



Poličany: *dost masa, přiměřeně tuku*

Připravila Jana Tobrmanová Čiháková, foto shutterstock, MF Dnes

Poličan patří v Čechách mezi nejprodávanější salámy. Trh s fermentovanými masnými výrobky sice nabízí i levnější varianty, vzhled a chuť Poličanu je zákazníkům bližší. Výrobci ale vědí, že nakupují hlavně oči, takže by je to mohlo svádět k tomu své produkty vylepšovat pomocí látek, které v tradiční receptuře nenajdete, a naopak zase ubírat na tom, co by tam být skutečně mělo. Políčili jsme si tentokrát na dvanáct vzorků, které kopírují nabídku v obchodech, a ve spolupráci s laboratoří Státního veterinárního ústavu zjistili, jak to s Poličany doopravdy je.

Před ještě několika lety se opakovaně poukazovalo na to, že nás výrobci masných produktů šidí, dávají do fermentovaného salámu typu Poličan méně masa, než deklarují na obalu, a vyhovující není ani obsah svalové bílkoviny, který je stanoven vyhláškou Ministerstva zemědělství 326/2001 Sb. Jeden z nezávislých testů dokonce v roce 2013 zveřejnil výsledky, ze kterých bylo patrné, že polovina testovaných Poličanů nesplnila uvedené legislativní požadavky. Od roku 2013 se toho ale mnoho změnilo. Zdá se totiž, že výrobci už s námi přestali hrát hru Hádej, hádej a nejenže si soulad s vyhláškou,

a tedy obsah jednotlivých složek, více hlídají, ale pečlivěji nám zprostředkovávají informace i na obale.

Kam zařadit poličan?

Poličany se řadí mezi fermentované trvanlivé salámy s mimořádnými nároky na suroviny i výrobní proces. Při jejich výrobě maso ani ostatní složky neprocházejí tepelnou úpravou. Libové maso a kvalitní sádlo se nejprve rozmělní a smíchá s kořením a solí, nastartuje se u něj složitý biochemický proces fermentace za pomoci kultury bakterií mléčného kvašení a malého přídatku cukru a nakonec se výrobky naražené do technolo-

gických obalů nechají za kontrolovaných podmínek vyschnout a takzvaně vyzrát. V této fázi se mohou salámy zlehka udit studeným kouřem. Poté se buď prodávají vcelku, nebo nakrájené na tenká kolečka, mohou být i balené do vakua nebo do ochranné atmosféry.

Je zajímavé, že spousta lidí neví jak fermentovaný výrobek tohoto typu vůbec skladovat a pře se, zda patří do spíže, nebo do lednice. Jan Katina, výkonný ředitel Českého svazu zpracovatelů masa, k tomu uvádí: „Fermentované trvanlivé masné výrobky, které nejsou baleny do neprodyšných obalů nebo jsou z těchto obalů byt' jen částečně vybaleny, se skladují v suchém a dobře větraném prostředí, aby opětovně neabsorbovaly pracně vysušenou vlhkost. Tím by přišly o svoji trvanlivost a právě kvůli zvýšenému obsahu vody by zde mohl být podnícen růst nežádoucích bakterií a plísní.“

Nebalený produkt by tedy neměl být skladován v lednici už z toho důvodu, že zde vlhne, rosí se a touto zvýšenou aktivitou vody se může porušit jeho stabilita. To ovšem neplatí pro sortiment trvanlivých výrobků balených ve vakuu nebo v ochranné atmosféře, které se naopak běžně mohou skladovat o teplotě v rozmezí 0 až 20 stupňů (přesné dpo-

ručené skladovací podmínky jsou vždy uvedeny na obalu).

V salámech je skutečné maso

Dle vyhlášky smí být v Poličanech použito pouze hovězí a vepřové maso, a to v libovolné kombinaci, popřípadě je možné, aby se v produktu objevil pouze jeden druh masa. Strojně oddělené maso (SOM), které se hovorově nazývá „separát“, je získáváno strojním oddělením masa, které zůstalo na kostech po klasickém ručním vykostění. SOM se při výrobě Poličanu používat nesmí, protože je z mikrobiologického hlediska méně stabilní nežli klasické maso a pro výrobu tepelně neopracovaných výrobků se tudíž nehodí. SOM se však neprokázalo v žádném z testovaných vzorků. Obsah masa pak hodnotíme jako vyhovující ve všech nakoupených vzorcích, i když dle složení najdeme poměrně velké rozdíly.

Mezi produktem s nejnižším obsahem masa na 100 g (Pikok Poličan, 119,47 g) a s nejvyšším obsahem masa (Kmotr Poličan, 148,17 g) je rozdíl téměř 29 g masa na 100 g hotového výrobku.

Při chemické analýze jsme zacílili i na obsah čisté svalové bílkoviny (ČSB), ze kterého lze odvozovat množství a kvalitu použitého masa. Podle vyhlášky musí v salámu Poličan čistá svalová bílkovina tvořit nejméně 16%. Tento údaj byl však problematický hned u šesti vzorků. Většine z nich chybělo do splnění limitu jen pár desetin procenta a s přihlédnutím k nejistotě měření

se tudíž konstatuje, že jsou v toleranci.

O jaké vzorky se konkrétně jednalo, najdete v přehledových tabulkách.

Jan Katina ale upozorňuje: „Se stanovením obsahu ČSB, byť akreditovanými metodami, jsou v praxi značné problémy. Během přípravy vzorků k analýze totiž dochází u řádně vyzrálých salámů k nežádoucímu oddělení části svalových bílkovin, které se

chybně nezapočítávají do výsledné hodnoty ČSB. To paradoxně znamená, že se velmi kvalitní salám může jevit jako výrobek s nízkým obsahem ČSB, ačkoliv to vůbec nemusí být pravda. Laboratoře se tento obecně známý problém snaží kompenzovat započtením tzv. rozšířené nejistoty měření, ale její rozsah bohužel není v řadě případů dostatečný. Takto nastavené kontrolní postupy tak vlastně tlačí výrobce k tomu, aby salámy uvolňovali do trhu ihned po dosažení předepsaného stupně vysušení a raději je nenechávali výrazně vyzrát, protože by riskovali problémem s klesajícím obsahem ČSB v průběhu zrání. Konkrétně u vzorků salámu Poličan má proto smysl porovnávat laboratorně zjištěný obsah ČSB s naměřeným obsahem masa. Tyto hodnoty by měly korelovat.“

V hlavní roli voda

V uchovávání fermentovaných masných výrobků hraje jednu z klíčových rolí také voda. Snížení jejího obsahu vysušením vede k vyšší trvanlivosti. Tento údaj zcela jednoduše vypovídá o tom, že mnohé mikroorganismy nebudou mít k dispozici prostředí pro to, aby mohly v produktu žít, množit se a tím pádem jej napadat. Při vysušení vody na předepsanou úroveň dosáhne produkt trvanlivosti prodloužené na 21 dní. Ovšem opět záleží, zda si kupujete salám balený

do neprodyšného obalu, nebo nebalený. Balený výrobek má datum spotřeby

vyznačené na obalu, ale tato údržnost za předepsaných teplotních podmínek je garantována pouze u výrobku s neporušeným obalem. Pokud salám vybalíte, přirozeně musíte respektovat taktéž označené instrukce pro skladování a spotřebu vybaleného výrobku. Sledovaný parametr aktivity vody, který udává stupeň vysušení výrobku, je vyhláškou stanoven

JAK TESTUJEME

Testování probíhá zcela anonymně, porota dopředu názvy vzorků nezná. Ty jsou odtajněny až na konec, když je rozhodnuto o známce. Při testování jsme byli překvapeni tím, že si porota u některých vzorků stěžovala na patrnou nečerstvost. Jak už bylo zmíněno, poličany vyžadují 100% dodržování skladovacích podmínek. Nedostatečná čerstvost tak nemusí být zapříčiněna chybnými výrobními postupy či nekvalitní surovinou, ale může být dána porušením teplotního řetězce při dopravě či skladování v obchodech. Jako problematická se ukázala být u mnoha zástupců struktura a vypadávání tukovým zrn.

na hodnotu 0,93. Všechny vzorky, které jsme testovali, tuto hodnotu splnily.

Tuk je zastoupen v zhruba 40%

Při vytváření struktury fermentovaných salámů je poměr masa a vepřového sádla více než důležitý. Nejčastěji se využívá hřbetní sádlo, protože je jadrné a tuhé. Sádlo zde kromě dodání odpovídající chuti též plní funkci vizuální, jelikož Poličany mají mít charakteristicky výraznou mozaiku, ve které se sádlo v nákreji nerozmazává. Je tu ale i další praktický důvod, proč kvalitu sádla nepodcenit. Jadrný tuk totiž pomyslně načechrá salámovou hmotu a tím vytváří mikroskopické kanálky, kterými při sušení lépe proniká odpařující se voda.

Podle vyhlášky nesmí obsah tuku v Poličanech překročit 50%. V tomto ohledu všechny testované vzorky limit splnily. Vyjma produktu Poličan Fit Krahulík, u kterého je obsah tuku záměrně snížen na minimum, se pohybuje ve většině vzorků okolo 40%.

Je sůl vždy nad zlato?

Je jasné, že žádný masný výrobek nechutná dobře bez soli. V trvanlivých produktech ale sůl plní ještě jednu důležitou roli. Je jí konzervace masa a prodloužení údržnosti výrobku. Přestože deklarovaný maximální obsah byl splněn úplně všude (ve vzorcích byla sůl zastoupena od 3 do 4% s výjimkou Poličanu Schneider s hodnotou 2,55%), ohodnotili jsme tento parametr i s přihlédnutím k faktu, že obsah soli, stejně jako obsah masa a tuku, do určité míry závisí na stupni vysušení finálního výrobku. ●

„Strojně oddělené maso se při výrobě Poličanu používat nesmí.“



Při přípravě tohoto článku byly použity výstupy pracovní skupiny pro maso

České technologické platformy pro potraviny.



K Classic Poličan krájený

VÍTĚZ
TESTU

Zakoupeno: Kaufland

Výrobce: Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí



Cena:
19,90 Kč/100 g

Cena za 1kg:
199 Kč

Obsah masa
(g/100 g výrobku):
129 g

Známka za
1,80
senzorické
hodnocení

Z degustace: Při vizuálním hodnocení se porotcům nelíbilo vypadávání tukových zrn. Po ochutnání byl ale prohřešek odpuštěn. Produkt měl přiměřeně slanou chuť i hezkou vůni.

Z laboratoře: Zástupce patří mezi sporné vzorky, které splnily předepsanou normu obsahem čisté svalové bílkoviny jen po započtení chyby.

Tesco Poličan krájený

Zakoupeno: Tesco

Výrobce: Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí



Cena:
19,90 Kč/100 g

Cena za 1 kg:
199 Kč

Obsah masa
(g/100 g výrobku):
129 g

Známka za
2,04
senzorické
hodnocení

Z degustace: Ze senzorických vlastností mu byla vytýkána přílišná kořeněnost, evidentní přibarvení a výrazná chuť po kouři. Mezi plusy pak patřila konzistence.

Z laboratoře: Uspokojivý a dobře hodnocený obsah masa utlumil nízký obsah svalové bílkoviny, který byl splněn jen se započtením chyby měření.

Pikok Poličan

Zakoupeno: Lidl

Výrobce: Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí



Cena:
19,90 Kč/100 g

Cena za 1kg:
199 Kč

Obsah masa
(g/100 g výrobku):
129 g

Známka za
2,08
senzorické
hodnocení

Z degustace: Vzorku byla při senzoričném bodování vytýkána příliš velká míra zbarvení do červena. Plusové body mu porota připsala za konzistenci.

Z laboratoře: Pikok Poličan výrazně nesplnil obsah čisté svalové bílkoviny, který byl i po započtení chyby o 1,3% nižší, než uvádí vyhláška. Zde lze skutečně mluvit o porušení legislativy.

Kmotr Poličan

Zakoupeno: Makro

Výrobce: KMOTR - Masna Kroměříž



Cena:
19,70 Kč/75 g

Cena za 1kg:
263 Kč

Obsah masa
(g/100 g výrobku):
131 g

Známka za
2,10
senzorické
hodnocení

Z degustace: Porota zde negativně hodnotila nepravidelný tvar a nepřiměřenou velikost tukových zrn. Z toho usuzovali, že má výrobek patrně vyšší podíl špeku.

Z laboratoře: Kmotr Poličan byl prohlášen vítězem v kategorii nejvyšší obsah masa. Naměřeno bylo téměř 150 gramů. Uspokojivý je i obsahem čisté svalové bílkoviny.

Schneider Poličan

Zakoupeno: Tesco

Výrobce: Masokombinát Plzeň



Cena:
23,50 Kč/90 g

Cena za 1kg:
261 Kč

Obsah masa
(g/100 g výrobku):
136 g

Známka za
2,26
senzorické
hodnocení

Z degustace: Vzorek byl ohodnocen jako slanější, se štiplavou chutí. Porotci často uváděli celkovou plochost. Jednoduše řečeno - neurazí, nenadchne.

Z laboratoře: Produkt Schneider poličan lze hodnotit neutrálně. Obsah normovaných parametrů byl zcela v pořádku, na druhou stranu však nijak významně neoslňuje.

Korrekt Poličan

Zakoupeno: Globus

Výrobce: Maso uzeniny Písek



Cena:
14,90 Kč/100g

Cena za 1 kg:
149 Kč

Obsah masa
(g/100 g výrobku):
120 g

Známka za
2,36
senzorické
hodnocení

Z degustace: Chuťově je příjemně kořeněný, avšak více kyselý. Často zde bylo poukazováno na rozmazanou mozaiku a vypadávání tukových zrn v náročij.

Z laboratoře: Vzorek byl výborně známkován za obsah vápníku, tuku i masa. Obsah čisté svalové bílkoviny byl však nižší, než je žádoucí i přes zápočet chyb měření.

MÚÚÚ Poličan

Zakoupeno: Rohlik.cz

Výrobce: Maso uzeniny Písek



Cena:
29 Kč/100 g
Cena za 1 kg:
290 Kč
Obsah masa
(g/100 g výrobku):
120 g

Známka za
2,59
senzorické
hodnocení

Z degustace: Vzorek Múúú Poličan specialisty na analýzu nezklamal. Splnil všechny předepsané normy. Obsahuje velmi uspokojivý obsah masa. Chválihodný je i nízký obsah tuku.

Z laboratoře: Vzorek splnil všechny předepsané normy. Měřením se prokázal poměrně vysoký podíl masa a příjemně vyvážený je zde i nižší podíl tuku.

Bivoj Salám Poličan krájený

Zakoupeno: Penny Market

Výrobce: Bivoj



Cena:
21,90 Kč/100 g
Cena za 1 kg:
219 Kč
Obsah masa
(g/100 g výrobku):
131 g

Známka za
2,70
senzorické
hodnocení

Z degustace: Porota hodnotila výrobek vesměs kladně, uváděla, že má obyčejnou chuť, která není nikterak výrazná, ale ani špatná. Jako jediný nedostal ani jedno negativní hodnocení chuti.

Z laboratoře: Salám splnil všechny parametry. Kladně je zde hodnocen jeden z nejvyšších podílů masa ze všech salámů. I zde jsme naměřili více, než výrobce deklaruje na obalu.

Krahulík Poličan fit

Zakoupeno: Tesco

Výrobce: Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí



Cena:
31,90 Kč/100 g
Cena za 1 kg:
319 Kč
Obsah masa
(g/100 g výrobku):
139 g

Známka za
3,16
senzorické
hodnocení

Z degustace: Senzoricky ale výrobek příliš úspěchu nenasbíral. Porota vytýkala, že je příliš tuhý, pálivý, má velmi nepříjemnou štiplavou a cizí chuť.

Z laboratoře: Poličan fit Krahulík rozhodně patří k vítězům, co se obsahu čisté svalové bílkoviny týče. Jedná se také o vzorek s druhým nejvyšším obsahem masa.

Pejskar Poličan

Zakoupeno: Kolonial.cz

Výrobce: Made Group



Cena:
19,90 Kč/75 g
Cena za 1 kg:
265 Kč
Obsah masa
(g/100 g výrobku):
114 g

Známka za
3,80
senzorické
hodnocení

Z degustace: Z chuťových vlastností se pak objevovala hořká, netypická chuť, zatuchlý ocas. Výrazná kyselost opět poukázala na možnou nečerstvost produktu.

Z laboratoře: Zde je zřetelné hrubé porušení obsahu čisté svalové bílkoviny. Vzorku by hodnota 13,66 gramů nestačila ani po započtení dvakrát tak velké chyby měření.

Kostecké uzeniny premium Kostecký Poličan

Zakoupeno: Albert

Výrobce: Kostecké uzeniny



Cena:
27,90 Kč/80 g
Cena za 1 kg:
348,80 Kč
Obsah masa
(g/100 g výrobku):
126 g

Známka za
4,26
senzorické
hodnocení

Z degustace: Slibné výsledky analýz se po senzoričce stránce nepotvrdily. Porota odhalila přílišnou kyselost, žluklost a evidentní známky zkaženého výrobku.

Z laboratoře: Vzorek oplýval vysokými hodnotami obsahu masa i čistých svalových bílkovin. V hodnocení těchto parametrů dokonce obsadil přední příčky.

Albert Quality Poličan

Zakoupeno: Albert

Výrobce: B-UNIPACK/AHOLD ČR



Cena:
23,90 Kč/100 g
Cena za 1 kg:
239 Kč
Obsah masa
(g/100 g výrobku):
120 g

Známka za
4,35
senzorické
hodnocení

Z degustace: Už pohledově se porotcům něco nezdálo. Když přivoněli, okamžitě označili produkt za zkažený a žluklý. Tím pádem byla negativně hodnocena i mozaika.

Z laboratoře: Privátní značka prodejen Albert nezklamala. Výrobek měl jedny z nejpříznivějších hodnot. Z pohledu legislativy 100 % plní všechny normované parametry.