

# Сельдь в соусе с душиком

Как оказалось, в Костроме можно купить и такую рыбку

Какие только пресервы не встретишь на прилавках магазинов: сельдь в майонезе, с пряностями, в горчичном и даже винном соусе. Но самыми популярными у покупателей остаются обычные - в масле. Кстати, такая заливка считается и самой полезной. А безопасна ли для здоровья сама рыбка, которую подают в таких пресервах, как показало исследование, еще вопрос.

## С душиком и без прописки?

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

- пресервы из разделанной рыбы. Сельдь филе-кусочки в масле «10 баллов», ИП Лукашев В.Н., г. Владимир. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- пресервы из разделанной рыбы. Сельдь филе в масле слабосоленая, ООО «Радуга», г. Кострома, п. Волжский. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- пресервы из разделанной рыбы. Сельдь солёная. Филе-кусочки «Чудо-рыбка» в масле ТМ «Буревестник и К», Владимирская обл., г. Гороховец. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- пресервы из разделанной рыбы. Сельдь атлантическая, филе-кусочки «Матье» в масле с укропом ТМ «Каждый день», ЗАО «Балтийский Берег», г. Санкт-Петербург. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

- пресервы из разделанной рыбы. Сельдь филе-кусочки в масле «Томилинская сельдь», ООО «Союз-Биллион», Московская область, г. Лыткарино. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.

Первым делом эксперты опытным глазом оценили маркировку пресервов. Чтобы покупатель не брал с прилавка «кота в мешке», этикетка должна полностью соответствовать тому, что находится в упаковке. Но исходные данные указали правильно лишь четыре образца. Изготовители пресервов, купленных в «100Метровке»,



## Выбирай правильно

□ Легкое омыление (скользящий налет серого цвета) означает, что рыбу неправильно хранили.

□ Пожелтение, похожее по цвету на ржавчину, возникает под влиянием окисления жира, что значительно ухудшает качество продукта.

□ Если мясо рыбы уже успело потерять упругость, стало слишком мягким и разваливается, значит, оно либо испортилось, либо перезрело.

□ Если сельдь упакована в прозрачный пластик, оцените ее рассол. Вспененный раствор - признак испорченного продукта.

□ Открытую упаковку специалисты рекомендуют хранить в холодильнике не более двух суток.

изрядно приврали: заявлено «сельдь филе», а под крышечкой - «филе-кусочки», прописано что с кожей, а на деле - без. И кого они хотели обмануть?

Но и это еще не все. Как только эксперты приоткрыли баночку этой подозрительной сельди, в нос ударило неприятное амбре: на прилавке рыба явно успела притомиться и испортиться. В магазинах таким пресервам не место, и за испытание костромской сельде специалисты, увы, выставили «неуд».

Тем временем четыре остальных образца были как на подбор свежими, нежными и сочными. Все филе-кусочки ровно порезаны, кожа удалена и ни следа белкового налета, который выдал бы нарушение в хранении сельди. Не удержавшись перед таким аппетитным деликатесом, эксперты попробовали рыбку на вкус, после чего тоже остались довольны. Не рыба - мечта, да и только.

## В чем соль?

Однако одним «неудом» в этот день не обошлось. На этапе более глубокого, физико-химического, анализа эксперты проверили в образцах масловую долю поваренной соли. Этот показатель, кстати, для рыбки один из самых важных - отвечает не только за вкус, но и за качество.

И снова в случае с пресервами из «100Метровки» эксперты констатировали нарушения: производитель явно пожалел соли. При «солевой» норме в 6-8 процентов костромская сельдь показала только 2 процента. Именно этим можно объяснить и ее порчу. У других же образцов таких проблем не оказалось - все посолены в меру.

Получается, отстающими сегодня среди пресервов оказались лишь одни - сельдь филе из торгового центра «100Метровка». Образец не прошел тест по всем статьям: неправильной маркировке, порче рыбы и серьезному недосолю. Остальные образцы требованиям ГОСТ 7453-86 соответствуют.

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

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие по органолептическим показателям	Массовая доля рыбы	Массовая доля поваренной соли, 6-8 %	Соответствие требованиям ГОСТ 7453-86	Результат дегустации
пресервы из разделанной рыбы. Сельдь филе-кусочки в масле «10 баллов», ИП Лукашев В.Н., г. Владимир	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	120 (согласно маркировке - 120)	6	Соответствует	4-е место
пресервы из разделанной рыбы. Сельдь филе в масле слабосоленая, ООО «Радуга», г. Кострома, п. Волжский	торговый центр «100Метровка», Кострома	Не соответствует по внешнему виду	75 (согласно маркировке - 75)	2,7	Не соответствует по органолептическим показателям, маркировке, массовой доле поваренной соли	Образец не участвовал в голосовании
пресервы из разделанной рыбы. Сельдь солёная. Филе-кусочки «Чудо-рыбка» в масле ТМ «Буревестник и К», Владимирская обл., г. Гороховец	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	110 (согласно маркировке - 110)	6	Соответствует требованиям	1-е место
пресервы из разделанной рыбы. Сельдь атлантическая, филе-кусочки «Матье» в масле с укропом ТМ «Каждый день», ЗАО «Балтийский Берег», г. Санкт-Петербург	гипермаркет «Ашан», Кострома	Соответствует	106 (согласно маркировке - 104)	5,9	Соответствует требованиям	3-е место
пресервы из разделанной рыбы. Сельдь филе-кусочки в масле «Томилинская сельдь», ООО «Союз-Биллион», Московская область, г. Лыткарино	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	222 (согласно маркировке - 222)	6,2	Соответствует требованиям	2-е место

## ВКУС НАРОДА

Мнение потребителей в выборе лучшей сельди оказалось решающим. Большинство голосов участники дегустации отдали за ту, что приобретена в гипермаркете «Лидер» (№ 2). На втором месте пресервы, купленные в «Карусели» (№ 4), на третьем - рыбка из «Ашана» (№ 3). Сельдь из «Адмирал Сити» (№ 1) оказалась лишь четвертой.

**Владимир Васильевич:**

- Люблю слабосоленую сельдь, часто покупаю пресервы. Но иногда покупка бывает некачественной - рыбу передерживают в рассоле, она начинает расслаиваться. Кстати, образец под номером четыре именно этим и грешит. А первый слишком солоноватый. Самые вкусные пресервы - под номером два.



**Галина:**

- Пресервы беру всегда осторожно, потому что часто попадаются испорченные. Из представленных очень понравился образец второй - в меру соленый. Третьи же какие-то безвкусные, на мой взгляд.



**Александр:**

- Люблю пресервы с кислинкой, остренькие, поэтому понравился образец под номером четыре. Третьи тоже неплохие, здесь присутствуют специи, которые добавляют оригинальный вкус. Первый образец слишком солоноват, не на мой вкус.



**Елена Николаевна:**

- Предпочитаю сельдь в масле. Выбираю ее обычно по цвету - он должен быть ровным, без ярких пятен. По вкусу больше понравился образец под номером два. Первый - очень соленый, а два последних выглядят не очень аппетитно.



**Любовь Борисовна:**

- При покупке смотрю, чтобы сельдь не была рыхлой. Люблю пресервы со специями, различными соусами. Но здесь понравились не все: первая слишком соленая, вторая - с неприятным привкусом. А четвертая - очень вкусная, голосую за нее.



**Фото Сергея КАЛИНИНА**

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»