

На стиле и на гриле

Эксперты проверили колбаски-гриль популярных в регионе торговых марок

Они действительно сейчас на пике популярности. Простые в приготовлении, вкусные и сытные. Поэтому и производители не дремлют. В линейке продукции практически каждого крупного мясоперерабатывающего предприятия такие особые колбаски сейчас обязательно имеются. Костромские производства – не исключение. Однако, исследовав по всем статьям гриль-продукцию популярных в регионе торговых марок, специалисты сделали неоднозначный вывод.

Как пахнет качество?

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

колбаски «Мюнхенские» - мясной продукт категории Б, ООО «Костромской мясокомбинат», Кострома. Место покупки – универсам «Лидер», Кострома;

колбаски «Баварские» торговой марки «Мясной гурман», Костромская область, Нерехта. Место покупки – фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома;

колбаски-гриль «Мюнхенские» вареные категории Б, АО «Шувалово», Костромская область, Костромской район, Шувалово. Место покупки – фирменный магазин «Шувалово», Кострома.

Увы, не самые аппетитные результаты мы получили уже на этапе внешнего - органолептического - исследования. Вскрыв упаковку с колбасками «Мюнхенскими» от АО «Шувалово», эксперты констатировали: присутствует посторонний запах, не свойственный доброкачественному продукту. Насторожило специалистов и наличие жидкости внутри упаковки. Согласно санитарно-эпидемиологическим нормам, это недопустимо: поверхность продукции должна быть сухой и чистой.

К остальным образцам претензий нет, ничего несвойственного и постороннего выявлено не было. А в протоколах испы-

таний значится: батончики хорошо открученные, с чистой, сухой поверхностью, без повреждений и наплывов фарша. Последний, в свою очередь, представляет собой однородную массу, хорошо перемешан. Дальше тоже все как положено: в меру соленый вкус, выраженный аромат пряностей, без посторонних привкусов и запахов.

Когда розовый не гламурный, а опасный

Проверить нитрит натрия и в случае необходимости «поставить» его на место для специалистов святое дело. Хотя мизерная доля - 0,005% - по сути своей действительно необходима и продиктована требованиями качества. Ведь благодаря действию этого компонента продукция получается привлекательной внешне, аппетитной, по-мясному розовой. Одна-

ко «розовость» эта может стать и опасной для здоровья, если с веществом переборщить. Страшно? Не волнуйтесь: норма соблюдена во всех трех случаях. Результаты приведены в таблице.

А итог таков: полностью соответствующими единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продуктам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) признаны колбаски «Баварские» торговой марки «Мясной гурман» и колбаски «Мюнхенские» от Костромского мясокомбината. А вот одноименные «Мюнхенские» колбаски от АО «Шувалово» испытание не прошли: всему виной жидкость в упаковке и наличие постороннего запаха.

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



ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНУЮ ПРОДУКЦИЮ ДЛЯ ГРИЛЯ

Отдавайте предпочтение колбасным изделиям в натуральной оболочке

Добавив большое количество сушеного чеснока, молотого перца и соли, изготовитель может попытаться замаскировать несвежее мясо

Приобретайте колбаски с небольшим содержанием специй, их всегда можно добавить во время приготовления

Первый признак некачественного продукта – слишком низкая цена

Основным ингредиентом должно быть мясо, а не крахмал, жир или химические составляющие



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



- Выбирая колбаски для гриля и жарки, отдавать предпочтение стоит тем, в которых основным компонентом является мясо. Чем больше в продукте консервантов и Е-добавок, тем хуже их вкус и меньше польза. Перед покупкой внимательно следует оценить целостность упаковки, маркировку, дату производства и срок годности. Качественные колбаски не имеют повреждений на поверхности, без проколов, сухие, чистые, без наплывов фарша, с плотно облегающей продукт оболочкой.

ВКУС НАРОДА

Покупают ли костромичи мясные полуфабрикаты для приготовления на природе? Или предпочитают брать с собой на пикник иную - собственноручно приготовленную - продукцию? Это мы выяснили в рамках традиционного опроса.

Татьяна Николаевна:

- Своеобразный пикник на садовом участке мы устраиваем часто. Что касается шашлыка, то покупаю мясо и готовлю его сама. А вот колбаски для жарки от костромских производителей покупаем. Нравятся.



Валентина Ивановна:

- Для меня отдых на природе не очень ассоциируется с мясом. Обычно берем с собой фрукты, овощи, зелень. Поэтому и о качестве гриль-продукции мне судить сложно.



Иван:

- Гриль-продукцию мы покупаем, и шашлык тоже берем время от времени - когда нет времени и возможности замариновать мясо самостоятельно. Претензий к производителям у меня нет, с некачественной продукцией не сталкивался.



Татьяна:

- Когда готовимся к пикнику, то мясо для шашлыка стараемся подготовить все же самостоятельно. Потому как знаем не понаслышке: в магазинах этот продукт часто бывает не первой свежести.



Надежда:

- Некоторые торговые сети и в самом деле продают подпорченный шашлык. С подобной ситуацией сталкивались уже и этим летом. Но неприятный сюрприз обнаружили, когда были уже за двести километров от города. Возвращать некачественный товар не стали.



**Фото
Сергея ЧЕЛЫШЕВА**

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля нитрита натрия, не более 0,005%	Соответствие требованиям стандарта
Колбаски «Мюнхенские» - мясной продукт категории Б, ООО «Костромской мясокомбинат», Кострома	универсам «Лидер», Кострома	В норме	0,0024	Соответствует
Колбаски «Баварские» торговой марки «Мясной гурман», Костромская область, Нерехта	фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома	В норме	0,0047	Соответствует
Колбаски-гриль «Мюнхенские» вареные категории Б, АО «Шувалово», Костромская область, Костромской район, Шувалово	фирменный магазин «Шувалово», Кострома	В упаковке имеется небольшое количество жидкости. При вскрытии упаковки был выявлен посторонний запах, не свойственный доброкачественному продукту	0,0006	Не соответствует по органолептическим показателям

**ОБЛАСТНАЯ
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ
«РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»