



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Je libo párečky bez Éček?

Možná i Vás zajímá, co to vlastně znamená, když je podobné tvrzení o nepřítomnosti "Éček" uvedeno na obalu výrobku. Opravdu do sebe nedostanu dávku např. známých dusitanů a dusičnanů, podezříváných z negativních vlivů na zdraví spotřebitele?

Na trhu s potravinami se objevují již delší dobu masné výrobky, jako např. různé typy "párků", označených jako výrobek bez přídavných látek do potravin, známých jako "Éčka". V tomto typu potravin se velmi často používá dusitanů (např. E250), případně dusičnanů (např. E251), s cílem stabilizovat růžovou barvu při záhřevu a zvýšit mikrobiální odolnost/bezpečnost výrobku. Obsah těchto látek se při vyšší expozici často spojuje s vyšší prevalencí nádorových onemocnění, ač tak úplně jednoduché to zase není, jak dokládají některé meta-analýzy z posledních let.

Přes řadu diskusí možná chybí prosté srovnání obsahu dusitanů a dusičnanů v těchto výrobcích na trhu. Monitoring dietární expozice člověka realizovaný již 20 roků na SZÚ se pokusil o jednoduché srovnání "párků bez Éček" s párky, které takové označení neměly.

Opakovaná **měření obsahu dusitanů a dusičnanů v "běžných párcích"**, které byly ohřáty a připraveny ke konzumaci poskytla v posledních letech (12 kompositních vzorků) následující výsledky:

Obsah dusitanů (NO₂): průměrně 18,8 mg +/- 7,5 mg / kg, CI95% = 14,6 - 23,1 mg / kg

Obsah dusičnanů (NO₃): průměrně 69,8 mg +/- 24,0 mg / kg, CI95% = 56,2 - 83,4 mg / kg

K nim lze přirovnat měření náhodně odebraného vzorku na trhu od jedné firmy, vyrábějící oba druhy výrobků:

Párky bez Éček:

Obsah dusitanů (NO₂): průměrně 4,6 mg / kg

Obsah dusičnanů (NO₃): průměrně 44,1 mg /kg

Párky konvenční:

Obsah dusitanů (NO₂): průměrně 4,7 mg / kg

Obsah dusičnanů (NO₃): průměrně 43,4 mg / kg

Co takové výsledky znamenají?

Obsah dusitanů je v párcích dané firmy, po jejich záhřevu, velmi nízký a průkazně se lišil od "běžných párků" na trhu. Množství dusitanu před ohřevem se nijak průkazně nelišilo. Nebyl také zjištěn žádný průkazný rozdíl ve výrobku s označením "bez Éček" a konvenčním výrobkem od stejné firmy. Zajímavé.



Tento nízký obsah je snad možné považovat za potěšitelný. Jen kapsa spotřebitele je možná v pozoru, protože výrobek bez "Éček" byl 1,5x dražší při přepočtu na kg. Ale pozor, je také potřeba číst druh použitého masa a ten se lišil.

Obsah dusičnanů byl zcela v mezích variability obsahu v "běžných párcích". A to u obou výrobků firmy. Obsah byl prakticky stejný. Množství ve výrobku před ohřátím se ale průkazně lišilo. Párky "bez Éček" obsahovaly před ohřevem o třetinu více dusičnanů než po ohřevu. Muselo tedy dojít k reakcím, které obsah snížily, nezvedl se ale obsah dusitanu. U srovnávaného vzorku se obsah před ohřevem a po něm nelišil. Z pohledu obsahu dusičnanů si tedy spotřebitel moc nevybere a je jedno, jak je výrobek označený.

Zdá se to komplikované? Ano, je to tak. Úprava technologií má své meze, pokud se nemají měnit "užité vlastnosti" masného výrobku z hlediska smyslových vlastností (kvality), ale i zdravotní bezpečnosti. Kontrola parametrů není jednoduchá, protože označení "bez Éček nezaručuje úplnou nepřítomnost např. dusitanů a dusičnanů. Je tedy otázkou, jak se takové prohlášení na obalu dá vůbec věrohodně zkontrolovat, aniž by se někdo chtěl dotýkat poctivosti výrobců.

Těchto problematických oblastí je v poslední době v oblasti produkce a spotřeby potravin ve vztahu ke zdraví poměrně mnoho. Vzpomeňme např. novou povinnost značit přítomnost alergenů v pokrmech. Ale od jaké hodnoty množství má kontrola považovat vzorek pokrmu za pozitivní? To zatím stanoveno není. A není to věc hodnocení rizika, ale manažerského rozhodnutí, kde bude ležet hranice ochrany spotřebitele, vzhledem k množství alergenu, který spouští reakci organismu.

V Brně 3.12.2014 J.Ruprich