

**Селедочка с картошкой и зеленым луком, под «шубой» или просто с черным хлебом. Пожалуй, вызвать аппетит у любого костромича можно просто перечислив варианты приготовления этой рыбы. Кто-то солит и маринует ее сам - как привык. Кто-то идет в магазин и там выбирает, благо ассортимент на прилавке - на любой вкус. А как дело обстоит с качеством? Ответ на этот вопрос «СП» выясняла вместе с экспертами.**

### Приплыла прямо в руки

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

филе сельди тихоокеанской соленой в масле, пресервы рыбные, ООО «Акватория+», Тверская область, пгт Суховерково. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

пресервы, филе сельди атлантической слабосоленой «Матиас» «Оригинал» в масле, СП «Санта Бремор» ООО, Республика Беларусь, Брест. Место покупки - универсам «Магнит», Кострома;

сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле «С можжевельными ягодами», пресервы из соленой разделанной рыбы, ООО «Вкусное море», Владимирская область, Ковров. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

Рыбка, пусть и разделанная, экспертов впечатлила с первого взгляда и кусочка. Покорять специалистов ей было чем. Например, нежной и сочной консистенцией, что отмечалось во всех случаях. Филе-кусочки были целыми, с ровными разрезами, а чешуя на тушке и вовсе отсутствовала. Все это значит, что к внешности сельди у исследователей претензий нет.

### Граммы не теряем, только приобретаем

А не пожалел ли производитель рыбы? Обман в два счета можно вычислить на этапе физико-химических испытаний. За норматив массовой

# Не сыпали соль на сельдку?

## Эксперты упрекнули пресервы из магазинов города в недосоле



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

- Советую выбирать пресервы в прозрачной упаковке, где можно разглядеть рыбку. Хорошая сельдь - чистая, не мятая. Скользкий сероватый налет говорит о неправильном хранении. При чрезмерном омылении рыба начинает издавать неприятный запах. А вот пожелтение может начаться под влиянием окисления жира. В таком случае страдает вся поверхность сельди, качеством такой продукт, конечно, гордиться не может.

доли рыбы специалисты берут цифру, указанную на маркировке каждой баночки пресервов. Затем сами взвешивают сельдь и сравнивают результаты. Логика здесь простая: ни граммом меньше нормы. Только больше, если есть такая возможность.

В нашем случае, к счастью, все образцы были честны. Разница - лишь в минимуме десятых и сотых долей. Результаты можно увидеть в таблице.

### В чем соль?

С чем не повезло нашим подопытным, так это с солью. Подтвержденный экспертной факт: при норме от 6 до 8 процентов показатель «мас-

совая доля поваренной соли» ни в одном случае не поднялся выше планки в 4,5 процента. В случае с сельдкой, купленной в «Лидере», соли вообще минимум: только 2,8 процента. У сельдки из «Магнита» - 4,1 процента, из «Пятерочки» - вышеупомянутые 4,5.

Увы, такая малосоленость для покупателя может выйти боком. Ведь сельдка может не долежать до конца срока годности. Или просто не просолиться.

Поэтому все три образца на финальном испытании получают «красный свет». Несмотря на отличные внешние данные и честный вес, они не соответствуют требованиям ГОСТ 7453-86 по массовой доле поваренной соли.

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

## Выбираем пресервы из сельди



Упаковка без подтеков и следов масла

Упругое мясо, легко восстанавливающее форму

Чистый, прозрачный рассол без пены

| Наименование продукта   | Место покупки                       | Органолептические показатели | Массовая доля рыбы |                                   | Массовая доля поваренной соли, от 6 до 8% | Соответствие требованиям ГОСТ 7453-86                         |
|---|-------------------------------------|------------------------------|--------------------|-----------------------------------|---|---|
|   |                                     |                              | Результат, г       | Норматив, г, не менее             |   |   |
| Филе сельди тихоокеанской соленой в масле, пресервы рыбные, ООО «Акватория+», Тверская область, пгт Суховерково   | торговая сеть «Пятерочка», Кострома | В норме                      | 325,1 (65%)        | 325,0 (65%) (согласно маркировки) | 4,5                                       | Не соответствует требованиям по массовой доле поваренной соли |
| Пресервы, филе сельди атлантической слабосоленой «Матиас» «Оригинал» в масле, СП «Санта Бремор» ООО, Республика Беларусь, Брест                             | универсам «Магнит», Кострома        | В норме                      | 204,9 (82%)        | 200 (80%) (согласно маркировки)   | 4,1                                       | Не соответствует требованиям по массовой доле поваренной соли |
| Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле «С можжевельными ягодами», пресервы из соленой разделанной рыбы, ООО «Вкусное море», Владимирская область, Ковров | универсам «Лидер», Кострома         | В норме                      | 69                 | 65                                | 2,8                                       | Не соответствует требованиям по массовой доле поваренной соли |

### ВКУС НАРОДА

**Селедка - частая «гостья» на столах костромичей. Но в каком виде они предпочитают эту рыбу? И как относятся к пресервам? Ответы на эти вопросы нам дали горожане и жители области во время традиционного опроса.**

**Любовь Геннадьевна:**  
- Покупаю пресервы, но редко. Считаю, что лучше целиком рыбку взять. Порезать, замариновать, слегка горчицы добавить или чуть-чуть майонеза - получается замечательно.



**Наталья:**  
- Нет, я соленую рыбу сейчас не ем, но в целом люблю. Именно пресервы давно не покупали. Хотя это удобно. Конечно, лучше взять рыбу целиком, но ведь ее нужно еще разделать.

**Раджаб:**  
- Наверное, лучше купить целую. Порезать, добавить масла, лука, дать постоять. Но можно и пресервы. Мне больше нравятся с майонезом и со специями.



**Алексей:**  
- Я пресервы не покупаю. Сельдь в целом виде лучше любой консервированной. Порезать на кусочки, сбрызнуть маслом и луком - получается очень вкусно.

**Наталья:**  
- Если покупаю, то только филе в масле, без всяких добавок. А так, конечно, лучше хорошую целую рыбку порезать, с луком и маслом.



Фото **Андрея ВИЛАШКИНА**

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»