

Все дело в «хвостике»,

или Как эксперты разобрали на детали хинкали из торговых сетей Костромы

Пробовали хинкали? Это традиционное грузинское блюдо, очень похожее на пельмени – только больше и с «хвостиком». Сегодня эти изделия можно попробовать не только в ресторане или кафе с грузинской кухней, но и купить в замороженном виде в обычном супермаркете. В костромские магазины отправились и корреспонденты нашей газеты. В рамках «СП»-Экспертизы мы впервые протестировали качество хинкали с местных прилавков.

Доверяй, но проверяй

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: хинкали восточные «Умелый повар», ЗАО «Мясная галерея», Владимир. Место покупки - торговая сеть «Адмирал», Кострома;

хинкали с мясом кур, упаковано ООО «Лента», Ростов-на-Дону. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

хинкали весовые. Место покупки - фирменный тонар «Элика», Кострома.

Какие полуфабрикаты в первую очередь вызывают доверие? Правильно, именно те, к внешнему виду которых невозможно придираться, ведь он не дает повода для сомнений. Это можно сказать и про наших подопытных. Во всех трех случаях изделия выглядят прилично и по ГОСТу: округлая форма, защип сверху, хорошо заделанные края, сухая поверхность. При этом не слипшиеся и без деформаций. Стандарт таким положением дел доволен.

Кстати, очень важно, что во всех «подопытных» сохранился «хвостик». Ведь хинкали – это блюдо, которое едят руками, и берут, как правило, за этот самый «хвостик».



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

- При выборе хинкали обратите внимание на буквенную категорию, указанную на упаковке. В продукте категории А содержится от 80 до 100 процентов мяса, в категории Б – от 60 до 80 процентов. В изделиях категории Г мясное сырье составляет от 40 до 70 процентов от общего изделия. Также обязательно осматривайте внешний вид продукта. Желтый оттенок говорит о низком качестве сырья или о том, что хинкали уже начали портиться.

Посчитали жир и соль

Перефразируя известную поговорку, на красоту надейся, а с содержанием не плошай. Эксперты эту мудрость знают, как никто другой. Физико-химическое исследование хинкали они начинают с главного - массовой доли жира. Норму ГОСТ не определяет, но, судя по результатам, ничего критичного здесь и нет: минимум (9,9%) - у изделий из «Адмирала», максимум (12,4%) - у полуфабрикатов «Элика».

Сразу же специалисты проверяют и массовую долю хлорида натрия (говоря проще - поваренной соли). Ее содержание стандарт строго ограничивает, и на это есть причины. Во-первых, большое количество соли никому не пойдет на пользу. А во-вторых, известны случаи, когда избытком этой приправы недобросовестные производители прикрывали недостатки продукта. К нашим образцам, к счастью, таких претензий нет - все нормы соблюдают. Правда, у хинкали от «Элики» результат пограничный: 1,8 процента. Поэтому с солью им следует быть аккуратнее.

вопрос кроется в результатах анализа показателя «массовая доля начинки». ГОСТ никаких указаний по этому поводу тоже не дает. Но здесь есть один нюанс: рамки для себя устанавливают сами производители, пометив в маркировке категорию мясных изделий. От нас и экспертов только «голые» цифры: 43,2 процента начинки в хинкали из «Ленты», 50,8 и 60,6 – в изделиях из «Элики» и «Адмирала» соответственно. И хотя норматив устанавливается рецептурой изготовителя, соотношение в некоторых случаях вызывает вопросы. Однако выбор всегда за потребителем.

Тест на жадность

А сколько в хинкали мяса на самом деле? Ответ на этот

Подытожим: ничего критичного в хинкали из магазинов областного центра эксперты не обнаружили. По вышеуказанным показателям требованиям ГОСТ 32951-2014 все три образца полуфабрикатов соответствуют.

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

ВКУС НАРОДА

А каких правил придерживаются костромичи, когда покупают полуфабрикаты в магазинах областного центра? Доверяют качеству или предпочитают готовить мясные изделия самостоятельно? Об этом мы спросили у горожан во время традиционного опроса.

Наталья:
- Полуфабрикаты стараюсь не покупать, все готовлю сама. И пельмени, и котлеты, и чебуреки. Во-первых, наслаждаюсь процессом. А во-вторых, качество в таком случае стопроцентное.



Людмила:
- Крайне редко покупаю такие изделия в магазине, в большинстве случаев готовлю сама. Беру в основном продукты тех торговых марок, которым доверяю, и обязательно проверяю срок годности.



Ирина:
- Я к полуфабрикатам отношусь нормально. Чаще всего покупаю котлеты или пельмени. Не могу сказать, что качество всегда хорошее, бывают и недостатки. Тесто часто вызывает вопросы, да и начинка, чего скрывать.



Ольга:
- Моя дочь держит свое хозяйство - коров, кур, свиней. Поэтому у нас всегда есть свое мясо. А значит - покупать мясные продукты в магазине просто грех. Делаем все сами, такой продукт и вкуснее, и надежнее.



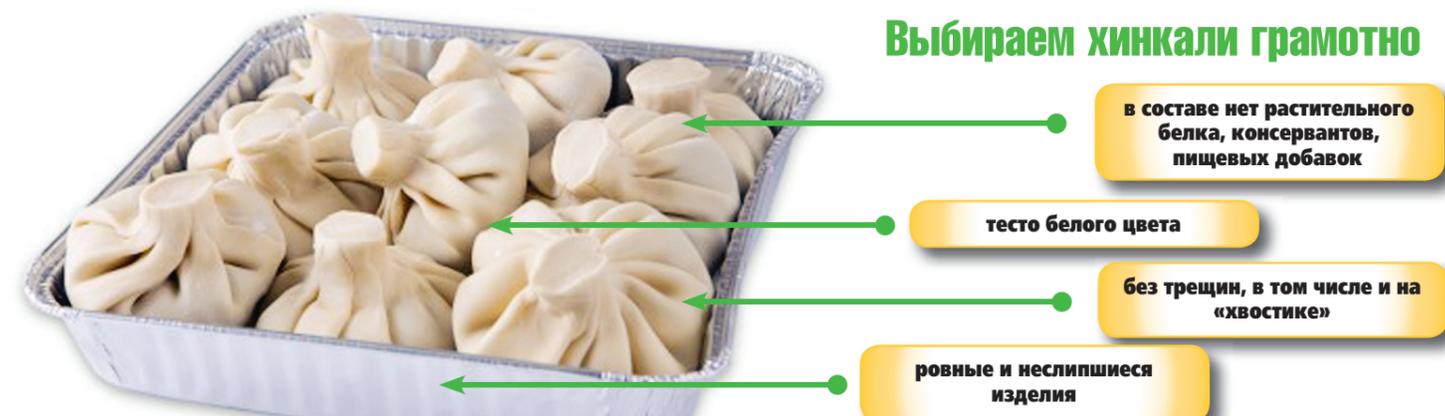
Надежда:
- Магазины пельмени и котлеты, честно скажу, едим очень редко. Если и покупаю, то изделия проверенных торговых марок. От неудач, конечно, это не страшает. Часто бывает, что тесто в пельменях потрескалось, мясная ли начинка - вообще не проверишь.



Фото Андрея ВИЛАШКИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля жира, %	Массовая доля хлорида натрия, не более 1,8%	Массовая доля начинки, %	Соответствие требованиям ГОСТ 32951-2014
хинкали восточные «Умелый повар», ЗАО «Мясная галерея», Владимир	торговая сеть «Адмирал», Кострома	В норме	9,9	1,3	60,6	Соответствует по вышеуказанным параметрам
хинкали с мясом кур, упаковано ООО «Лента», Ростов-на-Дону	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	15,2	1,5	43,2	Соответствует по вышеуказанным параметрам
хинкали весовые	фирменный тонар «Элика», Кострома	В норме	12,4	1,8	50,8	Соответствует по вышеуказанным параметрам