

## Prísady a pomocné látky, ktoré sa pridávajú do mäsových výrobkov

Rôzne druhy mäsových výrobkov si vyžadujú také spracovanie, ktoré im dodá typickú charakteristiku. Líšia sa nielen chuťou, ale aj farbou, vôňou a taktiež vzhľadom. Spracovanie mäsa sa vykonáva najmä z dôvodu predĺženia jeho trvanlivosti a obohatenia ho o chute a vône, ktoré vyniknú pri špecifických biochemických procesoch. Na docielenie týchto charakteristických vlastností sa využívajú rôzne prísady, ktoré sa do mäsových výrobkov pridávajú. Látky, ktoré sa využívajú ako prísady, sa nekonzumujú samostatne. Plnia len úlohu prísad do mäsových výrobkov. Do výrobkov sa pridávajú počas procesu výroby, balenia, ale aj prepravy. Za prídavné látky nepovažujeme také látky, ktoré upravujú výživovú hodnotu produktu (napríklad minerály alebo vitamíny). Je nevyhnutné, aby boli všetky prídavné látky uvedené v označení mäsového výrobku. Nie je však potrebné uvádzať ich celý názov. Využívajú sa len skratky, ktoré sa začínajú písmenom E s pridaným číslom látky.

### Prídavné látky a prísady delíme do nasledovných 4 skupín:

- Soľ a soliace zmesi
- Sacharidy a nebielkovinové prísady
- Bielkovinové a nemäsové prísady (rastlinné bielkoviny, živočíšne nemäsové bielkoviny, živočíšne mäsové bielkoviny)
- Koreniny
- Ostatné prísady a aditíva



**Soľ a soliace zmesi** sú najzákladnejšou prísadou všetkých mäsových výrobkov. Podieľajú sa na farbe, chuti, šťavnatosti a tiež trvanlivosti mäsových výrobkov.

**Sacharidy a iné nebielkovinové prísady** – cukry môžu v mäsových výrobkoch figurovať ako súčasť soliácií zmesí. Majú za úlohu zjemňovať chuť výrobkov a tiež otupovať ich slanosť.

Polysacharidy majú vplyv na kráčajnosť výrobkov, keďže zlepšujú viazanie vody.

**Bielkovinové a nemäsové prísady** sa pridávajú do mäsových výrobkov s cieľom zlepšenia technologických a senzorických vlastností výrobkov, zvýšenia ich nutričnej hodnoty, ale aj s cieľom zníženia výrobných nákladov.



Do **korenín** patria rastlinné produkty a časti rastlín vyznačujúce sa intenzívnou chuťou a vôňou pre zvýraznenie chuti a arómy výrobkov.

Do ostatných aditív a prísad patria aditíva upravujúce pH, aditíva ovplyvňujúce väznosť, fosforečnany, emulgátory, farbivá, aditíva zvyšujúce trvácnosť výrobkov. Do tejto skupiny patrí aj pitná voda, ktorá sa využíva pri výrobe väčšiny mäsových výrobkov. Najčastejšie sa využíva vo forme ľadu.