

От перемены имени состав не изменяется?

По качеству костромских пельменей прошли эксперты

От разновидностей пельменей на прилавках Костромы разбегаются глаза. А если взглянуть исключительно на продукты местного производства, узнается один интересный факт - как оказалось, некоторые производители «расфасовывают» продукт сразу под несколькими популярными торговыми марками. Удастся ли при этом сохранить качество? И как отличаются от таких «соседей» другие полуфабрикаты? Узнаем сегодня.

Прибыли по форме

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

- пельмени замороженные. Полуфабрикат в тесте с мясной начинкой категории А «Пельмени Классные», ИП Бондаренко А.А., Кострома, поселок Новый. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- пельмени «Домашние» (ручная работа) категории Б, ООО «Готовый продукт», Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- полуфабрикат в тесте формовой с мясной начинкой категории Г замороженный. Пельмени традиционные «Левашово», ООО «Котлетарь», Кострома. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- полуфабрикаты в тесте из мяса птицы формованные, замороженные. Пельмени «Доброварово», ООО «Котлетарь», Кострома. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- полуфабрикаты в тесте. Пельмени «Мясной гурман» формованные, замороженные,

ООО «Котлетарь» по заказу ООО «Старт», Кострома. Место покупки - фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома;

- полуфабрикат в тесте с мясной начинкой категории В замороженный. Пельмени «Классические», Кострома, поселок Волжский. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома.

Внешняя проверка никаких поводов усомниться в качестве образцов костромского производства не дала. Признаки приличного продукта налицо: не слипшиеся и не потерявшие форму пельмешки, сухие, с хорошо заделанными краями. Фарш из-под теста не выглядывает, при этом сам он равномерно перемешан.

Для пущей убедительности эксперты даже устроили дегустацию - конечно, уже сваренного продукта. Но претензий снова не оказалось: сочная начинка с лучком и пряностями была вкусна и пахла... ну очень аппетитно.

С жиром не бесятся

Физико-химические данные продуктов специалисты держат на особом контроле. И главное здесь испытание - на массовую долю жира. Соотношение простое: чем выше категория продукта, тем меньше жирность.

И сразу в проверке наметились первые лидеры. Минимум испытания - всего лишь 10 процентов жира специалисты насчитали у образца ООО «Готовый продукт». Оно и понятно, категория Б обязывает. Самая большая доля жира была у пельмешек «Левашово» - 17,6. Но в этом случае нет ничего противоправного: продукт приготовлен по техническим условиям, и норма определена исходя из рецептуры - не более 20 процентов.



Интересно, что пельмени «Доброварово» и «Мясной гурман», приготовленные на том же предприятии, что и «Левашово», результат показали значительно ниже: 11,1 и 12,3 соответственно.

Проверили образцы и на соль. Но упрекнуть пельмени было не в чем - норму все соблюдают. Особенно отличились пельмени «Левашово», показав результат всего в один процент соли, то есть на несколько десятых меньше, чем остальные.

А значит, повода для разочарований у нас нет - за качество своего продукта костромские производители перед ГОСТом отвечают. Все образцы требованиям нормативных документов соответствуют.

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

Немного арифметики

Самыми тяжелыми (14,8 грамма) эксперты признали пельмени производства «100Метровка», а самыми легкими (7,8 грамма) - пельмени «Мясной гурман».

Больше фарша положили в пельмени «Классные» (соотношение к массе изделия - 60,7 процента), а меньше - в пельмени «Мясной гурман» и «Доброварово» (по 45,8 процента).

Разберемся с категориями

- «А» - в составе фарша не менее 80% мяса
- «Б» - примерно 60-80% мяса
- «В» - фарш состоит из мяса на 40-60%.
- «Г» - содержит всего 20-40% мяса.
- «Д» - мяса не более 20%.

Мargarита БАРАНОВА, директор МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг»:

- Советую внимательно читать состав продукта. Все ингредиенты на упаковке указываются по убывающей. Например, если на первом месте стоит свинина, следует, что ее в пельменях больше всего. Можно доверять и упаковке, на которой компоненты начинки и теста написаны по отдельности. Если среди ингредиентов фарша есть растительный белок, от покупки лучше отказаться.



Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля жира		Массовая доля поваренной соли		Масса одного пельменя		Соответствие требованиям нормативных документов (ГОСТ 32951-2014, ГОСТ 33394-2015 и другие)
		Результат	Норма*	Результат	Норма	Результат	Норма*	
пельмени замороженные. Полуфабрикат в тесте с мясной начинкой категории А «Пельмени Классные», ИП Бондаренко А.А., Кострома, поселок Новый	универсам «Лидер», Кострома	11,4	Не более 18	1,4	Не более 1,8	11,2	10 +/- 2	Соответствует требованиям
пельмени «Домашние» (ручная работа) категории Б, ООО «Готовый продукт», Кострома	универсам «Лидер», Кострома	10	Не более 16	1,5	Не более 1,7	12	От 3 до 25	Соответствует требованиям
полуфабрикат в тесте формовой с мясной начинкой категории Г замороженный. Пельмени традиционные «Левашово», ООО «Котлетарь», Кострома	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	17,6	Не более 20	1,0	Не более 1,7	9,6	От 3 до 25	Соответствует требованиям
полуфабрикаты в тесте из мяса птицы формованные, замороженные. Пельмени «Доброварово», ООО «Котлетарь», Кострома	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	11,1	-	1,6	Не более 1,8	9,6	-	Соответствует требованиям
полуфабрикаты в тесте. Пельмени «Мясной гурман» формованные, замороженные, ООО «Котлетарь» по заказу ООО «Старт», Кострома	фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома	12,3	-	1,7	Не более 1,8	7,8	-	Соответствует требованиям
полуфабрикат в тесте с мясной начинкой категории В замороженный. Пельмени «Классические», Кострома, поселок Волжский.	торговый центр «100Метровка», Кострома	11,4	Не более 50	1,5	Не более 1,8	14,8	-	Соответствует требованиям

* Нормы указаны не для всех образцов, так как отдельные ТУ продуктов являются интеллектуальной собственностью производителя.

ВКУС НАРОДА

Качество костромских пельменей в этот раз не подвело. А как сами горожане относятся к местным полуфабрикатам? И покупают ли их вообще? С этими вопросами мы обратились к костромичам на этой неделе.

Людмила:

- Очень редко покупаем полуфабрикаты, если только на готовку совсем не остается времени. Выбираем обычно пельмени и котлеты местного производства или то, что друзья посоветуют.



Нина Филипповна:

- Ездим с мужем в большой оптовый магазин и делаем сразу закупку, в том числе покупаем и пельмени. Больше доверяем нашим производителям, из районов области. Такие продукты действительно мясные.



Георгий Иванович:

- Что-то покупаем, а котлеты, например, у меня жена сама делает. Покупаем мясо, курицу и свинину, и готовим. Свои котлеты ведь вкуснее, да и всегда знаешь, что внутри.



Ирина:

- Вообще качеству полуфабрикатов не доверяю. Покупаем сразу мясо в местных фермерских хозяйствах и потом уже готовим - и пельмени, и котлеты, и голубцы разнообразные.



Жанна Александровна:

- У нас свое хозяйство, поэтому и мясо покупать не приходится. Полуфабрикаты, конечно, тоже не берем в магазине, свои пельмени и котлеты получаются вкуснее.



Фото Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»