

# На старт, внимание - фарш

На этот раз под прицелом экспертов оказался фарш «Говяжий» - один из тех видов полуфабрикатов, к которым предъявляются именно гостовские требования. Так что судить будем строго. А если учесть, что наступающее лето (ну почти) накладывает свои коррективы, то к хранению продукции продавцы сейчас должны относиться ответственно вдвойне. Так ли это, выясним сегодня.

## У качества есть цвет

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: фарш натуральный из говядины. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома; фарш говяжий категории Б охлажденный, весовой. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома; фарш «Говяжий» торговой марки «Мясной гурман». Место покупки - фирменный

Специалисты со строгостью ГОСТа проверили популярный мясной полуфабрикат с костромских прилавков



тонар «Мясной гурман», Кострома; фарш «Говяжий» торговой марки «Унипром» замороженный, категории А. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома; фарш «Говяжий» торговой марки «Богдан». Место покупки - фирменный магазин ООО «Богдан», Кострома. Настоящий говяжий фарш «выдает» его

внешность. Ярко-красный или красно-бордовый цвет - верный признак натуральности продукта. Если же мы имеем дело с оттенками розовыми или даже сероватыми, то продукт явно «разбавили». Причем, возможно, именно немясными ингредиентами. Однако если исходить из органолептических показателей сегодняшних подопытных, то

внешность не подвела. Эксперты констатировали: во всех пяти случаях фарш представляет собой однородную мясную массу без костей, хрящей, сухожилий, кровяных сгустков и пленок. Цвет неизменно красный, а запах - свойственный доброкачественному сырому. В общем, ГОСТ пока не возражает.

## Не жирно будет

Массовую долю жира в случае с продуктами из мяса мы всегда проверяем в обязательном порядке. Этот показатель в случае с фаршем не должен превышать 15%. В противном случае речь уже идет о нарушении технологии производства и несоответствии требованиям стандарта. Да и потребителю важно знать, в каком из продуктов больше мяса и меньше жира.

Оказалось, что непосредственно мясной составляющей во всех пяти случаях вполне достаточно, а жира - по минимуму. Результаты приведены в таблице.

А требованиям ГОСТа на этот раз соответствуют все участники экспертизы без исключения. Никто из конкурсантов специалистов не насторожил и не расстроил, что, безусловно, радует.

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

## ВКУС НАРОДА

Покупают ли костромичи мясной фарш? И доверяют ли в целом полуфабрикатам с костромских прилавков? Корреспонденты «СП»-Экспертизы выяснили в ходе традиционного опроса.

### Анна:

- Когда нет времени приготовить фарш самостоятельно, покупаю. Но доверяю при этом исключительно местным производителям.



### Мария Михайловна:

- Фарш не покупаю никогда. Потому что не доверяю его качеству. Вместо этого покупаю мясо на рынке и готовлю полуфабрикат сама. Зато точно знаю, что в основе - натуральный продукт.



### Галина Юрьевна:

- Не покупаю. Потому что знаю, что зачастую в таких случаях используются именно «остатки производства». Да и консистенция у купленного фарша недостаточно плотная, водянистая. Эта неправильно.



### Светлана Алексеевна:

- Никаких предрассудков в отношении качества готового фарша у меня нет. Нередко беру и другие мясные полуфабрикаты - котлеты и пельмени, например. Быстро, удобно и вкусно.



### Люция Вячеславовна:

- Не могу сказать, что качество фарша с костромских прилавков меня не устраивает. Покупаю. И нередко. И даже не фирменный, а тот, что супермаркеты предлагают под собственной торговой маркой. Считаю, что предлагают свежий продукт, не обманывают.



Фото  
Сергея ЧЕЛЫШЕВА

ОБЛАСТНАЯ  
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ  
«РУСЬ»

Информационную поддержку  
акции осуществляет  
областная телерадио-  
компания «Русь»

## ПРИЗНАКИ КАЧЕСТВЕННОГО ФАРША ИЗ ГОВЯДИНЫ



Говяжий фарш должен быть красного цвета

Качественный продукт должен быть однородным, без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани

В свежем фарше не может быть потемнений - они говорят о том, что в него попало несвежее мясо.

Если у фарша резкий запах приправ или чеснока, значит, его «освежили», и покупать такой продукт не рекомендуется

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

- Ассортимент мясной продукции сегодня способен обрадовать любого гурмана, именно поэтому качеству фарша следует уделить особое внимание. Самый простой и проверенный способ избежать покупки испорченного продукта и, как следствие, серьезных инфекционных заболеваний - это приобретать фарш только в проверенных точках продаж. Обязательно смотрите на срок годности. Вообще изучению маркировки, которая должна присутствовать на каждой упаковке, нужно обратить максимум внимания. Там содержится вся важная для потребителя информация, а именно дата производства, вес, если продукт заморожен, то при какой температуре, условия хранения, пищевая и энергетическая ценность, срок годности, товарный знак и адрес производителя. Если маркировка отсутствует, то от покупки такого фарша лучше воздержаться, потому что его безопасность для здоровья, как и подлинность производителя смело можно ставить под сомнение. Покупая охлажденный фарш в специализированных магазинах, помните, что скорее всего они делают его сами, потому что продают исключительно на развес. Соответственно ни о какой маркировке речи идти не может, но в этом случае требуйте у продавца ветеринарную справку.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля жира, не более 15%	Соответствие требованиям ГОСТ Р 55365-2012 «Фарш мясной»
Фарш натуральный из говядины	Универсам «Лидер», Кострома	В норме	6,7	Соответствует
Фарш говяжий категории Б охлажденный, весовой	Гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	8,2	Соответствует
Фарш «Говяжий» торговой марки «Мясной гурман»	Фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома	В норме	11,8	Соответствует
Фарш «Говяжий» торговой марки «Унипром» замороженный, категории А	Универсам «Лидер», Кострома	В норме	13,1	Соответствует
Фарш «Говяжий» торговой марки «Богдан»	Фирменный магазин ООО «Богдан», Кострома	В норме	12,1	Соответствует