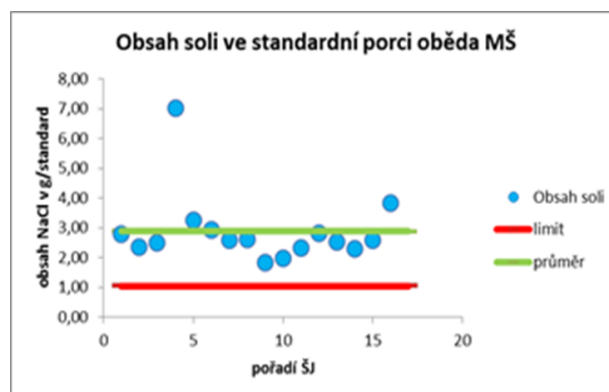
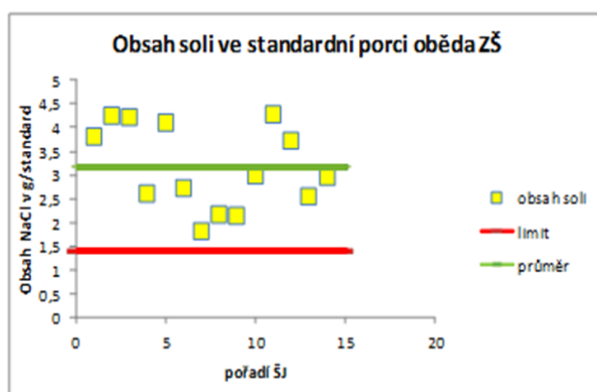


Sůl v pokrmech a jejich dochucování

Cílem bylo ověřit skutečný obsah soli v pokrmech, zmapovat používání instantních, dehydratovaných směsí včetně počtu školních obědů s přidavkem těchto směsí (kolik polévek, hl. jídel...),



Výsledky množství soli jsou znázorněny v grafech, ze kterých jasně vyplývá, že doporučené denní dávky soli u školních obědů jsou překračovány. U dochucování pokrmů bylo zjištěno, že pouze 13 školních jídelen ze 109 používá jen sůl, ostatní jídelny pak různá dochucovadla, jejichž podstatnou část tvoří právě sůl.

Obsah soli v jednotlivých pekárenských výrobcích, především od pekařů Moravskoslezského kraje, znázorňuje nadcházející graf, z něhož opět vyplývá, že solí při výrobě pekárenských výrobků se rozhodně nešetří.

