

Ударили по паштетам

Мясную ли закуску предлагают магазины, выяснили эксперты

Когда-то их могли себе позволить только богачи, сейчас же - любой желающий. Паштеты давно прижились в русской кухне, а в тандеме с хлебом даже стали одним из самых оптимальных вариантов для быстрого перекуса. В магазинах разных сортов паштета представлено великое множество, выбрать из которого что-то действительно качественное порой непросто. Но наши эксперты, как всегда, на страже интересов потребителей, и на этой неделе они протестировали паштеты с прилавков Костромы.

Нежный да гладкий

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

- консервы растительно-мясные паштетные стерилизованные «Паштет с куриной печенью» ТМ «Каждый день», ОАО «Великоновгородский мясной двор», Великий Новгород. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;
- консервы мясные стерилизованные «Паштет из куриной печени. Мясной этикет», ООО КМПЗ «Балтпроммясо», Калининград. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- консервы мясо-растительные «Паштет нежный из куриной печени» ТМ «Главпродукт», АО «Орелпродукт», Орловская область. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- консервы мясные паштетные стерилизованные «Паштет с куриной печенью» ТМ «Совок», ООО «Балтком», Калининградская область, Советск. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.

Один из главных признаков «приличного» паштета - аппетитный и эстетичный внешний вид. Внимательно осмотрев наши образцы, органолептикой эксперты остались довольны: масса паштета во всех случаях однородная, без крупинок, консистенция нежная и мажущаяся, а значит, и бутерброды из такого продукта можно сделать легко и просто. В двух образцах - торговых марок «Главпродукт» и «Совок» специалисты заметили незначительное количество выплавленного сыра, но его содержание было не критично.

Обоняние, как и зрение, тоже экспертов не подвело - различили самые тонкие ароматы. И постановили: в случае с паштетом торговой марки «Главпродукт» запах выдает мясо-растительное происхождение консервов, в которых используется соевый белок. В остальных трех паштетах чувствовался аромат пряностей, но никаких посторонних «амбре» не было. Поэтому на



Прочтите, прежде чем купить

- Отдавать предпочтение следует паштетам, термически обработанным и герметично упакованным;
- Цифры имеют значение: ТУ 9216 - паштет мясной, ТУ 9217 - мясо-растительный;
- Мясных ингредиентов должно быть не менее 60 процентов. Если их от 30 до 60 процентов - это мясо-растительный паштет, меньше 30 процентов - растительно-мясной;
- В «правильном» паштете основной его компонент должен быть написан первым. Например, печень или говядина. Следом за ним должен стоять жир, который может быть в виде сливочного масла или топленого свиного жира.

первом этапе всем образцам эксперты единодушно выставили по органолептике только высокие баллы.

Жируем?

Настоящее раздолье для экспертов - проверка физико-химических показателей продукта. И на этот раз первой под подозрение попала массовая доля жира. Максимум этого показателя напрямую зависит от рецептуры продукта, а так как все наши подопытные изготовлены по ТУ, то и значения оказались разными. Например, для паштета торговой марки «Каждый день» контрольная цифра составила 25 процентов, а в консервах торговой марки «Мясной этикет» массовая доля жира не должна была превысить и 16 процентов. Перечить нормативным документам ни один из «подопытных» не стал. Однако ближе всех к нарушению был продукт торговой марки «Совок»: при норме 19 процентов массовая доля жира составила здесь 18,9.

Однако стоит оговориться, что все паштеты, которые мы проверяем, сделаны по ТУ. Эти документы для полной проверки достать не удалось, поэтому мы и ориентируемся на требования общепринятого стандарта.

Не менее важный показатель - массовая доля поваренной соли, или хлористого натрия, как ее называют специали-

сты. Соли должно быть ни много, ни мало - ровно столько, чтобы было вкусно. Пересоленный же продукт должен насторожить, ведь обычно таким образом пытаются дать «вторую жизнь» консервам, изготовленным из просроченного сырья. Но, как показали исследования, наши «подопытные» с покупателями были честны: средний показатель среди трех образцов составил 1,3 процента. Результат четвертого оказался на грани - 1,5 процента. Еще чуть-чуть - и превышение, которое стоило бы репутации.

Между тем ни одного серьезного нарушения стандарта выявлено все-таки не было. Вывод экспертов однозначен: все паштеты, прошедшие экспертизу на этой неделе, требованиям ГОСТ 55334-2012 соответствуют.

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

ВКУС НАРОДА

В результате народного голосования места распределились следующим образом. Лидером стал продукт под номером 1 - паштет торговой марки «Каждый день» (№1). На втором месте - продукт «Мясной этикет» (№ 2). Третье место по количеству голосов поделили между собой паштет «Главпродукт» (№ 3) и «Совок» (№ 4).

Евгений:

- Покупаю разные паштеты - из индейки, гусиной печени, говядины. Из представленных здесь самые вкусные, на мой взгляд, первый и второй образцы. Вкус естественный, ярко выраженный. Третий слишком жирный, как масло, а четвертый суховат.



Елена:

- Самый вкусный паштет под номером один - мягкий, приятный на вкус, ароматный. Второй и третий я бы не стала покупать: один слишком жидкий, второй - слишком жирный. Четвертый образец вкусный, но он на любителя, суховатый, крупенистый.



Ирина Васильевна:

- Обычно покупаю печеночный паштет. Смотрю по составу, на цену внимания особо не обращаю. Понравился больше всего первый образец. А четвертый, наоборот, никогда бы не стала покупать.



Людмила Сергеевна:

- Люблю паштет из говядины, другие и не покупала никогда. А тут попробовала продукт из куриной печени, и надо сказать, очень даже неплохо по вкусу. Особенно первый образец понравился - приятный на вкус и нежный.



Сергей:

- Предпочитаю мясные паштеты, но покупаю их нечасто. Здесь первый и четвертый образцы совсем не понравились - неестественный вкус, а последний к тому же и слишком сухой. А третий вкусный, хорошо намазывается на хлеб.

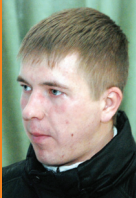


Фото
Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ
«РУСЬ»

Информационную поддержку
акции осуществляет
областная телерадио-
компания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля жира		Массовая доля поваренной соли		Соответствие требованиям ГОСТ 55334-2012	Результат народного голосования
		Результат	Норма	Результат	Норма		
консервы растительно-мясные паштетные стерилизованные «Паштет с куриной печенью» ТМ «Каждый день», ОАО «Великоновгородский мясной двор», Великий Новгород	гипермаркет «Ашан», Кострома	24,5	Не более 25	1,5	Не более 1,5	Соответствует требованиям	1-е место
консервы мясные стерилизованные «Паштет из куриной печени. Мясной этикет», ООО КМПЗ «Балтпроммясо», Калининград	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	10	Не более 16	1,0	От 1,0 до 1,4 включительно	Соответствует требованиям	2-е место
консервы мясо-растительные «Паштет нежный из куриной печени» ТМ «Главпродукт», АО «Орелпродукт», Орловская область	гипермаркет «Карусель», Кострома	16,1	20	1,3	Не более 1,5	Соответствует требованиям	3-е место
консервы мясные паштетные стерилизованные «Паштет с куриной печенью» ТМ «Совок», ООО «Балтком», Калининградская область, Советск	гипермаркет «Карусель», Кострома	18,9	Не более 19	1,3	От 1,0 до 1,4 включительно	Соответствует требованиям	3-е место