

БИТЫЙ НЕБИТОГО... ПОДВЕДЕТ!

Пятьдесят процентов проверенных экспертами куриных яиц не отвечают ГОСТу

Мудрые хозяйки к Пасхе готовят заранее и скупают десятками главный атрибут праздничного стола. Благо, срок годности куриных яиц позволяет перед Светлым воскресеньем немного «потомить» их на полке в холодильнике. Но как показала сегодняшняя экспертиза, иногда и хранить нечего. Ведь на прилавке можно встретить продукт, не отвечающий требованиям стандарта.



В плену пера и помета

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

яйцо куриное пищевое «Сусанинское деревенское», отборная категория, ЗАО «Птицефабрика «Сусанинская», Костромская область, Сусанинский район. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

яйца куриные пищевые «Костромские деревенские», отборная категория, ЗАО «Птицефабрика «Костромская», Костромская область, Харино. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

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

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

яйцо куриное пищевое, отборная категория, АО «Галичское» по птицеводству, Костромская область, Галичский район. Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома;

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

яйцо куриное пищевое «Деревенское», первая категория, ООО «Птицевод», Костромская область, Шарьинский район, деревня Павлово. Место покупки - торговая сеть «Высшая Лига», Кострома.

Нарушителей эксперты разоблачили с первого взгляда. Их оказалось ни больше,

ни меньше - ровно половина закупленных образцов. Судили специалисты безоговорочно и строго. За грубое нарушение забраковали яйца от птицефабрики «Костромская». Три из десятка яиц были с загрязнениями в виде пера и помета. Казалось бы, «натурпродукт». Но у специалистов на этот счет другое мнение. Скорлупа, хотя и прочная, но имеет микротрещины, через которые могут проникать бактерии. Поэтому и костромичам советуют выбирать опрятные на вид куриные яйца. И обязательно мыть их перед едой.

Еще два образца - продукт от «Галичского» по птицеводству и птицефабрики «Буйская» забраковали за битые*. И в том, и в другом случае разбито по одному яйцу. Но эксперты категоричны: битые яйца ГОСТом к продаже не допускаются.

К остальным образцам (да и к «выжившим» из забракованных десятков) претензий не было. Скорлупа чистая и без сколов, воздушная камера неподвижная, желток прочный, белок плотный и прозрачный. И никакого подозрительного запаха.

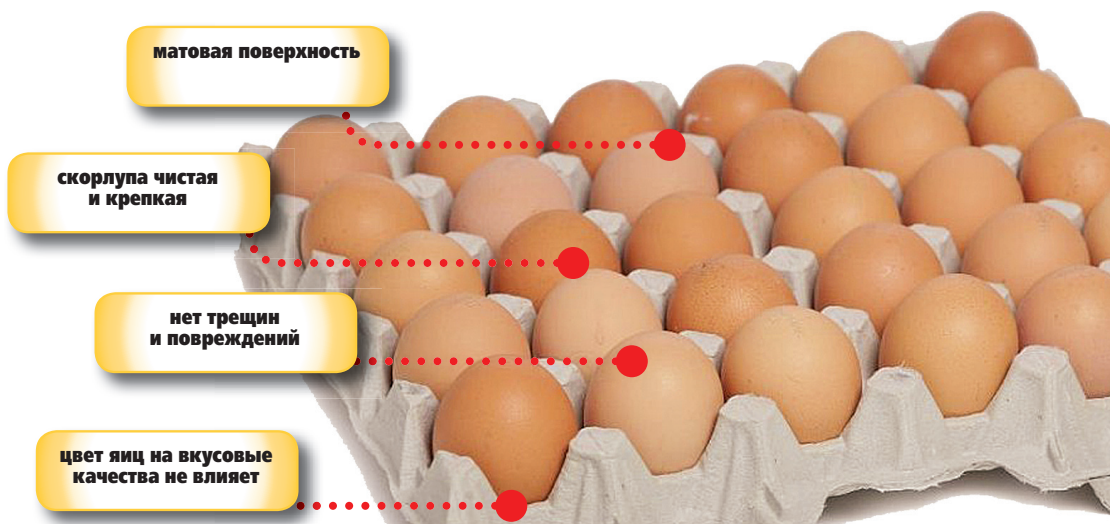
Размер имеет значение?

Да. Особенно если заявлено, что категория отборная. Да и во всех других случаях тоже. У куриных яиц с этим строго: назвался отборным - будь добр, соблюдай все параметры. По ГОСТу оптимальный вес для отборных образцов - от 65 до 74,9 грамма. Все образцы, кроме продукта от ООО «Птицевод» (у него заявлена первая категория), по весу всем нормам вполне отвечают. Кстати, самая большая масса у куриных яиц от птицефабрики «Буйская»: от 66 до 72 граммов. Минимум испытания у продукта от птицефабрики «Костромская». Его средний вес составил 62-68 граммов. Остальные результаты представлены в таблице.

Однако, как мы помним, экспертиза с самого начала не задалась для половины испытуемых. Три образца специалисты забраковали на первом этапе исследования. Куриные яйца от птицефабрики «Костромская» эксперты посчитали недостаточно чистыми, а в десятках от буйского и галичского производителей были битые яйца.

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

ВЫБИРАЕМ ЯЙЦА ПРАВИЛЬНО



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

- Если куриное яйцо кажется слишком легким, это один из признаков несвежести. Скорее всего, оно слишком долго пролежало на прилавке, началось естественное усыхание. При возможности также советуем поднести куриные яйца к лампочке. Темные пятна говорят о том, что продукт начал портиться. Долго в холодильнике он уже не пролежит.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Масса одного яйца, от 65 до 74,9 грамма	Соответствие требованиям ГОСТ 31654-2012
яйцо куриное пищевое «Сусанинское деревенское», отборная категория, ЗАО «Птицефабрика «Сусанинская», Костромская область, Сусанинский район	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	66-68	Соответствует требованиям
яйца куриные пищевые «Костромские деревенские», отборная категория, ЗАО «Птицефабрика «Костромская», Костромская область, Харино	супермаркет «Лидер», Кострома	У трех из десяти яиц имеется загрязнение скорлупы в виде помета и пера	62-68	Не соответствует требованиям из-за загрязнения скорлупы
яйца куриные пищевые «10 баллов», отборная категория, ЗАО «Птицефабрика «Буйская», Костромская область, Буйский район	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	Имеется одно разбитое яйцо	66-72	Не соответствует требованиям из-за наличия битых яиц
яйцо куриное пищевое, отборная категория, АО «Галичское» по птицеводству, Костромская область, Галичский район	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	Имеется одно разбитое яйцо	68-70	Не соответствует требованиям из-за наличия битых яиц
яйца куриные пищевые, отборная категория, ЗАО ПХ «Нерехтское», Костромская область, Нерехтский район	торговая сеть «Высшая Лига», Кострома	В норме	65-72	Соответствует требованиям
яйцо куриное пищевое «Деревенское», первая категория, ООО «Птицевод», Костромская область, Шарьинский район, деревня Павлово	торговая сеть «Высшая Лига», Кострома	В норме	62-63 (норма для яиц первой категории 55-64,9)	Соответствует требованиям

* Бой яйца может свидетельствовать о нарушениях при транспортировке или выкладке продукции.

ВКУС НАРОДА

Что же думают костромичи о качестве куриных яиц с прилавков Костромы? Своим мнением, а также секретами выбора натурального и свежего продукта они поделились с корреспондентами «СП» во время традиционного опроса.

Елена Юрьевна:

- Знаете, яйца совсем не покупаю, почему-то не люблю. А вообще сельхозпродукты предпочитаю покупать у частных или знакомых. В таком случае можешь быть уверен, что это действительно натуральный товар, а не сомнительного качества.



Ирина:

- Я очень долгое время работала в торговле, поэтому все тонкости выбора продуктов знаю. Когда беру куриные яйца, обязательно смотрю на дату выработки, режим хранения. Яйца обязательно должны храниться в холодильной установке.



Татьяна:

- У меня есть свое небольшое хозяйство, поэтому яйца едим домашние. Качеством точно от покупных отличаются. Желток совершенно желтый, как солнышко. От покупных такой натуральности ждать не приходится.



Анжелика:

- Я родилась в одном из районов области и продукты, конечно, предпочитаю от местной птицефабрики. Знаю наверняка, что там все качественно. Выбираю внимательно, беру те, что покрупнее.



Артем:

- Конечно, куриные яйца покупаем часто. Предпочитаем продукцию местных птицефабрик, но какой-то конкретной нет - берем тот продукт, что есть на прилавке. Выбирать умею, недоброкачественного товара не попадалось.



Фото
Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»