

Mięso w naszej diecie.

W latach 90 weszły na nasz rynek przetwórstwa mięsnego nowoczesne maszyny - nastrzykiwarki i masownice. Był to najnowszy szczyt techniki przetwórstwa mięsnego...

Co wiemy o przetwórstwie mięsa W latach 90 weszły na nasz rynek przetwórstwa mięsnego nowoczesne maszyny - nastrzykiwarki i masownice. Był to najnowszy szczyt techniki przetwórstwa mięsnego. Rozpoczął się prawdziwy wyścig w pompowaniu mięsa wodą zawierającą środki konserwujące. Rozpoczęła się walka producentów mięsa o pieniądze. Ponieważ w tym czasie złagodzone polskie normy regulujące zawartość konserwantów w żywności, zaczęto sprowadzać na teren naszego kraju coraz bardziej nowoczesne maszyny. Wydajność to dziś kluczowe słowo w przetwórstwie mięsnym. Dziś 90% wysokogatunkowych wędlin, które kupujemy w sklepach to produkty wysoko wydajne. Oznacza to, że zawierają one mogą w swojej masie wagi mięsa 50% wtłoczonego płynu. Do niedawna ze stu kilogramów mięsa odpowiedniej jakości wolno było wyprodukować 52 kg kabanosów czy 86 kg szynki. "Wydajność" tych wyrobów wynosiła odpowiednio 52 proc. i 86 proc. Dzisiaj z tej samej ilości mięsa produkuje się 200 i więcej kilogramów "szlachetnych" wędlin.



Nie inaczej jest z wyrobami drobiowymi, które mają niewiele wspólnego z drobiem. Są produkowane z MOM, czyli mięsa drobiowego odkostnionego. Jest to mieszanina zmielonych kości, chrząstek, szpiku kostnego, ścięgien. Do 1995 roku używanie tego specyfiku było zabronione. Teraz już nie jest. Dodanie MOM-u znacznie obniża koszty produkcji. Najczęściej wykorzystuje się go w parówkach, kaszankach i pasztetowych. W parówce może być mięso, ale nie jest to konieczne. Kiedy przedstawiciele Inspekcji Handlowej sprawdzają towar, interesuje ich tylko, jaki skład podał producent. Jeśli po zbadaniu próbki jej skład zgadza się z zadeklarowanym, wszystko jest w porządku. Parówką może być na przykład kilka zmielonych składników, niekoniecznie pochodzenia zwierzęcego. Można tam dodać nawet papier toaletowy, byleby całość nie była szkodliwa dla zdrowia. Poza tym każdy ma prawo nazwać swój wyrób, jak mu się podoba. Akurat ten producent postanowił nazwać to coś parówką.



Do mięsa wstrzykuje się wodę z substancjami toksycznymi. Skład solanki stanowią wielofosforany, azotany, azotyny służące również do produkcji materiałów wybuchowych, Coca-Coli, nawozów rolniczych. Litry solanki kosztuje 1 zł. Producent zgodnie z przepisami umieszcza na towarze informację, że szynka jest napompowana wodą, na nazwa jego brzmi - "produkt wysoko wydajny". Na rynku spożywczym zapanowała wolnoamerykanka. Zwycięża ten, kto wyprodukuje taniej, a jego wyroby będą "zjadliwe". Konsument musi liczyć się z tym, że po kilku dniach przechowywania w lodówce, z wędliny zaczyna wylewać się woda. Pompowanie mięsa w polskich zakładach mięsnych przyjęło formę wyścigu między producentami. Jedynym ograniczeniem ilości wody w wędlinie jest jedynie jakość sprzętu i wytrzymałość mięsa. Maszyna do tłoczenia w mięso białoszarej mazi pokrytej gęstym kożuchem nazywa się nastrzykiwarką. Pod dużym ciśnieniem nastrzykuje mięso, z którego wyrabia się wysokogatunkowe wędliny - szynki, polędwice, balerony. Po wyciągnięciu wyrobów z tej cudownej maszyny mogą mieć wagę nawet o 100% większą. Powszechne też stało się wrzucanie do młynów (kutrów) mielących mięso na kiełbasy i parówki coraz większej ilości ścięgien, skór i tłuszczu. Ostatnim krzykiem mody stały się maszyny, które dzięki elastycznym igłom omijającym kości, potrafią napompować zabite zwierzę, jeszcze przed rozebraniem je na kawałki. Kupując szynkę w sklepie, nikt nie jest w stanie stwierdzić czy woda z solami zajmuje 30, 50 czy 70% wagi. Aby zabić jej wstrętny smak i zapach dodaje się do wyrobów coraz więcej przypraw. Niedawno technologowie żywności odkryli, że istnieje piąty smak, występujący obok smaku słonego, słodkiego, gorzkiego i kwaśnego. To umami - znany od dawna Azjatów. Substancje wywołujące jego wrażenie występują m.in. w niektórych azjatyckich grzybach. Sprawiają, że potrawa bardzo zyskuje na smaku. Nie umiemy powiedzieć, dlaczego tak jest, bo nie potrafimy tego efektu smakowego opisać w kategoriach znanych nam smaków. Chętnie jednak sięgamy po "umami" produkty. Problem w tym, że opracowano już chemiczny odpowiednik naturalnego umami, czyli glutaminian sodu. Jego oddziaływanie na organizm człowieka jest nie do końca poznane. Wiadomo jednak, że substancja ta w dużych ilościach jest szkodliwa dla zdrowia. Producenci wiedzą jednak, że stosując tę substancję, mogą konsumenta przywiązać do każdego świństwa.



Problemem stały się zwierzęta niewłaściwie zabijane, ginące w straszliwych męczarniach. Ich mięso w skutek zmian metabolicznych traci zdolność przyjmowania wody. Problemem nie dla producentów ale sprzedawców stały się przeciekające wędliny oraz możliwość krojenia jej na plasterki. Aby nie dopuścić do wylewania się wody z wędlin, coraz bardziej powszechne staje się używanie cienkich folii plastikowych, przypominających naturalny flak. Obecnie dodaje się specjalny rodzaj kleju dzięki czemu specjalnie napompowana szynka jest jak z gumy. Są to związki chemiczne, które są w stanie związać nadwyżkę wody wewnątrz wędliny, dzięki czemu zapewniają jej jędrność. Jeszcze do niedawna producenci nastrzykiwali mięso krochmalę z dodatkiem mąki pszennej ale i mąka stała się kolejną pozycją na liście oszczędności. Sięgnięto więc po bardziej nowoczesne, tańsze i wydajniejsze surowce. Są to białka soi, skrobia, wyciągi z alg morskich i preparaty z roślin tropikalnych. Okazy światowej flory roślinnej tak mocno wiążą wodę wstrzykniętą do mięsa, że w rezultacie są tańsze od surowców stosowanych od dziesięcioleci w polskich masarniach. Do Polski sprowadza się preparaty najtańsze ale niestety są nietrwałe i łatwo podlegają procesowi fermentacji.



Chyba nie masz złudzeń drogi czytelniku, że wędlina którą jesz jest wędzona. Naukowcy skomponowali z kilkudziesięciu składników chemicznych aromat przypominający w smaku, kolorze i zapachu dym drzewny. W nowoczesnej lakierni spryskuje się mieszanką wiszące płyty mięsa. Najpierw jednak mięso musi być wykąpane w roztworze zawierającym większość pierwiastków z tablicy Mendelejewa, tak aby warstwa lakieru ładnie przylegała i nadawała mu apetyczny, lśniący wygląd. Ogólnie, proces nastrzykiwania, moczenia i lakierowania jest zdecydowanie szybszy i wydajniejszy niż tradycyjne przygotowanie mięsa do wędzenia. Przynosi to producentom znacznie większe korzyści finansowe. Jako ciekawostkę powiem, że nie ma normy w Polsce, która regulowałaby

ilość solanki wędlinach. Ponieważ zyski przewyższają zdecydowanie wielkość kar nałożonych w drastycznych przykładach przez inspekcje handlowe, nie stanowią to dla producentów żadnego zagrożenia. Inspektorzy inspekcji handlowej wielokrotnie alarmowali o niebezpiecznie wysokim stężeniu w mięsie wielofosforanów. Ich nadmiar powoduje u dzieci niedorozwój kości, u starszych ludzi osteoporozę. Bardzo groźnymi są również azotany i azotyny, z których w organizmie tworzą się bardzo agresywne wolne rodniki. W czasie moich wykładów o związkach konserwujących używanych w przemyśle spożywczym, pada nieodmiennie pytanie - to co w końcu można jeść. Ja nieodmiennie odpowiadam, że bardziej cenna jest wiedza o tym czego nie należy jeść. Nie należy więc jeść wysokogatunkowych wędlin, szczególnie o kolorze czerwono-fioletowym, surowego mięsa kupowanego w supermarketach o kolorze różowym, parówek, kurczaków z różną, pasztetowej. Zakupy należy robić tylko w wybranych sklepach, do których dostarczane są wyroby producentów niewielkich wytwórni, których nie stać jest na zakup drogich zachodnich maszyn. Smacznego.

http://www.zdrowie.klips.org/sztuka_miesa_raz.htm

Autor: lek.med. Andrzej Janus

Przedruk ze strony: http://www.zdrowie.klips.org/sztuka_miesa_raz.htm

Artykuł pobrano ze strony eioba.pl