

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Kurczak o zapachu... basenu

Standardy obróbki i przechowywania żywności bardzo różnią rynek amerykański od europejskiego. Jedną z drażliwych kwestii jest chlorowanie mięsa. Nad tym - niespecjalnie pachnącym - tematem pochyła się dr Ewa Kopczyńska, socjolożka i autorka bloga "socioplate".

Amerykański drób czasem pachnie chlorem. Surowe mięso po wyjęciu z opakowania rozciąga zapach mocno nachlorowanej wody, który to zapach znika po obróbce cieplnej. Niepokój jednak się nie ulatnia, więc kurczaki kupuję u ekologicznego rzeźnika. I pewnie przepłacam.

Europa się boi

Chlorowe kąpiele stosuje w USA **około 25% producentów mięsa drobiowego**. Jest to jeden z etapów łańcucha zapewniania odpowiednich standardów higienicznych. W Stanach Zjednoczonych taka praktyka jest dozwolona i zalecana jako jedna ze skuteczniejszych metod zapewniających bezpieczeństwo żywności, np. ograniczających salmonellę.

W Unii Europejskiej chlorowe kąpiele drobiu są **zakazane od 1997 roku** i takie mięso nie jest dopuszczone do obrotu w Europie. Dlaczego? Kilka miesięcy temu dyskusja na ten temat rozgorzała w mediach brytyjskich, gdy w konsekwencji Brexitu pojawiła się konieczność szerszego otwarcia na rynek amerykański i renowacji umów handlowych z USA.



Choć **chlorowanie mięsa drobiowego nie jest szkodliwe dla człowieka** (co potwierdziły amerykańskie USDA i FDA oraz europejskie EFSA i Codex Alimentarius), to zarówno konsumenci, jak i europejscy producenci drobiu sprzeciwiają się akceptacji tej metody. Konsumenci obawiają się głównie obniżki jakości, producenci – konkurencji i napływu tańszego, mniej restrykcyjnie produkowanego mięsa. Dlaczego Europa boi się tej bezpiecznej i prostej metody zapewniania higieny? Dlaczego europejskie kurczaki można oczyszczać tylko wodą i zimnym powietrzem? Zacołanie? Nieelastyczność? Ochrona europejskich rynków? Przecież związki chloru są powszechnie stosowane w uzdatnianiu wody i pełnią funkcje biocydu, tj. środka zwalczającego bakterie, glony i grzyby. Stosuje się je w przemyśle spożywczym i kosmetycznym dla zapewnienia higieny sprzętu i opakowań. Za obecność chloru w naszej diecie odpowiada głównie spożycie wody. Opór przed kurczakami wydaje się nieracjonalny.

Cl or not to Cl?

Europejski zakaz chlorowania mięsa uzasadnia się potencjalnym obniżeniem standardów jakości żywności. Te standardy oparte są na innych procedurach i na nieco **innej „filozofii” produkcji**, określanej jako podejście „farm to fork”, od pola do stołu. W UE szczegółowo określa się na przykład warunki hodowli drobiu, definiując wielkość klatek i ilość przestrzeni, którą trzeba zapewnić zwierzętom. Regulacje służą zapewnieniu bezpieczeństwa żywności na każdym etapie jej produkcji (nie tylko końcowego jej efektu), ale także odnoszą się wprost do dobrostanu zwierząt hodowlanych. W duchu tego podejścia **kąpiele chlorowe to droga na skróty**, która może uspić czujność na

pozostałych etapach, a także pozornie przedłużyć świeżość mięsa - zapobiegając tworzeniu się niepożądanych zapachów i śliskiej powierzchni.

Każda strona sporu jest przekonana, że jej metody są lepsze, bezpieczniejsze, słuszne. Wszystkie kraje UE (poza Wielką Brytanią) wyraźnie sprzeciwiają się rozluźnianiu zasad produkcji mięsa drobiowego i wpuszczeniu tańszych amerykańskich kurczaków na swój rynek. Otwarcie drzwi dla chlorowanych kurczaków zmniejszyłoby także transparentność rynku z punktu widzenia konsumentów: **na opakowaniu nie ma oznaczenia o chlorowaniu**, bo uznaje się je za element procesu przetwórczego, a nie składnik produktu (inaczej niż w żywności GMO). Negocjacje trwają, a gra toczy się o wielką stawkę: rynek drobiarski to silnie rozwijający się obszar gospodarek Unii, struktura spożycia mięsa zmienia się na korzyść drobiu, popyt wewnętrzny i globalny rośnie i będzie najpewniej dalej rósł. Pozostaje pytanie, jakie gospodarki zaspokoją ten popyt?

Źródło: www.nauka.uj.edu.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/28311.html>



14-01-2025

[Targi LABS EPXO 2025](#)

Ruszyła rejestracja na najważniejsze wydarzenie dla branży laboratoryjnej.



14-01-2025

[Nanotechnologia w medycynie](#)

Czyli nanocząstki jako nośniki leków.



14-01-2025

[Uważaj na zimno](#)

Przy takiej pogodzie łatwo o odmrożenia. Sprawdź jak reagować.



14-01-2025

[Indeks sytości i gęstość odżywcza](#)

Klucze do zdrowego i smacznego odżywiania



14-01-2025

Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana

Ocenia dr hab. Piotr Długosz autor raportu „Młodzież w epoce kryzysów”.



14-01-2025

Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi

Możliwe będzie w 2026 roku.



14-01-2025

Głęboki sen oczyszcza mózg

Mocny sen w nocy pomaga oczyścić mózg z toksyn.



14-01-2025

Sok z czarnego bzu ułatwia odchudzanie

Informuje pismo „Nutrients”.

Informacje dnia: [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#)

Partnerzy