

Эти помидоры не грустные, а подавленные...

Чем огорчила экспертов томатная паста с прилавков Костромы?

Этот продукт добавляют в борщи, делают на ее основе различные соусы, кладут в пиццу и сэндвичи. Томатная паста не только хранит вкус помидоров, но и их пользу - в ней очень много природного антиоксиданта ликопина, и тепловая обработка, которой подвергается продукция, способствует его лучшему усвоению. Но вся ли паста хороша? Ответ мы попытались дать в рамках рубрики «СП» - Экспертиза».

Все оттенки красного

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

продукты томатные концентрированные. Паста томатная пастеризованная. Изготовитель: ООО «ЦПП Трапеза» (Ярославская область, Некрасовский район, поселок Бурмакино). Место покупки: магазин «Десяточка», Кострома;

томатная паста «Домашняя», ТМ «Махеев». Изготовитель: АО «ЭССЕН ПРОДАКШН» (республика Татарстан). Место покупки: магазин «Гулливер», Кострома;

продукты томатные концентрированные. Томатная паста «Настоящая томатная паста». ТМ «Ящик астраханских помидоров». Изготовитель: ООО «Техада», Краснодарский край, станция Павловская. Место покупки: магазин «Магнит», Кострома.

Первым делом, как обычно, эксперты оценивают внешний вид продукта. Но по «наружности» все томатные пасты одинаковы: густая, однородная концентрированная масса, без темных включений, остатков кожицы и семян и других грубых частиц плодов, мажущаяся консистенция. Только вот цвет колеблется от оранжево-красного до малиново-красного. Но такую палитру ГОСТ одобряет.

А вот чему норматив точно противится, так это горечи, которая обнаружилась в томатной пасте из Ярославля. Это не только нарушение стандарта, но и повод задуматься: на производстве не все гладко. Но



полный ответ нам может дать только этап физико-химических исследований.

Пока же констатируем: у двух образцов вкус и запах ярко выраженные, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи, и других посторонних привкусов и запахов. А значит, их специалисты не бракуют.

В сухом остатке...

Из физико-химических показателей эксперты сосредоточили свое внимание на количестве растворимых сухих веществ. Их концентрация говорит о качестве пасты. И чем «сухих» элементов больше, тем лучше. Тем более что сами производители указывают их долю на маркировке. К примеру, на томатной пасте ООО «ЦПП Трапеза» написано, что доля сухих веществ 25-28%. Также у «Ящика астраханских помидоров». А «Махеев» «понизил» планку до 23%. Только вот заголовка в том, что два последних свои «обе-



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

- В первую очередь при покупке томатной пасты нужно смотреть на состав. В баночке не должно быть ничего, кроме томатов и соли. Тогда эта паста может соответствовать ГОСТам. Но советую смотреть на дату производства. Если это декабрь, и еще в Краснодаре, то скорее всего паста произведена из томатов в асептической упаковке. ГОСТом, кстати, это допускается. Но такая паста не из свежих томатов.

щения», данные на маркировке, выполнили. А ярославская томатная паста отличилась со знаком «минус» - только 17,6% сухих веществ! Это явно меньше заявленного.

Массовая доля титруемых кислот в томатной пасте - единственный показатель, который «осилили» все образцы дружно. При нормативе не более чем 11 процентов никто не приблизился к нему даже близко. Минимальное количество - 5,8 - в пасте «Махеев». Далее, с результатом 6,8 идет «Ящик астраханских помидоров». Замыкает тройку с 8,2%

титруемых кислот продукт ООО «ЦПП Трапеза».

Впрочем, последнему образцу это уже не поможет - и по органолептике, и по содержанию сухих веществ проверку он не проходит. А между тем конкурентов на прилавке у него множество. Чтобы выбрать качественную томатную пасту, всегда следуйте советам наших экспертов.

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

Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля растворимых сухих веществ	Массовая доля титруемых кислот, в пересчете на лимонную кислоту не более 11%	Соответствие требованиям нормативных документов
Продукты томатные концентрированные. Паста томатная пастеризованная.	Магазин «Десяточка», Кострома	Вкус с горечью	17,6% (норма 25-28%)	8,2	Не соответствует по органолептическим показателям и массовой доле сухих веществ
Томатная паста «Домашняя», ТМ «Махеев»	Магазин «Гулливер», Кострома	В норме	24,7% (норма — более 23%)	5,8	Соответствует
Продукты томатные концентрированные. Томатная паста «Настоящая томатная паста». ТМ «Ящик астраханских помидоров».	Магазин «Магнит», Кострома	В норме	25% (норма 25-28%)	6,8	Соответствует

ВКУС НАРОДА

Как выбрать качественную томатную пасту? Такой вопрос мы задали костромским хозяйкам. И получили весьма очевидный ответ: лучше всего сделать пасту самим. Правда, не каждая из них готова раскрыть профессиональные секреты.

Ольга:



- Мне нет никакой нужды покупать томатную пасту, так как я имею свой огород, где у меня растут помидоры. Люблю, чтобы все

натуральное было. Так что если захочется полакомиться томатами — могу сделать пасту сама, из того, что вырастила.

Нина:

- Я люблю сама готовить. Лучше уж купить в магазине помидоров, а потом сделать из них вкусный томатный соус. Пробовала я и из магазина пасту, всегда попадалась качественная, конечно, но все же моя собственная получается гораздо вкуснее.

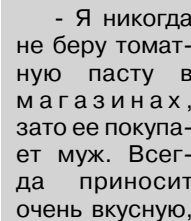


Нина:



- Честно говоря, мне гораздо больше нравятся сырые помидоры. Томатная паста — это для гурманов, я же только если в салатик их покрошу, чтоб свежие были.

Анна:



- Я никогда не беру томатную пасту в магазинах, зато ее покупает муж. Всегда приносит очень вкусную, не помню такого, чтобы хоть раз мне что-то не понравилось. В общем, блюда из нее вкусные получаются.

Наталья:



- Я много занимаюсь садом, а в свободное время готовлю из урожая разные блюда. Из помидоров, в частности, мы с семьей делаем салаты, закатываем на зиму банки с лечо. Потому нужды покупать что-то томатное в магазинах у меня нет — всех кормит огород.

Дмитрий СЕРГЕЕВ
Фото Андрея Вилашкина