

Sütőmargarinok célkeresztben: indulhat az ünnepi sütés főzés

Megjelenés: 2019. december 17.

[A videó a Nébih szignáljával indul, majd a zene indulásakor vágóképeket mutat a videó sütőmargarinról, lisztről, és megjelenik a „Sütőmargarin termékteszt” felirat. Ezután a megszólalót, dr. Pleva Györgyöt mutatja a kamera.]

dr. Pleva György: A legújabb Szupermenta termékteszten ezúttal az ünnepi előkészületek egyik legfontosabb termékcsoportját, a sütő- és főzőmargarinokat vizsgáltuk meg.

[Felvételek margarinról, az összes tesztelt margarinról és egy margarin csomagolásáról.]

dr. Pleva György: A 20 termék vizsgálata során ezúttal is számos laboratóriumi paramétert mértünk, és természetesen a jelölés vizsgálata sem maradhatott el.

[Laboratóriumi felvételek.]

dr. Pleva György: A Szupermenta kampány 2019. évi befejező tesztje során bebizonyosodott, hogy a sütőmargarinok élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelnek, de a termékek jelölése 9 esetben kifogásolható volt. Egyaránt vizsgáltuk a margarinok zsírtartalmát, az A- és D-vitaminok mennyiségét, és egyes termékeknél a laktóz, tejcukor és a kazein, tejfehérje jelenlétét is. Az analízis kiterjedt a tartósítószeres és az erukasav tartalomra, valamint a nehézfémek közül ólom- és rézvizsgálatot is végeztünk szűrőpróbaszerűen a laboratóriumban. Az eredmények alapján a vizsgált margarinok megfelelnek a laktózmentes jelöléseknek, zsírtartalmuk a jelölésen feltüntetettek szerinti.

[A kedveltségi vizsgálaton készült felvételeket mutat a videó a margarinok prociójásáról.]

dr. Pleva György: Szerencsére elmondható, hogy nem tartalmaznak sem nehézfémeket, sem erukasavat, amelyek nagy mennyiségben károsak lehetnek a szervezet számára. Egy margarinnál kis mennyiségű szorbinsav tartósítószerrel mutattunk ki, amit a termék csomagolásán nem tüntetett fel a forgalmazó az összetevők között. Szintén akadtak hiányosságok a termékek megnevezésében, valamint az adalékanyagok jelölésében. 7 esetben figyelmeztetésben részesítjük a felelős vállalkozókat.

[Felvételek mennek a kedveltségi vizsgálatról, kóstolásról.]

dr. Pleva György: 2 esetben súlyosabb hiányosságok miatt élelmiszerellenőrzési bírságot szabnak ki a felügyelők. A hibák kijavítására minden esetben intézkedési terv benyújtására kötelezzük a vállalkozókat.

A Szupermenta termékteszt kedveltségi vizsgálatán ezúttal is szakértő és laikus kóstolók pontozták a termékeket vak kóstolós módszerrel.

A laboratóriumi hatósági vizsgálatok eredményeként a nem jelölt szorbinsav jelenléte miatt az összesített rangsorból egy termék végül kizárásra került.

[dr. Pleva Györgyöt mutatja a kamera.]

dr. Pleva György: További információk, illetve a vizsgálatok részletes eredményei elérhetők a Nébih, illetve a Szupermenta termékteszt oldalán.

[Beúszik a dobogó, felül címként a „A kóstolók kedvencei: Sütőmargarin” felirat, alatta pedig a dobogó három szintje jelenik meg: Első helyen a Líra, 70% zsírtartalmú margarin sütéshez és főzéshez, 250 gramm, 179 forint/darab; második helyen a Rama, laktózmentes 72% zsírtartalmú margarin, 250 gramm, 349 forint/darab és a harmadik helyen a Liga, laktózmentes csökkentett zsírtartalmú margarin, 250 gramm, 199 forint/darab.]

[Záróképként a Nébih szignálja, majd fehér háttéren a Szupermenta logója és a „Készítette: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal”, valamint a „Zene: Good Times – Patrick Patrikios” felirat jelenik meg.]