

# Тили-тили-тесто... «Браку» тут не место?

## Прилавки костромского продуктового магазина изучили специалисты

Проверять продукты на качество для «СП» дело чести даже в условиях самоизоляции. В этот раз, подстроившись под реалии последних событий, заглянули только в один магазин, зато фирменный. Называется «Продукты Ермолино». И прошлись по полуфабрикатам. Есть ли у них проблемы с качеством, узнаем сегодня.

### Что в корзинке?

В МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили продукты, купленные в фирменном магазине «Продукты Ермолино» в Костроме:

вареники с картофелем весовые;  
блинчики фаршированные замороженные с начинкой яблоко и корица;  
тесто слоеное бездрожжевое. Полуфабрикат хлебулочный замороженный, АО «Инвест Альянс», Калужская область, Ермолино.

Первым делом – фэйс-контроль. Эксперты самым внимательным образом изучили внешность «подопытных», но ничего подозрительного не заметили. Тесто квадратной формы и светло-желтого цвета, замороженное, шероховатое на ощупь, без лишних привкусов и ароматов. Вареники полукруглые, целые, с заделанными краями, равномерной толщины и не слипшиеся, что важно. К блинчикам, в общем-то, тоже без претензий. Они кремово-золотистого цвета, с равномерно распределенным фаршем, ни нотки постороннего «амбре». Начинка – яблоки, порезанные кусочками и чуть припущенные до полуготовности. Скрывать нечего, выглядит закуска аппетитно.

### Начинки много не бывает

Глазам доверяй, но проверяй. Поэтому на физико-химическом этапе испыта-



ний эксперты уже используют специальные приборы. У фаршированных блинчиков, например, измерили массовую долю фарша (читай – начинки). Она составила 24 процента. Даже учитывая массу самого блина, маловато. Хотелось бы больше.

А вот у вареников массовая доля картофельной начинки близка если не к идеалу, то к адекватному значению точно: 52,5 процента. Даже больше половины массы изделия. Чем многие полуфабрикаты других торговых марок, как мы помним по предыдущим экспертизам, не могут похвастаться. Не переборщили производители и с солью: 0,8 процента. А жира в начинке – всего 1,1 процента.

### «Жирный» вопрос

Массовая доля жира в слоеном тесте, как показало исследование, выше в разы. По подсчетам экспертов, в нашем «подо-

пытном» показатель составил 22,5 процента. Но удивляться это вполне нормальный результат.

Воды для теста производители тоже не пожалели. Результат в испытании на влажность – 23,4 процента. Как рассказали специалисты, крайности в этом случае не желательны: и избыток, и недостаток влаги не лучшим образом скажутся на качестве теста.

К сожалению, изделия приготовлены не по ГОСТу, а по внутренним документам предприятия, поэтому уверенно заявлять об отличном качестве мы не имеем права. Видимых недостатков у продукции не обнаружено.

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

### ЛИКБЕЗ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ

- Выбирайте полуфабрикаты с максимально кратким составом
- Изделия не должны быть слипшимися
- Края продуктов хорошо закреплены
- Полуфабрикаты не должны терять изначальную форму



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

– Покупайте полуфабрикаты только в тех торговых точках, где есть работающие холодильники. Кроме того, советуем внимательно изучить состав продуктов. Чтобы продлить срок годности товара, производители добавляют различные консервирующие компоненты. Они, как правило, маркируются буквой «Е». Большое количество таких «Е»-шек выдает низкое качество сырья.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля поваренной соли, %	Массовая доля фарша, %	Массовая доля жира, %	Массовая доля влаги, %
вареники с картофелем весовые	магазин «Продукты Ермолино», Кострома	В норме	0,8	52,5	1,1	
блинчики фаршированные замороженные с начинкой яблоко и корица		В норме		24		
тесто слоеное бездрожжевое. Полуфабрикат хлебулочный замороженный, АО «Инвест Альянс», Калужская область, Ермолино		В норме			22,5	23,4

### НАРОДНЫЙ ЭКСПЕРТ

**Полуфабрикаты - спасение или изделия, которых нужно избегать в своем рационе? И как жители Костромской области относятся к таким продуктам? Об этом из первых уст, но дистанционно, узнали корреспонденты «СП»-Экспертизы».**

**Ирина:**

– Если честно, покупаю полуфабрикаты редко. Если не успеваю, могу купить пельмени или фарш иногда беру. Остальное делаю сама, всегда из качественного мяса, которое покупаю у знакомых.



**Юлия:**

– Полуфабрикаты появляются в моем холодильнике довольно часто, но с качеством особых проблем не замечала. Вот со вкусом бывали накладки. Выбираю обычно продукцию известных торговых марок.



**Алина:**

– Котлеты, пельмени, голубцы, тесто – всегда все готовлю самостоятельно. Для меня такие хлопоты на кухне – в удовольствие. Иногда, если совсем нет времени, можно купить пельмени, но чаще всего запас домашних есть в холодильнике.



**Лейла:**

– Полуфабрикаты стараемся брать от местных производителей или популярных торговых марок. Понравилось тесто слоеное, легко с ним работало и вкус приятный. А вот пельмени, которые когда-то купали, в последний раз огорчили. Были не испорченные, но качество стало порядком хуже.



**Юлия:**

– В нашем темпе жизни полуфабрикаты, конечно, спасают. Знаю, что это не самая полезная еда, но если нет возможности приготовить – куплю пельмени или какое-нибудь изделие, которое нужно только разогреть.



**Фото  
Андрея ВИЛАШКИНА**

**ОБЛАСТНАЯ  
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ  
«РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»