

# Karácsonyra hangolva: szaloncukrok a Szupermenta rendhagyó tesztjén

A 10. születésnapját ünneplő Szupermenta szezonális terméktesztjének főszereplői a kókuszos szaloncukrok voltak. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) szakemberei összesen 19 termék laboratóriumi vizsgálatát végezték el. A szaloncukrok jól szerepeltek a teszten: a vizsgált élelmiszerbiztonsági és minőségi paraméterek megfeleltek. A kókuszos édességek rangsora ezúttal egy rendhagyó, kerekasztal-beszélgetéssel egybekötött jubileumi rendezvényen dőlt el.

A Szupermenta gyorsvizsgálójában összesen 19 kókuszos szaloncukor szerepelt, melyek közül 15 cukorral, 4 pedig édesítőszerrel készült. A dobozos és zacskós kiszerelésűek mellett lédig szaloncukrok vizsgálatára is sor került. Fajtájukat tekintve 15 mártott és 4 töltött szaloncukor vett részt a tesztben. A termékek – megnevezésük alapján – különböző bevonattal rendelkeztek: hatnál tejcsokoládé, kilencnél étcsokoládé, négynél pedig kakaós (ét)bevonómassza takarta a kókuszos tölteléket.

A Nébih laboratóriumaiban végzett élelmiszerbiztonsági és -minőségi vizsgálatok részeként ellenőrizték többek között a termékek cukor-, édesítőszer-, valamint transzzsír- és allergéntartalmát, továbbá a számszám és a bevonatarány vizsgálatát is elvégezték. Hatósági jelölés- és dokumentum-ellenőrzés ezúttal nem történt, de a vizsgált élelmiszerbiztonsági és minőségi szempontok alapján a szakemberek minden eredményt rendben találtak.

A Szupermenta tesztprogram idén novemberben ünnepelte 10. születésnapját. A szaloncukrok kedveltségi vizsgálatán ezúttal nem csak a termékek vakkóstolására került sor: a programot és az egy évtized alatt elért eredményeket dr. Felkai Beáta Olga élelmiszerláncért felelős helyettes államtitkár mutatta be, valamint a résztvevők megismerhették az évfordulóra összeállított [jubileumi kiadványt](#) is.

A rendhagyó eseményt *Ünnepi tradíció szakmai szemmel: szaloncukor az asztalon* címmel kerekasztal-beszélgetés is színesítette, ahol Intódy Gábor, a Magyar Édességgyártók Szövetségének főtitkára, Erdélyi Balázs, a Magyar Cukrász Ipartestület elnöke, valamint Dr. Pleva György, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal igazgatója osztotta meg gondolatait a karácsonyi időszak egyik legnépszerűbb édességéről. A beszélgetésből kiderült többek között, hogy milyen szaloncukrokkal találkozhatunk a cukrászdákban, emellett szó esett a jó csomagolásról, annak fontosságáról, valamint a szaloncukrok szabályozásáról is.

Az esemény a kókuszos szaloncukrok kedveltségi vizsgálatának eredményhirdetésével zárult. A szakértő és laikus kóstolók pontozása alapján kialakult rangsorban a dobogó legfelső fokát a *Spar Kókuszos szaloncukor, étcsokoládéval 22% mártott, lédig* érdemelte ki, a második helyezést a *Favorina Kókuszos szaloncukor tejcsokoládéba mártva, 350 g* érte el, a harmadik helyen pedig a *Lissé Szaloncukor kókuszos tejcsokoládéval mártott, 300 g* végzett.

További információk, érdekességek és a részletes vizsgálati eredmények elérhetőek a Nébih Szupermenta termékteszt oldalán.

<https://szupermenta.hu/kokuszos-szaloncukrok-a-szupermenta-karacsonyfajan/>

## Kapcsolódó anyagok:

[A Szupermenta Jubileumi kiadványa letölthető formában \(pdf\)](#)

[Szaloncukor termékteszt eredményközlő táblázat letölthető formában \(xlsx\)](#)

Sajtókapcsolat:

- +36 70 436 0384
- [nebih@nebih.gov.hu](mailto:nebih@nebih.gov.hu)

Eredeti tartalom: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/17544/karacsonyra-hangolva-szaloncukrok-a-szupermenta-rendhagyó-tesztjen/>