

Тушенка без мяса - деньги на ветер

Специалисты выяснили, есть ли такие консервы в супермаркетах Костромы

Когда-то в качестве мясных консервов сомневаться не приходилось. Больше волновал вопрос «Где их достать?». Времена изменились, и полки магазинов теперь ломятся от изобилия торговых марок, вкусов, видов... Ассортимент невероятный. Но можно ли среди этого разнообразия найти действительно качественный продукт? В его поисках мы исследовали прилавки костромских торговых сетей на этой неделе. И нашли.

Нафаршировали?

Для проверки мы выбрали четыре торговые точки. По итогу рейда в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» отправили:

консервы мясные кусковые стерилизованные. Мясо тушеное «Свинина тушеная высший сорт» ТМ «Шувалово», производитель ООО «ПК «Русь», Новгородская область, Старая Русса. Место покупки - магазин «Шуваловские колбасы», Кострома;

консервы мясные кусковые из свинины стерилизованные «Свинина тушеная» высший сорт, ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская область, село Успенское. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома;

консервы мясные рубленые стерилизованные «Завтрак туриста из свинины», ЗАО «Атрус», Ярославская область, Ростов. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома; консервы мясные кусковые стерилизованные «Свинина тушеная» высший сорт, АО «Орелпродукт», Орловская область, Мценск. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

Скажем сразу, выгляде-



ли образцы очень аппетитно. Но нарушителя долго искать не пришлось. Неприятным сюрпризом стал внешний вид тушенки от «Орелпродукта»: ее консистенция больше напоминала фарш, а не кусковые консервы, заявленные производителем. Из банки достать их оказалось тоже не просто - из-за консистенции продукт был совсем не в форме и распадался. В общем, эксперты даже спорить не стали: у «Орелпродукта» по органолепике «незачет».

Остальные консервы порадовали больше. Все покрыты слоем затвердевшего жира, под которым сочное, не переваренное мясо. Специалисты его даже разогрели и снова остались довольны. Ни намека на присутствие в бульоне кусочков грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов или лимфатических узлов, что в «бракованных» консервах можно встретить на каждом шагу.

Плюс мясо не разваливается. Так что экспертам производители угодили.

Не до жира, быть бы... мясу

А много ли в тушенке мяса? По стандарту - не менее 59 процентов. Должно быть. И это вместе с жиром. Но мы-то знаем, как некоторые производители не любят в этом деле точность. Поэтому эксперты сами все пересчитали. И сразу вычислили консервы, до ГОСТа не дотягивающие. Ниже нормы (и меньше, чем в остальных случаях) показатель был у «Орелпродукта» - 57,3 процента, а значит, проверку образец снова не проходит. В тушенке от ярославского производителя массовая доля мяса и жира составила 68,6 процента - почти на одну десятую часть больше, чем в других консервах.

Оценили исследователи и

количество соли. Стандарт ее содержание в тушенке строго ограничивает: не меньше одного и не больше 1,5 процента. Три из четырех образцов в эти рамки удачно вписались. В них хлорида натрия (читай - поваренной соли) насчитали 1,3-1,4 процента. Переборщил со специей опять «Орелпродукт»: 1,7 процента.

Суммируя все минусы и плюсы, получаем: у консервов из Орловской области экспертиза не задалась. Консервы собрали красный свет по всем трем параметрам и проверку нормативом не прошли. Хотя на упаковке указано: сделано по ГОСТу. Все остальные образцы требованиям ГОСТ 32125-2013 полностью соответствуют.

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

ВКУС НАРОДА

Как обычно, последнее слово за потребителями. В этот раз, выбирая лучший образец, им пришлось немало поспорить. В итоге вердикт такой: самые вкусные консервы производятся на ярославском предприятии «Атрус» (№ 2). На втором месте с небольшим отрывом тушенка торговой марки «Шувалово» (№ 1). И лишь на третьем - образец от «Скопинского мясоперерабатывающего комбината» (№ 3).

Зинаида:

- Тушенку покупаю редко, в основном говяжью, но выбирать умею. Уже по внешнему виду заметно, что, например, первый образец самый качественный. Здесь нет лишнего жира в отличие от остальных.



Антонина:

- У меня есть любимая торговая марка, которой я доверяю, больше никакой тушенку не беру. Из представленных, конечно, тоже есть вкусные образцы. Очень понравились первый и второй, особенно второй - насыщенный вкус, в меру специй. Третья тушенка совсем невкусная, один жир.



Игорь:

- Если говорить о практичности, то первый образец - универсальный. Больше вариантов блюд, которые с такой тушенкой можно приготовить. А вот третий образец разварится при готовке. Его только в пюре можно добавить.



Денис:

- Тушенка под номером три не понравилась совсем. Мягкая, жирноватая, мяса практически не видно. Первая по составу больше смахивает на холодец. Ко второй нет никаких претензий: и вкусная, и консистенция правильная.



Алла:

- Мне больше пришлось по вкусу второй образец. Здесь все гармонично сочетается: и мясо, и жир, и специи. В первой пробе очень качественное мясо, поэтому тоже не могу сказать, что она плоха. А вот третья... Один жир.



Фото
Андрея Вилашкина

Р ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

ЗАНИМАЕМСЯ РАСШИФРОВКОЙ

Обычно на крышке жестяной банки в три ряда «выбита» маркировка:

- первый ряд - информация о дате производства;
- второй - номер партии, производственная линия;
- в последнем - уникальный номер производителя.



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

- Обратите внимание на состав, а также технологию, по которой консервы изготовлены. Например, ГОСТ подразумевает название «говядина тушеная», «свинина тушеная», где ингредиенты указаны следующим образом: говядина (или свинина), лук, соль, специи. И больше ничего. По ТУ ингредиенты допускаются различные, в том числе крахмал и растительный белок (соя). Стоит отметить, что ТУ - это не всегда плохо, ведь встречаются и отличные экземпляры. Так как ТУ - это своя, разработанная заводом рецептура.



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля мяса и жира, не менее 59%	Массовая доля поваренной соли, от 1 до 1,5% вкл.	Соответствие требованиям ГОСТ 32125-2013	Результаты народного голосования
консервы мясные кусковые стерилизованные. Мясо тушеное «Свинина тушеная высший сорт» ТМ «Шувалово», производитель ООО «ПК «Русь», Новгородская область, Старая Русса	магазин «Шуваловские колбасы», Кострома	В норме	59,1	1,3	Соответствует требованиям	2-е место
консервы мясные кусковые из свинины стерилизованные «Свинина тушеная» высший сорт, ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская область, село Успенское	гипермаркет «Адмирал», Кострома	В норме	60,6	1,4	Соответствует требованиям	3-е место
консервы мясные рубленые стерилизованные «Завтрак туриста из свинины», ЗАО «Атрус», Ярославская область, Ростов	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	В норме	68,6	1,4	Соответствует требованиям	1-е место
консервы мясные кусковые стерилизованные «Свинина тушеная» высший сорт, АО «Орелпродукт», Орловская область, Мценск	супермаркет «Лидер», Кострома	Не соответствует стандарту по консистенции	57,3	1,7	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям, массовой доле мяса и жира, массовой доле поваренной соли	Образец не участвовал в голосовании