

Честна ли ветчина?

Мясное изделие с прилавков Костромы проверили специалисты

Натуральная ветчина - настоящий подарок для гурмана. В ней не место добавкам и консервантам. Только мясо, специи и утонченный вкус. Но кто поверит в то, что вся ветчина, которая продается в магазине, стопроцентного качества? Вот и мы не верим. Поэтому три популярных мясных продукта известных торговых марок передали на тестирование экспертам.

Аппетитная штучка

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

варено-прессованный продукт из свинины. Мясной продукт из свинины категории Б охлажденный «Ветчина из свинины» прессованная ТМ «Костромские домашние колбасы», ООО «Домашние колбасы», Кострома. Место покупки - торговая сеть «Адмирал», Кострома;

ветчина из свинины, ИП Копнин. Место покупки - торговая сеть «Мясной мир», Кострома;

ветчина вареная в оболочке, «Костромской мясокомбинат». Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

Приятно впечатлить специалистов «подопытной» удалось с первого взгляда. Внешние данные приличные: чистая и сухая поверхность, упругая консистенция, приятный запах и солоноватый вкус. На разрезе ветчина тоже выглядела опрятно. Фарш равномерно окрашенный, при нарезании не распадается, содержит кусочки мышечной и жировой ткани. Цвет жира белый, а самого фарша розовато-красный, и это хороший знак.



«Начинка» с сюрпризом?

Все подробности о ситуации изнутри - составе ветчины - рассказывают физико-химические показатели. Один из важных параметров - массовая доля нитрита натрия. Это непростая добавка. С одной стороны, она необходима качественному продукту, чтобы фиксировать краску, - помочь изделиям выглядеть аппетитно. Еще одна ее полезная функция - защита изделия от некоторых видов бактерий. Но есть и обратная сторона медали: избыток нитрита натрия (ГОСТ считает избытком показатель больше 0,005 процента) может «устроить» серьезные проблемы для организма. К счастью, это не про наших «подопытных». Результаты

испытания примерно равные у всех трех образцов, цифры можно увидеть в таблице.

Не сыпь мне соль...

Какие отношения у костромской ветчины с этой специей? Точки над «i» в «соляном» вопросе расставляет показатель «массовая доля хлористого натрия». Стандарт ограничивает его 2,5 процента. Недосол и пересол одинаково неприятны и даже опасны. И в первом, и во втором случае страдает не только вкус и репутация, но и качество. Мало соли - изделие испортится слишком быстро. А избыток может говорить об искусственном продлении срока годности. Хорошо это или плохо - комментировать излишне.

Среди наших «подопытных» самый высокий результат - у ветчины из «Мясного мира». Соли в нем содержится 2,4 процента. Близко к максимуму, но со стороны ГОСТа претензий нет. Минимум (1,7 процента) - у ветчины от «Костромского мясокомбината», и это тоже норма.

Результаты говорят сами за себя: костромская ветчина вне подозрений. Как минимум, те три образца, которые мы представили на испытание. Требованиям ГОСТ 31790-2012 по вышеуказанным показателям они полностью отвечают.

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

«КОЛБАСНЫЕ» ПРИМЕТЫ

Наличие прожилок, полосок жира и сухожилий - к натуральному мясу

Ветчина крошится - к избытку соли и крахмала

Металлический блеск - к консервантам

Заветренная и подсушенная с краев ветчина - к разочарованию



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

- При выборе свиной ветчины рекомендую отдать предпочтение продукту, приготовленному с соблюдением норм ГОСТа. Дело в том, что стандарт строго регламентирует количество мяса и пищевых добавок в ветчине. А подделать ГОСТ производители не могут, так как такие продукты проходят обязательные сертификации. Если колбаса изготовлена по ТУ, за состав полностью отвечает производитель. Оставьте на прилавке и ветчину, в составе которой есть ароматизаторы, разрыхлитель, соя и крахмал.

ВКУС НАРОДА

Самую вкусную ветчину мы, по традиции, доверили выбрать жителям областного центра. Вердикт они вынесли во время дегустации. Первое место костромичи присудили изделию от «Костромского мясокомбината» (№ 3). На втором месте - ветчина торговой марки «Домашние колбасы» (№ 1). На третьем - продукт, приобретенный в торговой сети «Мясной мир» (№ 2).

Николай:

- Обычно ветчину выбираем по производителю, уже есть торговые марки, которые произвели впечатление. Из представленных понравилось изделие под номером один. Остальные по вкусу для меня чуть хуже.



Людмила:

- Я в магазине от образца под номером три. Очень похож на ветчину, которая была в СССР. Изделие под номером два тоже вкусное, но это больше копченая колбаса. И первый образец неплох. Чувствуется, что натуральное мясо.



Светлана:

- На самом деле ветчину редко покупаю. Обычно выбираю продукт от проверенных производителей. Показалось, что второй образец вкуснее третьего. А первый очень похож по вкусу на третий.



Людмила:

- Ветчина под номером один, на мой взгляд, пустовата. Второй образец уже лучше, соли достаточно. Третий - хорош, вкус гармоничный, ничего лишнего.



Елена:

- Я обычно покупаю местные колбасы, у нас в области их делают неплохо. Больше всего понравился третий образец. Второй слишком соленый, а первый - жирноват.



Фото
Андрея ВИЛАШКИНА

Р ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля нитрита натрия, не более 0,005%	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), не более 2,5%	Соответствие требованиям ГОСТ 31790-2012	Результаты народной дегустации
варено-прессованный продукт из свинины. Мясной продукт из свинины категории Б охлажденный «Ветчина из свинины» прессованная ТМ «Костромские домашние колбасы», ООО «Домашние колбасы», Кострома	торговая сеть «Адмирал», Кострома	В норме	0,003	1,9	Соответствует требованиям	2-е место
ветчина из свинины, ИП Копнин	торговая сеть «Мясной мир», Кострома	В норме	0,0027	2,4	Соответствует требованиям	3-е место
ветчина вареная в оболочке, «Костромской мясокомбинат»	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	0,0029	1,7	Соответствует требованиям	1-е место