

Мы продолжаем виртуально собирать новогодний стол. «Северная правда» уже проверила некоторые составляющие салата «Оливье», а теперь добрались и до «Селедки под шубой». В качестве испытуемого на сей раз выбрали главный ингредиент этого популярного салата - сельдь. Точнее - пресервы. Какие секреты скрывают они? Расскажем в подробностях.

Нежна и опрятна

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

пресервы, филе сельди атлантической слабосоленой «Матиас» «Оригинал» в масле. Изготовитель: ООО «Санта Бремор», Республика Беларусь, Брест. Место покупки: магазин «Гулливвер», Кострома;

пресервы из разделанной рыбы. Сельдь тихоокеанская соленая, филе-кусочки в масле «Северная Гавань». Изготовитель: ООО «Союз-Биллион», Россия, Московская область. Место покупки: магазин «Магнит», Кострома;

пресервы из рыбы в заливке, сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле «Нежная», ТМ «10 баллов». Изготовитель: ИП Лукашов Дмитрий Владимирович, Россия, Владимирская область. Место покупки: магазин «Десяточка», Кострома.

Выбирать пресервы в прозрачных банках - правильный ход. Ведь так вы сами становитесь своего рода экспертом и можете увидеть недостатки. Но в наших образцах, кажется, органолептические показатели - в идеале. Рыбка в банках нежная и сочная. А состояние заливки порадовало экспертов: прозрачная, светло-желтого цвета, без белкового налета.

В случае с пресервами из «Десяточки» в баночке обнаружили пряности. Но это ни в коем разе не противоречит нормам. Значит, проверку органолептических показателей все испытуемые прошли успешно.

Взялись за весы

Рыбка выглядит хорошо, но достаточно ли ее в банке? Для этого проверили специалисты норматив массовой доли сельди. Выявить обман просто: цифра, указанная на маркировке каждой баночки пресервов, говорит о том, сколько граммов именно рыбы «заявил» производитель. Затем эксперты сами взвешивают сельдку и сравнивают результаты. Если он меньше, значит, хитрит

Под шубу не спрячешься!

Эксперты выявили все «грехи» пресервов сельди с костромских прилавков



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

- Специалисты советуют выбирать сельдку в прозрачной упаковке. Таким образом, можно оценить чистоту рассола и состояние рыбы. Если вы в упаковке увидели, что рыба уже имеет сероватый налет в виде омыления или немного пожелтела, значит, она уже начала портиться. От таких пресервов пользы точно не будет.

изготовитель. Если же фактическая масса сельди больше - можно только похвалить предприятие-изготовитель!

Раскроем все карты сразу: три образца дружно заслужили похвалу. В каждой банке хоть на десятую долю, но рыбы больше заявленного. Результаты вы можете увидеть в таблице.

Солевой «недобор»

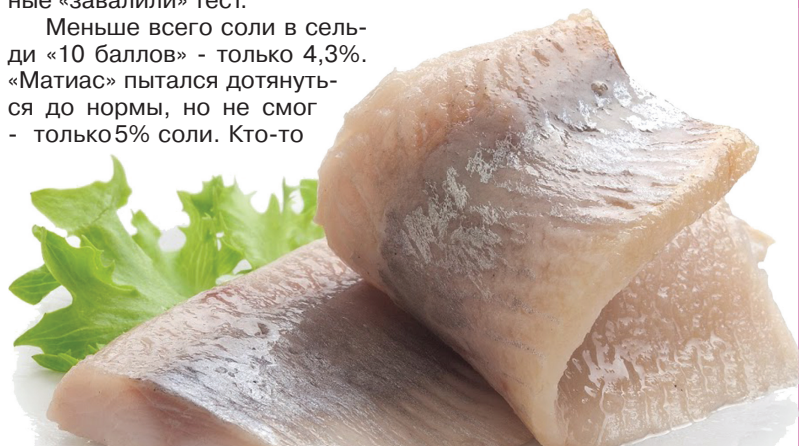
С чем не повезло нашим подопытным, так это с солью. Подтвержденный экспертизой факт: при норме от 6 до 8 процентов показатель «массовая доля поваренной соли» только в одном случае оказался в рамках, предписанных

ГОСТом. Со знаком плюс отличился образец из «Магнита» - в нем 6,4% соли. Кстати, в прошлом году мы уже проверяли пресервы и тогда все подопытные «завалили» тест. Менее всего соли в сельди «10 баллов» - только 4,3%. «Матиас» пытался дотянуться до нормы, но не смог - только 5% соли. Кто-то

спросит: «А что в этом плохого? Меньше соли - больше рыбы». Увы, это не так. Из-за нехватки соли сельдка может не долежать до конца срока годности. Или просто не просолиться.

Вот и получается, что сразу два образца, купленных нами, проверке не прошли. Отличные внешние данные и честный вес подвел показатель массовой доли поваренной соли. И лишь один вид пресервов получил «зачет» по всем пунктам.

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



Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля рыбы, граммов	Массовая доля поваренной соли (норма от 6 до 8%)	Нормы ГОСТ 7453-86
пресервы, филе сельди атлантической слабосоленой «Матиас» «Оригинал»	Магазин «Гулливвер», Кострома	В норме	94,7 (94,0 согласно маркировке)	5,0	Не соответствует по массовой доле поваренной соли
пресервы из разделанной рыбы. Сельдь тихоокеанская соленая, филе-кусочки в масле «Северная Гавань»	Магазин «Магнит», Кострома	В норме	98,1 (98,0 согласно маркировке)	6,4	В рамках нормы
пресервы из рыбы в заливке, сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле «Нежная», ТМ «10 баллов»	Магазин «Десяточка», Кострома	В норме	120,9 (120,0 согласно маркировке)	4,3	Не соответствует по массовой доле поваренной соли

ВКУС НАРОДА

Сельдь хороша не только под шубой, но и в «чистом» виде. А пресервы значительно упрощают процесс разделки рыбы, который слегка напрягает хозяек. Но есть ли секрет выбора такого продукта? Об этом мы спросили костромичей.

Ирина:

- Я очень люблю сельдку, хотя покупаю ее редко - здоровье не позволяет, соленое нельзя. Но балую себя иногда по праздникам. Беру в основном пресервы, а целую сельдку стараюсь приобретать на рынках, меня свежее научила. Как-то купила в нашем магазине у дома рыбу несвежую, хорошо, что сразу распаковала... Отнесла в магазин, приняли, деньги вернули. Теперь на рынке покупаю.



Елена:

- Я как-то давно уже не делаю сельдку под шубой, пресервы тоже не ем. Просто не хочется соленой рыбы в принципе. Стараюсь придерживаться правильного питания. В ту же шубу нужно майонез добавлять, а я от него отказалась.



Тамара Ивановна:

- Селедку очень люблю. Время от времени покупаю, но не очень часто. Поэтому и секрета выбора у меня нет: оцениваю по внешнему виду. Благо в прозрачные баночки можно заглянуть. А вот маркой или ценой никогда не выберешь.



Дарья:

- Селедку мы покупаем разную, любим с перчиком. Всегда смотрю на рассол, не мутный ли он. Ну и хорошо, чтобы было не очень много соли.



Светлана:

- Мы любители пресервов одной российской торговой марки, очень понравилась по качеству, поэтому теперь ей не изменяем. А если берем рыбу на развес, возьмем ту, что дороже и жирнее.



Фото из открытых источников



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»