

От тоски до трески

Чем порадовала специалистов консервированная печень этой рыбы?

Когда-то дефицитные, консервы из печени трески сегодня превратились в постоянного обитателя прилавков магазинов и наших холодильников. Время над их популярностью не властно. И не только из-за вкуса. Печень трески - первоисточник рыбьего жира. А значит, не надо давиться и пить его ложками. Достаточно купить качественный продукт. Проверкой консервов из костромских магазинов мы сегодня и займемся.

Вкусную треску видно за версту?

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

консервы рыбные. Консервы из печени трески натуральные, продукт стерилизованный, «Морской котик», премиум, ООО «Парус», Мурманск. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

печень трески натуральную, «Капитан морей», консервы из печени рыб стерилизованные, ООО «Дэма», Мурманск. Место покупки - торговая сеть «Десяточка», Кострома;

консервы из печени рыб стерилизованные «Печень трески по-мурмански» ТМ «Красная цена», ООО «Норд СиФуд», Мурманск. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

печень трески натуральную, «Ультрамарин», консервы из печени рыб, продукт стерилизованный, Исландия, ООО «ТД Морское сотрудничество», Санкт-Петербург. Место покуп-



ки - торговая сеть «Десяточка», Кострома.

Скажем сразу, выглядели образцы прилично. В трех случаях печень, как и привыкло большинство покупателей, была порезана кусочками. Консервы из трески торговой марки «Красная цена» больше напоминали фарш. Но, как оказалось, так и должно быть. Ведь печень трески по-мурмански готовится по особому рецепту. По вкусу же не уступает другим образцам - такая же нежная и сочная консистенция.

А вот цвет у консервов различался. Продукты «Морской котик» и «Красная цена» были бежевого оттенка, печень «Ультрамарин» - бежевого, переходящего в светло-коричневый, торговой марки «Капитан морей» - серого, причем неоднородного. Однако специалисты сразу успокоили: так и должно быть.

Дело в том, что первые три образца изготовлены из свежего сырья. Такая печень трески считается самой вкусной. А последний образец - из замороженного. ГОСТ не против такого способа приготовления и даже прописывает для него условия. Но покупателей предупреждает: если такая печень будет слегка горчить или отличаться по цвету, не удивляйтесь.

Не сыпят соль на... печень

Пройдясь по внешности и вкусу, эксперты решили заглянуть «поглубже». И устроили для печени трески экзамен по соли. У консервов нет-нет да бывают проблемы с этой специей. И говорят они в большинстве случаев лишь об одном: нарушены технологии приготовления.

Наши подопытные, к счастью, в черный список экспертизы не попали. Во всех случаях соль присутствует в рамках дозволенного. Самые соленые консервы - с максимумом 1,6 процента - продукция торговой марки «Красная цена». Более пресными оказался продукт «Ультрамарин» с показателем 1,2 процента. Это минимум испытания, но ГОСТу соответствует.

Подытожим: добросовестные производители рыбных консервов есть. По крайней мере четырех назвать точно можем. К их продукту у наших специалистов претензий не возникло. Все образцы, прошедшие испытания, требованиям ГОСТ 13727 отвечают.

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

ВЫБИРАЕМ ПОЛЕЗНУЮ ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ



жир жидкий и прозрачный от соломенного до золотистого цвета

печень целая или кусочками от кремового до сероватого цвета

рыба должна занимать около 85% пространства банки, заливка - 15%

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



- Советуем внимательно читать состав консервов и выбрать те, на упаковке которых написано «изготовлены из свежей печени», а еще лучше «изготовлены в море из свежей печени». В отличие от мяса, при заморозке печень трески теряет полезные свойства. Но большинство производителей все-таки используют именно замороженное сырье. Такие консервы жестче и имеют горький привкус.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля поваренной соли, 1,2-2,5%	Соответствие требованиям ГОСТ 13727
консервы рыбные. Консервы из печени трески натуральные, продукт стерилизованный, «Морской котик», премиум, ООО «Парус», Мурманск	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	В норме	1,3	Соответствует требованиям
печень трески натуральная, «Капитан морей», консервы из печени рыб стерилизованные, ООО «Дэма», Мурманск	торговая сеть «Десяточка», Кострома	В норме	1,5	Соответствует требованиям
консервы из печени рыб стерилизованные «Печень трески по-мурмански» ТМ «Красная цена», ООО «Норд СиФуд», Мурманск	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	В норме	1,6 (норма для этого вида консервов 1,2-2,0%)	Соответствует требованиям
печень трески натуральная, «Ультрамарин», консервы из печени рыб, продукт стерилизованный, Исландия, ООО «ТД Морское сотрудничество», Санкт-Петербург	торговая сеть «Десяточка», Кострома	В норме	1,2	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Помогает ли уникальная польза стать печени трески рыбными консервами номер один? Ответили на традиционном опросе рубрики «СП»-Экспертиза костромичи неоднозначно. Но секретами выбора таких продуктов поделились.

Любовь Анатольевна:

- Рыбные консервы покупаем довольно редко, прошло их время. Обычно беру сайру, стараюсь выбирать консервы, изготовленные в Калининграде или Прибалтике. Могу сказать, что качество всегда приличное. Печень трески не берем, не нравится.



Мария Михайловна:

- Много лет отработала в продовольственной сфере в Казахстане, тогда качество продуктов было отменным. Сейчас не могу такого сказать. Каждый продукт нужно перепроверять. Если покупаю консервы, сразу смотрю срок годности.



Максим:

- Знаете, вот с рыбными консервами неприятных ситуаций не было. «Попадали» на плохую тушенку, непонятно из чего приготовленную. Жаль, что часто продается такой продукт в жестяной банке, не видно, что находится внутри.



Надежда:

- Печень трески, если честно, мне совсем не нравится. Поэтому ее и не покупаю никогда. А вот консервированную сайру, горбушу, тунца едим с удовольствием. Когда выбираю, читаю состав и срок годности. Мне кажется, эти данные говорят о многом.



Галина:

- Из рыбных консервов предпочитаю сайру или тунца. И если честно, некачественного продукта еще не попалось. Может быть, выбираю удачно. Одно поняла давно: дешевые консервы брать нельзя.



Фото
Андрея Вилашкина

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»