



## Koňské maso místo hovězího na talíři - zrcadlo nastavené chování společnosti v EU

Již řadu dní jsme vystaveni informacím médií o "kolosálním evropském systému podvodů" s použitím koňského masa místo hovězího v různých potravinářských výrobcích. Zejména v těch, obsahujících mleté výrobní maso, jako jsou např. lasagne. Někteří spotřebitelé jsou zmateni, ptají se, jak jim to uškodí. Setkali jsme se i s reakcí studentů vysokých škol, kteří šířili informace o nebezpečnosti koňského masa vzhledem k obsahu veterinárních léčiv jinak pro potravinová zvířata nepoužívaná. Odpovědí je např. na webu mnoho, většinou věcných a správných. Shrňme si některá fakta.

Shrňme si některá fakta:

1. koňské maso je potravina, která podléhá kontrole jako jiné druhy "potravinových zvířat". Nelze předpokládat, že by se do výroby použila populace dostihových či jiných koní, kteří by byli léčeni nepovolenými látkami. Není k dispozici informace, že by nalezené koňské maso obsahovalo nebezpečná množství reziduí veterinárních léčiv.
2. případná konzumace jedné porce lasagni (=300 g) může obsahovat asi 100 g mletého masa. Jak bylo mnohokrát upozorněno, má koňské maso z hlediska nutričního dokonce některé nutriční výhody před masem hovězím. Následující tabulka porovnává nutriční hodnoty pro obě masa:

Srovnání nutričních hodnot masa hovězího a masa koňského (100g)		
nutrient	hovězí maso	maso koňské
energie (kJ)	905	493
voda celková (g)	63,42	73,77
bílkoviny (g)	16,73	21,45
tuky (g)	16,41	3,55
z toho SFA (g)	6,67	1,104
MUFA (g)	7,42	1,19
PUFA (g)	0,73	0,62
cholesterol (g)	0,068	0,064
sacharidy (g)	0,35	0
sodík (mg)	76,7	49,5
hořčík (mg)	23,8	24
fosfor (mg)	193,9	210,5
chloridy (mg)	64,5	x
draslík (mg)	314,5	352,5
vápník (mg)	9	10,5
železo (mg)	2,87	3,66



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

zinek (mg)	3,74	2,8
jód (mg)	0,006	x
vitamin A (mg)	0,016	0,03
vitamin D (mg)	0,0007	x
vitamin E (mg)	0,62	0,52
vitamin B1 (mg)	0,142	0,135
vitamin B2 (mg)	0,206	0,185
vitamin C (mg)	2	1
Zdroj dat: Kompilovaná databáze SZÚ		

Na první pohled je zřejmé, že koňské maso je z čistě dietetického pohledu dokonce vhodnější než maso hovězí, protože obsahuje vyšší podíl bílkovin a podstatně nižší podíl tuků, zejména s nasycenými mastnými kyselinami. Je také lepším zdrojem železa, mírně horším zdrojem zinku, další živiny jsou obsaženy ve srovnatelném množství nebo z hlediska obsahu nehrají příliš důležitou roli v celkovém dietárním přívodu.

3. Z etického hlediska je koňské maso pro mnoho spotřebitelů nepřijatelné a jeho konzumace může vyvolávat silné pohoršení a velmi negativní reakce. Na to ale, jak se zdá, někteří výrobci nehledí, protože zisk je v tomto směru nadřazen.

4. Existuje pro spotřebitele nějaké řešení? Snad jen omezit nákup "globalizovaných", tedy často levnějších potravin, za cenu vyšší pravděpodobnosti, že od lokálního výrobce dostanou to co na výrobku deklaruje.

5. A poučení na závěr? Dochází k velkému zanedbávání péče o kvalitu zboží. Možná i proto, že hlavní péče byla věnována zdravotní nezávadnosti. Liberální trh je až příliš liberální. Kdysi byla pro kontrolu jakosti v ČR zřízena SZPI. Má před sebou nesporně, společně s producenty, dovozci a distributory, včetně jejich společenských organizací, vsutku titánský úkol, zlepšit tuto zanedbanou situaci, nikoli na konci řetězce, ale především na jeho začátku, před prodejem potravin. Myslím, že další podstatné v tomto směru také ve svém příspěvku píše známý agrární analytik p. P. Havel

([http://ekonomika.idnes.cz/podvody-s-konskym-masem-v-jidle-komentar-ffr-/ekonomika.aspx?c=A130221\\_1892140\\_eko](http://ekonomika.idnes.cz/podvody-s-konskym-masem-v-jidle-komentar-ffr-/ekonomika.aspx?c=A130221_1892140_eko))

V Brně 21.2.2013 J.Ruprich