

Test

26.1.2016 ČT 1 str. 2 17:35 Černé ovce

Iveta FIALOVÁ, moderátorka

Vlado, kdyby sis chtěl koupit opravdu kvalitní máslo, kam bys pro něj zajel?

Vlado ŠTANCEL, moderátor

Do Máselné Lhoty, to dá rozum.

Iveta FIALOVÁ, moderátorka

Možná tvůj rozum. Ale jisté to není.

Vlado ŠTANCEL, moderátor

Počkej, myslíš, že i tam můžou mít máslo na hlavě?

Iveta FIALOVÁ, moderátorka

Nějaké máslo na hlavě můžou mít kdekoli, ale kvalitní máslo jenom někde.

Dáša HORKÁ, redaktorka

Aby se máslo mohlo nazývat máslem, musí být vyrobeno jen z mléčného tuku z pravé smetany. Obsah tuku jasně stanoví legislativa, v máslech ho musí být minimálně 80 %, maximálně 90 % a zbytek pak tvoří voda a mléčná sušina. Na rozdíly v kvalitě prodávaných másel se zaměřili redaktori časopisu dTest. A nebylo to poprvé.

Olga ŠLESINGROVÁ, redaktorka, časopis dTest

Když jsme **testovali** másla před 4 lety, objevili jsme výrobky, ve kterých bylo více vody, než kolik povoluje legislativa. A proto nás zajímalo, jak je to dnes.

Dáša HORKÁ, redaktorka

26 vzorků másel **otestovala** laboratoř. A co bylo cílem **testu**?

Olga ŠLESINGROVÁ, redaktorka, časopis dTest

Zjišťovali jsme, jestli jejich složení vyhovuje legislativním požadavkům, tedy zda dodržují předepsaný obsah vody, tuku a tukuprosté mléčné sušiny. Hodnotili jsme i to, jestli má máslo tolik tuku, kolik výrobce slibuje na obalu. V másle může být podle legislativy maximálně 16 % vody, i letos jsme však našli výrobky, ve kterých bylo vody více.

Dáša HORKÁ, redaktorka

Jednalo se o tyto čtyři výrobky: Moravia máslo, Tradice z Vysočiny z mlékárny Olešnice, máslo Moravia Horácké vyrobené stejnou mlékárnou, máslo Melina rodinné vyrobené v Polsku a taky Čerstvé máslo z Polabských mlékáren Poděbrady.

Olga ŠLESINGROVÁ, redaktorka, časopis dTest

Rodinné máslo Melina a máslo Moravia, Tradice z Vysočiny, dosáhla v našem hodnocení vůbec nejhorších výsledků. Kromě vyššího podílu vody se totiž ukázalo, že obsahují méně tuku, než výrobce

uvádí na jejich obalu. I když se **jednalo** zhruba jen o 0,5 %, ostatní výrobky dokazují, že tento požadavek lze splnit i s rezervou.

Dáša HORKÁ, redaktorka

Co do chuti a vůně dopadlo rodinné máslo Melina hůře. Jeho chuť označili hodnotitelé jako starou a prázdnou.

Olga ŠLESINGROVÁ, redaktorka, časopis dTest

Dobrou zprávou **testu** rozhodně je, že jsme v máslech nenašli jiný tuk než mléčný a neobjevili jsme žádné nežádoucí látky.

Dáša HORKÁ, redaktorka

Na vůni másla se podílí 19 těkavých látek a jeho aroma se postupně mění v závislosti na stupni oxidace. Chuť, barvu a konzistenci másla pak ovlivňuje zejména obsah tuku.

Olga ŠLESINGROVÁ, redaktorka, časopis dTest

Co do obsahu tuku, másla jsme hodnotili podle klíče čím více tuku, tím lépe. A **test** také ukázal, že čím je máslo tučnější, tím je větší šance, že bude kvalitnější.

Dáša HORKÁ, redaktorka

Většina másel obsahovala podle údajů na obale 82 % tuku. Ukázalo se ale, že ve skutečnosti jsou mnohá másla ještě tučnější. Jako nejtučnější se ukázalo Bio máslo Milko. Deklaraci překročilo o více než 3 %, ale paradoxně toto bio máslo chutnalo a vonělo hůře než řada méně tučných. 100 gramů nejlevnějšího másla v **testu** vyšlo na necelých 9 korun. Nejdražší stálo 28 korun, a to už je rozdíl. Je tedy cena másla dobrým vodítkem při nákupu?

Olga ŠLESINGROVÁ, redaktorka, časopis dTest

Másla, která dobře chutnala a voněla, jsme našli jak mezi levnými, tak mezi dražšími výrobky. Na cenu másla se tedy při výběru příliš spoléhat nedá. **Testovali** jsme také dvě másla z Tesca. Chutí a vůní i vzhledem bylo paradoxně horší to dražší.

Dáša HORKÁ, redaktorka

Máslo je v kuchyni nenahraditelnou surovinou. Jeho typická jemná chuť a vůně zaručí každému kuchaři úspěch, tedy pokud ho používá správně.

Hana STRÍTECKÁ, Zdravá potravina z.s., **Fakulta vojenského zdravotnictví Univerzity obrany**

Máslo ve studené kuchyni tak tam je to naprosto bez problémů. Co se týká teplé kuchyně, tak pokud se používá po ukončení pokrmu, to znamená uvařím polívku, dám tam malinko másla, aby to ovonělo, omastilo, uvařím brambory a dám tam trošku másla, tak se nic nestane, protože máslo nepřepalujeme. Ale pokud bysme to chtěli používat na smažení respektive na takové to rychlé orestování, tak je lepší si máslo přepustit, protože v másle je trochu bílkovin, a to jsou vlastně věci, které se nám to potom přepalují.

Dáša HORKÁ, redaktorka

Na výslednou dvojku dosáhla v **testu** i levnější másla, jejichž cena za 100 gramů se pohybuje kolem 12 korun. Byla to například másla MUH a Sachsenmilch vyrobená v Německu, máslo **Olomoucké** z mlékárny Olma a máslo Dr. Halíř z mlékárny Čejetický.

Olga ŠLESINGROVÁ, redaktorka, časopis dTest

České máslo z Billy, které má 84 % tuku a vyrábí jej mlékárna Hlinsko, vyšlo z našeho **testu** jako vítěz. Naměřili jsme u něj nejnižší podíl vody a nejlépe ze všech dopadlo i v hodnocení chuti a vůně. Ve zkoušce správnosti deklarace jsme naměřili více tuku, než uvádí, celkem 84,7 %.