

Kvalita masných výrobků

Jan Pivoňka, 8/10/2013

ČSZM, Beroun

Kvalita potravin

- ~ Splnění očekávání zákazníků zejména v oblasti:
 - . Senzorických vlastností
 - . Užitných vlastností
 - . Výživových vlastností
 - . Původu surovin a místo zpracování potraviny
 - . Způsob zpracování potraviny
 - . Receptury
 - . Čerstvost potraviny
 - . Bezpečnosti potraviny
 - ~ Mikrobiologické
 - ~ Chemické
 - ~ Fyzikální

Co očekává spotřebitel?

- ~ Různé skupiny spotřebitelů s různým důrazem na jednotlivé atributy kvality
- ~ Neexistuje univerzální kvalitní potravina – mnohdy jsou jednotlivé atributy kvality ve vzájemném konfliktu
- ~ Potřeba komunikace a pravdivého vysvětlování

- ~ Způsob a množství poskytovaných informací významně ovlivňuje rozhodovací proces spotřebitele
- ~ Spoluodpovědnost nese i ten kdo spotřebitele učí podle čeho si vybírat zboží - prodejce

Jak reguluje kvalitu legislativa?

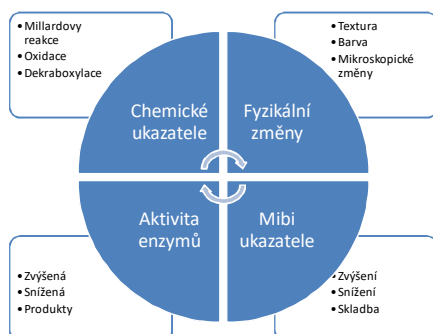
- ~ Bezpečnost potravin – toto téma by nemělo být předmětem marketingového klání
- ~ Zakazuje klamat spotřebitele
- ~ Definiuje základní skupiny potravin a požadavky na jejich vlastnosti (326/2001 Sb.)
- ~ Problematiku legislativně regulovanou dozorují státní orgány
- ~ Definiuje kontrolované značky kvality – CHZO, CHOP, ZTS, BIO, (klasa)
- ~ Doporučení – normy (např.: ČSN 569609), GMP, GHP
- ~ Ostatní aktivity - vlastní marketing – nutná podpora R&D a výroby
- ~ V této oblasti je prostor zejména pro činnost svazů a spotřebitelských organizací

4

Senzorické vlastnosti

- ~ Definování sensorických znaků a způsobu jejich hodnocení
- ~ Kontrola prostřednictvím panelu hodnotitelů
- ~ Posouzení prodejnosti výrobků
 - . Jen po sensorické stránce
 - . V kontextu i ostatních vlastností výrobku
 - . Laické hodnocení, vedené skupiny, home testing

Čerstvé potraviny?



Obsah masa - výpočet

- ~ % odtučněného masa
- ~ $DM = (NT - Nx) * 100 / f$
- ~ % masa a tuku celkem = DEM + F
- ~ kde:
 - ~ NT = celkový obsah dusíku stanovený analýzou (% hmotnostní)
 - ~ Nx = dusík nepocházející z masa (% hmotnostní)
 - ~ F = množství extrahovatelného tuku (% hmotnostní) určené analýzou
 - ~ f = průměrný obsah dusíku (% hmotnostní) v libovém mase, které výrobek obsahuje; hodnota tohoto činitele je:
 - . 3,5 vepřové a kuřecí
 - . 3,65 hovězí
- ~ Pro specifické anatomické části a způsoby úpravy jsou definované faktory jinak.

7

Nemasové zdroje dusíku

- ~ Nemasné výrobky % dusíku
- ~ Kasein 15,8
- ~ Kaseinát sodný 14,8
- ~ Izolát sojové bílkoviny 14,5
- ~ Soja se změněnou texturou 8,0
- ~ Sojová mouka 8,0
- ~ Glutaman sodný (MSG) 8,3
- ~ V současné době jsou problematické přídavky:
 - . Hemoglobinu
 - . Sušené svalové bílkoviny
 - . Hrachové bílkoviny
 - . Syrovátky a mléčných výrobků

8

Výživová hodnota masných výrobků

- ~ Maso je:
 - . Zdroj bílkovin
 - . Zdroj řady vitamínů především skupiny B a v tučích rozpustných vitamínů
 - . Zdroj železa
- ~ Maso a masné výrobky nejsou
 - . Zdrojem vlákniny
 - . Zdrojem nenasycených mastných kyselin
 - . Zdrojem prebiotik a probiotik
- ~ U masných výrobků je žádoucí
 - . Snižovat obsah soli
 - . Omezit použití přídavných látek a správně dávkovat
 - . Omezit použití neplnohodnotných náhražek masa a izolovaných derivátů
 - . Neprezentovat tučné masné výrobky jako zdravé (trvanlivé salámy apod.)

Hlavní způsoby falšování :

- náhrada drahé suroviny surovinou levnější
- uvedení jiného místa původu produktu
- použití jiné než deklarované technologie
- snížení obsahu podílu suroviny a případně maskování nedodržení receptury
- zneužití známé značky



V čem je tedy problém...



Děkuji za pozornost
