

Рыба впрок без хлопот

Можно ли найти на прилавках города правильные консервы?

Популярность рыбных консервов с годами не снижается: вкусно, быстро и хранятся долгое время. Вырос и выбор - производителей сейчас гораздо больше, чем в прежние времена. А вот с качеством, как показали предыдущие экспертизы, у них настоящая беда: то вместо рыбы - каша, то знатный пересол. Поэтому консервированная скумбрия снова на тестировании у экспертов.

Встречают по «одежке»

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

- консервы рыбные натуральные с добавлением масла «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла», ТД «Морское содружество», ООО «Балтфиштрейд», Калининградская область. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- консервы рыбные натуральные с добавлением масла «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» ТМ «Каждый день», ООО «Балт-Фиш плюс», Псковская область. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;

- консервы рыбные натуральные с добавлением масла «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» ТМ «Балтийский невод», ООО «Балтийский консервный завод», Калининградская область, г. Черняховск. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- консервы рыбные натуральные с добавлением масла «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» ТМ «Рыбпромпродукт», ООО «Русский рыбный мир», г. Москва, поселок Курилово. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

- консервы рыбные стерилизованные «Скумбрия атлантическая натуральная» ТМ «Морская радуга», ООО «Балт-Ост», г. Рязань. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома.

Рассмотрев рыбу со всех сторон, эксперты констати-

Как выбрать рыбные консервы?

□ Консервная банка не должна быть вздутой. Увеличение объема ее содержимого может быть следствием замораживания. На качестве положительно это точно не отразится.

□ Выбирая рыбные консервы, потрясите банку: чем больше в ней жидкости, тем меньше рыбы.

□ Информация на этикетке должна быть легко различима и читабельна, при этом четко должны быть нанесены наименование производителя и его месторасположение, товарный знак, нормативный документ (ГОСТ, ДСТУ или ТУ), пищевая ценность, условия хранения, срок годности и состав.

□ Если дата выпуска и срок годности написаны на банке краской или выбиты снаружи, есть основания заподозрить, что это фальсификат. Выбирайте баночки, на которых цифры выпуклые, выбитые изнутри. На крышке банки с рыбой должна быть выдавлена буква «Р».

□ Разваренность, рыхлость, жесткость, волокнистость мяса рыбы - результат длительной предварительной тепловой обработки и стерилизации консервов, а также повторного замораживания содержимого.

вали: поперечный срез ровный, консистенция мяса сочная, а костей - мягкая. Опытным глазом специалисты заметили частичное прилипание мяса и кожи к внутренней поверхности банки, но в этом не усмотрели никакого нарушения.

Еще один важный показатель качества: при выкладывании из банки кусочки не разваливались. Вкус у рыбы был приятный, она не горчила и не источала никаких подозрительных ароматов. Не нашлось

претензий и к бульону - светлый, с небольшим помутнением от частиц белка, внешне он полностью отвечал всем требованиям, предъявляемым ГОСТом.

Соли, да знай меру

Говоря не о красоте, а о безопасности консервированной рыбы, переходим к физико-химическому анализу. Главный показатель здесь - «массовая доля поваренной соли».

Строго дозированное ее количество - от 1,2 до 2 процентов - позволяет сохранить скумбрию свежей на протяжении всего срока годности. Поэтому недобросовестных продавцов определить довольно просто: они нарушают все нормы и пересаливают продукт так, чтобы он хранился гораздо дольше. И здесь уже ради своей выгоды рискуют здоровьем потребителя.

В нашем случае, к счастью, нарушителей не оказалось. Во всех образцах соль была в норме. При этом самым соленым образцом, пусть и в рамках дозволенного, оказались консервы торговой марки «Рыбморпродукт»: они содержали 1,6 процента соли. В остальных показатели были ниже на 0,2-0,4 процента.

А значит, сегодняшняя экспертиза для всех образцов консервированной скумбрии закончилась успешно. Продукция прошла все испытания на соответствие требованиям ГОСТ 13865-2000 без единого замечания. Насколько же вкусны образцы для костромичей, показало народное голосование.

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

ВКУС НАРОДА

Окончательный выбор как всегда за потребителем. На этот раз костромичи решили, что лучше всех рыбные консервы торговой марки «Морское содружество» (№ 1), на втором месте - продукт торговой марки «Морская радуга» (№ 5). Третья позиция у консервов торговой марки «Каждый день» (№ 2). Четвертой в нашем дегустационном состязании стала рыба торговой марки «Балтийский невод» (№ 3). И лишь пятое место - у «Рыбпромпродукта» (№ 4).

Людмила:

- Покупаю скумбрию часто, люблю с ней делать салат «Мимоза». Из представленных выделила бы первый образец - выглядит аппетитно, не разваливается. А вот четвертый не очень вкусный, больше похож на кильку.



Татьяна:

- Есть рыбные консервы - одно удовольствие, можно и с гарниром, и салаты вкусные приготовить. Особенно, если рыба такая же нежная, как первый и третий образцы. Остальные, на мой взгляд, по вкусу хуже.



Мария:

- Больше всех понравился образец под номером три. Он не разваливается, кожица целая, а это значит, что рыбу консервировали свежей, не замораживали. Вторым образцом заметно суховат. А пятый, хоть и выглядит невзрачно, оказался сочным и на вкус более натуральный, чем остальные.



Александр:

- Никогда не отказываю себе в удовольствии отведать скумбрии в томатном соусе. В масле она уже не такая вкусная. Но могу сказать, что первый и четвертый образцы более насыщенные по вкусу. А вот второй - совершенно сухой.



Ирина:

- Обычно я беру консервы из тихоокеанской рыбы или прибалтийские. Знаю, что если рыба крошится - ее можно только выкинуть, никакой пользы от нее ждать не приходится. Самыми вкусными могу назвать консервы под номером четыре и три. А вот первые совершенно не понравились: остается неприятное послевкусие.



Фото Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Массовая доля поваренной соли, 1,2-2,0 %	Соответствие требованиям ГОСТ 13865-2000	Результат народной дегустации
консервы рыбные натуральные с добавлением масла «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла», ТД «Морское содружество», ООО «Балтфиштрейд», Калининградская область	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	1,2	Соответствует требованиям	1-е место
консервы рыбные натуральные с добавлением масла «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» ТМ «Каждый день», ООО «Балт-Фиш плюс», Псковская область	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	Соответствует	1,2	Соответствует требованиям	3-е место
консервы рыбные натуральные с добавлением масла «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» ТМ «Балтийский невод», ООО «Балтийский консервный завод», Калининградская область, г. Черняховск	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	1,4	Соответствует требованиям	4-е место
консервы рыбные натуральные с добавлением масла «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» ТМ «Рыбпромпродукт», ООО «Русский рыбный мир», г. Москва, поселок Курилово	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	1,6	Соответствует требованиям	5-е место
консервы рыбные стерилизованные «Скумбрия атлантическая натуральная» ТМ «Морская радуга», ООО «Балт-Ост», г. Рязань	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	1,4	Соответствует требованиям	2-е место