

По имени - «Докторская», а по составу?

«Мясная» ли колбаса продается в магазинах Костромы, выяснили эксперты

Ее можно найти практически на каждом прилавке города. «Докторская», знакомая многим еще с советского детства, по популярности и сегодня не уступает другим, самым авторитетным видам мясных изделий. Но вся ли колбаса, что зовется «Докторской», действительно ею является? Ответ экспертов был неоднозначным.



На вид и запах - красота

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

- изделие колбасное вареное. Колбаса «Докторская эконом» вареная, первый сорт, ОАО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод», г. Москва. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- изделие колбасное вареное. Колбаса «Докторская», ЗАО «Стародворские колбасы», г. Владимир. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- изделие колбасное вареное. Колбаса «Докторская» категории А, высший сорт, охлажденная, ОАО «Шувалово». Место покупки - универсам «Высшая Лига», Кострома;

- изделие колбасное вареное. Колбаса «Докторская» ТМ «Дубки» вареная, охлажденная, ООО «Мясокомбинат «Дубки», Саратовская область, п. Дубки. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

- изделие колбасное вареное. Колбаса «Докторская Как раньше» вареная, первый сорт, ООО «Кострома-Буй», Костромская область, г. Буй. Место покупки - универсам «Высшая Лига», Кострома;

- изделие колбасное вареное. Колбаса «Докторская из Нерехты» категории А, охлажденная, вареная, ООО «Нерехтский мясокомбинат», Костромская область, г. Нерехта. Место покупки - универсам «Высшая Лига», Кострома;

- мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Колбаса классическая «По-докторски» ТМ «Круглый год». Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

- изделие колбасное вареное.

ное. Колбаса вареная «Докторская», категория А, высший сорт, охлажденная, ООО «Костромской мясокомбинат», Кострома. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.

Один из главных признаков «приличной» колбасы - аппетитный и эстетичный внешний вид, сухая и чистая поверхность, а также плотная консистенция. Еще одно важное условие стандарта: фарш должен быть равномерно перемешан, иначе наличие нарушения технологии приготовления. Вкус и запах колбасы, что вполне естественно, не может иметь каких-либо несвойственных «амбре», только аромат пряностей.

Осмотрев вдоль и поперек представленную на тестирование колбасу, эксперты остались довольны: все в норме. К «колбасной» органолептике у них претензий не было.

Не переборщи!

Массовая доля хлористого натрия, или, говоря проще, поваренной соли, - показатель из разряда физико-химического анализа. Влияет он не только на вкус, но и на сохранность продукта. С солью работает правило «не навреди»: ее количество в «Докторской» не должно превысить 2,1 (+0,3 процента в летние месяцы, с мая по сентябрь). Повода для беспокойства полученный результат не вызвал: все образцы придерживаются стандарта. Но судя по процентам, соли наши производители явно не жалеют.

Еще один важный показатель - массовая доля нитрита натрия. Как ни крути, его присутствие в колбасе обязательно, но в строго ограниченном

количестве. При отсутствии красителя мясное изделие может приобрести не совсем аппетитный коричневый оттенок. Переборщить тоже нельзя, иначе вещество превратится в ингредиент, опасный для здоровья. Содержание нитрита натрия в «Докторской», одобренное стандартом, не более 0,005 процента. Все наши образцы показали приемлемый ГОСТом результат. При этом многие из изделий почти вплотную подошли к «штрафной» планке. Результаты можно увидеть в таблице.

А мясная ли колбаса?

Затем экспертам предстояло исследовать массовую долю белка. Это один из показателей, который говорит о том, насколько колбаса «мясная». Стандарт предпочитает ту «Докторскую», где содержится не менее 12 процентов белка.

Отстающие наметились сразу: по десять процентов белка показала «Докторская» от «Черкизовского мясоперерабатывающего завода» и колбаса «По-докторски» торговой марки «Круглый год». Но предъявить претензии им не в силах даже ГОСТ: в первом случае на маркировке производитель заявленную долю белка прописал, а во втором назвать колбасу настоящей «Докторской» просто нельзя, называется-то она - «По-докторски». Такие вот экспертные тонкости. То же самое и с буйской колбасой «Докторская Как раньше». На этикетке заявлено 9 процентов белка, а на деле - 11. Но со стороны стандарта здесь нарушений нет. Все остальные образцы испытание прошли успешно.

Что внутри?

Заглянули эксперты и в состав изделий. И именно на этом этапе проверки многие из колбас вызвали самые серьезные сомнения. Например, согласно ГОСТу, в составе настоящей «Докторской» высшего сорта не должно быть ни намека на мясо птицы, крахмала, соевого белка. Закупка у нас потребительская, поэтому мы, как и другие покупатели, ориентировались на этикетки, отпечатанные в магазине. А там, в составе даже самых «авторитетных» колбас, эти компоненты присутствуют. Но полностью доверять им мы не имеем права, ведь часто технические ошибки допускаются уже на уровне продавца, а не производителя, и в маркировке могут оказаться неточности. Поэтому лучше ориентироваться не на этикетки, а на состав, указанный на обложке самого продукта.

Еще один нюанс, о котором мы уже говорили, - названия дополняют или меняют, и таким образом получается совершенно другая колбаса. Например, «Докторская Эконом» или «По-докторски». Название похоже, а по сути - мы покупаем совершенно другую колбасу. И уж конечно, от излюбленной покупателями советской рецептуры там остается мало.

Получается, сегодняшняя экспертиза стала одной из самых противоречивых, ведь состав многих из колбас «Докторских» вызвал у экспертов сомнения. Но есть и более приятная новость - все колбасы прошли испытание на ГОСТ Р 52196-2011 и безопасны для употребления.

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

ВКУС НАРОДА

На «суд людской» были представлены восемь образцов колбасы «Докторской». Среди них места распределились следующим образом: большинство голосов у буйского изделия «Докторская Как раньше» (№ 5) и у изделия «Докторская из Нерехты» (№ 6). Второе место поделили колбасы «Костромского мясокомбината» (№ 8) и ОАО «Шувалово» (№ 3). Третье место - у продукта торговой марки «Дубки» (№ 4), четвертое - у колбасы от ЗАО «Стародворские колбасы» (№ 2). Пятым стал продукт от ОАО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод». Заключает список колбаса «По-докторски» торговой марки «Круглый год» (№ 7).

Анастасия:

- Когда выбираю вареную колбасу, ориентируюсь по цвету. Натуральная колбаса - серовато-розового оттенка, не яркая. Например, как образец под номером один. На мой взгляд, это самая вкусная колбаса.



Светлана:

- Колбасу покупаю постоянно, предпочитаю вареную с жиром. Знаю главное: она натуральная, если меняет цвет. Могу сказать, что и по цвету, и по вкусу самый лучший образец под номером пять. Кроме того, в нем больше пряностей. Третий тоже неплох, но чуть хуже на вкус. А вот первый и четвертый образцы есть невозможно.



Федор:

- «Докторская» на нашем столе есть всегда. Но выбрать ее сейчас, чтобы была как раньше, советская, очень сложно. Здесь я натуральную колбасу, кажется, нашел: это образцы под номерами три и пять. Более-менее на вкус второй образец. Остальные - не для меня.



Ирина:

- Колбасу иногда покупаю, но какой-то самой любимой нет, берем всегда разную. Из представленных здесь больше всего понравилась колбаса под номером один. Легкая, приятная на вкус. Думаю, я бы такую купила.



Михаил:

- Третий образец, на мой взгляд, сильно солоноват на вкус - я такую колбасу не люблю, соли должно быть в меру. А вот изделие под номером четыре довольно гармоничное по сочетанию компонентов и приятное. Пожалуй, проголодаюсь за него.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

Р ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля нитрита натрия, не более 0,005 %	Массовая доля хлористого натрия, не более 2,1 +/- 0,3 %	Массовая доля белка, не менее 12%	Соответствие требованиям нормативных документов	Результат народного голосования
изделие колбасное вареное. Колбаса «Докторская Эконом» вареная, первый сорт, ОАО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод», г. Москва	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	0,0045	2,3	10,0 (согласно маркировке - 10,0)	Соответствует требованиям	5-е место
изделие колбасное вареное. Колбаса «Докторская», ЗАО «Стародворские колбасы», г. Владимир	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	0,005	2,0	12,0	Соответствует требованиям	4-е место
изделие колбасное вареное. Колбаса «Докторская» категории А, высший сорт, охлажденная, ОАО «Шувалово»	универсам «Высшая Лига», Кострома	0,0017	2,0	12,3	Соответствует требованиям	2-е место
изделие колбасное вареное. Колбаса «Докторская» ТМ «Дубки» вареная, охлажденная, ООО «Мясокомбинат «Дубки», Саратовская область, п. Дубки	гипермаркет «Карусель», Кострома	0,0036	2,2	12,2	Соответствует требованиям	3-е место
изделие колбасное вареное. Колбаса «Докторская Как раньше» вареная, первый сорт, ООО «Кострома-Буй», Костромская область, г. Буй	универсам «Высшая Лига», Кострома	0,0051	2,0	11,0 (согласно маркировке - 9,0)	Соответствует требованиям	1-е место
изделие колбасное вареное. Колбаса «Докторская из Нерехты» категории А, охлажденная, вареная, ООО «Нерехтский мясокомбинат», Костромская область, г. Нерехта	универсам «Высшая Лига», Кострома	0,0039	2,1	12,2	Соответствует требованиям	1-е место
мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Колбаса классическая «По-докторски» ТМ «Круглый год»	гипермаркет «Карусель», Кострома	0,0049	2,3	10,0	Соответствует требованиям	6-е место
изделие колбасное вареное. Колбаса вареная «Докторская», категория А, высший сорт, охлажденная, ООО «Костромской мясокомбинат», Кострома	гипермаркет «Карусель», Кострома	0,0031	2,0	12,3	Соответствует требованиям	2-е место