

# Взяли фарш на абордаж

Много ли мяса в говяжьем фарше костромского производства?

Согласитесь, фарш - продукт универсальный. Список блюд, которые можно из него приготовить, практически безграничен: здесь вам и пельмени, и котлеты, и голубцы, и даже лазанья. А времени на «прокрутку» сейчас можно даже не тратить, ведь в любом магазине видов и торговых марок этого полуфабриката видимо-невидимо. Но все ли они безопасны? На этот вопрос нам ответили эксперты.

## Накрутили не по ГОСТу

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: фарш «Говяжий» ТМ «Унипром», полуфабрикат замороженный мясной рубленый, неформованный, категории А, мясоперерабатывающее предприятие ИП Шахбанова Н.А., Кострома. Место покупки - торговая сеть «Высшая Лига», Кострома; полуфабрикат мясной категории Б, рубленый, неформованный, замороженный, фасованный, фарш «Особый» говяжий, ИП Вагинская О.А., Костромская область, Нерехта. Место покупки - торговая сеть «Высшая Лига», Кострома; фарш говяжий замороженный, полуфабрикат мясосо-державший рубленый, формованный, фасованный, категории А, ИП Коротаева С.В., Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома; фарш натуральный из говядины, собственное производство универсама «Лидер», Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

фарш «Говяжий» ТМ «Мясной гурман», ООО «Старт», Костромская область, Нерехтский район. Место покупки - фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома. Внешность имеет значение, уверены специалисты. Особенно если дело касается полуфабрикатов. Вот и на сегодняшнем осмотре повод для подозрения долго искать не пришлось: присмотревшись и приняв во внимание образцы фарша от ИП Коротаевой, специалисты остались в недоумении.

Смутил экспертов светло-розовый цвет продукта, в составе которого заявлена стопроцентная говядина, и запах: амбре оказалось совсем не свойственным натуральному говяжьему изде-лию. А такие недостатки ГОСТ производителям не прощает, поэтому фарш специалисты забраковали.

Кстати, остальные образцы на фоне такого продукта выглядели вполне благополучно. Во всех случаях - однородная мясная масса. Косточек,

хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сосудов и пленок исследователи не нашли. Разница была лишь в цвете: фарш от «Мясного гурмана» и производства «Лидер» отличался насыщенным красным, в остальных случаях окраска была немного посветлее. А значит, и вопросов к этим продуктам нет.

## С жиром не бьются

О том, насколько фарш действительно мясной, можно судить по показателю «мас-совая доля жира». Он же отвечает за категорию продукта. И если жира больше, чем положено, категорией А прикрыть свои грехи ни у одного из производителей не получится - ГОСТ укажет на все «подводные камни».

Однако в этот раз проявить свой «сыскной» талант даже такому авторитету, как государствен- ный стандарт, почти не представилось возможно-

сти. Излишек жира, правда, всего лишь на один процент, нашли специалисты только в продукте от ИП Коротаевой: 19 процентов при норме 18. В остальных его содержание оказалось вполне адекватным. Особенно можем отметить фарш из «Лидера»: «жировой» показатель здесь составил всего 9,1 процента. В два раза «богаче» были нерехтские полуфабрикаты, они прошли испытания с результатом 18,4. Норме такой показатель тоже отвечает.

Получается, что большинство производителей нашего доверия заслуживают, ведь следят за качеством своего продукта. Подпортил картину лишь образец от ИП Коротаевой, который грешил посторонним, не свойственным говяжьему фаршу, запахом и лишним процентом жира. Четверо остальных «подопытных» требованиям ГОСТ 32951-2014 полностью отвечают.

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

## ВЫБИРАЕМ ГОВЯЖИЙ ФАРШ



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



- Обратите внимание на поверхность фарша. Если она матовая, сероватая, значит, продукт залежался на прилавке, и конечно, от такой покупки лучше отказаться. Должен насторожить и темный, густой, мутный сок. Это явный признак несвежего товара.

| Наименование продукта                                                                                                                                            | Место покупки                               | Соответствие требованиям по органолептическим показателям | Массовая доля жира |       | Соответствие требованиям ГОСТ 32951-2014                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                  |                                             |                                                           | Результат          | Норма |                                                                                    |
| фарш «Говяжий» ТМ «Унипром», полуфабрикат замороженный мясной рубленый, неформованный, категории А, мясоперерабатывающее предприятие ИП Шахбанова Н.А., Кострома | торговая сеть «Высшая Лига», Кострома       | Соответствует                                             | 12                 | 18    | Соответствует требованиям                                                          |
| полуфабрикат мясной категории Б, рубленый, неформованный, замороженный, фасованный, фарш «Особый» говяжий, ИП Вагинская О.А., Костромская область, Нерехта       | торговая сеть «Высшая Лига», Кострома       | Соответствует                                             | 18,4               | 35    | Соответствует требованиям                                                          |
| фарш говяжий замороженный, полуфабрикат мясосо-державший рубленый, формованный, фасованный, категории А, ИП Коротаева С.В., Кострома                             | Место покупки - универсам «Лидер», Кострома | Не соответствует по наличию постороннего запаха           | 19                 | 18    | Не соответствует требованиям по органолептическим показателям и массовой доле жира |
| фарш натуральный из говядины, собственное производство универсама «Лидер», Кострома                                                                              | универсам «Лидер», Кострома                 | Соответствует                                             | 9,1                | 18    | Соответствует требованиям                                                          |
| фарш «Говяжий» ТМ «Мясной гурман», ООО «Старт», Костромская область, Нерехтский район                                                                            | фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома   | Соответствует                                             | 13,7               | 18    | Соответствует требованиям                                                          |

## ВКУС НАРОДА

Экспертиза показала, что слепо доверять качеству полуфабрикатов все-таки не стоит. Поэтому к костромичам мы обратились с вопросом, покупают ли они готовый фарш или предпочитают делать его самостоятельно?

**Валентина Евгеньевна:**



- У меня есть электрическая мясорубка, на которой прокручиваю фарш одно удовольствие. Да и если знаешь, из чего он сделан, меньше переживаний о своем здоровье. Поэтому мы покупаем мясо: телятину или свинину. Надеюсь, что в него никакой химии не добавляют.

**Ольга:**



- Если честно, качеству полуфабрикатов, будь то местного производства или из других регионов, я не доверяю. Лучше купить мясо и сделать фарш на свой вкус. А так никогда не знаешь, из чего покупной состоит.

**Лариса:**



- Чаще всего беру уже готовый фарш. И удобно, и вкусно. Можно приготовить что-нибудь на скорую руку. Выбираю всегда, конечно, только костромской продукт.

**Елена:**



- Я не верю, что сейчас где-то производят по-настоящему мясной, а не мясосо-державший фарш. Лучше куплю курицу или свинину в магазине и в домашних условиях сама все «перекручу». Мясо стараюсь брать в магазине, цена здесь ниже, чем на рынке.

**Татьяна:**



- Уже долгое время покупаю фарш от одного из костромских производителей. Не думаю, что качество может подвести, все-таки местные предприятия более ответственны по отношению к потребителю.

**Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА**

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»