

О пасте без пристрастия

Много ли настоящих помидоров в томатной пасте, выяснили эксперты

Томатная паста - продукт на кухне хорошей хозяйки просто необходимый. А чтобы блюда с ней получились вкусными, а не сдобренными гремучей смесью из консервантов и красителей, нужно узнать, из чего она приготовлена. Помочь костромичам с выбором вызвались эксперты. Натуральными ли продуктами богаты прилавки города, рассказываем сегодня.

Прибыла по форме

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

- томатную пасту «Красная цена», ООО «Лыткаринский пищевой комбинат», Московская область, г. Лыткарино. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- томатную пасту кулинарную, «Агрохолдинг «Еремеевское», ЗАО «Еремеевское», г. Ярославль. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- томатную пасту пастеризованную «Помидорка», массовая доля сухих веществ 25-28 процентов, ООО «Пищевик», Краснодарский край, г. Абинск. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»);
- томатную пасту «Каждый день», массовая доля сухих веществ 25 процентов, ЗАО «Булгарконсерв», г. Калуга. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»);



- томатную пасту «Дядя Ваня», массовая доля сухих веществ 25 процентов, ООО «Консервное предприятие «Русское поле - Албаши», Краснодарский край, станица Новоминская. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома.

Как тщательно эксперты ни проверили томатную «гостью», темных включений и остатков кожицы, семян и других грубых частиц помидоров, к которым ГОСТ относится настоятельно, в пасте они не нашли. А это верный признак хорошего качества. Цвет всех образцов, вызванных на проверку, - выраженный красный, равномерный по всей в меру густой массе. А вкус не испорчен горечью

пригара и другими посторонними привкусами.

Соль и уксус - на контроль

Более глубокий, физико-химический, анализ начали с определения массовой доли хлоридов, или, говоря проще, поваренной соли. А она, как известно, влияет не только на вкус, но и на срок годности продукта. Посолили чуть больше положенного - и срок хранения искусственно увеличили. Такие крайности ГОСТ не приветствует и определяет норму для тех производителей, кто использует соль: не более 10 процентов.

Да, мы не оговорились - именно для тех, кто использует. Оказалось, что в продукт соль добавляют не все: в нашем случае совсем несоленой оказалась томатная паста «Помидорка» и «Дядя Ваня». Остальные в свои соленые 10 процентов, чересчур острить или кислить томатная паста не будет. К нашим образцам у экспертов претензий не нашлось. Результаты испытания можно увидеть в таблице.

Узнать, не перестарались ли производители «подопытных» с уксусом, позволяет показатель «массовая доля титруемых кислот». Если он не превышает 11 процентов, чересчур острить или кислить томатная паста не будет. К нашим образцам у экспертов претензий не нашлось. Результаты испытания можно увидеть в таблице.

Посчитаем помидоры

Если долю хлоридов и кислот ГОСТ строго ограничивает, то сухие вещества в томатной пасте только приветствует. Почему? Все просто: это и есть те самые помидоры, из которых ее делают. Значит, чем выше их содержание, тем больше овощей использовали при производстве пасты. А как минимум, их массовая доля должна быть не менее 23-25 процентов.

Очередное испытание прошло без нарушений: все производители нормы выдержали. При этом, видимо, больше всего помидоров не пожалели на изготовление пасты «Еремеевское» и «Дядя Ваня» - доля сухих веществ в них составила 29,1 и 28,4 процента.

Не обнаружили эксперты в продукте и примесей - ни каких-то посторонних, ни растительного происхождения. Их, кстати, стандарт совсем не допускает. А значит, паста, содержащая их, сразу бы отправилась для покупателей в «черный список».

Итоги исследования не могут не радовать: томатной пасте с прилавков Костромы можно доверять. Все проверенные образцы требованиям ГОСТ Р 54678-2011 соответствуют. А значит, станут не только вкусным, но и полезным соусом к вашему столу.

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



Учимся выбирать и хранить

- Темно-коричневый цвет пасты может говорить о нарушении технологии при приготовлении. Он же может стать важным сигналом: в продукт добавили овощное либо фруктовое пюре. Паста оранжевая? В нее добавили крахмал.
- Правильная паста имеет вкус настоящего помидора, без излишней сладости, кислоты или горечи.
- Чтобы проверить пасту на содержание крахмала, капните на нее йод - «крахмальная» даст фиолетовый цвет.
- Лучший способ хранения - в холодильнике в стеклянной посуде.
- Чтобы продлить срок хранения томатной пасты в открытой банке, посыпьте ее сверху солью и залейте тонким слоем подсолнечного масла.

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов), не менее 23-25%	Массовая доля титруемых кислот, не более 11 %	Массовая доля хлоридов, не более 10%	Соответствие требованиям ГОСТ Р 54678-2011
томатная паста «Красная цена», ООО «Лыткаринский пищевой комбинат», Московская область, г. Лыткарино	гипермаркет «Карусель», Кострома	24,9	0,9	2,1	Соответствует требованиям
томатная паста кулинарная, «Агрохолдинг «Еремеевское», ЗАО «Еремеевское», г. Ярославль	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	29,1	1,3	1,4	Соответствует требованиям
томатная паста пастеризованная «Помидорка», массовая доля сухих веществ 25-28%, ООО «Пищевик», Краснодарский край, г. Абинск	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»)	28,1	1,9	Отсутствуют	Соответствует требованиям
томатная паста «Каждый день», массовая доля сухих веществ 25%, ЗАО «Булгарконсерв», г. Калуга	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»)	27,5	1,1	1,2	Соответствует требованиям
томатная паста «Дядя Ваня», массовая доля сухих веществ 25%, ООО «Консервное предприятие «Русское поле - Албаши», Краснодарский край, станица Новоминская	торговый центр «100Метровка», Кострома	28,4	1,6	Отсутствуют	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

А часто ли костромичи покупают томатную пасту? И умеют ли ее выбирать? С этими вопросами мы вышли на улицы города во время традиционного опроса.

Екатерина:

- Я всегда покупаю томатную пасту одного и того же производителя. Доверяю, потому что давно покупаю и ни разу не была обманута. На мой взгляд, идеальная паста не должна быть кислой и быть сладкой. Нейтральный вкус - самое лучшее для этого продукта.



Алена:

- Такие продукты, как томатная паста, стараюсь выбирать на глаз. Цвет должен быть красным, насыщенным, а консистенция - густой. Если паста светлая или жидкая, значит, разбавили. Еще обращаю внимание на производителя, предпочитаю отечественный продукт.



Юлия:

- Если честно, то покупаю ее довольно редко. Всегда смотрю на состав: хорошая паста должна быть приготовлена из свежих помидоров и ни в коем случае не из другой пасты. А по вкусу больше нравится несоленая паста. Она хорошо сочетается с блюдами.



Зоя:

- Томатную пасту выбираю по составу и производителю. Ведь в стеклянных банках этот продукт встречается не так часто, обычно в жестяных, и посмотреть на внешний вид не получается.



Любовь Борисовна:

- Мы томатную пасту вообще не покупаем. Больше любим кетчуп - он вкуснее и в блюдах томатную пасту заменяет вполне равноценно.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»