

Nutná věc: všichni musí okamžitě vyhodit tuhle konzervu. Prodávala se jako po másle, ale objevily se v ní děsivé věci

aazdravi.cz/nutna-vec-vsichni-musi-okamzite-vyhodit-tuhle-konzervu-prodavala-se-jako-po-masle-ale-objevily-se-v-ni-desive-veci

Všechny příspěvky autora Tereza Vávrová

1. 2. 2023



Není nikdy příjemné zjištění, když o naší milované potravíně zjistíme, že s ní není všechno v pořádku nebo dokonce, že se v ní našlo něco, co by tam opravdu v žádném případě nemělo být. Bohužel se to ale děje, v poslední době poměrně často, a tak je nutné sledovat média, která na tyto věci upozorňují. V některých případech to děláme i opakovaně, aby se tato informace dostala skutečně ke každému.

Pryč s tím

Tentokrát Státní zemědělská a potravinářská inspekce udělala skutečně závažný záchyt, a to v obchodním řetězci Billa. Ten totiž ve velkém prodával velmi oblíbenou konzervu, která obsahovala nemalé

množství rakovinotvorných látek, což opravdu není nic, co bychom chtěli konzumovat.

Pakliže máte rádi rybí konzervy, je docela dobře možné, že nějakou budete mít i doma. Vydrží poměrně dlouho, a tak si je lidé kupují do zásoby. O to je to horší, protože pokud si uděláte zásobu takto zasažených konzerv a postupně je konzumujete, dostáváte do sebe opravdu velké množství škodlivých látek.

Pojďme se podívat na to, kteráže potravina se takto “vyznamenala” a co přesně se v ní našlo. Jde o oblíbenou konzervu uzených šprotů od značky Nekton. Ty SZPI podrobila zkoumání ve své laboratoři, kde se nestačili divit vlastním očím. Laboratorní analýza totiž jednoznačně prokázala příliš velké množství látek, na které jsou stanoveny limity. Ty byly dalece překročeny.



Foto: Shutterstock

Tohle se nečekalo

Jako největší problém se ukázal být nepřiměřeně vysoký obsah benzopyrenu. Tato látka vzniká například grilováním či smažením jídel. To je také důvod, proč se nedoporučuje taková jídla konzumovat pravidelně. Jednou za čas to ale nevádí. Nicméně člověk neočekává, že pořádnou dávku dostane i z rybí konzervy, kde by očekával naopak řadu prospěšných látek.

Pokud se totiž stane, že hladina této látky překročí určitou hladinu nebo limit, stává se rakovinotvornou, jak ukázaly studie. Na podobné věci by si výrobci potravin už konečně měli dávat pozor, protože tak ohrožují konzumenty. Je na čase, aby se kvalita výrobků v České republice zvýšila.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít