



Majoritatea românilor preferă să-și petreacă Crăciunul fie acasă, în familie, fie la pensiunile din regiunile muntoase, unde gazdele-i vor aștepta cu obiceiurile specifice sărbătorilor de iarnă și cu produsele tradiționale.

De pe masa de Crăciun nu va lipsi cozonacul, în diversele sale forme și rețete. Statisticile arată că în perioada Crăciunului și a Anului Nou se consumă peste 7,3 milioane de cozonaci, adică de circa zece ori mai mulți cozonaci decât într-o lună obișnuită, iar retailerii au în oferta lor zeci de produse, din cele mai variate și mai atrăgătoare atât la aspect cât și la preț.

Asociația pentru Protecția Consumatorilor din România (APC România) a analizat 31 de tipuri de cozonac achiziționate din supermarketuri. Studiul a fost realizat de o echipă de experți a APC România, coordonată de conf. univ. dr. Costel Stanciu, și a urmărit „analiza ingredientelor folosite la fabricarea acestui tip de produs, precum și identificarea aditivilor alimentari utilizați în compoziția acestui tip de produs, care prezintă un risc de apariție a unor afecțiuni medicale în cazul unui consum constant și pe termen lung”.

În afară de făină, zahăr, drojdie, sare iodată, în cozonacul din supermarket s-au identificat următoarele ingrediente: spărtură de soia, șrot de soia, făină de soia degresată, amidon din porumb etc.

De asemenea, conținutul de cacao la produsele analizate variază între 0,5% și 2%, în timp ce niciunul din produsele analizate nu respectă rețeta tradițională a cozonacului (făină tip 000, lapte dulce, zahăr, ouă, unt, umplutură de diferite tipuri), susțin specialiștii de la APC România.

În cele 31 de produse analizate s-au identificat 30 de aditivi alimentari, printre cei mai utilizați fiind aromele sintetice (identificate la 77% din produsele analizate), mono și digliceride ale acizilor grași – emulgator (74%), acid ascorbic – conservant (68%), sorbat de potasiu – conservant (61%) etc.

**După analiza etichetelor, grupul de lucru a întocmit și un top al celor mai aditivați cozonaci. De exemplu, cozonacul cu rahat și cacao fabricat de Lucipol conține 15 aditivi, iar cozonacul cu rahat și cacao fabricat de VelPitar conține 14 aditivi.**

**Cel mai puțin aditivat cozonac este cel cu cremă caramel și cremă de ciocolată fabricat de Boromir, care conține doar 4 aditivi, în timp ce cozonacul cu nucă și cacao fabricat de Carrefour și cozonacul cu rahat, stafide și cacao fabricat de Cristian Impex conțin fiecare**

**câte 5 aditivi. (Oana Nistor)**

sursa:

[actualmm.ro](http://actualmm.ro)