

¿SABEMOS LO QUE COMEMOS?: KEBABS

¿QUÉ ES UN KEBAB?

Carne que es asada o cocida encima o sobre las llamas; trozos grandes o pequeños de carne; puede ser servido sobre platos, en sándwiches, o en cuencos. La carne tradicional del kebab es el cordero, pero dependiendo de los gustos locales y prohibiciones religiosas, en la actualidad se suele preparar con carne de vaca, cordero, cabra, pollo, cerdo o pescado.

RESULTADOS DE UN ESTUDIO REALIZADO CON 25 MUESTRAS DE KEBAB:

- **MENOS TERNERA Y MÁS CARNE DE OTROS ANIMALES**

Pollo: En 20 de las muestras que fueron analizadas se encontró carne de pollo. En 11 de las muestras alrededor de un 40% y en 6 de ellas más de un 60%. En el resto de las muestras la cantidad de pollo era menor del 1%, posiblemente debido a una contaminación cruzada.

Caballo y pavo: Estas carnes se encontraron en 7 y 13 muestras respectivamente. En todas ellas la cantidad encontrada fue menor del 1%.

Ternera 100%: Únicamente en una muestra se encontró ternera al 100%.ñ

- **CARNE DE CALIDAD PASABLE**

La carne de la mayoría de las muestras de los kebabs obtiene un aprobado raspado. “Únicamente” 9 de las muestras contenían mas fibras y tendones de lo deseado.

- **RASTROS DE CONTAMINACIÓN FECAL**

En este punto se pone en evidencia la carencia de higiene de estos locales.

11 de las muestras contenían bacterias coliformes en cantidades muy elevadas, que son características de una contaminación fecal, esto es debido a una mala limpieza de los vegetales e higiene de los manipuladores.

En 13 kebabs se encontró gran cantidad de mohos y levaduras.

En ninguno de los locales ninguno de los manipuladores de alimentos vestía con uniforme ni su correspondiente gorro.





- **MÁS CALORICOS QUE OTROS RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA**
Si pides el kebab más contundente y además lo acompañas de refresco y patatas fritas, estarás consumiendo tres cuartas partes de la energía que necesita aproximadamente un adulto para pasar el día.

