

Молочно и сочно

Так ли хороши оказались молочные сосиски с костромских прилавков?

Они годятся и для варки, и для жарки, и даже для гриля. Это универсальное решение, когда хочется есть, которое так популярно у костромичей. Поэтому на прилавках появляются все новые и новые марки сосисок от разных производителей. «СП» - Экспертиза» всегда держит руку на пульсе. И на этой неделе мы, как и в прошлом году, решили проверить на качество «Молочные» из магазинов города.



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

- Старайтесь не брать ярко-розовые или слишком темные сосиски. Необычный цвет им придает либо повышенное содержание красителей, либо консервантов. Обратите внимание на оболочку сосисок. Эксперты советуют отдать предпочтение натуральной или целлофановой.

Нежно и розово

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

- сосиски «Молочные», ТМ «Мясной мир», мясной продукт категории Б. Изготовитель: ИП Асланов Садик Исакович, Кострома;

- сосиски «Молочные», торговая марка «Мясной гурман». Вареное колбасное изделие. Мясной продукт категории Б. Изготовитель: ООО «Мясной гурман», Нерехта;

- сосиски «Молочные», производство «Костромские домашние колбасы», Кострома.

Органолептические показатели крайне важны. Ведь, что называется, «по

одежке» встречают, а уже по вкусу провожают. Поэтому эксперты начали свое испытание с оценки внешности мясного продукта. У всех батончиков чистая, сухая поверхность, да и «упакованы» они умело, без нарушения оболочки. Это верный знак качества продукции, что не может не радовать. Консистенция у сосисок нежная и сочная, однородный светло-розовый фарш перемешан равномерно. И, конечно же, вкусный запах мяса – в меру соленый. Ешьте с аппетитом, да и только.

Что ж, с этой точки зрения все образцы хороши. Но мы будем смотреть дальше, изучая физико-химические свойства продук-

тов. Чаще всего там скрыты главные секреты производства.

Нате натрий!

Сперва мы возьмем показатель массовой доли поваренной соли. По-научному - хлористого натрия. В норме стандарт дает разрешение на содержание ее не более двух процентов с погрешностью на две десятые доли. И все изготовители сосисок, взятых нами на экспертизу, с этим согласны и норму соблюдают. Причем с солидным запасом - по 1,7 у первых двух образцов и 1,5 у «Костромских домашних колбас». И тут получается интересно: в прошлом году, когда мы тоже проверяли сосиски, этот производитель, наоборот, сделал наиболее соленый продукт. Но, конечно, дело может быть в элементарной погрешности.

Далее все сосиски ждала проверка содержания нитрита натрия. Тот, кто читает рубрику «СП» - Экспертиза» впервые, может напугаться. И только постоянные читатели знают, что эта пищевая добавка применяется для фиксации окраски мясной продукции и в

качестве консерванта. В этом нет абсолютно ничего страшного, если показатель в норме. Если с перебором - уже хуже. Но в целом нитрит натрия препятствует развитию опасных инфекций, поэтому содержание его в составе мясной продукции вполне возможно и логично. Тем более что по нормативным документам его должно быть в молочных сосисках совсем немного - всего 0,005 процента.

И вот результаты: ни один из исследуемых образцов не превысил барьер. Минимум у сосисок «Мясной гурман» - 0,003 процента, «Мясной мир» - 0,0045, а «Костромские домашние колбасы» чуть выше - 0,0048 процента.

И вновь, как и в прошлом году, «провалов» нет ни у кого, а значит, выбор сосисок только дело вкуса конкретного покупателя. И, конечно, наших экспертов. Их советы помогут вам сориентироваться среди огромного ассортимента.

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

ВКУС НАРОДА

Молочные сосиски - универсальное средство от голода. Вот только выбрать их целая наука. Какие секреты есть у костромичей? И частый ли гость сосиска на их столе? Эти вопросы мы и задали нашим респондентам.



Римма:

- Не покупаю и даже пробовать не хочу. Я давно уже вегетарианка, так что не только молочные сосиски не приемлю, но и мясные продукты в целом не употребляю. Это и для здоровья полезно, и в моральном плане очень правильно.

Галина:

- Я в деревне не проживаю, есть у нас куры и свиньи, поэтому у моей семьи есть возможность всегда питаться натуральным мясом. Но бывает такое, что приезжаю в город, зайду в магазин и покупаю молочные сосиски. Можно и их поесть для разнообразия.



Елена:

- Мы вот уже 20 лет как отказались от поедания мяса и очень счастливы. На мясные продукты в магазинах даже не заглядываемся, просто проходим мимо.

Екатерина:

- Не покупаю сосиски вовсе, так как предпочитаю мясные продукты, а в нынешних сосисках мяса, кажется, совсем нет. Не знаю, что там пишут на упаковках, но на вкус те молочные сосиски, которые мне доводилось пробовать, как бумага или еще чего похуже.



Надежда:

- Покупаю, но нечасто. И дело не в том, что они невкусные или некачественные, с этим проблем нет.

Если перед покупкой в магазине внимательно смотреть на срок годности и на внешний вид товара, то с некачественными продуктами никогда не будет проблем. Просто сегодня в магазинах столько разных мясных товаров, что всегда хочется попробовать что-то новое. Сегодня сосиски куплю, завтра колбасу вареную, а еще через день мясо куриное.



Дмитрий СЕРГЕЕВ
Фото **Андрея Вилашкина**



Наименование	Производитель	Массовая доля поваренной соли (не более 2%)	Массовая доля нитрита натрия (не более 0,005%)	Нормы, установленные ГОСТ 23670-2019
Сосиски «Молочные», ТМ «Мясной мир», мясной продукт категории Б	ИП Асланов Садик Исакович, Кострома	1,7	0,0045	Не превышает норм
сосиски «Молочные», торговая марка «Мясной гурман». Вареное колбасное изделие. Мясной продукт категории Б.	ООО «Мясной гурман», Нерехта	1,7	0,003	Не превышает норм
сосиски «Молочные»	производство «Костромские домашние колбасы»	1,5	0,0048	Не превышает норм