

Не в котлетах счастье,

а в их качестве, уверены эксперты

Котлеты, без сомнения, один из самых популярных в народе полуфабрикатов. Поэтому на прилавках они представлены в изобилии: разные торговые марки, наименования и рецептуры. Но как среди них выбрать качественные и насколько безопасны те, что продаются в Костроме? Попробуем разобраться в этом сегодня.

«Одежка» без упрека

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

- полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, замороженные, панированные, «Котлеты классические Доброжарово», ООО «Русская провинция», г. Кострома. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- полуфабрикат из мяса птицы рубленый, формованный, без панировки, замороженный фасованный, «Котлеты нежные», ИП Исаева И.Н., Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- мясные полуфабрикаты рубленые, замороженные, «Котлеты из филе куриного «Нежный» торговой марки «Bon appetit», ИП Бойцов С.А., Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- полуфабрикат рубленый, формованный, панированный, глубокомороженный, котлеты «Нежность», ИП Рудой, Кострома. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

Мясные котлеты встречаются эксперты исключительно по форме. Во-первых, чтобы были упакованы и маркированы - лишь согласно требованию технического регламента Таможенного союза. Во-вторых, должны угодить и ГОСТу. В нашем случае составом и внешними данными.

К такому популярному мясному полуфабрикату как котлеты стандарт строг: все деформированные продукты, с ломаными или разорванными краями, плохо промешанным фаршем и посторонним запахом сразу же подвергаются сомне-



ниям и более тщательной проверке.

Но не в этот раз. В сегодняшней закупке, по мнению специалистов, все котлеты выглядели прилично. А после того как их поджарили, они и вовсе соблазнили экспертов нежной и сочной консистенцией. В общем, первый этап проверки костромские котлеты прошли без единого упрека.

В чем соль?

Оценить внешние показатели продукта могут дотошные покупатели и самостоятельно. А вот определить, не «нахмичили» ли производители, готовя котлеты, в силах только эксперты. Для этого они проводят сложный физико-химический анализ.

Один из важных показателей на этом этапе - проверка массовой доли хлорида натрия, или, по-другому, поваренной соли. Знать его реальное содержание в продукте необходимо хотя бы потому, что «солеными» излишками некоторые продавцы могут скрыть истинный возраст продукта и искусственно продлить срок его реализации.

Для котлет ГОСТ предусматривает норму соли не более 1,8 процента. Однако никакой почвы для подозрений костромские производители не дают. Кстати, максимум испытания - у котлет торговой марки «Доброжарово», но он не превышает и 1,4 процента.

Что о качестве расскажет этикетка?

По нормам ингредиенты указываются на упаковке в порядке уменьшения их массовой доли в продукте. Поэтому если в продукте больше всего мяса, именно оно должно стоять первым.

Определить процент содержания мяса поможет маркировка на упаковке в виде букв от А до Д, указывающая на категорию продукта. 80% мяса содержится в полуфабрикатах категории «А», 60-80% - категория «Б», «В» и «Г» содержат от 20 до 60%, меньше 20% в категории «Д».

Не стоит также покупать продукт, в составе которого указано гидрогенизированное масло. За этим названием скрываются опасные для здоровья трансжиры.

Жируем?

Посчитали эксперты и массовую долю жира. Здесь логика простая: чем его больше, тем мяса меньше. Чтобы не соблазнять производителей экономить на качестве, ГОСТ ограничивает содержание жира в котлетах до 40 процентов. Упрекнуть костромских производителей было не в чем: нормы придерживались все четыре образца. При этом минимум испытания у котлет от ИП Исаева: жир в них не превысил 10,4 процента. Максимум также невысок - 18 процентов у котлет ИП Рудой.

В общем, стандарт против такого качества не возражает, даже наоборот - поддерживает. Все представленные



на экспертизу образцы замороженных котлет требованиям ГОСТ 31936-2012 соответствуют.

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

ВКУС НАРОДА

А часто ли покупают котлеты горожане? И какому качеству доверяют - костромскому или привозному? С такими вопросами корреспонденты «СП» вышли на улицы города на этой неделе.

Галина:

- Котлеты покупаю часто, но доверяю только костромским производителям и беру в специализированных магазинах. А моя подруга, которая живет рядом с одним из костромских предприятий, полуфабрикаты даже в борщ добавляет вместо мяса. Значит, точно мясные.



Капиталина:

- Уже привыкли и полюбили продукцию одного из костромских производителей. Никогда к ней претензий не было, всегда свежая и качественная. Радует и широкий выбор наименований - можно разнообразить свое меню.



Дмитрий:

- У нас есть возможность готовить все самим, поэтому полуфабрикаты вообще не покупаем. Получается вкусно и полезно, а самое главное - всегда известно, что внутри.



Елизавета:

- Покупаю полуфабрикаты редко, стараюсь готовить самостоятельно из свинины, говядины, курицы. Мясо выбираю костромского производства. Почему? К нему доверия больше.



Анастасия:

- Считаю, что костромская продукция намного качественнее, натуральнее и вкуснее привозной. Поэтому котлеты и любые другие полуфабрикаты покупаю только местные. Был горький опыт, когда на стол попал московский продукт - нам совершенно не понравился.



Фото

Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля хлорида натрия, не более 1,8 %	Массовая доля жира, не более 40 %	Соответствие требованиям ГОСТ 31936-2012
полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, замороженные, панированные, «Котлеты классические Доброжарово», ООО «Русская провинция», г. Кострома	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	1,4	15	Соответствует требованиям
полуфабрикат из мяса птицы рубленый формованный, без панировки замороженный, фасованный, «Котлеты нежные», ИП Исаева И.Н., Кострома	универсам «Лидер», Кострома	1,2	10,4	Соответствует требованиям
мясные полуфабрикаты рубленые замороженные, «Котлеты из филе куриного «Нежный» торговой марки «Bon appetit», ИП Бойцов С.А., Кострома	универсам «Лидер», Кострома	1,3	10,9	Соответствует требованиям
полуфабрикат рубленый формованный, панированный, глубокомороженный, котлеты «Нежность», ИП Рудой, Кострома	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	1,3	18	Соответствует требованиям