

Без опаски едим колбаски?

Гриль с костромских прилавков «кадрил» экспертов со вкусом

Надоел шашлык? Производители уже придумали интересную и не менее вкусную альтернативу: колбаски или сосиски гриль. Эксперты не упустили возможности и оценили деликатесную новинку. Правда, не только по вкусу, но и по своим, особым критериям. Какие изделия прошли проверку специалистов и с каким результатом, узнаем сегодня.

Прошлись по колбаскам

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

колбаски «Мюнхенские» торговой марки «Мясной гурман». Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома; сосиски гриль-мастер торговой марки «Папа может», Останкино. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

колбаски гриль «Мюнхенские» вареные категории Б охлажденные, АО «Шувалово», Костромская область, п. Шувалово. Место покупки - фирменный магазин «Шувалово», Кострома;

изделие колбасное вареное весовое «Колбаски для жарки белые мюнхенские с сыром» торговой марки «Мясной двор», ИП Важинская О.А., Костромская область, Нерехта. Место покупки - фирменный тонар «Мясной двор», Кострома.

Каждый мясной батончик эксперты изучали тщательно, сантиметр за сантиметром. Пусть не на все изделия есть ГОСТ, но опытные глаза специалистов распознают любое нарушение. Но в этот раз подозрениями даже не пахло.

Выглядели подопытные прилично: упругая и сочная консистенция, однородный и равномерно перемешанный фарш. Отличались только цветом, что предусмотрено рецептурой продуктов: колбаски торговой марки «Мясной двор» были бледно-розовые, изделия от «Мясного гурмана» - серые, «Папа может» - темно-красные. Аромат пряностей эксперты отметили только у одного образца - торговой марки «Шувалово». В общем, придраться не к чему.



Нитрит хитрит?

Главная интрига экспертизы все же впереди. И это - показатель массовой доли нитрита натрия, или, говоря языком научным, солей азотистой кислоты. Добавка обросла домыслами и слухами, но специалисты их развеивали: одна из функций нитрита натрия - фиксировать краску, то есть помогать мясным изделиям выглядеть аппетитно. А заодно защищать их от некоторых видов бактерий.

Однако перебарщивать с ней точно не стоит. Поэтому стандарт определяет границы дозволенного: не более 0,5 процента. Перечить ему производители даже не пытаются. Как результат - совсем мизерные доли содержания: от 0,0002 у колбасок от «Мясного гурмана» и «Мясного двора» до 0,0004 у торговой марки «Папа может».

Смогли и наши подопытные. К финишу все подошли с отличными результатами. Вывод экспертов не может не радовать: все образцы требованиям «Единых



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

- Главное правило выбора такого типа продукта - внимательно читать состав. Арифметика простая: чем больше мяса, тем качественнее и натуральнее продукт. Имейте в виду, что в составе ингредиенты обычно прописывают по массе, в порядке убывания.

санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продуктам (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» полностью соответствуют.

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



Колбаски для гриля стоит взять, если...

целостность упаковки не нарушена

соблюдены сроки и условия хранения

изделие естественного, неяркого цвета

поверхность колбасок нелипкая

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля нитрита натрия, не более 0,5 %	Соответствие требованиям «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продуктам (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»	Результаты народной дегустации
Колбаски «Мюнхенские» торговой марки «Мясной гурман»	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	В норме	0,0002	Соответствует требованиям	1-е место
Сосиски гриль-мастер торговой марки «Папа может», Останкино	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	0,0004	Соответствует требованиям	4-е место
Колбаски гриль «Мюнхенские» вареные категории Б охлажденные, АО «Шувалово», Костромская область, п. Шувалово	фирменный магазин «Шувалово», Кострома	В норме	0,0003	Соответствует требованиям	2-е место
Изделие колбасное вареное весовое «Колбаски для жарки белые мюнхенские с сыром» торговой марки «Мясной двор», ИП Важинская О.А., Костромская область, Нерехта	фирменный тонар «Мясной двор», Кострома	В норме	0,0002	Соответствует требованиям	3-е место

ВКУС НАРОДА

Выбирать самые вкусные колбаски гриль мы доверили костромичам на традиционной дегустации. На вкус и цвет, конечно, товарища нет, но к единому мнению они пришли. Первое место присудили колбаскам «Мюнхенским» торговой марки «Мясной гурман» (№ 1). На втором месте с небольшим отрывом изделия «Шувалово» (№ 3), на третьем - продукт торговой марки «Мясной двор» (№ 4). Последнюю позицию заняли сосиски «Папа может» (№ 2).

Елена:

- Почти все мясные изделия покупаю у одного костромского производителя, доверяю качеству. Из представленных больше всего понравились образцы под номерами один и четыре - сочные, плотные. Второй не понравился совсем.



Андрей:

- Самые вкусные колбаски под номером один: вкусные, сочные, упругие. Еще понравился третий образец. Мягкие, нежные изделия, чувствуется, что нет никакого ливера в составе.

Артем:

- Покупаю сосиски часто, выбираю всегда по цене и по внешнему виду. Считаю, что качественный продукт не может стоить дешево. Из представленных голосую за четвертый образец. Они более плотные, чувствуется, что действительно мясные.



Николай:

- Я люблю мясо с пряностями, поэтому первый образец сразу одобряю. Также вкусные изделия под номером четыре. И по консистенции, и по внешнему виду мне понравились. Третий показались рыхлыми, но выглядят аппетитно.

Георгий:

- У нас есть свое хозяйство и я знаю, каким должен быть натуральный продукт. Поэтому голосую за образец под номером три. Здесь все, как надо: и консистенция, и вкус, и шкурка свиная. Действительно качественный продукт.



Фото Светланы ПАНКРАТОВОЙ

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»