

Máslo má obrovský problém. Našly se v něm rakovinotvorné látky, tady už přestává legrace

aazdravi.cz/maslo-ma-obrovsky-problem-nasly-se-v-nem-rakovinotvorne-latky-tady-uz-prestava-legrace

Všechny příspěvky autora Anna Štěpánková

28. 2. 2023



Máslo je jednou z těch naprosto nejzákladnějších potravin. Zároveň jako žádná jiná potravina představuje symbol naší životní úrovně. Dlouhou dobu bylo poměrně levné a lidé tak mohli mít pocit, že žijí v blahobytu. To se však změnilo a dnes už si mnozí máslo nemohou dovolit kupovat tak často jako dříve. Za poslední dobu totiž zdražilo o více než padesát procent.

Tohle není dobré

V českých obchodech se navíc stále častěji objevují másla z ciziny, zatímco dříve bylo zvykem kupovat v drtivé většině české máslo. To je ale kvalitní a drahé, a tak k nám obchodní řetězce vozí například staré rozmražené máslo z rezerv jiných evropských států. Zde ho potom prodávají s určitou slevou, na což lidé slyší.

Jak se ale ukazuje, kvalita u másla bude do budoucna něco, co se bude řešit. Jak totiž ukázal nejnovější test v německém časopise Öko Test, s kvalitou másla je to asi nejhorší za dobu, kdy se podobné rozbory dělají. Ze 20 testovaných másel, z nichž řada se prodává i na českém trhu, totiž celých 17 obdrželo velmi špatné známky a některá z nich doslova propadla.

Jako skutečně velký problém se ukázalo být znečištění másla minerálními oleji. To se týkalo celých 19 z 20 testovaných produktů. Takřka v každém másle tedy bylo zjištěno nadměrné množství těchto olejů. Tyto látky se bohužel v těle udržují a ve větší míře mohou být rakovinotvorné.



Foto: Shutterstock

Kde se to tam bere?

Například Evropská unie má na tyto látky stanoven limit, který činí 2 mg/kg pro tuky a oleje, avšak dosud se nijak nevymáhá. Hodnota v dotyčných máslech je téměř desetkrát vyšší, což je znepokojující.

Ale kde se tyto látky v másle vlastně berou? Může se do něj dostat například z maziv používaných ve strojích, kde se máslo vyrábí. Jeden z výrobců uvedl, že už pracuje na větší kontrole těchto hodnot a přitom zjistil, že na vině mohou být také navoskovaná alobalová balení. Přitom platí, že čím déle se v nich máslo nachází, tím je zanešení vyšší. Takže by to neměl být takový problém u čerstvého másla, avšak o to významnější u másla, které je skladováno třeba rok a teprve pak prodáváno. Právě taková se na českém trhu vyskytují stále častěji.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít