



Tato rubrika byla připravena ve spolupráci s Českou technologickou platformou pro potraviny

Šunky nejvyšší jakosti: **Neurazí, nenadchnou**

Jana Tobrmanová Čiháková, foto: shutterstock, PK ČR, redakce a oficiální zdroje výrobců

Jestli si ještě vzpomenete na loňské testování šunek nejvyšší jakosti, možná se vám vybaví nepříliš uspokojujivé výsledky. Tenkrát se jednalo o šunky vcelku a hned dvě z nich nedodržely základní legislativní parametr udávající jakost tohoto druhu šunky – minimální 16% obsah čisté svalové bílkoviny. Letos jsme sice žádného nepoctivce nenachytili, zato chuťově se celé testování neslo v duchu průměrnosti a z celé dvanáctky jsme vybrali jen dva vzorky, které svými vlastnostmi vynikaly.

Jestli je něčeho na českém trhu velký výběr, jsou to právě šunky. Podle toho, kolik procent masa obsahují, se dělí na jakostní třídy. Ty nejkvalitnější, šunky nejvyšší jakosti, jsou zárukou nejen vyššího obsahu masa, ale také absence přidaných surovin, které standardní šunky naopak obsahují zcela běžně. Kromě vyššího obsahu vody to mohou být barviva, vláknina, škrob, přidané bílkoviny, tedy takové látky, které hotovému produktu propůjčují lepší strukturu, soudržnost nebo barvu, a tím pádem zvyšují sympatie kupujících. Šunky nejvyšší jakosti se musejí spolehnout jen na kvalitu vstupní suroviny a vytříbenou kvalitu zpracování. Mezi českými spotřebiteli pro svou „čistou“ stránku dostávají poměrně dost plusových bodů. Ostatně díky nim už se stírá i mýtus o negativním vlivu na zdraví a veřejnost už ví, že šunka nejvyšší jakosti je díky vysokému obsahu bílkovin a poměrně nízkému obsahu soli a tuku jednou z nejchutnějších a nejzdravějších uzenin. Ruku v ruce s těmito benefity jde i vyšší pořizovací cena. A to, jestli se vyplatí si za kvalitní šunku opravdu připlatit, byla otázka pro laboratoř Vysoké školy chemicko-technologické a tým specialistů na senzoričské hodnocení. Jak obstálo 12 balených vzorků, které byly do testu zařazeny?

O tom, že šunky nejvyšší jakosti mají trochu jiné vlastnosti, jsme se přesvědčili už při samotném průřezu trhu. Když si totiž do jedné ruky vezmete vysokojakostní vzorek a do druhé nějakého kandidáta ze standardních řad, barva šunek nejvyšší jakosti je o poznání světlejší a tmavě růžové mapky jsou tak patrnější. Když si pak porovnáte etikety, zjistíte, že hodnoty obsahu masa se mohou lišit až o 30%. Šunky nejvyšší jakosti mívají zpravidla okolo 90%, ty standardní jen něco okolo 60%. Patrně si všimnete i ceny. Za kilo šunky nejvyšší jakosti v průměru zaplatíte kolem tří set, což je hodnota dvojnásobná, někde až trojnásobná oproti šunce standardní.

Obsah masa byl často na hraně, čisté svalové bílkoviny byly v pořádku

První, co nás při testu proto zajímalo, byla naměřená hodnota masa. Na etiketách jsme se sice přesvědčili, že se čísla drží nad 90% (většina vzorků nesla

VÁHY ZNÁMEK

Senzoričské vlastnosti **50%**

Hodnota čisté svalové bílkoviny **20%**

Hodnota obsahu masa **20%**

Hodnota obsahu soli **10%**

CO BY MĚLA MÍT ŠUNKA PRO DĚTI?

Vedle toho, že jsou šunky rozděleny na jakostní třídy, existuje ještě bližší označení, které udává, pro kterého konzumenta jsou vhodné. Máme na mysli šunky pro děti. V čem jsou lepší a proč má smysl je kupovat shrnuje Jan Katina, ředitel Českého svazu zpracovatelů masa.

Snižená slanost na nejnižší technologickou hranici, tj. cca 1,7 - 1,9 %: Výrobce ovšem musí počítat s tím, že slanost se laboratorně určuje pomocí stanovení sodíkových iontů. Sodík přitom kromě kuchyňské soli často bývá součástí některých přídatných látek a také je v malém množství přirozeně obsažen v samotném mase. Výrobce se musí do nejvyšší možné míry vyvarovat přidávku složek (zejména přídatných látek) obsahujících sodík (např. část NaCl lze nahradit chloridem draselným, namísto askorbanu sodného lze použít vitamin C - kyselinu askorbovou, z receptury lze zcela vyloučit glutaman sodný, atd.).

Snižovaný obsah konzervantů: Zajišťuje se použitím dusitanové solící směsi s polovičním obsahem dusitanu. Obsah dusitanu je v takové solící směsi jen 0,3 %, namísto běžných 0,6 % (u ostatních šunek a dalších masných výrobků) nebo 0,9 % (u některých trvanlivých výrobků). Zbytkový obsah dusitanu v hotovém výrobku je při použití 0,3 % směsi skutečně velmi nízký.

Absence některých běžně používaných přídatných látek: Nejčastěji jde o fosfáty, zvýrazňovače chuti a v případě jiných masných výrobků pro děti (např. párků apod.) též o barviva. Výrobce však musí počítat s tím, že výrobek nebude schopen udržet standardní jakostní parametry během dlouhé doby údržnosti. V případě absence fosfátů bude výrobek podstatně dříve uvolňovat vodu, v případě absence barviv nebo některých účinných antioxidantů bude častěji a dříve docházet k barevným změnám – např. šednutí výrobku atd. Výrobce na tyto technologické vlivy musí reagovat např. velmi pečlivým výběrem masné suroviny, zkrácením údržnosti (data spotřeby), využitím náročných balicích technologií, atd.

hodnotu 92 %), ale ne všude výrobce deklaroval jednoznačně. Tam, kde jsme zjistili, že je masa ještě víc, než bylo uváděno na obale, jako tomu bylo u vzorku Poctivá šunka nejvyšší jakosti, jsme byli mile překvapeni. Dost vzorků na tom bohužel bylo i opačně, tedy výrobce u nich deklaroval masa o něco více, než bylo naměřeno v laboratoři. Patřila k nim Viktorie šunka nejvyšší jakosti, LE&CO

Pražská šunka nejvyšší jakosti, Poctivá pražská šunka z Kostelce, Fine Life Dušená šunka, Chodura Excelent Dušená šunka nejvyšší jakosti, Amálka šunka nejvyšší jakosti i vysokojakostní šunka od Schneidera. Zde ale musíme upozornit, že přestože se naměřená hodnota reálně blíží skutečnému stavu, i tak je nutno brát v potaz, že se při laboratorním stanovení počítá s nejistotou měření. U tohoto parametru poměrně vysokou, stanovenou na 10%. Po započtení této nejistoty označený obsah masa splnily i uvedené vzorky. Správně se obsah masa a jakost šunek proto hodnotí dle obsahu čisté svalové bílkoviny (ČSB). Pro šunky nejvyšší jakosti je předepsaná minimální hodnota 16%. Ta byla ve všech případech dodržena. Sice by se zde dalo polemizovat o vzorku Poctivá pražská šunka od Kosteleckých uzenin (hodnota 15,7 %), ale nakonec se porota shodla na tom, že s přihlédnutím k 7 % nejistotě měření se ani tento výrobce chyby nedopustil.

Tuku málo, ale co ta sůl?

Kdybychom se podívali jen na hodnoty tuku, dalo by se říct, že šunka nejvyšší jakosti opravdu myslí na linii a zdraví. Za nejnižší hodnotu 1,03 % musíme pochválit šunku Amálku. Ostatní vzorky se drží v rozmezí 2 až 3 %, což je míra, za kterou by mohla být ráda i řada odborníků na zdravou výživu. Výjimku tvoří Fine Life Dušená šunka, která se dostala přes hranici 4 %.

To se však nedá říct o soli. „Únosná hodnota obsahu soli je pro šunky tohoto typu do 2,5 %,“ říká Jan Katina, ředitel Českého svazu zpracovatelů masa. A stejně jako jsme našli v této kategorii naprosté premianty (Tesco finest Pražská šunka s naměřenou hodnotou 1,94 % a LE&CO Šunka dušená v páře s 1,9 % soli),

„Obsah čisté svalové bílkoviny splnili všichni“



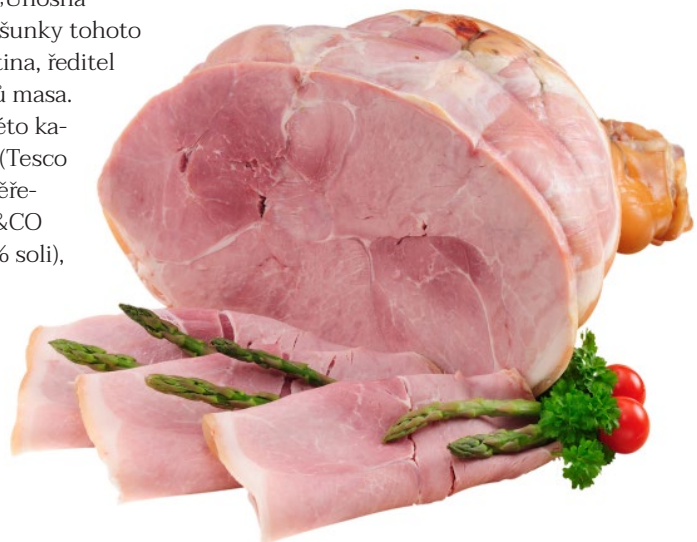
byly tu i takové, které by měly uvažovat o snížení slanosti. Fine Life Dušená šunka a Chodura Excelent Dušená šunka mají nad 2,5 % a zároveň laboratorně stanovený obsah soli u nich významně překročil obsah deklarovaný v tabulce výživových hodnot. Tudíž jsme jim za sůl museli udělit nedostatečnou.

O vítězích rozhodly desetiny

U sensorického hodnocení šunek nejvyšší jakosti se hodnotila barva, chuť, vůně, konzistence a soudržnost

i struktura. Známkovalo se od jedničky do pětky jako ve škole a dle metodického dokumentu, který vypracovali odborníci z Českého svazu zpracovatelů masa. Překvapivě se zde ukázala velká shoda hodnotitelů. Známky u jednotlivých vzorků byly velmi podobné a o pořadí rozhodovaly nakonec opravdu desetiny. Největší počet vzorků se pohyboval mezi známkami 2,3 až 2,9. Z řady bylo velmi jednoduché vytyčit 4 vzorky – dva vynikaly tím, že byly výrazně nejlepší (Šunka dušená v páře, Poctivá šunka nejvyšší jakosti) dva, protože dostaly zasloužené nejhorší známku (Pražská šunka nejvyšší jakosti, Schneider šunka). I tak se ale nedá říct, že by byly vyložené špatné. Obhájily totiž stále slušnou hodnotu 3,1. Pořadí se výrazně nezměnilo ani po započtení známek z analytické části testu. Se známkou 1,25 zvítězila Šunka dušená v páře od LE&CO. Nejhorší byl s celkovou známkou 2,65 vzorek šunky Schneider, který porotu neoslovil barvou ani vůní. ●

Při přípravě tohoto článku byly použity výstupy pracovní skupiny pro maso České technologické platformy pro potraviny.



Šunka dušená v páře



Zakoupeno: Tesco
Výrobce: LE&CO



Cena: **46,90 Kč/150 g**
Cena za 1kg: **312,70 Kč**
Obsah masa: **92%**
Složení: **92 % vepřová kýta, 5 % pitná voda, jedlá sůl, konzervant (E 250), dextróza, glukózový sirup, stabilizátory (E450, 451), antioxidant (E316)**

Známka za sensorické hodnocení **1,5**

Celková známka **1,25**

Z degustace: V celkovém hodnocení bezkonkurenčně nejlepší vzorek. Vynikal skvělými známkami ve všech hodnocených parametrech - všemi stanovený "jedničkář" za chuť.

Z laboratoře: Šunka zvítězila ve všech směrech. Nejenže obstála sensoricky, ale i jedněmi z nejvyšších hodnot masa a čisté svalové bílkoviny (17,5 %). Zároveň má ale nízký obsah soli (1,90 %) , což jí přidává další plusové body.

Tesco Finest Pražská šunka

Zakoupeno: Tesco
Výrobce: Tesco Stores ČR a.s.



Cena: **29,90 Kč/100 g**
Cena za 1kg: **299 Kč**
Obsah masa: **92%**
Složení: **92% vepřová kýta, pitná voda, jedlá sůl, konzervant (dusitan sodný), destróza, glukózový sirup, stabilizátory (trifosforečnan, polyfosforečnany), antioxidant (erythorban sodný)**

Známka za sensorické hodnocení **2,6**

Celková známka **2,00**

Z degustace: K Pražské šunce Finest neměl nikdo z porotců zásadní výhrady. Známky, které byly za jednotlivé parametry udělovány, se zcela držely průměrných hodnot.

Z laboratoře: Zde naopak musíme obsah soli pochválit. Jedná se o vzorek, kterému byla naměřena hodnota 1,94 %, tedy druhá nejlepší z celé dvanáctky. Čistě svalové bílkovině ani obsahu masa není co vytknout.

Poctivá šunka nejvyšší jakosti

Zakoupeno: Tesco
Výrobce: Kostecké uzeniny a.s.



Cena: **31,90 Kč/100 g**
Cena za 1kg: **319 Kč**
Obsah masa: **92%**
Složení: **92 % vepřová kýta, pitná voda, jedlá sůl, stabilizátory E 251, E 451, antioxidant E 301, cukr, extrakty koření**

Známka za sensorické hodnocení **2,0**

Celková známka **1,60**

Z degustace: Vzorek ze "stáje" Kosteckých uzenin byl hodnocen velmi kladně za svou příjemně slanou chuť, skvělou soudržnost, strukturu i barvu. Plusem pak bylo i výrazné šunkové aroma.

Z laboratoře: I laboratoř byla spokojená při měření hodnot. Prokázalo se nejvyšší zastoupení svalové bílkoviny (17,8 %), nejvyšší obsah masa a poměrně nízký obsah soli.

Vocílka Česká šunka nejvyšší jakosti

Zakoupeno: Billa
Výrobce: Billa spol. s.r.o



Cena: **24,90 Kč/100 g**
Cena za 1kg: **249 Kč**
Obsah masa: **92%**
Složení: **92 % vepřová kýta, pitná voda, jedlá sůl, konzervant: dusitan sodný, dextróza, glukózový sirup, stabilizátory: E 451, E 452, antioxidant E 316**

Známka za sensorické hodnocení **2,5**

Celková známka **2,05**

Z degustace: Porotci kladně hodnotili výraznou šunkovou chuť. V ostatních parametrech vůně, barva, struktura si vzorek vysloužil zcela průměrné známky.

Z laboratoře: Procentem čisté svalové bílkoviny splnil vyhlášku, deklarovaný obsah masa odpovídá naměřenému. Se svým naměřeným obsahem soli 2,14% se řadí k těm méně slaným vzorkům.

Amálka šunka nejvyšší jakosti

Zakoupeno: Coop
Výrobce: MP Krásno, a.s.



Cena: **16,90 Kč/100 g**
Cena za 1kg: **169 Kč**
Obsah masa: **92%**
Složení: **92 % vepřové maso, pitná voda, jedlá sůl, stabilizátor E 451, dextróza, antioxidant E 301, konzervant E 250**

Známka za sensorické hodnocení **2,4**

Celková známka **2,00**

Z degustace: Šunka Amálka oslnila více názvem a etiketou než chuťovými vlastnostmi. Chuť byla mdlá, spíše průměrná. Není co vytknout, ale ani ocenit.

Z laboratoře: Šunka má nejnížší podíl tuku ze všech vzorků. S ohledem na dětského konzumenta se dá chválit, že její bylo naměřeno jen 1,03%, což je o 1 až 2% méně než u jiných vzorků. Obsahem soli (2,09%) však dětem na ruku moc nejde.

Šunka nejvyšší jakosti exkluzive inspiration

Zakoupeno: Tesco
Výrobce: LE&CO



Cena: **35,90 Kč/100 g**
Cena za 1kg: **359 Kč**
Obsah masa: **92%**
Složení: **92 % vepřová kýta, 5 % pitná voda, jedlá sůl, konzervant (E 250), dextróza, glukózový sirup, stabilizátory (E 451, E 452), antioxidant (E 316)**

Známka za sensorické hodnocení **2,9**

Celková známka **2,25**

Z degustace: Po sensorické stránce šunka příliš neuspěla. Porotci zde vytýkali příliš mdlou barvu. Chuť dle hodnocení byla málo výrazná, málo šunková.

Z laboratoře: Vzorek patřil k těm, kde byla čistá svalová bílkovina zastoupena velmi uspokojivě, dokonce o osm desetin procenta vyšší, než udává zákon. Vyhovoval pak i obsahem masa a soli.

Viktorie šunka nejvyšší jakosti

Zakoupeno: Makro
Výrobce: MP Krásno, a.s.



Cena: **21,90 Kč/100 g**
Cena za 1kg: **219 Kč**
Obsah masa: **92%**
Složení: **92 % vepřové maso, pitná voda, jedlá sůl s jodem (jodičnan draselný), stabilizátor E 451, dextróza, antioxidant E 301, konzervant E 250**

Známka za sensorické hodnocení **2,4** Celková známka **2,30**

Z degustace: Chuť, barva i vůně byly hodnoceny zcela průměrně. Nikdo z porotců k vzorku nic zásadního nenamítal. Nikoho neoslovil, ale ani zásadně nezklamal.

Z laboratoře: Viktorie šunka nejvyšší jakosti splnila normy s dobrými známkami. Obsah čisté svalové bílkoviny je v pořádku, obsah masa je uspokojivý po započtení nejistoty měření stanovené na 10 %.

Poctivá pražská šunka

Zakoupeno: Kolonial
Výrobce: Kostecké uzeniny a.s.



Cena: **33,90 Kč/100 g**
Cena za 1kg: **339 Kč**
Obsah masa: **90%**
Složení: **90 % vepřová kýta, pitná voda, jedlá sůl a stabilizátor E 250, antioxidant erythorban sodný, stabilizátor E 451, cukr**

Známka za sensorické hodnocení **2,3** Celková známka **2,45**

Z degustace: Jeden z nevyšších obsahů soli se projevil i na chuti. Porotci vzorek hodnotili kladně pro barvu a strukturu, nicméně body dolů pak padaly právě za přílišnou slanost.

Z laboratoře: Z laboratorních výsledků je patrné, že je zde nižší obsah čisté svalové bílkoviny. Byla naměřena hodnota 15,7. S přihlédnutím k chybě měření stanovené na 7% parametr ještě plní. Masem vzorek nijak nevyčníká, obsahem soli zklamal.

Pražská šunka nejvyšší jakosti

Zakoupeno: Kolonial
Výrobce: LE&CO



Cena: **29,90 Kč/100 g**
Cena za 1kg: **299 Kč**
Obsah masa: **92%**
Složení: **92 % vepřová kýta, 5 % pitná voda, jedlá sůl, konzervant (E 250), dextróza, glukózový sirup, stabilizátory (E 451, E 452), antioxidant (E 316)**

Známka za sensorické hodnocení **3,1** Celková známka **2,45**

Z degustace: Pražská šunka nejvyšší jakosti chuťově moc neobstála. Šunka byla přesolená, dokonce tak moc, že ji někteří hodnotitelé i vyplivli.

Z laboratoře: Zajímavým faktem je, že naměřený obsah soli se analyticky příliš nepotvrdil. Hodnota je 2,08 %, což patří na škále k těm lepším. Obsah masa je ve vztahu k deklaraci uznán po započtení chyby.

Excelent dušená šunka nejvyšší jakosti

Zakoupeno: Tesco
Výrobce: Beskydské uzeniny a.s. (Chodura)



Cena: **24,90 Kč/100 g**
Cena za 1kg: **249 Kč**
Obsah masa: **93%**
Složení: **min. 93 % vepřová kýta, pitná voda, jedlá sůl, cukry, stabilizátor (trifosforečnan), antioxidant (askorban sodný), konzervant (dusitan sodný), aroma**

Známka za sensorické hodnocení **2,9** Celková známka **2,55**

Z degustace: Vzorek zcela propadl, co se textury a šťavnatosti týče. Na šunku nejvyšší jakosti dle porotců velmi slabě ve všech ohledech. Vše korunovala průměrná chuť.

Z laboratoře: Za hodnotu soli 2,9% byla vzorku přidělena pětka. Dle odborníků je slanost daleko za hranicí unosné míry. Svalová bílkovina je vyhovující, obsah masa jen po započtení chyby.

Fine Life Dušená šunka shaved

Zakoupeno: Makro
Výrobce: LE&CO



Cena: **39,80 Kč/100 g**
Cena za 1kg: **398 Kč**
Obsah masa: **92%**
Složení: **92 % vepřová kýta, 5 % pitná voda, jedlá sůl, konzervant: E 250, dextróza, glukózový sirup, stabilizátory: E 451, E 452, antioxidant: E 316**

Známka za sensorické hodnocení **2,5** Celková známka **2,65**

Z degustace: V celkovém hodnocení se jednalo o vzorek, který posbíral průměrné známky. Ně kterým porotcům přišla chuť málo výrazná.

Z laboratoře: Jeden ze dvou vzorků, který si zasloužil nejhorší hodnocení "pět" za obsah soli. Přesahuje horní hranici stanovenou odborníky i po započtení chyby. Má také nejvyšší obsah tuku (4,15 %).

Schneider šunka

Zakoupeno: Globus
Výrobce: Masokombinát Plzeň s.r.o.



Cena: **32,90 Kč/100 g**
Cena za 1kg: **329 Kč**
Obsah masa: **90%**
Složení: **90 % vepřová kýta, voda, jedlá sůl, stabilizátor (E 451), maltodextrin, dextróza, antioxidant (E 301), extrakty koření, aroma, jodičnan draselný, konzervant (E 250)**

Známka za sensorické hodnocení **3,1** Celková známka **2,65**

Z degustace: Šunka Schneider porotu neoslovila vůbec. Jednalo se o nejhůře hodnocený vzorek. Mnoho bodů jí ubral parametr příjemnosti vzhledu, barvy a aroma.

Z laboratoře: Vzorek splnil obsah čisté svalové bílkoviny, slanost je zde přiměřená, obsah masa výrobce též plní se započtením chyby měření stanovené na 10 %.