

Test tatarských omáček

Zatímco v Polsku mají dochucenou majonézu rádi s vejci a v Maďarsku ji dávají do bramborového salátu, nám chutná snad úplně ke všemu. Test MF DNES zjistil, že i když si koupíte levnou tatarskou omáčku, chybu neuděláte.

Dáte si kyselou, kyselejší, nebo nejkyselější?

Magdalena Nová
redaktorka MF DNES

Pokud před Američana položíte hromadu hranolků, zalije ji důstojným množstvím kečupu. Teprve pak je to ono! Britové spíš zvolí tradiční brown sauce, hnědou omáčku založenou na sladovém a vinném octu. Belgičané, kteří nezděravou smaženou pochoutku z brambor stvořili, sáhnou po některé z desítek speciálních dipů. A Češi? Vsadte se, že si většina vybere tatarskou omáčku, zvláště pokud na talíři přistane vedle hranolků ještě smažený sýr.

V konzumaci studené omáčky,

ježž základními surovinami je řepkový olej, vaječné žloutky a nakládané okurky, jsme totiž světoví přeborníci. Ročně jí podle průzkumu společnosti AC Nielsen z roku 2015 spořádáme bezmála kilogram na hlavu. Přidáváme ji ke smaženým pokrům, grilovaným masům, zelenině i pečeným bramborám.

Před začátkem grilovací sezony proto stojí za to zapátrat, která tatarska je nejlepší. Tedy pokud rezignujete na domácí přípravu podle osvědčeného receptu a raději omáčku koupíte v obchodě.

Redakce MF DNES zakoupila deset vzorků, aby následně omáčky nechala důkladně prověřit laboratoří Ústavu konzervace potravin

VŠCHT v Praze a degustovat odborníky i laiky.

Plné tuku, ale aspoň zdravého Nejdůležitější surovinou, z níž se tatarská omáčka připravuje, je rostlinný olej. Ideální je řepkový, který ostatně doporučují jako vhodný pro její výrobu cechovní normy Potravinářské komory ČR.

„Řepkový olej byl použit u všech vzorků. Je z hlediska výživy z běžně používaných tuků nejlepší a vhodný i z hlediska stability vůči žluknutí. Z pohledu druhu použité suroviny tedy již v podstatě není rozdíl,“ komentuje laboratorní výsledky Jana Dostálová z Ústavu analýzy potravin a výživy pražské VŠCHT.

Výsledky testu:
Nejvyšší cena není zárukou nejlepší chuti



Albert Quality Tatarská omáčka 2,1

★★★★★
Výrobce Záruba FOOD
Země výroby Česká republika
Koupeno Albert, Praha 5
Cena 18,90 Kč

Hodnocení: Přirozeně nažloutlá omáčka jemně krémové konzistence s velkými kousky zeleniny oslovila porotce příjemnou vůní a nakyslou zeleninovou příchutí, která úplně nepřebila slanou a sladkou složku. „Nejlepší ze všech, jen mírně ubrat na intenzitě všech chutí,“ dodal jeden z porotců.

Známka za degustaci: 2,5

Složení: řepkový olej, pitná voda, ochucující směs se zeleninou (hořčice: pitná voda, hořčičné semeno, kvasný ocet lihový, cukr, jedlá sůl, koření; okurka; glukózo-fruktózový sirup; kvasný ocet lihový, jedlá sůl, cibule; pažitka; aroma koření; regulátor kyselosti: kyselina octová; modifikovaný kukuřičný škrob), cukr, vaječné žloutky, modifikovaný kukuřičný škrob, zahušťovač: xanthan, hořčice (pitná voda, hořčičné semeno, kvasný ocet lihový, cukr, jedlá sůl, koření), jedlá sůl, kvasný ocet lihový, regulátor kyselosti: kyselina citronová, extrakt koření

Co zjistil test

Obsah tuku 43 g
Energ. hodnota (ve 100 g) 1 736 kJ
Počet bakterií <5 KTJ/g

Tatarská omáčka Boneco 2,1

★★★★★
Výrobce Boneco, a. s.
Země výroby Česká republika
Koupeno Tesco, Praha 5
Cena 24,90 Kč

Hodnocení: Jedlná omáčka, jejíž složení se vešlo díky minimálnímu množství surovin na pár řádek. Její barva je velmi světlá až naředlá, konzistence poměrně hustá a hutná, zároveň „úhledná“ a „vyvážená“, vůně je jemná, možná až nevyrazná a fadní. „Neurčitá, žádná,“ charakterizovali ji někteří porotci. Několikrát se v senzorickém hodnocení objevilo, že je tatarská omáčka v ústech mazlavá či mastná, v chuti sice vyvážená, ale méně výrazná, málo zeleninová a netypicky dochucená. Pokud by se však omáčky hodnotily pouze na základě degustace, skončila by tatarská Boneco na třetím místě.

Známka za degustaci: 2,7

Složení: pitná voda, řepkový olej, kvasný ocet lihový, cukr, okurky, cibule, modifikovaný kukuřičný škrob, vejce, semínko hořčice, jedlá sůl, stabilizátory: guma guar a xanthan, koření, byliny

Co zjistil test

Obsah tuku 40,9 g
Energ. hodnota (ve 100 g) 1 631 kJ
Počet bakterií 1,0x10¹

Poctivá tatarská omáčka 2,2

★★★★★
Výrobce Vitana
Země výroby neuvedeno
Koupeno Kaufland, Praha 6
Cena 24,90 Kč

Hodnocení: V senzorickém hodnocení označili porotci tatarskou Vitana jako poměrně fadní a chuti i vůni nezájímavý vzorek, který má ze všech omáček nejvíce nasládlou příchut. Kromě ní vévodí chuti zeleninové, především okurkové nádech. Barva hodně připomíná neochucenou majonézu, protože je krémová, lesklá, nažloutlá, s malým množstvím nakrájených částí zeleniny nebo bylinek.

Známka za degustaci: 2,8

Složení: řepkový olej, voda, kvasný ocet lihový, cukr, sterilované okurky, hořčičná semínka, zahušťovač (modifikovaný škrob, guma guar, xanthan), vaječný žloutek sušený 1,5 % hm., jedlá sůl, vaječný žloutek pasterovaný 0,5 %, víno, pažitka sušená, švestky, jablka, rajčatový prášek, kyselina citronová, směs koření, barvivo E150d (amoniak sulfitový karamel), konzervant: sorban draselný, antioxidant: kalcium-dinatrium EDTA, chilli extrakt, česnekový extrakt

Co zjistil test

Obsah tuku 45,8 g
Energ. hodnota (ve 100 g) 1 708 kJ
Počet bakterií 1,8x10³

Tatarská omáčka Penny 2,2

★★★★★
Výrobce Agricol Polička
Země výroby Česká republika
Koupeno Penny, Český Brod
Cena 17,90 Kč

Hodnocení: V senzorickém testu průměrná omáčka, která porotce zásadně nezapůsobila ani nezklamala. Její barva je přirozená, spíše světlá, konzistence je mírně mazlavá, jakoby pružná, takže některým porotcům trochu připomínala želé nebo aspik. V chuti převládá nakyslá chuť, pro něho možná až příliš štiplavá a intenzivní. Výslednou známku za degustaci zhoršila nahořklá či natrpklá pachut, která zůstává na jazyku.

Známka za degustaci: 2,7

Složení: pitná voda, řepkový olej, zeleninová směs 5 % (okurka 50 %, voda, cukr, kvasný ocet lihový, jedlá sůl, cibule 4,5 %, aroma, modifikovaný škrob, pažitka, petržel, pepř, česnek, paprika), cukr, hořčice (pitná voda, semeno hořčice, kvasný ocet lihový, cukr, jedlá sůl, koření), vaječný žloutek, kvasný ocet lihový, zahušťovač: modifikovaný škrob, jedlá sůl, stabilizátory: guma tara, xanthan, karubin, regulátory kyselosti: kyselina citronová, sírany sodné, konzervant: sorbát draselný

Co zjistil test

Obsah tuku 39 g
Energ. hodnota (ve 100 g) 1 562 kJ
Počet bakterií <5 KTJ/g

Tatarská omáčka Agricol 2,2

★★★★★
Výrobce Agricol Polička
Země výroby Česká republika
Koupeno Kaufland, Praha 6
Cena 21,90 Kč

Hodnocení: Tatarská omáčka porotcům nejvíce připomínala klasickou majonézu, a to jak méně výrazným dochucením, tak nasládlou vůní. Barvu má omáčka hodně světlou, nejsou v ní příliš patrné kousky použitých okurek či cibule, konzistenci má oproti konkurenci řidší a tekutější. Několika porotcům vadilo, že je chuť příliš fadní a na tatarskou málo zeleninová.

Známka za degustaci: 2,7

Složení: pitná voda, řepkový olej, zeleninová směs 5 % (okurka 50 %, voda, cukr, kvasný ocet lihový, jedlá sůl, cibule 4,5 %, aroma, modifikovaný škrob, pažitka, petržel, pepř, česnek, paprika), cukr, hořčice (pitná voda, semeno hořčice, kvasný ocet lihový, cukr, jedlá sůl, koření), vaječný žloutek, kvasný ocet lihový, zahušťovač: modifikovaný škrob, jedlá sůl, stabilizátory: guma tara, xanthan, karubin, regulátory kyselosti: kyselina citronová, sírany sodné, konzervant: sorbát draselný

Co zjistil test

Obsah tuku 40 g
Energ. hodnota (ve 100 g) 1 626 kJ
Počet bakterií <5 KTJ/g

Protokol testu

Deset vzorků tatarských omáček jsme nakoupili v super- a hypermarketech. Vybírali jsme výhradně omáčky ve skle a připravené podle „tradiční“ receptury, které nejsou nijak odlehčeny.

Test platila MF DNES ze svého rozpočtu. Omáčky stály od 17,90 do 26,90 Kč.

Cílem testu bylo srovnat chutě deseti vybraných omáček a zjistit, jaké složení má použitý tuk a které konzervanty výrobci zvolili. Zároveň jsme podrobili otevřené sklenice spotřebitel-skému experimentu. Chtěli jsme totiž vědět, zda se v tatarských patnáct dní po otevření objeví kolonie vybraných druhů bakterií. Chuť omáček nechala redakce hodnotit odbornou a laickou porotou, laboratorní testy zpracoval Ústav konzervace potravin VŠCHT v Praze.

Laborator VŠCHT nejprve určila za pomoci speciálních metod obsah konzervačních látek v tatarských omáčkách, přičemž se zaměřila na přítomnost kyseliny sorbové a jejích solí (jde o zdravotně zcela nezávadné konzervanty) a kyseliny benzoové a jejích solí (u citlivých osob může vyvolat podráždění či alergické reakce).

