

Котлета - настоящее произведение кулинарного искусства. Судите сами: нужно выбрать самые лучшие ингредиенты, сделать фарш, придать блюду нужную форму и правильно зажарить. Только вот современный ритм жизни толкает хозяек к покупке полуфабрикатов. Как же не запутаться в многообразии их сортов? «СП» - Экспертиза проверила сразу несколько образцов котлет.

Встречают по форме

На сей раз в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

полуфабрикаты мясные рубленые, категории В. Котлеты домашние «Чухломские» (изготовлено вручную). Производитель: ИП Садовникова Светлана Владимировна;

полуфабрикат мясодержащий рубленый, формованный, панированный, замороженный, категории В. Котлеты «Натуральные». Изготовитель: ИП Лобанова Вера Анатольевна, «Мясная лавка» (Макарьев); полуфабрикаты замороженные, мясные рубленые, формованные, категории В. Котлеты мясные «Нейские». Изготовитель: ИП Судаков Александр Александрович.

Конечно, представленные образцы осмотрели по всей форме. Эксперты оценили внешний вид каждого изделия, и он не подкачал. Таки и должны быть хорошие котлеты: измельченная однородная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани. Она равномерно перемешана, да и сами изделия правильной круглой и овальной форм. Никаких разорванных краев и деформации, что могло бы насторожить и экспертов, и опытных покупателей. Единственное отличие образцов - котлеты из Чухломы обошлись без панировки, тогда как два других образца - нет. Впрочем, на оценку экспертов это никак не повлияло.

Дальнейшее исследование заставило разрезать котлеты. Но, кроме лука, необходимого по рецептуре изделий, в фарше не было найдено ничего лишнего. Вкус и запах у наших

Призвали котлету к ответу

Чем удивили экспертов полуфабрикаты с костромских прилавков?



образцов оказался тоже самый настоящий, котлетный. Посторонних привкусов не обнаружено. А значит, первый этап - проверку органолептических показателей - все полуфабрикаты из разных районов Костромской области выдержали достойно.

Хлеб да соль...

Самое пристальное внимание - физико-химическим исследованиям наших образцов. Для начала эксперты изучили, как много жира в котлетах от производителей из Костромской области. Стоит учитывать, что согласно нормативам, его количество в изде-

лиях разных категорий отличается. Для категории Б - не более 35 процентов, для В - не более 50. Но наши производители даже близко к этим рамкам не приблизились.

Что касается требований по содержанию хлористого натрия - обычной соли - то здесь требования едины. Ее массовая доля не должна быть выше 1,8 процента. Эксперты внимательно проверили каждый образец. Но и здесь нарушений не выявлено. Интересно, что меньше всего соли - 0,81 процента - в макарьевских котлетах.

Что не менее важно, так это содержание хлеба во всех образцах. Уж не больше ли его, чем мяса в наших «подопыт-

ных»? Мы приведем беспристрастные результаты исследования. Больше всего хлеба в первом образце - 10,8 процента. Второй и третий абсолютно идентичны - 4,7 процента. Хотя стоит учитывать, что в панировочных сухарях были именно котлеты из Неи и Макарьева. Впрочем, ничего опасного или некачественного ни в одном представленном образце нет. Любой из них подойдет к вашему столу. Так что выбор как всегда только за покупателем.

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

Выбираем котлеты правильно



Упаковка должна быть прозрачной

На этикетке указаны состав и срок годности

Котлеты правильной формы, без рваных краев и деформаций

Повторно замороженный товар легко отличить. Скорее всего он будет серого цвета



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

- Прежде чем купить котлеты, внимательно изучите их состав. Качественные изделия должны быть сделаны только из мяса, и мясные компоненты котлет должны стоять на первом месте. Рассмотрите форму котлет. Они должны быть без рваных краев, деформаций продукта. Оцените качество панировки. Если она потрескалась и виден фарш, то котлеты будут сухими на вкус.

Наименование продукции	Органолептические показатели	Массовая доля жира, %	Массовая доля хлористого натрия, %	Массовая доля хлеба, %	Соответствие требованиям ГОСТ 32951-2014
Полуфабрикаты мясные рубленые, категории В. Котлеты домашние «Чухломские»	В норме	14,7	1,31	10,8	Соответствует
Полуфабрикат мясодержащий рубленый, формованный, панированный, замороженный, категории В. Котлеты «Натуральные». (Макарьев)	В норме	20,3	0,81	4,7	Соответствует
Полуфабрикаты замороженные мясные рубленые, формованные, категории В. Котлеты мясные «Нейские».	В норме	10,3	1,16	4,7	Соответствует

ВКУС НАРОДА

Доверяют ли костромичи полуфабрикатам или предпочитают сами делать котлеты? Какие есть секреты в приготовлении этого блюда? И как с первого взгляда определить качественный товар? Эти и другие вопросы мы задали горожанам во время традиционного опроса.

Мария, костромичка:

- Я не покупаю полуфабрикаты. Проще и вкусней самой сделать. Мясо у знакомых фермеров покупаю. Накручу фарш, пожарю котлет, если фарш остается на следующий раз, в морозилку убираю. Кстати, очень вкусно, если в фарш добавить укроп.



Елена, костромичка:

- Я стараюсь котлеты делать сама, свои вкусней, как ни крути. Фарш тоже сама делаю из куска мяса, но бывает покупаю готовый.

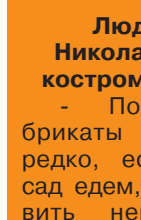
Михаил, костромич:

- Мне моя девушка котлеты готовит, очень вкусно у нее получается, потому что своими руками. Полуфабрикаты покупали, но свои все равно лучше.



Мария, костромичка:

- Полуфабрикаты бывают вкусные, я последний раз покупала не замороженные, а охлажденные мне понравились. Но, конечно, домашние котлеты все равно вкусней. Да, готовлю для себя и для молодого человека.



Людмила Николаевна, костромичка:

- Полуфабрикаты беру редко, если в сад едем, готовить некогда, то приобретаю куриные котлеты. Но чаще делаю сама. На старинной мясорубке прокручиваю говядину со свининой, добавляю картошечки, яиц - очень вкусно получается.

Фото Андрея ВИЛАШКИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»