

# Ударили рыбой о ГОСТ

Вооружившись стандартом, эксперты выловили мороженую скумбрию из магазинов Костромы

Рыба, даже свежемороженая, - это кладезь пользы. Витаминов, минералов, белков и жирных кислот в ней не сосчитать. Вот только зачастую все эти достоинства разбиваются о недобросовестность поставщиков и продавцов: переморозили, слишком долго или неправильно хранили, - и с качеством рыбка попрощалась. Есть ли такие проблемы у продукта с костромских прилавков? За уловом эксперты отправились на этой неделе.

## Встречают по одежке

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

скумбрию с головой. Место покупки - гипермаркет «Лидер», Кострома; скумбрию свежемороженую, ООО «Рыбный пир». Место покупки - фирменный тонар «Рыбный пир», Кострома.

Рыба портится с головы - и это общеизвестный факт. Кто точно знает о качестве этого продукта чуть больше, так это эксперты. Именно им мы доверили провести органолептический анализ «выловленных» из торговых сетей областного центра «подопытных». Обе рыбины свежемороженые и не потрошенные.

Специалисты прошлись по образцам вдоль и поперек. Сразу отметили, что поверхность в обоих случаях чистая. Примета хорошая, значит, скумбрия хранилась в хороших условиях. Об этом говорит и отсутствие наружных подтверждений. Дефекты пищевики не нашли ни в первом, ни во втором случае.

## Разыскиваются недостатки

Правда, внешний вид еще ни о чем не говорит. То ли дело внутренности! Состояние пло-



**ФАКТ!** Замороженная рыба по составу витаминов и других ценных веществ не отличается от свежей. Чтобы сохранить максимум пользы, размораживать ее нужно в холодильнике, а готовить сразу после разморозки.



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

- Внешний вид замороженной рыбы может рассказать многое о ее судьбе. Например, если глазурь имеет бежевый или желтоватый оттенок, мутная, а на поверхности продукта четко прослеживаются трещины и сколы, значит, рыба несколько раз замораживалась и размораживалась. То же самое относится к экземплярам, которые слиплись между собой. От такой покупки советуем отказаться.

ти - тот самый «крючок», за который эксперты могут подцепить некачественную рыбку и указать ей место. Конечно же, не на прилавке.

Чтобы исследовать консистенцию, специалисты разморозили скумбрию и разрезали. Тут и ждал их небольшой сюрприз: на каждой рыбине специалисты зафиксировали небольшое подкожное пожелтение. Но ГОСТ отреагировал на ситуацию спокойно, утвердив, что недостаток незначителен, поэтому обе «подопытные» продолжили участвовать в испытаниях.

Консистенция у рыбы оказалась плотной, что является одним из главных индикато-

ров свежести. Ведь чем мягче рыбное «мясо», тем дольше скумбрия томится на прилавке, а такой продукт ГОСТ не одобряет.

## Аромат - не компромат?

Напоследок специалисты к рыбе... принялись. На запах «просрочку» определить нетрудно. Но наши эксперты посторонних, неприятных амбре так и не уловили. Только свойственный размороженной скумбрии запах. То же самое и с привкусом. В целом, ни одной претензии к «подо-

пытным» на финишных испытаниях у специалистов не было.

Получается, рыба с костромских прилавков, действительно, может похвастаться качеством. Ее внешний вид исследователей полностью устроил. Всем требованиям ГОСТ 32366-2013 по вышеуказанным органолептическим показателям свежемороженой скумбрии соответствует.

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

## ВКУС НАРОДА

**А какая рыба по вкусу костромичам? Устраивает ли качество и по каким критериям они выбирают этот продукт в магазинах? Ответы на эти вопросы мы получили во время традиционного опроса на улицах областного центра.**

**Анна:**

- Мы не из Костромы, живем в Нижнем Новгороде. Но у нас много общих торговых сетей. Качество, конечно, разное. Бывает перемороженная рыба, переломанная. Поэтому стараемся сразу выбирать внимательно, запах оцениваем, если есть возможность.



**Александр:**

- Редко рыбкой балуюсь. Обычно беру морскую, она полезная и вкусная. Качество часто не устраивает. Слишком много наледи, после разморозки одна вода.



**Сергей:**

- Бывает, покупаем рыбу. Магазином в этом вопросе не доверяю, беру рыбу у знакомых рыбаков. Она всегда свежая.



**Вера:**

- Конечно, рыбу обязательно едим. Треску, пикшу, скумбрию, горбушу. Всегда смотрю на глаза, они не должны быть мутными. Обращаю внимание на упаковку. Чем хуже и старше рыба, тем больше ее стараются заморозить в полиэтилен.



**Дарья:**

- Я пробовала пару раз купить рыбу самостоятельно, но каждая покупка была неудачной. Рыба несвежая, перемороженная попадалась. Возможно, магазин всему виной. Не следят за качеством.



## ВЫБИРАЕМ ЗАМОРОЖЕННУЮ РЫБУ



нет снежной наледи

плавники и хвосты должны быть целыми

без вмятин, изгибов, непонятных пятен

Наименование продукции	Место покупки	Внешний вид	Разделка	Запах и вкус	Соответствие требованиям ГОСТ 32366-2013
скумбрия с головой	гипермаркет «Лидер», Кострома	В норме	Рыба не потрошенная, с головой	Свойственный, без посторонних привкусов и ароматов	Соответствует требованиям по органолептическим показателям
скумбрия свежемороженая, ООО «Рыбный пир»	фирменный тонар «Рыбный пир», Кострома	В норме	Рыба не потрошенная, с головой, наличие молока	Свойственный, без посторонних привкусов и ароматов	Соответствует требованиям по органолептическим показателям