

Kakšne hrenovke jemo?

Hrenovke imajo slab sloves, čeprav strokovnjaki poudarjajo, da vseh ne smemo metati v isti koš, saj so lahko tudi kakovostne. Še zdaleč pa niso vse takšne, zato smo preverili, kaj jih dela (ne)kakovostne ter koliko piščančjega mesa je dejansko v piščančjih hrenovkah, ki jih kupujemo v trgovinah. Ali veste, da je v nekaterih samo 50 odstotkov mesa in kup nepotrebnih dodatkov?

Preverili smo sestavine in cene piščančjih hrenovk trgovskih znamk, ki so na voljo po različnih trgovinah v Sloveniji. Ko kupujemo piščančje hrenovke, je naš prvi cilj prav gotovo ta, da dejansko vsebujejo čim več piščančjega mesa. Zato smo najprej preverili, koliko ga je v posameznih izdelkih. Ugotovili smo, da so razlike med primerjanimi izdelki lahko celo več kot 30-odstotne.



Zakonsko je v piščančjih hrenovkah dovoljeno največ 20 odstotkov maščob.

Foto: Profimedia



V piščančjih hrenovkah mora biti več kot 9 % mesnih beljakovin.

Foto: Profimedia

Najmanj mesa smo našli v piščančjih hrenovkah Mercator (pakirane po 210 gramov po ceni 1,09 evra); vsebnost piščančjega mesa je 53-odstotna, dodano pa mu je še puranje meso in nekatere druge sestavine, ki jih najdemo v tako rekoč vseh tovrstnih izdelkih (voda, piščančje kožice, sol, grahova vlakna in podobno). Te hrenovke vsebujejo tudi sporni konzervans E250 (natrijev nitrit), o katerem smo povprašali tudi strokovnjake, a o tem v nadaljevanju. E250 prav tako vsebujejo piščančje hrenovke Tuš, v katerih je sicer nekoliko več piščančjega mesa (66 %), za 200-gramsko pakiranje pa boste odšteli 0,52 evra. Hoferjeve piščančje hrenovke, sorta klasik v 210-gramskem pakiranju, vsebujejo 78 % piščančjega mesa in stanejo 0,79 evra, medtem ko smo najvišjo vsebnost piščančjega mesa (kar 80 % in še 11 % puranjega mesa) ugotovili v piščančjih hrenovkah Spar Vital; za 210-gramsko pakiranje teh boste odšteli 1,69 evra. Slednje pred drugimi ne prednjačijo zgolj po visoki vsebnosti mesa, temveč tudi po visoki vsebnosti beljakovin in povečani vsebnosti maščobnih kislin omega 3.

Strokovnjaka z biotehnične fakultete: „**Potrošnik mora najprej preveriti, ali ni namesto hrenovk izbral manj kakovostne hot dog klobase.**“

Bistvena razlika med hrenovkami in hot dog klobaso

Seveda je vsebnost mesa v piščančjih hrenovkah le eden izmed pokazateljev kakovosti, zato smo se o tem, kaj vse je treba upoštevati pri izbiri in nakupu piščančjih hrenovk, pogovarjali s prof. dr. Leo Demšar, predstojnico katedre za tehnologijo mesa in vrednotenje živil na oddelku za živilstvo biotehniške fakultete Ljubljana, ter njenim kolegom doc. dr. Tomažem Polakom. Poudarila sta, da ima kakovost vedno več obrazov, kar še posebej velja za živila. »Če naju vprašate po tem, kako prepoznamo kakovostne piščančje hrenovke, morava začeti že pri imenu. Kadar se potrošnik odloči za nakup hrenovk, mora najprej preveriti, ali ni namesto teh izbral manj kakovostne hot dog klobase. Med tema izdelkoma je bistvena razlika. V piščančjih hrenovkah mora biti več kot 9 % mesnih beljakovin (s tem je določen tudi najmanjši delež mesa v izdelku), za hot dog klobase pa te zahteve ni, zato lahko vsebujejo precej več vode in maščob ter manj mesa kot hrenovke. Nekatere najkakovostnejše piščančje hrenovke imajo tudi do 14 % beljakovin (višja kakovost), kar je v primerjavi s čistim mesom (okoli 22 %) razmeroma veliko. Kot potrošniki moramo torej poleg imena izdelka in deleža visokovrednih mesnih beljakovin na embalažni enoti preveriti delež maščob – zakonsko jih je v piščančjih hrenovkah dovoljeno največ 20 %. Morda se vam delež zdi visok, vendar je treba poudariti, da je maščoba tista, ki hrenovkam daje barvo, zaokrožuje pa tudi teksturo in aromo hrenovk. Marsikdo bi se na tem mestu vprašal tudi, kakšno maščobo proizvajalci uporabljajo pri izdelavi piščančjih hrenovk. Po naših informacijah prašičje slanine ne dodajajo oziroma jo dodajo zelo redko, večinoma uporabljajo piščančjo maščobo in rastlinska olja, kar je s prehranskega stališča celo zaželeno,« odgovarjata.