

# Паштет есть, брака нет?

## На этой неделе искали вкусные и правильные мясные паштеты на прилавках Костромы

Слишком многие относятся к этому продукту предвзято. Мол, кто же знает, что действительно вошло в состав. А мы решили не слушать пересудов и отправили мясные паштеты напрямую к специалистам. И сегодня сообщим вам их вердикт, а заодно поделимся секретами выбора качественного паштета.

### Нежнее не бывает?

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

паштет мясной вареный «Домашний» охлажденный ТМ «Мясной гурман», ООО «Старт», Костромская область, Нерехта. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

консервы мясные стерилизованные. Паштет из мяса птицы «Name», ЗАО «Хаме Фудс», Владимирская область, Боголюбово. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

консервы растительно-мясные паштетные стерилизованные. Паштет «Нежный» из мяса птицы (куриного), ОАО «Великоновгородский мясной двор», Великий Новгород. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

продукт мясосодержащий. Колбасное изделие вареное охлажденное «Паштет мясной», ООО «МПЗ «Рублевский», Москва. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

По традиции, эксперты встретили паштеты по «одежке». Говорят, это один из тех продуктов, недостатки которого можно увидеть уже по внешнему виду. Правда, в этот раз все шло как по маслу. Консистенция мажущаяся и даже нежная - в тех экземплярах, где это заявлено (производители честны «до точки» в маркировке).

На разрезе паштет выглядит тоже симпатично: однородная, равномерно перемешанная масса. В случае с продуктами, приобретенными в «Ленте», обошлось даже без крупинки. Но это не критичный показатель. Цвет у всех образцов светло-коричневый, вкус и запах - в меру соленый, без посторонних добавок и приме-



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

- При выборе паштета обратите внимание на состав. На первом месте должно быть мясо или печень, в зависимости от разновидности изделия. Например, мясо птицы, говядина, свинина, рыба или какой-то вид печени (не меньше 50 процентов). Второй компонент состава - жир. Он делает массу более пластичной, не рыхлой, не рассыпающейся. Оптимально, если жира не более 20-30 процентов, этот показатель должен быть указан на этикетке.

сей. А значит, органолептика у паштетов в полном порядке.

### Не до жира, нам бы... мяса!

Полностью убедиться в качестве продукта можно лишь после физико-химической проверки. Тут специалистов не проведешь, ведь они «вооружены» современными точными приборами для исследований.

В первую очередь эксперты проверили долю жира. Это один из самых важных компонентов: мало жира - и паштет рассыпается, не будет нежным. Но и излишек не нужен. Оптимальное количество - около 20-30 процентов. Правда, это лишь пожелания специалистов. Так как все наши подопытные приготовлены по ТУ, то и ориентируются в предпочтениях на собственную рецептуру. А мы говорим по факту: минимум испытания (5,4 процента) - у паштета от «МПЗ «Рублевский». Максимум - 22,9 процента - у торговой марки «Мясной гурман».

### Солим в меру

С солью картина тоже выглядит прилично. Соот-

нести с нормой мы не можем, но точно знаем, что в паштете «Нежный» из «Ленты» этой специи совсем немного - 0,4 процента. «Мясной гурман», наоборот, соли не жалеет. Его результат - 1,3 процента, что здравому смыслу и средне-статистическому вкусу вполне отвечает.

Собрав и сверив все показатели, можем подытожить: качество паштетов с прилавков

Костромы достойное. Недостатков специалисты не обнаружили. Все четверо испытанных, хотя и приготовлены по ТУ, соответствуют даже ГОСТ Р 55334-2012 по органолептическим показателям.

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

### ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНЫЙ ПАШТЕТ

однородная консистенция

нежность, мягкость и пластичность массы

минимальное количество пищевых добавок в составе

знак качества - пометка «Сделан по ГОСТу»



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля поваренной соли, %	Массовая доля жира, %	Соответствие требованиям ГОСТ Р 55334-2012 по органолептическим показателям	Результат народного голосования
паштет мясной вареный «Домашний» охлажденный ТМ «Мясной гурман», ООО «Старт», Костромская область, Нерехта	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	1,3	22,9	Соответствует	1-е место
паштет из мяса птицы «Name», ЗАО «Хаме Фудс», Владимирская область, Боголюбово	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	0,8	14,1	Соответствует	4-е место
паштет «Нежный» из мяса птицы (куриного), ОАО «Великоновгородский мясной двор», Великий Новгород	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	0,4	10,7	Соответствует	2-е место
колбасное изделие вареное охлажденное «Паштет мясной», ООО «МПЗ «Рублевский», Москва	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	1	5,4	Соответствует	3-е место

### ВКУС НАРОДА

Последнее слово, как всегда, за потребителем. А он убежден, что первое место заслужил паштет «Домашний» торговой марки «Мясной гурман» (№ 1). На втором месте - изделие от «Великоновгородского мясного двора» (№ 3), на третьем - продукт «МПЗ «Рублевский» (№ 4). Паштет «Name» (№ 2) занял лишь четвертую позицию.

**Елена:**

- На самом деле к паштетам отношусь с осторожностью. Никогда не знаешь, из чего на самом деле они приготовлены. Но замечу, что первый образец очень даже вкусный. Нежная масса, насыщенный вкус. Второй образец немного горчит, более пресный на вкус.



**Ольга:**

- Мне кажется, чем ярче цвет паштета, тем он натуральнее. Бледноватый внешний вид доверия не вызывает. Поэтому выбираю второй образец. По вкусу он тоже понравился больше остальных.



**Татьяна:**

- Второй образец смотрится не солидно. Слишком легкий, а я люблю более плотную консистенцию. А вот третий очень вкусный. Он не такой нежный, чувствуется, что действительно приготовлен из мяса.



**Галина Алексеевна:**

- Я голоую за первый образец. Приятный на вкус, легко мажется, нет никакого привкуса - для завтрака лучше не придумаешь. Кстати, второй образец тоже неплох. Когда намажешь им хлеб, кажется, что в него и масло входит.



**Антонина:**

- У второго образца есть какой-то неприятный привкус. А первый - очень даже хорош. Вкусом похож на продукт одного костромского производителя. Даже сомнений нет в том, что приготовлено из мяса.



**Фото**  
Андрея Вилашкина

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»