

# Máslo v obrovských problémech. Našli v něm rakvinotvorné látky, tak to není vůbec dobré

[aazdravi.cz/maslo-v-obrovskych-problemech-nasli-v-nem-rakvinotvorne-latky-tak-to-neni-vubec-dobre](https://aazdravi.cz/maslo-v-obrovskych-problemech-nasli-v-nem-rakvinotvorne-latky-tak-to-neni-vubec-dobre)

Všechny příspěvky autora Anna Štěpánková

5. 4. 2023



Málokdo si dokáže představit život bez másla. Jde o jednu ze základních potravin, o kterých se často diskutuje. V poslední době potom zejména o jeho ceně, která neustále stoupá, což jen dokládá jeho důležitost. Lidé se v důsledku zdražování poohlížejí po nejruznějších akcích a snaží se na másle ušetřit. To ale nemusí být tou nejlepší volbou.

## Másla propadla

Do českých obchodů stále častěji proudí nejruznější másla z cizích zemí a získávají zde podíl na trhu. Dlouhou dobu přitom platilo, že jsme kupovali ryze české máslo, protože jsme v tomto ohledu byli soběstační a nebylo příliš důvodů kupovat jiné. Teď se k nám ale dostávají například rozmražená másla z evropských státních rezerv, která jsou i přes rok stará.

A jak se ukazuje, třeba právě skutečnost, že se tu prodává staré máslo z jiných zemí, nemusí být vůbec pozitivní. Zároveň také platí, že do budoucna budeme muset kvalitu másla řešit mnohem intenzivněji než doposud. Německý časopis Öko Test totiž přinesl velmi znepokojivý rozbor másel dostupných na německém trhu, z nichž některá se pochopitelně dostávají i k nám.

Bohužel to není příliš pozitivní čtení. Celkem bylo testováno dvacet másel, ale celých 17 z nich dostalo celkově špatné známky a některá zcela propadla, a to jak po chuťové, tak kvalitativní stránce.



*Foto: Shutterstock*

### **Jak se to tam dostává?**

---

Jako velký problém se ukázalo být znečištění másla minerálními oleji. To byl případ dokonce 19 z 20 másel, která byla do testu zařazena. Téměř v každém másle, které si můžete koupit, tak bylo nalezeno nadměrné množství těchto olejů. Ty mají přitom tendenci se v těle udržovat a podle některých výzkumů jsou rakovinotvorné.

V Evropské unii je stanoven limit 2 miligramů těchto olejů na kilogram tuků či olejů. Testovaná másla ho ovšem překročila obvykle až desetkrát, což je opravdu nepříjemné.

Jak se mohou minerální oleje do másla dostat? Podle všeho jsou na vině například maziva, která se používají ve výrobních strojích. Našel se ale i výrobce, který připustil, že se do másla mohou dostávat z navoskovaných alobalových obalů. A tady se dostáváme zpět k čerstvosti másla. Čím déle totiž produkt v takovém obalu je, tím více olejů do sebe nasákne.

*Foto: Shutterstock*

Nenechte si ujít