

Ровными рядами блестяли чешуями...

Эксперты проверили «улов» с прилавков костромских магазинов

Килька - национальный продукт в балтийских странах, любимый многими. Бутерброды из ржаного хлеба с килькой, сливочным маслом и яйцом - вообще классика жанра. Но и в России эта рыба крайне популярна. Именно поэтому журналисты «СП» обратили свое внимание на кильку и закупили сразу несколько образцов.

Балтийская гостья

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

кильку пряного посола весовую неразделанную. Место покупки: магазин «Лидер», г. Кострома;

кильку балтийскую пряного посола весовую неразделанную. Место покупки: магазин «Адмирал», г. Кострома;

пресервы: килька пряного посола. Килька Балтийская неразделанная. ТМ «Лента». Изготовитель: ООО «ТД «Балтийский берег», г. Санкт - Петербург. Место покупки: магазин «Лента», г. Кострома;

пресервы: килька балтийская пряного посола неразделанная. ТМ «Балтийская». Изготовитель: ООО «ТД «Балтийский берег», г. Санкт - Петербург. Место покупки: магазин «Лента», г. Кострома;

пресервы: килька пряного посола неразделанная. ТМ «Томилинская». Изготовитель: ООО «Союз-Биллион», Московская область. Место покупки: магазин «Адмирал», г. Кострома.

Как внимательные читатели могли заметить, у нас есть как пресервы, так и весовая килька. А что это значит? То, что требование и к органолептике, и к физико-химическим показателям будут отличаться. К примеру, самый очевидный факт: рыба на развес продается без рассола. А вот в упаковке уже в заливке. Впрочем, к ней вопросов нет: заливка с наличием взвешенных частиц белкового происхождения и жира на поверхности. Это вполне допустимо.

Идем дальше. Если речь идет о пресервах, то эксперты обязательно смотрят, как уложена рыба. Во всех трех слу-

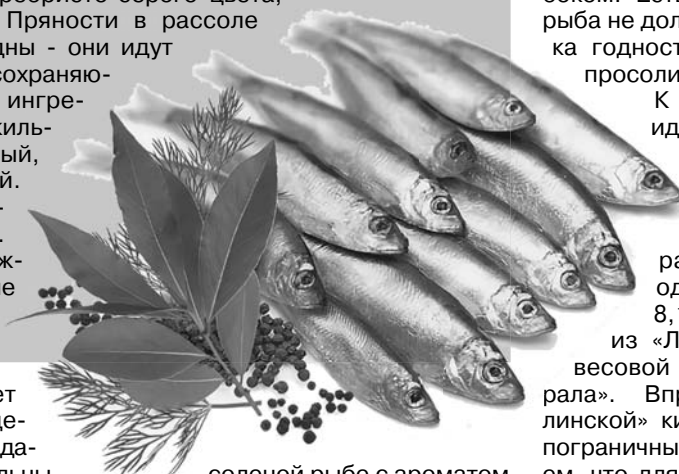


Мargarита БАРАНОВА,
директор МБУ «Городская служба
контроля качества потребительских
товаров и услуг»:

- Посол рыбы - дело вкуса. Кому-то нужно более пряный, кому-то наоборот. Но есть некоторые общие правила, по которым можно оценить качество рыбки. Тушки должны быть серебристо-серого цвета, достаточно яркие. Пряности в рассоле обычно хорошо видны - они идут и как декор, и как сохраняющие вкус рассола ингредиенты. Аромат у кильки очень характерный, приятный и острый. Но без выраженного уксусного запаха. Сами рыбешки должны быть упругими, не разваливаться.

чаях она заполняет банку аккуратно. Где-то параллельными рядами, где-то горизонтальными, но в целом - весьма симпатично. В пакете, безусловно, выглядит не так эстетично. Но на то килька и весовая.

А вот что объединяет все образцы, так это то, что рыба целая, с чистой поверхностью, свежая. Лишь в случае с «Томилинской» килькой есть единичные рыбки с лопнувшими брюшками, но без выпадения внутренностей. Однако это тоже допустимо. Вкус и запах свойственные созревшей



соленой рыбе с ароматом и привкусом пряностей. А значит, что все пять образцов первый этап проверки прошли.

Рамки для соли

На самом деле количество поваренной соли для нашей кильки дело крайне важное. Ведь изготовителям необходимо уложиться в строгие рамки, которые определяет ГОСТ. Для пресервов - 6-9%, для развесной рыбы: 8-12. Кста-

ти, несколько раз, когда «СП» - Экспертиза проверяла соленую рыбу, производители не вписывались именно в этот норматив. Причем они недосаливали свой продукт. А это для покупателя может выйти боком. Есть вероятность, что рыба не дождется до конца срока годности. Или просто не просолится.

К счастью, речь не идет о кильке. Здесь производители дружно вписались в норматив. Более того, разброс не более одного процента: от 8,1% соли в образце из «Лидера» до 9,1% у весовой кильки из «Адмирала». Впрочем, для «Томилинской» кильки - показатель пограничный - 9% (не забываем, что для пресервов норматив ниже). Но все равно в ГОСТ рыбка вписалась.

Итак, получается, что проверенные образцы кильки вполне безопасны. Но стоит всегда следовать советам наших экспертов.

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

ВКУС НАРОДА

Как мы выяснили, кушать кильку с костромских прилавков можно. Правда, мы не все образцы исследовали. Да это и невозможно - в магазинах и на рынках множество кильки от разных производителей. А любят ли и как выбирают эту рыбу костромичи? Такой вопрос мы задали нашим респондентам.



Лариса:

- Кильку, если и покупаю, то редко. Поэтому и о качестве судить не могу. Обычно, если я и беру соленую рыбу, то это селедка или форель. С ними проблем у меня не было.



Клеопатра Михайловна:

- Кильку брать сейчас перестала. Почему? Все очень просто. Стали плохо ее делать. Раньше рыбу вообще готовили по-другому. А сейчас нет такой, которую я могла бы назвать вкусной.



Светлана:

- Очень давно покупала кильку. Не знаю, почему, но пока не хочется. Если же говорить о рыбе в целом, то покупаю время от времени. Чаще всего - филе.



Валентина Васильевна:

- Не люблю я кильку. Именно эту рыбу. А вот селедку или красную соленую рыбу беру часто. Плохая мне не попадалась. Но ведь и выбирать нужно тщательнее, смотреть, читать этикетку, если рыба в упаковке. Брать наобум нельзя.



Алексей:

- Кильку почти не покупаю. Один раз взял - была отличная, крупная. Но где ее теперь найти? Сейчас в основном мелочь какая-то. В какой магазин не зайти - везде одинаковая. Поэтому проще не брать. Хотя, не знаю, может, там и вкусная лежит.

Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля поваренной соли, %	Соответствие требованиям ГОСТ
Килька пряного посола весовая неразделанная.	Магазин «Лидер», г. Кострома	В норме	8,1 (норма 8-12%)	Соответствует
Килька балтийская пряного посола весовая неразделанная.	Магазин «Адмирал», г. Кострома	В норме	9,1 (норма 8-12%)	Соответствует
Пресервы: килька пряного посола. Килька Балтийская неразделанная. ТМ «Лента».	Магазин «Лента», г. Кострома	В норме	8,6 (норма 6-9%)	Соответствует
Пресервы: килька балтийская пряного посола неразделанная. ТМ «Балтийская».	Магазин «Лента», г. Кострома	В норме	8,4 (норма 6-9%)	Соответствует
Пресервы: килька пряного посола неразделанная. ТМ «Томилинская».	Магазин «Адмирал», г. Кострома	В норме	9,0 (норма 6-9%)	Соответствует