



Opasne hrenovke, paštete i mesni naresci

Biste li ih jeli da znate od čega su?

● **Kancerogeni emulgatori** Previše polifosfata i natrijeva nitrita uzrokuju rak i uništavaju kalcij u kostima. Posebno su ugrožene trudnice i djeca

Ostaci bi se prema zakonu trebali uništiti ili vratiti proizvođaču, no zbog loše organizacije kontrole takva hrana ipak završi na tržištu

● ZAGREB

Hrenovke, mesni naresci i paštete koje se nalaze na policama trgovina u Hrvatskoj sadrže mnogo više kancerogenih aditiva, masti i vode nego što je dopušteno zakonom. Ovlašteni laboratoriji za provjeru ispravnosti hrane otkrili su Jutarnjem da se prilikom pretraga najčešće otkriva povećana količina polifosfata i natrijevog nitrita - emulgatora koji uzrokuju rak i uništavaju kalcij u kostima, zbog čega su posebno ugrožene trudnice i djeca.

Nema hranjivu vrijednost

Znak da je proizvođačima cilj isključivo zarada je povećana količina masti i vode, pogotovo u hrenovkama, kobasicama i salamama. Osim što takva hrana nutricionistički gotovo bezvrijedna, predstavlja opasnost za zdravlje.

- Zna se da meso koje se koristi za kobasice, paštete i druge mesne prerađevine staro do nekoliko godina i riječ je o ostacima iz klaonice. Međutim, mnogo je veći problem nešto drugo: ti proizvodi sadrže pre-

veliku količinu emulgatora, pogotovo polifosfata i natrijevog nitrita. Natrijev nitrit je uobičajeni mesni konzervans s dokazanim kancerogenim učinkom. Osim toga, ti emulgatori izvlače kalcij iz kostiju što može dovesti do osteoporoze ili u slučaju trudnica do nepravilnog razvitka fetusa. Često se u proizvodima koji moraju imati 50 posto svinjskog i 50 posto govedeg mesa, nalazi i do 80 posto svinjskog mesa koje je jeftinije - tvrdi dipl. ing. Dario Lasić, nutricionist i voditelj Laboratorija za zdravstvenu ispravnost i kvalitetu hrane na Zavodu za javno zdravstvo "Dr. Andrija Štampar".

Najgore je, tvrdi, što većinu uzoraka mesnih prerađevina na analizu šalju proizvođači kako bi dobili dopuštenje za stavljanje u prodaju, pa nije poznato kolika se količina opasnih proizvoda uistinu nalazi na tržištu.

Starost mesa u mesnim prerađevinama je, kaže Lasić, također nemoguće utvrditi jer u Hrvatskoj nema za to opre-

mljenih laboratorija. Sudeći prema rezultatima laboratorijskih istraživanja, u hrenovke, paštete i nareške stavljaju se svinjske i govede njuške, repovi, tetive, uši i koža, pomiješane s mnogo masti, vode, konzervansa i umjetnih pojačivača okusa. Takva hrana se, prema zakonu, mora vratiti proizvođaču ili se uništiti spaljivanjem.

Hrenovke u vrtiću

No, mesni ostaci ipak završe na tržištu jer inspekcije nisu usklađene i kontrola obuhvaća samo mali broj uzoraka.

- Imali smo slučaj da je u jednoj vrsti hrenovki bilo samo 10 posto bjelančevina. To znači da je u njima mnogo više masti i vode nego što smije biti, ali i više polifosfata i drugih aditiva. Naš je zadatak da napismeno upozorimo Ministarstvo poljoprivrede i Ministarstvo zdravstva na prekršaj, što smo i učinili, a dalje je sve na njihovoj inspekciji. Uglavnom, opasno je jesti mnogo takve hrane - upozorava Lasić. Najgore je što mnoga istraživanja potvrđuju da paštete i hrenovke najčešće jedu upravo djeca, a do prije dvije godine takva je hrana bila najčešća upravo u vrtićima. ● **Sergej Trajković**

GLAVNI SASTOJCI



● 66 posto veći rizik od raka želudca

Istraživanje australskih znanstvenika pokazalo je da česta konzumacija mesnih prerađevina poput salama ili hot-dogova povezana s većim rizikom obolijevanja od raka jajnika, želuca, crijeva i pluća, a sumnja se da i oštećuju DNK. Šansa za oboljenje od raka želuca svakodnevnom konzumacijom tih proizvoda povećava za 66, a raka pluća za 16 posto. Trudnicama se savjetuje da potpuno odustanu od salame i kobasica, jer će u suprotnome dijete imati gotovo dvostruko veći rizik da oboli od raka na mozgu. Opasnost od deformacije fetusa je veća za 30 posto jer aditivi uništavaju kalcij.

● **Opasnosti**

- 1 Nedopušteno velika količina aditiva (pojačivača okusa i konzervansa), pogotovo polifosfata i natrijevog nitrita: uzrokuju rak želuca i pluća, izvlače kalcij iz kostiju što dovodi do osteoporoze, fetusi zaostaju u rastu i nepravilno se formiraju, loše za djecu koja su u razvoju
- 2 Nedopušteno velika količina masti: povećavaju kolesterol što dovodi do kardiovaskularnih bolesti
- 3 Nedopušteno velika količina vode (iznad 40% u hrenovkama): bakterije se brže i lakše razvijaju pa se hrana brže kvari.

'Previše aditiva u 1 posto prerađevina'

U Ministarstvu zdravstva tvrde da podatke o kontrolama hrane životinjskog podrijetla može dati samo veterinarska inspekcija Ministarstva poljoprivrede, jer sanitarna

kontrolira samo maloprodaju. Tijekom 2010. je, tvrde u Ministarstvu zdravstva, u jedan posto mesnih prerađevina utvrđeno nepravilno korištenje aditiva

dok je jedan posto bilo pokvareno. No, nisu pojasnili što znači "nepravilno korištenje aditiva". Ministarstvo poljoprivrede nije nam odgovorilo na upit.