

# Избыток в убыток

Половина проверенной вяленой рыбы с прилавков Костромы не отвечает ГОСТу



## Как выбрать рыбку?

Обязательно проверяйте рыбу на ощупь. Если она очень твердая и засохшая, то наверняка залежалась. В то же время наличие небольшой жесткости мяса – нормальное явление. Упругость и жесткость проверяйте у брюшка.

Ни в коем случае вяленая рыба не должна иметь влажную и липкую поверхность.

По цвету рыба должна быть светлой с серым или коричневым оттенком. Качественное мясо должно иметь немного заметный янтарный оттенок без следов крови. Явная желтизна является признаком несвежести.

Важно проверять рыбу на запах. В первую очередь, понюхайте в районе брюха и хвоста, а затем у головы. Самый эффективный способ – проткнуть рыбу ножом в этих местах. Запах тухлятины, гнили и темная слизь на ноже будут явным признаком испорченности. Поэтому часто удобнее купить выпотрошенную вяленую рыбу: в этом случае вы перестрахуетесь.

**Часто ловите вяленую рыбку в магазинах города? Тогда мы советуем бы приглядеться к ней повнимательнее. Ведь, как оказалось, грешит костромской «улов» антигостовскими излишками. Почему экспертам не понравилась вяленая рыба, которую предлагают костромичам, и как найти качественный продукт, рассказываем сегодня.**

## Рыба мечты?

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

- леща вяленого весомого. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- горбушу. Филе вяленое с ароматом копчения ТМ «BEERKA», ООО «Синтез-Ресурс», г. Санкт-Петербург. Место покупки - гипермаркет «Наша Радуга», Кострома;

- воблу вяленую весомую, ИП Скокова О.В., Россия, г. Астрахань. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- филе щуки вяленое. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- окуня вяленого «Чечурин», ИП Скокова О.В., Россия, г. Астрахань. Место покупки -

ки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- леща вяленого (неразделанного) ТМ «Вяльково», место улова - Каспийский бассейн промысла, ИП Погосов А.С., Московская область. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.

Выглядит рыбка вполне себе прилично. Все шесть образцов, как и положено, внешне чистые, к поверхности рыбы плотно прилегает чешуя. Наружных повреждений и солевого налета эксперты не нашли ни на одном из образцов, что тоже порадовало. Цвет рыбки соответствовал ее виду, а на ощупь все испытываемые оказались плотными. Порочащих «амбре» и привкусов эксперты не заметили.

Правда, к двум образцам вопросы все-таки были. На этикетке леща торговой марки «Вяльково» исследователи не увидели знака обращения на территории Таможенного союза, да и информация о продукте была неполная. А на банке щуки, купленной в «100Метровке», заметили отпечаток сетки. Но такие нарушения ГОСТ прощает - к серьезным они не относятся. Значит, у нашей вяленой рыбки с органолептикой полный порядок.

## Выловили нарушителей

Однако более глубокий

физико-химический анализ говорит, что не все так гладко. Ведь сразу три производителя (считай, половина подопытных) переборщили с солью! Ее массовая доля стандартом определена так: от шести до двенадцати процентов включительно. А эксперты знают: обычно избыток соли говорит о том, что кое-кто хотел искусственно продлить срок годности продукта. В нашем случае пересолёнными оказались окунь вяленый «Чечурин» (17,3 процента), лещ вяленый из «Лидера» (15,8 процента) и лещ вяленый торговой марки «Вяльково» (15,7 процента). В остальных трех образцах соли оказалось в меру.

Есть нарушения и по массовой доле влаги. Обвинили эксперты в этом те же самые

образцы: окуня «Чечурин» и леща торговой марки «Вялькино». Первый превысил норму на 7 процентов, второй - на 1,6. Немного, но все-таки неприятно. А главное - не по ГОСТу. Самым же сухим из проверки вышло филе щуки из «100Метровки»: здесь влага составила 27,9 процента.

Получается, проверку на ГОСТ сегодня «завалили» сразу три образца вяленой рыбы. Леща из «Лидера» забраковали по завышенной доле соли, а окуня «Чечурин» и леща торговой марки «Вяльково» - сразу по двум показателям: много соли и воды. Три остальных образца требованиям ГОСТ 1551-93 соответствуют.

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

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля влаги, %	Массовая доля поваренной соли, от 6 до 12 % включительно	Соответствие требованиям ГОСТ 1551-93
лещ вяленый весомой	универсам «Лидер», Кострома	42,4 (норма - не более 45)	15,8	Не соответствует требованиям по массовой доле поваренной соли
горбуша. Филе вяленое с ароматом копчения ТМ «BEERKA», ООО «Синтез-Ресурс», г. Санкт-Петербург	гипермаркет «Наша Радуга», Кострома	29,5 (норма - не более 50)	6,0	Соответствует требованиям
вобла вяленая весомая, ИП Скокова О.В., Россия, г. Астрахань	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	39,8 (норма - не более 45)	13,5	Соответствует требованиям
филе щуки вяленое	торговый центр «100Метровка», Кострома	27,9 (норма - не более 40)	6,9	Соответствует требованиям
окунь вяленый «Чечурин», ИП Скокова О.В., Россия, г. Астрахань	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	47,0 (норма - не более 40)	17,3	Не соответствует требованиям по массовой доле влаги и поваренной соли
лещ вяленый (неразделанный) ТМ «Вяльково», место улова - Каспийский бассейн промысла, ИП Погосов А.С., Московская область	гипермаркет «Карусель», Кострома	46,6 (норма - не более 45)	15,7	Не соответствует требованиям по массовой доле влаги и поваренной соли

## ВКУС НАРОДА

**А есть ли претензии у костромичей к качеству рыбы, которая продается в местных торговых сетях? Об этом мы спросили у жителей города во время традиционного опроса.**

**Елена:**

- Рыбу покупаю нечасто - у нас в семье ее не любят. Если и беру, то для себя скумбрию холодного копчения. Увы, часто о ее качестве хорошего сказать нечего. Бывает сухая, уже лежалая. Вкусную можно купить, если только попадешь на свежий привоз.



**Ольга:**

- Раз в неделю для домашних обязательно устраиваю рыбный день. Ведь рыба очень полезная. Всегда покупаю ее в одном месте - на миньрынке, который находится недалеко от дома. Наверно, поэтому качество стабильно хорошее. В другом месте брать побаиваюсь.



**Любовь Николаевна:**

- Часто покупаю свежую рыбу: горбушу, минтай, мойву. Люблю брать на рынке, там хороший выбор, и можно найти рыбины покрупнее, чем в магазинах. Да и рыночному качеству доверяю больше.



**Александр:**

- Хотя бы раз в неделю нужно есть рыбу. Я придерживаюсь этого правила и покупаю разные рыбные продукты. Чаще всего я «попадаю» на некачественные пресервы. Выбрать их правильно невозможно - просто нет таких признаков, по которым можно было бы заранее определить их качество.



**Михаил:**

- Я не рыбак и даже не любитель рыбы. Но от вяленой не отказываюсь. Готовлю ее всегда сам, больше никому не доверяю. И уже по опыту знаю: если рыба пересохшая, рыжая - можно выкидывать. Она должна быть упругой, сама гнуться.



**Фото Сергея КАЛИНИНА**

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»