

Запятнали репутацию?

Яйца из магазинов Костромы эксперты посчитали неопрятными

Куриные яйца - один из тех продуктов, которые всегда есть в холодильниках у костромичей. Они бывают разных категорий, но мы для экспертизы выбрали «Отборные». Надеемся, что покажем пример всем производителям. Но что-то пошло не по плану. Поэтому сегодня разбираемся в грехах этого продукта и учимся выбирать его правильно.

Не простые, а отборные

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

яйца куриные пищевые столовые «Сельские», отборная категория, ЗАО ПХ «Нерехтское», Костромская область, Нерехтский район, п/о Федоровское. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

яйцо куриное пищевое «Сусанинское деревенское», ЗАО «Птицефабрика «Сусанинская», Костромская область, Сусанинский район, п/о Ченцово. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

яйца куриные пищевые столовые, отборная категория, ЗАО «Птицефабрика «Буйская», Костромская область, Буйский район, Угольское. Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома;

яйцо куриное пищевое столовое отборное, ЗАО «Галичское по птицеводству», Костромская область, Галичский район, Дмитриевское. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

Чтобы вычислить нарушителей, экспертам хватило одного взгляда. Вся «предыстория», как оказалось, «написана» на самом продукте крупными пятнами.

Помет испортил счет

Только не пугайтесь. Пятна - это, конечно, метафора. Но абсолютно во всех образ-



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



- Присохший помет - это признак недостаточной обработки, а не экологически чистого продукта. Вместе с тем, независимо от чистоты скорлупы в момент покупки, яйца надо мыть перед употреблением. Даже если вы планируете их жарить или варить.

цах, которые были закуплены в этот раз, действительно встретились не совсем чистые экземпляры. На продукте птицефабрики «Буйская», например, остались следы от транспортной ленты. На качество это никак не влияет, уверены специалисты.

Сразу пять штук из десятка галичских яиц имели загрязнения в виде пера и помета, одно оказалось битым. Продукта из

Нерехтского и Сусанинского районов это коснулось в меньшей степени: в помете испачканы оказались две штуки (ПХ «Нерехтское») и одно (птицефабрика «Сусанинская») соответственно. Некоторые считают, что такие загрязнения, наоборот, преимущество - значит, яйца натуральные. Но ГОСТ другого мнения. Пробы стандарт бракует - ни одно яйцо в десятке не должно быть грязным.

К другим внешним параметрам «подопытных» претензий у специалистов не оказалось. Запахов тухлости и затхлости яйца не имеют, воздушная камера неподвижная, желток прочный и малозаметный, а белок плотный и прозрачный.

Весы расставят точки над «ф»

На этом испытании не закончились. Специалисты проверили и весовую категорию образцов. А так как все они значатся как «отборные»,

требования к ним особенные: весить такие куриные яйца должны от 65 до 74,9 грамма. Иначе не оправдывают свое название.

В нашем же случае попадание полное, с небольшой лишь разницей результатов между собой. Десятки куриных яиц от буйской и сусанинской птицефабрики оказались тяжелее - масса одного экземпляра колебалась от 72 до 77 граммов. Галичские и нерехтские - чуть легче, 64-72 грамма одна штука. Все - в пределах нормы.

Однако, как мы помним, экспертиза уже началась с неприятных результатов. Сразу три образца сошли с дистанции из-за загрязнений скорлупы, которых стандарт не допускает. И лишь проба от птицефабрики «Буйская» полностью соответствует требованиям ГОСТ 31654-2012.

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

Выбираем куриные яйца правильно

На что обращаем внимание?

- состояние скорлупы: крепкая, без трещин и сколов
- поверхность: матовая, а не глянцевая
- срок изготовления: чем свежее яйцо, тем лучше.



Что не имеет значения?

- цвет яиц
- надписи «био», «эко», «органические»
- шероховатость шелухи

Все эти показатели никак не влияют на качество!

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Масса одного яйца, от 65-74,9 грамма	Соответствие требованиям ГОСТ 31654-2012
яйца куриные пищевые столовые «Сельские», отборная категория, ЗАО ПХ «Нерехтское», Костромская область, Нерехтский район, п/о Федоровское	супермаркет «Лидер», Кострома	Имеются загрязнения в виде помета	64-72	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
яйцо куриное пищевое «Сусанинское деревенское», ЗАО «Птицефабрика «Сусанинская», Костромская область, Сусанинский район, п/о Ченцово	супермаркет «Лидер», Кострома;	Имеются загрязнения в виде помета	72-77	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
яйца куриные пищевые столовые, отборная категория, ЗАО «Птицефабрика «Буйская», Костромская область, Буйский район, Угольское	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	Имеются загрязнения в виде следов от транспортной ленты	72-77	Соответствует требованиям
яйцо куриное пищевое столовое отборное, ЗАО «Галичское по птицеводству», Костромская область, Галичский район, Дмитриевское	супермаркет «Лидер», Кострома	Имеются загрязнения в виде пера и помета	64-73	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям

ВКУС НАРОДА

Мнением насчет качества куриных яиц с прилавков города мы поинтересовались и у костромичей. А заодно узнали, на какие критерии они опираются при выборе этого продукта.

Анатолий Анатолевич:



- Конечно, яйца покупаю часто. Выбираю по цвету, обязательно первого сорта. Смотрю, битые или нет. На самом деле, некачественные попадают, но редко.

Нина Витальевна:



- Очень жаль, что в современных магазинах нельзя проверить качество куриных яиц. Раньше были овоскопы, теперь их днем с огнем в торговых сетях не сыщешь. Даже даты не всегда проставляют. Поэтому выбирать сложно.

Анастасия:



- На мой взгляд, в костромских магазинах нормальное качество куриных яиц. Бывает, есть загрязнения, такие не беру. На торговую марку обычно внимание не обращаю, выбираю только по внешнему виду.

Светлана:



- У нас в семье дочь покупает куриные яйца. Претензий серьезных к этому продукту нет, но часто бывает серый налет. Такой дефект смущает, потому что не знаешь, из-за чего он появляется.

Тамара:



- Всегда покупаю куриные яйца местного производства. Все устраивает, никаких нареканий к производителям нет. Свежий, качественный продукт.

Фото
Андрея ВИЛАШКИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»