

# Споткнется ли рыба о ГОСТ?

Улов хека с костромских прилавков эксперты подвергли проверке

Устроить рыбную неделю решили в этот раз специалисты. Правда, ассортимент ограничили хеком - и ценник на него не кусается, и рацион он поможет разнообразить. Для чистоты эксперимента покупали лишь замороженную рыбу. Как правило, к ней вопросов всегда больше. «Примерзло» ли к хеку лишнее и как выбрать этот продукт, чтобы не подвергнуть здоровье риску, узнаем сегодня.

## Из воды да в воду

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

хека свежемороженый, тушка (март 2018 года), страна происхождения Эквадор, ООО «Ультра-Фиш», Москва. Место покупки - торговая сеть «Адмирал», Кострома;

рыба замороженная, хек, тушка. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

рыба свежемороженая, хек, тушка, мороженный, зона вылова - Тихий океан, ООО «Линкор», Ленинградская область, Всеволожский район. Место покупки - торговая сеть «Магнит», Кострома.

Какая главная претензия к замороженной рыбе у покупателей? Чтобы не быть голословными, приведем результаты нашего же опроса. Большинство костромичей недовольны тем, что в такой рыбе слишком большой довесок в виде льда. За который мы тоже платим. Чтобы узнать, насколько в этом плане добросовестны производители наших сегодняшних



образцов, эксперты взвесили рыбу и определили содержание воды после размораживания.

Результаты отличались, и даже в разы. Меньше всего оказалось «наморожено» на рыбке, выловленной в Эквадоре и продаваемой на прилавке гипермаркета «Адмирал». После разморозки в ней было около 1,6 процента воды. С тушки хека из «Магнита» оттаяло почти 4 процента, а с хека, выловленного с прилавка «Лидера», - 4,8 процента воды.

Кстати, только на упаковке рыбы в «Магните» производитель честно указал массу с глазурью и без нее. Согласно СанПиНу, глазурь не должна превышать пяти процентов от массы. Так и получилось. За это производителю бонус к репутации.

## Ловись, рыбка, без ошибки

Между тем сама рыба внешне выглядела довольно прилично. Хотя и без головы - согласно способу разделки. А еще без хвостовой части, плавников и внутренностей, что тоже обусловлено способом разделки. При этом брюшко осталось целым, и черная пленка тоже не была удалена.

Поверхность тушки во всех случаях чистая, а окраска - свойственная виду рыбы. Консистенция плотная, что еще раз подтверждает: на прилавки выложили свежую рыбку, и долго лежать ей в холодильниках на складе не пришлось.

Чтобы окончательно расставить все точки над «i» в

вопросах рыбного качества, эксперты принюхались к подопытным после разморозки. И ни одной нотки постороннего «амбре» не обнаружили. А это добрый знак. Знак качества.

Получается, с испытаниями неожиданно для нас (редкая экспертиза улова с костромских прилавков проходит без замечаний) «справился» абсолютно каждый хек, участвующий в тестировании. Вся тройка подопытных требованиям ГОСТ 32366-2013 соответствует.

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

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

- Неправильная форма рыбы не означает, что она плохого качества, ведь иногда ее замораживают прямо на судне блоками, и она деформируется. А вот прилипшие друг к другу тушки могут говорить о том, что рыба была разморожена и затем заморожена заново. Чтобы проверить свежесть мороженой рыбы, воткните в нее разогретый на огне теплый нож и понюхайте его. Резкий неприятный запах - доказательство того, что продукт заморозили в несвежем виде.

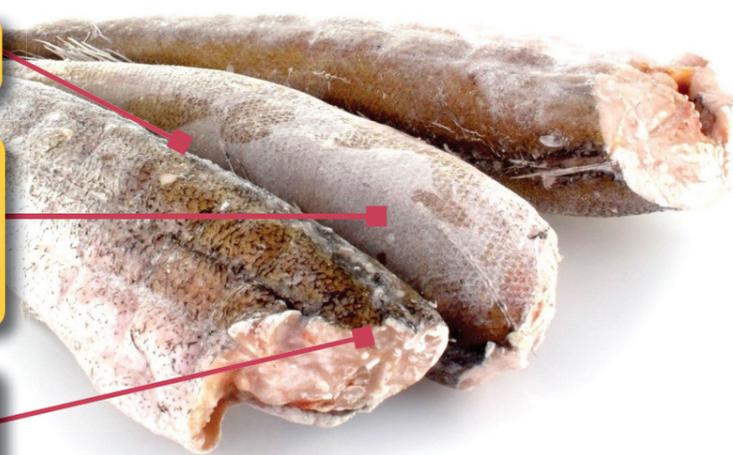


## ВЫБИРАЕМ НА ГЛАЗ И ЗАПАХ

**ГЛАЗУРЬ.** Ровная, однородная, толщиной около 2 миллиметров.

**ЗАПАХ.** Если рыбу поймали и тут же заморозили, запах у нее практически отсутствует. Если же замороженные тушки источают сильное рыбное амбре, они испортились еще до заморозки.

**МАССА.** По весу замороженная рыба должна быть примерно такой же, как свежая.



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Содержание воды после размораживания, %	Соответствие требованиям ГОСТ 32366-2013
хек свежемороженый, тушка (март 2018 года), страна происхождения Эквадор, ООО «Ультра-Фиш», Москва	торговая сеть «Адмирал», Кострома	В норме	1,6	Соответствует требованиям ГОСТа
рыба замороженная, хек, тушка	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	4,8	Соответствует требованиям ГОСТа
рыба свежемороженая, хек, тушка, мороженный, зона вылова - Тихий океан, ООО «Линкор», Ленинградская область, Всеволожский район	торговая сеть «Магнит», Кострома	В норме	4	Соответствует требованиям ГОСТа

## ВКУС НАРОДА

Актуальна ли для костромичей проблема качества рыбы? И сталкивались ли они с откровенным «браком»? Эти вопросы мы задали горожанам во время традиционного опроса.

### Эльвира:

- Давно заметила закономерность: дешевле рыба - больше льда. Поэтому на ценник уже не ориентируюсь. Еще не нравятся, как в некоторых магазинах на нее наматывают целлофан. В таких случаях не разобраться, свежая рыба или нет.



### Галина Иосифовна:

- Обычно беру рыбу на рынке, она там посвежее. В магазине часто оказывается перемороженной, встречается и «ржавая». По внешнему виду не всегда поймешь, качественная или нет.



### Евгения:

- Честно скажу, покупаю редко. Слишком много перемороженной рыбы на прилавках, и вычислить ее бывает сложно. Если и беру, то в проверенных магазинах.



### Светлана:

- Мама раньше работала в продуктовой отрасли и знает, насколько некачественную, старую, даже испорченную рыбу могут выложить на прилавок. Поэтому мы, если и покупаем этот продукт, то только на базе. Единственная торговая точка, которой доверяем.



### Евгений:

- Куда же без рыбы! Конечно, покупаем. Считаю, что выбирать умею, плохое качество видно на глаз. Поэтому больше ориентируюсь на цену. Бывает, завышают необоснованно.



Фото  
Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»