

Селедка без соли

Эксперты забраковали все представленные на исследование образцы

С сельдью у «СП»-Экспертизы» взаимоотношения как-то совсем не складываются. Год от года наблюдаем такую картину: серьезный недосол, как следствие - значительное сокращение срока годности продукта и авторитетный «неуд» от ГОСТа. Но, увы, производители и продавцы то ли не слышат нас, то ли не желают слышать. И продолжают продавать некачественный товар. Откуда на этот раз мы «выудили» недосоленную сельдку, рассказываем сегодня.

Первое впечатление оказалось обманчивым

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

сельдь слабосоленную весовую, ИП Лукашов. Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома;

сельдь тихоокеанскую неразделанную слабосоленную весовую. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

сельдь атлантическую крупную жирную слабосоленную весовую. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

сельдь атлантическую нежирную слабосоленную весовую, ИП Лукашов, Владимир. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

сельдь атлантическую слабосоленную весовую. Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома.

Вообще-то при покупке рыба показалась нам вполне симпатичной и упитанной. Эксперты с этим тоже согласились. Потому как результаты исследований органолептических показателей подтвердили: поверхность чистая, свойственная данному виду рыбы, без признаков потускнения. Наружные повреждения отсутствуют. Консистенция нежная и сочная, признаки



окисления жира не выявлены, посторонние привкусы и запахи отсутствуют.

В общем, ешь и радуйся. Так получается? Отнюдь нет. Более детальный - физико-химический - анализ расставил все точки над «i» и доказал в очередной раз: первое впечатление бывает очень обманчивым.

Трехкратный недосол

Обойти стороной показатель «массовая доля соли» в случае с нашими испытуемыми мы просто не имели права. Ведь и всего-то ингредиентов - рыба и соль. Первую рассмотрели со всех сторон, теперь пора и вторую взять на контроль. Согласно требованиям ГОСТа, слабосоленный вариант, заявленный производителем в маркировке, должен быть «наполнен» солью на 6-8 процентов. Не больше и не меньше, а исключительно в рамках нормы.

И перебор, и недобор чреват для потребителей неаппетитными послед-

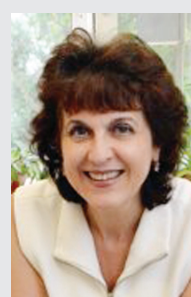
ствиями. В первом случае производитель таким образом пытается искусственно продлить срок годности продукции, во втором и вовсе продает рыбу, которая может элементарно испортиться раньше положенного срока. И это как раз наш случай. Недосол значительный. Причем во всех пяти случаях.

Селедка из «Адмирал Сити» и вовсе побила антирекорд. Массовая доля соли этой вовсе не золотой рыбки составляет всего 2,2 процента, что почти в три раза меньше нижней планки нормы. Остальные результаты приведены в таблице.

А вывод неутешительный. Ни один из представленных на экспертизу образцов требованиям ГОСТ 815-2014 «Сельди соленые. Технические условия», увы, не соответствует. Вот ведь в чем соль.

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»:



- Оценку качества сельди начинают с визуального анализа. Жабры являются главным индикатором качества. Они должны быть темно-красного цвета, упругими и ни в коем случае не разваливаться. Если запах жабр с нотками горечи или гнили, увы, рыба давно уже не первой и даже не второй свежести.

Хорошая сельдь - чистая, не мятая, кожа неповрежденная. Легкое «омыление» - рыбу неправильно хранили. При чрезмерном омылении рыба начинает издавать неприятный запах, а вкус после смывания пленки не улучшается. Такую сельдь не стоит покупать и тем более есть.

Еще одним распространенным недостатком соленой сельди является ее пожелтение, похожее по цвету на ржавчину. «Ржавчина» возникает под влиянием окисления жира. Это значительно снижает качество соленой сельди. Белый налет на коже рыбы - результат использования низкосортной соли с вредными добавками.

ВЫБИРАЕМ КАЧЕСТВЕННУЮ СЛАБОСОЛЕНУЮ СЕЛЬДЬ



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля поваренной соли, 6 - 8 %	Соответствие требованиям ГОСТ 815-2014 «Сельди соленые. Технические условия»
Сельдь слабосоленная весовая, ИП Лукашов	гипермаркет «Магнит», Кострома	В норме	4,1	Не соответствует по массовой доле поваренной соли
Сельдь тихоокеанская неразделанная слабосоленная весовая	универсам «Лидер», Кострома	В норме	4	Не соответствует по массовой доле поваренной соли
Сельдь атлантическая крупная жирная слабосоленная весовая	торговый центр «100Метровка», Кострома	В норме	2,6	Не соответствует по массовой доле поваренной соли
Сельдь атлантическая нежирная слабосоленная весовая, ИП Лукашов, Владимир	гипермаркет «Карусель»	В норме	4,1	Не соответствует по массовой доле поваренной соли
Сельдь атлантическая слабосоленная весовая	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	В норме	2,2	Не соответствует по массовой доле поваренной соли

ВКУС НАРОДА

Экспертная проверка в очередной раз подтвердила: выбрать качественную рыбу на костромских прилавках не так-то просто. Поэтому мы решили выяснить, насколько уверенно в этом морском (а также речном и озерном) вопросе ориентируются жители областного центра.

Елена Константиновна:

- Сложнее всего выбрать замороженную рыбу. И в моей практике были случаи, когда подо льдом обнаруживалась некачественная продукция. А еще многое зависит от места покупки. В последнее время рыбу беру не в магазинах, а на базах. И результатом довольна.



Павел:

- Были случаи, когда после разморозки от рыбы оставался маленький кусочек. Это, конечно, обидно. А вообще и замороженную, и соленную, и копченую рыбу лучше всего покупать в специализированных магазинах или на базах. Супермаркетам я не доверяю.



Евгения:

- В последнее время мне очень часто попадает некачественная скумбрия. И на прилавке выбрать не из чего, и при разделке обнаруживается, что товар уже с душком. Много претензий и к замороженной продукции.



Мария:

- И солим, и коптим рыбу чаще всего сами. Поэтому и претензий к продавцам и поставщикам у нас не так много. Однако проблемы бывают. Поэтому считаю, что к покупке рыбы нужно подходить серьезно и ориентироваться на ответственных производителей.



Светлана:

- Не могу назвать себя любителем рыбы, покупаю ее не так часто. Вроде бы с серьезными проблемами не сталкивалась. Но, конечно, при покупке всегда обращаю внимание и на внешний вид продукта, и на срок годности.



Фото
Сергея Чельшева

П ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»