Így m érgeznek minket! - Mi az a ragasztott h ús?Az élelmiszeripar nagy tr ükkjei!

Sindzse, cs üt ört ök 09 április 2015 - 10:36:20

Az NDR észak-n émet telev ízi ó egy 45 perces dokumentumfilmet mutatott be az élelmiszeripar leggyakoribb fog ásair ól, melyek egyt Ql-egyig a fogyaszt ók megt éveszt és évvel, f élrevezet és évvel tr ükk öznek. Azok, akik nem értik a nyelvet, vagy nincs idej ük v égign ézni a filmet, most elolvashatj ák, mi is volt benne. A film megtekinthet Q ezen a linken. Érdemes belen ézni, ak ár a sz üks éges nyelvtud ás n élk ül is, mert a cikk seg íts ég lehet a l átottak meg ért és ében. A film által ában v éve szeml életes és hiteles. Vannak benne érz ékszervi tesztek, megsz ólalnak szakemberek, k ész ültek laborat óriumi tesztek és megismerhetj ük az utca ember énekv élem ény ét is.

Ragasztott sonk ák A n émetek, ak árcsak a magyarok nagyon kedvelik a sert és sonk át. Most olyan sonk ákr ól lesz sz ó, amelyek el Qre csomagolva, v ékonyra szeletelve kaphat óak a diszkont áruh ázakban, szuper- és hipermarketekben. Az áruk viszonylag kedvez Q. De ha jobban szem ügyre vessz ük ezeket a szeleteket, szokatlan jelens égeket lehet felfedezni: a h ús rostjai össze-vissza futnak, a sz íne is furcs án v áltakoz ó, és olykor szemmel l áthat óan szab ályos tagol ód ás is l áthat ó. A filmesek laborat óriumban is megvizsg ált ák a mint ákat. Az eredm ény megd öbbent Q: a mint ák t öbbs ég ében legal ább 3 k ül önb öz Q sert és DNS- ét fedezt ék fel egyetlen szeleten bel ül. Ami azt jelenti, hogy a vizsg ált gy árt ók (Die Th üringer, M ühlenhof) a fogyaszt ókat megt évesztve nem igazi sonk át árulnak, hanem t öbb sert és h ús át összekeverve olyan állagot, form át imit álnak, mintha az egyetlen egy sert és sonk áj áb ól lett volna lev ágva. A gy árt ók a megkeres ésre azt mondt ák, hogy nyom ás alatt, pr éselve k ész ülnek ezek a sonk ák. Kor ában, 2010-ig leg ális volt az az enzim (thrombin) haszn álata is, amivel az apr ó h úsdarabokat, nyesed éket össze lehet ragasztani. A folyamat roppant egyszer q, a filmben is l áthat ó, hogyan lehet h ázilag is gyorsan h úsdarabk ákb ól egybeolvad ó h úst ömb öt var ázsolni. K ét h áziasszony seg íts ég évvel el is k ész ült a h ázi ragasztott h ús. Interneten rendelt enzimmel kevert ék össze a h úskock ákat, és f óli ába csavarva egy éjszak át pihenve olyan állag ú h úsk ész ítm ény k ész ült el így, mintha az egy az egyben egy darab h ús lenne. A legrosszabb ebben a t ört énetben az, hogy egyik csomagol ás on sem volt felt üntetve arra vonatkoz ó utal ás, hogy a h ús nem ugyanaz, mint az igazi sonka, hanem t öbb állat h úsa van összekeverve, ez ért ez átver és. A fogyaszt óknak joguk van tudni, mit v ás árolnak, mit esznek, de ezt egy ilyen sonka eset ében nagyon neh éz meg állap ítani a boltban becsomagolt állapotuk miatt. A lehets éges v édekez és az ilyen megt éveszt és ellen, ha megb ízhat ó helyen, piacon, vid éken v ás árolunk igazi sonk át. **Imit áci ók** Sz ámos olyan term ék kaphat ó az élelmiszer üzletekben, melyek k üls Qre és sokszor nev ük alapj án is összet éveszthet Qek egy sokkal jobb min Qs ég q term ékkel. Ilyen tipikus p élda a garn él át ut ánz ó (k üls Qre és ízre is) halnyesed ék, a dr ága, el Qkel Qkavi árnak l átsz ó olcs ó kavi ár, ami leggyakrabban a tengeri ny úlhal ikr ája csup án, vagy a lazacfil énekl átsz ó lazacsz ín qre sz ínezett alaszkai t Qkehal fil é. De tal án a legismertebb a n álunk is kaphat ó pizza felt étek, melyek ugyan úgy vannak csomagolva, mint a sajt vagy a sonka felv ágott t ömbje. S Qt sok esetben mellett ük tal álhat óak a pulton, így es élyes, hogy sokan rutinb ól az olcs óbb ár miatt an élk ül v ás árolj ák meg, hogy tudn ák, nem sok k öze van a sajthoz vagy a h úshoz. A filmben k étf éle term ékr Ql volt sz ó. Az egyik a m qsonka, a m ásik a m qsajt(n öv ényi sajt). Ezeket h ázi k ör ülm ények k öz ött tesztelt ék: pizza k ész ült bel Ql ük. Nyersen egyik alapanyag sem v áltott ki t úl sok bizalmat, egyiket sem tal ált ák ízletesnek, ink ább s ósnak, lisztesnek, f üst ölt íz qnek és zs írosnak jellemezt ék Qket. Az összetev Qik is el ég elrettent Qek. A m qsonka csup án

51%-a sert és h ús, a m ásik fel ét sz ójafeh érje, gl ük óz szirup, burgonyakem ény ít Q, f qszerek, adal ékok alkotj ák. A m qsajt els Qsorban n öv ényi zs írok, olajok, állom ányjav ít ók, adal ékok egyvelege. A gusztusosan elk ész ített pizza a k óstol ás ut án meglep Q eredm ényt hozott. A tesztel Qk úgy nyilatkoztak, hogy mennyire ijeszt Q az a t ény, hogy az íz ilyen form ában (s ütve, pizz ának elk ész ítve) eg észen j ó, élvezhet Q. Sajnos, az is csak egy j ó tr ükk, ahogy az olcs ó, rossz min Qs ég q élelmiszerek érz ékszerveinket becsapj ák. Ezek a term ékek sokkal rosszabb min Qs ég qek, mint azok, amire hasonl ítani akarnak. Az áruk mindig árulkod ó, az imit ált term ékn él j óval kedvez Qbben lehet megv ás árolni ezeket. Igazi marketingfog ás az is, hogy vannak olyan h úsok, els Qsorban dar ált h úsok, melyeket cs ökkentett zs írtartalmukkal hirdetnek. Alacsonyabb kal ória bevitelt íg érnek vele, ami a di ét áz óknak, magukra figyel Qknek j ól is hangz ó h ív ó sz ó. Ezek a term ék azonban ak ár 30 %-kal kevesebb h úst, de helyette olcs ó adal ékokat (pl. sz ój át) tartalmaznak. S Qt, az áruk m ég a 100%-os h úsn ál j óval dr ág ábbak, ezzel is azt a l átszatot keltve, hogy ez jobb, eg észs égesebb, mint a hagyom ányos t ársai. **Ízek fogs ág ában** Egy Maggi instant gombaleves áll ennek a r észnek a k öz éppontj ában (de lehetne b ármelyik gy árt ó é, nem a m árka a lényeg). Sz épen, gusztusosan t álalt gombaleves a csomagol áson. És ha m ár gombaleves, felmer ül a k érd és, vajon mennyi gomb át tartalmaz? Az utca embere 3-4-5 gomb ára tippel, de a v álasz sajnos el ég szomor ú: az eg ész tasak mind össze 3,6 %-a gomba, ami kb. egy darab champignonnak felel meg. Az összetev Qk a film kedvv ért egy laborban kis üvegcs ékben, poh árk ákban sorakoznak. Amib Ql m ég a gomb án ál is t öbb van egy ilyen gombalevesben, az a m ódos ított kem ény ít Q, a rizsliszt, a b úzaliszt, a n öv ényi zs írok és olaj és a k ül önf éle adal ékok, ízfokoz ók. A N átrium-gutam át itt is jelen van, ak árcsak a legt öbb f élk ész- és k ész ételben. Arra hivatott, hogy fokozza az íz vil ágot. A szak ért Q elmondja, hogy ez az adal ék nagyon vitatott, mivel sokan érz ékenyek lehetnek r á. Fejf áj ás, rosszull ét, szapora sz ívver és lehet a k övetkezm énye, ha sokat fogyasztunk bel Qle. M ásik tipikus kellemetlen mell ékhat ása, hogy kikapcsolja az éhs ég érzet ünket, vagyis hi ába vagyunk m ár tele, akkor sem érezz ük ezt, így falunk, t ömj ük magunkba az ételt. H ázilag k ész ített gombakr émleves k ész ített a kor ában is szak ácskod ó h ölgy, amelyet csukott szemmel kellett megk óstolni és összevetni a poros levessel. A pizz án ál hasonl óan a porleves sem szerepet rosszul, az ízfokoz ónak és a k ül önf éle adal ékoknak k ösz önhet Qek eg észen j ó állagot, íz vil ágot k épes produk álni. Ami rossz, mert tov ábbi fogyaszt ásra öszt ön öz, pedig a sok mesters éges íz, adal ék nem eg észs éges. A m ásik jellemz Q p élda az eg észs éget szimboliz ál ó gy üm ölcs ökkel kapcsolatos. Sz ámos olyan smoothie, joghurt, üd ít Q, gy üm ölcsl é kaphat ó, amely kiemel egy-egy egzotikusabb, k ül önlegesebb gy üm ölcs öt, s azzal akarja eladni a term éket. P éldak ént egy m áln ás-gr án átalm ás smoothie-t hoztak fel, amely mindenf éle gy üm ölcs (sz Ql Q, alma, k örte, ban án) mellett összesen 10 sz ázal ék át adja ki egy üttesen az italnak (egy csepp gr án átalma, n égy darab m álna). De volt sz ó 36%-ban mazsol áb ól k ész ült bio m üzli szeletr Ql, amit ritk ább és eg észs éges bogy ós gy üm ölcs ös íz ével hirdettek. El ég gyakori, hogy az olcs óbb, k önnyebben kezelhet Q gy üm ölcs ök (alma, narancs, sz Ql Q) vannak t úls úlyban, abban a term ékben is, amelyet ritk ább, dr ág ább, k ül önlegesebb gy üm ölccsel rekl ámoznak. Ez ért érdemes mindig elolvasni, mik az összetev Qk, hogy ne fizess ünk t öbbsz ör ös árat egy alma l é ért, csak mert nyomokban m ás gy üm ölcs öt is tartalmaz. Az összetev Qk sorrendje a mennyis éget is jel ölik cs ökken Q sorrendben. Így el tudjuk d önteni, hogy az általunk érdekes összevev Q milyen ar ányban fordul el Q. **Frissnek l átsz ó h úsok** N álunk is gyakori, hogy diszkont áruh ázak, szuper- és hipermarketek v éd Qg ázas csomagol ásban k ín álnak h úsokat. Elgondolkodtat ó, hogy mi ért lehet az, hogy ezek a term ékek által ában sz épen piroslanak, eg észs égesnek, frissnek t qnnek, amikor nyilv án id Q kellett ahhoz, hogy el Qk ész íts ék, becsomagolj ák és lesz áll íts ák Qket. A napokig is a h úspultban v árakoz ó h úsok sz íne sajnos a val ós ágban csak optikai csal ód ás. Magas, kb. 70-80 %-os oxig énnel d ús ított a dobozok leveg Qje, amely a h ús k üls Q r éteg ét var ázsolja üd év é. Azonban a felsz ín alatt m ár m ás a helyzet. Felv ágva, elk ész ítve érz ékszerveink észlelik, hogy a h ús r ág ós, aszott, ak ár szagos is, mivel nem friss, csak annak l átszik. Ezt a tr ükk öt m ég évekkel ezel Qtt a Foodwatch leplezte le, de a gy árt ókat, forgalmaz ókat nem hatja meg. Megel Qzhetj ük a kellemetlens égeket, ha nem kock áztatunk, s nem v ás árolunk ilyen ki tudja, mikori h úst, ha bej áratott hentesn él, piacon vagy

vid ékr Ql szerezz ük be a h úst. **Marketing fog ások** A v ás árl ást, d önt éseinket nagyban befoly ásolj ák a rekl ámok és a marketing fog ások. Ezek j ól tudj ák, hogyan lehet hatni szok ásainkra, érz ékeinkre, érz éseinkre, s hogyan lehet v ás árl ásra ingerelni, öszt ön özni. Ha nem vagyunk kell Qen szemf ülesek, k önnyen a csapd ába eshet ünk. A filmben l áthat ó egy j ó p élda arra, hogyan öszt önzik a kolb ász, virsli v ás árl ókat tov ábbi k öltekez ésre. Praktikus, de ingerl Q is egyben az, ahogy a h úspulton sorakoznak a ketchupos flakonok, amelyeket a h áziasszonyok k önnyen gondolkod ás n élk ül a virsli mell é beraknak a kos árba. Ezt teszik rendszeresen saj át bevall ása szerint a film egyik h áziasszonya is. A m ásik h ölgy szem el Qtt tartja, hogy a v ás árolni k ív ánt term ék hazai vagy region ális termel Qt Ql sz ármazik-e. A hazai term ékek kedvelts ége jellemz Q, ez ért is lehet j ó marketingfog ás, ha egy term éket egy adott r égi ó, trad íci ó nev én adj ák el. Ilyen az a r ügeni hering, ami nev ével ellent étben nem a h íres R ügen-szigetek k örny ék én lehal ászott és tradicion álisan feldolgozott halb ól k ész ül, hi ába a neve erre utal. A val ós ágban Lengyelorsz ágb ól sz ármazik. Hasonl óan csal ód ást keltett az utca ember ében, hogy egy h íres Heidehonig felirat ú m éz nem a sz ász Heide t érs ég m élt án h íres m éze, hanem ezen a n éven fut ó EU-tagorsz ágb ól sz ármaz ó egy éb m éz. M ásik jellemz Q tr ükk, hogy k ül ön jel ölik az élelmiszereken, ha az nem tartalmaz valamilyen mesters éges adal ékot: által ában sz ínez éket, tart ós ít ószert, cukrot, zs írt. Ilyenkor is c élszer q elolvasni az összetev Qket, mert b ár j óllehet a jel ölt mesters éges adal ék nincs benne, az nem z árja ki, hogy m ásf éle adal ékot ne mell Qzne. Mert legink ább azt jelenti, hogy m ás olyan van benne, ami szint én nem j ó. A film sz ámos tipikus, gyakori tr ükkre h ívja fel a figyelmet, amiket legk önnyebben úgy lehet kiv édeni, ha felk ész ültek vagyunk, tudjuk, nem felejtj ük, mivel állunk szemben. A legjobb m ódszer, ha mindig elolvassuk az összetev Qket, és ker ülj ük a f élk ész- és k ész ételeket, valamint igyeksz ünk megb ízhat ó árusokt ól, boltokban v ás árolni. Forr ás: napiszar.me