

Η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει αυτή την ικανότητα: να εκπλήσσει δυσάρεστα τον

καταναλωτή. Π.χ., όταν αυτός διαπιστώνει ότι, αντί να ισχύουν κανόνες για την προστασία του, κάποιες αποφάσεις είναι εις βάρος του και υπέρ των εταιρειών. Ένα ακόμη παράδειγμα ήλθε αυτές τις ημέρες στην επιφάνεια σε σχέση με τη θρομβίνη. Μια ουσία άγνωστη στο πλατύ κοινό αλλά πολύ γνωστή από τις σελίδες της χημείας τροφίμων αλλά και σε όσους έχουν σχέση με το κρέας.

Το αίμα των ζώων που σφάζουμε αποτελείται από πλούσιο σε πρωτεΐνες πλάσμα και σε αυτό αιωρούνται τα αιμοσφαίρια, ερυθρά, λευκά, αιμοπετάλια και διάφορες πρωτεΐνες όπως το ινωδογόνο. Κατά την πήξη του αίματος που ονομάζεται θρόμβωση το ένζυμο θρομβίνη αντιδρά με το ινωδογόνο και δίνει αδιάλυτο ινώδες (fibrin). Το ινώδες μαζί με τα έμμορφα συστατικά του αίματος (ερυθροκύτταρα, λευκοκύτταρα, αιμοπετάλια), σχηματίζει τον πλακούντα (πηγμένο αίμα). Στοπ καρτέ.

Στην επόμενη σκηνή μεταφερόμαστε στην Ολλανδία. Η εταιρεία Sonex έχει πάρει δίπλωμα ευρεσιτεχνίας για ένα προϊόν που ονομάζεται fibrinex. Αυτό το αγαπούν πολύ στα εργοστάσια του κρέατος, εκεί που κόβουν και φτιάχνουν σε μερίδες ή και σε τάκους ολόκληρους φιλέτα, χοιρομέρια και άλλες τέτοιες λιχουδιές. Είναι ένα παχύρρευστο υλικό που όχι μόνο θυμίζει κόλλα αλλά είναι κόλλα. Όπως είπαμε, με την επίδραση της θρομβίνης το ινωδογόνο γίνεται ινώδες. Αυτό αντιδρώντας με το κολλαγόνο δίνει μια ουσία που γίνεται... παντοκολλητής για τα κομμάτια του κρέατος. Και αυτό είναι η χαρά του εργοστασιάρχη και του μεγαλοκουζίνα, ο οποίος μπορεί να μαζεύει και τα πιο μικρά ξέφτια κρέατος και να τα κολλάει μαζί με άλλα μικρότερα ή μεγαλύτερα σε μια απίστευτα συνεκτική πλάκα από σάρκα, έτσι ώστε να λες τι φιλέτο είναι αυτό. Και εκεί ακριβώς αρχίζουν οι αντιρρήσεις. «Μοιάζει τόσο πολύ με χοιρινό φιλέτο» είπε κάποιος «που είναι ανήθικο». Τι εννοούσε; Ότι στις συσκευασίες πρέπει να λέγεται όχι μόνο ότι χρησιμοποιήθηκε αυτή η ουσία αλλά και ότι έχει βοηθήσει να συγκολληθούν μεταξύ τους μικρότερα κομμάτια διότι αυτό δεν φαίνεται εύκολα και ο αγοραστής μπορεί να ξεγελαστεί. Προς το παρόν δεν υπάρχουν τέτοιες τυπωμένες ενδείξεις στη συσκευασία διότι κατάφεραν όποιοι έτσι τους συνέφερε να θεωρηθεί η ουσία αυτή βοηθητική μιας διαδικασίας παραγωγής(!) και όχι πρόσθετο στο κρέας και με βάση έναν κανονισμό δεν έχουν υποχρέωση να τη δηλώνουν! Όταν όμως πας στο εστιατόριο, ίσως δεν θα καταλάβεις τι σου σερβίρισαν ούτε καν θα έχεις τη δυνατότητα να το διαβάσεις κάπου και δεν θα υπάρχει η όποια επιβεβαίωση γι' αυτό που έγινε. Η European Food Safety Authority (πιο γνωστή ως EFSA) το 2005 είχε βγάλει μάλιστα οδηγία, όχι ακόμη επικυρωμένη, ότι η κρεατόκολλα είναι ακίνδυνη για τον άνθρωπο, εκτός από κάποιους αλλεργικούς, και δεν χρειάζεται καν να δηλώνεται με το σκεπτικό ότι προέρχεται από ουσίες που επιτρέπεται να τις καταναλώνει ο άνθρωπος. Έτσι για μερικά χρόνια φαίνεται ότι καταναλώθηκαν αρκετά τετραγωνικά μέτρα «φιλέτο» που δεν ήταν άλλο από μωσαϊκό κομματιών. Και υπήρχε πάντα η αντίρρηση γι' αυτό διότι η συγκόλληση δεν χρειάζεται καν να γίνει εν θερμώ ή να χρησιμοποιηθεί αλάτι και στη ραφή μπορεί να αναπτυχθούν βλαβεροί μικροοργανισμοί. Αν μετά όλο αυτό βρεθεί στο εσωτερικό του κομματιού και εκεί πολλαπλασιαστούν χωρίς να το πάρουμε καν είδηση; Τον Απρίλιο όμως του 2010 μια ανήσυχη βουλευτής από τη Σουηδία επανέφερε το θέμα στην Επιτροπή Περιβάλλοντος και πέτυχε σε μια πρώτη ψηφοφορία η ουσία να μην ενταχθεί στο παράρτημα IV του πίνακα της οδηγίας 95/2/EC με τις επιτρεπόμενες να προστίθενται ουσίες, πρέπει όμως πλέον να επιτύχει πλειοψηφία και στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο ως το τέλος Μαΐου για να μπει η κόλλα αυτή αν όχι εκτός, τουλάχιστον στις όποιες ουσίες πρέπει να δηλώνονται. Για να ξέρει και ο πελάτης αν τρώει φιλέτο ή ένα κολλάζ κρέατος με το όνομα αυτό. Και εμείς με τον φακό να ψάχνουμε για τις ραφές.

Διαβάστε περισσότερα:

<http://www.tovima.gr/default.asp?pid=2&ct=33&artId=334613&dt=30/05/2010#ixzz0pO7myYUa>

www.timi.gr

Advice on Email Attachments (by asma)