

На птичьих правах

Эксперты выяснили, соответствует ли ГОСТу варено-копченая курица с костромских прилавков

Варено-копченое куриное мясо - продукт востребованный. Он прекрасно подходит в качестве главного ингредиента для салатов да и в качестве самостоятельного продукта тоже очень даже аппетитно выглядит. Главное, чтобы мясо было свежим, а его характеристики качества соответствовали требованиям стандарта. На этом и сосредоточим внимание.

Не простая, а золотая

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

окорочка куриные варено-копченые, ООО «Унипром», Кострома. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома; грудку куриную варено-копченую торговой марки «Дубки». Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома;

изделие из мяса птицы копчено-вареное: грудка куриная, ООО «Малаховский мясокомбинат», Московская область, Люберецкий район, Малаховка. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

продукт из мяса птицы копчено-вареный - голень цыпленка-бройлера торговой марки «Рузком», ЗАО «Лыткаринский МЛЗ», Московская область, Лыткарино. Место покупки -

гипермаркет «Лента», Кострома; продукт из мяса птицы копчено-вареный. Окорочек цыпленка-бройлера, высший сорт, охлажденный, торговой марки «Мясной гурман», ООО «Старт», Костромская область, Нерехта. Место покупки - фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома.

Варено-копченая (или копчено-вареная - возможны вариации) курица, как известно, должна быть аппетитной, ароматной, с золотистой корочкой. И даже в ГОСТ заглядывать не надо - любой потребитель подтвердит. Однако более серьезную оценку органолептических показателей мясной продукции доверим все же стандарту. По поводу внешности варено-копченой курицы там значится: поверхность продукта должна быть чистой, слегка влажная, без остатков пера, разрывов кожи, крово-

подтеков, признаков плесени. Последняя, кстати, действительно встречается в данном - курином - случае нередко. Особенно если речь идет о продукции в вакуумной упаковке. Однако у наших подопытных таких нарушений специалисты не обнаружили. А еще сошлись на мнении, что и цвет правильный - светло-коричневый, и вкус в меру солоноватый, соответствующий данному виду продукта. Значит, пока нет причин для беспокойства.

Курица без соли - деньги на ветер

Из физико-химических показателей эксперты сосредоточили свое внимание на тех, что отвечают за безопасность продукта. Нитрит натрия, хоть и является ингредиентом необходимым, не должен превышать 0,005%. Обойтись без нитрита совсем не получится, так как именно он придает мясной продукции характерный цвет. Однако шутки с ним тоже плохи: чуть больше положенной нормы, и ГОСТ защищает поражение. Ведь превышение (даже незначитель-

но) может не лучшим образом отразиться на здоровье человека. К счастью, в нашем случае с нитритом натрия все в порядке, без перебора.

Массовая доля поваренной соли не должна превышать 3,5%. Ингредиент этот не только влияет на вкус продукции, но и является необходимым консервантом. Поэтому важно, чтобы производители нормы следовали строго и не пытались искусственно продлить срок годности продукта. В нашем случае «с запасом» не посолил никто - все строго в рамках, предписанных стандартом. Результаты приведены в таблице.

Эксперты констатировали: все представленные на экспертизу образцы соответствуют требованиям ГОСТ Р 55499-2013 «Продукты из мяса птицы. Общие технические условия». Окончательный вердикт вынесут участники традиционной дегустации.

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



ВИДЕОСЮЖЕТ

ВЫБИРАЕМ КАЧЕСТВЕННЫЙ ПРОДУКТ

Кожица курицы должна иметь слегка золотистый оттенок

Корочка варено-копченой курицы глянцевая и ломкая, но без видимых повреждений

Мясо у нее сочное, а цвет красноватый

Курица, упакованная в пленку, хранится не более двух дней

Идеальный состав варено-копченых окорочков: куриное мясо, соль, перец, чеснок и нитрит натрия

Вакуумная упаковка продлевает срок годности до двадцати суток, при условии, что температура хранения будет в диапазоне от двух до шести градусов тепла

В магазине копченая курица обязательно должна храниться в холодильной витрине или в холодильнике



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

- Выбирая варено-копченые продукты из мяса птицы, обратите внимание на список консервантов. Единственным разрешенным консервантом для копченого мяса является нитрит натрия, который добавляют в качестве стабилизатора вкуса, чтобы копчености не теряли аромат при термической обработке.

Если при надавливании на мясо выделяется слизкий сок, стоит отказаться от покупки, потому как налицо признаки порченого продукта. Если жидкость скапливается в упаковке, то это говорит о некачественном способе обработки мяса. Можно определять качество копченой продукции по и запаху - он не должен быть резким и слишком насыщенным.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля нитрита натрия, не более 0,005%	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), не более 3,5%	Соответствие требованиям ГОСТ Р 55499-2013 «Продукты из мяса птицы. Общие технические условия»	Результат народного голосования
Окорочка куриные варено-копченые, ООО «Унипром», Кострома	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	0,0046	1,5	Соответствует	4-е место
Грудка куриная варено-копченая торговой марки «Дубки»	гипермаркет «Магнит», Кострома	В норме	0,0012	1,4	Соответствует	5-е место
Изделие из мяса птицы копчено-вареное: грудка куриная, ООО «Малаховский мясокомбинат», Московская область, Люберецкий район, Малаховка	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	0,0039	1,7	Соответствует	3-е место
Продукт из мяса птицы копчено-вареный - голень цыпленка-бройлера торговой марки «Рузком», ЗАО «Лыткаринский МЛЗ», Московская область, Лыткарино	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	0,0031	1,8	Соответствует	2-е место
Продукт из мяса птицы копчено-вареный. Окорочек цыпленка-бройлера, высший сорт, охлажденный, торговой марки «Мясной гурман», ООО «Старт», Костромская область, Нерехта	фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома	В норме	0,002	1,5	Соответствует	1-е место

ВКУС НАРОДА

Участники народной дегустации сделали свой выбор. И оказалось, что большинство за мясо торговой марки «Мясной гурман» (№ 5). На втором месте продукция от ЗАО «Лыткаринский МЛЗ» (№ 4). Третью позицию занимает варено-копченая курица от ООО «Малаховский мясокомбинат» (№ 3). На четвертом месте окорочек от ООО «Унипром» (№ 1). На пятой строчке - продукт торговой марки «Дубки» (№ 2).

Марина:

- Вообще в нашей семье предпочитают натуральное мясо. Колбасы и копчености берем редко. Из здесь представленных наиболее близок к натуральному продукт под номером пять. Голосую за него.



Мария:

- Мне нравится мясо под номером пять. Про остальные тоже не могу сказать ничего плохого, но в данном случае вкус утонченный, специй в меру и вообще структура хорошая.



Андрей:

- Понравился образец под номером пять. Те, что под номерами два и три, более соленые, а под номером один, на мой взгляд, пресный.



Наталья:

- Понравилось мясо под номером три. Выделяется среди остальных по вкусу, с приятным ароматом и привкусом копчения, а также с добавлением (но весьма умеренным) специй.



Ирина Михайловна:

- Хорошая курица под номером четыре. По своей структуре достаточно плотная, не распадается на волокна, но жуется при этом хорошо.



Фото Андрея ВИЛАШКИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»