

# Говяжий фарш - на проверку марш!

## Чем удивил экспертов полуфабрикат с костромских прилавков?

**Котлеты, запеканки, тефтели, «ежики» - чего только не приготовишь из фарша. Только если он качественный... Иначе ни одно блюдо не получится полезным и вкусным. Поэтому «Северная правда» в очередной раз проверяет фарш «Говяжий».**

### Цвет скажет о многом

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

фарш «Говяжий», категория Б, охлажденный, весовой. Место покупки: магазин «Лента»;

фарш «Из говядины», полуфабрикат мясосодержащий, рубленый, категория Б охлажденный. Место покупки: магазин «Гулливёр»;

фарш «Говяжий». Место покупки: магазин «Дом мясника».

Увидеть первые признаки некачественного продукта можно даже невооруженным глазом. Ведь настоящий говяжий фарш легко определить по его внешности. Для этого даже не нужно снимать упаковку. ГОСТ утверждает, что цвет фарша допустим от светло-розового до темно-красного. Если же мы имеем дело с сероватыми оттенками, то здесь стоит насторожиться и еще раз внимательно прочитать состав. Ведь продукт явно «разбавили». Причем, возможно, именно не мясными ингредиентами.

Кроме того, смотрите на сок, выделяемый продуктом. Если он есть, то это хорошо. А его отсутствие говорит о том, что фарш разбавлен, дополнен опять-таки другими ингредиентами.

Однако если исходить из органолептических показателей сегодняшних подопытных, то внешность не подвела. Эксперты констатировали: во всех трех случаях фарш представляет собой однородную мясную массу без костей, хрящей, сухожилий, кровяных сгустков и пленок. Цвет неизменно красный, а запах - свойственный доброкачественному сырию. В общем, ГОСТ пока не возражает.

### Лишний «жирок»?

Следующий этап проверки - физико-химические свойства фарша. А именно массовая



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

- Самый простой и проверенный способ избежать покупки испорченного продукта и, как следствие, серьезных инфекционных заболеваний - это приобретать фарш только в проверенных точках продаж. Обязательно

смотрите на срок годности. Вообще изучению маркировки, которая должна присутствовать на каждой упаковке, нужно уделить максимум внимания. Покупая охлажденный фарш в специализированных магазинах, помните, что скорее всего они делают его сами, потому и продают исключительно на развес. Соответственно ни о какой маркировке речи идти не может, но в этом случае требуйте у продавца ветеринарную справку.

доля жира. В случае с продуктами из мяса мы всегда проверяем ее в обязательном порядке. Этот показатель в случае с фаршем не должен превышать 15 процентов. Достаточно строго. В противном случае речь уже идет о несоответствии требованиям госстандарта. Да и потребителю важно знать, в каком из продуктов больше мяса и меньше жира.

И здесь сложилась непростая ситуация. Дело в том, что два образца - из «Ленты» и «Гулливера» испытания прошли легко, вписавшись в строгий норматив ГОСТа - 14,5 и 11,3 процента жира соответственно. К слову, продавались они в лотках, а третий образец - на вес. И фарш из «Дома мясника» вызвал вопросы. Если судить по государственному стандар-

ту, то с жиром перебор - 17,7 процента. Но так как маркировки нет, то мы можем предположить, что фарш изготавливается по ТУ\*. Мы выяснили, что это действительно так. Тогда и требования к нему другие. Так как технических условий на руках у экспертов не было, они посчитали, что в фарше жира многовато. Поэтому покупая такой продукт на развес, покупатель должен узнать, по каким нормативным документам готовился продукт.

Такой подход тоже допустим. Однако приобретая фарш для своего стола, следуйте советам экспертов.

\*изготовлен по ТУ

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

### ВКУС НАРОДА

Хозяйки часто используют мясной фарш на кухне. Он основа для самых классических домашних блюд: котлет, зраз, голубцов. «СП» костромичи рассказали, на что обращают внимание при покупке фарша и что из него обычно готовят дома.

#### Станислав:

- Я покупаю фарш в магазине, на внешний вид не обращаю внимания - как повезет. Чаще запекаю изготавителя и потом покупаю только его продукцию. Обычно жарю фарш с макаронами.



#### Валентина:

- Я за домашний фарш, но не всегда есть время для его приготовления. В этом случае выручает полуфабрикат. При выборе обращаю внимания на категорию, пищевые добавки, свежесть продукта и сохранность упаковки. Из фарша делаю котлеты, тефтели, биточки для своих детей.



#### Арина:

- Я покупаю мясо и сама делаю из него фарш в мясорубке. Таким образом я могу сама рассчитать количество приправ, лука и других добавок. Плюс полностью уверена в качестве. В основном делаю из фарша котлеты и самолепные пельмени.



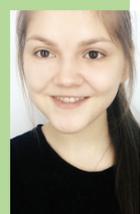
#### Алевтина:

- При покупке фарша обращаю внимание на запах и срок годности. Покупаю его не часто, когда есть время, чтобы самой приготовить котлеты или голубцы. Предпочитаю куриный и свино-говяжий фарш.



#### Марина:

- Я фарш покупаю очень редко, так как совсем не готовлю дома. Предпочитаю уже готовую продукцию, так дешевле и времени много не уходит. Сырое мясо покупать боюсь, потому что в нем не разбираюсь.



Екатерина МУХИНА

Фото из открытых источников



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля жира (не более 15%)	Нормы ГОСТ Р 55365-2012
Фарш «Говяжий», категория Б, охлажденный	Магазин «Лента», г. Кострома	В норме	14,5	Соответствует норме
Фарш «Из говядины», полуфабрикат мясосодержащий, категория Б	Магазин «Гулливёр», г. Кострома	В норме	11,3	Соответствует норме
Фарш «Говяжий»	Магазин «Дом мясника», г. Кострома	В норме	17,7*	—