

# Na máslo praskly hrozná věc. Skoro ve všech jsou karcinogenní látky, tady končí legrace

---

 [aazdravi.cz/na-maslo-praskly-hrozne-veci-skoro-vsechna-s-karcinogennimi-latkami-tady-konci-legrace](https://aazdravi.cz/na-maslo-praskly-hrozne-veci-skoro-vsechna-s-karcinogennimi-latkami-tady-konci-legrace)

Všechny příspěvky autora Petr Vavrenka

22. 11. 2023

Máslo je jednou z nejpoužívanějších potravin v každé české domácnosti. Ačkoliv nějakou dobu nemělo tu nejlepší pověst a bylo nahrazováno rostlinnými tuky, dnes už je opět považováno za nejlepší možný tuk, který je možné při vaření, ale i ve studené kuchyni používat.

## Není to jen tak

---

Samo o sobě jde skutečně o kvalitní produkt, kterému nelze nic vytknout. Jak se nicméně ukazuje, problém může spočívat v jeho výrobě, balení a skladování. Tam se zřejmě zadělává na velké potíže, které se mohou častým konzumentům másla vysoce vymstít.

Jak totiž zjistil v rámci testu másel německý časopis Öko Test, prakticky jakékoliv máslo obsahuje nepříjemně vysoké množství minerálních olejů. Nadměrné hodnoty byly zjištěny u celých devatenácti másel z celkových 20. Dá se tedy říct, že jde o plošnou záležitost, která se s největší pravděpodobností nevyhýbá ani České republice, a to nejen pokud jde o másla, která jsou k nám dovezena z Německa.

Problém s minerálními oleji je ten, že sice existují hodnoty, jež by výrobky neměly překračovat, avšak v rámci Evropské unie se to nijak nevymáhá ani nepenalizuje. Výrobci na to tedy podle všeho hřeší, a i když je problém již znám, nijak zvlášť to neřeší.



Foto: Shutterstock

## Do čeho to balí?

Přitom ale už existují studie jasně svědčící o tom, že minerální oleje se v těle ukládají a dělají tam značnou neplech. Mimochodem jsou spojovány s rakovinotvornými procesy, což opravdu není něco, co by se mělo brát na lehkou váhu, přestože je ještě třeba to celé definitivně potvrdit.

**Čtěte také: Toto máslo musíte ihned hodit do koše. Obchodní řetězec ho prodával na kvanta, ale když ho sníte, budete hodně litovat**

Je přitom poměrně zajímavé, že tyto látky se v másle nevyskytují v důsledku nějakého přirozeného procesu, nýbrž jsou zřejmě efektem šlendriánu při výrobě, kdy se mohou například uvolňovat maziva ze

strojů. Spekuluje se nicméně i o tom, že za tím mohou stát současné obaly, které se na másla používají a které obsahují různé látky. Čím déle jsou potom másla skladována, tím větší obsah jich může proniknout do samotné potraviny.

*Foto: Shutterstock*