

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? Žnapkuje 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 speciálně v lednicích na vysoké podíl masa, tzv. zmasilost (zvážení podíl svaloviny a tuků), a měkko tkání tuků). Tito vybledlí pacisci jsou totiž velmi vnímaví na stres. Velký vliv na PSE má stres, který m trpě - zvířata přimě porádkou. PSE se může na masě projevit do ržně mřry. Někdy je sotva přehnutelná, jindy maso vřzná, používá vodu a potelná - pravě je suchá a tuhá.

Z

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

Přimě

nějkupujeme také narazit na maso křehčené, které se přimě zpracovává - napouští vodou se solí a polyfosfáty. Křehčené má svá opodstatnění u tuhých mas. U měkkých mas, například kuřecích - zkrátka, je však křehčené - přimě, jak docílí zejména vyjádření hmotnosti masa. Dle Wikipedie lze přimě maso žnadstavitě a až o celých 20 %. Takže v konečném důsledku zaplatíme více za to, je zkonsumujeme více vody, soli a fosfátů masa. Dlouhodobě vysoká konzumace fosfátů (vyskytují se také hojně v tavených sřrech) může přimě k odvípnění zubů a kostí, takže na je zdravě - se bez nich vesele obejde.

Prvně

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

K masným

polotovarů lze podle zřkone přimědívá další sloky, například potraviny, kořeně - nebo přimě - datná látky. Vě by mělo být správně uvedeno na obalu. Těm je jasné, důno, je producent si může do masa přimědat, co uzná za vhodné, tedy i vodu. Nejvíce se zřkazná - ci nechají nalyt na mleté polotovary v domněně, je kupují mleté maso. Mleté maso může být vyrobeno pouze z masa a nesmě obsahovat nic navíc, kromě povoleného množství soli, zatímco tzv. masným polotovar z mletých mas v lepě - m přimě - padě obsahuje žženě vodu navíc, v hrě - m nejřně - j - konzervanty. Přimětem na prvně - pohled mohou vypadat oba v robky stejně.

Zdroj:

Česká zemědělská a potravinářská inspekce

Asociace soukromého zemědělství - ČČER