

Досыпьте соль в селедку!

Слабосоленая рыба с прилавков города на глазах превратилась в пресную

Так уж повелось, что в большинстве своем без селедки не обходится ни одно русское застолье. Хозяйки и просто с лучком порежут слабосоленую рыбку, и «под шубой» ее сделают. Между тем не всю сельдь, что «вылавливается» с прилавков, можно похвалить за качество. И наша сегодняшняя экспертиза - еще одно тому подтверждение.

Изучаем этикетки

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

- сельдь соленую неразделанную атлантическую ТМ «Круглый год», ИП Лукашов В.Н., г. Владимир. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- сельдь слабосоленую атлантическую весовую. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- сельдь слабосоленую весовую. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;
- сельдь слабосоленую тихоокеанскую ТМ «Каждый день» (ЧМ «КД»), Санкт-Петербург. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома.

Притязательные эксперты первым делом встречают селедку не по органолептике, а по обертке - обязательно смотрят наличие маркировки, а самое главное - ее полноту. Преимущество в этом плане, конечно, у рыбы, упакованной в полимерные пакеты, на которых обычно указывается вся нужная информация. О той же сельди, что вылавливается прямо из ведра на прилавке, потребитель узнает куда меньше - только сведения с фасовочного ярлыка или из чека. Между тем для правильного выбора эта информация точно бы пригодилась.

Первые нарушения обозначились сразу. У сельди из «Лидера», например, маркировки не было вообще, а кое-какую информацию можно было узнать только по кассовому ярлыку. Подвела и упакованная селедка от торговых марок «Каждый день» и «Круглый год»: если в первом не указана только разновидность селедки по массе и ее жирность, то во втором случае к этому «букету» неточностей прибавилась степень солености. В общем, полный беспорядок.

Аппетитна и нежна

А вот к внешнему виду селедки вопросов у экспертов практически не нашлось. Во всех четырех случаях рыбка неразделанная, крупная и жирная. Выглядит она не только аппетитно, но и вполне эстетично: поверхность чистая, без видимых повреждений - ни трещин, ни порезов, ни лопнувшего брюшка.

Один из самых распространенных недостатков соленой сельди - пожелтение, вызванное окислением жиров. Есть рыбу с такой «ржавчиной» специалисты не советуют - страдает не только внешний вид, но и качество сельди в целом. К счастью, такой бедой не грешил ни один из купленных нами образцов.

Для пущей убедительности эксперты порезали селедку на кусочки. Консистенция мяса была сочной и нежной, при этом никаких посторонних ароматов и привкусов специалисты не заметили. А значит, к внешним данным в этот раз без претензий.

В чем соль?

Главная «боль» физико-химического анализа в случае с селедкой - массовая

доля поваренной соли. Дело в том, что этот показатель один из самых важных и отвечает не только за вкус, но и за качество. Недосол и пересол одинаково вредны для здоровья. В первом случае, уверяют эксперты, рыбу просто опасно есть, и единственный выход - поместить селедку в рассол и довести до готовности. Пересолом же некоторые производители пытаются продлить срок реализации рыбы. Кроме того, есть люди, которым вообще противопоказаны слишком соленые продукты.

В нашем случае недосолеными оказались сразу две пробы селедки. Определенно «досолиться» требовалось образцу из «Карусели»: при норме в 6-8 процентов массовая доля поваренной соли здесь составила всего три процента! Это серьезное нарушение стандарта. Чуть лучше ситуация у селедки из «Лидера». Хотя до нормы ей не хватило 0,5 процента, как нарушение ГОСТа специалисты это уже не расценивают. В остальных образцах содержание соли отвечало всем нормам.

В целом итоги экспертизы сегодня не порадовали. Претензии у экспертов были сразу к трем образцам слабосоленой сельди: у продуктов торговой марки «Каждый день» и сельди из «Лидера» отсутствовала часть маркировки, а у рыбки из «Карусели» к этой же проблеме добавилось нарушение по содержанию соли. Полностью же требованиям ГОСТ 815-2004 отвечает лишь один образец селедки, купленный в торговом центре «Адмирал Сити».

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

Ловись правильная рыбка!

- ❑ Хорошая сельдь - чистая, не мятая, кожица неповрежденная. Есть легкое «омыление» - значит, рыбу неправильно хранили. Такую сельдь не стоит покупать и тем более есть.
- ❑ Белый налет на коже рыбы - результат использования низкосортной соли с вредными добавками.
- ❑ Если продукт упакован в прозрачную емкость, слегка ее потрясите. Рассол или маринад, которым залита сельдь, вспенивается? Рыба испорчена.
- ❑ Если рассол прокис, то он становится мутным и темным, у него появляется резкий, щиплющий запах. Рыбка в таком маринаде скользкая, поверхность ее покрывается красноватым налетом.

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Массовая доля поваренной соли, 6-8 процентов	Соответствие требованиям нормативных документов
сельдь соленая неразделанная атлантическая ТМ «Круглый год», ИП Лукашов В.Н., г. Владимир	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	3	Не соответствует по маркировке и по массовой доле поваренной соли
сельдь слабосоленая атлантическая весовая	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	6,1	Соответствует требованиям
сельдь слабосоленая весовая	универсам «Лидер», Кострома	Соответствует	5,5	Есть претензии по массовой доле соли. Не соответствует по маркировке
сельдь слабосоленая тихоокеанская ТМ «Каждый день» (ЧМ «КД»), Санкт-Петербург	гипермаркет «Ашан», Кострома	Соответствует	6,3	Не соответствует по массовой доле поваренной соли

ВКУС НАРОДА

Как показала экспертиза, селедка - гость хоть и частый на наших столах, но радость и удовольствие от вкуса приносит не всегда. А как относятся к этой рыбе наши земляки? И как часто на городских прилавках им попадалась испорченная сельдь? С этими вопросами мы обратились к костромичам на этой неделе.

Татьяна:

- Покупаю селедку очень редко, только на праздники. Плохой рыбы мне еще не попадалось. Конечно, я стараюсь внимательно ее выбирать. Смотрю на внешний вид, чтобы странного запаха не было и рассол был прозрачный.



Анатолий:

- Мы теперь селедку сами солим. Раньше покупали в магазине, часто «ржавая» попадалась. А такую ведь есть вообще нельзя, только деньги на ветер.



Нина:

- Без селедки праздничный стол у нас не обходится. И пресервы берем, и неразделанную. Она, правда, всякая бывает, но совсем испорченной пока не попадалось. А вот костей много, даже в филе.



Лев Иванович:

- Сейчас уже селедку так не едим, как раньше. Да и нет больше такой вкусной, я считаю. «Пичкают» добавками всякими, улучшителями, чтобы выглядела хорошо и по вкусу людям нравилась, а что на самом деле внутри - неизвестно.



Наталья Николаевна:

- Я покупаю только пресервы. Пожаловаться не на что - всегда были свежие и вкусные. Разве только костей много, но какая рыба без костей?



Фото
Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ
«РУСЬ»

Информационную поддержку
акции осуществляет
областная телерадио-
компания «Русь»