

Где тонко, там и рвется

Большая часть вареников из магазинов Костромы не прошла проверку

Если нужно быстро приготовить ужин, достаточно лишь купить вареники, опустить их в кипящую воду, и вкусное горячее блюдо за считанные минуты готово. Вернее, было бы готово и даже вызывало аппетит, если бы все полуфабрикаты с костромских прилавков радовали не только вкусом, но и качеством. На сегодняшний день, увы, таких образцов маловато. Какие претензии есть к вареникам у экспертов, узнаем сегодня.

Не по форме?

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

- вареники с картофелем замороженные весовые, ООО «Радуга», Кострома, поселок Волжский. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- вареники «Морозко» украинские с картофелем и грибами, ООО «Морозко», расфасовано ООО «Лента». Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;
- вареники с капустой замороженные (ручная лепка), ИП Рудой А.И., Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- вареники с картофелем замороженные «Классные из Костромы» (ручная лепка), ИП Бондаренко, Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- вареники с капустой и яйцом, замороженный полуфабрикат (ручная лепка), собственное производство универсама «Лидер», Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

Кандидатов на «вылет» эксперты вычислили невооруженным взглядом. Например, вареники из «100Метровки»

даже отделить друг от друга невозможно - так они слиплись. При этом настолько деформированы, что из полукруглых превратились в настоящие «комки». Поэтому и выглядят совсем не аппетитно. Еще один недостаток: суховатая, малосочная начинка. И если в первом случае, возможно, сыграли свою роль условия хранения, то во втором вина полностью ложится на плечи производителей.

Одинаковые претензии у специалистов и к вареникам производства «Лидер» и ИП Рудой. Хотя края изделий заделаны хорошо, тесто в обоих случаях сильно потрескалось и даже «разорвалось». В случае с продуктом от ИП Рудой разрыв оболочки замороженных полуфабрикатов составил 56 процентов, но при варке вырос до 87 процентов. С варениками от «Лидера» ситуация хуже: «порвано» каждое изделие. Их конкуренты, в том числе соседи по прилавку - продукты от ИП Бондаренко и ООО «Морозко», выглядят гораздо лучше. Начинка сочная и не выпадает, консистенция плотная и идеально ровная поверхность - просто пальчики оближешь, глядя на такие экземпляры.

Недоимка есть, пересола нет

Следующее испытание можно было бы назвать «на жадность», но называется оно «проверка массовой доли фарша». И снова у нас есть отстающий. Не в первый раз за экспертизу им оказался продукт из «100Метровки»: при положенных 50 вес его начинки не превысил 43 граммов. К остальным образцам таких претензий не было.

Не вызывает сомнений и массовая доля поваренной соли. В числе самых «малосольных», кстати, образец от «100Метровки» с результатом 0,8 процента. А вот про-

изводитель «Классных из Костромы» соли не пожалел: 1,4 процента, что тоже вполне отвечает норме.

Жируем?

Жира в «подопытных» тоже должно быть в меру. Точнее, не менее указанной в ТУ. Для каждого образца контрольная цифра в этом случае разная, но все с испытанием на «массовую долю жира» успешно справились. Максимум, к слову, у вареников производства «Лидер»: 2,4 процента. Минимум - у продукта ИП Бондаренко: 0,5 процента.

А о том, насколько вареники полезны, можно узнать, высчитав массовую долю сухих веществ. К сожалению, адекватно оценить ситуацию эксперты могут лишь в случае с варениками из «100Метровки», в ТУ которого прописаны все необходимые для этого данные. По итогу анализа получилось даже немного больше нормы: 31 процент сухих веществ. В остальных образцах поменьше - от 17,4 до 26,7 процента. Но, возможно, такой результат предполагают их технические условия.

Тем не менее большая часть полуфабрикатов с прилавков города проверку не прошла. У трех образцов из пяти выявлен серьезный недостаток - разрыв оболочки. Были нарушения и по массовой доли фарша. Поэтому вердикт экспертов неоспорим: вареники от «Радуги» (ТЦ «100Метровка»), собственного производства «Лидер» и ИП Рудой требованиям нормативных документов не соответствуют.

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

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



- Если полуфабрикат имеет серый или желтый цвет, это говорит о том, что производитель сэкономил на ингредиентах и использовал дешевые продукты низкого качества: усилители вкуса, красители и ароматизаторы, низкосортную муку, а вместо яиц - яичный порошок. От такого продукта пользы можно не ждать.

Выбираем вареники правильно



Изучите состав. На первом месте будет стоять ингредиент, которого в продукте содержится больше всего. А все остальные ингредиенты - по убывающей.

Начинки в продукте должно быть не менее 50 процентов.

Покупайте вареники в пакетах из прозрачного полипропилена: он дает вам возможность увидеть качество продукта.

Не покупайте вареники, если они слиплись или потрескались. Дефекты означают, что продукт несколько раз размораживали-замораживали - такие вареники могут быть опасны для здоровья.

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Массовая доля фарша, %		Массовая доля поваренной соли, %		Массовая доля жира в фарше, %		Массовая доля сухих веществ в фарше, %		Соответствие требованиям нормативных документов
			Результат	Норма	Результат	Норма	Результат	Норма	Результат	Норма	
вареники с картофелем замороженные весовые, ООО «Радуга», Кострома, поселок Волжский	торговый центр «100Метровка», Кострома	Не соответствует (изделия сильно деформированные, мятые, слипшиеся между собой)	43	Не менее 50	0,8	Не более 1,4	0,9	Не более 4	31	Не менее 30	Не соответствует требованиям по внешнему виду и массовой доле фарша
вареники «Морозко» украинские с картофелем и грибами, ООО «Морозко», расфасовано ООО «Лента»	гипермаркет «Лента», Кострома	Соответствует	53,9	Не менее 50	1,0	-	1,4	-	26,7	-	Соответствует требованиям
вареники с капустой замороженные (ручная лепка), ИП Рудой А.И., Кострома	универсам «Лидер», Кострома	Не соответствует (разрыв оболочки в полуфабрикате и готовом изделии)	44,6	Не менее 40	1,0	Не более 1,5	1,1	Не более 5	17,4	-	Не соответствует требованиям по внешнему виду
вареники с картофелем замороженные «Классные из Костромы» (ручная лепка), ИП Бондаренко, Кострома	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	50	Не менее 45	1,4	1,2-1,4	0,5	Не более 1	23,8	-	Соответствует
вареники с капустой и яйцом, замороженный полуфабрикат (ручная лепка), собственное производство универсама «Лидер», Кострома	универсам «Лидер», Кострома	Не соответствует (разрыв оболочки 100%, нарушение целостности изделия в полуфабрикате и после тепловой обработки)	50	Не менее 40	1,2	Не более 1,9	2,4	Не более 4,8	18,5	-	Не соответствует требованиям по внешнему виду

ВКУС НАРОДА

Исследование показало, что доверять качеству вареников с прилавков Костромы можно не всегда. А как относятся к полуфабрикатам костромичи? И если покупают, то на что обращают внимание в первую очередь? С этими вопросами мы обратились к горожанам на этой неделе.

Маргарита:



- Полуфабрикаты беру не часто, но если покупаю, то костромского производства. При выборе обычно ориентируюсь на состав. Если этопельменииликотлеты, то, конечно, смотрю, чтобы в составе на первых позициях было мясо, а если есть добавки, то только класса Е.

Алексей:



- У нас в семье покупками занимается жена. Бывает, балуется полуфабрикатами, но качество у них сейчас неплохое. По крайней мере, у нас претензий не было. Правда, мы стараемся брать не самые дешевые продукты.

Валентина:



- Для меня не так важно, где изготовлены полуфабрикаты, как их вкус и качество. По опыту знаю, что доверять сейчас можно не всем производителям. Много вкладываются в рекламу, а за соблюдением технологии производства не следят.

Вера Николаевна:



- Мы больше смотрим даже не на производителя, а на торговую точку. Потому что могут перебить срок годности или просто хранить не в самых лучших условиях, и продукт испортится быстрее. Например, так один раз «попали» на фарш. Начала готовить, а запах от него просто ужасный.

Ольга:



- Я стараюсь готовить сама, к полуфабрикатам прибегаю крайне редко. Могу, например, котлеты купить, но не более того. Выбираю обычно продукты известной костромской торговой марки.

Фото
Сергея Челышева

ОБЛАСТНАЯ
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ
«РУСЬ»

Информационную поддержку
акции осуществляет
областная телерадио-
компания «Русь»