

Zakład Higieny Żywności Pochodzenia Zwierzęcego, PIWet. w Puławach

WOJTOŃ B., MICHALSKI M.

*Wielofosforany dodane w produktach mięsnych badanych przez inspekcję weterynaryjną w Polsce w 1998 roku*

Added polyphosphates in meat products examined by veterinary inspection in Poland in the year 1998

Polifosforany są szeroko stosowane w przemyśle mięsnym. Dzięki polifosforanom uzyskujemy obniżenie ilości wycieku mięsnego, zwiększenie zdolności utrzymywania się wody w mięsie, zmniejszenie strat przy gotowaniu wędzonek, zmniejszenie ilości galarety w konserwach, lepszą kruchość i soczystość. Jest to wynikiem większego pęcznienia włókien mięsnych pod wpływem obecności polifosforanów, które również obniżają kurczliwość mięśni podczas obróbki cieplnej. Barwa produktu jest bardziej trwała, równomierna i intensywniejsza. Przy zastosowaniu fosforanów pogarsza się smakowość gotowego wyrobu mięsnego. Minister Zdrowia i Opieki Społecznej dopuścił stosowanie wielofosforanów wyłącznie do szynki wołowej w ilości do 3 g  $P_2O_5$ /kg. Główny Inspektor Sanitarny zezwolił na czas do 30 czerwca 2000 r. na stosowanie polifosforanów do produkcji wędzonek wieprzowych (z wyjątkiem boczku, słoniny i podgardla), wędzonek drobiowych, konserw mięsnych pasteryzowanych z wyjątkiem konserw typu mielonka, konserw mięsnych drobiowych typu szynka, przy czym ich zawartość w w/w asortymentach nie może przekroczyć 1,5 g  $P_2O_5$ /kg. Zezwolenie dotyczy zakładów które otrzymały zezwolenie. W Polsce kontrolę pozostałości fosforanów w żywności zwierzęcego pochodzenia prowadzi Inspekcja Weterynaryjna. Próby są pobierane wrywkowo i poddawane oznaczeniom w laboratoriach żywnościowych. Wyniki oznaczeń służą do kontroli stosowania tych związków chemicznych oraz do podejmowania decyzji o ich przydatności do spożycia. Wykazano obecność polifosforanów w wyrobach do których nie można ich stosować.

Wyrób	Białko, %		$P_2O_5$ , %		$P_{dodany}$ , %		próby: Ilość /bez $P_{dod}$
	Zaw. $\pm$ std	Zaw. max/min	Zaw. $\pm$ std	Zaw. max/min	Zaw. $\pm$ std	Zaw. max/min	
Baleron	15,40 $\pm$ 2,36	24,8/9,80	0,43 $\pm$ 0,08	0,71/0,16	0,100 $\pm$ 0,07	0,6/0	288/52
Boczek <sup>1</sup>	11,99 $\pm$ 2,55	19,9/5,30	0,25 $\pm$ 0,08	0,53/0,08	0,014 $\pm$ 0,48	0,3/0	189/27
Golonka <sup>1</sup>	15,22 $\pm$ 1,75	17,9/11,9	0,38 $\pm$ 0,10	0,55/0,16	0,057 $\pm$ 0,06	0,16/0	12/6
Krakowska <sup>1</sup>	24,49 $\pm$ 4,59	38,9/18,2	0,56 $\pm$ 0,10	0,89/0,40	0,014 $\pm$ 0,05	0,21/0	18/15
Mortadela <sup>1</sup>	11,53 $\pm$ 2,04	22,7/7,60	0,24 $\pm$ 0,63	0,43/0,07	0,010 $\pm$ 0,03	0,14/0	107/89
Ogonówka	18,36 $\pm$ 2,79	16,4/10,8	0,45 $\pm$ 0,11	0,92/0,14	0,074 $\pm$ 0,07	0,52/0	290/80
Parówki <sup>1</sup>	11,71 $\pm$ 1,61	16,3/7,80	0,25 $\pm$ 0,10	1,12/0,11	0,020 $\pm$ 0,08	0,85/0	165/24
Podlaska <sup>1</sup>	16,25 $\pm$ 2,26	23,1/11,9	0,32 $\pm$ 0,10	0,54/0,11	0,004 $\pm$ 0,01	0,6/0	51/43
Polędwica	19,16 $\pm$ 2,82	25,9/12,3	0,47 $\pm$ 0,15	0,69/0,15	0,070 $\pm$ 0,07	0,29/0	94/26
Polędwica s.	18,23 $\pm$ 2,65	25,5/10,9	0,49 $\pm$ 0,07	0,69/0,23	0,088 $\pm$ 0,06	0,33/0	159/25
Szynka	17,86 $\pm$ 2,70	32,1/11,8	0,48 $\pm$ 0,10	1,15/0,10	0,089 $\pm$ 0,08	0,83/0	674/32
Szynka kons	15,34 $\pm$ 1,28	19,0/12,0	0,46 $\pm$ 0,07	0,72/0,32	0,114 $\pm$ 0,06	0,35/0	43/2
Szynka miel.	18,03 $\pm$ 2,90	26/13,20	0,55 $\pm$ 0,10	0,86/0,031	0,091 $\pm$ 0,09	0,49/0	108/17

<sup>1</sup> – w tych wyrobach nie powinno się stwierdzać wielofosforanów dodanych.