

Wykrywanie mięsa oddzielonego mechanicznie –Stanowisko doktora Stanislawskiego

Dzisiaj wielu producentów mięsa i wędlin musiało się skonfrontować z publikacją. Autorzy Christian Wilhelm, MikkoHofsommer i Stefan Wittke opracowali metodę skutecznego wykrywania mięsa oddzielonego mechanicznie (Detection of MechanicalSeparatedMeat from Chicken and Sausage and ColdMeat by Target LC-MS/MS Analyses). Osoby chcące otrzymać pełną publikację, powinny skontaktować się ze mną, mogę wysłać odpowiedni link.

W niniejszej publikacji opisano, że na pewno możliwe jest wykazanie stosowania mięsa oddzielonego mechanicznie w produkcie mięsnym z mięsa drobiowego. Odbywa się to za pomocą peptydów markerów dysków i chrząstek (peptydy markerów są peptydami specyficznymi dla dysku i chrząstki i nie występują w pozostałych tkankach).

Po pierwsze, należy stwierdzić, że takie nowe metody w tej dziedzinie są z pewnością pożądane.

W ramach dyskusji nad tą pracą zwraca się uwagę, że jest bardzo możliwe, aby tkanka chrzęstna mogła być wprowadzona do produktu w ramach normalnego rozbioru. Autorzy oceniają, że jest to mało prawdopodobne i dlatego małe ilości mięsa oddzielonego mechanicznie, np. 5 % powinny być klasyfikowane jako raczej fałszywie ujemne, aby uniknąć fałszywie dodatnich.

Własna opinia eksperta:

Publikacja ta jest na pewno pomocna. Nie mogę się jednak zgodzić z tym, że w ramach normalnego rozbioru do produktu wprowadzana jest niewielka ilość tkanki chrzęstnej lub kostnej. Kurczęta są poddawane ubojowi w bardzo młodym wieku, a wiele obszarów szkieletu kostnego nie jest jeszcze skostniałych lub zbudowanych z chrząstki. W związku z tym, przy obecnej technologii rozbioru, która została w znacznym stopniu zmechanizowana, prawie prawdopodobne jest, że składniki chrząstki zostaną dodane do mięsa drobiowego. Nie jest to oczywiście zbyt ryzykowne w przypadku takich kawałków, jak mięśnie klatki piersiowej czy udka. Jednakże w przypadku optymalnego procesu pozyskiwania mięsa przetworzonego konieczne jest usunięcie z tego procesu składników chrząstki lub kości poprzez dalsze działania w obrębie zakładu (zagrożenie ciałami obcymi). Jest to powszechna praktyka i nie ma nic wspólnego z mięsemoddzielonym mechanicznie.

W związku z tym uważam, że niniejsza praca może jedynie w ograniczonym stopniu wskazywać na to, że w tym produkcie zastosowano mięso oddzielone mechanicznie. Istnieje prawdopodobieństwo, że producenci wyrobów mięsnych zostaną niewłaściwie ocenieni i zostaną fałszywie oskarżeni o niezgłoszone przetwarzanie mięsa oddzielonego mechanicznie.

Stanislawski