

Когда мишень - пельмень

Специалисты разобрали по кусочкам мясные полуфабрикаты из магазинов Костромы

В сентябре на столе у экспертов снова появились пельмени. А все потому, что корреспонденты «СП»-Экспертизы не смогли пройти мимо костромских прилавков, где увидели неизвестные ранее торговые марки. Взяли и пару постоянных участников. Удалось ли в этот раз вычислить нарушителей, рассказываем сегодня.

Прибыли по форме

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

пельмени «Крестьянские», полуфабрикаты мясодержащие в тесте, замороженные, категория Г, ИП Лобанова В.А., «Мясная лавка», Костромская область, Макарьев. Место покупки - магазин «Дом мясника», Кострома;

полуфабрикаты мясодержащие в тесте, категория Г, замороженные, ТМ «Яскино», пельмени кинчи, ООО «Альянс», Ивановская область, Шуя. Место покупки - магазин «Дом мясника», Кострома;

классические пельмени ручной лепки, замороженные, категория В, «Нейские», ИП Судаков А.А., Костромская область, Нея. Место покупки - магазин «Дом мясника», Кострома;

пельмени «Сочные» ручной лепки, категории Б, ООО «Готовый продукт», Кострома. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

Разнообразие названий и категорий - отличная возможность для экспертов познакомиться поближе с ассортиментом костромских прилавков. Знакомство, по традиции, начинают с органолептики: вскрывают упаковку и пристально изучают замороженных подопытных. В протоколе ставят галочки: не слиплись и не потеря-



ли форму - раз, фарш не видно - два, края добротные - три, сухая поверхность - четыре. Цвет, аромат и вкус полностью соответствуют виду изделий - и это пять. Плюс идеальный срез, на котором отлично видно, как тесто плотно «обнимает» фарш. Шесть-ноль в пользу пельменей, ГОСТ не против.

Полный фарш

Начинку изучают отдельно и внимания уделяют не меньше. Особенно - ее массовой доле. Правда, ГОСТ никаких ценных указаний по этому поводу не дает, норматив устанавливает само предприятие, но читателям и специалистам интересно, кто из производителей не пожалел мяса. Мы оценку тоже выставить не будем, скажем по факту: 30,1 процента - в «Сочных» из «Лидера», 36,2 - в «Нейских», 42,7 - в макарьевских и 46,7 - в шуевских. Судя по результатам, массовая доля фарша составляет третью часть от массы изде-

лия. Все остальное - тестовая оболочка. Ранее, согласно нормативу по ГОСТу, массовая доля мяса должна была равняться не менее 50 процентам от массы изделия. Кажется, цифры получаются и без комментариев красноречивые. Эксперты полагают, что выбор в любом случае остается за покупателем.

С жиром не боятся?

На этапе физико-химических исследований специалисты первым делом проверили массовую долю жира. Норма определяется не для всех образцов, только гостовских: категория В (нейские пельмени) - не более 50 процентов, категория Б («Сочные») - не более 35 процентов. И в них, и в остальных образцах тенденция понятна - от 8,4 (у «Б») до 15,3 (у «Г») процента соответственно.

Зато ГОСТ твердо убежден, что хлористому натрию (читай - поваренной соли) нужно твердо знать, за какую

норму не заходить и не заплывать. Она едина - не более 1,8 процента. Избытка главный по продуктам не терпит по двум причинам: во-первых, небезопасно для здоровья, а во-вторых, солью нерадивые производители иногда «маскируют» некачественный продукт. В нашем случае обошлось без нарушений. Максимум - у нейских пельменей - 1,6 процента, что вполне отвечает стандарту.

А это значит, что за качество костромские и ивановские производители радеют. По крайней мере, ни один из наших сегодняшних подопытных главному стандарту страны не перечил. Все четыре образца соответствуют требованиям ГОСТ 32951-2014 по вышеуказанным показателям.

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

КАК ПОНЯТЬ, ЧТО ПЕЛЬМЕНИ НЕКАЧЕСТВЕННЫЕ?



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

- При покупке, помимо состава, обязательно оценивайте внешний вид продукта. Если упаковка непрозрачная, бумажная, ее можно потрясти и таким образом проверить, не слипшиеся ли там пельмени - они должны свободно передвигаться по коробке. Бывает, нарушается температурный режим, и тогда изменяется не только форма, но и качество пельменей, их вкусовые характеристики.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля жира	Массовая доля хлористого натрия, не более 1,8%	Массовая доля начинки или покрытия, % (норматив устанавливает предприятие)	Соответствие требованиям ГОСТ 32951-2014
пельмени «Крестьянские», полуфабрикаты мясодержащие в тесте, замороженные, категория Г, ИП Лобанова В.А., «Мясная лавка», Костромская область, Макарьев	магазин «Дом мясника», Кострома	В норме	12,1	1,2	42,7	Соответствует требованиям по органолептическим показателям и доле хлористого натрия
полуфабрикаты мясодержащие в тесте, категория Г, замороженные, ТМ «Яскино», пельмени кинчи, ООО «Альянс», Ивановская область, Шуя	магазин «Дом мясника», Кострома	В норме	15,3	0,9	46,7	Соответствует требованиям по органолептическим показателям и доле хлористого натрия
классические пельмени ручной лепки, замороженные, категория В, «Нейские», ИП Судаков А.А., Костромская область, Нея	магазин «Дом мясника», Кострома	В норме	9,5 (норма - не более 50%)	1,6	36,2	Соответствует требованиям по органолептическим показателям, массовой доле жира и доле хлористого натрия
пельмени «Сочные» ручной лепки, категории Б, ООО «Готовый продукт», Кострома	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	8,4 (норма - не более 35%)	1,1	30,1	Соответствует требованиям по органолептическим показателям, массовой доле жира и доле хлористого натрия

ВКУС НАРОДА

Пельмени, безусловно, завоевали любовь потребителей. Просто готовить (если, конечно, не лепишь их сам), они поражают многообразием форм и начинок. Но как выбрать правильные и самые вкусные? И стоит ли доверять магазинным образцам или лучше лепить пельмени самим? Это мы спросили у костромичей.

Светлана:

- Я люблю только рыбные пельмени. Но в магазинах такие встретишь редко. Поэтому готовлю их сама. Очень вкусные получаются из минтая. Добавляю чеснок, лук, белый хлеб. Рецепты беру из интернета.



Ирина:

- Иногда сама делаю. Понятно, что свои пельмени конечно вкуснее, чем покупные. У нас, как и во многих семьях, тоже в свое время собирались все вместе и лепили пельмени. Сейчас, конечно, времени меньше.

Елена:

- Я покупные пельмени не ем, только свои, приготовленные собственноручно. Обычно беру свиной фарш, добавляю курицу, получается очень вкусно. Да и тесто вкуснее, когда делаешь его сама.



Николай:

- Покупные лучше, заниматься ими не нужно. Я, наверное, выражу мнение большинства мужчин. Вкусные и с бульоном, и без него, и жаренные со сметаной. В общем, я люблю разнообразные.

Ксения:

- Делаю сама, леплю пельмени с удовольствием. Рецепты несложные. Тесто плюс свинина, говядина. Лучше без бульона, получается очень вкусно.



Ольга БЕЗЫМЯННАЯ

Фото Андрея ВИЛАШКИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»