

Эти котлеты востребованы у покупателей по многим причинам. Считайте сами. Быстры в приготовлении. Весьма полезны, так как сохраняют все жизненно важные «рыбные» компоненты. Отлично подойдут и на обед, и на ужин. К тому же еще и являются диетическим блюдом. Достаточно преимуществ? Вполне. Однако не лишним будет проверить, насколько все эти плюсы очевидны (или невероятны) не в теории, а в действительности. Так что смотрим, сравниваем, делаем выводы.

Рыба в... палочках. И треугольниках

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

котлеты «Любительские» (полуфабрикат замороженный), ООО «Готовый продукт», Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома; палочки рыбные в панировке замороженные весовые, Калининградская область, Советск. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

котлеты рыбные торговой марки «Элика». Место покупки - фирменный тонар «Элика», Кострома;

треугольники рыбные порционные в панировке, АО «Тандер», Краснодар. Место покупки - гипермаркет «Магнит», Кострома.

Какая рыба находится внутри котлет, экспертным путем выяснить сложно. Обычно приходится ориентироваться лишь на данные, указанные в маркировке. Где-то таковых нет вообще. И продавец (хоть товар и фасованный) это не красит. А где-то рыбный состав указан полностью, что, конечно, для потребителя явный плюс.

Разнообразие форм и наименований представленных на костромских прилавках рыбных полуфабрикатов велико. В нашем случае тоже присутствуют и непосредственно кот-

Приплыли

Эксперты оценили качество рыбных котлет с костромских прилавков



леты, и палочки, и треугольники. Названия разные - суть одна: измельченная однородная масса без костей, с равномерно распределенными ингредиентами, формованная, без разорванных краев, равномерно покрытая панировочными сухарями. По крайней мере так должно быть с технологией приготовления.

Эксперты, рассмотрев представленные на исследование образцы со всех сторон, констатировали: так оно и есть во всех четырех случаях. Специалисты отметили также, что в готовом виде котлеты (и прочие рыбные «фантазии») соответствуют наименованию продукта. Отметим, что все подопытные изготовлены по техническим условиям, а не по ГОСТу.

Поэтому и вкусовые вариации допустимы. Главное, что классическим представлениям о рыбных котлетах они не противоречат. И это уже хорошо.

Морские, но не слишком соленые

То, что фарш в составе полуфабриката свежий и хорошо перемешан, эксперты доказали на органолептическом этапе исследований. Теперь самое время перейти к физико-химическим испытаниям. И здесь массовая доля поваренной соли, которая в первую очередь является необходимым консервантом, один из важнейших показателей.

Поэтому измерили ее основательно - вплоть до десятых долей процента. И выяснили, что с соленым ингредиентом все в порядке. Во всех четырех случаях. В среднем результаты не превышают и полутора процента, что вполне соответствует строгим требованиям стандарта. Значит, никто из производителей не пытался путем пересола искусственно продлить срок годности продукта. Поэтому поводов для беспокойства у нас нет. Кажется, все вполне съедобно. И это радует.

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

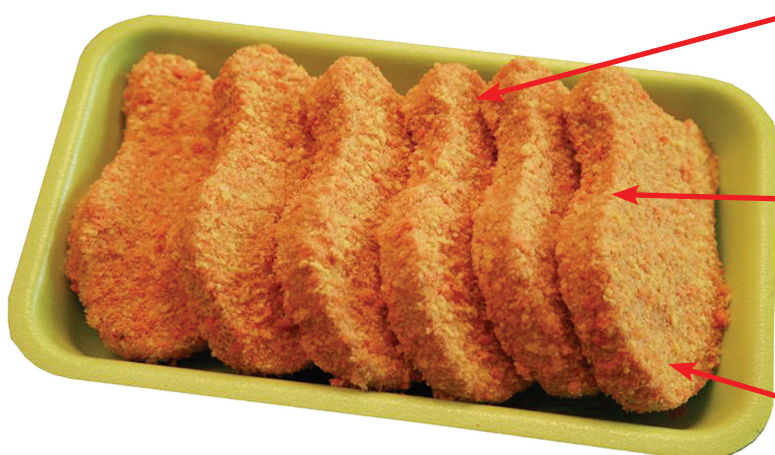
Маргарита БАРАНОВА, директор МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг»:



- Замороженные рыбные котлеты в магазине должны храниться в закрытых холодильниках. Только в них может поддерживаться оптимальная температура — минус 18 градусов. Пошупайте или потрясите упаковку. Котлеты должны свободно перемещаться. Если вы чувствуете, что они смерзлись, значит, котлеты размораживали. От такой покупки лучше отказаться.

пература — минус 18 градусов. Пошупайте или потрясите упаковку. Котлеты должны свободно перемещаться. Если вы чувствуете, что они смерзлись, значит, котлеты размораживали. От такой покупки лучше отказаться.

Рыбные котлеты: выбираем с умом



На первом месте в составе должны быть указаны рыбные ингредиенты

Обратите внимание: фарш сурими - это рыбная масса, лишенная запаха и вкуса. При производстве таких котлет нередко используют ароматизаторы

Избегайте покупки, если в составе заявлены фосфаты (влагоудерживающие добавки)

Наименование продукции	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля поваренной соли, %
Котлеты «Любительские» (полуфабрикат замороженный), ООО «Готовый продукт», Кострома	универсам «Лидер», Кострома	В норме. Соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01	1,3
Палочки рыбные в панировке замороженные весовые, Калининградская область, Советск	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме. Соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01	1,0
Котлеты рыбные торговой марки «Элика»	фирменный тонар «Элика», Кострома	В норме. Соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01	1,4
Треугольники рыбные порционные в панировке, АО «Тандер», Краснодар	гипермаркет «Магнит», Кострома	В норме. Соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01	1,2

ВКУС НАРОДА

На улицы города мы вышли с вопросом «Покупаете ли вы рыбные полуфабрикаты?». Ответы от костромичей получили самые разные.



Марина:

- Редко, но покупаем. А вообще предпочитаем все же брать свежую рыбу и из нее готовить вкусные и полезные блюда.



Дмитрий:

- Рыбные полуфабрикаты не берем. Да и вообще рыбу едим редко. Потому что не любители. Да и недешевое это сейчас удовольствие.



Александр:

- Если честно, то особого смысла в рыбных полуфабрикатах не вижу. Лучше уж купить рыбу или иные продукты в свежем виде и приготовить из них.



Елена:

- Иногда приобретаю. И вкусно, и быстро. Надеюсь, что и полезно тоже. И просто рыбу тоже едим регулярно.



Марина:

- Полуфабрикаты не покупаю вообще. Ни мясные, ни рыбные. Считаю, что это ни к чему. А вот рыбу надо есть обязательно.

Фото
Сергея ЧЕЛЫШЕВА

Р ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»