

### [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, słusze. 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://www.nauka.uj.edu.pl)

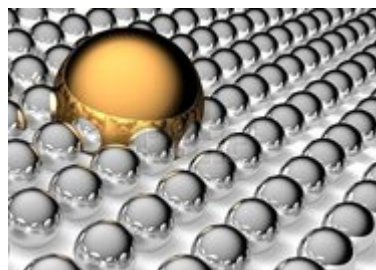
<http://laboratoria.net/aktualnosci/28311.html>



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**