

E₀Kolovrat¹, M.

Od početka ove godine na snazi je novi Pravilnik o općem deklariranju ili označavanju hrane (NN 114/2004). Usporedo je objelodanjen i popis aditiva koji se mesnim proizvodima smiju dodavati u propisanim dopuštenim količinama (Pravilnik o prehranbenim aditivima, NN 173/2004) te kriteriji zdravstvene ispravnosti, tehnološka svojstva i njihovo djelovanje. Pravilnik o deklariranju definira što se podrazumijeva pod pojmom "meso" kako bi se na deklaraciji mesnog proizvoda, deklariranjem kvantitativnih udjela, naznačilo kolika je količina mesa (%), dok su ostali sastojci, aditivi i dodaci označeni E-brojevima koji su jedinstveni i točno utvrđeni. Istaknuta je i obveza deklariranja dodatka (%) kao što su masline, šampinjoni, sir u kockicama, sušena paprika, odnosno količina dodane masnoće ukoliko premašuje količinu određenu navedenim Pravilnikom.

Svrha je svemu tome što cjelovitije upoznati potrošača s onim što kupuje i konzumira. No, čini se da kod aditiva postoji doza nepovjerenja izazvana nedovoljnom informiranosti potrošača, a odatle i razni pozivi da se prehranbenim proizvodima pristupa oprezno, pa čak i to da se potpuno izbjegavaju namirnice koje sadrže aditive. Bez obzira na to što su svi, Pravilnikom dozvoljeni aditivi u granicama prosječnog konzumiranja mesnog proizvoda, posve sigurni. Nedavno je predstavljen i priručnik "Što se krije iza E brojeva?", na oko 80-tak stranica, da bi se potrošaču dala informacija što se i s kojim ciljem dodaje hrani i tako im se omogućio slobodniji izbor. Kao i u većini ljudskih aktivnosti uvijek postoji mogućnost opravdane uporabe nečega, kao i mogućnost zlouporabe. Kod aditiva kao dodatka hrani je opravdana primjena kojom se proizvod štiti od kvarenja i kontaminiranja, poboljšavaju mu se senzorska i tehnološka svojstva, produljuje rok

trajanja i sl. Jednako tako, postoje i slučajevi kada se, radi ostvarivanja veće zarade, u proizvode dodaju tvari preko dopuštene i propisane količine, dakle zlouporaba. Područje proizvodnje mesnih prerađevina kao da nosi na sebi tu sjenku zlouporabe, sudeći barem prema uobičajenim primjedbama kupaca: "...tko zna što sve oni stavljaju u te kobasice?!?...". bez obzira koliko takav stav nema argumentacije. Kako jedan takav nepoželjan trend preokrenuti u svoju korist? Sigurno ne na način da se sazivaju tiskovne konferencije na kojim bi se sve to demantiralo (kao da se proizvođač mora opravdavati) nego strpljivim radom, poštujući sve odredbe navedenih pravilnika i zakonskih normi, a paralelno s tim donijeti potrošaču mogućnost izbora stvarajući liniju mesnih prerađevina u kojima nema tvari što podliježu označavanju E brojem. Takvi proizvodi ne bi smjeli sadržavati:

- nitrite (nitrate)
- konzervanse
- pojačivače okusa
- fosfate
- umjetna bojila
- gluten

Ako su ovo za potencijalnog kupca prednosti, onda se tim prednostima može pribrojiti i to da takav proizvod ima dobar okus, stabilnu boju mesa i optimalnu konzistenciju a u marketinškom smislu, to je proizvod u trendu svijesti o konzumiranju zdrave hrane. Takav stav, kao početak predstavljanja nove linije na tržištu također je prednost. Proizvodi obuhvaćeni ovakvim načinom proizvodnje su:

- hrenovke, safalada
- mesni sir

¹Miroslav Kolovrat, dipl.ing., Kolovrat d.o.o.



TTR KOLOVRAT d.o.o.
Zagreb, Buzinska cesta 20
zastupstvo za Hrvatsku
austrijske tvrtke WIBERG
tel.01/6608-909



WIBERG

Više okusa. Više uživanja.

- posebna kobasica ("extrawurst"), pariška kobasica i sl.

Kako bi trebalo deklarirati ovako izrađene proizvode? Osim količine mesa, vode i kuhinjske soli, potrebno je navesti šećere (maltodextrin, saharoza), začine, ekstrakt kvasca, te povrće i voće u formi praha. Proizvodnja ovih proizvoda zasniva se na začinskoj mješavini gore navedenih sastojaka i posebne specijalne kulture BIOBAK E Zero u količini

20 g na 100 kg mase. Radni koraci proizvodnje odvijaju se na način prikazan na slikovnom prilogu.

Na koncu, pekarska industrija već proizvodi kruh obogaćen magnezijem, bez kolesterola, pod propagandnim sloganom "Klara - zdravlje stvara", mljekarska industrija odavno ukazuje na posebne jogurte s LGG-kulturama, a mislim da je vrijeme da proizvođači mesnih prerađevina također naprave iskorak. ■



PROJECT-TRADE d.o.o. PROIZVODNJA – OPREMANJE – VELEPRODAJA – MALOPRODAJA – PROJEKTIRANJE – MONTAŽA - SERVIS



PROIZVODIMO: HLADNJAKE, SUDOPERE, STERILIZATORE NOŽEVA, RADNE STOLOVE, TE RAZNU SPECIJALNU OPREMU U INOXU
ZASTUPAMO: SCOTSMAN – LEDOMATI ZA PROIZVODNJU GRANULIRANONG I LJUSKASTOG LEDA VELIKIH KAPACITETA
VEISSMANN – RASHLADNE KOMORE RAZNIH KAPACITETA.



Avenija Dubrava 46, 10040 ZAGREB; Tel. 01 2910 893, Fax. 01 2910 907; e-mail: project-trade@zg.htnet.hr, www.project-trade.hr