La OCU detecta altas dosis de aditivos en los preparados de carne picada de vacuno

Noticias
Se trata de preparados de carne picada adquiridos en supermercados e hipermercados

La Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) ha detectado en una veintena de marcas de preparados de carne picada de vacuno un alto nivel de aditivos y otras especies de carnes, como cerdo y ave, o con baja calidad e higiene deficiente.

Se trata de preparados de carne picada adquiridos en supermercados e hipermercado, que han sido estudiados en un análisis comparativo por expertos de la OCU, según ha informado en un comunicado.

En el estudio se ha analizado la calidad de la carne, su contenido en grasa, agua o colágeno, la presencia de patógenos o bacterias que señalan una higiene deficiente, y si hay otros tipos de carnes (caballo, ave o cerdo) en niveles superiores a los permitidos por la ley.

En concreto, el análisis se refiere a dos productos diferentes. Por un lado carne picada de vacuno, y por otro lado preparados de carne picada conocidos también como "Burger meat". La diferencia entre ambos es que en la carne picada no se pueden añadir otros ingredientes (como hortalizas, cereales y aglutinantes) y en la categoría "Burger meat" sí es posible, lo que hace que su categoría comercial sea inferior y en teoría su precio.

Se han analizado tres marcas de carne picada y diecinueve de preparados de carne picada o "Burguer meat", ya que la gran mayoría de la oferta disponible en supermercados corresponde a los preparados de carne picada.

Del estudio se desprende, según los consumidores, que en algunas muestras "hay muchas deficiencias" en la composición del producto y que la práctica totalidad de los preparados incorporan sulfitos, alérgenos que en algunas personas puede producir reacciones adversas si no se respeta la cantidad máxima recomendada.

OCU ha constatado que se añaden aditivos y colorantes "en exceso", que consiguen mejorar el aspecto del producto incluso cuando está muy cercana su fecha de caducidad o cuando se encuentra ya en malas condiciones, algo que "puede ser peligroso para los consumidores". Además, el porcentaje de grasa es "muy elevado", ya que llega en algún caso a superar el 22 %; solo cinco de los paquetes analizados obtiene una buena o muy buena nota.

También se ha estudiado la presencia de colágeno, que indica que se han utilizado cortes de "baja calidad comercial" con abundancia de tendones. A pesar de que en los preparados no existe un límite legal, este porcentaje llega en algún caso al 32 %, lo que denota, según la OCU, una "baja calidad".

OCU llama la atención de que a pesar de la baja calidad el precio de algunos productos es "muy elevado" y que en algunos casos hay preparados "burger meat" más caros que la propia carne picada, con lo que "se pone de manifiesto que lo que parece barato puede no serlo tanto". En el estudio se ha analizado también la presencia de otras especies y solo en siete de las muestras no se han detectado trazas de otras especies, como ave y cerdo.

En trece casos se han detectado trazas o un porcentaje inferior al uno por ciento, el porcentaje a partir del cual se considera que no hay fraude a raíz del escándalo de la carne de caballo; pero aún así, en dos casos se supera.

Para evitar esta situación, la OCU pide que cambien las obligaciones del etiquetado ya que el actual resulta confuso y la denominación real del producto no suele figurar de forma clara y visible, lo que sin duda favorece la confusión y el engaño al consumidor.

Redacción