 Razo?arani ste jer nigdje vi?e ne mo?ete prona?i svoj omiljeni prehrambeni proizvod, sir, ?unku ili hrenovke? Mo?da biste trebali biti sretni zbog toga, jer postoji mogu?nost da proizvod nije povu?en zbog neisplativosti, ve? stoga ?to je rije? o "prehrambenom falsifikatu". U natjecanju sa konkurencijom, prehrambena industrija stavlja financijski profit ispred dobrobiti potro?a?a.

Profit prije potro?a?a

Svjetska prehrambena industrija smatra hranu prvenstveno ekonomski isplativim proizvodom, s ni?om cijenom od konkurencije i s primjerenom zaradom koja omogu?ava opstanak proizvo?a?u, tvrdi mr. sc. Marijan Kataleni?, voditelj Odjela za zdravstvenu ispravnost hrane pri Hrvatskom zavodu za javno zdravstvo, koji ka?e kako kvaliteta proizvoda i sastojci koji imaju vrhunska prehrambena svojstva, proizvo?a?u hrane zasigurno nisu u prvom planu.

Meso i riba

U prodavaonicama sve ?e?e mo?ete na?i ?unku za pizzu koja u sebi uop?e ne sadri?i ?unku ve? soju, kao i pile?e hrenovke s masno?ama svinjskog podrijetla, a ve? se dugo sumnja da se suhomesnatim proizvoda ubrzigava obi?na voda ili se dodaje crveno bojila E120 kojim se meso ?ini privla?nijim i naizgled svje?ijim. Nedavno je izbio skandal s tzv. mesnim ljepilom, enzimom transglutaminaza, koji se u mesnoj industriji koristi kao ljepilo da bi se od raznih "otpadnih" komadi?a mesa napravio kompaktan odrezak. U konzervama tune nerijetko se pak nalaze i komadi manje vrijedne ribe bonite, vrlo nalik tuni.

Sir i jaja

Sir koji mo?emo nalaziti u samoposlugama nerijetko je smjesa manje vrijednih sirovina, a postoje ?ak i la?na jaja. U ?itavom paketu jaja niste primijetili niti jedan zametak? Ne, niste paranoi?ni, postoji mogu?nost da ste kupili jaja koja uop?e nije snijela koka.

Sok ili sirup

Popijete li sok od borovnice na ?ijoj deklaraciji pi?e kako sok sadri?i ekstrakt bobica bazge, budite uvjereni da ve?i dio crvene boje soku nije dala borovnica, ve? bazga koja je puno jeftiniji te ste zapravo popili sok od bazge s prirodnom aromom borovnice. Kod mije?anih vo?nih sokova i nektara od vi?e vrsta vo?a, obi?no se smanjuje udio skupog vo?a ?ija atraktivna slika dominira na ?arenoj ambala?i, dok se pove?ava udio jeftinijeg vo?a.


Bijeli ili sme?i

Ako ste pobornik zdrave prehrane i primjerice izbjegavate bijeli kruh, tko vam mo?e jam?iti da ra?eni kruh kojeg ste narezali svojim uku?anima nije zapravo na?injen ve?inom od bijelog bra?na obojenog pr?enim je?menim sladom ili ne?im sli?nim? Neki pak proizvo?a?i svojoj tjestenini umjesto jaja dodaju ? tek ?utu boju, odnosno sintetsko organsko bojilo.

Roga? umjesto kakaa


Danas se sve vi?e zamjenjuje udio kakaa s bra?nom roga?a u ?okoladama, a to se poku?ava i zakonski regulirati na na?in da se kakao mijenja 20-40 % s bra?nom roga?a. A to se ne radi kako bi se pobolj?ala kvaliteta ili prehrambeno interesantni sastojci kakaa, nego iz ekonomskih razloga.

Ispravnost ispred kvalitete

 Mr.sc. Kataleni? isti?e kako kontrola kvalitete nije primarna, nego ta pozicija pripada - kontroli zdravstvene ispravnosti. Zdravstvena ispravnost proizvoda zna?i da se njegovom konzumacijom ne?e akutno niti kroni?no naru?iti zdravlje potro?a?a. Novim zakonom o ozna?avanju u EU, a i kod nas, bit ?e obvezno tra?eno 7 podataka (energetska vrijednost,

bjelančevine, ugljikohidrati, šećeri, masti, zasićene masnoće i natrij).

Ukoliko je hrana za koju se dokazuje da je krivotvorena dostavljena na ocjenu u tijeku državne kontrole hrane na tržištu, ista se povlači s tržišta, uništava ili vraća vlasniku ako je izvan Hrvatske te se primjenjuju sankcije propisane Zakonom o hrani. Stoga, ako u dužanu više nema vašeg omiljenog soka, ne očajavajte, izaberite radije vodu.

<p>Mr.sc. Marijan Kataleni?: KEMIJSKE I FIZIKALNE OPASNOSTI U HRANI</p> <p>Autori knjige su prof. dr. sc. Frane Delaš, prof. dr. sc. Kata Galić, prof. dr. sc. Zorica Vasić-Raški, prof. dr. sc. Tomislav Klapac, mr. sc. Dubravka Kipić, mr. sc. Marijan Katalenić, Nino Dimitrov, dipl. ing. i Bojan Šarkanj, dipl. ing.</p> <p>Knjigu će predstaviti dr. sc. Zorica Jurković, prof. dr. sc. Frane Delaš i mr. sc. Marijan Katalenić.</p> <p>Knjiga je nastala na inicijativu Znanstvenog odbora za biološke, kemijske i fizikalne opasnosti u hrani Hrvatske agencije za hranu, a namjena joj je širiti javnost upoznati s kemijskim i fizikalnim tvarima, koje se mogu naći u hrani, te na znanstveno utemeljenim činjenicama opisati njihove karakteristike, razloge uporabe kao i mogući utjecaj na zdravlje ljudi.</p> <p>Dnevno.hr</p>
--