Ну вы, блин, даете!

Эксперты оценили главный атрибут масленицы

Вот и встретили мы такой любимый народом праздник. И какая же масленица без блинов? Именно поэтому журналисты «СП» закупили сразу несколько образцов замороженных блинчиков из костромских магазинов. А эксперты внимательно изучили каждый из них.

Сложены удачно

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

- блинчики фаршированные быстрозамороженные «С пылу, с жару» с вишней. Изготовитель: ООО «ЛИНА», Рязань. Место покупки: магазин «Пятерочка», Кострома;

- блинчики с творожной начинкой. Полуфабрикаты замороженные ТМ «Царское подворье». Изготовитель: ООО «Морозко». Место покупки: магазин «Адмирал», Кострома;

- блины быстрозамороженные сладкие с вареным сгущенным молоком ТМ «Сытый папа». Изготовитель: ООО «ЛИНА», Рязань. Место покупки: магазин «Адмирал», Кострома.

Как видим, блины с разными начинками. А кроме того, хотя два образца и производят в одном месте, но торговые марки разные. Все это не помешает проверить наших «подопытных» по органолептическим показателям. Итак, первые блинчики свернуты в трубочку, две остальные партии - в прямоугольники. Цвет изделий колеблется от кремового с сероватым оттенком до темно-коричневого. В целом, консистенция начинки однородная, мягкая, эластичная, не липкая и неподсохшая.

О чем это говорит? Только о том, что с выпеканием блинов производители справились. Впрочем, не стоит удивляться. Так можно ли доверить свой желудок полуфабрикатам промышленного производства или все-таки лучше рассчитывать на собственные силы и провести на кухне у плиты час-другой, чтобы приготовить настоящие домашние блинчики с пылу с жару? А вот тут, как говорится, только ваш выбор. И мы поясним почему.

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

- Помните, что замороженные полуфабрикаты должны храниться в морозильном прилавке супермаркета при температуре не выше -18 градусов. Нарушение температурного режима хранения сокращает срок годности полуфабрикатов, указанный на упаковке. Нередко бывает, что в течение нескольких месяцев срока хранения замороженных продуктов морозильник неоднократно выключают и включают заново. При этом нельзя исключать, что полуфабрикаты неоднократно подвергались дефростации, а затем повторной заморозке. Нарушения условий хранения приводят к росту микроорганизмов в продукте. Поэтому, прежде чем выбрать «кота в мешке», каким, собственно, и являются замороженные полуфабрикаты, обращайте внимание на цену, состав, условия хранения.

Начиняй и проверяй

Прежде чем дать старт очередному этапу проверки, мы должны уточнить один момент. В отличие от пельменей, на замороженные полуфабрикаты с начинками, в том числе блинчики, государственного стандарта никогда не было и вряд ли он появится. Эта продукция выпускается исключительно по техническим условиям самих предприятий. Также не существует документа, обязывающего изготовителей сообщать в маркировке весьма важный показатель: процентное соотношение теста и начинки. Правда, состав и пищевая ценность должны быть указаны.

Но справочно мы укажем нашим читателям долю начинки в блинах каждой торговой марки. Больше всего вареной сгущенки в блинах ТМ «Сытый папа» - 18,3 процента. А вот вишни в продукте «С пылу, с жару» и творога у ТМ «Царское подворье» примерно одинаково – 16,4 и 16,9 процента соответственно.

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

Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля начинки (%)	Соответствие требованиям нормативных документов
Блинчики фаршированные быстрозамороженные «С пылу, с жару» с вишней	Магазин «Пятерочка», Кострома	В норме	16,4	Соответствует
Блинчики с творожной начинкой. Полуфабрикаты замороженные ТМ «Царское подворье»	Магазин «Адмирал», Кострома	В норме	16,9	Соответствует
Блины быстрозамороженные сладкие с вареным сгущенным молоком ТМ «Сытый папа»	Магазин «Адмирал», Кострома	В норме	18,3	Соответствует

ВКУС НАРОДА

Блинчики печь – дело простое. Но замороженные значительно экономят время для любой хозяйки. А вот насколько популярны они у костромских хозяек? Вопрос этот мы задали нашим респондентам на улицах города.

Раиса:

- Только самостоятельно пеку! Замороженные блины если и покупала, то очень давно. Не знаю почему, но они мне не нравятся.

Ольга:

- Покупаю замороженные блины периодически. Но это бывает настолько редко, что не могу вспомнить, когда в последний раз брала их. А так стараюсь печь сама, тем более масленичная неделя была.

Наталья:

- На самом деле нет доверия к качеству замороженных блинов. Что туда кладут, как делают, много ли консервантов? Много вопросов. Поэтому стараюсь готовить сама. Зачем соглашаться на замороженные, если так легко сделать свежие?!

Жанна:

- Я никогда не покупаю замороженные блины. Не нравятся они мне. Всегда пеку сама – так вкуснее и лучше получается.

Ирина:

- Чаще всего пеку блины самостоятельно. Замороженные беру, но крайне редко. Иногда действительно они помогают экономить время. Но это только в экстренных случаях. Что касается начинок, любимых нет. Сгущенка, творог, яйцо – со всем едим.