

Куриная вареная колбаса - покупка во всех отношениях приятная: сочный и нежный вкус, аппетитный аромат и конечно же весьма демократичная цена. Костромичам повезло даже больше: у них есть возможность купить свежайшие изделия от местных птицефабрик и мясокомбинатов. Есть ли повод сомневаться в качестве костромской куриной колбасы? Разберемся в этом вопросе вместе с экспертами.

Картина маслом

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

- колбасное изделие вареное из мяса птицы «Колбаса куриная». Место покупки - магазин «Мясной двор», Кострома;
- колбасное изделие вареное из мяса птицы «Колбаса деревенская» охлажденная, АО «Галичское по птицеводству», Костромская область, Галичский район. Место покупки - Центральный рынок, Кострома;
- колбасное изделие вареное из мяса птицы «Колбаса куриная» ТМ «Мясной гурман», второй сорт, ООО «Мясной гурман», Костромская область, Нерехта. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- колбаса вареная «Куриная» ТМ «Унипром», второй сорт, колбасное изделие вареное из мяса птицы охлажденное, мясоперерабатывающее предприятие ИП Шахбанова Н.А., Кострома. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

Аппетитная четверка, доставленная в этот раз корреспондентами «СП» на исследование в лабораторию, «порочащих» признаков не имела - практически сразу на глаз определили эксперты. Придаться, и правда, не к чему: поверхность мясного батона была сухой и чистой. Грамотное соблюдение технологии во всех четырех случаях «выдавало» отсутствие слипов (так специалисты называют сероватые пятна на оболочке колбасы, которые появляются из-за соприкосновения батончиков при изготовлении), а также наплывов фарша и бульонно-жировых отеков.

Внутри колбаса оказалась достаточно плотной, при этом фарш был равномерно перемешан. Не испортила картину и мелкая пористость: ее наличие

Хороша или плоха костромская колбаса?

Своими наблюдениями с нами поделились эксперты



Выбираем по «одежке»

* При покупке оцените внешние «данные» батона. Он не должен быть грязным или деформированным. Оболочка повреждена или заметны жировые отеки или наплывы фарша? Такой продукт лучше обойти стороной.

* Яркий цвет изделия говорит об избытке нитрита натрия или калия, темный - о большом количестве консервантов.

* Фарш на срезе должен быть однородным, равномерно перемешанным, без крупных пустот, капель жира, серых пятен и посторонних вкраплений.

* Качественная колбаса обладает характерным ароматом пряностей и в меру соленым вкусом.

* Если колбаса рыхлая, это может говорить о плохой первичной проработке мясного сырья на производстве.

столь незначительно, что ГОСТ не имел претензий к образцам.

Особое внимание эксперты уделили цвету колбасы. Ведь, как известно, натуральный ее цвет - непрезентабельно-серый. Чтобы продукт выглядел аппетитно, в него добавляют краситель, а с ним главное - не переборщить. И если цвет слишком ярок - это уже опасный знак. Но не в нашем случае. Все четыре образца экспертизы были неяркого розового цвета. Да и привкусов, и запахов посторонних не имели.

Поэтому эксперты без лишних сомнений отправили куриную колбасу на следующий этап исследования.

Едим, не рискуя?

Более серьезное, физико-химическое, исследование наделены властью делать лишь специалисты, а мы к ним прислушаемся. Начали они проверку с показателя «массовая доля нитрита натрия». Отношение к нему очень осторожное, как у специалистов, так и у производителей: масса чуть боль-

ше положенного - и последствия для человеческого здоровья могут быть плачевные. Поэтому стандарт строго ограничил долю вещества, которое добавляют в колбасу для цвета: до 0,005 процента.

Но такими жесткими мерами костромские производства не напугаешь, ведь норму они все знают и четко соблюдают. Кстати, меньше всего нитрита натрия зафиксировали у продукта от «Галичское по птицеводству». Его содержание не превысило 0,0028 процента.

Излишек в убыток

Еще один немаловажный момент при исследовании колбасы - массовая доля хлорида натрия, или проще - поваренной соли. О недостатках ее излишнего содержания вы наверняка уже слышали: специалисты не раз рассказывали о том, как с помощью «соляного» избытка недобросовестные производители пытаются искусственно продлить срок годности продуктов. Конечно, качество колбасы в

таком случае страдает в первую очередь.

Максимально допустимое количество соли в куриной колбасе, согласно ГОСТу, не более 2,5 процента. Пересолить продукт никто из наших производителей даже и не пытался: не только ни одного превышения, но и средний показатель - всего 1,7 - 2 процента.

Такие результаты экспертам по вкусу. Во всех четырех образцах мясных изделий от костромских производителей - абсолютное соответствие требованиям строгого и авторитетного стандарта: ГОСТ 31639-2012. А значит, все «подопытные» без лишних вопросов отправляются на дегустацию.

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

ВКУС НАРОДА

Решающим в оценке качества колбасной продукции, как всегда, стало мнение костромичей. По результатам народной дегустации на первом месте - куриная колбаса «Мясной гурман» (№ 3), на втором - изделие, купленное в магазине «Мясной двор» (№ 1). Третьим идет продукт «Унипром» (№ 4) и четвертым - колбаса от «Галичское по птицеводству» (№ 2).

Евгения:

- Не скажу, что мы большие любители колбасы, только куриную покупаем иногда, без шпика. Больше всего из представленных понравился третий образец. А вот второй пробовать я не рискнула: фарш неоднородный, заметны крупинки.



Магомед:

- Люблю местные, костромские колбасы, их делают качественно. Здесь мне особенно понравилось изделие под номером три - нежная, сочная, ароматная колбаса. Второй образец, на мой взгляд, плохо промешан, к четвертому есть претензии по вкусу.



Ирина:

- Я предпочитаю покупать мясо, колбасные изделия практически никогда не беру. Как только попробовала первый образец, сразу бабушку вспомнила, она очень любит и всегда покупает такую колбасу. Понравился и второй образец - чувствуется, что в нем действительно есть мясо.



Евгения:

- Самые вкусные - первый и третий образцы. Мы похожую колбасу покупаем и еще ни разу в ней не разочаровались. Второй же из-за крупинки не понравился, неприятный на вкус.



Олег:

- Я в восторге от первого образца. Люблю еду, хорошо прожаренную, со специями, и такая колбаса полностью отвечает моим требованиям. В остальных образцах соли в меру, но не могу сказать, что они невкусные или не понравились - все достойного вкуса и качества.



Фото Сергея КАЛИНИНА

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля нитрита натрия, не более 0,005 %	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), не более 2,5 %	Соответствие требованиям ГОСТ 31639-2012	Результат голосования
колбасное изделие вареное из мяса птицы «Колбаса куриная»	магазин «Мясной двор», Кострома	0,0041	1,7	Соответствует требованиям	2-е место
колбасное изделие вареное из мяса птицы «Колбаса деревенская» охлажденная, АО «Галичское по птицеводству», Костромская область, Галичский район	Центральный рынок, Кострома	0,0028	2,0	Соответствует требованиям	4-е место
колбасное изделие вареное из мяса птицы «Колбаса куриная» ТМ «Мясной гурман», второй сорт, ООО «Мясной гурман», Костромская область, Нерехта	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	0,0050	2,0	Соответствует требованиям	1-е место
колбаса вареная «Куриная» ТМ «Унипром», второй сорт, колбасное изделие вареное из мяса птицы охлажденное, мясоперерабатывающее предприятие ИП Шахбанова Н.А., Кострома	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	0,0035	0,005	Соответствует требованиям	3-е место