

Wyrób seropodobny

25 stycznia 2013

Wchodzimy do sklepu, by kupić smaczny żółty ser. Wracamy do domu, otwieramy opakowanie, próbujemy, smakujemy, a jedyne co czujemy to rozczarowanie – zakupiony przez nas ser w smaku przypomina raczej zjełczały olej. Patrzymy na opakowanie łądzaco przypominające te, w które pakuje się prawdziwy żółty ser, czytamy etykietę i co widzimy? Mleko pasteryzowane, olej roślinny utwardzony, sól, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, substancja konserwująca: azotan potasu, kultury mleczarskie, a nawet łój – to można znaleźć w składzie produkowanego współcześnie „sera”. Sera w cudzysłowie, bo z prawdziwym żółtym serem ma on niewiele wspólnego. Jak zatem rozpoznać czy jest to ser czy tylko wyrób seropodobny?

Na sklepowych półkach aż roi się od różnorodnych produktów: edamski, gouda, podlaski, morski itp. Ale nie wszystko to prawdziwe sery. Na rynku jest coraz więcej produktów, których opakowania wzorowane są na tych należących do markowych, że najczęściej klient nawet nie wie, że kupił produkt seropodobny. Jak rozróżnić ser od wyrobu seropodobnego?

Inspekcja Handlowa jasno określa, że ser żółty to produkt mleczny i do jego produkcji może być użyty jedynie tłuszcz mleczny. Każda, nawet najmniejsza domieszka (z wyjątkiem specjalnych dodatków – przypraw, specjalnej pleśni czy kwasów omega) tłuszczu roślinnego, tworzy z niego produkt seropodobny. Przepisy zakazują sprzedaży podróbek pod nazwą sera. Prawo zabrania również stosowania etykiet i reklam wprowadzających konsumenta w błąd.

Według CBOS niemal 12 proc. Polaków nie ma pojęcia o tym, że na rynku występują artykuły podobne, a prawie co trzeci przyznaje, że nie potrafi odróżnić takiego produktu od oryginału. Bo produkty seropodobne są pakowane tak samo, jak

prawdziwe sery, co więcej – sąsiadują z nimi na sklepowej półce. Dodatkowo ryzyko pomyłki, wzmacnia nasz pośpiech. – Badania wskazują, że podjęcie decyzji o zakupie zajmuje nam zaledwie kilka sekund. Kierujemy się skojarzeniami barw i znaków, na tej podstawie wybierając produkt, który trafi do naszego koszyka. W takiej sytuacji nie trudno o pomyłkę – tłumaczy Ewa Polińska z Monieckiej Spółdzielni Mleczarskiej w Mońkach.

JAK ODRÓŻNIĆ PRAWDZIWY SER OD WYROBU SEROPODOBNEGO?

Sposób na uniknięcie pomyłki jest bardzo prosty. Wybierając ser na sklepowej półce, przyjrzyjmy się uważnie etykietce. Już sama nazwa zdradzi z jakim produktem mamy do czynienia. Jeśli na opakowaniu znajdziemy napis „ser typu Gouda”, możemy mieć pewność, że z prawdziwą Goudą ma niewiele wspólnego. Osoby dbające o linię powinny uważać na napisy typu: „Ser o obniżonej zawartości cholesterolu”, która znajdują się z reguły na produktach seropodobnych z dodatkiem oleju roślinnego, i to utwardzonego, czyli tego najbardziej niezdrowego.

Inaczej sprawa wygląda w przypadku „sera typu holenderskiego”. Taka kategoria oznacza, że jest to produkt należący do rodziny serów produkowanych na bazie tradycyjnych, holenderskich receptur.

Warto też przeczytać skład na opakowaniu. żółtego powinno być mleko oraz komponenty związane z procesem dojrzewania: bakterie kwasu mlekowego i podpuszczka. W przypadku, gdy na etykietce dostrzeżemy tłuszcze roślinne, mleko w proszku, łój, karagen, bądź soję mamy do czynienia z wyrobem seropodobnym. W przypadku, gdy zakupu dokonujemy przy ladzie, gdzie rzadko widać etykiety bloków, nie bójmy się poprosić ekspedientkę o podanie spisu składników sera, który nas interesuje. Sprzedawca ma obowiązek pokazać skład z opakowania zbiorczego – jeśli ser sprzedawany jest w plasterkach.

CENA MA ZNACZENIE

Nasze podejrzenie powinna również wzbudzić wyjątkowo niska cena. – Ser nie może kosztować 10 czy 12 zł za kilogram z prostego powodu. Litra mleka kosztuje 1 zł. A do wyprodukowania kilograma sera potrzebne jest od 10 do 15 litrów mleka. Czyli sam surowiec kosztuje minimum 10 zł. Prawdziwy ser musi kosztować przynajmniej 17 zł albo i 20 zł za kilogram – mówi Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w wywiadzie dla wyborczej.biz.

No, ale za jakość trzeba płacić, więc lepiej kupić mniejszą ilość sera dobrej jakości, ale za wyższą cenę, niż zadowalać się wyrobem „seropodobnym”. Poza tym wyrób seropodobny jest po prostu niesmaczny!

KWESTIA SMAKU

Wyroby seropodobne nie należą do artykułów niebezpiecznych. W przeciwnym razie nie byłyby dostępne w sklepach. Nie są jednak serami. – Produkty, które naśladują sery dojrzewające mają zupełnie odmienne właściwości – inaczej się topią, inaczej smakują – mówi Robert Muzyczka, szef kuchni Dworu Korona Karkonoszy. Co istotne, wyroby seropodobne nie dorównują serom pod względem wartości odżywczych. Białko zawarte w tych produktach nie pochodzi w 100 proc. z mleka i nie podlega naturalnemu procesowi dojrzewania. Dlatego proteiny, a co za tym idzie wapń z wyrobów seropodobnych, nie są przyswajane przez organizm tak łatwo, jak te z prawdziwych serów.

Udając się na zakupy musimy być czujni. Mimo, iż Państwowa Inspekcja Handlu wymaga, żeby produkty seropodobne były wyraźnie oddzielone od prawdziwych serów to sprzedawcy zazwyczaj kładą je obok siebie. Dlatego nie pozostaje nam nic innego jak dokładne czytanie etykiet.

Źródło: Ekologia.pl