

## **A közkedvelt húskészítmény is sorra került a NÉBIH terméktesztjén**

**Megjelenés: 2018. január 26.**

[A videó a Nébih szignáljával indul, majd a zene indulásakor párizsit szeletelő gépet, párizsiszendvics készítését mutat a videó, ezután Dr. Pleva Györgyöt mutatja a kamera.]

**Dr. Pleva György:** A Nébih Szupermenta terméktesztjeinek legújabb számában a hazai forgalomban kapható sertéspárizsik kerültek terítékre.

[Felvételek felkockázott, tányérra helyezett és sorszámozott párizsikról.]

**Dr. Pleva György:** A magyar kereskedelemben szeletelt és rúd kiszerelésű termékek egyaránt kaphatóak.

[A videón a kedveltségi vizsgálat előkészületei, a párizsik tálalása jelenik meg.]

**Dr. Pleva György:** Összesen 30 ilyen terméket: 17 szeletelt és 13 rúd kiszerelésű párizsit vizsgáltunk.

[Vágóképek laboratóriumban: előkészítik a párizsi mintát a vizsgálatokra (darálás, bemérés, higitás), hatósági analitikai vizsgálat, fehérjetartalom vizsgálat.]

**Dr. Pleva György:** Laboratóriumi módszerekkel ellenőriztük, hogy ezek a húskészítmények valóban megfelelnek-e az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, továbbá mivel az Élelmiszerkönyv fejezete külön foglalkozik ezekkel a termékekkel, az erre vonatkozó paramétereket is megvizsgáltuk. Az elvégzett mikrobiológiai vizsgálatok alapján kijelenthető, hogy élelmiszerbiztonsági szempontból minden rendben volt a termékekkel, mindegyik párizsi megfelelt a rájuk vonatkozó előírásoknak. Az analitikai vizsgálatok eredménye alapján, amellyel a minőségi követelmények betartását vizsgáltuk, az egyik termék víztartalma jelentősen meghaladta az Élelmiszerkönyvben előírt értéket. Ez egy osztrák előállítású „wellness” megnevezésű termék volt, ez azonban párizsi néven Magyarországon akkor sem kerülhet forgalomba, a felelős vállalkozóval szemben a Nébih hatósági eljárást indított.

[Dr. Pleva Györgyöt mutatja a kamera.]

**Dr. Pleva György:** Valamennyi termék esetében elvégeztük a kalciumtartalom vizsgálatát is, ez a paraméter segíthet eligazodni a felhasznált hús alapanyagok minőségével kapcsolatosan.

[Sótartalom vizsgálatot mutat a videó.]

**Dr. Pleva György:** Fontosnak tartottuk ellenőrizni azt is, hogy a „mentesnek” jelölt termékek valóban glutén-, laktóz-, vagy éppen szójabmentesek-e. Elvégzett különböző allergénvizsgálatok szerint ezek a tételek is megfeleltek a csomagoláson feltüntetett jelölésnek és az előírásoknak.

[A kedveltségi vizsgálaton résztvevők jelennek meg a felvételeken, amint a kiporciózott párizsikat vizsgálják, kóstolják.]

**Dr. Pleva György:** A kedveltségi vizsgálatok sem maradhattak el. Laikus és szakértő tesztelőink segítségével állítottuk fel a végső rangsort mind a rúd, mind a szeletelt párizsik osztályában; erről és további érdekes információkról a Nébih illetőleg a Szupermenta honlapján olvashatnak az érdeklődők.

[Beúszik az első dobogó, felül címként a „a kóstolók kedvencei: szeletelt sertés párizsi” felirat, alatta pedig a dobogó három szintje jelenik meg: Első helyen a Berger, Feine Extrawurst 150 gramm, 3014 forint/kilogramm; második helyen a Pick, Nosztalgia Párizsi, 100 gramm, 3433 forint/kilogramm és a harmadik helyen a Wiesbauer, Delikát Párizsi, 80 gramm, 3098 forint/kilogramm. Beúszik a második dobogó, felül címként a „a kóstolók kedvencei: rúd sertés párizsi” felirat, alatta pedig a dobogó három

szintje jelenik meg: Első helyen a Pick, Nosztalgia Párizsi 400 gramm, 2367 forint/kilogramm; második helyen a Berger, Feine Extra Párizsi, 1525 gramm, 1459 forint/kilogramm és a harmadik helyen a Pick, füst ízesítésű párizsi, 400 gramm, 1773 forint/kilogramm. ]

[Záróképként a Nébih szignálja majd fehér háttéren a Szupermenta logója és a „Készítette: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal” felirat és a „Zene: Blues Blast – John Deley” jelenik meg.]