

SPLIT // ZLATKA KNEZOVIĆ

Doktorica s Higijenskog upozorava na štetan spoj pri obradi hrane na visokim temperaturama: 'Ove namirnice izbacite!'

PIŠE SPLIT SD

19. ožujka 2024. - 08:53



Dr. Zlatka Knezović

Cropix/

OGLAS

Vrlo je važno kakvu hranu konzumiramo, a o tome se brine Odjel kemijske analize hrane i predmeta opće uporabe na Nastavnom zavodu za javno zdravstvo koji je zadužen za analizu zdravstvene ispravnosti i kvalitete hrane u proizvodnji i prometu.

Voditeljica odjela doc. dr. **Zlatka Knezović** objasnila je da zdravstvena ispravnost znači da ono što dođe na tržište bilo da je hrana ili predmet opće uporabe mora biti sigurno što znači da ne smije ispuštati štetne tvari niti ih sadržavati, poput teških metala, pesticida ili slično, piše [Dalmacija danas](#).

Naglašavaju da je važno pročitati deklaraciju na proizvodu kojeg kupujemo jer tu možemo pronaći sve informacije o proizvodu uključujući i eventualno prisutne alergene.

Djelatnice Odjela ističu kako je opsežnim istraživanjem utvrđeno da Hrvati troše velike količine soli nakon čega je napravljena redukcija i smanjenje maksimalno dozvoljenih postotaka soli u kruhu.

U pekarskim proizvodima i onima koji sadrže dosta škroba provode se i analize na prisutnosti akrilamida koji je vrlo štetan spoj, a nastaje kada se nešto priprema na visokim temperaturama. Savjetuje se da prepečeni kruh, kolače, biskvite i krumpir građani zaobilaze u širokom luku, piše [Dalmacija danas](#).

Što se tiče bacanja hrane nakon roka koji je na njemu naveden, savjetuju, da se proizvodi na kojima piše "najbolje upotrijebiti do" mogu koristiti i nakon navedenog roka.