Кого посолили, а кого - забыли?

Эксперты выяснили, достаточно ли соленая селедка с костромских прилавков

Этот продукт мы проверяем традиционно, регулярно, тщательно. И не только потому, что рыбка эта вкусна и любима в народе, но и потому, что производители в данном случае не всегда бывают честны с потребителями. А значит, контроль и еще раз контроль. Притом гостовский!

Проверили на «съедобность»

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

сельдь с/с атлантическую. Место покупки - универсам «Дом еды», Кострома;

пресервы рыбные. Сельдь тихоокеанская специального посола торговой марки «Балтийский берег», ООО «ТД «Балтийский берег». Место покупки - универсам «Магнит», Кострома;

сельдь тихоокеанскую слабосоленую потрошеную, с головой, ООО «Тесей», Московская область, Солнечногорский район, Андреевка. Место покупки - универсам «Пятерочка», Кострома;

сельдь с/с атлантическую. Место покупки - универсам «Десяточка», Кострома.

Естественно, что выглядеть сельдь должна красиво и аппетитно. И не только потому, что нам так хочется, но и в связи с тем, что стандарт тоже предъявляет серьезные требования к внешности исследуемой продукции. ГОСТ, в частности, гласит: поверхность должна быть чистой, без наружных повреждений. По консистенции рыбе следует быть нежной и сочной, а по вкусовым и ароматным показателям - без посторонних привкусов и запахов. Досконально осмотрев рыбу и оценив все ее органолептические характеристики - вплоть до «съедобности», специалисты констатировали: все, как надо, без сомнений и подозрений.

Селедка неопределенного посола

Теперь о массовой доле соли. С этим показателем все оказалось не так просто. Дело в том, что из всех «представительниц» морских просторов, участвующих в тестировании, лишь та, что «выловлена» в универсаме «Пятерочка», имела ясное для ГОСТа наименование. А именно сельдь слабосоленая. А значит, по стандарту должна иметь массовую долю соли от 6 до 8 %. По факту все сложилось: результат в 6,2 % признан вполне соответствующим требованиям качества.

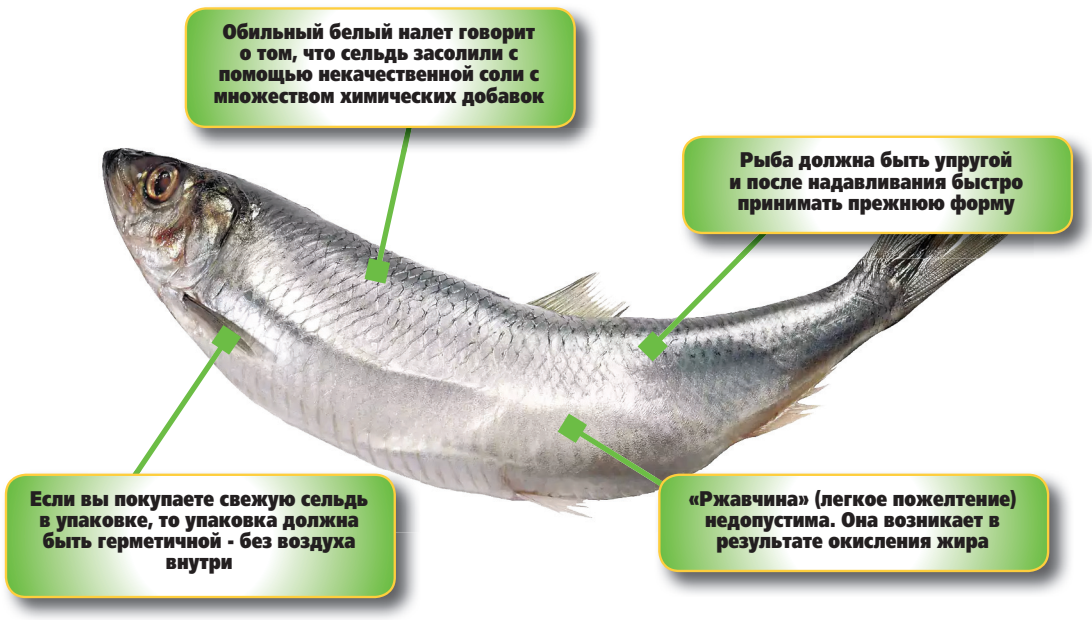
Теперь о более сложном. Сельдь из «Дома еды» и «Десяточки» продавцы охарактеризовали как «с/с». В таком случае интерпретировать рыбу можно и как «слабосоленую», и как «среднесоленую».В первом случае результат вышел слабосоленый, а вот во втором сельдь с загадочной пометкой и вовсе расценили как малосоленую: массовая доля соли составила здесь 4,5%. Так что пометка «с/с» в любом случае не подходит.

Сельдь тихоокеанская специального посола перед экспертами предстала вообще без соленых характеристик - таинственных или явных. Поэтому есть лишь фактический результат: 6,2%, что соответствует сельди слабосоленой.

Эксперты постановили: сельдь, приобретенная в «Десяточке», не соответствует требованиям ГОСТ 815-2014 по массовой доле соли. Потому как малосоленая и слабо- (или средне-) соленая - это совсем разные вещи. В общем, сегодняшний результат отнюдь неидеален и неоднозначен.

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

ВЫБИРАЕМ СЕЛЬДЬ ОТМЕННОГО КАЧЕСТВА



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

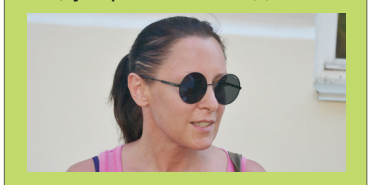
- Оценку качества селедки начинают с визуального анализа. Жабры являются главным индикатором качества. Они должны быть темно-красного цвета, упругими и ни в коем случае не разваливаться. Если запах жабр с нотками горечи или гнили, увы, рыба давно уже не первой и даже не второй свежести. Хорошая сельдь чистая, не мятая, кожица неповрежденная. Если есть легкое «омыление», значит, рыбу неправильно хранили.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля соли, %	Соответствие требованиям ГОСТ 815-2014
Сельдь с/с атлантическая	универсам «Дом еды», Кострома	В норме	6,8	Соответствует для сельди слабосоленой
Пресервы рыбные. Сельдь тихоокеанская специального посола торговой марки «Балтийский берег», ООО «ТД «Балтийский берег»	универсам «Магнит», Кострома	В норме	6,2	Соответствует для сельди слабосоленой
Сельдь тихоокеанская слабосоленая потрошеная, с головой, ООО «Тесей», Московская область, Солнечногорский район, Андреевка	универсам «Пятерочка», Кострома	В норме	6,2	Соответствует для сельди слабосоленой
Сельдь с/с атлантическая	универсам «Десяточка», Кострома	В норме	4,5	Не соответствует для сельди малосоленой

ВКУС НАРОДА

Считают ли костромичи рыбу необходимым продуктом в рационе? Насколько часто ее едят и умеют ли выбирать именно качественную? Это мы выяснили в рамках традиционного опроса.

Наталья Леонидовна:
- Рыба, конечно, сейчас недешевое удовольствие. И все же стараюсь покупать, потому что польза ее неоспорима. Беру чаще на рынке. Потому как в качестве той, что продается в магазинах, уверена не всегда.



Анна:
- Рыбу в нашей семье едят часто. У меня муж рыбак - этим все объясняется. Особо любимы судак и сом. Запекаем, жарим, тушим.

Василий:
- Есть рыбу нужно обязательно. Я предпочитаю морскую, а не речную или озерную. Особых секретов при выборе рыбы я не знаю. Единственное - не покупаю замороженную.

Татьяна:
- Рыбу, наверное, ем не так часто, как рекомендуют специалисты. Но рыбу все же люблю. И не могу сказать, что выбирать ее сложно. А может, мне просто везет на качественные продукты.

Анна:
- Рыбу, конечно, есть нужно. И как можно чаще. Люблю и морскую, и речную рыбу. Не знаю, нужно ли как-то особо ее выбирать. Обычно оцениваю внешний вид и стараюсь не покупать замороженную.

Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»