

# Znamo li zaista kakvu hranu jedemo?

11.03.2024. | 20:40 | Autor: Mirjana Grahovac

PODIJELI



Testiranje hrane

Foto: Mirjana Grahovac / HRT

**Na tržištu se sve češće susrećemo s proizvodima upitne kvalitete i porijekla, potrošači se žale na lažni med, krivotvorene deklaracije vina, sumnjivo porijeklo maslinova ulja. Ako imate dvojbi o proizvodima kupljenima na tržnici ili u trgovačkom centru, uzorke možete odnijeti na analizu u Centar za sigurnost i kvalitetu hrane koji je prije nešto više od godinu dana osnovan u Nastavnom zavodu za javno zdravstvo "Dr. Andrija Štampar" u Zagrebu.**

- Obradimo godišnje više od deset tisuća uzoraka, od toga 4,5 tisuće ih se odnosi na uzorke hrane koje analiziramo u Centru za sigurnost i kvalitetu hrane. Tko sve može donijeti uzorak u naš Zavod? Najbolje da građani kada imaju sumnje prijave to sanitarnoj inspekciji, jer onda će ona pokrenuti postupak i snositi račune, jer ako donesete sami morate snositi troškove analize.

Građani imaju na internetskoj stranici štampar.hr imaju mogućnost upita, nakon kojeg će ih naši djelatnici nazvati i dati savjet kako postupiti u konkretnom slučaju sumnje na patvorenu hranu, otkrio je u [Dnevnom ritmu](#) Hrvatskoga radija ravnatelj Nastavnog zavoda "Dr. Andrija Štampar" prof. Branko Kolarić.

- Kod meda i maslinovog ulja najlakše je raditi takve prijave na štetu potrošača i kod njih imamo najviše slučajeva patvorenja. Najčešće se otkrije pogrešno deklariranje, da je znači dodano u maslinovo ulje biljnoga ili se umiješaju smjese šećera u med. Kod krivotvorenja namirnice mogu biti i opasne za zdravlje. Dodaju se različite kemikalije u hranu, pojačivači okusa, ili se primjerice ne navodi na deklaraciji da sadrži određene sastojke na koje su ljudi alergični, pa ih oni konzumiraju ne znajući pravi sadržaj, što ih može životno ugroziti, ističe prof. Kolarić.

Najčešći oblik patvorenja hrane temelji se na zamjeni pojedinih sastojaka hrane jeftinijim sastojcima, koji u pravilu nisu štetni za zdravlje ljudi, ali stvaraju zabludu kod potrošača i lošije su kvalitete od originalnog proizvoda.

-Patvorenje hrane može biti na razne načine, bilo da je dio hrane svjesno zamijenjen nekom komponentom koja je manje kvalitetna ili je pogrešno deklarirana. To može biti namjerno, a može biti i slučajno, no svakako su laboratoriji oni koji moraju utvrditi o kojoj vrsti patvorenja se radi, ističe voditeljica službe za zdravstvenu ekologiju u NZJZ "Dr Andrija Štampar" Jasna Bošnjir.

Napominje kako u Centru rade analize svih vrsta voda, podzemnih, površinskih, vode za ljudsku potrošnju, vode za rekreaciju, rade analizu hrane, znači voća, povrća, mliječnih proizvoda, mesa i mesnih proizvoda, također i analize predmeta opće uporabe u koje spadaju dječje igračke, kozmetički proizvodi, pa sve do predmeta koji dolaze u kontakt s hranom, kao što su posude, cijevi za provod vode za ljudsku potrošnju, rade također analizu tla, otpada, zraka, bave se utvrđivanjem prisutnosti alergena u zraku.

Centar je važan kako bi domaći proizvođači dobili oznake izvornosti i zemljopisnog porijekla, a s druge strane ambicija mu je biti centar izvrsnosti za autohtone proizvode, za one koji žele oznaku ekološkog proizvoda.

#Hrana

#Prehrana