

«Пластмасса» или мяса масса?

На ингредиенты разобрали эксперты фарш с прилавков Костромы

Многие покупатели уже давно не верят тому, что полуфабрикаты тоже могут быть качественными. Эксперты голословных оценок не дают, берут и проверяют. И цель - не доказать, а показать, что же на самом деле содержит продукт под названием «мясной фарш» из костромских магазинов.

Полный фарш

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

полуфабрикат мясной рубленый охлажденный категории «Б» фарш «Домашний», АО «Шувалово», Костромская область, поселок Шувалово. Место покупки - магазин «Мясной», Кострома;

фарш «Говяжий» торговой марки «Унипром», полуфабрикат мясной рубленый охлажденный, замороженный, неформованный, категории «А», мясоперерабатывающее предприятие ИП Шахбанова Н.А., Кострома. Место покупки - супермаркет «Адмирал Сити», Кострома;

полуфабрикаты мясосодержащие рубленые замороженные фасованные категории «Д», фарш «Рубатки» курино-говяжий, ИП Александров С.А., Кострома. Место покупки - супермаркет «Адмирал Сити», Кострома;

фарш «Говяжий» торговой марки «Мясной гурман», полуфабрикат мясной рубленый охлажденный категории «А», ООО «Старт», Костромская область, Нерехта. Место покупки - супермаркет «Ашан», Кострома;

фарш из говядины «Фермерский», полуфабрикат мясной рубленый категории «Б», охлажденный, ООО «Филе Проперти», Тамбовская область. Место покупки - супермаркет «Ашан», Кострома;

фарш говяжий замороженный, полуфабрикат мясосодержащий рубленый формованный фасованный категории «Б», ИП Коротаева С.В., Кострома. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

Итак, какое главное правило качественного фарша? Верно, опрятный и даже идеальный внешний вид. Ни одна деталь не должна вас насторожить. В случае с нашими «подопытными» все точно так и получилось. Мясная масса измельченная и однородная. Что важно, костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кро-



вяных сгустков и пленок не содержалось, а это значит, что производители к качеству своего продукта относятся ответственно и не экономят на ингредиентах.

Химия не врет: есть белок

Однако радоваться рано. Впереди главное и сложное испытание - тест на массовую долю белка. Именно в его результатах можно найти ответ на вопрос, действительно ли фарш мясной. Пропорции более чем понятные: чем меньше белка - тем меньше натурального мяса содержится в изделии. Отметим, для разного вида фарша нормы ГОСТа для этого показателя отличаются.

Хорошую новость сообщим сразу: претензий не случилось. Самое высокое содержание белка эксперты отметили у изделия торговой марки «Рубатки». Его результат составил 18,27 процента. Самое низкое - у фарша от ИП Коротаевой, испытание показало, что в продукте содержится всего 11,3 процента белка. Но стоит оговориться, что на упаковке фарша производитель указал наличие сои в составе продукта.

На гарнир жир?

Еще один тест, значимый для репутации мясного фарша, - это испытание на массовую долю жира. Если усреднить норму, которую предлагает ГОСТ, доля жира точно не должна превышать треть продукта. А вообще границу возможного стандарт также предусматривает, отталкиваясь от состава.

Нарушений в испытании эксперты снова не зафиксировали. Но предупредили, что результаты отличаются в разы. Например, доля жира в фарше от «Унипрома» составила всего 8,2 процента, а в фарше от ИП Коротаевой оказалась почти в три раза больше - 23,3 процента.

Подытожим: образцы мясного фарша из магазинов Костромы требованиям ГОСТ 32951-2014 соответствуют. Однако отметим, что методики и стандарты проверки несовершенны.

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

Фарш невозможно прокрутить назад...

Поэтому учимся выбирать



- цвет от темно-красного до светло-розового
- однородная масса
- блестящая поверхность
- ярко-красный, в меру прозрачный сок
- характерный мясной запах



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

- Покупка испорченного продукта может привести к серьезным проблемам со здоровьем. Поэтому советую приобретать фарш в тех торговых сетях, где есть ветеринарные лаборатории. Важно, чтобы холодильное оборудование было исправным, ведь в охлажденном виде фарш нельзя долго хранить. Обращайте внимание на срок годности и читайте маркировку. Именно в ней содержится основная информация о продукте. Если нет маркировки - продукт брать не рекомендую.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля белка, %	Массовая доля жира, %	Соответствие требованиям ГОСТ 32951-2014
полуфабрикат мясной рубленый охлажденный категории «Б» фарш «Домашний», АО «Шувалово», Костромская область, поселок Шувалово	магазин «Мясной», Кострома	В норме	14,56 (норма - не менее 12%)	20,4 (норма - не более 35%)	Соответствует требованиям
фарш «Говяжий» торговой марки «Унипром», полуфабрикат мясной рубленый охлажденный, замороженный, неформованный категории «А», мясоперерабатывающее предприятие ИП Шахбанова Н.А., Кострома	супермаркет «Адмирал Сити», Кострома	В норме	16 (норма - не менее 16%)	8,2 (норма - не более 18%)	Соответствует требованиям
полуфабрикаты мясосодержащие рубленые замороженные фасованные категории «Д», фарш «Рубатки» курино-говяжий, ИП Александров С.А., Кострома	супермаркет «Адмирал Сити», Кострома	В норме	18,27 (норма - не менее 5%)	12,1	Соответствует требованиям
фарш «Говяжий» торговой марки «Мясной гурман», полуфабрикат мясной рубленый охлажденный категории «А», ООО «Старт», Костромская область, Нерехта	супермаркет «Ашан», Кострома	В норме	16,44 (норма - не менее 16%)	16,2 (норма - не более 18%)	Соответствует требованиям
фарш из говядины «Фермерский», полуфабрикат мясной рубленый категории «Б», охлажденный, ООО «Филе Проперти», Тамбовская область	супермаркет «Ашан», Кострома	В норме	16,73 (норма - не менее 12%)	13,9 (норма - не более 35%)	Соответствует требованиям
фарш говяжий замороженный, полуфабрикат мясосодержащий рубленый формованный фасованный категории «Б», ИП Коротаева С.В., Кострома	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	11,3	23,3	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Эксперты свой вердикт озвучили. А что думают о фарше из костромских магазинов сами горожане? Покупают или предпочитают готовить самостоятельно? Эти и другие вопросы мы задали костромичам во время традиционного опроса.



Татьяна:

- Фарш чаще покупаю, чем кручу сама. На это требуется силы и время. У местных производителей качество

мясных изделий в принципе неплохое. А вот привозные часто подводят. Один раз купила, запах сильный смутил - фарш испортился. С куриными крылышками тоже неприятный инцидент был.

Юрий:



- Лучше себя самого не приготовит никто. Покупаем мясо от местных ферм и сами делаем фарш. В таком случае знаешь, что внутри нет ничего опасного для здоровья. А купленных мясных продуктов отменного качества я не встречал.



Елена:

- У меня время есть, поэтому фарш кручу сама, да и другие мясные изделия готовлю тоже. Покупаю свинину в одном из фирменных магазинов или говядину на рынке. Считаю, что приготовленное своими руками получается вкуснее. И нет риска для здоровья.

Виктория:



- Если честно, я вообще продукты не покупаю. Мне повезло с молодым человеком. Он вкусно готовит и покупками сам занимается. Полностью ему в этом доверяю.



Ирина Ивановна:

- Вообще фарш стараюсь сама делать. Сейчас вышла на пенсию, времени свободного прибавилось. Делаю пельмени, котлетки. Получается вкусно.

Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»