

Быль про колбаски гриль

Эксперты выяснили, какого качества мясные изделия продают в костромских магазинах

Колбаски для гриля - удобный, быстрый, вкусный и простой вариант перекуса на природе. Их не надо мариновать, как шашлык, только поджарить на мангале, а в крайнем случае - и вовсе на сковороде. Правда, экономия времени не всегда оправдана и иногда выходит «боком» качеству. Чтобы такого не случилось, эксперты проверили три популярных у костромичей мясных изделия.

Мяса и пряных специй аромат

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: колбаски «Мюнхенские» ТМ «Мясной гурман». Место покупки - фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома;

колбаски гриль «Мюнхенские» вареные категории Б охлажденные, АО «Шувалово», Костромская область, поселок Шувалово. Место покупки - фирменный магазин «Шувалово», Кострома;

изделие колбасное мясное, колбаски категории Б «Гриль микс» охлажденные, «Костромской мясокомбинат», Кострома. Место покупки - торговая сеть «Адмирал», Кострома.

Все «подопытные» как на подбор, в оболочке, с чистой, сухой поверхностью, упругой консистенции. Различаются лишь цветом: фарш в «Мюнхенских» серый с вкраплениями, а у «Гриль-микс» розовый, согласно рецептуре. Посторонних привкусов и ароматов эксперты не отметили. Только в меру соленый вкус и ароматы пряностей, а также нотка копчености - у колбасок от «Костромского мясокомбината».

О чем молчит нитрит?

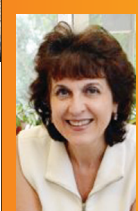
Добавки, излишкам которых не место в мясных лаком-



ствах, на чистую воду выводят на этапе физико-химического исследования. Самая спорная из них - нитрит натрия, или по-другому соли азотистой кислоты. С одной стороны, краситель нужен, чтобы изделия выглядели аппетитно. Защищает эта добавка и от некоторых видов бактерий. Но есть обратная сторона медали: избыток нитрита натрия может преподнести здоровью неприятный сюрприз. Поэтому стандарт ограничивает его содержание 0,005 процента. Производители волю великого и ужасно справедливого не нарушают: наши образцы в этом плане абсолютно безопасны. Результаты можно увидеть в таблице.

Соль - на контроль

«Начинить» мясное изделие риском может и обычная поваренная соль. Хлористый натрий, как называют ее эксперты, в малом количестве не навредит. А вот в большом это



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

- При покупке внимательно читайте этикетку. Понять, действительно ли производитель использовал то мясо, которое заявлено на упаковке, поможет пищевая ценность. Если колбаски приготовлены из свинины, то на 100 граммов должно приходиться не меньше 26 граммов жира и около 12-16 граммов белка. Если основной ингредиент - курица, то белка должно быть больше, а жира - 10-13 граммов.

бомба замедленного действия. Поэтому пересолу специалисты не только не доверяют, но и стараются очистить от него прилавки - на всякий случай.

«Красная черта» для наших «подопытных» - совесть производителя, потому что в нормативных документах максимально дозванное количество соли не указано. Однако наши торговые марки идут практически в ногу: 1,9 процента у «Костромского мясокомбината», 2 - у «Шувалово», 2,1 - у «Мясного гурмана».

Так что сезон гриля и пикников можно открывать, пожалуй, без опаски. Эксперты под-

тверждают: к внешним данным и нитриту натрия представленным на проверку образцов претензий не имеют. Норм, установленных «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продуктам (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому контролю» испытанные колбаски гриль не нарушают.

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



Ликбез для покупателя

На упаковке нет повреждений и проколов

Поверхность сухая, не липкая

Идеальный состав: больше мяса, меньше химии

Неестественно яркий цвет говорит о том, что в колбасках слишком много красителя

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля нитрита натрия, не более 0,005%	Массовая доля хлористого натрия, %	Нормативы, установленные «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продуктам (товарам), подлежащим санитарно-эпидемиологическому контролю»
колбаски «Мюнхенские» ТМ «Мясной гурман»	фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома	В норме	0,0002	2,1	Не превышает норм
колбаски гриль «Мюнхенские» вареные категории Б охлажденные, АО «Шувалово», Костромская область, поселок Шувалово	фирменный магазин «Шувалово», Кострома	В норме	0,0002	2,0	Не превышает норм
изделие колбасное мясное, колбаски категории Б «Гриль микс» охлажденные, «Костромской мясокомбинат», Кострома	торговая сеть «Адмирал», Кострома	В норме	0,0015	1,9	Не превышает норм

ВКУС НАРОДА

А какие мясные изделия чаще всего берут с собой на пикник жители Костромской области? Что готовят сами, а что доверяют производителям? Ответы на эти вопросы мы узнали из первых уст.

Эмилия:

- Я к мясу равнодушна, а вот овощи на гриле люблю. Бакажаны, кабачки, перец, морковь. Добавить специи и получится очень вкусно. Это в разы полезнее, чем сосиски и колбаски неизвестного происхождения.



Юлия:

- В основном на пикник мы берем ребрышки и купаты от одного из местных производителей. Я бы посоветовала именно эту продукцию. Изделия всегда свежие, к качеству никогда не бывает вопросов.



Илья:

- Когда собираемся на природе, предпочитаем взять с собой мясо для шашлыка. Покупаем в проверенном магазине, маринуем сами. Бывает, берем купаты или сосиски, чтобы сделать на гриле. В этом случае ориентируемся на производителя.



Юлия:

- Мне кажется, сам по себе обед на природе подразумевает приготовление шашлыков, копчение рыбы. Удобно взять с собой маринованное мясо и практически готовые продукты - вроде сосисок, которые остается лишь поджарить. Из колбас берем сырокопченые сорта, дольше хранятся.



Марина:

- Мы обычно покупаем готовый шашлык из свинины или из курицы. Не нужно тратить время на маринад, думать над специями и их соотношением. Если есть возможность, лучше возьмем его в специализированном мясном магазине.



Фото из открытых источников

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»