

В розовом цвете

Чем удивила экспертов колбаса «Молочная» из костромских магазинов

Если в прошлом номере мы проверили один из ингредиентов салата «Оливье» - зеленый горошек, то в этом настала пора исследовать другой. Речь идет о вареной колбасе. Хотя мы знаем, что в праздничное блюдо можно добавить и отварное мясо, но все же «Молочная» чаще всего оказывается в салате. Да и на бутерброд ее положить одно удовольствие. Но если только она безопасна. Какие же образцы колбасы «Молочной» в итоге порадовали экспертов?

Эстетично и аппетитно

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

колбасу «Молочную». Мясное колбасное изделие вареное категории Б. ТМ «Мясной гурман». Изготовитель: ООО «Старт», Костромская область, Нерехта. Место покупки: магазин «Адмирал»;

мясное колбасное изделие, колбасу вареную «Молочную» категории Б. ТМ «Домашние колбасы». Изготовитель: ООО «Домашние продукты», Кострома. Место покупки: магазин «Адмирал»;

колбасу вареную «Молочная как раньше». ТМ «Мясной двор». Изготовитель: ООО «ОМК», Костромская область, Нерехта. Место покупки: фирменный тонар «Мясной двор».

Один из главных признаков «приличной» колбасы - аппетитный и эстетичный внешний вид, сухая и чистая поверхность, а также плотная консистенция. Все наши «подопытные» этим требованиям соответствовали. Цвет батонов - от розового до светло-розового. Такая градация тоже в рамках нормы.

Еще одно важное условие стандарта: фарш должен быть равномерно перемешан, иначе налицо нарушение технологии приготовления. Вкус и запах колбасы, что вполне естественно, не может иметь каких-либо несвойственных «амбре», только аромат пряностей. Осмотрев вдоль и поперек представленную на тестирование колбасу, эксперты остались довольны: все в норме. К «колбасной» органолептике у них претензий не было. А значит, наша тройка двигается дальше, на проверку физико-химических показателей.

Натрия - по минимуму

Чего не должно быть слишком много в вареной колбасе, а особенно в «Молочной», так



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

- При покупке оцените внешние «данные» батона. Он не должен быть грязным или деформированным. Оболочка повреждена или заметны жировые отеки или наплывы фарша? Такой продукт лучше обойти стороной. Яркий цвет изделия говорит об избытке нитрита натрия или калия, темный - о большом количестве консервантов. Фарш на срезе должен быть однородным, равномерно перемешанным, без крупных пустот, капель жира, серых пятен и посторонних вкраплений. Если колбаса рыхлая, это может говорить о плохой первичной проработке мясного сырья на производстве.

это поваренной соли. Показатель «Массовая доля хлористого натрия» отвечает как раз за это. Согласно требованиям ГОСТа, разрешается не более 2,2 процента соли в этой колбасе. И нужно сказать, что наши образцы в норматив уложились. Меньше всего соли в колбасе от «Домашних продуктов». А вот ее соперник по экспертизе, колбаса «Молочная как раньше» прошла по грани - ровно 2,2 процента. Интересный факт - для вареных колбас в летние месяцы норматив по содержанию соли чуть выше, чем в зимние. Но у нас на дворе декабрь, а это значит, что ГОСТ строг! К счастью, испытание выдержали все.

А дальше эксперты проверили содержание в «Молочной» еще одного соединения натрия - его нитрита. Как ни кру-

ти, его присутствие в колбасе обязательно, но в строго ограниченном количестве. При

отсутствии красителя мясное изделие может приобрести не совсем аппетитный коричневый оттенок. А мы, чего уж греха таить, любим колбасу розоватого цвета. Но переборщить с нитритом натрия тоже нельзя, иначе «Молочная» станет продуктом, опасным для здоровья. Содержание нитрита натрия, одобренное стандартом, не более 0,005 процента. И мы крайне рады, что ни один из представленных образцов до этого порога не добрался. Значит, что все три «Молочные» вполне себе пригодны для вашего стола. Но окончательный выбор - дело вкуса. Тем не менее, когда пойдете в магазин, вспомните советы наших экспертов.

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



Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля нитрита натрия (не более 0,005 %)	Массовая доля хлористого натрия - поваренной соли (не более 2,2%)	Нормы ГОСТ 23670-2019
Колбаса «Молочная». Мясное колбасное изделие вареное категории Б. ТМ «Мясной гурман»	Магазин «Адмирал», г. Кострома	В норме	0,0012	1,9	В рамках нормы
Мясное колбасное изделие. Колбаса вареная «Молочная» категория Б. ТМ «Домашние колбасы»	Магазин «Адмирал», г. Кострома	В норме	0,0014	1,7	В рамках нормы
Колбаса вареная «Молочная как раньше». ТМ «Мясной двор»	Фирменный тонар «Мясной двор», г. Кострома	В норме	0,00010	2,2	В рамках нормы

ВКУС НАРОДА

Кто-то колбасу игнорирует, кто-то без бутерброда с «Молочной» и дня прожить не может. Мы же уверены, что все полезно в меру. Главное — правильно выбрать продукт. Есть ли секрет по выбору колбасы у костромичей?

Ольга:

- Я не люблю ни вареную, ни сырокопченую колбасу, поэтому и не покупаю. Предпочитаю сервелаты «Финский» и «Российский». И верна им.



Тамара Ивановна:

- Признаться честно — именно вареную колбасу беру редко. Либо в крошку летом, либо в «Оливье» на Новый год. Поэтому особо на производителя не смотрю. Но ориентируюсь только на те продукты, что на слуху.



Николай:

- В нашей семье, конечно, колбасу любит больше дочь. Поэтому мы никогда не берем дешевый продукт — кто знает, за счет чего снизили цену. Но и очень дорогой брать смысла нет. Поэтому до сих пор покупаем продукцию одного из костромских предприятий. Его колбаса — в среднем ценовом сегменте.



Ольга Николаевна:

- Колбасу покупаем не так часто. Но если и берем, то только местного предприятия, которое выпускает колбасу небольшими партиями. Думаем, что для своих земляков производитель делает лучше.



Семен:

- Вообще такие продукты стараемся покупать как можно реже, не самые полезные для здоровья. Если берем, обязательно проверяем срок годности, ориентируемся на товары местного производства и на цену. Натуральная колбаса не может быть дешевой.



Фото из личных архивов



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»