

## SABEM EL QUE MENGEM?: KEBABS

### ¿QUE ÉS UN KEBAB?

Carn que es asada o cuinada damunt o sobre les flames; trossos grans o xicotets de carn; poden ser servits sobre plats, en sandvitxs, o en bols. La carn tradicional del kebab és el corder, però depenen dels gustos locals i prohibicions religioses, en la actualitat es solen preparar amb carn de vaca, corder, cabra, pollastre, porc o peix.

### RESULTATS D'UN ESTUDI REALITZAT AMB 25 MOSTRES DE KEBAB:

- **MENYS VEDELLA I MÉS CARN DE ALTRES ANIMALS**

**Pollastre:** En 20 de las mostres que foren analitzades es trobà carn de pollastre. En 11 de les mostres, al voltant d'un 40% i en 6 d'elles més d'un 60%. En la resta de les mostres la quantitat de pollastre era menor del 1%, posiblement degut a una contaminació creuada.

**Cavall i titot:** Estes carns es trobaren en 7 i 13 mostres respectivament. En totes elles la quantitat trovada va ser menor del 1%.

**Vedella 100%:** Únicament en una mostra es va trovar vedella al 100%.

- **CARN DE QUALITAT PASABLE**

La carn de la majoria de les mostres dels kebabs obté un aprovat raspat. "Únicament" 9 de les mostres contenien mes fibres i tendons de lo deseat.

- **RASTRES DE CONTAMINACIÓ FECAL**

En este punt es fica en evidencia la carència de higiene d'aquestos locals.

11 de les mostres contenien bacteris coliformes en quantitas molt elevades, que son característiques d'una contaminació fecal, açò es degut a una mala neteja dels vegetals e higiene dels manipuladors.

En 13 kebabs es va trovar gran quantitat de floridures i rents.

***En cap dels locals, cap dels manipuladors d'aliments vestia amb uniforme ni el seu corresponent barret.***





- **MES CALÒRICS QUE ALTRES RESTAURANTS DE MENJAR RÀPID**

Si demanes el kebab mes contundent i a mes l'acompanyes de refrescos i creïlles fregides, estaràs consumint tres quartes parts de l'energia que necessita aproximadament un adult per passar el dia.

