

## Test

7.2.2017 ČT 1 str. 1 17:35 Černé ovce

Iveta FIALOVÁ, moderátorka  
-----

Někdy to připomíná Toma a Jerryho, hrátky kočky s myší, neboli obchodníka se zákazníkem. A protože myš se nikdy jen tak nedá, je tento seriál stále zábavný. Ovšem v reálu to taková legrace není. Vítejte u Černých ovce. Dnes uvidíte, jak dopadl **test** levnějších párků. Jak jsou na tom s množstvím separátu a s informacemi na obalech? A bude nás zajímat i to, jak je to se slevami inzerovanými v e-shopech. Musí se jimi prodejce vždy řídit? Byly doby, kdy jsme v samoobsluze prolétli regály a výsledkem byl téměř prázdný košík. Nakoupeno za pět minut. Dnes můžeme třeba půl dne studovat složení výrobků, protože od jednoho druhu jich bývá hodně. Aby to bylo jednodušší, často **testujeme**. A tentokrát to budou levnější párky.

Dáša HORKÁ, redaktorka  
-----

Cena surovin se většinou odrazí na ceně výsledného výrobku, a tak si za kvalitní uzeniny musíme připlatit. Jestli se ale i mezi levnějšími párky najdou kvalitní, zajímalo redaktory časopisu dTest.

Jan MARYŠKA, redaktor, dTest  
-----

Při výběru párků jsme zohlednili jejich cenu, maximálně 180 korun za kilogram, a vybírali jsme párky, které ve složení neměly separát.

Dáša HORKÁ, redaktorka  
-----

Co je vlastně drůbeží separát?

Jan MARYŠKA, redaktor, dTest  
-----

Drůbeží separát je strojně oddělené maso. Znamená to, že když se z kuřete sundají všechny obchodní části, jako jsou prsa a stehna, tak na kostře ještě něco málo masa zůstane. Maso se rozelele i s tou kostí a pak se přes síta oddělí jenom to maso.

Dáša HORKÁ, redaktorka  
-----

A jak se dá zjistit, jestli třeba v těch párcích konkrétně ten separát je?

Jan MARYŠKA, redaktor, dTest  
-----

Prozradí ho právě zbytky kostí, které se mohou při výrobě skrz síto dostat. Takže se pak v laboratoři může sledovat obsah vápníku a můžou se i počítat přímo zbytky kostí ve výrobku.

Dáša HORKÁ, redaktorka  
-----

Uzeniny, jejichž složení určuje vyhláška, jako jsou například vídeňské párky, debrecínské, spišské nebo třeba jemné, nesmí separát obsahovat. V mnoha jiných být může, výrobci ho ale musí spotřebitelům přiznat.

Jan MARYŠKA, redaktor, dTest  
-----

Sledovali jsme obsah masa, kontrolovali jsme, jestli výrobci dodržují množství deklarované na obalu. Párky prošly ochutnávkou a měřili jsme v nich i tučnost.

Dáša HORKÁ, redaktorka  
-----

Nedostatečná známka, to je výsledné hodnocení dvou výrobků.

Jan MARYŠKA, redaktor, dTest

-----

Ve Frankfurtských párcích od Kosteleckých uzenin jsme zjistili sice vysoký obsah masa, bohužel jsme tam prokázali i nedeklarovanou přítomnost masa strojně odděleného.

Dáša HORKÁ, redaktorka

-----

Přítomnost separátu výrobce zatajil, tyto párky přitom patřily k nejdražším v **testu**. Nedeklarovaný separát našla laboratoř i ve Vepřových párcích Schneider, ty naopak patřily k nejlevnějším.

Jan MARYŠKA, redaktor, dTest

-----

Ale dopadly i nejhůře při ochutnávce. Hodnotitelům na nich vadila především špatná chuť a blátivá konzistence.

Dáša HORKÁ, redaktorka

-----

V dalších 13 vzorcích laboratoře separát neobjevily. Je v párcích tolik masa, kolik ho výrobci deklarují na obalech?

Jan MARYŠKA, redaktor, dTest

-----

Vlastně jsme v žádném z případů nezjistili, že by výrobce dal méně masa, než na obale sliboval. I v jednom případě, kde jsme naměřili hodnotu o něco nižší, jsme v rámci nejistoty měření zkonstatovali, že výrobek je v pořádku.

Dáša HORKÁ, redaktorka

-----

Ve 14 vzorcích dali výrobci do párků víc masa, než kolik ho uváděli na etiketách. Většinou se **jednalo** o rozdíly v řádu procent, ale našly se i výjimky.

Jan MARYŠKA, redaktor, dTest

-----

Vídeňské párky z Krásna podle výrobce a podle údajů na etiketě by měly obsahovat 65 % masa, my jsme v nich naměřili přes 90 % masa. Je to vlastně také rozpor s tím, co se píše na obalu, ale je to rozpor ve prospěch spotřebitele a nemůžeme ho považovat za klamání.

Dáša HORKÁ, redaktorka

-----

Při výběru párků by nás měl hlavně zajímat obsah masa. Čím více masa v párcích bude, tím méně místa v nich potom zůstane na různé náhražky a přísady.

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

-----

Když je tam menší podíl masa, tak se tam buď přidávají škroby, nebo se tam přidává nějaká rostlinná bílkovina, nejčastější bývá sójová. Tím, jak je problém se sójou s alergií, tak se hledají nějaké náhražky, takže používají se třeba i ty hrachové bílkoviny. Ale problém je v tom, že jakmile se tam dá škrob anebo tyhle rostlinné bílkoviny, tak jednak navazují na sebe vodu a jednak jsou bez chuti a bez vůně, takže pak je potřeba do těch párků přidat nějakým způsobem chuť a tu vůni toho masa.

Dáša HORKÁ, redaktorka

-----

O chuť se pak postarají různé zvýrazňovače chuti, nejčastěji ale glutamát.

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

-----

Což zase můžou bej látky, které u lidí citlivějších můžou způsobovat různé třeba zažívací obtíže nebo prostě třeba i bolesti hlavy.

Dáša HORKÁ, redaktorka  
-----

Za svoji barvu mohou párky vděčit zase barvivu.

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

Pokud není použita paprika, tak když se podíváme na uzeniny, tak ve 100 procentech uzenin, nebo téměř ve všech uzeninách je košenila, jiné barvivo se vlastně nepoužívá, protože je potřeba docílit té červené barvy. A tohle barvivo se dá použít málo a velmi dobře barví. U malých dětí, u alergiků může vyvolat nějakou alergickou reakci.

Dáša HORKÁ, redaktorka  
-----

**Test** ukázal, že vyrobit párky bez zbytečných látek je možné.

Jan MARYŠKA, redaktor, dTest  
-----

Nejvíc nás potěšilo šest výrobků, u kterých jsme nenašli ani jednu z námi sledovaných pomůcek, ale samozřejmě ve zbylých výrobcích se některá z nich objevila. Na druhou stranu v žádném případě jsme nenašli všechny námi sledované nežádoucí látky najednou.

Dáša HORKÁ, redaktorka  
-----

Párky se také lišily obsahem tuku. Nejlibovější byly Pochoutkové párky Baroni s 15 % tuku, naopak nejmastnějšími Jemné párky Řezníkův talíř. Ty měly přes 32 % tuku. Je párek libová uzenina?

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

Samozřejmě budou-li to ty párky třeba s 20 % tuku, tak se dá říct, že je to nějaká libovější uzenina. Nicméně zase, u většiny těch párků je nějaká legislativa, která říká maximální hodnotu tuku, která tam může být. Takže třeba některé párky mohou mít až 40 % tuku, a to už v žádném případě libové není.

Jan MARYŠKA, redaktor, dTest  
-----

Od prosince loňského roku už je na balených potravinách tabulka výživových hodnot, kde najdete mimo jiné i obsah tuku. Takže když se budete řídit z tohoto hlediska, tak vlastně na všech balených párcích už tyto informace najdete.

Dáša HORKÁ, redaktorka  
-----

Z 15 vzorků jich na výslednou známku dobrou dosáhlo 11.

Jan MARYŠKA, redaktor, dTest  
-----

Na druhém místě skončily Lahůdkové párky značky Dulano z Lidlu, taktéž s dobrým sensorickým hodnocením i s dobře hodnoceným obsahem masa. Vůbec nejlépe v našem testování dopadly Vídeňské párky značky K-Classic z Kauflandu, které měly dobrý obsah masa a prošly dobře i sensorickým hodnocením.

Dáša HORKÁ, redaktorka  
-----

Také kvůli vyššímu obsahu soli nejsou párky ideální potravinou, zvláště pro děti. My dospělí se jich zcela ale vzdávat nemusíme.

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

-----

Určitě by to neměla být běžná součást stravy, jako že obědvám a večerím párek. Za mě třeba párky čas od času někdy k večeři, nějaké kvalitnější, když člověk nestíhá, tak mohou být. Třeba jednou za 14 dní když se někde objeví, tak si myslím, že to zas až takový prohřešek není.