

## TEST: I levná másla jsou kvalitní

20. března 2009 14:06

I levná másla jsou dobrá. V testu dopadla lépe než dražší konkurence. Žádné překvapení v podobě falšování vodou nebo rostlinnými tuky se tentokrát nekonalo.



I levné máslo může být kvalitní. Ilustrační foto. foto: [Profimedia.cz](http://Profimedia.cz)

Všechna másla, tak jak to má být, obsahovala pouze mléčný tuk, v žádném nebylo víc vody, než stanovuje norma. Kvalita tuku byla až na pár výjimek více méně dobrá, v chuti propadl jen jeden vzorek.

### **INFOGRAFIKA: JAK HODNOTÍ MÁSLA** **ODBORNÍCI**

Podívejte se na výsledky testu - [zde](#)

Jediné překvapení obstarala levná másla. Ukázalo se, že cena nerozhoduje o kvalitě. Vítězem testu se stal Dr. Halíř, máslo, které patří k těm nejlevnějším na trhu. Naopak dražší másla skončila v druhé polovině žebříčku.

Většina z 18 másel, která prošla analýzami ve Státním veterinárním ústavu v Praze a smyslovým hodnocením porotou odborníků, skončila s dvojkou na vysvědčení.

### **POZOR NA** **CENOVKY**

Ne každá „kostka“ másla má čtvrt kila. Může mít jen 200 gramů, což na první pohled nemusíte poznat.

Experti, které jsme sezvali k hodnocení chuti, si kvalitu másel pochvalovali. Neuspěl u nich v podstatě jediný vzorek - Bio máslo Milko. Už vůní připomínalo víc sýr než máslo.

„Chuť je na hraně požitelnosti a textura velmi špatně propracovaná,“ zhodnotil vzorek Jiří Kopáček z Českomoravského svazu mlékárenského. I analýzy potvrdily, že tuk není nečerstvější. Pětku za mikrobiologii dostal

2.2.2011

Více prozradí cena za kilo, která musí být uvedena na cenovce (ale pouze v supermaketech).

TEST: I levná másla jsou kvalitní - iD...

ještě další vzorek - polské „tříčtvrtětučné“ Buterinko.

Ani jedno máslo nebylo zdravotně závadné - neobjevily se žádné listerie ani salmonely, žádné bakterie, které by mohly přinést nějaké onemocnění nebo žaludeční potíže. „Pouze“ takové, které svědčí o tom, že hygiena nebyla nejlepší.

„Předpokládala bych nějaké porušení hygienického režimu buď během zpracování, nebo skladování. Možná šlo o másla dlouhodobě skladovaná,“ soudí Stanislava Herčíková ze Státního veterinárního ústavu.

„Máslo, které se zamrazí a pak dá do oběhu, je víc náchylné k mikrobiologickým změnám než čerstvé.“ Je proto s podivem, že podle předpisů se z hlediska mikrobiologické bezpečnosti sleduje jen obsah listerií.

## Proč méně tuku?

Příliš nepřesvědčila ani másla se smetanovým zákysem, která mnozí zákazníci považují za kvalitnější. Měla by být chuťově výraznější, aromatictější. Ale nebyla, rozdíly v chuti se neprojevíly.

Másla s nižším obsahem tuku vůbec dopadla hůře. Logicky. Méně tuku znamená více vody a ta se nemusí vždy s tukem správně spojit. Projeví se to při mazání na chleba - máslo se drolí, za nožem se objevují drobkové krůpěje vody.

Většina másel se roztírala tak, jak jsme u másla zvyklí - po vyjmutí z lednice špatně, po dvaceti minutách na vzduchu lépe, ale stále podstatně hůře než margariny. „Ukázalo se, že Němci a Belgičané umějí udělat máslo s dobrou roztíratelností,“ říká Ladislav Forman.

Až překvapivě snadno se dalo roztírat irské máslo, bylo výrazně měkké i za studena. Porotcům ale jeho konzistence připadala až příliš mazlavá, neuspělo ani v chuti.

## CO JE CO

### Čerstvé máslo

Do obchodů jde rovnou z mlékárny, nebylo skladováno. Prodávat se smí pouze do dvaceti dnů od výroby.

Musí být označeno datem použitelnosti (spotřebujte do...).

### Stolní máslo

Stolní máslo, dříve nazývané "dvojka", není čerstvé. Bylo skladováno buď zchlazené zhruba tři měsíce, nebo zamrazené až na dva roky.

Je označeno datem minimální trvanlivosti.

## Kam dál?

[Češi opět nacházejí oblibu v másle, jeho cena klesá](#)

Další články k tématu: [Test iDNES.cz](#), [Redakční test MF DNES](#)

Zpět na hlavní stranu: [Ekonomika](#)

## Autoři:

Hana Večerková