



PREVARA

Prodaju nam šunke i bunceke pune vode!

STR. 4-8



DAVOR PUKLAVEC/PIXSELL

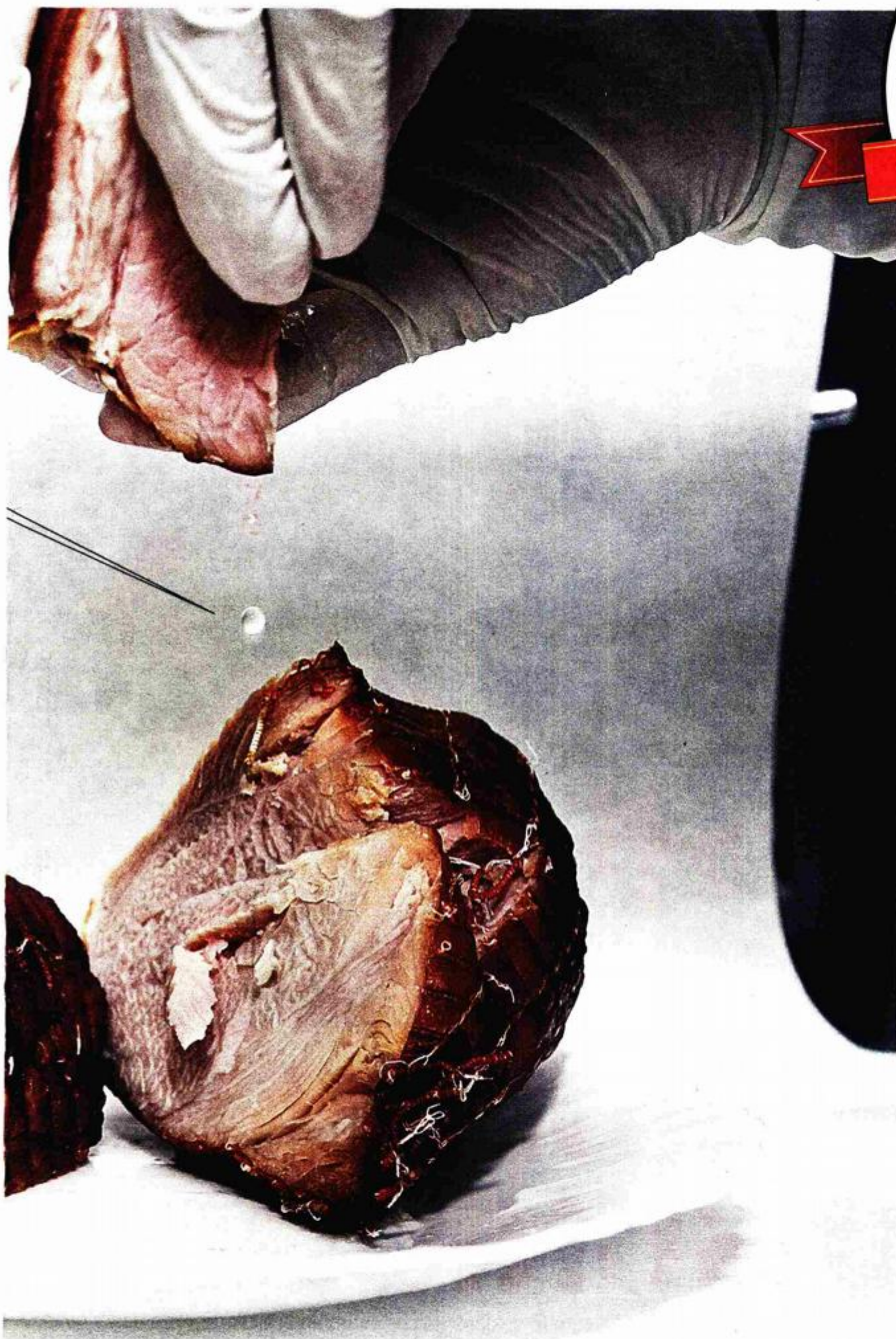
■ Analiza u Zavodu za javno zdravstvo otkrila da u suhom mesu kupujemo i 70% vode, a trebalo bi je biti oko 50%

■ Tu vodu proizvođači utiskuju u meso zajedno s aditivima. Inspekciju to ne brine jer su proizvodi i dalje jestivi!?



ŠUNKA

Analiza uskrsnih šunki



ZARADA NA VODI

Proizvođači na pakiranjima mesa zarađuju tako što špicama dodatno ubrizgavaju vodu...

Piše: K. D. HRNJKAŠ

Šunka je pred Uskrs možda najtraženiji proizvod, no u lijepo pakiranim vakumiranim komadima nabubrenog mesa, dobar dio proizvođača najviše podvaljuje vodu. Da nije riječ o još jednom urbanom mitu, 24sata su potvrdila analizom nekoliko šunki u Hrvatskom zavodu za javno zdravstvo (HZJZ-u). Nasumice smo odabrali dvije dimljene suhomesnate šunke u mrežici i sušenu svinjsku koljenicu (bunceck). Svi proizvodi su od domaćih proizvođača. Na jednoj deklaraciji pisalo je da je udio mesa 77 posto te da u šunki ima i soli, šećera, cijeli niz aditiva te vode. No nije pisalo koliko vode. Analiza HZJZ-a dokazala je da je udio vode u šunki, međutim, šokantnih 72,8 posto

U Zavodu su nam pojasnili da proizvođači imaju najnapredniju tehnologiju proizvodnje i da mogu bolje zakamufilirati vodu koju su ubrizgali u meso. A to radi većina proizvođača. U sve mesne proizvode, uključujući testirane šunke i bunceke, spretno utiskuju vodu s aditivima pomoću šprica kako voda ne bi iscurila iz mesa. Ti proizvodi ne predstavljaju opasnost za zdravlje, ali su prevara za potrošače jer nisu jednako kvalitetni i na koncu ne dobiju ono što su platili.

> Nastavak na str. 6

PUNA VODE

pokazala kako nas proizvođači varaju



ANALIZA ŠUNKE U LABORATORIJU TRAJE TRI DANA

1) Sanitarne tehničarke HZJZ-a pripremaju se za analizu šunke **2)** Raskomdale su meso do sitnih dijelova radi lakše analize

3) Meso su na limenom tanjuriću umetnuli u vlagomjeter koji suši meso na 105 Celzijusova stupnja. Komadići su se sušili sve dok nije ishlapila sva tekućina. **4)** Uređaj je potom automatski očitao koliki je udio vode bio u uzorku

NE KONTROLIRAJU VODU U ŠUNKAMA

U Ministarstvu poljoprivrede, u čijoj je nadležnosti i veterinarska inspekcija koja kontrolira zdravstvenu ispravnost, kažu da suhomenatni proizvodi podliježu Pravilniku o proizvodima od mesa. U pravilniku se, međutim, ne navodi koliko najviše vode u mesu smije biti. Ako bi se analizom dokazalo da je u komadu mesa i 90 posto vode, ono bi se moglo i dalje prodavati ako je zdravstveno ispravno.

- U slučaju da se u proizvod dodaje voda, ona mora biti na popisu sastojaka. Sastojci se navode prema padajućem redoslijedu s obzirom na masu koja je utvrđena pri proizvodnji - stoji u odgovoru ministar-

stva. Na svim je deklaracijama testiranih proizvoda voda navedena. Sporna je količina vode, no o tome zakonodavac nije vodio računa. Stručnjaci iz zavoda pojasnili su da su sve analizirane šunke i dalje zdravstveno ispravne, da proizvođači ne krše zakone, ali da je problem što kupci nemaju pojma da kupuju šunku punu vode.

Ubrizgavanjem vode proizvođači pojeftinjuju proizvod. Vodu, kažu u Zavodu, proizvođači ubrizgavaju čak i u svježe meso, naročito u piletinu i puretinu. Hrvatska agencija za hranu nije htjela komentirati rezultate naše analize šunki. (kdh)

Zbog vode šunke izgledaju nabubre



Uzorak 1: U rolanoj šunki 67,8% vode

Dimljena rolana šunka domaćeg manje poznatog proizvođača u sebi je imala oko 23 mililitra vode. U Zavodu za javno zdravstvo pojasnili su da se iscijeđena voda dodatno uštrcala špricom. Analizom se potvrdilo da je udio vode u tom komadu mesa čak 67,8 posto. Stručnjaci su reagirali i rekli da se u suhomesnatim proizvodima očekuje do 50 posto vode, koja se prirodno nalazi u njemu pa je ono i dalje sočno i može se jesti. Sve više od toga je dodano.



Uzorak 2: U bunceku bilo 63,7% vode

I iz dimljene svinjske koljenice, popularnog bunceka, iscijeđen je čak 31 mililitar vode. U laboratoriju su dokazali da je u tom komadu mesa udio vode bio 63,7 posto. Na deklaraciji proizvođač nije naveo koliki je udio mesa. Uz sastojke proizvoda naveo je kuhinjsku sol, aditive i začine. Sanitarni tehničari u laboratoriju rekli su nam da se voda koja se naknadno uštrcava u meso nikad ne može do kraja iscijediti pa je ima i više nego što su je uspjeli pretočiti u menzuru.

Uzorak 3: Čak 72,8% vode ima u šunki u mrežici

Odabrali smo i rolanu šunka u mrežici. Tu su rezultati bili iznimno poražavajući. Iz 1,3 kilograma šunke iscijeđeno je čak 60 mililitara vode koja je u meso naknadno dodana. Analiza HZJZ-a pokazala je da je udio vode u tom komadu šunke gotovo 72,8 posto. Stručnjaci su ocijenili da šunka ne bi trebala sadržavati toliki udio vode. Na deklaraciji je pisalo da je udio mesa 77 posto. Analiza je pokazala da to nije točno.



no i izdašno, a time i primamljivije