

MAJONEZ



- najczęściej kupowany produkt przed Wielkanocą

Majonez na wielkanocnym stole to tradycja, która gości w wielu polskich domach. Jego kremowa konsystencja i bogaty smak doskonale komponują się z wielkanocnymi potrawami.

Na co zwrócić uwagę wybierając majonez?

- ➡ Dobrej jakości majonez powinien zawierać przede wszystkim **olej roślinny** (najczęściej rzepakowy lub słonecznikowy) **w ilości 70 - 80%, żółtka jaj kurzych** – odpowiedzialne za emulgację i nadające kremową konsystencję, **ocet lub sok z cytryny** – dodające kwaskowości i działające jako konserwant oraz **przyprawy** (sól, pieprz, musztarda, czasem cukier) – im krótszy wykaz składników, tym lepiej;
- ➡ **postaw na majonezy w wysoką procentową zawartością żółtek jaj** – będzie to produkt wyższej jakości i o bogatszym smaku; w produkcji przemysłowej najczęściej stosowane są żółtka jaj w proszku, które są wygodnym, bezpiecznym i ekonomicznym rozwiązaniem;
- ➡ **unikaj majonezów**, których trwałość została wydłużona poprzez dodatek **substancji konserwujących** (np. benzoianu sodu E 211, sorbinianu potasu E 202), zawierających sztuczne dodatki poprawiające ich konsystencję (np. guma guar E 412, guma ksantanowa E 415), do których dodano **przeciwutleniacze** np. sól wapniowo – disodową EDTA E 385 lub takich, których żółta barwa została podbita poprzez dodatek barwników jak np. karoteny E 160a, a smak wzmocniony przez dodatek aromatów;
- ➡ **uważaj na składniki alergenne** - majonez zawiera żółtka jaj oraz gorczycę stanowiącą składnik musztardy, cenionego dodatku do majonezu;



➤ majonez oznakowany jako „**majonez Vege**” lub „**majonez roślinny**” nie będzie zawierał w swoim składzie żółtek jaj – jest to alternatywa dla osób unikających produktów pochodzenia zwierzęcego, nazwa takiego produktu będzie zawierać informację o ich braku; gdy majonez nie zawiera jaj, obecne są w nim inne składniki, które emulgują olej i wodę oraz nadają mu kremową konsystencję np. skrobia kukurydziana, lecytyna sojowa;

➤ „**lekki/light**” to oświadczenie żywieniowe informujące, że produkt zawiera co najmniej 30% mniej składnika odżywczego np. tłuszczu w porównaniu z produktem podobnym dostępnym na rynku; oświadczeniu temu powinno towarzyszyć wskazanie na właściwość (właściwości), które sprawiają, że środek spożywczy staje się produktem "lekkim";

➤ „**niska zawartość tłuszczu**”, „**niskotłuszczowy**” – ten rodzaj oświadczenia żywieniowego może być stosowany, gdy produkt zawiera nie więcej niż 3 g tłuszczu na 100 g dla produktów stałych – informacja ta będzie zawarta w informacji o wartości odżywczej; warto wiedzieć, że produkty niskotłuszczowe często zawierają więcej cukru lub innych dodatków, by zrekompensować utratę smaku spowodowaną obniżeniem zawartości tłuszczu;

➤ „**majonez chrzanowy**” kontra „**majonez o smaku chrzanowym**” – smak pierwszego będzie pochodził przede wszystkim od zastosowanego w produkcji chrzanu, smak drugiego będzie pochodził głównie od aromatu, który może być naturalny lub syntetyczny.

Po informacje o innych produktach wejdź na stronę:

<https://www.gov.pl/web/wijhars-olsztyn/smaki-jakosci-w-wielkanocnym-koszyku-czyli-czym-kierowac-sie-przy-wyborze-produktow-nie-tylko-do-swieconki>

lub skorzystaj z kodu QR



facebook.com/IJHARSolsztyn



instagram.com/wijhars_olsztyn