

Na pakiranju mora pisati koliko je ribe kad ju odmrzujemo, a ne koliko je ima s dodanim ledom



Foto: Dreamstime

Kod duboko zamrznute ribe ili proizvoda ribarstva neto masa i ocijeđena neto masa su iste, što u ovom primjeru nije slučaj, čime je potrošač doveden u zabludu, kažu u Ministarstvu poljoprivrede

Ovo je prevara, na pakiranju smrznute ribe pisalo je da je 600 grama ribe, a kad se otopila, bilo je skoro upola manje, požalila nam se čitateljica iz Dalmacije.

Na pakiranju je pisalo da je neto količina 600 grama, a neto ocijeđena količina ribe da je 450 grama. Pitali smo nadležne, što znači kad na pakiranju smrznute ribe piše neka gramaža i smije li biti razlike nakon odmrzavanja?

- Kod duboko zamrznute ribe ili proizvoda ribarstva neto masa i ocijeđena neto masa su iste, što u ovom primjeru nije slučaj, čime je potrošač doveden u zabludu - kažu u Ministarstvu poljoprivrede. Uredbom EU propisani su obvezni podaci, između ostalih, i neto količina.

- Ako je kruta hrana u tekućem mediju, kao što su voda, slana otopina, ocat, otopina šećera, onda se navodi i ocijeđena neto masa. Ako je hrana glazirana (to je postupak nanošenja sloja leda na smrznutu ribu), neto masa hrane ne uključuje glazuru. Zamrznuta voda smatra se tekućim medijem pa treba navesti i neto masu, kao i ocijeđenu neto masu, a u takvim slučajevima će neto masa hrane biti jednaka ocijeđenoj neto masi - kažu u Ministarstvu.



Pojašnjenje smo potražili na Prehrambeno biotehnološkom fakultetu u Zagrebu

- Ovako velike razlike mase i ocijeđene mase nastaju uslijed dodavanja vode. U ribljoj industriji se vrlo često primjenjuje postupak glaziranja kako bi se spriječio gubitak na kvaliteti ribe tijekom višemjesečnog skladištenja. To je dopuštena praksa sve dok potrošači nisu u zabludi oko mase same ribe - pojasnila je dr. sc. Sanja Vidaček Filipec.

Dodala je da količina vode koju će riba otpustiti po odmrzavanju ovisi o samoj ribi, njezinu kemijskom sastavu, kako se njome rukovalo prilikom i netom nakon izlova, koliko je brzo zamrznuta i kako je skladištena... Riba koja se ne zamrzne brzo nakon ulova, otpustit će više vode po odmrzavanju. Okus odmrznute ribe ovisi o načinu manipulacije prije zamrzavanja, postupku zamrzavanja i temperaturi čuvanja, o vrsti ribe... Ribe su bogate omega-3 masnim kiselinama i jako podložne oksidaciji, čak i tijekom zamrzavanja.

Najčešće upravo zbog oksidacije masti riba mijenja okus prema lošijem, a i rok trajanja ribe ovisi o udjelu masti. Bijele, nemasne ribe puno će dulje imati dobar okus i rok trajanja im je najčešće između godinu i pol i dvije. Plavim ribama kao što su srdela i skuša obično je rok trajanja do godinu i pol, no ako su jako masne ili nepravilno zamrznute, brže će promijeniti okus.