



Какая тяжесть, эта ваша ледяная рыба!

Качество филе с прилавков Костромы эксперты поставили под сомнение

Опытные покупатели знают: если в магазине ловишь замороженную рыбу наудачу, ничего хорошего от нее ждать не приходится. Увы, но мы им верим - еще ни одна экспертиза «улова» с костромских прилавков не прошла без серьезных замечаний. Поэтому в «меню» очередной проверки снова рыбное филе. Что к нему «примерзло» и как не купить вместо рыбы лед, разбираемся вместе с экспертами.

Ловим за «ярлык»

В этот раз в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

- филе пангасиуса, Россия. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- филе минтая с/м без кожи, Китай. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- пангасиус, филе замороженное ТМ «Ленморепродукт», ООО «Ленморепродукт», зона вылова - акватория Вьетнама. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

- филе трески без кожи торговой марки «Каждый день», ООО «Талисман-888», г. Москва. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома.

Выбрать филе в магазине на самом деле задача не из простых. Почти все замороженные кусочки смотрятся довольно неплохо. Поэтому эксперты советуют: внимательно присмотритесь к этикетке. Тогда шансы избежать большой лужи и неаппетитного куска мяса после разморозки вырастут в разы.

В нашем случае нарушения удалось найти сразу. «Засекретить» выходные данные продукта попытались производители рыбы, приобретенной в «100Метровке» и «Адмирал Сити». На этикетке они «забыли» указать производителя, массу нетто и массу без глазури, а также другие важные сведения. Получается, покупатели могли выбрать рыбу только наугад. Стандарт же в такие ребусы играть не любит и выписывает образцам строгий выговор.

Сколько весит лед?

Еще одна беда рыбного филе в магазинах - тяжелая ледяная корочка, за которую мы, заметим, тоже платим. Чтобы узнать, насколько в этом отношении добросовестны наши производители, эксперты взвесили и сравнили реальную массу рыбы и массу без глазури.

Как оказалось, обыкновенному покупателю определить соотношение на глаз не под силу. Сказать честно, определить это не смогли даже мы. Все наши подопытные внешне вполне вызвали доверие: ледяная корочка толстым слоем равномерно покрывала его поверхность, не отставала и не трескалась.

Но эксперты были другого мнения. По их подсчетам, лишней глазури грешили все те же злополучные образцы из «100Метровки» и «Адмирала Сити». Наледь в них составила почти треть массы рыбы(!), хотя дозволено лишь 5%. Может быть, поэтому производители и были так лаконичны с этикеткой? А в стоимость рыбы, напомним, вошел и лед.

Правда, претензии возникли не ко всем образцам. На филе торговых марок «Ленморепродукт» и «Каждый день» глазури вообще отсутствовала. О чем, кстати, упоминалось и на этикетке. За честность этим подопытным - твердая пятерка.

Сказка - ложь

Между тем во всех четырех случаях филе оказалось чистым, ровным и целым. Замороженное поштучно, оно легко отделялось друг от друга и не вызвало никаких замечаний по разделке. Кожный покров рыбы удален, а подкожные пожелтения, говорящие о плохом качестве продукта, полностью отсутствовали.

Не разочаровались эксперты и после того, как разморозили и сварили водоплавающих. Мясо было плотным и нежным, как и положено этим видам рыбы. Посторонних вкусов, запахов, как и не свойственного рыбе цвета, эксперты не обнаружили.

Однако, несмотря на последние хвалебные характеристики, не все образцы филе с прилавков Костромы в этот раз справились с испытаниями. Отвечая по органолептическим показателям требованиям ГОСТ Р 51494-99 и ГОСТ 3948-90, образцы из «100Метровки» и «Адмирал Сити» не соответствуют не менее важным требованиям дополнения к СанПиН по маркировке и массовой доле глазури. Остальные два филе, отправленные на экспертизу, всем необходимым требованиям соответствуют.

Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

Как выловить вкусную рыбку?

- Замороженная рыба не любит резких перепадов температуры. Поэтому даже самый слабый запах говорит о том, что продукт несвежий.
- Если филе неестественно легкое и поблекшее, значит, в морозилке оно провело больше положенного срока.
- Мясо сильно залежавшихся рыбин отличается повышенной ломкостью по краям среза.
- У правильно замороженной рыбы мясо полупрозрачное и на срезе блестит. При неправильном или длительном хранении рыба становится непрозрачной, и мясо приобретает сероватый оттенок.

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля глазури, нанесенной на рыбу от массы нетто, не более 5%	Соответствие требованиям ГОСТ Р 51494-99, ГОСТ 3948-90, СанПиН 2.3.2.1078-01
филе пангасиуса, Россия	торговый центр «100Метровка», Кострома	33,2	Не соответствует требованиям по маркировке и массовой доле глазури
филе минтая с/м без кожи, Китай	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	33,2	Не соответствует требованиям по маркировке и массовой доле глазури
пангасиус, филе замороженное ТМ «Ленморепродукт», ООО «Ленморепродукт», зона вылова - акватория Вьетнама	гипермаркет «Карусель», Кострома	Глазури отсутствует	Соответствует требованиям
филе трески без кожи торговой марки «Каждый день», ООО «Талисман-888», г. Москва	гипермаркет «Ашан», Кострома	Глазури отсутствует	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Как показал «рыбный рейд», замороженная рыба может так обмануть, что мало не покажется. По каким же приметам определяют ее качество костромичи? С таким вопросом мы обратились к ним во время традиционного опроса.

Павел Иванович:

- Я долго жил на Дальнем Востоке, поэтому в рыбе разбираюсь. Но и это не спасает от неудачных опытов: нет-нет, да и попадет в замороженном виде несвежая рыба. А покупать стараюсь чаще на рынке - там проще выбрать.



Андрей:

- Всегда беру рыбу у одних и тех же продавцов. Думаю, обманывать постоянных клиентов им невыгодно, поэтому доверяю. Да и выбирать рыбу уже научился - по жабрам, например, по запаху.



Светлана:

- Мне удобнее покупать рыбу в магазине. Беру обычно пикши и скумбрию. Прежде чем взять - внимательно их осматриваю. Как выбираю? По цвету. Она должна быть светлая и не «ржавая».



Мария Афанасьевна:

- Обычно выбираю замороженную рыбу в одном и том же магазине, недалеко от дома. Но сказать, что довольна ею, не могу - слишком много льда. Бывает, разморозишь, а рыба окажется совсем не свежая.



Ольга:

- В нашей семье никто рыбу не ест, поэтому ни в каком виде ее не покупаю. Про качество же могу сказать, что сейчас все продукты надо тщательно выбирать. Особенно в магазинах и неместного производства.



Фото Сергея КАЛИНИНА

Р ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»