu 17 korun, u salámu Schneider vás přijde na 36 korun.

Test tedy nepotvrdil, že by kvalitní „masitý“ salám musel být drahý. A kupodivu z něj nevyplývalo ani to, že výrobky pod značkou hypermarketů jsou obecně horší než ty, které nabízí výrobce pod svou vlastní značkou. Mezi sedmi nejlepšími se ocitlo pět salámů s vlajkou obchodního ře-

tězce, které vznikají podle jeho receptury.

Chut' lepší, než jsme čekali

Nejlepší známka dvojka, nejhorší čtyřka, průměr 2,9. Takové známky si vysloužily salámy v hodnocení chuti, vůně a konzistence. Přesto byla desetičlenná porota odborníků, do níž jsme pozvali i výrobce, s úrovní spokojená.

„Docela mi to chutnalo, byla jsem překvapená, že kromě dvou tu nebyl žádný propadák,“ řekla po degustaci Zdeňka Panovská z Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. „Průměr byl lepší, než jsem čekal,“ zhodnotil degustaci Jan Rosmus ze Státního veterinárního ústavu. „Našel jsem si mezi nimi tři favority, které měly vysoký obsah masa a chutnaly dobře, ale také tři propadáky, které byly blátivé, měly málo masa a netypickou chuť.“

Málo masa, hodně spojky

Nejvýraznější vadou byl špatný poměr takzvané spojky a vložky. Pro šunkový salám je totiž charakteristická mozaika kousků libového vepřového masa (vložky) v méně hodnotné spojce. U některých vzorků převažovala spojka nad kostkami masa, což se pochopitelně projevilo i v chuti. Hodně výhrad

směřovalo i ke konzistenci. Ta byla někdy blátivá, někdy zase naopak příliš tuhá.

Měkké salámy podléhají rychle zkáze, proto je v laboratoři veterinárního ústavu ještě jednou smyslově prověřili v poslední den spotřeby. Žádný z nich nebyl vysloveně nepoživatelný, ale některé už měly kyselou až štiplavou chuť.

Velké rozdíly jsou i ve složení salámů. Některé se obejdou jen se základními surovinami a minimem aditivních látek, u jiných je seznam éček předlouhý. A opět to souvisí s obsahem masa.

Tam, kde je ho málo, musí si výrobci vypomáhat vodou se zahušťovadly, chybějící masovou chuť dohánět glutamáty nebo šunkovým aroma. A růžovou barvu vylepšit červeným barvivem E120 - přírodní košenila.

Výrobce výsledek překvapil

Výrobce, kteří uvádějí na obale vyšší obsah masa, než jaký zjistili v laboratoři, jsme požádali o vyjádření.

„Za nesprávný údaj o obsahu masa na etiketě se velmi omlouváme všem, které jsme uvedli v omyl,“ uvádí manažerka jakosti společnosti Bivoj Klára Krajíčková. „Jednalo se o tiskovou chybu a pochybení pracovníka odpovědného za aktualizaci a správnost údajů na etiketách. V žádném případě nešlo o záměrné klamání spotřebitele.“

„Výsledek nás překvapil,“ říká Vlastimil Trčka z MP Krásno. „V minulosti jsme při kontrole šunkového salámu nezaznamenali nevyhovující obsah masa. Podle nás mohl být výsledek negativně ovlivněn menší hmotností vzorku při analýze. Mohlo dojít k nerovnoměrnému zastoupení spojky oproti vložce, a tím mohl být výsledek analýzy zkreslen,“ konstatoval.

Manažer kvality Kosteckých uzenin Pavel Doležal vysvětluje, že za potíže mohou nejspíš vstupní suroviny. „V tomto případě došlo evidentně k tomu, že přijímaná šarže suroviny nebyla stejné kvality, co se týká tučnosti, což se negativně projevilo ve výsledném podílu masa ve výrobku,“ uvedl. „Výpočet stanovení podílu masa není u většiny laboratoří jednotný a i z toho důvodu mohlo dojít k rozdílnému stanovení obsahu masa,“ dodal.

Státní veterinární ústav ovšem obsah masa zjišťuje schváleným postupem, který se používá i při úředních kontrolách masných výrobků. Znamená to, že k analýzám bylo použito dostatečné množství vzorku, které se navíc nejprve homogenizuje - právě proto, aby se vyloučily případné odchylky v zastoupení spojky proti vložce.

Postřehy Musí být kvalita opravdu drahá?

Hana Večerková
redaktorka
MF DNES



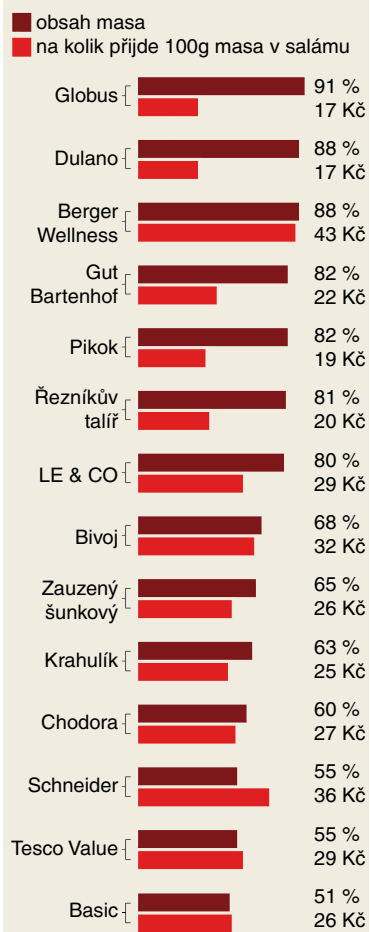
Ani samotní výrobci se netají tím, že by šunkové salámy mohly být lepší. Přiznali to v debatě, která se rozvinula po degustaci. „Uměli bychom udělat kvalitnější šunkový salám, ale nedostaneme ho do hypermarketů. Řetězce kvalita nezajímá, chtějí hlavně levné výrobky,“ říkali ti, kteří se zúčastnili hodnocení.

A přidali i podrobnosti: Dvacet let nám řetězce říkají, že uzeniny musí být levné, protože český zákazník to tak chce. Tak jsme vyráběli levné uzeniny. Méně masa, více náhražek... Dvacet let to nikomu nevadilo, protože nikoho nezajímalo, co je na nich napsané. Dneska to zajímá každého a všichni chtějí za ty stejné peníze kvalitní zboží - 80 procent masa, maximálně jedno dvě éčka.

Mají výrobci pravdu, když říkají, že chceme levné salámy, ale pak se divíme, že je v nich málo masa a spousta éček? Když chceme, aby byly krásné růžové, ale pak protestujeme proti dusitanům? Když nám chutná výrazná masová chuť, ale pak se pohoršujeme nad glutamáty? Mají pravdu, když říkají, že kvalita nemůže být levná? Posuďte to sami.

Ty nejkvalitnější salámy s nejvyšším obsahem masa, které se v testu umístily na prvních místech, stály 160 korun kilo. Je to méně, než jaká byla průměrná cena všech testovaných salámů (170 korun). Tak jak je to s tou cenou a kvalitou?

Pořadí šunkových salámů podle obsahu masa



Více čtěte na str. 4 až 6

Výsledky testu v kostce

- Nejvíce masa: Globus (91 %)
- Nejméně masa: Basic (51 %)
- Nejlevnější: Basic (13,50 Kč/100 g)
- Nejdražší: Berger (37,90 Kč/100 g)
- Nejlepší chuť: Berger (známka 2)
- Nejhorší chuť: Chodora (známka 4)
- Nejméně soli: Globus (1 %)
- Nejvíce soli: Pikok (3,2 %)
- Nižší obsah masa než na obale: Tesco Value, Basic, Bivoj

Test Šunkové salámy

55% Minimální obsah masa
v šunkovém salámu

10% Přípustná odchylka od minimálního
či deklarovaného obsahu masa

Dulano Šunkový salám (nekrájený) **1,8**

★★★★
cena za 100 g: 15,10 Kč
výrobce: v Německu
koupeno: v Lidlu (vlastní značka)

Laboratoř:
Hodně vysoký obsah masa. Bez barviv, zvýrazňovačů chuti a zahušťovaadel.

Degustace:
Salám má pěknou barvu a výraznou mozaiku, ale lépe vypadá, než chutná. Není to typický šunkový salám, na jaký jsme v Česku zvyklí, liší se od ostatních vzorků, ale není nepříjemný. Je průměrně slaný a kořeněný, konzistence tužší až gumovitá. Známa 2,6.

Značení: Velmi dobré. Údaje pro spotřebitele jsou čitelné a přehledné.

Obsah masa:
skutečný 88 %
deklarovaný 90 %



Globus Lyonský šunkový salám **1,9**

★★★★
cena za 100 g: 15,90 Kč
výrobce: Globus ČR
koupeno: v Globusu (vlastní značka)

Laboratoř: Nejvyšší obsah masa ze všech, podstatně vyšší, než uvádí výrobce. Bez barviv, zvýrazňovačů chuti a zahušťovaadel.

Degustace:
Chutově jen průměrný. Světlejší barva, pěkná mozaika, konzistence horší (trhá se), tučnější části, chuť málo výrazná, ale ne nepříjemná. Známa 2,9.

Značení: Údaje na obale jsou špatně čitelné a neinformují správně o výrobku (obsah masa i tuku je úplně jiný, než uvádí výrobce, šunkový salám ani nemůže mít deklarovaných 40 % tuku).

Obsah masa:
skutečný 91 %
deklarovaný minimálně 60 %



Řezníkův talíř Šunkový salám **1,9**

★★★★
cena za 100 g: 15,90 Kč
výrobce: Masokombinát Pízeň
koupeno: v Penny (vlastní značka)

Laboratoř:
Vysoký obsah masa. Bez barviv, zvýrazňovačů chuti a zahušťovaadel.

Degustace:
Jeden z nejlepších vzorků. Vysoký podíl masa se projevuje i v chuti – chutná víc jako šunka než salám. Silnější plátky, pěkný vzhled, příjemná barva, dobrá mozaika. Chuť štavnatá, masová, netypické koření. Na konci záruky je už salám lehce nasládlý až nakyslý a gumovitý. Známa 2,1.

Značení: Údaje pro spotřebitele jsou hůře čitelné (špatný tisk), ale úplné.

Obsah masa:
skutečný 81 %
deklarovaný 80 %



Pikok Šunkový salám **2,2**

★★★★
cena za 100 g: 15,90 Kč
výrobce: LE & CO - Ing. Jiří Lenc
koupeno: v Lidlu (vlastní značka)

Laboratoř:
Vysoký obsah masa. Bez barviv, zvýrazňovačů chuti a zahušťovaadel. Příliš mnoho soli (3,2 %), na obale je přitom uvedeno „obsah soli max. 2,5 %“.

Degustace:
Dobry šunkový salám, příjemná barva, pěkná mozaika, příliš tuhá konzistence, více kolagenu. Chuť je lepší než vzhled, kazí ji jen příliš velké množství soli. Známa 2,4.

Značení: Údaje na obale jsou velmi přehledné a čitelné, uvedeny jsou i zatím nepovinné výživové hodnoty.

Obsah masa:
skutečný 82 %
deklarovaný 80 %



Bivoj Šunkový zauzený salám **3,1**

★★★★
cena za 100 g: 21,90 Kč
výrobce: Bivoj Opava
koupeno: v Kauflandu

Laboratoř:
Nevyhovující výrobek. Obsah masa je nižší, než uvádí výrobce – deklaraci nevyhovuje ani po započtení 10 % nejistoty měření. Obsahuje glutamát i řadu zahušťovaadel.

Degustace:
Nevýrazná mozaika s vyšším podílem spojky, pevná konzistence. Vůně s lehkým uzeným nádechem, zauzení potlačuje ostatní chuť, příliš koření. Lepší průměr. Na konci záruky nakyslá chuť. Známa 2,4.

Značení: Údaje jsou úplné a čitelné.

Obsah masa:
skutečný 68 %
deklarovaný 76 %



Zauzený šunkový salám **3,2**

★★★★
cena za 100 g: 16,90 Kč
výrobce: M.U.S.P. Pízeň
koupeno: v Penny

Laboratoř: Obsah masa je nízký, i když trochu vyšší, než je uvedeno na obale. Obejde se bez barviv, ale obsahuje glutamát.

Degustace: Nepřirozená příliš růžová barva (barvivo ve složení není), nevýrazná mozaika, méně masa, více spojky, vzduchové bublinky v nákreji. Konzistence pevná, na skus blátivější. Chuť slanejší, na konci záruky nakyslá a nahořklá, netypické koření. Známa 2,8.

Značení: Údaje na obale jsou úplné, dobře čitelné a přehledné.

Obsah masa:
skutečný 65 %
deklarovaný 60 %



Krahulík Šunkový salám krájený **3,2**

★★★★
cena za 100 g: 15,90 Kč
výrobce: Krahulík, Masoz. Krahulčí
koupeno: v Normě

Laboratoř:
Obsah masa je nízký, ale vyhlášku i deklaraci splňuje. Výrobce si vypomáhá barvivem, zvýrazňovačem chuti i řadou zahušťovaadel.

Degustace:
Světlá barva, mozaika výrazná, ale s převahou spojky, konzistence soudržná, pružná až gumovitá. Chuť průměrně slaná, nevýrazná, ale dobrá, na konci data spotřeby už netypicky nakyslá. Známa 2,5.

Značení: Informace pro spotřebitele jsou nepřehledné a hůře čitelné.

Obsah masa:
skutečný 63 %
deklarovaný 65 %



Chodura Šunkový salám **3,7**

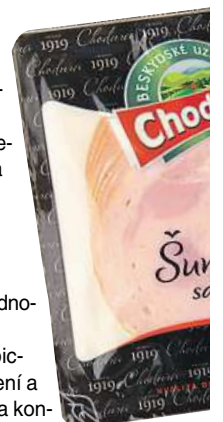
★★★★
cena za 100 g: 15,90 Kč
výrobce: Beskydské uzeniny
koupeno: v Kauflandu

Laboratoř:
Obsah masa je nízký, ale minimální požadavky vyhlášky splňuje. Obejde se bez barviv a zahušťovaadel, ale ne bez glutamátu.

Degustace:
Ve smyslovém hodnocení nejhorší. Je mastný, má netypickou vůni po zauzení a lehce nakyslou, na konci data spotřeby až štiplavou chuť. Konzistence méně soudržná, gumovitá, převaha spojky nad masovou vložkou. Známa 4.

Značení: Údaje jsou úplné, čitelné a přehledné.

Obsah masa:
skutečný 60 %
deklarovaný minimálně 60 %



1-5 známka testu

1 vítěz testu

🛒 výhodný nákup

✗ propadák

**Berger Wellness
Krackauer****2,3**

★★★★

cena za 100 g: 37,90 Kč
vyrobeno: v Rakousku
koupeno: v Bille

Laboratoř: Kvalitní, ale i hodně drahý salám, který připomíná spíš šunku. Má vysoký obsah masa a nízký podíl tuku a soli, obě hodnoty jsou ale vyšší, než uvádí výrobce. Obsahuje barvivo i glutamát.

Degustace: Růžová barva, výrazné kousky libového masa, příjemná vůně i chuť. Tužší na skusu. Znamka 2.

Značení: Z názvu na přední straně není jasné, o jaký výrobek jde. Česká verze je neúplná, některé údaje nejsou přeloženy. Jsou ale špatně čitelné a nepřehledné.

Obsah masa:

skutečný 88 %
deklarovaný 82 %

**Gut Bartenhof
Šunkový s. shaved****2,4**

★★★★

cena za 100 g: 17,90 Kč
výrobce: LE & CO - Ing. Jiří Lenc
koupeno: v Normě (vlastní značka)

Laboratoř: Vysoký obsah masa, vyšší, než uvádí výrobce. Neobsahuje barvivo, ale dochucovadla ano.

Degustace: Velmi jemné plátky. Nepravidelná mozaika, měkčí konzistence, více kolagenu, výraznější kořen. Chuťový průměr. Na konci záruky štiplavá cizí chuť. Znamka 3.

Značení: Podivný je německo-anglický název (privátní značka Normy a výraz pro velmi jemné plátkování) v kombinaci s českou vlajčkou. Údaje jsou úplné a čitelné, nechybějí výživové hodnoty.

Obsah masa:

skutečný 82 %
deklarovaný 60 %

**LE & CO Šunkový
salám shaved****2,6**

★★★★

cena za 100 g: 22,90 Kč
výrobce: LE & CO - Ing. Jiří Lenc
koupeno: v Globusu

Laboratoř: Poměrně vysoký obsah masa. Bez barviv a dochucovadel.

Degustace: Jemné plátky, pěkný vzhled, bez výrazné mozaiky, konzistence tuhá. Chuť nevýrazná, mdlá, slanější, převládá pocit mastnoty. Znamka 3,4.

Značení: Obal může mást, jsou na něm vyobrazeny silné plátky (vypadají jako šunka), zatímco uvnitř je salám krájený tence. Údaje pro spotřebitele jsou čitelné, přehledné a úplné, a to včetně zatím nepovinných výživových hodnot.

Obsah masa:

skutečný 80 %
deklarovaný 80 %

**Tesco Value
Šunkový salám****4**

★★★★★

cena za 100 g: 15,90 Kč
výrobce: Kostecké uzeniny
koupeno: v Tesku (vlastní značka)

Laboratoř: Nevyhovující výrobek. Obsah masa sice splňuje minimální požadavek vyhlášky, ale je podstatně nižší, než uvádí výrobce. Neobsahuje barvivo, zvýrazňovač chuti ano.

Degustace: Hodně průměrný salám. Málo masa a hodně spojky. Chuť připomíná spíš salám Junior než šunkový. Znamka 3,3.

Značení: Údaje jsou čitelné a úplné, včetně výživových hodnot. Vadí pouze nejednotné uvádění aditiv (jak slovně, tak E kódem), i když to tak být může.

Obsah masa:

skutečný 55 %
deklarovaný 70 %

**Schneider
Šunkový salám****4**

★★★★★

cena za 100 g: 19,90 Kč
výrobce: Masokombinát Píseň
koupeno: v Intersparu

Laboratoř: Obsah masa je nízký, pohybuje se na hranici legislativních požadavků. Je nižší, než uvádí obal, ale odchylka je ještě přípustná (je v mezích tzv. „nejistoty měření“). Obsahuje barvivo, glutamát i řadu zahuštvadel.

Degustace: Světlejší barva, nevýrazná mozaika, méně masa, více spojky, méně výrazná, ale celkem příjemná chuť, na konci záruky nakyslá až štiplavá. Znamka 3,3.

Značení: Údaje pro spotřebitele jsou hůře čitelné (špatný tisk), ale úplné.

Obsah masa:

skutečný 55 %
deklarovaný 60 %

**Basic Šunkový
salám****4,1**

★★★★

cena za 100 g: 13,50 Kč
výrobce: MP Krásno
koupeno: v Albertu (vlastní značka)

Laboratoř: Nevyhovující výrobek. Obsah masa nejníže ze všech. Požadavek vyhlášky na obsah masa v šunkovém salámu sice po započtení nejistoty měření ještě splňuje, ale deklarovaných 60 % ne. Obsahuje barvivo a dochucovadla.

Degustace: Měkká až blátivá konzistence, mozaika nepravidelná, vysoký podíl spojky, vůně hodně po koření, méně po mase, chuť mdlá, na konci záruky nakyslá. Znamka 3,1.

Značení: Velmi dobré a čitelné údaje.

Obsah masa:

skutečný 51 %
deklarovaný 60 %



★★★★★
 ★★★★★
 ★★★★★
 ★★★★★
 ★★★★★
 ★★★★★
výborný
velmi dobrý
dobrá
podprůměrný
špatný

Protokol testu

- Test jsme zaměřili na balené šunkové salámy z hypermarketů.
- Hodnotili jsme 14 vzorků, všechny kromě jednoho (Dulano) byly krájené.
- Pro srovnání uvádíme ceny za 100 g, přepočtené z cen za balení.
- Analýzy zpracovala akreditovaná laboratoř Státního veterinárního ústavu (SVÚ) v Praze.
- Zjišťovali jsme obsah masa, tuku, soli, vápníku a to, zda salámy neobsahují nepovolené strojně oddělené maso (separáty), sójovou nebo drůbeží bílkovinu či syntetická barviva.
- Chuť, vzhled, vůně a konzistenci posuzovala porota složená z odborníků na masnou výrobu a z výrobců salámů. Hodnotili školními známkami od jedničky do pětky.
- Porota pracovala ve složení **Pavel Doležal** (manažer jakosti, Kostecké uzeniny), **Pavla Hobíková**, (oddělení externí komunikace, Globus ČR), **Petr Korejs** (manažer kvality, LE & CO), **Jaromír Kloud** (předseda ČSZM a manažer Schneider), **Tomáš Mastný** (výrobní ředitel, Krahulík Masozávod Krahulčič), **Irena Michalová** (Sdružení českých spotřebitelů), **Zdeňka Panovská** (Vysoká škola chemicko-technologická v Praze), **Jan Rosmus** (Státní veterinární ústav), **Jan Sváček** (Uzeniny Sváček), **Vlastimil Trčka** (technolog výroby, MP Krásno).
- Vzorky ještě jednou smyslově prověřili v laboratoři v poslední den spotřeby. Zjišťovali, zda se shodují se smyslovými požadavky vyhlášky 326/2001 Sb. pro masné výrobky.
- Zároveň jsme spolu s odbornou poradkyní pro potraviny Irenou Michalovou ze Sdružení českých spotřebitelů posoudili informace uvedené na obalech.
- Posoudili jsme i složení výrobků, především použití složek, které nejsou pro šunkové salámy nezbytné (například barviva, dochucovadla, aroma).
- O testu bude řeč i v pořadu Sama doma České televize 22. října od 12.30.

Znamku testu tvoří:

45 % obsah masa
30 % smyslové hodnocení chuti, vůně a konzistence porotou odborníků
15 % informace pro spotřebitele
10 % složení
 Znamka se vztahuje jen k testovaným vzorkům. Foto: Lukáš Procházka, Mařa

**Společný test deníku MF DNES
a časopisu Svět potravin,**

ve spolupráci s Potravinářskou komorou ČR

Důležitý je dostatek kvalitního masa. Často ho zastupují náhražky

Hana Večerková
redaktorka MF DNES

Šunkový salám není horší šunka, jak si mnoho lidí myslí. I když má se šunkou mnoho společného - kvalitní vepřové maso a šunkovou chuť. Charakteristická je pro něj mozaika dvou barevně rozdílných a na řezu výrazně patrných složek. Spojky a vložky, řečeno řeznickým slovníkem. Spojka je homogenní jemná směs z rozemlněných kusů méně kvalitního masa, případně i kůží. Vložku tvoří nepravidelné kostky libového vepřového masa.

Šunkový salám patří k tradičním českým masným výrobkům, ale můžeme se s ním setkat i v Německu pod názvem Bierschinken nebo v Rakousku, kde mu říkají Krakauer a kde musí mít nejméně 70 procent kostek libového masa a 30 procent spojky.

České předpisy poměr spojky a vložky v šunkovém salámu neurčují. Říkají pouze, že masa musí být nejméně 55 procent a tuku nesmí být více než 20 procent.

Separáty jsou zakázané, barviva ne
Vyhlaška zakazuje výrobcům používat strojně oddělené maso (separáty). Další náhražkové suroviny ale zakázány nejsou. A výrobci je bohatě využívají. Zejména tam, kde šetrí na mase.

Zjednodušeně se dá říct: Čím méně masa, tím více vody. A čím vyšší je přídavek vody, tím větší je potřeba nejrůznějších chemických látek, které by ji v salámu udržely a zároveň zabránily kažení.

Zadržovat vodu ve výrobku pomáhají polyfosfáty, soli kyseliny fosforečné (E450, E451, E452), které najdete ve složení pod označením stabilizátory.

Levným plnidlem mělněných masných výrobků jsou škroby nebo zahušťovač či želírující látka (E407, E415, E412, E4120, E1414). Způsobují, že voda, která byla přidána do masa, zeželíruje a salám pak získá správnou tuhost.

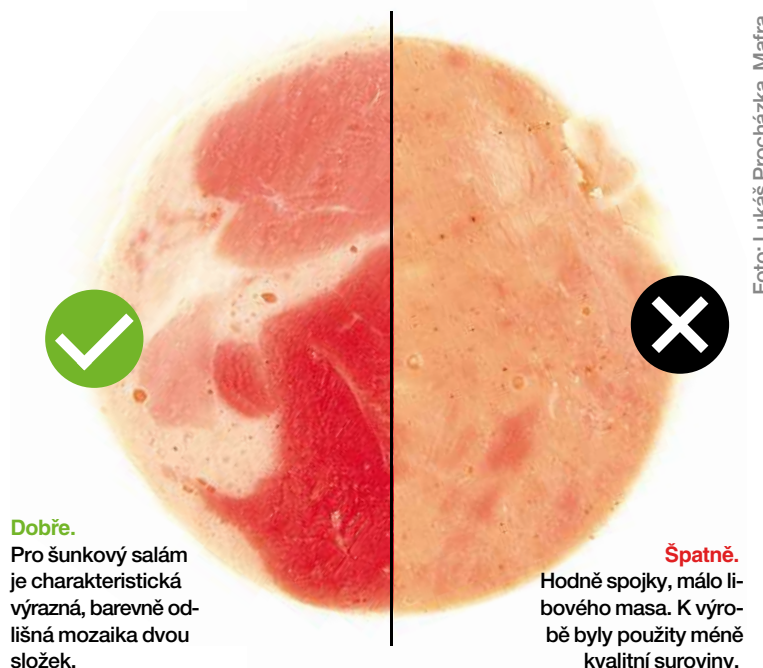
K výrobě salámů se mohou používat i barviva. I když jsou pouze přírodní a neškodná, patří k těm složkám, které mají vyvolat dojem kvalitnějších surovin.

Totéž platí i o nejrůznějších dochucujících látkách. U šunkových salámů je to nejčastěji glutamát sodný (E621), ale i šunkové aroma.

K levným náhražkovým surovinám patří i bílkoviny, rostlinného i živočišného původu. Bohatým zdrojem kolagenních bílkovin jsou i vepřové kůže.

Některá éčka jsou nutná, jiná ne

Některá z aditiv, jež najdeme ve složení šunkových salámů, se používají k zamaskování levných surovin, jiná jsou nezbytná. Patří mezi ně hlavně konzervant E250 (dusitan sodný). Pro masné výrobky je velmi důležitý, plní v nich hned několik funkcí. Brání růstu patogenních clostridií, které produkují klořobásový jed botulotoxin. Ale především zabraňuje šednutí masa při zpracování. Dusitany se používají víc než sto let, bez nich by salámy nebo párky nebyly růžové, ale šedé, třeba jako jitr-



Dobře.

Pro šunkový salám je charakteristická výrazná, barevně odlišná mozaika dvou složek.

Špatně.

Hodně spojky, málo libového masa. K výrobě byly použity méně kvalitní suroviny.

Foto: Lukáš Procházka, Mafra

nice. Protože nejsou úplně bez rizika pro zdraví, je jejich množství limitováno.

Používat se smějí jen ve směsi se solí, kterou si výrobci kupují už hotovou. Technicky tedy není možné dávkování dusitanů překročit, protože výrobek by byl příliš slaný.

V salámech najdeme i antioxidanty, které je chrání před kažením způsobeným reakcí se vzdušným kyslíkem. Nejznámějším antioxidantem je kyselina askorbová (E300), tedy vitamin C.

Co by v šunkovém salámu být nemuselo

Dochucovač: Látky zvýrazňující chuť a vůni E621 (glutaman sodný), E635 (ribonukleotidy, sodné soli), extrakt z droždí, šunkové aroma. Obsahovalo je 9 výrobků.

Barviva: E120 (košenila, přírodní barvivo). Byla ve 4 výrobcích.

Zahušťovač a škroby: Obešly se bez nich jen 3 výrobky.

V číslech

Čeští turisté objevují Německo, vyrazilo jich tam o 16 procent více než loni

Německo začíná být pro české turisty stále zajímavější. Vyplývá to ze statistik, které zveřejnila Německá turistická centrála (DZT). Od začátku roku vzrostl počet noclehů, které si Češi objednali, o 16 procent (ve srovnání se stejným obdobím loni). „Celkově šlo o 408 tisíc noclehů v období od ledna do července,“ uvádí zpráva Německé turistické centrály. Růst zájmu Čechů o Německo je v porovnání s jinými zeměmi nadprůměrný, celkově se počet noclehů zvedl jen o 8,5 procenta. (vot)

352 tisíc noclehů si Češi objednali v Německu loni (01 až 07 2013).

408 tisíc noclehů si Češi objednali v Německu letos (01 až 07 2014).

16 % O tolik se meziročně zvedl počet noclehů.

Co to je 4K?

4K (Ultra HD) Označení 4K u některých moderních televizí vychází z anglické zkratky pro čtyři tisíce a vyjadřuje přibližný počet obrazových bodů (pixelů). Pravé rozlišení 4K je 4 096 x 2 160 bodů a používá se převážně jako formát pro profesionální kamery, monitory a projektory. U televizí se však častěji setkáváme s takzvaným „4K Ultra HD“, které používá hodnotu 3 840 x 2 160 bodů. To je přesně čtyřnásobek rozlišení Full HD (1 920 x 1 080 bodů), dnes stále běžně používaného. Že s Ultra HD rozlišením zatím experimentuje pouze Česká televize, může leccos napovědět o jeho (současné) využitelnosti. (oma)

Ubrousky škodí

Vlhčené toaletní ubrousky, které v některých domácnostech nahrazují běžný toaletní papír, jsou praktické, ale ne úplně neškodné. Zůstane po nich čistý pocit, ale také škodlivé látky. Třetina z patnácti vzorků, které testovala německý časopis Öko-test, obsahovala formaldehyd, který patří mezi karcinogeny a může vyvolat alergické reakce. Všechny vzorky byly přitom určeny pro citlivou pokožku. „Je přinejmenším nerozumné používat v tak citlivé oblasti výrobek, který je konzervovaný a parfémovaný,“ kritizuje používání vlhčených ubrousků dermatoložka Jeanette Eichholtzová z Berlína. (hve)