

MASO - NEBO MASO S VODOU?

Pondělák, 22 března 2021

Určitě to znáte. Koupíte maso, a když ho podusíte, tak se ho skoro polovina někam vypaří, zato však máte plnou páněv vody. Jak je to vlastně s vodou v masě? Je přimrozeno, je maso používá vodu, nebo vychytralá v robce? Žnapajuje maso vodou a pak prodává vodu za cenu masa? Obecně platí, je nejní obsah vody b v u masa, udává se přibližně 30 až 60 %. Poněkud vyjádření obsah vody je obsažen v masě hovězím a kuřecím. Nejvíce vody obsahuje maso rybí, v němž se je obsah vody vyjádřit dokonce na 80 %.

Zejména

u vepřového masa může narazit na nečistoty - odchylku v jeho jakosti, která se označuje zkratkou PSE, z anglického pale = bledý, soft = měkký, exudative = vodnatý. Vyskytuje se u prasat speciálních - lechtaných na vysoké podíl masa, tzv. zmasilost (zvážení podíl svaloviny a měkky tuků). Tito vyjlechtní pájci jsou totiž velmi vnímaví na stres. Velký vliv na PSE má stres, který m trpě - zvířata před porázkou. PSE se může na masě projevit do ržně mřry. Někdy je sotva postehnutelná, jindy maso vřazně používá vodu a potelná - pravě je suchá a tuhá.

Z

vedeného plyne, je přimrozená - pravě může maso uvolňovat vodu, aniž by do něj předtím v robce uměle vodu přidával. Jenže pak existují i situace, kdy v robce do masa skutečně vodu přidávají a mnohdy nejen ji, ale také další látky, které mají dbát o to, aby maso přidanou vodu udrželo.

Přimě

nákupu můžete také narazit na maso křehčené, které se přimě zpracovávají - napouští vodou se solí a polyfosfáty. Křehčené má svá opodstatnění u tuhých mas. U měkkých mas, například kuřecích - zkrátka, je však křehčené - přisob, jak docílíte zejména vyjádření hmotnosti masa. Dle Wikipedie lze tímto způsobem maso žnadstavit až o celých 20 %. Takže v konečném důsledku zaplatíte za to, že zkonzumujeme více vody, soli a fosfátů masa. Dlouhodobě vysoká konzumace fosfátů (vyskytují se také hojně v tavených sřech) může přispět k odvápnění zubů a kostí, takže na je zdravě se bez nich vesele obejde.

Prvně

víc, která zřikaznáka napadne, je otázka: Je legální prodávat maso napěchané vodou? Odpověď nepotěší. Ano, je, pokud v tom v robce uměle chodit, což zpravidla umě. Stačí, když na obalu uvede poznámku, že maso je křehčené a v odá - ch o složeně uvede vodu. A pak již v robce může křehčit, co se do masa vejde.

K masným

polotovarům lze podle zřikona přidávat další složky, například potraviny, kořeně nebo přimě - datná látky. Vše by mělo být správně uvedeno na obalu. Tím je jasné, že je producent si může do masa přidat, co uzná za vhodné, tedy i vodu. Nejvíce se zřikaznáci nechávají nalyt na mleté polotovary v domněně, je kupují mleté maso. Mleté maso může být vyrobeno pouze z masa a nesmí obsahovat nic navíc, kromě povoleného množství soli, zatímco tzv. masným polotovar z mletých mas v lepším případě obsahuje žženě vodu navíc, v horším případě - žně - konzervanty. Přimě na prvně pohled mohou vypadat oba v robky stejně.

Zdroj:

Český zemědělský a potravinářský inspektorát

Asociace soukromého zemědělství - ČČR