



TORO VM a.s.

VŠE ČERSTVÉ Z VLASTNÍCH CHOVŮ A VÝROBEN



„VÍŠ CO JÍŠ“

Vážení zákazníci, konzumenti potravin, občané.

Dovolte nám, abychom na našich webových stránkách otevřeli veřejnou diskusi o současném stavu prodávaných potravin tak, jak to vidíme z pohledu výrobce, který je zde na trhu a má uzavřenou výrobní vertikálu potravin od vidlí až po vidličku. Zastupujeme již jen malou část těchto výrobců, kteří ještě na trhu odolávají tlakům cenového diktátu supermarketů jen díky tomu, že jim nedodáváme a máme zajištěnu vlastní obchodní síť.

Je nutné odpovědět na výše položenou otázku z několika pohledů:

1. Posouzení složení potraviny z pohledu používaných surovin pro výrobu.
2. Posouzení kvality z pohledu čerstvosti a přímé návaznosti na chuť.
3. Funkční potraviny jejich význam pro zdraví lidí.

1. Posouzení složení potraviny z pohledu používaných surovin pro výrobu:

Neustálý tlak na cenu, který je zapříčiněn nekontrolovaným nárůstem prodejních ploch v České republice vyvolává boj o zákazníka. Poslední údaje uvádí, že již máme v republice přes 160 m² prodejní plochy na tisíc zákazníků, čímž máme největší prodejní plochu na počet obyvatel ze všech zemí střední a východní Evropy. Tato cenová válka má za následek snižování kvality potravinářských výrobků, protože výrobci potravin, kteří dodávají své výrobky do supermarketů ani jinou cestu nemají, když ostatní výrobní náklady, jako je energie, pracovní síla, obaly, vyžadované náklady supermarketů na propagaci, neustále rostou. Pak je výrobce nucen sáhnout na obsah výrobku, kdy maso, mléko a další tradiční suroviny jsou nahrazovány náhražkami, jako jsou různé separáty / separované maso od kosti /, rostlinné tuky, bohužel i různé odpady, jako je třeba starý chléb, který se vrací z části do výroby, což bylo dříve považováno za téměř nebezpečný odpad. V neposlední řadě je to i větší množství vody, jež se skrývá pod názvem křehčené maso - jak drůbeží, vepřové, tak i v poslední době hovězí. V tomto případě alespoň voda neškodí našemu zdraví.

Postupně se mění normy výroby potravin, které byly u nás velmi přísné a byly ve prospěch kvality. Nyní se tyto normy mění právě v neprospěch kvality tím, že se povolují různé náhražky, anebo množství vody, jak to potvrdil i nedávný test v novinách, kde křehčené prsní, drůbeží řízky obsahovaly jen 60 % masa.

Prohlášení veterinárního rozboru zní, že nejsou porušeny předpisy a na straně druhé, že došlo k hrubému porušení veterinárních předpisů, kdy na jednom výrobku nebylo označení, že se jedná o polotovar. Každý si musí udělat úsudek sám, co je větší klamání spotřebitele, který mnohdy ani nedostane vysvětlení, co znamená slovo křehčené.

Dalo by se zde vyjmenovat mnoho dalších příkladů, které souvisí s cenou potravin, vždyť propagační heslo „Kvalitní a levné“, rozumově nejde hodnotit jinak než jako klamná reklama. Je na zákazníkovi, aby měl možnost si vybrat mezi kvalitní potravinou za dražší cenu nebo nekvalitní, ale levnou potravinou.

Firma TOROVM a.s. tyto požadavky na kvalitu bezezbytku splňuje viz. www.torovm.cz



TORO VM a.s.

VŠE ČERSTVÉ Z VLASTNÍCH CHOVŮ A VÝROBEN



2. Posouzení kvality z pohledu čerstvosti v návaznosti na chuť:

Zde je nutné opět se zamyslet, proč se z prodeje čím dále více ztrácí čerstvé potraviny? Je to způsobeno tím, že místo toho, aby se významu slova čerstvé přizpůsoboval trh a způsob prodeje, tak se přizpůsobuje potravina způsobu prodeje, který je čím dále více náročnější na dobu od výroby po prodej potraviny konečnému zákazníkovi. Vždyť některé potraviny putují z jednoho světadílu na druhý přes celou Evropu a to v lepším případě přes celou republiku. Je to způsobené centrálním rozvozem velkých řetězců a poté delším zdržením v regálech. To vše přináší požadavek obchodu na co nejdelší trvanlivost i u takových výrobků, které za normálních podmínek podléhají rychlé zkáze. Zde pak nastupuje znásilňování výroby různými chemickými přísadami, balení do atmosféry různých plynů, které požadavek na co nejdelší trvanlivost zaručí a jistě i odpovídají schváleným normám. Zde právě však dochází ke ztrátě specifické chuti pro takovou potravinu a i kvalitní potravina na začátku těmito opatřeními silně utrpí. Každý si to může odzkoušet třeba u pasterovaného mléka, které je ošetřeno vysokou teplotou a vydrží i měsíc mimo chlazené prostory, avšak tyto mléka mají všechna stejnou chuť. Stejně je to u masných výrobků, masa a podobně. Proto jistě zákazník raději koupí čerstvější potraviny přímo od výrobce, který zabezpečí krátkou cestu od jejich výroby po zakoupení zákazníkem a zde právě pokud potraviny neprošly tak zvaně igelitem zabalením a jsou prodávány nebalené, jsou jednoznačně chutnější.

Bohužel takových prodejen čím dále více ubývá. Toto zjištění čím dále více potvrzuje i zvětšující se zájem o přímý prodej potravin na různých farmářských trzích či prodej ze dvora, farmy, výroby a podobně. Pokud si zde skutečně najde zákazník svého výrobce, farmáře, tak jistě koupí kvalitní zboží a hlavně čerstvé a chutné. Je nutné si dát pozor na překupníky, kteří se tváří jako výrobci, ale mnohdy jsou schopni prodávat zboží pochybné kvality.

Doporučujeme proto nakupovat potraviny přímo od výrobců zemědělců, kteří pod svojí značkou prodávají své kvalitní výrobky, které mají pod neustálou kontrolou, od vidlí až po vidličku.

Firma TOROVM a.s. tyto požadavky splňuje bezesbytku viz. www.torovm.cz.

3. Funkční potraviny a jejich význam pro zdraví lidí.

Jen zdravé zvíře je předpokladem pro další výrobu zdravých potravin. Zde je velmi důležité, jakou výživu pro zvíře zabezpečíme. Především musí být vyvážená a pod stálou kontrolou. V našich chovech jsou nastaveny kontrolní mechanismy velmi přísně. Je naším hlavním zájmem, stejně jako by mělo být i u každého chovatele, aby byla všechna opatření dodržena.

Každá potravina by měla být posuzována nejen z pohledu jejího složení, ale především z pohledu surovin, z jakých je vyráběna. Proto potraviny, které obsahují tradiční suroviny, jsou zdravější a chutnější. Takové potraviny můžeme označit za funkční.

Jistě všechna nařízení a předpisy platná pro zemědělskou výrobu, by měly mít za cíl vyrábět právě rostlinné produkty a hlavně maso, které je prospěšné pro zdraví lidí svým složením. Požadavek na nepřetržitou kontrolu výroby potravin tzv. - od vidlí až po vidličku - mohou splnit především uzavřené výrobní vertikály zemědělských producentů, kteří se zabývají zemědělskou výrobou, zpracováním a výrobou potravin až po jejich prodej a tím mohou přímo ovlivnit a dohlížet na kvalitu potraviny. Mohou také přímo ovlivnit složení potraviny, co do vyváženého stavu nejen nutriční hodnoty, ale především obsahu vitamínů, minerálních látek apod. a to v přirozené podobě, tzn. do potraviny se dostávají přirozenou cestou, řízenou výživou a s vědomím, jak a čím jsou zvířata krmena. Pokud zemědělci ztratí přehled, čím jsou jejich chovy krmeny, může dojít k situaci známé aféry, jakou byly dioxiny v krmivech v Německu, jež nakonec odnesou bohužel naši zemědělci znemožněním prodeje své kvalitní výroby masa, z důvodu zaplavení našeho trhu přebytky levného, neprodejného masa z Německa / údajně nekontaminovaného nebo splňující přípustné normy obsahu dioxinu v mase/.

Nikdo však již nepíše, zda požíváním takového masa, se tyto škodlivé látky v lidském těle neukládají a nekumulují. Zde bohužel selhal celý řetězec kontrol od odpovědných státních orgánů za zdraví, přes výrobce krmných směsí a bohužel až po zemědělce, kteří se nezajímali, čím krmí své chovy.



TORO VM a.s.

VŠE ČERSTVÉ Z VLASTNÍCH CHOVŮ A VÝROBEN



Firma TORO VM a.s. se již delší dobou zabývá obsahem vitamínů, minerálních látek a jejich optimálním složením v mase a mléce svých zvířat, které chová ve svých majoritních zemědělských společnostech. Zde je především kladen důraz na řízenou, vyváženou výživu a složení krmných dávek s důrazem na optimální obsah důležitých prvků. Jeden z velmi důležitých prvků je esenciální stopový prvek Selen, který ve výživě zvířat má důležitý vliv na jejich zdraví. Do krmné dávky je přidáván ve formě organické, která je vhodně přijímána organismem.

Tato zvířata jsou pak zdrojem zdravé potravin, které zabezpečují přirozenou cestou potřebné množství organického selenu pro lidský organismus. Význam selenu spočívá v ochraně buněk před působením volných kyslíkových radikálů, má přímý vliv na imunitní funkce, které probíhají v lidském organismu.

Toto je jen malý příklad, jak mít pod kontrolou celou spirálu výroby potravin a cílenou výživu zvířat. Lze takto vyrábět zdravé funkční potraviny přirozenou cestou, bez anorganických přísad apod.

Více o funkčních potravinách na www.torovm.cz

Autor článku:
Ing. Mandík Milan
předseda představenstva TOROVM a.s. Vysoké Mýto