



Tisková zpráva ze dne 30. června 2021

dTest: Test mletých mas příliš nepotěšil. Třetina vzorků nevyhověla předpisům či vlastním deklaracím

Grilovací sezóna je v plném proudu. Spotřebitelská organizace dTest proto nechala otestovat dvanáct vzorků mletého masa – osm čistě hovězích a čtyři míchané. Na první pohled totožné výrobky oficiálně spadají do dvou základních skupin. První z nich představovalo mleté maso. U druhé skupiny šlo o výrobky z mletého masa či mělněné maso a společným znakem bylo zařazení mezi polotovary. Dobrou zprávou je, že u obou skupin mohla laboratoř konstatovat mikrobiologickou nezávadnost.

V celkovém hodnocení byl rozhodující výsledek analýzy obsahu masa. S mletým masem je to jednoduché, protože obsahuje pouze maso bez dalších přísad. Umleté maso prodávané coby polotovar už může obsahovat i něco navíc, výrobce však musí dodržet veškeré deklarace na obalech. Polotovary se proto testují podobně jako masné výrobky a sleduje se u nich zejména obsah masa, který musí souhlasit s údajem na etiketě.

Obsah masa laboratoř ověřovala nepřímou metodou, která je zatížena až desetiprocentní nejistotou, proto se s ní lze dobrat i k více než 100% podílům masa. Nejnižší podíl masa laboratoř zaznamenala u čistě hovězího polotovaru Billa/Vocílka Hovězí maso mělněné speciál.

Naměřené hodnoty obsahu masa pak dTest porovnal s údaji na etiketách. „Většina výrobků touto zkouškou prošla bez zásadních závad, jediný vážný problém jsme odhalili u výše zmíněného polotovaru Billa/Vocílka. Podle etikety měl obsahovat 95 % hovězího masa, čemuž se však nalezených 84 % nepřiblížilo ani po připočtení nejistoty měření. Za klamání zákazníků si tak hovězí polotovar Billa/Vocílka odnesl nedostatečnou známku,“ uvádí šéfredaktorka časopisu dTest Hana Hoffmannová.

K dalším důležitým parametrům patřil procentuální podíl kolagenu na celkovém obsahu bílkovin. Toto číslo vyjadřuje množství pojivové tkáně – například šlach, kůží či chrupavek – ve výrobku. Čím nižší poměr kolagenu, tím dokonaleji očištěné maso výrobce použil. Zároveň jde o důležitý parametr jakosti mletého masa. Zjištěný poměr kolagenu v bílkovinách se u čistě hovězího masa pohyboval od 6,1 % do 16,2 %, přičemž vzorek s druhou uvedenou hodnotou přesáhl zákonné požadavky na kvalitu.

Druhou zásadní vlastností mletého masa je tučnost. Podle nařízení Evropské unie by u hovězího neměla překročit 20 %, směs hovězího s vepřovým pak může obsahovat nejvýše 30 % tuku. Informace o tučnosti také patří mezi povinné údaje na obalu.

„Samotné hovězí je přirozeně libovější. V průměru se podíl tuku v testovaných produktech pohyboval okolo 10,5 %. Bohužel jsme u mletého hovězího narazili na dva problémy s překročením hodnot deklarovaných na obale. Výrobky Tesco Mleté maso hovězí a Albertovo kvalitní Hovězí výrobek z mletého masa obsahovaly shodně 11,8 % tuku, přestože deklarovaly 9,4 %, respektive 8,7 %,“ říká Hana Hoffmannová.

dTest, o.p.s.

Černomořská 419/10
101 00 Praha 10
tel.: +420 241 404 922
fax: +420 241 406 533
dtest@dtest.cz
www.dtest.cz

IČ: 45770760
DIČ: CZ45770760
zápis u Městského
soudu v Praze,
oddíl O, vložka 1277

bankovní účet:
2700029989/2010
Fio banka, a. s.

V mixovaném mase můžete počítat s asi 21 % tuku, přičemž jeho obsah v testovaných vzorcích kolísá od 17,1 % do 25,5 %.

U mletého masa je klíčová jeho mikrobiologická čistota. V poslední den trvanlivosti se laboratoř zajímala o (ne)přítomnost nebezpečných bakterií listerií, salmonel, celkové počty mikrobů a bakterií Escherichia coli. Listerie ani salmonely se v žádném ze vzorků nenašly vůbec. Kontrolovaly se i celkové počty mikrobů a escherichií. Ani v jejich případě nebyl důvod ke znepokojení.

Při kontrole etiket si dTest, kromě přesnosti deklarace obsahu tuku a masa, všiml i uvedených ingrediencí. U mletého masa žádné složení obvykle nenajdete, výjimkou jsou pouze mixované výrobky, kde se uvádí podíl jednotlivých druhů mas. U polotvarů však můžeme očekávat celou škálu přísad.

„Možná až příliš pestré složení uváděly etikety hovězích i míchaných polotovarů značky Albertovo kvalitní. V každém z nich jsme našli tři z námi sledovaných složek, což jim přineslo nejvýraznější bodovou ztrátu. Společným znakem byl přídavek sušené červené řepy, sloužící pravděpodobně ke zlepšení barvy,“ uzavírá Hana Hoffmannová.

Kontakt pro média:

Lucie Korbéliusová, media@dtest.cz, tel.: +420 604 556 874

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 desetitisíce spotřebitelů a poradenská linka časopisu dTest se tak stala první a nejvyhledávanější cestou k řešení potíží, se kterými se zákazníci na trhu setkávají.