

Najlepsze restauracje nie podają tego, co zamówił klient

19 stycznia 2017

Badania przeprowadzone w 26 wysoko ocenianych restauracjach serwujących sushi w Los Angeles wykazały, że niemal w połowie przypadków podawano tam inne ryby, niż zamówił klient. „Połowa z tego, co zamówiliśmy, nie jest tym, czym miała być” – mówi główny autor badań profesor Paul Barber z Uniwersytetu Kalifornijskiego w Los Angeles (UCLA). „Oszustwo na rybach może być przypadkowe, sądzę jednak, że w niektórych przypadkach dochodzi do niego celowo. Trudno jednak stwierdzić, w którym miejscu łańcucha dostaw ma ono miejsce”. Trwające cztery lata badania prowadzili uczeni z UCLA i Loyola Marymount University.

Studenci biologii z UCLA przez cztery lata odwiedzali 26 restauracji, które zyskały wysokie oceny w serwisach Yelp i Zagat. Kupowali sushi, a w laboratoriach badano DNA dostarczonego przez nich mięsa. Sprawdzono 364 próbki i okazało się, że w 47% przypadków mięso pochodziło z innych ryb, niż zamówił klient.

Okazuje się, że w Los Angeles najlepiej jest zamówić sushi z łososiem, gdyż tylko w 10% przypadków nie doszło do podania innego mięsa oraz z tuńczykiem błękitnopłetwym. W przypadku tej drugiej ryby nigdy nie dokonano podmiany. „Jednak wśród 43 zamówionych halibutów i 32 łucjanów czerwonych za każdym razem podano inną rybę niż zamówiona” – czytamy w wynikach badań. Na 9 zamówionych tuńczyków żółtopłetwych do zamiany ryb doszło w 7 przypadkach. Najczęściej na talerz trafiało mięso zagrożonego tuńczyka wielkookiego.

„W niektórych przypadkach w jednym daniu dochodziło do wielu

podmian. Na przykład restauracje proponowały trzy gatunki tuńczyka, a podawały tylko jeden” – stwierdzili naukowcy. Halibut był najczęściej podmieniany na tańsze zagrożone gatunki flądry, a lucjana zastępowano morleszem.

Naukowcy uważają, że do oszustw dochodzi zarówno z powodu ceny, jak i z powodu przepisów regulujących odławianie pewnych gatunków. Rybacy i hurtownicy nielegalnie łowią, a następnie sprzedają ryby jako inne gatunki, dopuszczane do obrotu.

Na oszustwach mogą ucierpieć nie tylko nasze portfele, ale również nasze zdrowie. Niektórzy ludzie są uczuleni na konkretne gatunki ryb, które mogą zostać im podane. Istnieją też gatunki, które łatwiej niż inne akumulują rtęć, powinny być więc unikane przez dzieci i kobiety w ciąży. W jeszcze innych gatunkach występują pasożyty, nie powinny być więc podawane na surowo.

„Jeśli idziesz do restauracji sushi unikaj halibuta i lucjana. Zamawiaj łososia, bo łosoś to niemal zawsze łosoś” – mówi jeden z uczonych.

Autorstwo: Mariusz Błoński

Na podstawie: Yahoo.com

Źródło: KopalniaWiedzy.pl