

# На недельку по сарделькам

## ударил эксперты. И вот что из этого получилось

В современном ритме жизни не всегда хватает времени приготовить обед или ужин. И на помощь приходят они - полуфабрикаты. И пусть споры о качестве и пользе сосисок, сарделек и тому подобных мясных изделий «быстро приготовления» не завершаются годами, мы продолжаем их покупать. Чтобы хотя бы немного облегчить выбор костромичам, на «охоту» за сардельками с костромских прилавков вышли эксперты на этой неделе.

### Образцовое «содержание»

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

сардельки «К ужину», «Владстандарт», Владимир. Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома;

сардельки «Стародворские» «Вязанка». Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

сардельки «Свинные» торговой марки «Мясной гурман», Нерехта, Костромская область. Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома;

сардельки «Говяжьи» торговой марки «Мясославль», город Тутаев, Ярославская область. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

сардельки «Телячьи», «Костромской мясокомбинат». Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома;

сардельки «Свинные», АО «Шувалово», Костромская область. Место покупки - магазин «Шуваловские колбасы», Кострома.

Качество таких полуфабрикатов - дело тонкое. Поэтому эксперты начинают проверку с органолептики и подключают все свое обоняние и вкусовые рецепторы. Разбираются, кому из «подопытных» доверять можно, а кому нельзя - выглядят они уж очень образцово. И аппетитно, что скрывать.

Поверхность мясных батончиков во всех случаях чистая и сухая, консистенция - в меру сочная и упругая. А значит, на прилавке изделия залежаться не успели. И под «нож» специалистов попали свежими. Эти догадки подтверждает и «содержание» сарделек: розовый, однородный и равномерно перемешанный фарш. При этом - без посторонних привкусов и ароматов. А значит, по органолептике «зачет». Всем шестерым.



### Добавили цвета?

Внешний осмотр - вещь важная и нужная, но без физико-химического исследования никуда. Именно оно помогает экспертам расставлять все точки над «i» в вопросах качества, а точнее, узнать о продукте то, что не увидишь невооруженным глазом - его реальный состав и безопасность для организма.

Одно из главных испытаний - на массовую долю нитрита натрия. Его добавляют в колбасные изделия для цвета. Однако отношение к этому веществу осторожное, как у специалистов, так и у производителей: масса чуть больше положенного - и последствия для человеческого здоровья могут быть плачевные. Содержание нитрита натрия в сардельках стандарт строго ограничил: до 0,005 процента.

К счастью, среди образцов нарушителей не оказалось. У одного продукта, правда, результат был пограничным: 0,005% у сарделек от «Владстандарта». ГОСТ такое положение дел допускает. У остальных изделий показатель серьезно меньше.

### Солить - не пересолить

За излишек или недостаток соли отвечает показатель «массовая доля хлори-

да натрия». Грозят такие «махинации» не только вкусу. С помощью «соляного» избытка недобросовестные производители пытаются искусственно продлить срок годности продуктов. Конечно, качество колбасы в таком случае страдает в первую очередь.

Так как наши сардельки изготовлены по разной рецептуре, спрашивают специалисты с каждой отдельно (нормы указаны в таблице). Однако пересолить никто даже не пытался. Самое большое количество соли - у образцов торговых марок «Мясославль» и «Мясной гурман». Но о нарушениях здесь не идет и речи - слишком далеко до максимума.

Получается, все «подопытные» прошли испытания «СП»-Экспертизы с честью. Они не только вкусные, как доказала наша дегустация, но и совсем не вредные. И составят отличную компанию гарниру для вашего обеда или ужина. Требованиям нормативных документов проверенные сардельки полностью соответствуют.

**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»:**



- В магазине свежесть сарделек можно определить на ощупь. Только голыми руками сардельки лучше не трогать. Прощупайте бока через целлофановый пакет. Качественные сардельки не такие плотные и упругие, как, скажем, сосиски. Однако если сарделька мягкая и после надавливания не восстанавливает свою форму в течение нескольких секунд, от покупки следует воздержаться.

### ВКУС НАРОДА

Какие из одобренных экспертами сарделек потребителям больше по вкусу, мы выяснили в рамках традиционной дегустации. В результате наибольшее количество голосов - у продукции торговой марки «Мясной гурман» (№ 3). На второй позиции - изделия «Вязанка» (№ 2), на третьей - сардельки от Костромского мясокомбината (№ 5). Четвертое место занял продукт от «Владстандарт» (№ 1), пятое - «Шувалово» (№ 6). И на шестом месте сардельки из Тутаева (№ 4).

### Николай:

- Придерживаюсь такого принципа: чем сардельки светлее, тем вкуснее. И сейчас в который раз убеждаюсь, что он правильный. Третий и пятый образцы заметно отличаются светлым оттенком на фоне остальных. Разные они и по вкусу - мне больше нравятся.



### Вера:

- На мой взгляд, самые вкусные изделия под номерами три и четыре. Претензий ко вкусу нет, текстура нежная, фарш однородный. Первый образец чуть жестче остальных. И кажется, что у него есть копченый привкус.



### Андрей:

- Сардельки часто беру с собой на обед, поэтому толк в этих изделиях понимаю. Вот у пятого образца вкус точно натуральный. А продукты под номерами четыре и шесть лично мне не понравились вообще.



### Валентин:

- Я сардельки не очень люблю, считаю, что это вредный продукт. Выбрать сложно - кажется, что все на один вкус. Но вот первые два образца понравились больше, а последние - не очень, чувствую привкус.



### Татьяна:

- Покупаю эти мясные изделия, но довольно редко. Из представленных очень понравились три первых образца. Они даже похожи по вкусу между собой. У четвертого внешний вид «подкачал», попробовать не буду.



### Фото

Андрея Вилашкина

**П** ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

### НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ, ВЫБИРАЯ САРДЕЛЬКИ?



Чистая и сухая поверхность без повреждений

Цвет среза должен быть розовым или светло-розовым, допускается незначительная пористость

Если в сардельках не использовались искусственные консерванты, срок хранения составляет всего 48 часов

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля нитрита натрия, не более 0,005%	Массовая доля хлористого натрия, %		Соответствие требованиям нормативных документов	Результат народной дегустации
			Результат	Норматив		
сардельки «К ужину», «Владстандарт», Владимир	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	0,005	1,5	1,5-2,8	Соответствует требованиям	4-е место
сардельки «Стародворские» «Вязанка»	супермаркет «Лидер», Кострома	0,001	1,8	1,5-2,8	Соответствует требованиям	2-е место
сардельки «Свинные» торговой марки «Мясной гурман», Нерехта, Костромская область	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	0,0002	2,0	Не более 2,3	Соответствует требованиям	1-е место
сардельки «Говяжьи» торговой марки «Мясославль», город Тутаев, Ярославская область	супермаркет «Лидер», Кострома	0,001	2,0	Не более 2,3	Соответствует требованиям	6-е место
сардельки «Телячьи», «Костромской мясокомбинат»	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	0,0003	1,9	1,5-2,8	Соответствует требованиям	3-е место
сардельки «Свинные», АО «Шувалово», Костромская область	магазин «Шуваловские колбасы», Кострома	0,0004	1,8	Не более 2,3	Соответствует требованиям	5-е место