

Кабачковая «лотерея»

Какая овощная икра порадовала костромских экспертов?



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

- Если перевернуть банку с кабачковой икрой вверх дном, качественный продукт будет медленно стекать по стенкам. Если икра слишком жидкая и быстро перетекает, вкусовые качества закуски будут не на высоте. Обычно кабачковая икра хранится от двух до трех лет при температуре от 0 до 20 градусов. Но если вы не уверены, что в магазине соблюдались условия хранения, лучше отдать предпочтение продукту, со дня производства которого прошло не более двух-трех месяцев.

Москва. Место покупки: магазин «Лента».

Вот такое трио появилось у экспертов на столе. Им предстояло вскрыть баночки, чтобы оценить органолептические показатели. Всегда загадка - порадует ли вкус и аромат проверяющих? Ведь ранее, когда мы исследовали кабачковую икру, случались разные казусы.

Но в этот раз все прошло отлично. В частности, грубых семян и перезревших овощей эксперты ни в одном из трех случаев не выявили. Напротив, консистенция нежная, мажущаяся и вкус точно такой, как и должен быть - кабачковый. А посторонние примеси отсутствуют. Значит, с органолептикой все в порядке. Незначительное отделение жидкости есть во всех образцах. Но на то она и икра, такова технология приготовления.

Есть небольшие различия в цвете образцов. Если «365 дней» и «Красная цена» - желтые, то «Кухмастер» - свет-

ло-коричневый. Но это вполне допустимо. Такая градация бывает часто, и не стоит пугаться подобных различий. Главное, что цвет однородный по всей массе.

Но постоянные читатели нашей рубрики знают, как обманчив бывает внешний вид. Давайте вместе с экспертами исследуем нашу икру глубже. Вслед за органолептическими проверим физико-химические показатели.

Тонкие грани соли

В массовую долю сухих веществ, по словам экспертов, входит все, что не является жидкостью: непосредственно сами овощи, специи, соль. Если их слишком мало (меньше 18 процентов, положенных по ГОСТу), то икра получится водянистой. Будет непросто намазать ее на хлеб. Да и на вкусе недостаток сухих веществ тоже отразится. Ведь главное в кабачковой икре, -

собственно кабачки. Уваренные или обжаренные - тут уж на ваш вкус. К счастью, все наши испытуемые барьер в 18 процентов перешагнули достаточно легко. 19,4 процента у икры «Кухмастер», 19,8 - у «365 дней» и, наконец, 21 процент - у «Красной цены».

Но нашим трем образцам предстояла еще одна проверка. Массовая доля хлоридов определяет содержание соли в консервах. Качественная кабачковая икра должна быть соленой, но не пересоленной, поэтому ГОСТ установил допустимые значения этого показателя в промежутке между 1,2 и 1,6 процента. И получилась интересная ситуация. По нижней грани нормы «прошелся» образец от «Кухмастера», а по верхней - «365 дней». Середина в 1,4 процента - у икры «Красная цена».

Получается, что проверенную «СП»-Экспертизой кабачковую икру есть можно без опаски. По вышеперечисленным показателям вся она вполне вписывается в нормы ГОСТ 2654-2017. Но все же обращайтесь внимание на советы экспертов при выборе овощной икры.

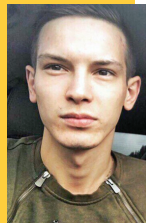
Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвовавших в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

ВКУС НАРОДА

Не каждому хочется провести свой выходной на кухне, занимаясь соленьями и маринадами. Тем более почти все заготовки можно купить в магазине. А кто-то, наоборот, от такого досуга получает удовольствие. К какой категории себя относят костромичи, «СП» узнала на этой неделе во время традиционного опроса.

Александр:

- Мне не хочется посвящать свободное время этим хлопотам, поэтому я предпочитаю покупать уже готовые консервированные овощи. Так легче, быстрее и недорого, что тоже очень важно.



Валентина Павловна:

- Я люблю делать заготовки на зиму с мужем. Огурчики, помидоры, лечо, капуста. Все свежее, вкусное, свое. Делаем много, потому что еще отдаем детям и внукам.



Ирина Вадимовна:

- Заготовками занимаюсь сама. Во-первых, у нас свой участок, поэтому овощи всегда свои, ну а во-вторых, я точно уверена в качестве - без всяких добавок и химикатов.



Светлана Владимировна:

- Я предпочитаю консервированные овощи. Раньше пыталась делать сама кабачковую икру, но из магазина она вкуснее. Поэтому перестала тратить время и силы.



Виктория:

- Нет, овощные консервы я не покупаю. Моя семья не любит. Нам больше нравится самим делать заготовки на зиму. Так вкуснее и по-домашнему.



Виктория КАЛИНИНА

Фото из открытых источников



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля хлоридов, 1,2 - 1,6%	Массовая доля сухих веществ, не менее 18%	Нормы ГОСТ 2654-2017
Икра из кабачков (уваренных). Консервы. ТМ «Кухмастер»	Магазин «Гулливёр», г. Кострома	1,2	19,4	В норме
Икра из кабачков «Красная цена». Продукт из уваренных кабачков	Магазин «Пятерочка», г. Кострома	1,4	21,0	В норме
Икра овощная «Икра из кабачков» «365 дней». Изготовлено из обжаренных кабачков.	Магазин «Лента», г. Кострома	1,6	19,8	В норме