

# «Молочная» - колбаса порочная?

В вопросах вкуса и качества изделий из магазинов Костромы разбирались специалисты

За героиню сегодняшней «СП»-Экспертизы они взяли не просто так. Как ни крути, колбаса - одна из самых частых гостей в холодильниках у костромичей. Сгодится на завтрак, обед и ужин, на праздничный и будний стол - тут уж зависит от потребностей и возможностей. И, конечно, от сорта. В этот раз наши эксперты прошли по колбасе «Молочной». Благо в торговых сетях она представлена разными торговыми марками.

## Та еще штучка

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

мясной продукт категории Б, колбасное изделие, колбаса вареная «Молочная» охлажденная, ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская область, город Великие Луки. Место покупки - магазин «Дикси», Кострома;

колбасу «Молочная». Мясное колбасное изделие вареное категории Б ТМ «Мясной гурман», ООО «Старт», Костромская область, Нерехта. Место покупки - фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома;

колбасу вареную «Молочная» ТМ «Шувалово», АО «Шувалово», Костромская область, поселок Шувалово. Место покупки - фирменный магазин «Шувалово», Кострома.

Даже самых именитых и перепроверенных «подопытных» в лаборатории встречают по «одежке». В этот раз, раздая, слез снова не проливали - внешний вид нареканий не вызвал. Во всех трех случа-



ях у колбасных батончиков упругая консистенция, чистая и сухая поверхность, никаких посторонних привкусов.

К цвету изделий пригляделись внимательней. Пожалуй, все знают, что натуральный цвет колбасы - серый. И он совсем не аппетитный и не презентабельный, поэтому в продукт добавляют чуть-чуть красителя. Если переборщили, цвет получится броский, яркий. У наших образцов он розовый и ровный. В благодарность от экспертов - твердая «пятерка» по органолептике.

## «Молочная», от чего краснеешь?

Конечно, внешние дефекты увидеть невооруженным глазом может каждый. А физико-химический анализ подвластен лишь экспертам. И это хорошая возможность узнать, что

на самом деле скрывает в себе колбаса.

Один из главных показателей здесь - массовая доля нитрита натрия. Именно его добавляют в колбасу, чтобы она выглядела привлекательнее. Правда, с «зельем» красоты производители должны быть аккуратны: перебарщивать нельзя. ГОСТ настаивает на результатах, которые не превысят 0,005 процента. У наших «подопытных» так и получилось. А меньше всего нитрита натрия зафиксировали у колбасы «Мясной гурман». Результаты можно увидеть в таблице.

## Не кидая соль на ветер

Не менее важно и содержание хлорида натрия в продукте. Казалось, чего такого, это же простая поваренная соль! Но не тут-то было. Навредить ее избыток может серьезно:

во-первых, качеству продукта, продлив искусственно срок годности, а во-вторых - здоровью покупателя - если содержится в избытке. То есть больше, чем 2,2 процента.

Но «Молочную» нам укорять не в чем. Все три образца по «соленому» показателю идут почти вровень: от 1,9 до 2,1 процента. И несколько не претендуют на звание «нарушителей». Только честность и порядочность.

Поэтому и выводы специалистов справедливы: к образцам колбасы «Молочная», представленным на экспертизу, претензий не имеет. Все результаты вполне отвечают нормам, установленным «самым главным» в колбасных вопросах - ГОСТом Р 52196-2017.

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

## Ликбез для покупателей

- Ценник колбасы прямо зависит от качества. Мясо не может стоить дешево
- Яркий цвет говорит о переизбытке красителя
- Усилитель вкуса (глутамат натрия) добавляют, если с составом что-то не так
- Оболочка вареной колбасы не должна быть морщинистой



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

- Если на колбасе написано, что она изготовлена по ГОСТу, не нужно слепо этому верить. Так бывает не всегда. Внимательно изучайте этикетку со всех сторон, на обратной стороне, рядом с составом, также должно быть указано, что изделие изготовлено по стандарту. И, конечно, внимательно читайте состав. В натуральной колбасе могут быть только мясо, соль, пряности и нитрит натрия.



**Сергей:**

- Мне больше нравятся полукопченые сорта колбасы, покупаю изделия от костромских компаний. Просроченная ни разу не попала. Случалась другая неприятность: через пару дней колбаса может стать склизкой и с запахом.

**Юлия:**

- Всегда выбираю такие изделия по цене и торговой марке. Костромской продукт предпочту колбасам из других регионов, потому что считаю, что качество в нашем регионе на уровне.



Фото  
**Андрея ВИЛАШКИНА**

**ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»**

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля хлористого натрия, не более 2,2%	Массовая доля нитрита натрия, не более 0,005%	Соответствие требованиям ГОСТ Р 52196-2017
Мясной продукт категории Б, колбасное изделие, колбаса вареная «Молочная» охлажденная, ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская область, город Великие Луки	магазин «Дикси», Кострома	В норме	1,9	0,0037	Результаты не превышают норм, установленных стандартом
Колбаса «Молочная». Мясное колбасное изделие вареное категории Б ТМ «Мясной гурман», ООО «Старт», Костромская область, Нерехта	фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома	В норме	2,1	0,0019	Результаты не превышают норм, установленных стандартом
Колбаса вареная «Молочная» ТМ «Шувалово», АО «Шувалово», Костромская область, поселок Шувалово	фирменный магазин «Шувалово», Кострома	В норме	1,9	0,0023	Результаты не превышают норм, установленных стандартом