

Шпроты без излишеств

Отвечают ли ГОСТу консервы с прилавков Костромы, выяснили эксперты

Так уж повелось с советских времен, что без бутербродов со шпротами праздничный стол хозяйки просто не представляют. Правда, деликатесом эти консервы быть давно перестали и зачастую появляются на обеденных столах и в обычные дни. Специалисты же предупреждают, что перед тем как побаловать себя такой рыбкой, неплохо убедиться в качестве продукта. Все и даже больше о шпротах с прилавков города узнали мы вместе с экспертами-пищевиками на этой неделе.

На вкус и цвет

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

- консервы из копченой рыбы «Шпроты в масле копченые в дровяной печи из балтийской кильки» ТМ «Главпродукт», ООО «Балтийский консервный завод», Калининградская область, г. Черняховск. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- консервы из копченой рыбы «Шпроты в масле» (салака) ТМ «Морская радуга», ООО «Сайма», Великий Новгород. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;

- консервы из копченой рыбы «Шпроты в масле из салаки» ТМ «Каждый день», ООО «Балт-Фиш Плюс», Псковская область, д. Щиглицы. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;

- консервы из копченой рыбы стерилизованные «Шпроты в масле из салаки» «Маяк», ООО «Балт-Ост», Рязань. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- консервы из копченой рыбы «Шпроты в масле из салаки» ТМ «Вкусные консервы», ООО «Балт-Ост» ООО ТД «Вкусные консервы», Московская область, п. Октябрьский. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома.

Один из главных признаков качества шпрот - аппетитный внешний вид. И в первую очередь это касается состояния самой рыбы. Эксперты уверены: тушки рыбы должны быть целыми и не разламы-



Секреты правильных консервов

- Если на банке есть вмятины и повреждения, ее лучше не брать - вероятно, консервы неоднократно роняли, а значит, внутри - рыбная каша;
- Этикетка должна быть приклеена ровно и аккуратно, если она еле держится - от покупки лучше отказаться;
- Плохой и нечеткий шрифт - признак кустарного производства;
- Изучите маркировку на крышке банки: в первом ряду должна быть указана дата приготовления, а во втором - код продукции. Если вам встретится маркировка С20 - будьте готовы к тому, что в банке продукт низкого качества.

ваться, когда их решили вытянуть из банки. Консистенция мяса должна быть нежная, кости и плавники только мягкие, а цвет золотистый и равномерный.

Но даже если все перечисленные показатели в норме, торопиться с выводом рано, ведь нужно оценить и масляную заливку. У качественных консервов масло прозрачное, а водно-белковый слой минимальный. При этом запах и аромат как заливки, так и рыбы не должен вызывать никаких подозрений. То есть не иметь посторонних включений, порочащих «амбре», и горечи.

В этот раз к внешним данным консервов эксперты придраться не могли. Выглядят на «пять с плюсом». А значит, пора перейти к более сложному испытанию и взглянуть на их химический состав.

Тают на глазах?

Рассказать многое о качестве консервов может показатель «массовая доля поваренной соли», норма которого колеблется от 1 до 2,2 процента. Недостаточное содержание соли поможет консервам испортиться раньше срока годности, а вот излишек искусственно его продлит. Полезен ли такой продукт? Навряд ли.

К счастью, наши сегодняшние подопытные с солью не переборщили. При этом самыми солеными оказались шпроты

торговой марки «Морская радуга»: доля соли в них не превысила 2,1 процента. Консервы торговой марки «Главпродукт» были значительно преснее и содержали всего 1 процент соли.

Еще один важный показатель - массовая доля отстоя в масле. Планка, которую для нее задает ГОСТ, - не более 11 процентов. При этом чем меньше отстоя образовывается в банке, тем для потребителя лучше, ведь если с консистенцией рыбы все в порядке, то «таять» в масле, теряя свою целостность и аппетитность, она не будет.

Явным фаворитом в этом испытании оказались шпроты торговой марки «Маяк». В баночке этих консервов кусочков рыбного «лома» не было совсем. Самый же высокий результат - у шпрот торговой марки «Морская радуга»: массовая доля отстоя здесь составила 4,3 процента.

И рыба, и масло

Чтобы производители не налили лишнего масла в консервы, да и рыбы не пожалели,

ГОСТ указывает нормы массовой доли для составных частей. Главный ориентир: рыбы - не менее 70 процентов, а масла - не менее 10.

Посчитав рыб по головам, а потом сверив процентное соотношение, эксперты пришли к выводу: самыми рыбными оказались консервы торговой марки «Главпродукт». Шпрот производитель явно не пожалел, ведь их объем превысил 81,3 процента содержимого баночки. Еще два производителя положили рыбы ровно столько, сколько должны - 70 процентов. В целом нарушителей в этом испытании тоже не оказалось.

А это значит, что финиш для сегодняшних подопытных выдался вполне удачным, ведь испытание ГОСТом и притязательными экспертами все пять «консервированных» образцов прошли с честью. Они полностью соответствуют требованиям ГОСТ 280-2009.

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

ВКУС НАРОДА

Какие же шпроты самые вкусные? Ответить на этот вопрос помогла традиционная народная дегустация. По ее итогам первое место потребители отдали продукту «Вкусные консервы» (№ 5). На второй позиции - консервы торговой марки «Маяк» (№ 4), на третьей - «Морская радуга» (№ 2). Четвертое место заняли шпроты «Каждый день» (№ 3). Консервы торговой марки «Главпродукт» (№ 1) стали лишь пятыми.

Альмира:

- У меня есть свой способ выбора шпрот. Я обязательно трясую банку: если консистенция не жидкая, то можно брать. Значит, шпроты лежат плотно друг к другу и развалиться не успели. Из представленных очень понравилась рыбка под номером 5 - мягкая и сочная. Неплохой и четвертый образец - такие очень хорошо бы украсили бутерброды. Третьи же консервы я не стала бы покупать, подозрительно выглядят.



Нина:

- Самые вкусные шпроты под номером 2, они сочные и в меру соленые. Третий образец, наоборот, недосолен и заметно сушат. Пятые совсем не понравились - их, кажется, перекоптили.



Надежда:

- В последнее время предпочитаю брать крупные шпроты. С ними получаются невероятно вкусные бутерброды. А здесь выбрала бы образец под номером 5 - рыбки крупные, с икрой, очень понравились. Первые слишком соленые, не для меня.



Наталья:

- Мне больше всего понравились шпроты под номером 3. Это тот случай, когда все самые важные показатели сошлись в одном образце: они сочные, малосоленные, вкусные. Консервы под номерами 2 и 4, на мой взгляд, сыроватые и явно пересоленные, а первые, наоборот, сухие.



Ольга:

- Я бы выбрала консервы под номером 1. Они приятные на вкус, да и выглядят прилично. А пятые совсем не понравились. В них много соли, да и чувствуется посторонний привкус.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

Р ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля поваренной соли, 1-2,2%	Массовая доля отстоя в масле, не более 11 процентов	Массовая доля составных частей, рыбы - не менее 70 %, масла - не менее 30 %	Соответствие требованиям ГОСТ 280-2009	Результат народной дегустации
консервы из копченой рыбы «Шпроты в масле копченые в дровяной печи из балтийской кильки» ТМ «Главпродукт», ООО «Балтийский консервный завод», Калининградская область, г. Черняховск	универсам «Лидер», Кострома	1,0	0,9	рыбы - 81,3 масла - 18,7	Соответствует требованиям	5-е место
консервы из копченой рыбы «Шпроты в масле» (салака) ТМ «Морская радуга», ООО «Сайма», Великий Новгород	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	2,1	4,3	рыбы - 72,0 масла - 28,0	Соответствует требованиям	3-е место
консервы из копченой рыбы «Шпроты в масле из салаки» ТМ «Каждый день», ООО «Балт-Фиш Плюс», Псковская область, д. Щиглицы	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	1,1	1,6	рыбы - 70 масла - 30	Соответствует требованиям	4-е место
консервы из копченой рыбы стерилизованные «Шпроты в масле из салаки» «Маяк», ООО «Балт-Ост», Рязань	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	1,3	-	рыбы - 70,4 масла 29,6	Соответствует требованиям	2-е место
консервы из копченой рыбы «Шпроты в масле из салаки» ТМ «Вкусные консервы», ООО «Балт-Ост» ООО ТД «Вкусные консервы», Московская область, п. Октябрьский	торговый центр «100Метровка», Кострома	1,5	0,5	рыбы - 70 масла - 30	Соответствует требованиям	1-е место