

19 Bezpečnosť a kvalita potravín

1

Pozorne si v tichosti individuálne prečítajte nasledujúci text.

Pri posudzovaní kvality živočíšnych výrobkov treba brať do úvahy veľké množstvo faktorov, ktoré do procesu chovu, výroby a spracovania zasahujú. Poľnohospodárske zvieratá sa chovajú na rôzne účely - na mäso, mlieko alebo vajcia a deje sa tak na biofarmách, vo veľkochovoch alebo na malých hospodárstvach. Rôzne prostredia im ponúkajú rôzne podmienky na život.

Na konečnú kvalitu mäsa, mlieka a vajec majú vplyv napr. krmivo, zdravotná starostlivosť alebo možnosť pohybu a výbehu. Zatiaľ, čo niektoré zvieratá majú voľný prístup k prirodzenej potrave, iné sú kŕmené zmesou, ktorá obsahuje sóju (často geneticky modifikovanú) a živočíšne produkty, ktoré by vo voľnej prírode nikdy nekonzumovali. Napríklad hovädziemu dobytku sa v niektorých veľkochovoch pridáva do krmiva trus, hnoj, nekrmovinové prísady (napr. zeolity), podstielka z chovov hydiny, močovina, rybia múčka a rybie produkty. Tieto látky sa dostávajú do organizmu zvierat a následne aj do produktov z nich pochádzajúcich.

V intenzívnom poľnohospodárstve sa na ochranu zdravia zvierat a podporu ich rastu podávajú rôzne liečivá ako antibiotiká, minerálne prípravky, vitamínové preparáty, stimulátory rastu a iné. Tieto lieky sa následne ukladajú v telách zvierat a našou konzumáciou týchto produktov sa dostávajú aj do našich organizmov.

Mäso sa ďalej spracováva a potravinársky priemysel musí zabezpečiť, aby boli hotové mäsové produkty bezpečné, neskazené, výživné, rôznorodé, finančne dostupné a chutné. Všetky mäsové výrobky musia podstúpiť aspoň základné spracovanie - vyčistenie, naporcovanie a zabalenie. Sekundárne spracovanie vytvára širokú škálu živočíšnych výrobkov od konzervovaných, mrazených, údených potravín až po hotové jedlá. Medzi najčastejšie spôsoby druhotného spracovania patrí tepelné spracovanie - pasterizácia, chladenie a mrazenie, sušenie, údenie a pridávanie konzervačných látok, emulgátorov a iných pomocných prísad, ktoré spomalia prirodzený proces rozkladu.

Kvalita živočíšnych výrobkov je teda závislá od kvality samotného materiálu, ale aj od kvality spracovania, prepravy a skladovania. Potravinové obaly sú tiež významnou súčasťou potravinovej konzervácie a bezpečnosti. Zabezpečujú, že potravina sa dostane k spotrebiteľovi v najvyššej kvalite. V neposlednom rade poskytujú obaly spotrebiteľovi dôležité informácie o spôsobe skladovania, dátume spotreby, o zložení, dodávateľovi a výrobcovi.

Keďže živočíšne výrobky ľahko podliehajú skaze, zachovanie správnych podmienok pri ich preprave a skladovaní je pre ich bezpečnú konzumáciu nevyhnutné. Na zachovanie čerstvosti potravín a potlačenie množenia baktérií je treba uchovávať mnohé potraviny v chlade. Ak sa táto podmienka nedodrží, dôjde k znehodnoteniu výrobku, prípadne k ohrozeniu zdravia spotrebiteľov. Takisto tepelne upravené jedlá nemôžu byť počas prepravy vystavené tepelným výkyvom, ktoré by spôsobili ich znehodnotenie. Prepravca musí zabezpečiť dobrú izoláciu a stabilné teploty pri prevoze. Príliš suchý vzduch alebo naopak vysoká vlhkosť vzduchu môžu poškodiť a znehodnotiť jedlo. Vlhkosť spôsobuje množenie baktérií a výskyt plesní na živočíšnych výrobkoch, naopak suchý vzduch jedlo vysušuje.

Náuka o tovare
Pracovné listy I

Kontrolovanie vlhkosti je často otázkou toho, ako vzduch cirkuluje okolo tovaru počas prepravy a skladovania. Príliš preplnené priestory neumožňujú dostatočné prúdenie vzduchu a spôsobujú znehodnocovanie jedla. Jedlo je často uchovávané čerstvé vďaka ochrannej atmosfére, ktorú mu poskytuje obal. Ak sa v priebehu prepravy alebo skladovania obal poškodí, dôjde k prieniku vzduchu z okolia do potraviny a jej bezpečnosť je narušená. Je preto nebezpečné konzumovať potraviny, ktorých ochranná atmosféra bola poškodená. (<http://www.dolceta.eu/slovensko/Mod5/Maso-a-zivocisne-produkty.html>)

Po prečítaní textu sa spoločne v skupine dohodnite na konkrétnej potravine živočíšneho pôvodu (napr. jogurt, syr, saláma, mrazené kurča, párky, hotové mrazené alebo chladené jedlo a pod.) a prediskutujte odpovede na tieto otázky:

1. Popíšte cestu potraviny „z farmy až na stôl“. Akými štádiami prechádza, kým sa zo suroviny stane súčasť nášho jedálneho stola? Kto s touto surovinou alebo potravinou manipuluje?
2. Popíšte možnosti kontaminácie potravy v jednotlivých fázach jej cesty?

Odpovede písomne vypracujte podľa pokynov vyučujúceho.