

Balatoni lángosozókat és portékáit tesztelte a Szupermenta

Megjelenés: 2019. augusztus 07.

[A videó a Nébih szignáljával indul, majd a zene indulásakor vágóképeket mutat a videó a Balaton környékéről, és megjelenik a „Balatoni lángosozók tesztje” felirat. A következő zene indulásakor a lángosról következnek felvételek, ezután a megszólalót, Tóth Dávidot mutatja a kamera.]

Tóth Dávid: A Nébih Szupermenta legújabb terméktesztjén ezúttal a nyár egyik slágertermékét, a lángosokat és készítésük helyét, a lángosozókat teszteltük.

[A vendéglátóhelyeken készült felvételek jelennek meg a lángosokról és elkészítésükről.]

Tóth Dávid: Ezúttal 12 balaton-parti vendéglátóhelyet és azok termékeit vettük górcső alá. A komplex vizsgálat során a hatósági ellenőrzésen ellenőriztük a háttérben folyó ételkészítési folyamatokat, higiéniai állapotokat, továbbá mintát vettünk az ételből, az olajból, az alapanyagokból, amelyeket laboratóriumba szállítottunk további vizsgálatokra.

[A videó átvált laboratóriumi vizsgálatokat bemutató felvételekre.]

Tóth Dávid: A helyszíni szemléket kiegészítette ezúttal a hivatalos érzékszervi bírálat is a Nébih mozgó érzékszervi állomásán. Ennek köszönhetően képzett kollégáink megfelelő körülmények között, friss állapotban, a sütés helyszínétől csak pár méternyire elvégezheték a natúr lángosok bírálatát.

A 12 ellenőrzött vendéglátóhelyből 8-nál csak kisebb hiányosságok fordultak elő, melyeket a vállalkozások még az ellenőrzés ideje alatt javítottak. 2 helyen már komolyabb problémák adódtak, így figyelmeztetésben részesülnek az üzemeltetők, míg 2 egységben bírság kiszabására is sor kerül.

A vállalkozások együttműködőek voltak, a hiányosságokat azonnal, illetve rövid határidőn belül javították.

A laboratóriumi vizsgálatok közül érdemes kiemelni a használt sütőzsiradékából vett minták PAH vegyületeinek és poláros komponenseinek, valamint a késztermékben végzett akrilamid tartalom méréseket.

1 esetben a használt sütőolaj poláros komponens eredménye kis mértékben túllépte a megengedett határértéket, a többi analitikai vizsgálati eredmény azonban mind megfelelt a vonatkozó rendeleteknek, és referenciaértékeknek. Megnyugtató, hogy e tekintetben jól vizsgáztak a lángosozók és a lángosok is.

[A kedveltségi vizsgálaton készült felvételeket mutatja be a videó a lángosok kóstolásáról.]

Tóth Dávid: A kedveltségi vizsgálat ezúttal sem maradhatott el! Laikus kóstolók pontozták a sajtos-tejfölös lángosokat, és vásárlói szempontból értékelték a vendéglátóhelyeket.

A balatoni lángosozók Szupermenta rangsora ezúttal a kedveltségi teszt, az érzékszervi minősítés és a hatósági ellenőrzés eredményeinek összesítésével alakult ki.

[Tóth Dávidot mutatja a kamera.]

Tóth Dávid: A helyezettekről, a teszt és a vizsgálatok részletes eredményeiről bővebben a Nébih és a Szupermenta oldalán olvashatnak.

[Egy Balatont ábrázoló grafika jelenik meg, felül a Szupermenta logója és címként a „Balatoni lángosozó” felirat. Első a Rév Büfé, Révfülöp; második a Sarok Büfé, Zamárdi és a harmadik a Róza mama Büféje, Balatonszárszó.]

[Záróképként fehér háttéren a Szupermenta logója és a „Készítette: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal”, valamint a „Zene: Splashing Around – The Green Orbs Lagos – Quincas Moreira” felirat jelenik meg.]