



Egyre gyakrabban találkozhatunk a boltok polcain úgynevezett tejtermék-utánzatokkal, melyekkel az eredeti cél az volt, hogy a tejérzékenyeknek nyújtson alternatívát. Ilyenek például a szója-, zab- vagy rizstej, a tejszínhabot pótló növényi habok, illetve egyes „sajtok” is. Utóbbiak zöme azonban megtévesztő, mert majd mindegyik tartalmaz több-kevesebb tejet, vagy tejszármazékot, így tejérzékenyeknek nem ajánlhatók, ellenben

arra tökéletesek, hogy olcsó árakkal megtévesszék a sajtot vásárló vevőt. Ráadásul ezeket a termékeket a legtöbb helyen nem különítik el, hanem együtt tárolják és árulják a normál sajtokkal, pedig a kereskedelemmel szemben megfogalmazott igény (Kereskedelmi Etikai Kódex) szerint ezeket a termékeket elkülönítetten kell(ene) forgalomba hozni, sőt a nevükben is meg kellene különböztetni! Például kakaó helyett az utánzatot nem kakaós italnak, hanem reggeli italnak, a másajtot pedig sajtjellegű készítménynek vagy valami ilyesminek kellene feltüntetni a csomagolásokon. Helyén való lenne az is, ha valamelyest az elnevezésüket is szabályoznák, és például a trappista mintájára Trapp-Pista névre keresztelt másajtot sem lehetne így forgalomba hozni, hisz ez valójában egy trappista jellegű élelmiszer készítmény, s van olyan internetes áruház, ahonnan az említett termék beszerezhető, ám ismertetőjében az igazi trappista készítése olvasható, tökéletesen félrevezetve a vásárlót!

De miért is lényeges mindez? A sajt-utánzat a 20. század második felében kifejlesztett olyan készítmény, amely vagy csak növényi eredetű alapanyagokból (pl. szójatej, szójajzsír, növényi zsír) készül, hogy a tejérzékenyek számára megfelelő legyen, vagy társulnak még hozzá egyéb tej- és növényi eredetű összetevők, illetve tejipari melléktermékek (savó, permeátum). A gyártók tehát a legdrágább alapanyagokon tudnak spórolni, a tejen és a vajon. Az olcsóbb előállításnak köszönhetően az így készült termék ára is kedvezőbb lesz, mint az eredeti sajté, s a vásárlók gyakran csak az árat nézik. Nincsenek tisztában azzal, hogy a tejpótló anyagok felhasználása révén csökkentett tápanyagértékű termékhez jutnak, melynek táplálkozás-biológiai értéke a legtöbb esetben meg sem közelíti a tejből készült sajtét, sajt készítményét. Talán egyetlen pozitívumként említhetjük kisebb koleszterintartalmát, ugyanakkor zsír/fehérje aránya lényegesen rosszabb a hagyományos termékeknél, ráadásul transz-zsír-savat és sok-sok adalékanyagot – van olyan termék, amelyikben tíznél több található – is bőven tartalmazhatnak.

Az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület nemrégiben tizennégy féle ilyen másajtot,

sajtkészítményt vizsgált, melynek eredményei lesújtóak voltak. Merényi Imre, az egyesület tagja számolt be az eredményekről a Magyar Rádió Hajnaltáj című műsorában. Az eredmények szerint a sajtimítátumok mindössze 30-40 százalékban tartalmaztak sajtot, a többi összetevő egyéb adalékanyag, többek között keményítő, savó, szántángumi, állományjavítók voltak. Ezek a termékek lényegesen olcsóbbak és csak otthon döbbenek rá a vásárlók, hogy mit vettek - mondta Merényi úr. A górcső alá vontak közül kiváló minősítést egyetlen sem ért el. Hat jó, hat közepes osztályzatot kapott, kettő pedig éppen megfelelt. A legtöbb ilyen termék a sajtkészítményeknél, az ömlesztett és lapka sajtoknál található, melyek külalakra, csomagolásra az eredetiekre a legjobban hasonlíthatnak. Hogy mi indokolja egyáltalán ezeknek a készítményeknek a gyártását, ha a tejérzékenyek számára nem fogyaszthatók? Profitorientált világunkban nem kérdés. Egyet tehetünk, vásárláskor a kiszemelt árut sose dobjuk be úgy a kosarunkba, hogy nem olvastuk el, mit is tartalmaz!