



## TESTOVALI JSME GOTHAJSKÉ SALÁMY **ANEB**

# ČESKÁ KLASIKA NEURAZÍ...

Připravily Dana Gabrovská a Jana Tobrmanová Čiháková, foto shutterstock a Martin Honzík

„Gothaj“ platí za českou srdcovku a jeho prodeje ukazují na to, že má stále početnou stáj příznivců. Ačkoli se nabídka uzenin v posledních letech výrazně přifoukla, Gothajský salám stále patří mezi top deset nejkupovanějších salámů vůbec. K tomu samozřejmě přispívá i jeho poměrně nízká cena.



**G**othajský salám pochází z Německa, jeho jméno je odvozeno od durynského města Gotha. V České republice se Gothajský salám začal průmyslově vyrábět v druhé polovině 70. let. Jeho hlavní suroviny byly hovězí maso zadní výrobní (HZV), vepřové maso libové (VL), vepřové maso výrobní bez kůže (VV b. k.) a hřbetní vepřové sádlo. Charakteristickou chuť dává

salámu mimo hlavní suroviny použité koření. V případě Gothajského salámu jde o česnek, pepř, sladkou papriku a muškátový květ.

#### Jak má vypadat?

Gothajský salám je tepelně opracovaný masný výrobek, to znamená že jde o výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut. Díky textuře a kalibru řadíme Gothajský salám mezi měkké salámy. Jeho charakteristickým rysem pak je použití umělých střev o průměru 90 a více milimetrů. Gothajský salám je pružné a soudržné textury. Na řezu

### PODLE ČEHO SE HODNOTÍ?

#### Vzhled na řezu

(0 velmi špatný- 100 vynikající)

#### Barva

(0 příliš světlá - 50 optimální- 100 příliš tmavá)

#### Množství ok špeku

(0 příliš málo - 100 příliš mnoho)

#### Vůně

(0 velmi špatná- 100 vynikající)

#### Konzistence

(0 velmi špatná- 100 vynikající)

#### Celková příjemnost chuti

(0 velmi špatná- 100 vynikající)

#### Intenzita slané chuti

(0 příliš malá - 50 vyhovující- 100 příliš velká)

#### Intenzita tučné chuti

(0 příliš malá - 50 vyhovující- 100 příliš velká)

#### Kořeněnost

(0 příliš malá - 50 vyhovující- 100 příliš velká)

#### Intenzita pachutí

(0 nezatelná - 100 příliš velká)

Nejčastějšími technologickými vadami Gothajského salámu jsou nehomogenně rozmíchané suroviny, vložka z jiné suroviny než hřbetní sádlo, vložka neodpovídající požadované velikosti nebo využití méně kvalitního tuku, které může mít za následek negativní změny v konzistenci, barvě, chuti a vůni produktu.

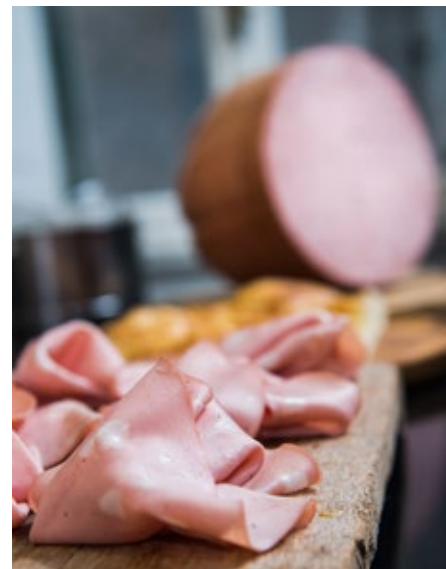
#### Standard obhájén

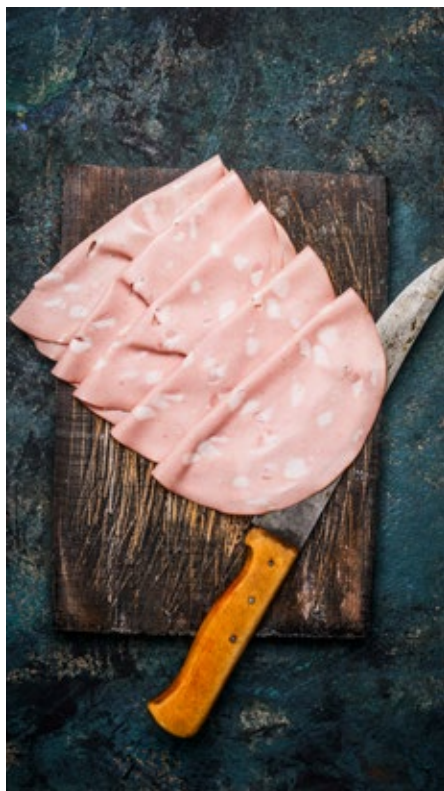
Do testu salámů Gothaj bylo zařazeno v spolupráci se Českým svazem zpracovatelů masa, z.s. 9 výrobků. Senzorické hodnocení proběhlo v senzorické laboratoři Vysoké školy chemicko-technologické (VŠCHT). Postup všech senzorických analýz byl v souladu s mezinárodními ISO normami. Samotné hodnocení probíhalo v senzorických boxech a analýzu provádělo 13 zaškolených hodnotitelů. K hodnocení byly použity nestrukturované stupnice s deseti deskriptory a u celkového hodnocení byla použita pětibodová stupnice. Zastoupení technologických chyb bylo zjištěno pomocí nominální stupnice (ANO/NE).

Celkové senzorické hodnocení se pohybovalo v rozmezí známek 2,3 (Petr Landa) - 3,0 (Masoeko, s. r. o. Z výsledků vyplývá, že hodnocené vzorky si jsou podobné a odpovídají standardu. Z analytických parametrů byly hodnoceny obsah masa, obsah tuku a soli a mikrobiologické požadavky (*Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* a koagulázopozitivní stafylokoky). U žádného výrobku laboratoř nenašla žádné pochybení u deklarovaných výživových údajů a u legislativně daného parametru obsahu masa (nejméně 40 % hmotnostních) a obsahu tuku (nejvýše 40 % hmotnostních). Stejně mikrobiologické vyšetření neprokázalo přítomnost sledovaných bakterií.

## KVALITA GOTHAJSKÝCH SALÁMŮ JE VYROVNANÁ

Gothajského salámu je sytěji vybarvená jemná spojka masové růžové barvy. Vložka Gothajského salámu je tvořena bohatým podílem hřbetního sádla (špeku), který na řezu výrobku po nakrojení salámu vytvoří bílou nepravidelnou mozaiku. Velkost jednotlivých zrn by měla být tvořena kousky sádla do průměru 8 milimetrů. Na řezu výrobku smí být patrné částice použitého koření, drobné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky.





## Jeden výrobek měl problémy

U výrobků bylo dále hodnoceno jejich složení, přičemž pozornost byla věnována přítomnosti některých přídatných látek

a lépe byli oceněni výrobci, kteří se při výrobě bez nich obešli. Zhoršené hodnocení dostaly výrobky s obsahem látek zvýrazňujících chuť a vůni, zahušťovadel (s výjimkou bramborového škrobu) a barviva košenila. Dále byl zohledněn obsah masa, který deklaruje výrobce přímo na obalu, maximální množství tuku a použití jiných bílkovin než autentického masa. Požadavky cechovních norem jsou v těchto parametrech přísnější než legislativní požadavky. Všechny výrobky v dané oblasti splnily legislativní požadavky, nicméně cechovním normám vyhověli jen někteří.

Celková známka testu byla vypočtena na základě výsledků sensorického hodnocení (váha 40 %), posouzení deklarovaného složení výrobku (40 %) a laboratorního zkoušení (váha 20 %).

Celková známka za hodnocení všech uvedených parametrů se pohybovala v rozmezí 1,56 – 2,96. Podstatné rozdíly mezi jednotlivými výrobky byly zjištěny zejména při kontrole deklarovaných údajů o složení. Na trhu se stále vyskytují výrobky, do kterých je využíváno látek zvýrazňujících chuť a vůni, zahušťovadel, barviv anebo bílkovinných suplementů masa. Praxe přitom ukazuje,

## JAKO VE ŠKOLE

Pro celkové hodnocení byla použita pěti-bodová strukturovaná stupnice.

**1** - Vynikající; **2** - Velmi dobrý; **3** - Dobrý; **4** - Ještě přijatelný; **5** - Nepřijatelný

že lze vyrobit chutné produkty i bez těchto látek, jejichž používání může vzbuzovat u spotřebitelů pochybnosti o kvalitě produktů, do kterých jsou používány.

Během testu bylo rovněž zjištěno pochybení jednoho z výrobců využívajících loga ČCN. Společnost Chovservis, a. s. nesplnila podle deklarace na obale požadavky na obsah masa a podle laboratorního zkoušení nedodržela ani maximální obsah tuku požadovaný ČCN. Výrobce byl na skutečnost upozorněn a byl vyzván, aby uvedl nesrovnalosti do pořádku. Pokud tak neučiní, bude zahájeno řízení o odebrání loga se všemi jeho důsledky. ■



*Dana Galusová*

## MÚÚÚ

### Písecký gothajský salám

výrobce/dodavatel: MASO UZENINY PÍSEK, a.s., Jihočeský kraj, [www.muupisek.cz](http://www.muupisek.cz)



Známka za analytické hodnocení **1,00**      Známka za složení **1,00**  
 Známka za sensorické hodnocení **2,40**      Známka za celkové hodnocení **1,56**

Složení: Vepřové maso 41 %, vepřové syrové sádlo, hovězí maso 15 %, pitná voda, jedlá sůl s jódem, jedlá sůl, jodičnan draselný, konzervant E250 - dusitan sodný, stabilizátor E450 - difosforečnany, E451 - trifosforečnany, dextróza, koření, extrakty koření, antioxidant E316 - erythorban sodný, barvivo - sušená šťáva z červené řepy

Výživové údaje (na 100 g):

Energetická hodnota: **1425** kJ; tuky: **33,6** g; z toho nasycené mastné kyseliny: **13,8** g; sacharidy: **0,1** g; z toho cukry: **0,1** g; bílkoviny: **10,6** g; sůl: **1,96** g

Komentář sensorika: Příjemný vzhled, mírně vyšší obsah ok špeku, vůně příjemná, slanosť optimální.

## ŘEZNICTVÍ UZENÁŘSTVÍ JŮZA

### Gothajský salám zauzený

výrobce/dodavatel: Řeznictví uzenářství Jůza, Březina 12, 666 01 Tišnov,



Známka za analytické hodnocení **1,00**      Známka za složení **1,00**  
 Známka za sensorické hodnocení **2,90**      Známka za celkové hodnocení **1,76**

Složení: Hovězí maso 30 %, Vepřové maso 30 %, Vepřový špek 30 %, Dusitanová nakládací směs 2 %, směs koření - voda, Obsah masa 60 % (vepřový špek do masa nepočítáme)

Výživové údaje (na 100 g):

Energetická hodnota: **1358** kJ; tuky: **32,0** g; z toho nasycené mastné kyseliny: **13,0** g; sacharidy: **3,8** g; z toho cukry: **0** g; bílkoviny: **9,0** g; sůl: **2,1** g

Komentář sensorika: Výraznější zauzená vůně, příjemná konzistence, mírně intenzivnější slanosť.

## KRAHULÍK

### Gothajský salám

výrobce/dodavatel: Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí, a.s., č. p. 10, 58856 Krahulčí, Česká republika



Známka za analytické hodnocení **1,00**      Známka za složení **2,00**  
 Známka za sensorické hodnocení **2,50**      Známka za celkové hodnocení **2,00**

Složení: Vepřové maso 62 %, vepřové sádlo, pitná voda, upravené vepřové kůže (vepřové kůže, pitná voda, stabilizátor E 466), škrob, jedlá sůl, konzervant E 250, koření přípravek (stabilizátor E 450, jedlá sůl, koření, dextróza, jedlá sůl, antioxidant E 300, česnek, aroma, extrakty koření), zahušťující směs (vláknina, škrob, zahušťovadlo E 415), česnek. Bez lepků.

Výživové údaje (na 100 g):

Energetická hodnota: **1293** kJ; tuky: **28,0** g; z toho nasycené mastné kyseliny: **7,8** g; sacharidy: **5,5** g; z toho cukry: **1,1** g; bílkoviny: **9,6** g; sůl: **2,1** g

Komentář sensorika: Příjemný vzhled, nižší kořeněnost, optimální tučnost a slanosť.

## MASO EKO Gothajský salám

výrobce/dodavatel: Masoeko s.r.o.  
Kuncice 243, 561 51 Letohrad



Známka za analytické hodnocení **1,00**      Známka za složení **1,50**  
Známka za sensorické hodnocení **3,00**      Známka za celkové hodnocení **2,00**

Složení: Vepřové maso 42%, vepřové hřbetní sádlo 24%, hovězí maso 20%, vepřové kůže až 5%, pitná voda, jedlá sůl, dextróza

Výživové údaje (na 100 g):

Energetická hodnota: **1210** kJ; tuky: **27,1** g; z toho nasycené mastné kyseliny: **9,8** g; sacharidy: **1,1** g; z toho cukry: **1,1** g; bílkoviny: **13,0** g; sůl: **2,0** g

Komentář sensorika: Méně příjemný vzhled, pevně tuhé části ve spojení, menší obsah špeku, vůně mírně nadprůměrná.

## TORO Gothajský salám

výrobce/dodavatel: Chovservis a.s.,  
Zemědělská 897, Hradec Králové



Známka za analytické hodnocení **1,00**      Známka za složení **2,00**  
Známka za sensorické hodnocení **2,90**      Známka za celkové hodnocení **2,16**

Složení: Syrové sádlo 32%, vepřové výsekové maso 28,3%, pitná voda 18,8%, hovězí výsekové maso 17%, jedlá sůl, konzervant E250, jodid draselný, bramborový škrob, stabilizátor: E451, antioxidant: E316, koření, extrakty koření, rostlinný olej řepkový, cukr.

Výživové údaje (na 100 g):

Energetická hodnota: **1486** kJ; tuky: **35,0** g; z toho nasycené mastné kyseliny: **14,0** g; sacharidy: **1,2** g; z toho cukry: **0** g; bílkoviny: **10,0** g; sůl: **1,9** g

Komentář sensorika: Vůně příjemná, mírně intenzivnější tučnost, vzhled průměrný.

## GLOBUS Gothajský salám

výrobce/dodavatel: Řeznictví Globus,  
Černý Most



Známka za analytické hodnocení **1,00**      Známka za složení **2,00**  
Známka za sensorické hodnocení **2,90**      Známka za celkové hodnocení **2,16**

Složení: vepřové maso 30%, hovězí maso 18%, vepřové syrové sádlo 37%, pitná voda, solící směs (jedlá sůl, konzervant E250, jód), směs koření, česnek, dextroza, glukozový sirup, antioxidant E300, stabilizátor E450, extrakty koření, aroma. Bez lepků.

Výživové údaje (na 100 g):

Energetická hodnota: **1575** kJ; tuky: **37,8** g; z toho nasycené mastné kyseliny: **16,2** g; sacharidy: **0,6** g; z toho cukry: **0,4** g; bílkoviny: **9,8** g; sůl: **1,8** g

Komentář sensorika: Světlejší barva, mírně vyšší tučnost.

## PECKY Z PECKY Gothajský salám

výrobce/dodavatel: PETR LANDA, Řezničkova 220  
250 72 Kojetice, Královéhradecký kraj, [www.uzeninybeta.cz](http://www.uzeninybeta.cz)



Známka za analytické hodnocení **1,00**      Známka za složení **3,00**  
Známka za sensorické hodnocení **2,30**      Známka za celkové hodnocení **2,32**

Složení: Vepřové maso 30%, vepřové sádlo 25%, hovězí maso 15%, voda 15%, vepřové kůže, koření, jedlá sůl, škrob bramborový, cukr, zesilovač chuti E621, česnek, stabilizátor E450, E451, E452, antioxidant E315, konzervant E250, protispěšková látka E535.

Výživové údaje (na 100 g):

Energetická hodnota: **1164** kJ; tuky: **26,8** g; z toho nasycené mastné kyseliny: **10,6** g; sacharidy: **1,9** g; z toho cukry: **0,1** g; bílkoviny: **8,1** g; sůl: **2,0** g

Komentář sensorika: Příjemný vzhled, vůně a chuť, optimální obsah špeku, přítomné vzduchové bublinky.

## KOSTELECKÉ UZENINY Kostecký gothajský salám 100g

výrobce/dodavatel: Kostecké uzeniny a.s., č.p. 60, 588 61  
Kostelec, Česká republika, [www.kosteckeuzeniny.cz](http://www.kosteckeuzeniny.cz)



Známka za analytické hodnocení **1,00**      Známka za složení **3,50**  
Známka za sensorické hodnocení **2,40**      Známka za celkové hodnocení **2,56**

Složení: Vepřové maso 49%, Vepřové sádlo, Pitná voda, Bramborový škrob, Vepřové kůže, Hovězí maso 1%, Jedlá sůl, Stabilizátory E250, E451, Zahušňovač E415, Antioxidant E316, Vepřová bílkovina, Česnek, Koření, Extrakty koření a zeleniny, Přírodní aroma

Výživové údaje (na 100 g):

Energetická hodnota: **1198** kJ; tuky: **27,0** g; z toho nasycené mastné kyseliny: **11,0** g; sacharidy: **5,0** g; z toho cukry: **<0,5** g; bílkoviny: **6,3** g; sůl: **2,1** g

Komentář sensorika: Optimální kořeněnost, slanost a tučnost, příjemná chuť.

## BESKYDSKÉ UZENINY CHODURA Gothajský salám

výrobce/dodavatel: Beskydské uzeniny, a.s.,  
Frýdek-Místek 73801, Příborská 520



Známka za analytické hodnocení **1,00**      Známka za složení **4,00**  
Známka za sensorické hodnocení **2,90**      Známka za celkové hodnocení **2,96**

Složení: Vepřové maso (min. 40%), vepřové sádlo, vepřová kůže, pitná voda, bramborový škrob, jedlá sůl, směs koření, stabilizátory (di a trifosforečnaný), antioxidant (kyselina L-askorbová), konzervant (dusitan sodný), látka zvyšující chuť a vůni (glutaman sodný), cukry, aroma, barvivo (košenila, paprikový extrakt). Obal: nejedlé střevo.

Výživové údaje (na 100 g):

Energetická hodnota: **1509** kJ; tuky: **32,5** g; z toho nasycené mastné kyseliny: **13,0** g; sacharidy: **8,5** g; z toho cukry: **2,8** g; bílkoviny: **9,5** g; sůl: **2,1** g

Komentář sensorika: Méně příjemný vzhled, méně kousků špeku, které byly nerovnoměrně rozloženy, kořeněnost optimální.