

Где тонко, там и бьется?

Эксперты проверили качество куриных яиц с костромских прилавков



Они настоящая палочка-выручалочка для хозяек. И пирог испечь, и завтрак приготовить, и праздничную закуску, и еще много-много разных вариантов блюд. При условии, что этот «главпродукт» - свежий и качественный, конечно, иначе дело не заладится. В поисках правильных куриных яиц заглянули эксперты в торговые сети города на этой неделе. Для эксперимента взяли только продукцию местных птицефабрик. Смотрите, что получилось.

Не сдались без «боя»

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

яйцо куриное пищевое столовое, отборная категория, АО «Галичское по птицеводству», Костромская область, Галичский район. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

яйца куриные пищевые столовые, отборная категория, ООО «Птицефабрика «Сусанино», Костромская область, Сусанинский район. Место покупки - торговая сеть «Высшая лига», Кострома;

яйца куриные пищевые столовые, отборная категория, «10 баллов», ЗАО «Птицефабрика «Буйская», Костромская

область, Буйский район. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома;

яйца куриные пищевые столовые «Сельские», отборная категория, ЗАО ПХ «Нерехтское», Костромская область, Нерехтский район. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

яйца куриные пищевые столовые, отборная категория, ЗАО ПХ «Нерехтское», Костромская область, Нерехтский район. Место покупки - торговая сеть «Высшая лига», Кострома.

Специалисты уверены, что никто не расскажет о качестве этого продукта лучше, чем... собственная скорлупа. Она должна быть опрятной: чистой, без пятен крови и помета, при

том неповрежденной. Можно сказать, практически все образцы так и выглядели.

Вот только с целостностью в этот раз не задалось. Сразу по два яйца из десятка были разбиты у буйского и нерехтских продуктов. Эксперты посоветовались и решили: с учетом всех достоинств просто погрозить пальчиком здесь не получится: слишком много «боя». Поэтому образцы забраковали.

Других изъянов не удалось высветить даже овоскопу - специальному прибору. Он установил, что воздушная камера неподвижна, желток прочный и находится по центру, белок плотный и прозрачный - во всех случаях. Кстати, овоскопом могут пользоваться не только эксперты, но и обычные покупатели, ведь многие магазины специально ставят его в уголке потребителя.

но. Тем более отборные - требования к ним особые. Быть легче 65 граммов ГОСТ таким яйцам никак не разрешает.

Как показала экспертиза, местные птицефабрики к стандарту прислушиваются. Нарушений по весу специалисты не нашли ни у одного подопытного. При этом чуть меньше остальных оказались буйские и нерехтские образцы: в среднем они весят 65-66 граммов. Заметно тяжелее подопытные от «Галичское по птицеводству»: от 65 до 72 граммов.

Тем не менее факт остается фактом: безоговорочно экспертизу прошли только две пробы. Претензий у специалистов не оказалось к куриным яйцам от галичской и сусанинской птицефабрик. К остальным есть вопросы по числу битых образцов, и тестирование на соответствие требованиям ГОСТ 31654-2012 они не проходят.

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

На вес золота?

Не менее важный момент - масса куриных яиц. Чтобы соответствовать категории, указанной на упаковке, они и весить должны соответствен-

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

- Определить свежесть куриного яйца можно с первого взгляда. Делается это по главному признаку: плотности белка. Если белок неплотный, значит, яйца успели «полежать» или их неправильно хранили. Еще один показатель свежести - высота воздушной камеры, по-другому она называется пуга. Чем старше яйцо - тем объемнее пуга. Вызвано это тем, что скорлупа пронизана порами, через которые яйцо «дышит», а влага испаряется.



ВЫБИРАЕМ КУРИНЫЕ ЯЙЦА ПРАВИЛЬНО



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Масса одного яйца, от 65 до 74,9 грамма	Соответствие требованиям ГОСТ 31654-2012
Яйцо куриное пищевое столовое, отборная категория, АО «Галичское по птицеводству», Костромская область, Галичский район	Супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	65-72	Соответствует требованиям
Яйца куриные пищевые столовые, отборная категория, ООО «Птицефабрика «Сусанино», Костромская область, Сусанинский район	Торговая сеть «Высшая лига», Кострома	В норме	65-66	Соответствует требованиям
Яйца куриные пищевые столовые, отборная категория, «10 баллов», ЗАО «Птицефабрика «Буйская», Костромская область, Буйский район	Гипермаркет «Адмирал», Кострома	Имеются поврежденные яйца	65-70	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям (наличие поврежденных яиц)
Яйца куриные пищевые столовые «Сельские», отборная категория, ЗАО ПХ «Нерехтское», Костромская область, Нерехтский район	Супермаркет «Лидер», Кострома	Имеются поврежденные яйца	65-70	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям (наличие поврежденных яиц)
Яйца куриные пищевые столовые, отборная категория, ЗАО ПХ «Нерехтское», Костромская область, Нерехтский район	Торговая сеть «Высшая лига», Кострома	Имеются поврежденные яйца	65-66	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям (наличие поврежденных яиц)

ВКУС НАРОДА

Результаты экспертизы получились неоднозначные. А что думают по этому поводу костромичи? Как они выбирают куриные яйца и подвело ли их качество? Эти вопросы мы задали горожанам во время традиционного опроса.

Галина Александровна:

- Всегда беру этот товар на рынке, потому что доверяю местным продавцам. Битые яйца мне никогда не попадались, тухлые тоже. Когда выбираю, смотрю, чтобы яйца были коричневыми, без «намеков» на белизну.



Анна:

- Я всегда обращаю внимание на дату изготовления. Нельзя брать те, что лежали на полке в магазине больше двух дней, иначе дома могут стухнуть. Яйца обязательно должны быть без пятен и перышек. Никогда не замечала разбитых яиц, так как беру в большой упаковке, она прочнее других.



Юрий Геннадьевич:

- Обычно я сам яйца не выбираю, покупает жена. Но иногда приходится самому. Тогда отталкиваюсь от опыта, не беру незнакомые торговые марки, смотрю на внешний вид. Те, что посвежее, всегда приличнее выглядят.



Валентина Васильевна:

- Иногда попадаются битые яйца, ведь в магазине не увидишь из-за упаковки. При выборе обязательно учитываю дату изготовления. К сожалению, другим способом в магазине их свежесть никак не проверить, поэтому дома всегда смотрю, не всплывают ли при варке.



Елена:

- Я сама товаровед, над выбором долго не задумываюсь. Свежесть и качество определяю, исходя из своего опыта. Почти всегда беру в киоске местной птицефабрики или на рынке. В больших магазинах пытаются продать старую продукцию.



**Тимофей ПУГАЧЕВ
Фото Андрея Вилашкина**

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»