

Вся соль - в вобле?

Рыбой с прилавков Костромы эксперты снова недовольны

За вяленой рыбой, признают эксперты, нужен глаз да глаз: уж очень продукт неоднозначный. То рыбку с «душком» под свежую замаскируют, то не проявят как следует — о качестве в таком случае говорить не приходится. А какой «улов» ожидает любителей воблы в торговых сетях областного центра? Об этом нам расскажут эксперты.

Изучили вдоль и поперек

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

- рыбу вяленую воблу ТМ «Каждый день», зона вылова Волжско-Каспийский бассейн, ООО «Фландер», Московская область, Щелково. Место покупки — гипермаркет «Ашан», Кострома;

- воблу вяленую. Место покупки — гипермаркет «Карусель», Кострома;

- рыбу вяленую воблу, производственный кооператив имени Амангельды, Казахстан, Атырау. Место покупки — торговый центр «100Метровка», Кострома;

- воблу вяленую, ИП Скокова, Астрахань. Место покупки — торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- рыбу вяленую воблу, Астрахань. Место покупки — универсам «Лидер», Кострома.

Проверку специалисты проводят по всей строгости ГОСТа — рассматривают от костей до чешуи, да и специальным оборудованием не брезгают. Ведь все, что не увидишь невооруженным глазом, в мельчайших деталях рассмотришь на аппаратуре, а значит, и



степень достоверности увеличивается в разы.

Правда, к внешнему виду рыбки претензий все равно не оказалось. Как написали в заключении эксперты, поверхность чистая, рыба целая, а консистенция во всех пяти случаях плотная. Смутила исследователей лишь небольшая сбитость чешуи — такой недостаток они высмотрели на рыбе, купленной в «Карусели» и «100Метровке». Не понравился экспертам и солевой налет на спинке образцов из «Адмирал Сити» и «Лидера», которые, кстати, изготовлены одним и тем же производителем. Но претензии специалисты единогласно признали незначительными и браковать «улов» не стали.

речит. А минимум испытания у рыбы из «100Метровки» - всего 34 процента.

Солью сыт не будешь

С солью же все оказалось сложнее. Как мы знаем, любой продукт с завышенным содержанием этого консерванта потенциально небезопасен для здоровья. Но и недостатка не должно быть - в таком случае рыба не просолится и срок ее годности серьезно сократится. Поэтому для вяленой рыбы стандарт определил «солевую» норму так: от 6 до 15 процентов.

К счастью, недосола эксперты не обнаружили. А вот с избытком соли проблемы были, и сразу в нескольких случаях. На 0,7 процента превысил норму образец из «Ашана», в нем эксперты насчитали 15,7 процента поваренной соли. Хуже дела обстояли у вяленой рыбки из гипермаркета «Карусель» - солевой избыток здесь составил 1,4 процента. Обе пробы эксперты конечно же забраковали. С формулировкой «за превышение массовой доли поваренной соли».

К сожалению, назвать сегодняшний «улов» удачным язык не поворачивается. В последнем испытании «подкачали» сразу два образца — как мы помним, в рыбе с прилавков «Карусели» и «Ашана» эксперты обнаружили завышенное содержание соли. Остальные три пробы требованиям ГОСТ 1551-93 полностью соответствуют.

Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшее изменение продукции не отслеживается.

Когда от «золотой рыбки» лучше отказаться

- Обязательно пощупайте рыбу. Если она излишне твердая и засохшая, то наверняка залежалась. Кроме того, рыба ни в коем случае не должна быть влажной и липкой.
- Цвет вяленой рыбы должен быть светло-коричневым или серо-коричневым, но точно не желтым. Желтизна мяса говорит о том, что продукт засолен очень давно.
- Определить свежесть рыбы можно по запаху. Если она пахнет именно вяленой рыбой без всяких примесей и лишь немного солью — она свежая. В случае же если за стойким запахом соли невозможно уловить рыбный аромат или вяленая рыба имеет запах гнили, от покупки лучше отказаться.

Воды в рот набрала?

А вы знаете, чем отличается вяленая рыба от сушеной? Тот, кто вялит самостоятельно, расскажет, что в ней чуть больше влажности. Но и за той «водой», которой богата вяленая рыба, следить нужно внимательно: чуть больше, чем положено, - и срок годности продукта будет серьезно сокращен. Стандарт оптимальную долю влаги в этом случае определяет как «не более 45 процентов».

«Сырой» рыбы, к счастью, на проверку к экспертам не попало. При этом больше всего влаги содержалось в образце, приобретенном в «Лидере», - в нем она не превысила 43,3 процента. Стандарту это не противостоит.

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля влаги, не более 45 %	Массовая доля поваренной соли, от 6 до 15 %	Соответствие требованиям ГОСТ 1551-93
рыба вяленая вобла ТМ «Каждый день», зона вылова Волжско-Каспийский бассейн, ООО «Фландер», Московская область, Щелково	гипермаркет «Ашан», Кострома	35,1	15,7	Не соответствует требованиям по массовой доле соли
вобла вяленая	гипермаркет «Карусель», Кострома	42,3	16,4	Не соответствует требованиям по массовой доле соли
рыба вяленая вобла, ПК имени Амангельды, Казахстан, Атырау	торговый центр «100Метровка», Кострома	34,0	11,5	Соответствует требованиям
вобла вяленая, ИП Скокова, Астрахань	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	37,6	13,8	Соответствует требованиям
рыба вяленая вобла, Астрахань	универсам «Лидер», Кострома	43,3	12,4	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Узнав результаты проверки, корреспонденты «СП» отправились на традиционный опрос. У костромичей они спросили, доверяют ли те качеству рыбы с городских прилавков? Услышали много интересного о магазинных продуктах.

Наталья:

- Я люблю рыбачить, сама и рыбу вялю. В этом деле очень много тонкостей: все зависит от размера рыбы, помещения. А в магазинах покупаю свежемороженую рыбу, вот к ней претензий много. Часто запакует так, что и не разглядишь, какая она.



Екатерина:

- Вяленую рыбу не покупаю, не люблю ее, да и пользы в ней немного. Иногда беру в магазине свежемороженую. Могу сказать, что о качестве говорить не приходится. Часто попадает рыба ватная, явно срок годности уже вышел.



Роман:

- Вообще рыбу стараюсь не брать. Знаю, что сами по себе рыбные продукты очень полезны, но теперь в них столько всякой гадости содержится. Обрабатывают рыбу на заводах плохо, некачественно.



Татьяна:

- Очень редко покупаю рыбу. На прилавке она лежит в неприглядном виде, купишь более-менее приличную — разваливается. Копченая рыба тоже не стоит тех денег, что за нее просят.



Александр:

- Я рыбу чаще ловлю, чем покупаю. Люблю пожаренную, свежую. Есть свои места для рыбалки, ходим за лещом, карпом. Отец у меня сам коптит и вялит, а своя рыбка, сами знаете, вкуснее.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»