

Věda je zábava

2012/2013

KVALITA UZENIN

Vypracovaly:

Lucie Čermáková

Anna Benýšková

Eva Holásková

Ester Koutná

Barbora Špášová

Lucie Matyášová

Čestné prohlášení

Prohlašujeme, že jsme danou práci vypracovaly samy pouze za použití uvedených zdrojů:

Obsah

1. Úvod.....	4
2. Složení uzenin v českých supermarketech	5
3. Voda v uzeninách	6
4. Označování masných výrobků	8
5. Uzeniny a rakovina tlustého střeva	11
6. Dotazníky týkající se kvality uzenin	13
1. Pohlaví.....	13
2. Věk	14
3. Jak často konzumujete uzeniny?	15
4. Jaké typy uzenin nejčastěji konzumujete?	15
5. Jaký myslíte, že je podíl masa a vody v šunce?	16
6. Zkoumáte podíl masa ve výrobku? (u vakuovaných)	16
7. Kupujete uzeniny?	17
8. Kde uzeniny nakupujete?	17
9. Dáváte přednost zahraničnímu nebo českému výrobku?	18
10. Vyrábíte si vlastní uzeniny?	19
11. Pokud si kupujete uzeninu, čtete její etiketu?	19
12. Sledujete při nákupu dobu trvanlivosti?	20
13. Myslíte si, že jsou uzeniny zdravé?	20
14. Jaký druh uzeniny máte nejradši?	21
7. Závěr.....	22
8. Zdroje	23

1. Úvod

Konzumace uzenin v České republice je velmi vysoká a neklesá, ale naopak roste. Uzeniny díky vysokému obsahu tuku, soli a cholesterolu přispívají velkým dílem ke špatnému zdravotnímu stavu populace v České republice. Tyto potraviny by se měly vyskytovat v našem jídelníčku ve velmi malém množství. Spousta lidí jim dává přednost kvůli jejich snadné přípravě, skladnosti a trvanlivosti, jsou oblíbené také pro svou chuť, kterou často působí přidané látky jako je například sůl.

Vzhledem k uvedeným faktům a aktuálnosti jsme se rozhodly zpracovat práci na téma uzeniny a jejich složení. Každá z nás si zvolila určité téma, které postupně vypracovala. Zabýváme se složením uzenin, jejich výrobou a možnými rakovinotvornými účinky. Nejprve jsme vytvořily dotazníky, které jsme rozdělily mezi respondenty všech věkových kategorií. Naše dotazníky vyplňovaly převážně ženy středního věku, které na rozdíl od mužů nakupují častěji. Zjistily jsme z nich zajímavá fakta, o nichž se dočtete podrobněji později. Dále jsme využily možnosti návštěvy na Přírodovědecké fakultě v Olomouci. Tam jsme si vyzkoušely vysoušení vybraných plátků uzenin, abychom zjistily procentuální obsah vody v těchto vybraných uzeninách. Výsledky byly očekávané, ale přesto pro mnohé překvapivé.

Díky ochotě jednoho z rodičů našeho týmu jsme měly možnost navštívit Státní veterinární ústav v Olomouci. Zde jsme absolvovaly delší prohlídku po celém areálu a dozvěděly jsme se spoustu dalších faktů o uzeninách. V praxi jsme mohly vidět stanovení dusitanů titrační metodou, různé druhy rakovinou napadených buněk pod mikroskopem apod. Pracovníci byli velice ochotní a ukázali nám několik metod, jak kontrolují analyty, které se jim dostanou do rukou. Zájemci si zde mohou za určitou peněžní částku, nechat vypracovat kompletní laboratorní vyšetření zaměřené na zdravotní nezávadnost a jakost potravin, krmiv, vody, biologického materiálu, léčiv a kosmetických přípravků. Tento ústav také provádí monitoring cizorodých látek v potravinovém řetězci člověka, zvířat a prostředí.

V naší práci se zabýváme především problémem látek, které se z různých důvodů přidávají do uzenin a v tak velké míře v uzeninách vůbec nevyskytovaly. Je to například velké množství vody, různých muk, dusičnanů, z kterých se stávají v těle rakovinotvorné nitrosaminy, dále v nich nalezneme škroby, stabilizátory, zahušťovadla, zvýrazňovače chuti a

také různá barviva. Cílem výrobců je získat co největší výtěžek, ovšem za použití separátů za nižší cenu. V naší práci jsme se zaměřily na to, zda zákazníci čtou etikety uzenin a co by se z nich případně mohli dozvědět.

2. Složení uzenin v českých supermarketech

Internetem koluje mnoho zpráv ohledně kvality uzenin v České republice. Jedna z nich například uvádí, že zaměstnanec uzenářské firmy v Rakousku prozradil složení obyčejných párků a salámů, které se od nich dále dováží do České republiky. Ve 100 kg se nacházelo: 15 kg kostní moučky (nazývaná separát), 15 kg sádla vepřového, 26 kg emulze z kůží, 10 kg chemického gelu, 6 kg škrobu, 22 kg vody (ve formě ledové strouhanky), 2 kg soli, 2 kg sóji, 1 kg emulgátoru, 1 kg koření a barviva. Ve stejném článku je také zmíněno, že žrádlo pro psy má podobné složení, je zdravější a obsahuje více minerálů a vitamínů. To považujeme za alarmující zjištění.¹

Podobných zpráv kolují médií stovky a věříme, že donutí spotřebitele zamyslet se nad kvalitou uzenin. Doufáme, že Vás četba naší práce přiměje sledovat složení uzenin, které si kupujete. Možná se dozvíte zajímavé věci. Například v případě, že si koupíte utopence na odpolední svačinku, nemělo by vás překvapit, že tam pravděpodobně nenajdete víc než 6 % vepřového masa. Přibližně třetinu takového utopence totiž tvoří kuřecí separát. Co to je? Při jeho výrobě se kuřecí maso zpracovává podobně jako v odšťavňovači, přičemž maso a zbytky kostí se protlačí přes speciální síta. Co přes síta neprojde, vyhodí se, to co ano, dostane se do uzenin. Proto můžete někdy narazit na tvrdé chrupavky nebo jiné tuhé kousky, které vám pokazí chuťový zážitek. Separát se v Česku používat smí, úplně všude ale naštěstí ne. Mezi tyto výjimky patří mleté maso, některé klobásy a párky - například vídeňské párky, kabanos nebo šunkový salám. „Například ve vídeňském párku strojně oddělené maso být nesmí. Párek sám o sobě nemusí být špatný, ale výrobce tím, že místo bouraného použil strojně oddělené maso, ošidil toho, kdo kupuje, nedodržel požadavky,“ uvedl v Hospodářských novinách Michal Voldřich, vedoucí Ústavu konzervace potravin a technologie masa Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Jindy uvádějí výrobci na etiketách nepřesné nebo neúplné informace. Důvodem může být také to, že po četbě etikety například Drůbežích párků

¹ <http://rozhledyav.blogspot.cz/2010/10/slozeni-uzenin-v-ceskych-supermarketech.html>

striptýzek z Vodňanských drůbežáren by nás na ně mohla přejít chuť – skládají se z 70 % strojně odděleného masa a žádné jiné maso neobsahují.

Spotřebitelé by měli vědět, že podíl masa by rozhodně neměl být příliš vysoký, potom by už nebyla pravdivost tohoto faktu příliš pravděpodobná. Například v měkkých salámech se obsah masa (počítá se pouze svalovina) uvádí mezi 20-60 %. Nabízí se otázka, kolik masa a soli by měly obsahovat kvalitní uzeniny. Ty nejlepší obsahují více než 80 % masa, včetně párků, výjimkou jsou ale paštiky. V kvalitní šunce by se mělo nacházet minimálně 95 % svaloviny, mnohé levné uzeniny však obsahují 50, ale také třeba jen 10 a méně % masa. Množství soli by nemělo být více než 2,5 procenta, uzeninu s obsahem soli menším než 1% bychom dlouho hledali, protože sůl také plní konzervační funkci. Z výčtu složek uzenin vyplývá, že uzeniny nejsou pro děti příliš vhodné. Od vstupu České republiky do EU přestaly platit oborové a podnikové normy, které určovaly složení potravin a proto je na každém výrobci, jaké receptury používá. Dodržovat musí samozřejmě jen hygienické předpisy a kvalitu surovin. V poslední době se navíc objevily kauzy týkající se původu surovin. Např. hovězí maso vs. koňské apod.

Další věc, kterou by měl spotřebitel sledovat, je prostředí, ve kterém si uzeniny nakupuje. Nedávno například inspektoři zjistili v Tescu skladování masných polotovarů při 10 °C a více, což je o minimálně 5 °C nad ustanovenou teplotou, při které by se měly výrobky uchovávat. Dále jsou v tomto ohledu problematické farmářské trhy a navíc absence obchodních dokladů.

V těchto dvou případech zahájily krajské veterinární správy správní řízení, výrobky nebyly propuštěny dále do oběhu a vždy je v řízení uložena pokuta.

3. Voda v uzeninách

Živiny (bílkoviny, sacharidy a tuky) tvoří okolo 90% sušiny v potravinách. Zbytek sušiny tvoří vláknina, minerální látky a vitamíny. Mimo sušiny obsahují potraviny také vodu, a právě obsah vody je velmi důležitý. Čím více je v potravíně vody, tím méně energie potravina obsahuje.

Proč se přidává voda do uzenin? Protože je potřeba snížit náklady na výrobu a zvýšit hmotnost. Je levnější přidat do uzeniny nadměrné množství vody, než přidat například do gothajského salámu více masa.

„Přijetím vyhlášky 264 z roku 2003 došlo k částečnému zlepšení, protože ta stanovila, že gothajský salám musí obsahovat alespoň 40% masa. Přesto se jedná o méně kvalitní výrobek složený hlavně z náhražek, jako je drůbeží separát, kůže, sádlo, voda, škrob a jiná plnidla a zahušřovadla.“²

Právě množství vody jsme zkoumali i v gothaji, kde činilo 31, 21% z celkové hmotnosti 7, 8g. To znamená, že ostatní suroviny byly zastoupeny v zhruba 68%. To není nejhorší zjištění.

Na rozdíl od oblíbené vepřové či kuřecí šunky. V této z našeho výzkumu nejoblíbenější uzenině obsah vody překročil téměř 50%.

„Pro výrobu šunky se vybírají části které obsahují málo vody, vyšší množství tuku a jemné vlákno.“³

Opět musíme polemizovat, protože naše kuřecí šunka obsahovala 48,9% vody a vepřová 31,4%. To je příliš s ohledem na to, že zbylá procenta netvoří pouze maso, ale i další přidané látky. Šunka nejvyšší jakosti má obsahovat minimálně 16% čistých svalových bílkovin. Když k tomu přičteme průměrně 40% vody a fakt, že vepřové maso obsahuje 19-21% a hovězí a kuřecí maso 20-22% svalových bílkovin, znamená to, že i nejkvalitnější šunka nemusí být vyráběna bez náhražek.

Jak se vlastně dostane voda do uzeniny? V menším množství je to šupinkový led, který se přidává do směsi při vysokém mletí, který zabraňuje nárůstu teploty kultrované suroviny.

Mnohem závažnější je však vědomé přidávání vody tak, aby se zvýšila hmotnost, resp. cena dané uzeniny. Z našeho výzkumu vyplynulo, že obsah vody v uzeninách je u kuřecí šunky 48,86%, vepřové šunky 31,48% a gothajského salámu 31,21%.

Obsah vody jsme v uzeninách zkoumaly díky PřF UP. Vybraly jsme si vzorky několika oblíbených uzenin, které jsme zvážily, nechaly v sušárně a po vyjmutí zjistily novou hmotnost. Tato metoda není tak přesná jako ty, kterými se voda může stanovovat v specializovaných laboratořích.

² http://cs.wikipedia.org/wiki/Gothajsk%C3%BD_sal%C3%A1m [online]

³ <http://www.svet-potravin.cz/clanek.aspx?id=2758&idreturn=4> [online]

V nich se používají tyto způsoby stanovení vody: destilační, chemická (titrační), plynová chromatografie a mnoho dalších. Destilační stanovení vody spočívá v tom, že ke vzorku se přidá organické rozpouštědlo nemísitelné s vodou s teplotou varu nad 100°C a provede se destilace ve speciální aparatuře. Destilát se jímá do kalibrované trubice a po oddělení fází se odečte objem vody v destilátu. Titrační metoda podle K. Fishera je vhodná pro analýzu vzorků s nízkým obsahem vody. Tato metoda je ovšem i drahá a používáme toxické chemikálie. Ale má i výhody, jako například to, že její stanovení je rychlé a má vysokou přesnost.

4. Označování masných výrobků

Z našich dotazníků jsme zjistily, že většina spotřebitelů nesleduje složení uzenin, které konzumuje, což je zarážející, protože na etiketách musí být podle zákona uvedeny látky, které rozhodují o kvalitě uzenin.

Masný výrobek získáme zpracováním masa nebo dalším zpracováním již hotových masných výrobků. Za maso se při výrobě masných výrobků považují požitelné části jatečných zvířat včetně drobů (např. játra a srdce) a krve.

Při výrobě masných výrobků nesmí být obecně použity pohlavní a močové orgány, chrupavky hrtanu, oči, oční víčka, zvukovody, rohovina a drůbeží hlava. K masu nebo strojně oddělenému masu se při výrobě přimíchává řada dalších přísad a pomocných látek, a to v rozsahu a nezbytném množství dle zvyklostí vztahujících se k jednotlivým výrobním skupinám. Jedná se zejména o pitnou vodu, koření, solící směsi, mouku a škrob.

V ČR rozlišujeme tyto skupiny masných výrobků:

1. Tepelně opracované masné výrobky
2. Tepelně neopracované masné výrobky
3. Trvanlivé tepelně opracované masné výrobky
4. Fermentované trvanlivé masné výrobky
5. Kuchyňské masné polotovary
6. Polokonzervy
7. Konzervy⁴

⁴ KATINA, Jan. *Označování masných výrobků*. 1. vyd. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, c2010, 8 s. Publikace České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-80-904633-0-1.

Požadavky na označování masných výrobků

Označením se rozumí veškerá slova označující název masného výrobku, název nebo jméno výrobce, dovozce, balírny nebo prodávajícího.

Označení musí být pro spotřebitele srozumitelné, uvedené na viditelném místě, snadno čitelné, nezakryté.

Požadavky na povinné údaje uváděné na masných výrobcích plynoucí ze všeobecných podmínek pro označování potravin se liší v závislosti na tom, zda se jedná o výrobky balené, zabalené nebo nebalené.

Balené masné výrobky

(balené ve výrobě nebo v balírně)- povinné údaje na etiketě výrobku nebo jinde (např. na potisku obalu) jsou vymezeny těmito legislativními požadavky:

Identifikace dovozce, výrobce nebo balírny nebo prodávajícího (země původu nebo potraviny je povinně označena v případech, kdy neuvedení tohoto údaje by uvádělo spotřebitele v omyl)- výrobce tak podle současné právní úpravy nemusí být na obalech pro spotřebitele vždy identifikován.

Název výrobku, název druhu výrobku a název skupiny

Údaj o množství výrobku v gramech nebo kilogramech. Případné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti pro masné výrobky se stanovují 10% u balení do 300g, 6% u balení do 1000g, 4% u balení do 2000g. Kladná hmotnostní odchylka se nepovažuje za klamání spotřebitele. Masné výrobky nacházející se v nálevu musí být označeny nejen celkovou hmotností, ale musí být uvedena i hmotnost pevné složky bez nálevu.

Údaje o složení výrobku podle použitých surovin a přídavných látek. Údaje o složkách se řadí sestupně podle obsahu jednotlivých složek ve výrobku v době výroby a musí být uvedeny slovem „složení“. Složky tvořící méně než 2% množství konečného výrobku mohou být

uvedeny v různém pořadí za ostatními složkami. Ve složení výrobku se zřetelně označí případná přítomnost alergenních složek. Přidatné látky obsažené ve výrobku se označí v údajích o složení uvedením názvu dané přidatné látky nebo jejího číselného kódu „E“, a sice společně s názvem kategorie přidatných látek, která odpovídá hlavnímu účelu, pro který je tato látka ve výrobku použita- např. antioxidanty E300 a E330.

Údaje o množství složek ve složení výrobku v hmotnostních procentech v okamžiku jejich zpracování. Pokud se název složky použije v názvu výrobku nebo ji spotřebitel obvykle s tímto názvem spojuje (např. obsah telecího masa v telecích párcích). Dále pokud je složka v označení zdůrazněna slovně, obrazově nebo graficky (např. obsah česneku v česnekovém salámu). A dále pokud je složka základní pro charakteristiku dané potraviny (při označování masných výrobků se obecně jedná o obsah masa).

Datum použitelnosti výrobku, s výjimkou konzerv a trvanlivých masných výrobků.

Údaje o způsobu skladování výrobku (např. max. teplota, omezení přístupu světla nebo vlhkosti).

Údaje o podmínkách pro uchovávání výrobku po otevření obalu u spotřebitele

Údaj o třídě jakosti šunek

Údaj o výživové hodnotě výrobku, na jehož obalu je uvedeno výživové tvrzení.

Zabalené masné výrobky

(balené v místě prodeje bez přítomnosti spotřebitele)- povinné údaje na etiketě výrobku jsou:

Identifikace osoby, která potravinu zabalila. Výrobce nemusí být na obalech pro spotřebitele identifikován.

Údaj o množství, složení, způsobu skladování výrobku. (viz balené výrobky)

Údaj o množství složek. Datum použitelnosti výrobku. (viz balené výrobky)

Název výrobku, název druhu výrobku a název skupiny.

Údaje o podmínkách pro uchovávání výrobku po otevření obalu u spotřebitele

Údaj o třídě jakosti šunek

Nebalené masné výrobky

(nabízené k prodeji spotřebiteli v nebaleném stavu)- povinné údaje, které musí být alespoň viditelně umístěné v písemné podobě v místě prodeje:

Název výrobku, název druhu výrobku a název skupiny.

Údaj o množství výrobku v gramech nebo kilogramech.

Datum použitelnosti výrobku

Údaj o třídě jakosti šunek

Údaj o ošetření výrobku nebo surovin ionizujícím zářením.

5. Uzeniny a rakovina tlustého střeva

Z dotazníků jsme zjistili, že obliba uzenin v České republice je vysoká i přes to, jaké nebezpečí v podobě rakoviny může způsobit. Mnoho pravidelných konzumentů překvapivě nečte etikety na těchto potravinách, ze kterých by se mohli mnohé dozvědět, jak dokázala předchozí kapitola. Není divu, že se Češi umísťují na předních příčkách statistik.

Tlusté střevo je součástí trávicího traktu, který slouží k ukládání přebytečného materiálu. Společně s konečníkem tvoří svalovitou strukturu ve tvaru dlouhé trubice. Nádory se v ní tvoří na vnitřní straně stěny střeva a nazýváme je polyp nebo rakovina, jsou-li zhoubné. Benigní polyp není tak závažný, jde jen o malé výrůstky, které se nerozšiřují do zbytku těla a dají se jednoduše odstranit, tudíž neohrožují lidský život. V případě, že nejsou nalezeny včas, můžou se z nich stát zhoubné nádory. Rychle narostou, dostanou se přes stěnu tlustého střeva a šíří se dál. Takto napadají další tkáně a orgány, dokonce i ve vzdálených částech těla a tvoří nádory i tam (např. v plicích, játrech). V tomto stádiu je léčba velmi komplikovaná. Náchylnost k rakovině mají Češi⁵ a Maďaři v genech. „Nikdo zatím nedokázal přesně určit

⁵ ČR má ve statistikách výskytu a úmrtí prvořadé postavení.

proč," říká profesor Zavoral. Podle jeho slov za to může nezdravý způsob života.⁶ Statistiky prokazují, že rakovina tlustého střeva je vážný problém, je to třetí nejběžnější druh rakoviny u mužů a čtvrtý u žen.⁷

Výskyt karcinomu souvisí s vysokým energetickým příjmem potravy, s malou fyzickou zátěží, s obezitou, příjmem alkoholu a kouřením. Také u lidí s údajem o zácpě byl výskyt nádorového onemocnění významně vyšší. Podle literárních údajů se 80-90% rozvíjí působením zevních faktorů. Se způsobem naší výživy souvisí vznik 35 až 40%. Naše strava, i když je celkem bohatá na příjem tuků (podněcují vyšší tvorbu kyslíkových radikálů), není dostatečně vyvážená přívodem antioxidantů, které jsou obsaženy hlavně v ovoci a zelenině. Vitaminy E a C, vláknina, některé stopové prvky a další snižují riziko poškozování buněk a rozvoj nádorového onemocnění. Nejde jen o rakovinu tlustého střeva a konečníku, ale i rakovinu prostaty, prsu, plic, močového měchýře. Také přístup lidí k mléku a mléčným výrobkům je čím dál více dvojstranný, neboť spotřeba poklesla a to i přes to, že se jedná o významný zdroj vápníku a jehož pozitivní účinek je uváděn v chemoprevenci vývoje střevního nádorového onemocnění. V první řadě červené maso (hovězí, telecí, vepřové, skopové) a zpracované maso v podobě uzenin (měkké, tvrdé, špek, slanina) je stále více dáváno do kontextu s rakovinou, proto by konzumace masa za týden neměla překročit více jak 5 porcí v rozsahu naší dlaně bez prstů. Maximálně 1x týdně červené maso, 3x týdně drůbeží a uzeniny max. 1x týdně v 5dkg porci.⁸ Pro představu procentuálně stoupá riziko o 49% při časté konzumaci masa červeného, u uzenin to stoupá až na 70%. Protikladem je pozitivní zjištění u masa drůbežího, kde se souvislost rakoviny s konzumací nepotvrdila. Rybí maso dokonce snižuje riziko tlustého střeva o 50%. Také velké zatěžování ledvin a okyselení vnitřního pH je zde běžné.⁹ I obliba, nejen v letních měsících, v grilování a posezení na zahradě se logicky odráží na našem zdraví, vliv má velký podíl živočišných tuků, vysoké teploty, jenž jsou přítomny při zpracování (jindy i smažení, pečení) a velký příjem kalorií. Není divu, že rakovina tlustého střeva a konečníku postihuje častěji obézní jedince.

⁶ Rozhovor o výskytu rakoviny z web. str. www.novinky.cz

⁷ Výzkumy prokázaly, že tento druh je mnohem běžnější v západních zemích a těch zemích, kde se uchytily stravovací návyky ze západních zemí.

Rakovina tlustého střeva. *Rakovina tlustého střeva* [online]. 2012 [cit. 2013-03-14]. Dostupné z: <http://nemoci.vitalion.cz/rakovina-tlusteho-streva/>

⁸ Maso a uzeniny - jak na ně?. *Maso a uzeniny - jak na ně?*. 2011, s. 1. Dostupné z: <http://www.celostnimedicina.cz/maso-a-uzeniny-jak-na-ne.htm#ixzz2KVtMyFQn>

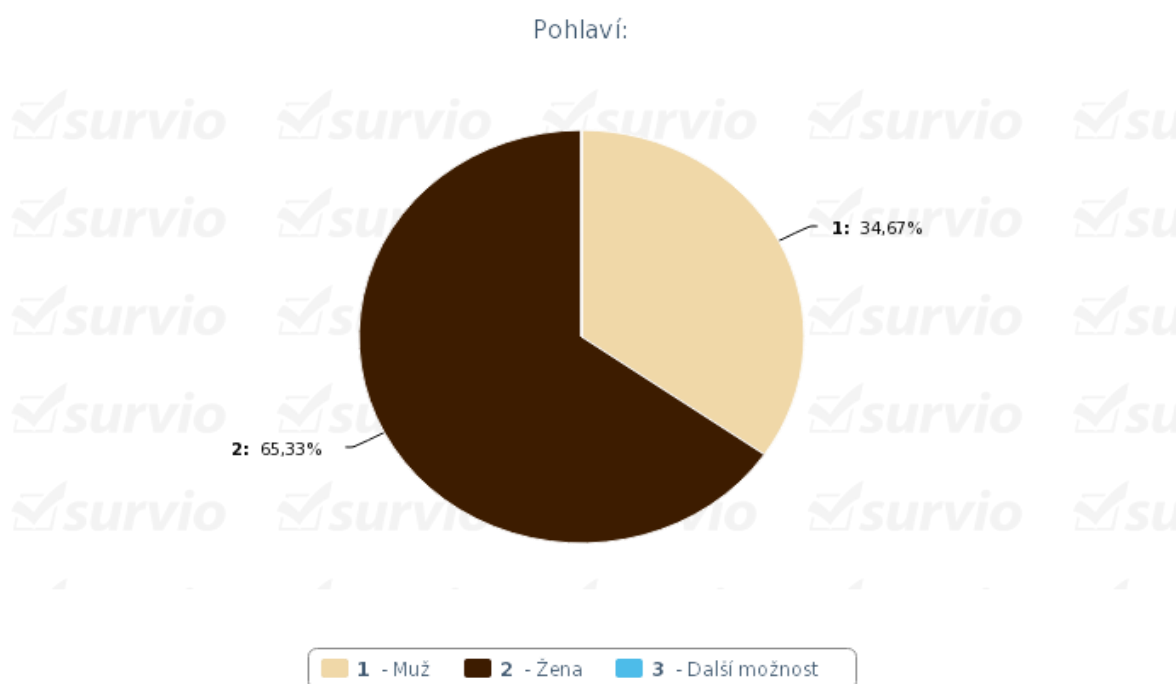
⁹ Maso a uzeniny - jak na ně?. *Maso a uzeniny - jak na ně?*. 2011, s. 1. Dostupné z: <http://www.celostnimedicina.cz/maso-a-uzeniny-jak-na-ne.htm#ixzz2KVtMyFQn>

Karcinogenní látky vznikají například při uzení (působení kouře, vysoké teploty) nebo jsou v podobě dusitanů¹⁰, především jde o nitrátovou sůl. Mnoho masných výrobků obsahuje látky (např. vodu, sůl, fosfáty), pomleté kosti, peří, sádlo a další, díky kterým přibudou na váze. Bohužel také snižují podíl vlastní bílkovinné složky, tudíž je jistější nakupovat u řezníka, kde si zajistíte čerstvost masa a podle našeho názoru je maso kvalitnější. Přesto 48% dotázaných preferuje nákupy v supermarketech a také cena je pro ně rozhodující (7%).¹¹ U uzenin je třeba dát si pozor na dusitany (především E250, resp. E249), které se používají na solení, přičemž ve výrobku se zcela rozloží. Přece jen je dusitan toxická látka, proto jsou obavy na místě.

6. Dotazníky týkající se kvality uzenin

Vzhledem k oblibě uzenin v České republice jsme se rozhodly zkoumat spotřebitelské chování konzumentů uzenin pomocí dotazníku.

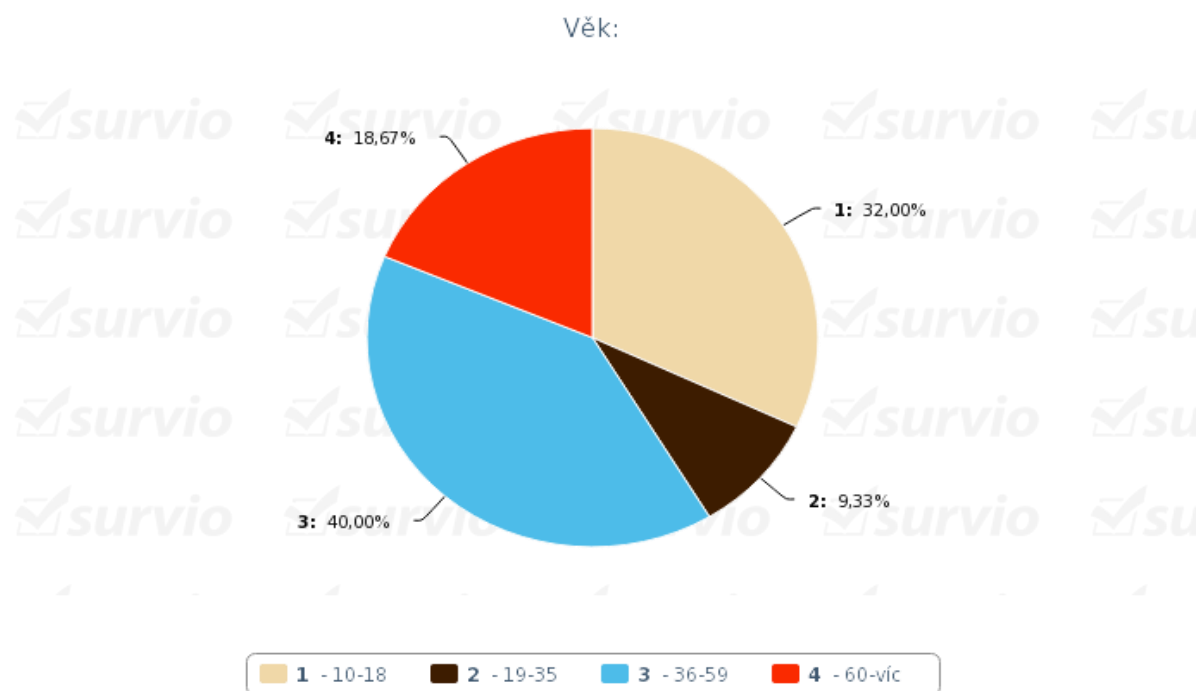
1. Pohlaví:



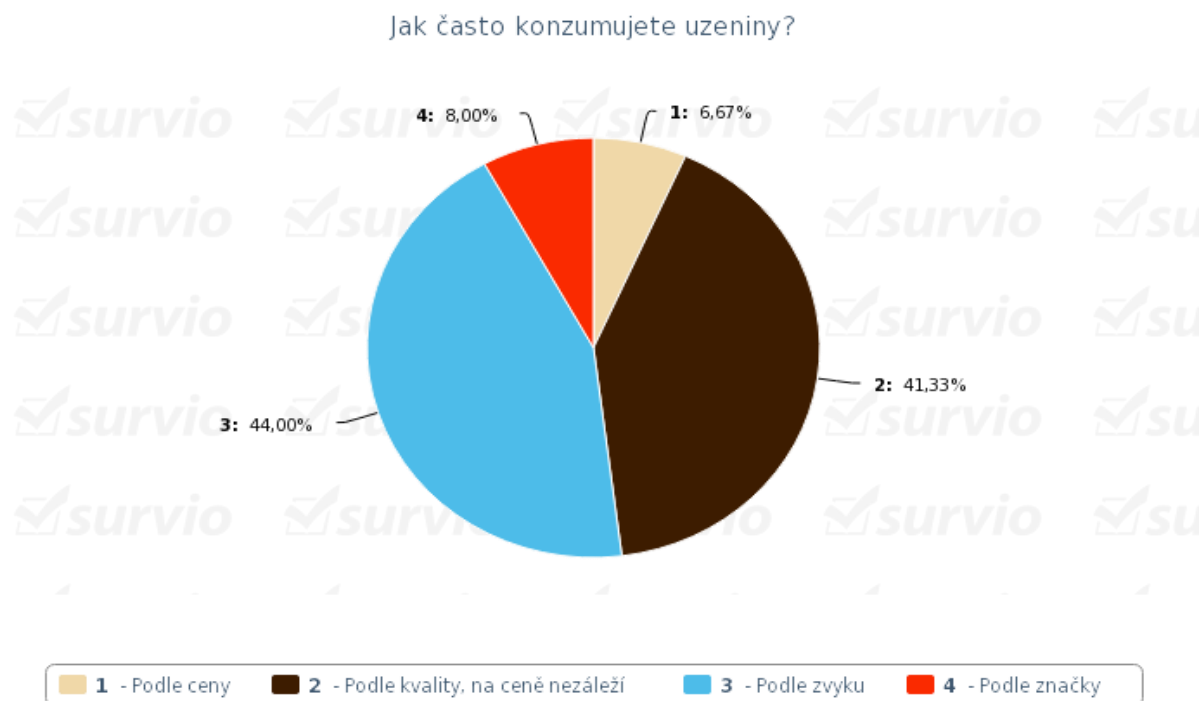
¹⁰ K dusitanům více informací níže.

¹¹ Jedná se o výsledky z dotazníků.

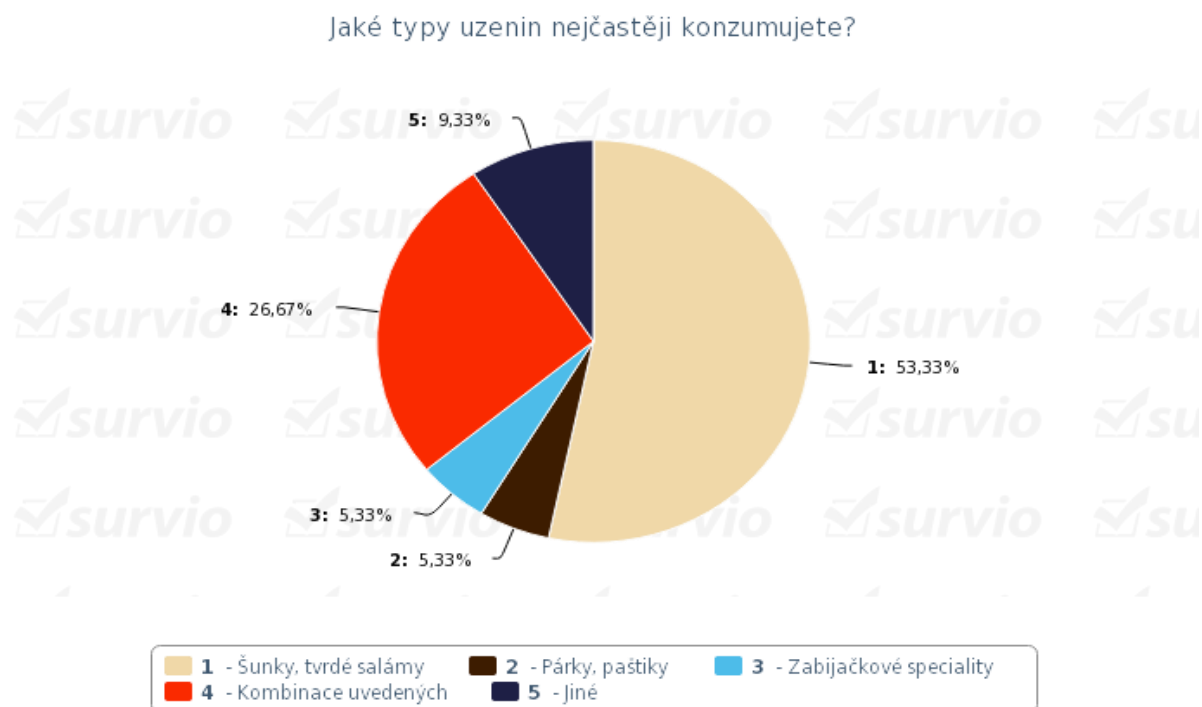
2. Věk



3. Jak často konzumujete uzeniny?

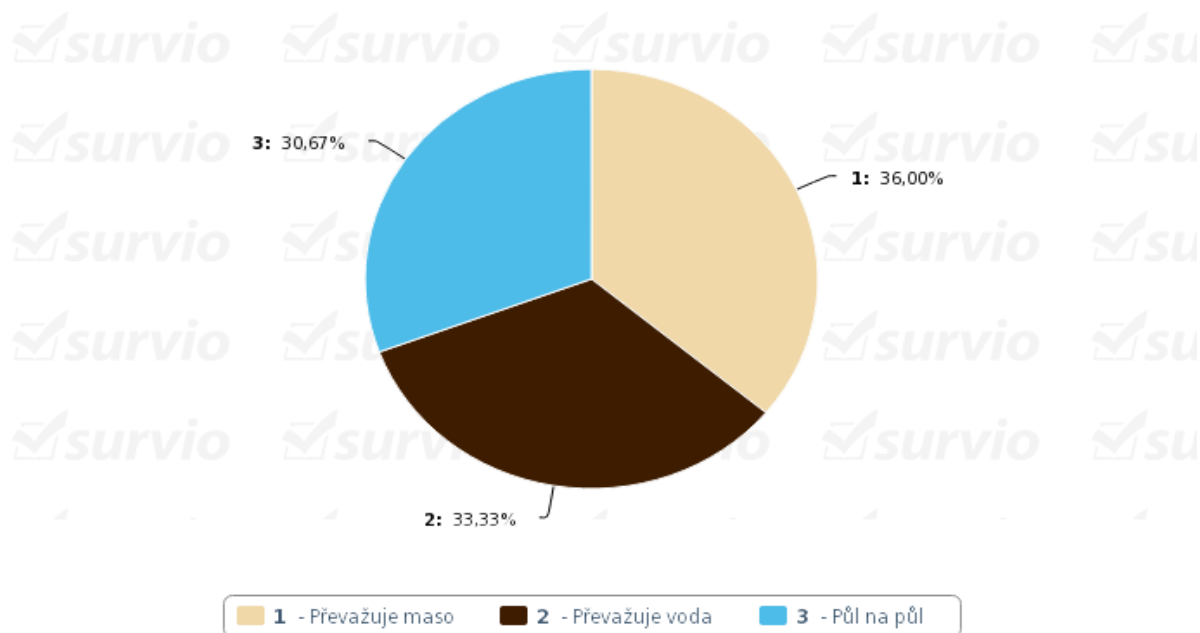


4. Jaké typy uzenin nejčastěji konzumujete?



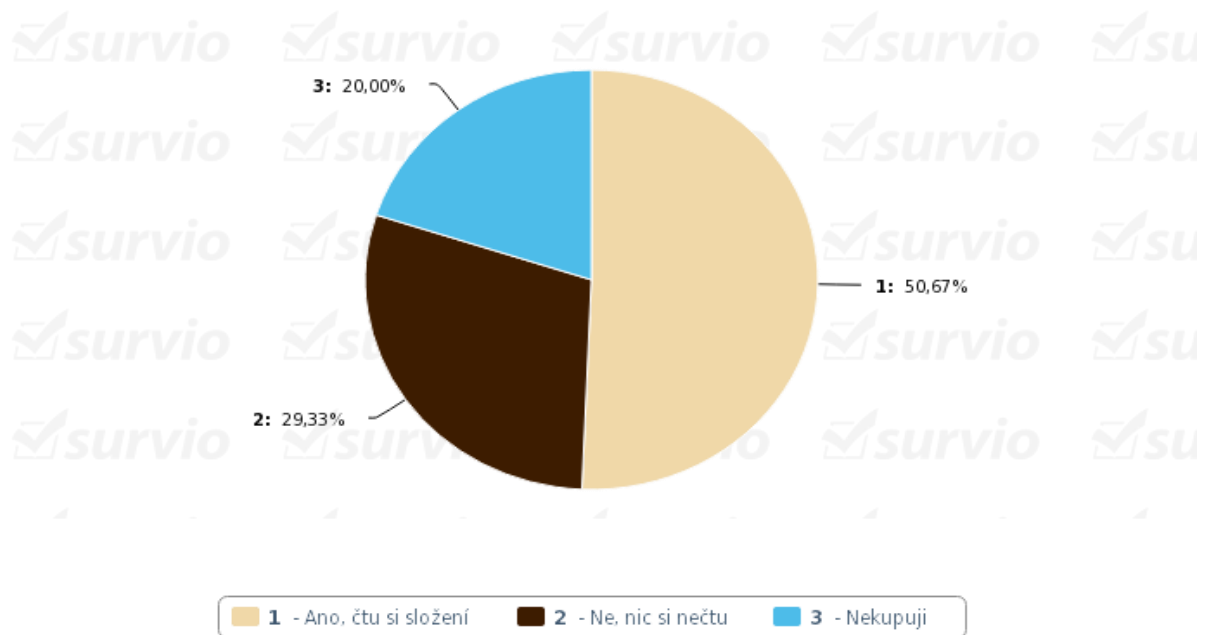
5. Jaký myslíte, že je podíl masa a vody v šunce?

Jaký myslíte, že je podíl masa a vody v šunce?

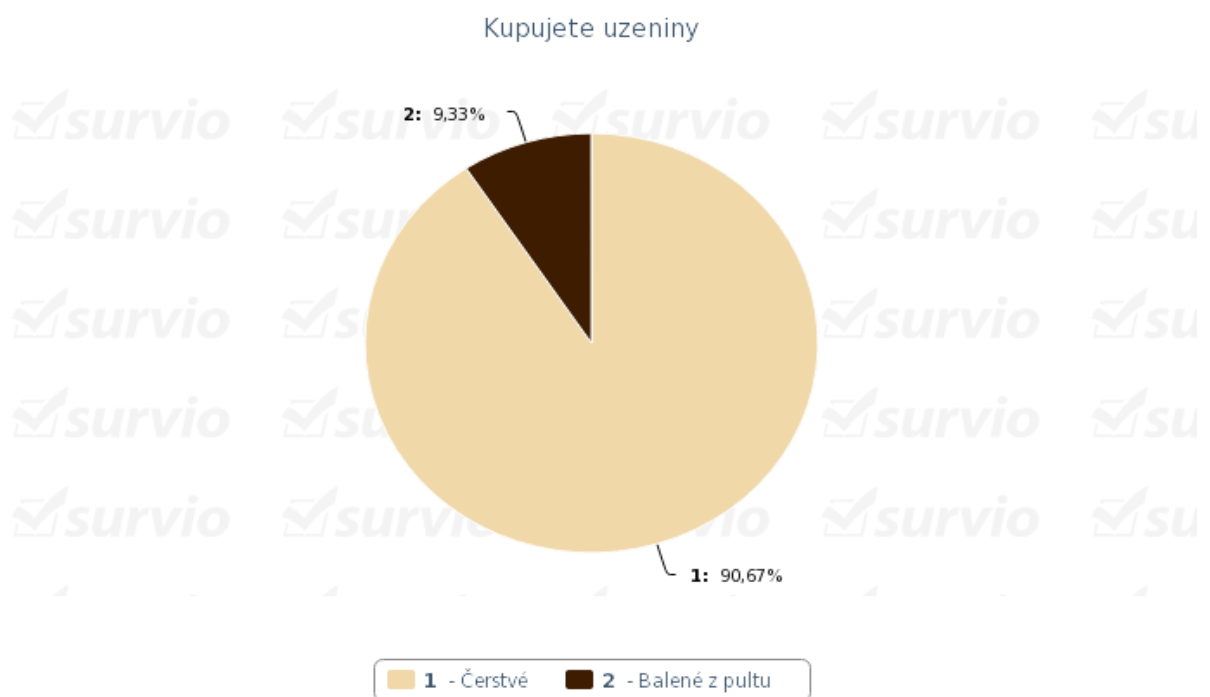


6. Zkoumáte podíl masa ve výrobku? (u vakuovaných)

Zkoumáte podíl masa ve výrobku? (u vakuovaných)

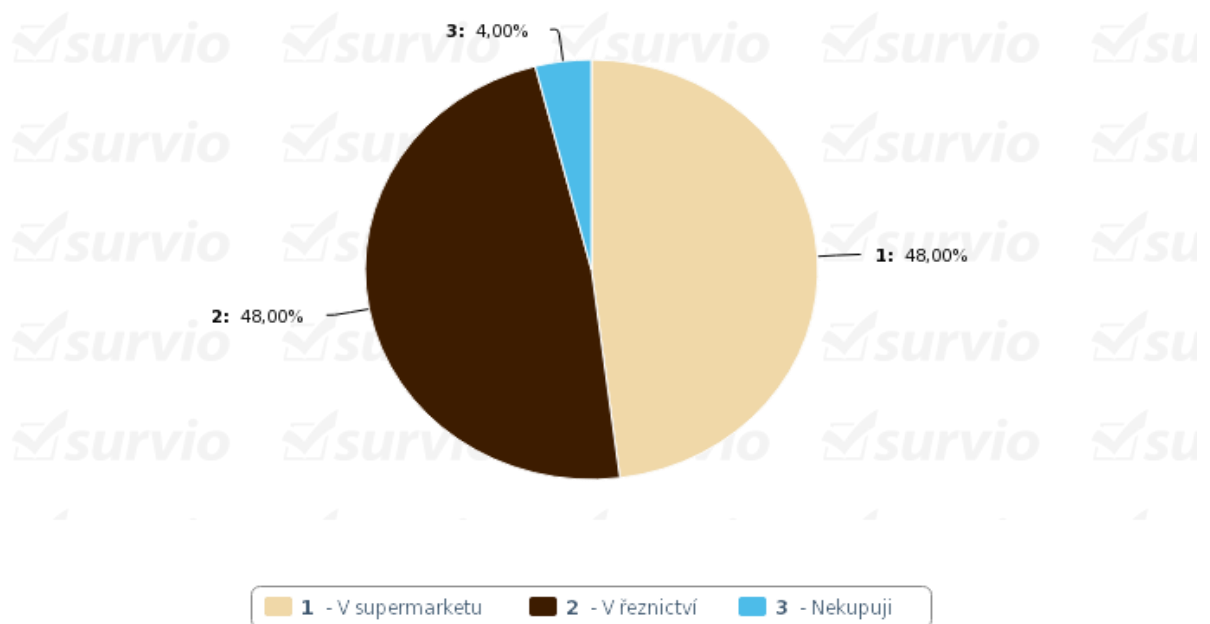


7. Kupujete uzeniny?



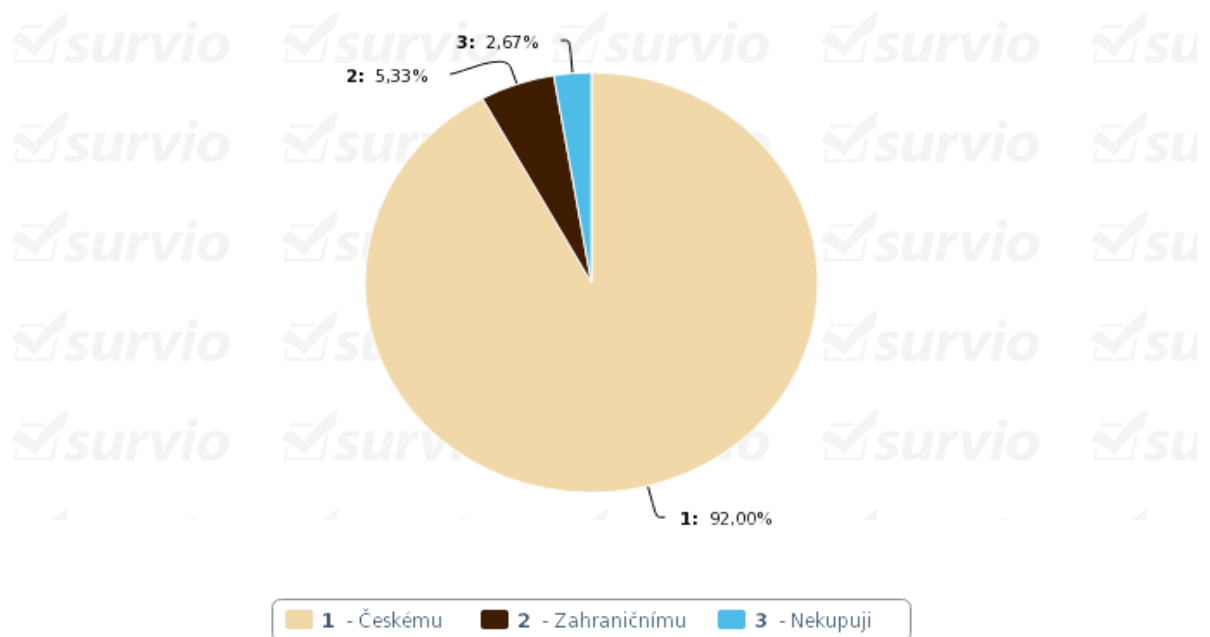
8. Kde uzeniny nakupujete?

Kde uzeniny nakupujete?

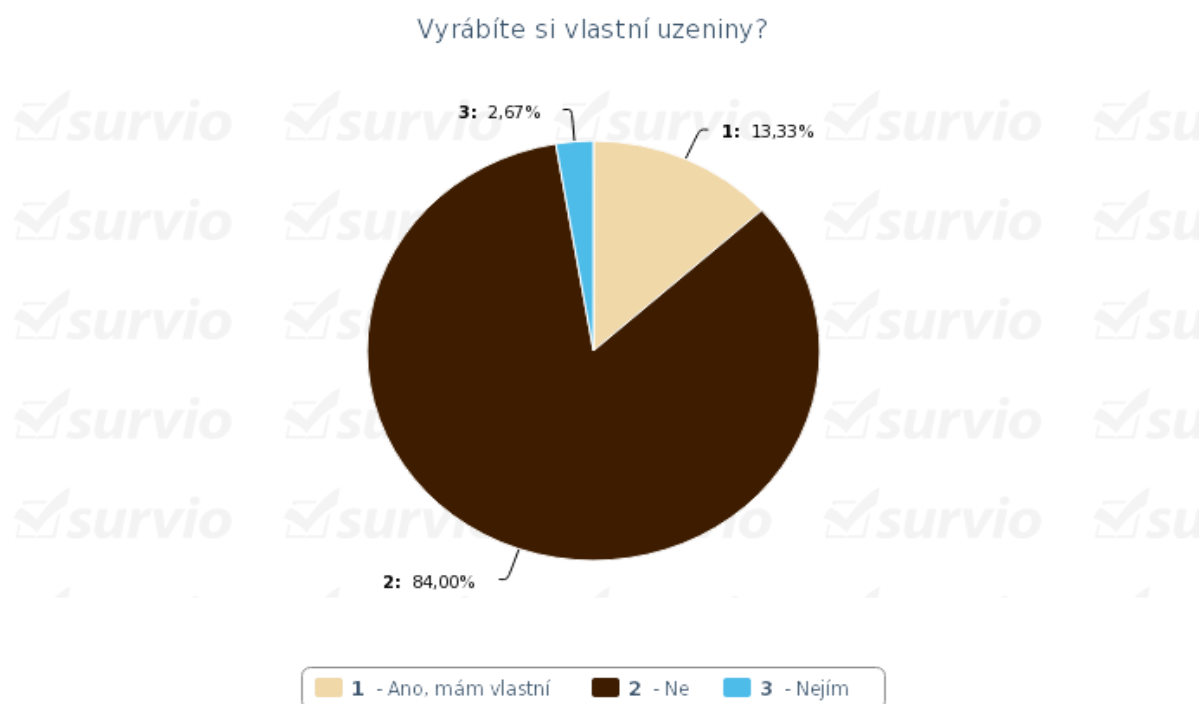


9. Dáváte přednost zahraničnímu nebo českému výrobku?

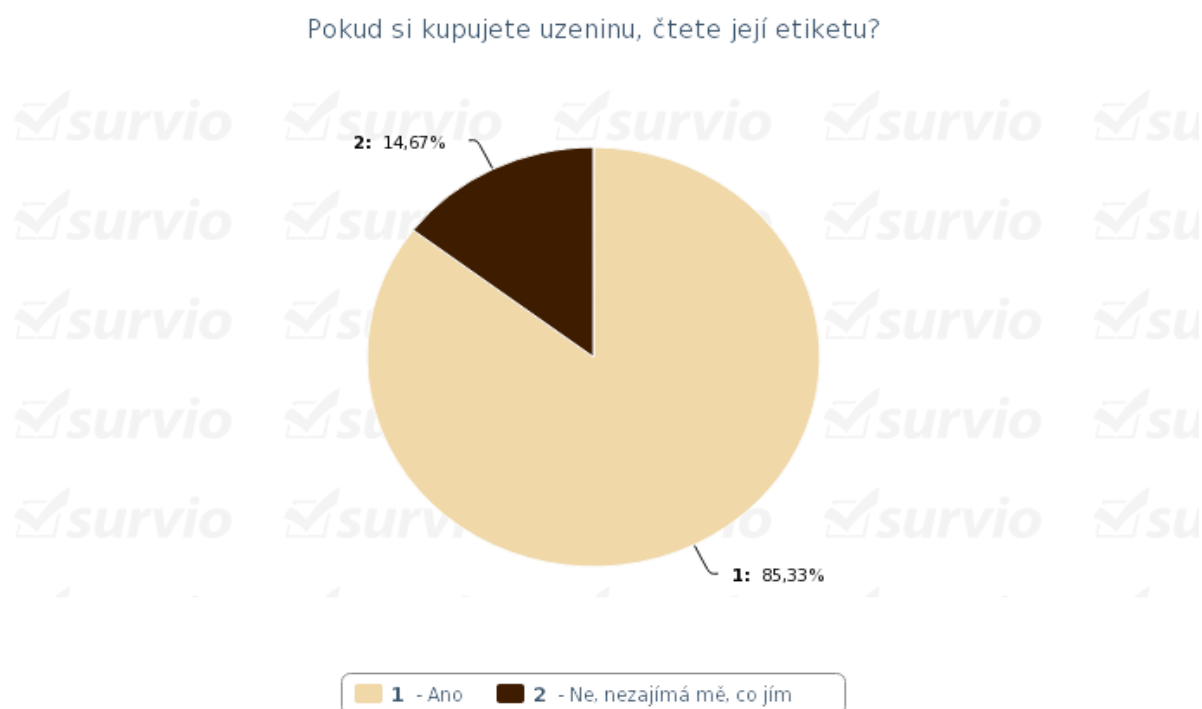
Dáváte přednost zahraničnímu nebo českému výrobku?



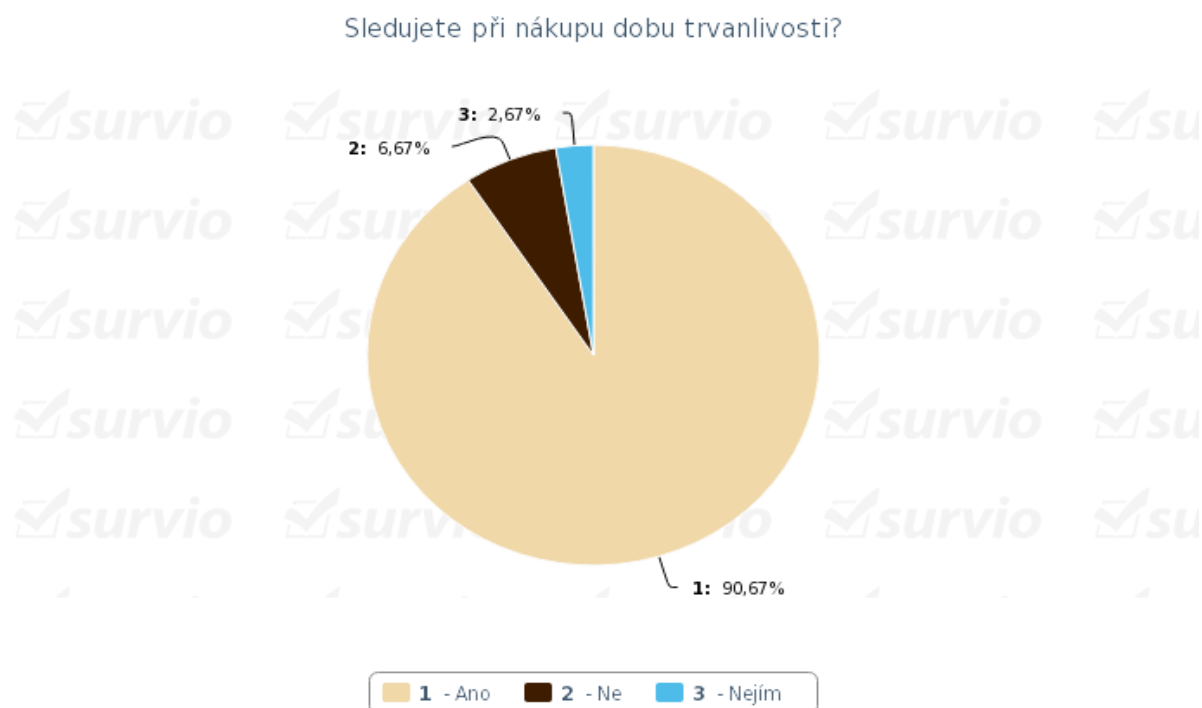
10. Vyrábíte si vlastní uzeniny?



11. Pokud si kupujete uzeninu, čtete její etiketu?

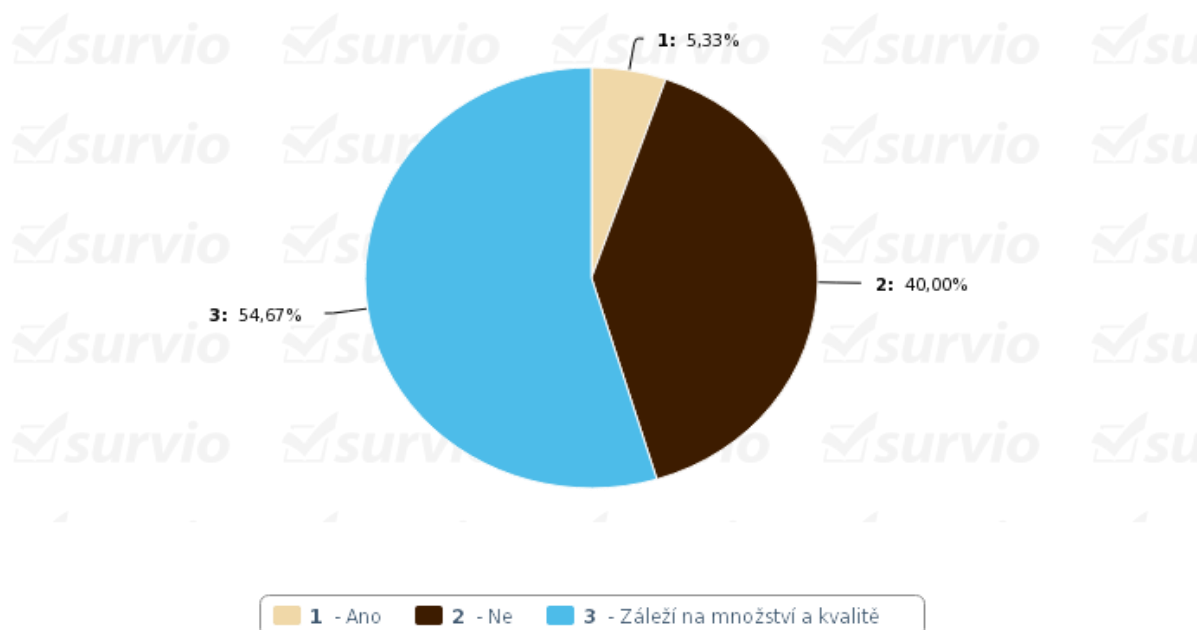


12. Sledujete při nákupu dobu trvanlivosti?



13. Myslíte si, že jsou uzeniny zdravé?

Myslíte si, že jsou uzeniny zdravé?



14. Jaký druh uzeniny máte nejradši?

Když jsme položily tuto otázku, objevily se nejrůznější odpovědi, čímž se potvrdilo, že chutě lidí jsou rozmanité. Nejčastěji se ovšem vyskytovala jako odpověď šunka a hned potom salám. Ale nechyběly ani pochoutky jako je anglická slanina, párek, pršut, uzené maso a klobása.

Shrnutí dotazníku

Dotazníky jsme rozdaly 75 -ti osobám, kde většinu z našich dotazovaných tvořily ženy středního věku. Zjistily jsme, že naši respondenti nejčastěji konzumují uzeniny podle toho, jak jsou zvyklí (44 %), hned potom se orientují podle kvality (41,33 %). Když jsme se zeptaly na to, jaký si myslí, že je podíl masa a vody v šunce, jejich odpovědi byly vyrovnané, 36 % se domnívá, že převažuje maso, 33 % považuje za převažující složku vodu, zbytek si myslí, že poměr je vyrovnaný. Polovina dotazovaných lidí zkoumá, jaké mají uzeniny složení.

Devadesát procent dotazovaných kupuje čerstvé uzeniny. U otázky, kde uzeniny kupují, byly výsledky naprosto vyrovnané, lidé nakupují jak v řeznictví, tak v supermarketech. Více

než devadesát procent dotazovaných dává přednost českému výrobku. Dozvěděly jsme se, že přibližně třináct procent lidí si vyrábí vlastní uzeniny.

Zjistily jsme, že necelých patnáct procent lidí si nečte etiketu výrobku, když ho kupují, tudíž je nezajímá, co vlastně konzumují. Devadesát procent lidí si při koupi uzenin přečte dobu trvanlivosti. Většina lidí si myslí, že uzeniny nejsou ani zdravé ani nezdravé, ale záleží na množství konzumovaného výrobku a kvalitě. Všechny získané výsledky jsme zadaly na stránky survio.com. Po tom, co nám systém vyhodnotil výsledky, jsme použily jím vytvořené grafy pro náš projekt.

7. Závěr

Ve své práci jsme zkoumaly kvalitu uzenin, což považujeme za aktuální téma také díky kauzám, které neustále kolují médií, avšak stále část populace o složení nemá celkové informace. Zvolily jsme dotazníkovou metodu, kde jsme zjišťovaly návyky českých spotřebitelů uzenin, jakým typům dávají přednost, kde je nakupují a mnohé další. Vzhledem k tomu, že se někteří potřebitelé nezajímají o složení a kvalitu uzenin, rozhodly jsme se objasnit, jaké faktory kvalitu uzenin ovlivňují a co za následky může mít jejich častá konzumace.

Druhou částí našeho výzkumu bylo stanovení vody ve třech běžných uzeninách. Postupovaly jsme následovně: vybraly jsme vzorky nejčastěji konzumovaných uzenin (gothaj, vepřová a kuřecí šunka), zvážily je, daly do sušárny a po vyjmutí znovu zjistily hmotnost. To nám odhalilo, že obsah masa není takový, jaký by se měl očekávat.

Věříme, že ti, co si přečtou naši práci, se začnou více zajímat o kvalitu a budou věnovat více pozornosti četbě etiket. Samy jsme se při vypracovávání tohoto textu dozvěděly mnoho zajímavých faktů.

8. Zdroje

Uzenina - Wikipedie: Uzenina. In: *Wikipedie, otevřená encyklopedie: Wikipedie, otevřená encyklopedie* [online]. 2002 [cit. 2013-04-01]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Uzenina>

Salám - Wikipedia: Salám. In: *Wikipedie, otevřená encyklopedie: Wikipedie, otevřená encyklopedie* [online]. 2002 [cit. 2013-04-01]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Sal%C3%A1m>

Gothajský salám - Wikipedie: Gothajský salám. In: *Wikipedie, otevřená encyklopedie: Wikipedie, otevřená encyklopedie* [online]. 2002 [cit. 2013-04-01]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/Gothajsk%C3%BD_sal%C3%A1m

Výrobní salám - Wikipedie: Výrobní salám. In: *Wikipedie, otevřená encyklopedie: Wikipedie, otevřená encyklopedie* [online]. 2002 [cit. 2013-04-01]. Dostupné z:

http://cs.wikipedia.org/wiki/V%C3%BDrobn%C3%AD_sal%C3%A1m

Test vepřových šunek: Svět potravin. In: *Úvod: Svět potravin* [online]. 2009 - 2013 © Granville [cit. 2013-04-01]. Dostupné z: <http://www.svet-potravin.cz/clanek.aspx?id=2758&idreturn=4>

Obsah sušiny a vody v potravinách: Hubnutí, dieta. In: *Hubnutí, dieta: Hubnutí, dieta* [online]. [cit. 2013-04-01]. Dostupné z: <http://www.hubnuti-dieta.org/obsah-susiny-a-vody-v-potravinach/>

KATINA, Jan. *Označování masných výrobků*. 1. vyd. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, c2010, 8 s. Publikace České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-80-904633-0-1.

Rakovina tlustého střeva. *Rakovina tlustého střeva* [online]. 2012 [cit. 2013-03-14]. Dostupné z: <http://nemoci.vitalion.cz/rakovina-tlusteho-streva/>

Maso a uzeniny - jak na ně?. *Maso a uzeniny - jak na ně?*. 2011, s. 1. Dostupné z: <http://www.celostnimedicina.cz/maso-a-uzeniny-jak-na-ne.htm#ixzz2KVtMyFQn>

