

Мясо с молоком

Эксперты искали на костромских прилавках лучшие сосиски «Молочные»



Сосиски - это вкусно, быстро, но всегда ли полезно? Конечно, нет. Выбрать нужную продукцию - та еще задача. Но решить ее попыталась «Северная правда», приобретя в магазинах три вида сосисок «Молочных» от костромских производителей. Какие из них можно покупать, не опасаясь за свое здоровье, ответили наши эксперты на этой неделе.

Хороши собой

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

- сосиски «Молочные», производство «Костромские домашние колбасы»;
 - сосиски «Молочные», торговая марка «Костромской мясокомбинат»;
 - сосиски «Молочные», торговая марка «Мясной гурман». Вареное колбасное изделие. Мясной продукт категории Б.
- Конечно, проверку начали традиционно - с осмотра внешнего вида. Но в этой части к нашим подопытным претензий

нет. У всех батончиков чистая, сухая поверхность, да и «упакованы» они умело, без нарушения оболочки. Это верный знак качества продукции, что не может не радовать. Важно, что нет наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков.

Да и если заглянуть под оболочку, консистенция у сосисок нежная и сочная, однородный светло-розовый фарш перемешан равномерно. Но окончательный вердикт можно вынести только после проверки физико-химических показателей.

Цвет без вреда

Именно на этом этапе периодически проваливались сосиски и колбасные изделия в предыдущих наших экспертизах. Но что же на этот раз? Сперва узнаем количество поваренной соли. Много ее нам точно не нужно - организм не оценит. В норме стандарт разрешает ее содержание в количестве не более 2,2 процента. И все изготовители сосисок, взятых нами на экспертизу, с этим согласны и норму соблюдают. Чуть выше показатель у мясной продукции



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

- Фарш качественных сосисок должен быть однородным, светло-розового или серовато-розового цвета. Качественные сосиски должны быть упругими, после нажатия легко восстанавливать форму. На оболочке не должно быть жировых подтеков. Если сосиска не в натуральной, а в искусственной оболочке, то она должна быть гладкой.

от «Костромских домашних колбас» - 1,9 процента. Остальные два образца показывают идентичные результаты - 1,5 процента.

Но это только один рубеж. Далее все сосиски ждала проверка содержания нитрита натрия. Согласимся, название может слегка напугать обывателя. Но наши постоянные читатели знают, что эта пищевая добавка применяется для фиксации окраски мясной продукции и в качестве консерванта. Нитрит натрия препятствует развитию опасных инфекций, поэтому содержание его в составе продукции вполне возможно и логично. Но много нитрита натрия - вредно для человека.

Однако не стоит переживать за наши образцы. Все они проходят проверку. При норме

0,005 процента ни одна сосиска не превысила показатель. И опять «Костромской мясокомбинат» и «Мясной гурман» демонстрируют одинаковые цифры - 0,003 процента, а «Костромские домашние колбасы» чуть выше - 0,0048.

Получается, что все три образца сосисок «Молочных» прошли проверку. Но, как вы знаете, на прилавках магазинов ассортимент огромен. Поэтому всегда внимательно читайте информацию на упаковке сосисок, изучайте внешний вид и следуйте нашим советам по выбору.

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

ВКУС НАРОДА

Каких только баек не придумывают про сосиски. Мол, и мяса в них нет, и химии много. Однако, во-первых, наша экспертиза это опровергает. А во-вторых, сосиски все равно популярны у костромичей. Потому мы и спросили у них: есть ли секрет выбора качественных сосисок?

Елена:



- Я покупаю сосиски крайне редко. Но доверяю исключительно одному местному производителю. Секрет простой: беру те, что подороже. Мне кажется, что там мяса больше. А еще предпочитаю «Детские» - они более натуральные, на мой взгляд.

Катерина:



- Если честно, я вообще колбасную продукцию не покупаю в наших магазинах. Знакомые помогают в выборе. А сосиски я и вовсе не ем - не люблю их.

Наталья:



- Беру только продукцию от местных производителей. Глядя на прилавок, конечно, сложно понять, что качественное, а что нет. Поэтому установили опытным путем, какие сосиски вкусные. И до сих пор выбираем их.

Наталья:



- Сосиски покупаю достаточно часто. Беру «Молочные», «Детские». В целом, все качественные. Но какие придутся по вкусу, сразу сказать сложно. Нужно пробовать.

Людмила Михайловна:



- Я сосиски не ем принципиально. Во-первых, я их не люблю. А во-вторых, проще и полезнее купить кусок мяса и приготовить так, как я хочу.



Название продукта	Производитель	Массовая доля поваренной соли (не более 2,2%)	Массовая доля нитрита натрия (не более 0,005%)	Нормы, установленные ГОСТ 23670-2019
Сосиски «Молочные»	«Костромские домашние колбасы»	1,9	0,0048	Не превышает норм
Сосиски «Молочные»	«Костромской мясокомбинат»	1,5	0,003	Не превышает норм
Сосиски «Молочные», вареное колбасное изделие. Мясной продукт категории Б.	«Мясной гурман»	1,5	0,003	Не превышает норм

Д ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»