

Шампиньоны встретили препоны?

Эксперты проверили консервированные грибы с костромских прилавков

Разнообразие этих, совсем не традиционных для России, грибов на наших прилавках поражает. В жестяных и стеклянных банках, целые и резаные, маринованные и консервированные - шампиньоны захватили не только прилавки, но и наши столы, буквально вытеснив грузди и лисички. Но вот какие из них выбрать? Мы решили проверить резаные консервированные. Это самые доступные для кошелька шампиньоны.

Из Китая с любовью

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

- грибы консервированные: шампиньоны резаные. ТМ «Отличная цена круглый год 365 дней». Изготовитель: «Лонгхай Лонгхуан Хинган, г. Уху, провинция Фуцзянь, Китай. Место покупки: магазин «Лента», Кострома;
- шампиньоны резаные, консервы стерилизованные. ТМ «ЕКО». Изготовитель: ZHANAHOU TAN CO. LTD 22 nd Floor, Block 1, Liyuan Plaza, East Nanchang Road, Zhangzhou China (Китай). Место покупки: магазин «Лидер», Кострома;
- шампиньоны резаные консервированные. Изготовлено по заказу ООО «Барко». Изготовитель: Xiamen Yixinsheng Import Export Co., Ltd. Китай, Сямэнь, ул. Изянь, No 16-25. Место покупки: магазин «Лидер», Кострома;
- шампиньоны резаные консервированные пастеризованные. ТМ «Золотая долина». Изготовитель: ZHANAHOU TAN CO. LTD 22 nd Floor, Block 1, Китай. Место покупки: магазин «Адмирал», Кострома.

Итак, все наши шампиньоны приехали из Китая. Что ж, это не самый плохой гость из Поднебесной. Тем не менее проверили эксперты их досконально. Начали с органолептических показателей. И выяснили, что подопытные очень похожи. Внешний вид по крайней мере. Грибы, резаные пластинками, одного вида, без механических повреждений, без следов червоточин, без пятен и ожогов. В трех случа-



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

- В консервированных грибах состав будет совсем простой: вода, соль, лимонная кислота или уксус. В маринованных он должен быть богаче: вода, соль, сахар, уксус, разнообразные пряности (гвоздика, лавровый лист, перец, зелень, острый красный перчик). Шампиньоны сегодня продаются в стеклянных и жестяных банках. Преимущество жестяной банки в том, что внутрь не проникает солнечный свет, а значит, грибы дольше останутся свежими. Минус такой упаковки в том, что вы не видите, как выглядят грибы и какие специи в них положили. К тому же такие грибы могут иметь металлический привкус, если они находятся в банке долгое время. А вот грибочки в стеклянной таре вы можете разглядеть как следует - и их размер, и цвет, и пряности, и количество рассола.

ях шампиньоны однородные по размеру, а вот в банке «Золотой долины» пластинки разные. Также три образца схожи в том, что их мякоть плотная, упругая. Отличается лишь один, и вновь «Золотая долина». Но это не нарушение стандарта. Как и цвет плодов: если у всех он близкий к натуральному, то у «Золотой долины» - соломенный. По этим показателям все четыре подопытных проверку проходят.

Смотрим шампиньоны дальше и обнаруживаем, что цвет заливки у образцов крайне не отличается: от полупрозрачной, почти бесцветной у «365 дней» до зеленоватой у «ЕКО». Такая градация тоже вполне допустима. Что же получается, все образцы по-своему хороши? Ответ даст только проверка физико-химических показателей.

Доложите, пожалуйста!

Но прежде чем выяснять массовую долю титруемых кислот и хлоридов, эксперты открыли банки и взвесили все грибы. Отметим, что производители заявляют: масса собственно основного продукта - 200 граммов. Лишь на одной из банок было указано: «погрешность ± 5%». И отличилась вновь «Золотая долина». Хотя и без маркировки понятно: цифры будут колебаться, погрешность присутствует. Однако эксперты не стали верить лишь словам и проверили массу всех грибов. Оказалось, что больше всего в конкретную исследуемую банку положил производитель шампиньонов торговой марки «ЕКО» - на 0,9 грамма больше заявленного. А минимум продукта в банке от «365 дней» - 186,8 грамма. Отсутствие 13,2 грамма от заяв-

ленного еще не нарушение, но уже повод задуматься: почему не докладываем?!

Что же касается физико-химических показателей, то тут есть два ключевых. Массовая доля хлоридов определяет содержание соли в консервах. Шампиньоны, конечно, должны быть солеными, но в меру. У трех образцов результаты примерно равны: 0,9 - 1 процент. А меньше всего соли в шампиньонах... «Золотая долина» - всего 0,6 процента. Тут уж выбор исключительно на вкус. Нарушений эксперты не фиксируют.

Массовая доля титруемых кислот (в расчете на лимонную кислоту) отвечает за гармоничный вкус и «неудобства» для размножения вредных бактерий. И здесь выделяется тройка образцов, у которых данный показатель менее 0,2 процента. И лишь у шампиньонов ООО «Барко» приборы фиксируют ровно 0,2.

В итоге лидеры и аутсайды не выявлены: все образцы примерно равны. Потому при выборе шампиньонов ориентируйтесь на свой вкус и советы экспертов!

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

ВКУС НАРОДА

Консервированные шампиньоны, конечно, во многом проигрывают свежим. Но зато в любое время года банки с грибами можно найти на полке. Но вот вопрос: как выбрать лучшие из лучших? Об этом мы и спросили наших респондентов.



Наталья:

- Не люблю резаные шампиньоны - покупала как-то и вкус не понравился. Может, консервируют так специально. А что касается других грибов, к ним я равнодушна. Хотя, конечно, ем сушеные, соленные. И плохих мне не попадалось.



Людмила Васильевна:

- Я выбираю шампиньоны, да и другие консервированные грибы, исключительно в прозрачных банках. Просто так лучше видно: какой цвет, какая заливка. Ну, и конечно, изучаю внимательно упаковку. Смотрю на срок годности, производителя. Так что плохих мне не попадалось.



Вера:

- Сушеные, свежие, соленные грибы я люблю. В том числе и шампиньоны. Но чаще, конечно, мы идем в лес, собираем, а потом готовим. А вот консервированные не покупаю. Не знаю конкретно почему, но вкус мне не нравится.



Ирина:

- Я вообще грибы не ем! Посмотрела как-то передачу, что в грибах много вредных элементов, и с тех пор не покупаю, не собираю и не готовлю.



Анастасия:

- Покупаю периодически и консервированные грибы. Но не особо обращаю внимание, какую марку или бренд беру, - что ближе стоит на полке. Конечно, больше люблю не покупные грибы, а те, что сами в лесу собираем: белые, лисички, грузди.

Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Масса основного продукта (грибов)	Массовая доля хлоридов	Массовая доля титруемых кислот (в расчете на лимонную кислоту)	Соответствие требованиям ГОСТ
грибы консервированные: шампиньоны резаные. ТМ «Отличная цена круглый год 365 дней»	Магазин «Лента», Кострома	В норме	186,8 г	0,9%	Менее 0,2%	Соответствует
шампиньоны резаные, консервы стерилизованные. ТМ «ЕКО»	Магазин «Лидер», Кострома	В норме	200,9 г	1%	Менее 0,2%	Соответствует
шампиньоны резаные консервированные. Изготовлено по заказу ООО «Барко»	Магазин «Лидер», Кострома	В норме	198,7 г	0,9%	0,2%	Соответствует
шампиньоны резаные консервированные пастеризованные. ТМ «Золотая долина»	Магазин «Адмирал», Кострома	В норме	193,6 г	0,6%	Менее 0,2%	Соответствует