

Паштет держал ответ

Этот продукт с костромских прилавков попал в руки «СП»-Экспертизы»



За что мы любим паштет? Ответ прост: мясной вкус и нежная консистенция. Нет ничего удобнее, чем с утра сделать бутерброд с паштетом. Но есть одна проблема. Когда мы покупаем этот продукт, у нас не всегда есть возможность посмотреть, что внутри, что накрутил производитель и что добавил... Однако наша «СП»-Экспертиза даст ответ — какой выбрать паштет.

«Закрутили» интригу

Итак, в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправились следующие образцы паштета:

- паштет мясной вареный «Домашний» охлажденный. ТМ «Мясной гурман». Место покупки: фирменный тонар «Мясной гурман»;

- мясосодержащий продукт. Колбасное изделие вареное. Паштет «Печеночный». ТМ «Красная цена». Место покупки: магазин «Пятерочка»;

- паштет мясной вареный «Нежный» охлажденный. ТМ «Костромские домашние колбасы». Место покупки: магазин «Лидер»;

- паштет «Печеночный» охлажденный. ТМ «Шувалово».

во». Место покупки: магазин «Лидер».

Четыре образца попали в опытные руки экспертов. И первым делом необходимо оценить внешний вид паштетов. Упакованы, кстати, они были все одинаково — в целлофановую оболочку. Но, конечно, все секреты скрывались внутри.

Итак, все четыре образца порадовали. Это батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки, пятен и сливов. Что касается консистенции, то она мажущаяся и даже нежная. Собственно, так и должен выглядеть любой паштет. Порадовали также запах и вкус образцов: свойственные, без посторонних привкуса и ароматов.

Эксперты, конечно, пошли дальше и изучили паштет на разрезе. У всех образцов масса однородная, равномерно перемешанная. А вот цвет отличается. Если у трех образцов он бледно-розовый, то у паштета торговой марки «Шувалово» — серый. И ГОСТ говорит нам о том, что это правильно. Несмотря на такое различие, все образцы проходят строгую проверку.

Жирные намеки

Следующий этап экспертизы — физико-химическая провер-



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 рылой, не рассыпающейся. Оптимально, если жира не более 20-30 процентов, этот показатель должен быть указан на этикетке.

ка. 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.

На разных «полосах» нашего виртуального рейтинга жирности оказались паштеты торговых марок «Красная цена» и «Костромские домашние колбасы». Первый из них имеет показатель в 18,1%, второй — в 31,9%. Но оба образца нормы соответствуют, как и остальные два конкурента. А на вкус и цвет, как известно, товарища нет.

А в чем соль?

Но вот лишнюю соль в паштете вряд ли любят потребите-

ли. ГОСТ также говорит — не более 1,5 процента хлористого натрия в образце! Но есть и нюансы. Во-первых, тем же ГОСТом допускается увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 процента в теплый период времени года (май-сентябрь). А у нас за окном июль. Во-вторых, паштет «Мясного гурмана» изготовлен по ТУ.

Несмотря на это, все образцы прошли и данные испытания. «Костромские домашние колбасы» и «Шувалово» имеют показатель в 1,7 процента. Но сейчас у нас жаркое лето, а потому границы норматива «поднялись», как и температура за окном. Поэтому можем утверждать: все образцы паштета проверку прошли. А что выбрать для домашнего стола, решать только потребителю.

ВКУС НАРОДА

Паштет обожают за нежную консистенцию и яркий вкус. А не любят, чаще всего, за скрытые ингредиенты. Правда, как выбрать лучший паштет на рынке — большой секрет. Знают ли его костромичи?

Елена:

- Паштеты покупаю периодически. Больше всего люблю печеночные. На марку при этом не смотрю — местного производства или нет. Беру, который понравится.



Юлия:

- Покупала супругу в местном магазине одно время. По-моему, назывался паштет «Домашний». Сама я их не ем, но плохие нам не попадались. Хотя я не думаю, что там было что-то полезное... Правда, производители пишут, что там витамины В и А.



Екатерина:

- Вообще не покупаю паштеты. Я предпочитаю цельное мясо, наверное. А если смотреть на паштет, как на вид закуски, то есть и более вкусные вещи.



Яна:

- Мне кажется, что хороший паштет не может стоить дешево. Все же, если внутри мясо, а не его заменители, то и цена должна быть соответствующей. Но даже если я и покупаю дорогой продукт, всегда смотрю состав.



Тамара Иванова:

- Раньше я часто покупала паштет. Но потом посмотрела несколько передач по телевизору и узнала, что врачи его не очень рекомендуют. Поэтому как-то перестала покупать паштеты.



**Фото
Андрея ВИЛАШКИНА**

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля поваренной соли, %	Массовая доля жира, %	Нормы, установленные ГОСТ Р 55334-2012
Паштет мясной вареный «Домашний» охлажденный ТМ «Мясной гурман»	фирменный тонар «Мясной гурман»	В норме	1,3	29,9	Не превышает норм
Колбасное изделие вареное. Паштет «Печеночный». ТМ «Красная цена»	магазин «Пятерочка»	В норме	1,1	18,0	Не превышает норм
Паштет мясной вареный «Нежный» охлажденный. ТМ «Костромские домашние колбасы».	магазин «Лидер»	В норме	1,7	31,9	Не превышает норм
Паштет «Печеночный» охлажденный. ТМ «Шувалово»	магазин «Лидер»	В норме	1,7	25,9	Не превышает норм