

Копчение с огорчением

Эксперты не нашли в Костроме качественной копченой рыбы

Несмотря на привлекательный вид и аромат, купленная вами рыба холодного копчения может оказаться несвежей или обладать серьезными недостатками. К такому выводу пришли эксперты после проверки скумбрии из разных магазинов города. Увы, качественной рыбы, как оказалось, на прилавках очень мало.

Не простая, а золотая?

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

- скумбрия холодного копчения без головы «Рыбный пир». Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- скумбрия холодного копчения без головы, ОАО «Рок», Санкт-Петербург. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;
- скумбрия холодного копчения потрошенная с головой. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- скумбрия без головы холодного копчения. Место покупки - торговая сеть «Адмирал», Кострома.

По традиции первым делом эксперты «прошлись» по внешности - оценили вид разделки, тщательно осмотрели спинку, бока и брюшко рыбки и, конечно, порезали на кусочки.

Но ничего подозрительного найти так и не удалось: во всех четырех случаях скумбрия оказалась чистой, светло-золотистого цвета, нежной и сочной. Рыбное мясо в отдельных образцах слегка слоилось, в половине «подопытных» его консистенция немного ослабела, но, по словам специалистов, это не критично. Не пугала рыба и таким серьезным нарушением, как желтые подкожные пятна. А значит, на вид она вполне хороша и аппетитна.



Рыба без соли - деньги на ветер

Самое интересное началось после того, как специалисты приступили к физико-химическому анализу мяса рыбы. По первому же критерию - массовой доле поваренной соли - к образцам появились вопросы.

Этот показатель для рыбы, кстати, один из самых важных, ведь на его «плечах» - и вкус, и качество продукта. Поэтому ГОСТ ограничивает соль в скумбрии холодного копчения: ее не должно быть меньше пяти процентов и больше девяти.

Как оказалось, даже такой важный документ производителям не указ. Во всех четырех случаях - нарушения, причем довольно серьезные. Например, в «подопытной» из «Ленты» соли содержалось меньше положенного почти в четы-

ре раза, в продукте из «Лидера» - в три раза, в скумбрии из «Адмирала» и «100Метровки» - в полтора-два раза.

Естественно, такое положение дел экспертам не понравилось. Все четыре нарушителя автоматически попали в «брак».

Воды не пожалели

А сколько влаги содержится в хорошей копченой скумбрии? Конечно, мясо рыбы должно быть сочным, но все специалисты, и в том числе составители ГОСТа, сходятся во мнении: от 36 до 55 процентов влаги для вкуса и качества такому продукту более чем достаточно. Чуть меньше - и рыба будет пересушена, чуть больше - и мясо окажется излишне рыхлым и быстрее испортится.

Правда, производителей копченой скумбрии «Рыбный пир» последствия таких край-

ностей, видимо, не испугали. Влажность этой «подопытной» составила даже 83,9 процента, то есть превысила норму в полтора раза. А вот к остальным образцам в этом испытании у дотошных специалистов не было претензий.

И все-таки в итоге экспертизу с треском провалила вся скумбрия! Рыба из «100Метровки», «Адмирала» и «Ленты», как мы помним, оказалась недосоленной, а «подопытная» из «Лидера» и вовсе не прошла ни одного испытания физико-химической проверки - претензии есть как к соли, так и к влаге. Ни один из образцов, приобретенных для экспертизы, требованиям ГОСТ 11482-96 не соответствует.

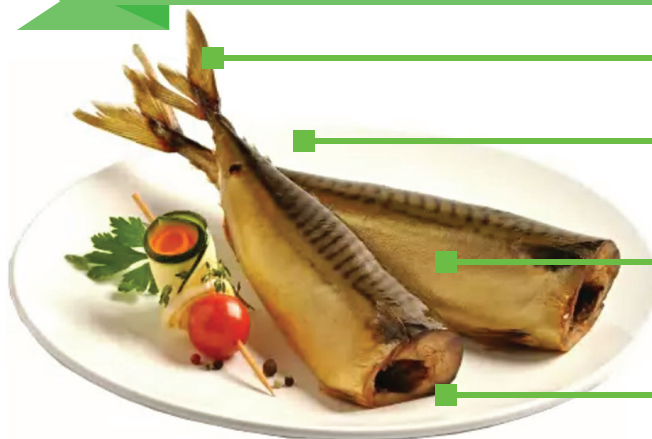
Напоминаем: результаты касаются лишь образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

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



- Рыба холодного и горячего копчения отличается по своим вкусовым качествам и плотностью тушки. Мясо качественной рыбы горячего копчения - однородного цвета и хорошо отделяется от костей. Если тушка плотной консистенции и немного присушена, то это показатель качества рыбы холодного копчения. По ГОСТу в такую рыбу соли кладут много, поэтому сверху на тушке может быть беловатый солевой налет.

УЧИМСЯ ВЫБИРАТЬ КОПЧЕНУЮ РЫБУ



Рыба не должна быть слишком яркой и золотистой.

Возьмите салфетку и протрите поверхность рыбы. Если на салфетке останется след, значит, рыба окрашена.

Качественный продукт источает аромат древесного дыма, при этом он должен быть не едким, а нежным.

Упаковка герметичная, без влаги внутри и неповрежденная.

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, 5-9%	Массовая доля влаги в мясе рыбы, 36-55%	Соответствие требованиям ГОСТ 11482-96
скумбрия холодного копчения без головы «Рыбный пир»	универсам «Лидер», Кострома	1,7	83,9	Не соответствует требованиям по массовой доле поваренной соли и массовой доле влаги
скумбрия холодного копчения без головы, ОАО «Рок», Санкт-Петербург	гипермаркет «Лента», Кострома	1,3	47,1	Не соответствует требованиям по массовой доле поваренной соли
скумбрия холодного копчения потрошенная с головой	торговый центр «100Метровка», Кострома	3,8	48,1	Не соответствует требованиям по массовой доле поваренной соли
скумбрия без головы холодного копчения	торговая сеть «Адмирал», Кострома	2,5	45,8	Не соответствует требованиям по массовой доле поваренной соли

ВКУС НАРОДА

Скумбрия холодного копчения своим качеством неприятно удивила экспертов. А доверяют ли такой продукции обычные костромичи? И как ее выбирают? Эти вопросы мы задали горожанам во время традиционного опроса.

Светлана:

- Я больше люблю свежую рыбу. Она очень полезная, да и блюда получаются вкусные. А вот от копченой рыбы и от вяленой отказываюсь. В них содержится много соли, это вредно для организма.



Ольга:

- Конечно, копченая рыба сегодня - недешевое удовольствие. А если ты покупаешь ее по низкой цене, то точно получишь продукт не лучшего качества. Тем и спасаемся, что стараемся брать подороже и в специализированных магазинах, все-таки там подход другой к качеству.



Дмитрий:

- У нас в семье выбором и покупкой продуктов занимается жена. Могу сказать, что пока серьезных претензий к качеству не было, но на прилавке часто можно увидеть совсем не аппетитную рыбную продукцию.



Евгения:

- Мы пару раз купили копченую рыбку, разочаровались, теперь готовим сами. Была и пересоленная, и заплывшая желтыми пятнами, откровенно испорченная. Есть претензии и к свежемороженой рыбе: всегда льда больше, чем мяса.



Юлия:

- В нашей семье больше любят мясо. И если вдруг решили приготовить на ужин что-то рыбное, в специализированный магазин не пойдем, купим все в обычном. Качество ведь не сильно отличается.



Фото Сергея Чельшева

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»