

Изволь добавить соль!

Скумбрию из магазинов Костромы выводили на чистую воду эксперты

Копченая скумбрия, пожалуй, остается одной из главных рыбных закусок на наших столах. Особенно холодного копчения. Во вкусном, жирном мясе сохраняются почти все полезные свойства, а аромат мгновенно вызывает аппетит. Главное, чтобы к качеству вопросов не было, иначе доверия производителю и магазину не выдать. Есть ли претензии к скумбрии с костромских прилавков, узнаем сегодня.

За хвост не поймаешь

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

продукты рыбные холодного копчения, торговая марка «Вкусное море». Скумбрия дальневосточная холодного копчения, кусочки, упаковано под вакуумом. ООО «Вкусное море Вязники», Владимирская область. Место покупки - магазин «Гулливёр», Кострома;

скумбрию атлантическую, кусочки, холодного копчения «Капитан», ИП Лукашов Дмитрий Владимирович, г. Владимир. Место покупки - магазин «Адмирал», Кострома;

пищевую рыбную продукцию холодного копчения. Скумбрия атлантическая, кусочки, торговая марка «Балтийский берег», Ленинградская область. Место покупки - магазин «Магнит», Кострома.

Холодное копчение действует на нашу сегодняшнюю гостью как волшебная палочка: раз - и рыбка из серой превратилась в золотую. Главное, чтобы с «золотом» заводские



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

- Как понять, что рыба, мягко говоря, не первой свежести или нарушены технологии приготовления? Это выдадут пятна, разрезы, рыхлая структура кожи, царапины. Вкусная скумбрия будет плотной, немного присушенной, без лишней влаги. Много о качестве скажет и аромат. Лучше, если рыба будет с запахом древесного дымка. Плохо, если амбре совсем нет. Тут возможен вариант недостаточной обработки, а может, даже слишком долгого «обитания» на прилавке.

кудесники не переборщили - уж больно любят недобросовестные производители скумбрию подкрашивать. Выдает ее в этом случае неестественно яркий цвет. К счастью, нам вульгарных образцов не попалось: вся рыбка темно-золотистая, какой и должна быть.

В разделке лишних частей не обнаружилось: нет головы, приголовка и хвоста. Рыба порезана на поперечные кусочки толщиной полтора сантиметра. По консистенции - плотная, и это хороший знак.

В чем соль?

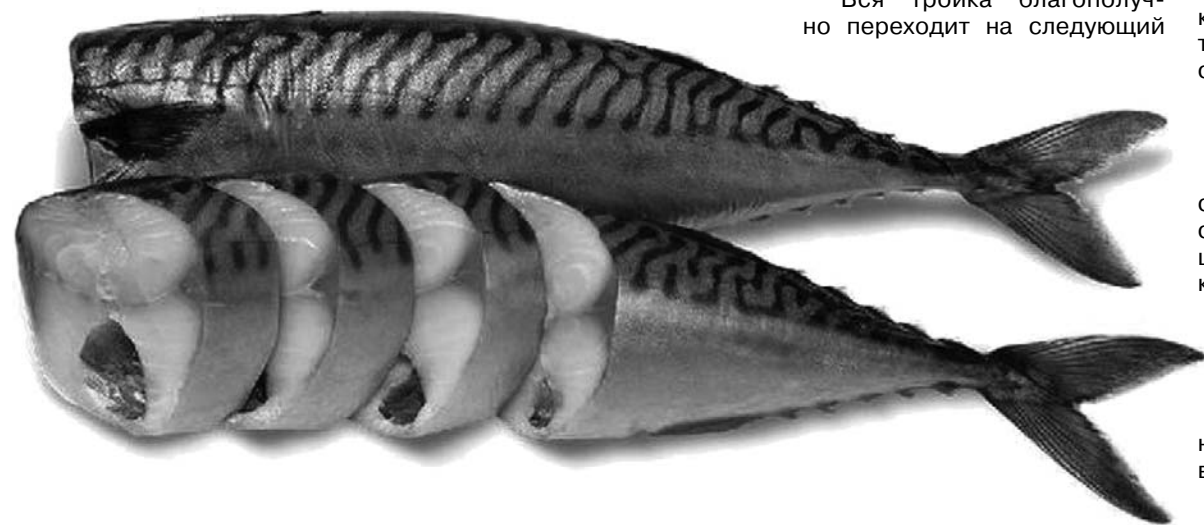
Вся тройка благополучно переходит на следующий

этап проверки. Ей предстоит тест на хлорид натрия (простая поваренная соль) - один из главных физико-химических показателей. Он важен, потому что недосол и пересол одинаково вредны для человека. Пересолом обычно пытаются замаскировать плохое качество продукта, а недосоленная рыба до конца срока годности просто не долежит.

Сколько же соли должно быть в копченой скумбрии? От пяти до десяти процентов, дает подсказку ГОСТ. И две «подопытные» точно в этот диапазон попадают. У рыбы торговых марок «Балтийский берег» и «Вкусное море» ровно по пять процентов соли. А вот скумбрия «Капитан» до нормы не дотягивает. Ей не хватило семи десятых процента: результат всего 4,3. Может быть, рыбка и вкусная, но по технологии такое количество соли не допускается.

Получается, проверка завершилась успешно лишь для двух образцов скумбрии из трех. Рыба «Капитан» сошла с дистанции из-за недостатка соли. Следуйте советам специалистов и выбирайте только качественные продукты!

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



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, 5-10 %	Соответствие требованиям нормативных документов
скумбрия дальневосточная холодного копчения, кусочки, ТМ «Вкусное море», Владимирская область	магазин «Гулливёр», Кострома	В норме	5	Соответствует требованиям
скумбрия атлантическая, кусочки, холодного копчения «Капитан», ИП Лукашов Дмитрий Владимирович, г. Владимир	магазин «Адмирал», Кострома	В норме	4,3	Не соответствует требованиям
скумбрия атлантическая, кусочки, торговая марка «Балтийский берег», Ленинградская область	магазин «Магнит», Кострома	В норме	5	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Как оказалось, выбирать скумбрию тоже надо уметь. Пусть рыба и полезная, запросто можно попасть на сомнительный продукт. А что думают о качестве копченой скумбрии костромичи и покупают ли ее? Или предпочитают другую разновидность? Эти вопросы мы задали горожанам.

Валентина:



- Хотя рыбу я и покупаю частенько, именно скумбрию я ем редко. Хотя слышала о том, что скумбрия полезна в качестве еды, все равно мне больше по душе совсем другая рыба. Палтус, например, очень люблю, особенно в копченом виде.

Анатолий:



- Я люблю путешествовать, за свою жизнь много где побывал и везде покупал местную рыбу по возможности. Вот и в Костроме попробовал скумбрию и могу сказать, что есть ее, в общем-то, можно. Но все равно самая вкусная рыба у меня на родине - в Астрахани.

Виктор:



- Не люблю я скумбрию ни в каком виде, потому что вкус у нее неприятный. Вот семга соленая - это другое дело! Те, кто хоть раз пробовал и то и другое, наверняка со мной согласятся.

Марина:



- Скумбрию покупаю нечасто, потому что не очень мне нравится ее вкус. Хотя, справедливости ради, стоит сказать, что она всегда попадалась хорошая. Чего не могу сказать про другие виды рыбы. Купила я как-то раз селедку, так ее вообще есть невозможно было. Видимо, протухла.

Елена:



- Покупала сырую скумбрию, пыталась ее разными способами готовить. В итоге, думаю, что просто в копченом виде ее гораздо лучше брать. Если знать, в каких магазинах покупать, то рыба всегда будет вкусная и свежая.

Дмитрий СЕРГЕЕВ
Фото Антона Иванова