**Nagy Szupermenta majonéz teszt: kiderül, „mit tudnak” a flakonos mártások**

**A Szupermenta legújabb tesztjén egy sokoldalúan felhasználható mártást, a majonézeket vizsgálta a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih). A 22 ellenőrzött terméket ezúttal is „atomjaira” bontották a szakemberek. Megmérték – többek között – az erukasav növényi toxin és a PAH szennyezőanyagok, az allergének, de a tartósítószerek jelenlétét is. A flakonos mártások élelmiszerbiztonsági szempontból megfeleltek, két majonéz tartósítószer tartalma azonban kis mértékben meghaladta az előírt határértéket.**

A Nébih komplex tesztjeihez híven a flakonos majonézek esetében is számos laboratóriumi vizsgálatot végeztek a hivatal szakemberei. Amit mindenhol rendben találtak:

* nedvességtartalom,
* zsírtartalom,
* erukasav (növényi toxin) tartalom,
* jelölt omega-3 zsírsav mennyisége,
* növényi olaj összetétel,
* szorbinsav tartósítószer tartalom,
* EDTA antioxidáns tartalom,
* pH,
* PAH szennyezőanyagok jelenléte,
* kén-dioxid tartalom.

Megnyugtató, hogy a mustárt- vagy tojást nem tartalmazó majonézek valóban mentesek voltak ezen összetevőktől. Emellett az allergén anyagnak számító zellernek sem találták nyomát a szúrópróbaszerűen vizsgált termékekben a Nébih szakemberei. Négy, véletlenszerűen kiválasztott majonéz flakon esetében a kupakok összkioldódását is megvizsgálták, amelyek megfeleltek az uniós rendelet által meghatározott határértéknek.

Amivel akadtak problémák:

A majonézekben jelen lévő tartósítószerek mennyiségét rendeletben szabályozzák. A 22 majonézből kettőnél a benzoesav – azaz a tartósítószer – tartalom kis mértékben meghaladta az előírt határértéket, így a felelős vállalkozásokkal szemben hatósági eljárás indult. Ezek a termékek nem kaphattak helyezést a kedveltségi vizsgálat rangsorában sem. Emellett szintén adódtak jelölési hibák.

A 22 majonézből összesen három terméknél adódott olyan probléma, ami miatt hatósági eljárás indult: az egyiknél jelölési hiányosságok, míg a másik két esetben minőségi és jelölési hiba miatt. A különböző, enyhébb jelölési hibák miatt az élelmiszer-vállalkozókat figyelmeztetésben részesítik a szakemberek, és intézkedési tervet kell benyújtaniuk azok kijavítására. A határérték feletti tartósítószer jelenléte, azaz minőségi hiba miatt a Nébih felügyelői a két termék esetében összesen 300.000 Ft élelmiszer-ellenőrzési bírságot szabnak ki az érintett vállalkozásokkal szemben.

A kedveltségi vizsgálaton ezúttal is szakértő és laikus kóstolók pontozhatták a termékeket „vak-kóstolásos” módszerrel. A majonézek Szupermenta rangsora a külső megjelenés, a szín, az illat és az íz értékelésével alakult ki. A vizsgált termékek közül az Univer majonéz nyerte el leginkább a kóstolók tetszését. Második lett a Penny terméke, míg harmadikként a Reál majonéz végzett.

További információk, érdekességek és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a Nébih Szupermenta termékteszt oldalán: <http://szupermenta.hu/majonezeket-teszteltunk/>

2018. november 8.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal