Все секреты о котлетах

Полуфабрикаты из костромского магазина эксперты оценили без прикрас

Август «СП» тоже начала с рейда по популярным у костромичей торговым точкам. На этот раз заглянули в супермаркет «Лидер». А так как часть прилавков этого магазина занимает продукция его собственного производства, пройти мимо корреспонденты не смогли. Закупили самые ходовые товары - хлеб и полуфабрикаты. Придутся ли они по вкусу непредвзятому стандарту? Результаты проверки узнаем сегодня.

Хлеб без бед?

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили следующую продукцию костромского гипермаркета «Лидер»:

батон «Нарезной», ООО «Готовый продукт», Кострома; котлеты «Сочные» (полуфабрикат) замороженные, ООО

«Готовый продукт», Кострома; пельмени «Домашние» категории Б, ручная работа, ООО «Готовый продукт», Кострома.

Первым делом специалисты разобрались с хлебом. Проба была всего одна, поэтому исследование затягивать не стали. Начали, как и полагается, с органолептических



показателей - внешнего вида батона. К счастью, подозрений он не вызвал. Форма не расплывчатая, комочков и следов непромеса, пустот, посторонних привкусов и запахов эксперты не нашли. В итоге органолептику батона оценили на «ОТЛИЧНО».

За «внутреннее» состояние хлеба отвечают сразу три показателя: влажность, кислотность и пористость. Несоответствие результата ГОСТу по любому из них может обернуться не только проблемами со вкусом (хлеб горчит и кислит), но и с качеством. Но это не про наших подопытных. У батона из «Лидера» влажность мякиша при норме 42 процента не превысила 34, кислотность совпала с границей нормы - 2,5 градуса, а пористость составила 75 процентов (при норме не менее 73). Значит, к хлебу сегодня без претензий.

Соль да жир - не на пир

Пельмени «Домашние» и котлеты «Сочные» эксперты, как говорится, оставили на «десерт». К внешнему виду образцов снова придраться не смогли: изделия не слиплись и не были деформированы, фарш в каждом случае однородный и хорошо перемешанный. В котлетной массе, в том числе, присутствовали ингредиенты согласно рецептуре.

За качество в таких полуфабрикатах отвечают одни и те же показатели: массовая доля поваренной соли и массовая доля жира. ГОСТ их содержание строго ограничивает. Излишек соли опасен не только для вкуса, но и для здоровья, излишек жира - не лучшим образом сказывается на качестве. Но наши подопытные снова оказались выше всех предостережений. У пельменей, к примеру,

содержание жира оказалось в два раза меньше максимума: 8,1 при норме «не более 16». С солью картина еще приятнее: 0,5 при норме «не более 1,7». Фактические результаты по котлетам представлены в таблице.

Получается, собственной продукции супермаркета «Лидер» доверять можно. Ведь все взятые нами на исследования образцы продукции нормативным документам соответствуют. Однако золотое правило «доверяй, но проверяй» лишним в данном случае не считаем. Покупайте и проверяйте - хотя бы просто по внешним показателям.

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

упаковка без следов

подсохшей жидкости

хорошо заделанные

поверхность гладкая

края пельменей

тесто белое

и без трещин

ВКУС НАРОДА

Без опроса костромичей мы снова не обошлись. Впервые их спросили о том, доверяют ли они продукции, которая производится и реализуется в самих торговых точках. «Имен» магазинов, конечно, не называем, но, судя по ответам, тенденция получилась интересная.

Ирина:

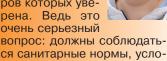
Сейчас в Костроме работает много магазинов-пекарен. Вот таким торговым точкам я доверяю. В простых торговых сетях иногда могу купить



выпечку или салат. За качество не переживаю, верю, что в наших супермаркетах соблюдают санитарные нормы.

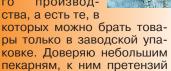
Татьяна:

Приобретаю периодически такие продукты. Но только в тех магазинах, в качестве товаров которых уверена. Ведь это очень серьезный вия хранения.



Наталья:

- Магазин на магазин не приходится. Есть ге, в которых не страшно покупать продукты собственнопроизводства, а есть те, в



Алена:

не было.

Доверяю, но не каждой торговой сети. Все зависит от того, как продукция магазина зарекомендовала себя на рынке. Чаще всего в



таких точках покупаю пирожки или салаты.

Татьяна:

- Есть один магазин, в котором я покупаю такие продукты без всякого сомнения. Беру пирожки, салаты. Но полуфабрикаты, вро-



де пельменей и котлет производства такой торговой сети, не стала бы брать - по <mark>личному убеждению.</mark>

Андрея ВИЛАШКИНА



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Выбираем пельмени



- Советую отдать предпочтение полуфабрикатам в прозрачных упаковках - так вы сможете разглядеть внешний вид продукта. Если котлеты или пельмени слиплись, значит, их несколько раз размораживали, а возможно, вообще хранили без холодильника. Этот продукт может быть опасен для здоровья.



Хлеб Полуфабрикаты Органо-Влаж-Кислот-Пори-Соответствие треболепти-Массовая ность Место ность СТОСТЬ Macco-Наименование продукта ваниям нормативных ческие мякидоля повапокупки мякиша, мякиша, вая доля документов показаренной ша, не не более не менее жира,% более соли, % 2,5 град. 42% батон «Нарезной», ООО Соответствует требо-75 34 2,5 «Готовый продукт», В норме ваниям ГОСТ 27844-88 Кострома Соответствует требокотлеты «Сочные» (полу-0,4 (нор-8,6 (норваниям нормативных суперфабрикат) заморожен-В норме ма не укадокументов по органома не укамаркет ные, ООО «Готовый пролептическим показазана) зана) «Лидер». дукт», Кострома телям Кострома пельмени «Домашние» Соответствует требо-0,5 (норма 8,1 (норма категории Б, ручная В норме не более не более ваниям ГОСТ 33394работа, ООО «Готовый продукт», Кострома