

А есть ли мясо?

Всю правду о фарше местного производства узнали эксперты

Мясо из котлет не восстановишь - это факт. Но знать, действительно ли фарш, который продается в магазине, мясной, качественный, а главное - безопасный для здоровья, хочется всегда. Разобрать «намотанное» и «перекрученное» местными производителями нам в очередной раз помогают эксперты. Что им удалось выяснить о фарше с прилавков Костромы, расскажем сегодня.

Накрутили или нарубили?

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: полуфабрикат мясной рубленый замороженный категории Б, фарш «Домашний» ТМ «Шувалово», АО «Шувалово», Костромская область, Костромской район, поселок Шувалово. Место покупки - фирменный магазин «Шувалово», Кострома;

полуфабрикат рубленый, мясной продукт категории Б, фарш «Домашний», замороженный, ТМ «Мясной гурман», ООО «Старт», Костромская область, город Нерехта. Место покупки - фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома;

полуфабрикат мясосодержащий рубленый, фарш «Говяжий», ИП Коротаева С.В., Кострома. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

полуфабрикаты мясосодержащие замороженные фасованные категории Д, фарш курино-говяжий «Рубатки», ИП Александров С.А., Кострома. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

Эксперты народную мудрость знают, поэтому сначала проверяют прибывшие к ним продукты, а потом уже



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

- Любые отклонения в цвете фарша обычно говорят о нарушениях. Например, о несоблюдении температурного режима, технологии приготовления. Или указывают на то, что продукт на прилавке начал портиться. Готовить из такого фарша, действительно, небезопасно для здоровья.

специалисты измерили в изделиях «массовую долю жира». На результатах и основывали свои оценки.

Больше всего жира, как показала проверка, содержит фарш торговой марки «Рубатки». Его результат - 12,6 процента жира. Однако продукт приготовлен не по ГОСТу, а по собственной рецептуре предприятия. Поэтому утверждать, велика эта цифра для изделия или нет, мы не беремся. В разы меньше жира - 4,4 процента - у полуфабриката торговой марки «Мясной гурман». Это минимум испытания.

Пусть фарш и невозможно прокрутить назад, расставить все точки над «i» у костромских экспертов получилось. К мясным изделиям у них нет претензий. Все четыре образца полуфабрикатов от местных производителей требованиям ГОСТ Р 55365-15 по исследуемым параметрам соответствуют.

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

решают, стоит ли им доверять. С фаршем все было точно так же. Изучив «подопытных», специалисты остались довольны. К внешнему виду у них не было ни одной претензии: масса фарша однородная, костей, хрящей и сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сосудов и пленок, которые любят добавлять в фарш недобросовестные производители, нет и в помине. Цвет - розовый и чуть светлее. Поэтому с органолептикой полный порядок.

Жируем - только по стандарту

Много ли в фарше мяса и насколько полуфабрикаты, попавшие на тестирование, сочные? Ответы на эти вопросы дает уже более серьезное исследование - физико-химический анализ. В частности,



Ликбез для покупателя

- Покупаем только в проверенных магазинах
- Проверяем срок годности и условия хранения
- Ориентируемся на цвет: фарш может быть ярко-красным (больше говядины), розовато-красным, даже бледно-красным (в таком больше натуральной свинины), а вот потемневший брать нельзя
- Отказываемся от фарша с резким запахом приправ и чеснока

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля жира, не более 27%	Соответствие требованиям ГОСТ Р 55365-15
полуфабрикат мясной рубленый замороженный категории Б, фарш «Домашний» ТМ «Шувалово», АО «Шувалово», Костромская область, Костромской район, поселок Шувалово	фирменный магазин «Шувалово», Кострома	В норме	10,6	Соответствует требованиям по вышеуказанным показателям
полуфабрикат рубленый мясной продукт категории Б, фарш «Домашний», замороженный, ТМ «Мясной гурман», ООО «Старт», Костромская область, город Нерехта	фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома	В норме	4,4	Соответствует требованиям по вышеуказанным показателям
полуфабрикат мясосодержащий рубленый, фарш «Говяжий», ИП Коротаева С.В., Кострома	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	9,6	Соответствует требованиям по вышеуказанным показателям
полуфабрикаты мясосодержащие замороженные фасованные категории Д, фарш курино-говяжий «Рубатки», ИП Александров С.А., Кострома	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	12,6 (норма не указана)	Соответствует требованиям по вышеуказанным показателям

ВКУС НАРОДА

Покупают костромичи фарш или предпочитают «крутить» его на собственных мясорубках? Такой вопрос задали горожанам во время традиционного опроса корреспонденты «СП»-Экспертизы. А заодно уточнили, какое мясо они используют для домашнего продукта.

Анна:

- Мне кажется, на крупном производстве фарш получается невкусным. Да и качеству не доверяю, ведь состав уже не проверишь. Люблю готовить фарш сама, чаще всего делаю из курицы.



Лиза:

- Честно говоря, фарш никогда в жизни не покупала. Я вообще стараюсь не есть мясо. Не вегетарианка, конечно, но мясные продукты есть не хочется. Исключила их из своего рациона.



Татьяна:

- Фарш всегда кручу сама. Чаще всего готовлю из свиной и курицы. Покупные полуфабрикаты не вызывают доверия, слишком часто говорят о химических составах, проверить это невозможно. Надеюсь, местные мясокомбинаты подобным не занимаются.



Ольга:

- Знаете, мне самой в удовольствие сделать фарш и приготовить из него котлет, голубцов, пельменей. Получается намного вкуснее, чем купить такие продукты в магазине. Обычно беру для фарша свинину и говядину.



Галина:

- Когда есть время, готовлю мясные блюда сама, но чаще всего все-таки покупаю. Качество вполне устраивает, никогда не попадала на «брак» или просрочку.



Фото Владимира АКСЕНОВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»