

Не по ГОСТу закуска - квашеная капуста?

Соленья из магазинов Костромы проверили эксперты

Один из главных источников витаминов зимой (а в наших условиях - еще и весной) - квашеная капуста. Правда, чтобы на пути от производства до покупателя ее полезные свойства не испарились, нужно не только приготовить соленья правильно, но и соблюдать технологии хранения. Могут ли похвастаться качеством капустные разносолы, хранящиеся на полках костромских магазинов, узнаем сегодня.



Не шиковали, нашинковали

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

капусту квашеную, ООО «Фабрика домашних солений», Ленинградская область, деревня Рассколово. Место покупки - торговая сеть «Лента», Кострома; капусту «От Любавы», КФХ Болдырева Л.Р., Нижегородская область. Место покупки - торговая сеть «Адмирал», Кострома; капусту квашеную с морковью, ООО «ФерЭльГам», Московская область, Чехов. Место покупки - торговая сеть «Лидер», Кострома;

капусту «Домашняя», ИП КФХ Куропаткин Т.Б., Костромская область, Шунгенское сельское поселение, д. Тепра.

Место покупки - торговая сеть «Адмирал», Кострома.

Эксперты встречают подопытных по одежке, и капуста - не исключение. С первого взгляда она произвела только приятное впечатление. Нашинкована узкими полосками, без грубых частей кочерыжки и листьев. Морковь нарезана тоже ровно и равномерно распределена по всей массе. Кстати, капуста «От Любавы» в этом плане отличается от других образцов. Здесь добавлена не только морковь, но и клюква, а также укроп. Поэтому у нее более пикантный вкус, как отметили участники дегустации «СП». Но об этом чуть позже.

Сейчас же доверимся обонянию и вкусу специалистов. И их вердикт - полный «зачет» по органолептике: вкус приятный и слабокислый, цвет неоднородный, ово-

щи плотные, заливка прозрачная. Как и положено.

Соль - в главную роль?

К физико-химическим показателям переходим уже с настороженностью. Каждый раз на этом этапе один-два образца да «срезаются»: то соли лишку, то кислоты не хватает.

В первую очередь тестируют квашеную капусту на соль, по-научному этот показатель называется «массовая доля хлорида натрия». И нарушения не заставили себя ждать. Один из образцов, приготовленных по ГОСТу (как заявлено на этикетке), с солью переборщил: у капусты от КФХ Куропаткина 3,2 процента хлорида натрия при норме от 1 до 2 процентов. Эксперты его забраковали. Еще у одного костромского подопытного - солений «От Любавы» - с солью полный порядок.

Остальные образцы приготовлены по ТУ и приравнять их к стандарту будет не совсем правильно. Результаты по факту можно увидеть в таблице.

Не кисни!

Показатель «массовая доля титруемых кислот» (он вычисляется в расчете на молочную кислоту) важен не меньше соли. Шаг влево, шаг вправо - конечно, не расстрел, но на вкусе может сказаться не лучшим образом. Особенно для тех, кто не привык есть слишком кислую или совсем безвкусную капусту.

Однако тут для гурманов приятные новости. Претензий к образцам у экспертов не появилось. Минимум испытания - 0,5 процента - у капусты «От Любавы». Максимум (0,8 процента) зафиксирован у московской консервации.

А теперь подытожим: в целом экспертизу можно назвать удачной. Не повезло только образцу от КФХ Куропаткина - специалистам службы качества не понравился избыток соли. Остальная капуста отвечает требованиям нормативных документов.

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

ВКУС НАРОДА

Самую вкусную квашеную и маринованную капусту мы доверили выбрать костромичам. Попробовав три вида солений, прошедших экспертизу, они решили, что звания самого вкусного заслуживает капуста «От Любавы» (№2). Второе место с минимальным отрывом занимают разносолы от «ФерЭльГам» (№3), третье - продукт «Фабрики домашних солений» (№1).

Гульнара:

- У нас свой огород, капусту выращиваем и квасим сами. Из представленных больше всего понравился образец номер три. Капуста хорошо прокисла, люблю именно такую. Второй тоже вкусный, но заметно слаще.



Светлана:

- Второй образец приглянулся внешне, но в нем много сахара. Капуста под номером один вяленькая, не хрустящая. А вот третья на вид не очень, зато кисленькая, как надо.



Елена:

- Предпочитаю не квашеную, а маринованную капусту. Из тех, что попробовала на дегустации, выбрала бы вторую. Она сочная, сладкая, отличный вариант салата. Первый образец для меня слишком кислый, и сама капуста на вкус не понравилась.



Юлия:

- Самая вкусная капуста - первый образец. Третья очень мелко порезана, а второй не хватает вкуса, на мой взгляд.



Любовь Кузьминична:

- Мне понравились второй и третий образцы, они похожи на вкус. Выбрать из них лучшего так и не смогла, оба кисленькие и посолены в меру. Сама, когда покупаю, обращаю внимание на внешний вид. Люблю, когда нашинкована капуста помельче.



Фото Владимира Аксенова

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

ВЫБИРАЕМ КВАШЕНУЮ КАПУСТУ



бело-золотистый цвет

не мягкая, не серая и не липкая капуста

наличие рассола

характерный хруст

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля хлоридов, %	Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту), %	Соответствие требованиям ГОСТ 34220-2017	Результаты народного голосования
капуста квашеная, ООО «Фабрика домашних солений», Ленинградская область, деревня Рассколово	торговая сеть «Лента», Кострома	В норме	2,0	0,7	Соответствует требованиям	3-е место
капуста «От Любавы», КФХ Болдырева Л.Р., Нижегородская область	торговая сеть «Адмирал», Кострома	В норме	2,0 (норма 1-2)	0,5 (норма 0,5-0,7)	Соответствует требованиям	1-е место
капуста квашеная с морковью, ООО «ФерЭльГам», Московская область, Чехов	торговая сеть «Лидер», Кострома	В норме	3,1	0,8	Соответствует требованиям	2-е место
капуста «Домашняя», ИП КФХ Куропаткин Т.Б., Костромская область, Шунгенское сельское поселение, д. Тепра	торговая сеть «Адмирал», Кострома	В норме	3,2 (норма 1-2)	0,6 (норма 0,5-0,7)	Не соответствует требованиям по массовой доле хлоридов	Образец не участвовал в дегустации из-за выявленных нарушений