

Копчение без огорчения

Эксперты проверили варено-копченые мясные изделия с костромских прилавков

AR
ВИДЕО

Это тот случай, когда участником экспертной проверки стала продукция исключительно местного производства. Мясоперерабатывающих предприятий в регионе достаточно. И именно колбасы и мясные деликатесы костромских торговых марок пользуются у жителей области особой популярностью. Тем актуальнее наша сегодняшняя проверка.

Первой свежести

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

грудинку варено-копченую категории В, мясной продукт из свинины, ИП Шахбанова Н.А., Кострома. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

мясной продукт из свинины варено-копченый категории В торговой марки «Мясной гурман», ООО «Старт», Костромская область, Нерехта. Место покупки - фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома;

говядину деликатесную варено-копченую, АО «Шувалово», Костромской район, Шувалово. Место покупки - гипермаркет «Оптовик», Кострома;

филе говядины варено-копченое торговой марки «Божич», ИП Пинчукова И.С., Кострома. Место покупки - гипермаркет «Оптовик», Кострома.

То, что продукт свежий (а в данном случае это очень важно), эксперты отметили сразу же, на органолептическом этапе исследования. Это одно из основных требований как к производителю, так и продавцу.



Специалисты проверили также, соответствуют ли требованиям стандарта консистенция, цвет и вкус испытуемых. В случае со свининой измерили и толщину шпика в прямом разрезе. Чтобы убедиться, что с жировой прослойкой все, как надо, без перебора. Убедились: до полутора сантиметров, что вполне в рамках нормы. В общем, за внешность ставим представленным на исследование образцам плюс и идем дальше.

Про «красящий» ингредиент и соленую правду

Когда проверяем изделия из мяса, массовой доле нитрита натрия уделяем особое внимание. Это один из важнейших физико-химических пока-

зателей. Доля его в продукции должна быть мизерной - как правило, не более 0,005%. Нитрит натрия придает колбасам и мясным деликатесам характерный розовый оттенок. В противном случае продукция просто-напросто будет серого цвета. Однако вся сложность в том, чтобы «красящего» ингредиента было ни в коем случае не больше положенной нормы. В противном случае вещество из разряда вспомогательных переходит в разряд вредных. И, накапливаясь в организме, не лучшим образом сказывается на здоровье человека.

Однако поводов для беспокойства в нашем случае нет. Во всех четырех образцах нитрит натрия меру знает. Результаты приведены в таблице.

Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) тоже измеряется в процентах.

В данном случае соль отвечает не только за вкус, но и за срок годности продукта. Однако соленого консерванта в варено-копченых изделиях из свинины должно быть не более чем 3,5%. Пересол недопустим по самым серьезным причинам. Если норма не соблюдена, то это говорит о желании производителя искусственным образом сохранить свежесть продукта и, возможно, скрыть допущенные недочеты. По поводу говядины определенного регламента нет. Но показатели тоже не критичны: 2,2% и 3,3%. В нашем случае соль не во вред.

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

ВКУС НАРОДА

Финальную точку в проверке варено-копченой мясной продукции поставили рядовые костромичи. По итогам народной дегустации большинство голосов потребители отдали продукту торговой марки «Мясной гурман» (№ 2). Вторую позицию занимает продукция из Шувалова (№ 3). На третьем месте - образец торговой марки «Божич» (№ 4). Четвертый результат у грудинки варено-копченой от ИП Шахбанова Н.А. (№ 1).

Мария:

- Предпочтение отдала бы образцу под номером четыре. Мясо вкусное, сочное и без жира. Я именно такое люблю.



Лада

Валентиновна:
- Голосую за образец под номером два - здесь всего в меру. Вкус мяса под номером один мне показался ненасыщенным. Под номером четыре мясо, на мой взгляд, жестковато.



Валентина

Ивановна:
- Мне по вкусу продукция под номерами два и три. Чувствуется, что мясо натуральное, мягкое, сочное, а остальных ингредиентов по минимуму.



Павел

Леонидович:
- Понравился образец под номером два. Я вообще не привередлив в еде. И откровенно некачественной продукции здесь не увидел. Кажется, все достойные.



Маргарита:

- Понравился образец под номером два. Хорошая консистенция, сочная. И вкус натуральный, нежный.



Юрий:

- Отдаю свой голос за образцы под номерами два и три. Оба достойные. А вот мясо под номером один мне не по вкусу - нет упругости, слишком водянистое.

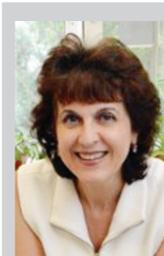
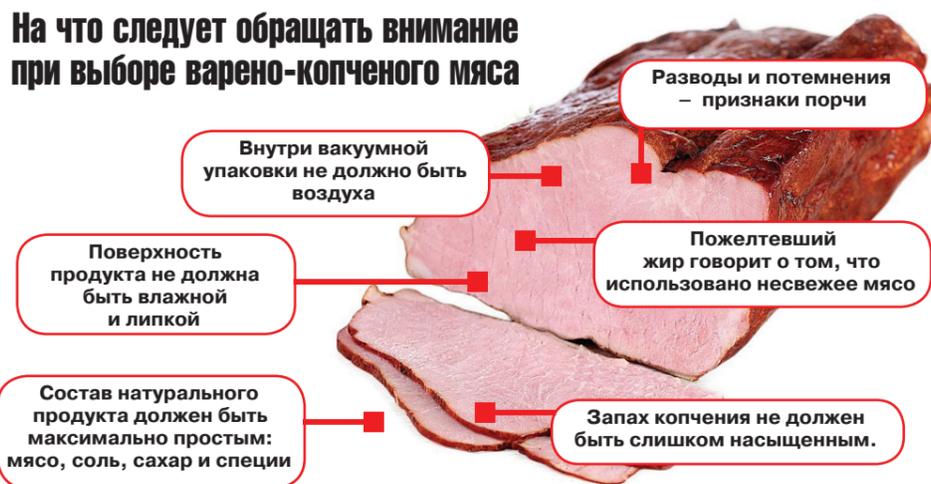


Фото автора

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

На что следует обращать внимание при выборе варено-копченого мяса



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

- В продаже встречается копчено-вареная и варено-копченая мясная продукция. На этот нюанс следует обращать свое внимание, потому как игра слов оказывает существенное влияние на пользу деликатеса. Фактически в продукте, который сначала закоптили, а потом сварили, намного меньше канцерогенов. Известно, что практически все канцерогены, которые образуются в процессе копчения, при варке переходят в бульон.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля нитрита натрия, %	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	Результат народного голосования
Грудинка варено-копченая категории В, мясной продукт из свинины, ИП Шахбанова Н. А., Кострома	Универсам «Лидер», Кострома	В норме	0,0016	0,8	4-е место
Мясной продукт из свинины варено-копченый категории В торговой марки «Мясной гурман», ООО «Старт», Костромская область, Нерехта	Фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома	В норме	0,0049	2,8	1-е место
Говядина деликатесная варено-копченая, АО «Шувалово», Костромской район, Шувалово	Гипермаркет «Оптовик», Кострома	В норме	0,0041	3,3	2-е место
Филе говядины варено-копченое торговой марки «Божич», ИП Пинчукова И. С., Кострома	гипермаркет «Оптовик», Кострома	В норме	0,005	2,2	3-е место