

Охота за сардельками

Самые качественные полуфабрикаты искали эксперты на костромских прилавках

Сардельки давно завоевали место на столах костромичей. Они позволяют быстро приготовить дополнение к любому гарниру. Но вот выбирать эти мясные изделия нужно осторожно. Именно поэтому мы закупили несколько образцов сарделек и отправили их на проверку специалистам.

Красиво и упруго

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

изделие колбасное вареное. Мясной продукт категории Б сардельки «Телячьи» охлажденные. ТМ «Костромской мясокомбинат». Производитель: «Костромской мясокомбинат». Место покупки: магазин «Лидер», Кострома;

сардельки «Вязанка Стародворские». Мясной продукт. Колбасные изделия вареные. Производитель: ЗАО «Стародворские колбасы». Место покупки: магазин «Адмирал», Кострома;

вареное колбасное изделие сардельки «Телячьи». Мясной продукт категории В. ТМ «Мясной гурман». Производитель: ООО «Старт». Место покупки: магазин «Гулливвер», Кострома.

Чтобы сардельки получились качественными, производители должны соблюсти множество тонкостей. Поэтому эксперты начинают проверку с органолептики. Внешность - это то, что первым видит покупатель. А потому она должна быть отличной. И к счастью, все три образца выглядят достойно. Поверхность мясных батончиков во всех случаях чистая и сухая, консистенция - в меру сочная и упругая. Значит, под «нож» специалистов



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

- В магазине свежесть сарделек можно определить на ощупь. Только голыми руками сардельки лучше не трогать. Прощупайте бока через целлофановый пакет. Качественные сардельки не такие плотные и упругие, как, скажем, сосиски. Однако если сарделька мягкая и после надавливания не восстанавливает свою форму в течение нескольких секунд, от покупки следует воздержаться.

батончики попали свежими. Что подтверждает и «содержание» сарделек: розовый, однородный и равномерно перемешанный фарш. При этом - без посторонних привкусов и ароматов. В общем, по органолептике «зачет». Всем трем.

В новом цвете

Внешний осмотр - вещь важная и нужная, но без физико-химического исследования никуда. Именно оно помогает экспертам расставлять все точки над «i» в вопросах качества, а точнее, узнать о продукте то, что не увидишь невооруженным глазом - его реальный состав и безопасность для организма. Одно из главных испытаний - на массовую долю нитрита натрия. Его добавляют в колбасные изделия для цвета.

Главное, не переборщить с этими веществами в готовом изделии: масса чуть больше положенного - и последствия для человеческого здоровья могут быть плачевными. Содержание нитрита натрия в сардельках стандарт строго ограничен: до 0,005 процента. К счастью, среди образцов нарушителей не оказалось. У образцов от «КМК» и «Стародворских

колбас» результат одинаков - 0,0020 процента. У сарделек от «Мясного гурмана» - 0,0040.

Солить - не пересолить

За излишек или недостаток соли отвечает показатель «массовая доля хлорида натрия». Грозят такие «махинации» не только вкусу. С помощью «соляного» избытка недобросовестные производители пытаются искусственно продлить срок годности продуктов. Конечно, качество колбасы в таком случае страдает в первую очередь. Так как наши сардельки изготовлены по разной рецептуре, спрашивают специалисты с каждой отдельно (нормы указаны в таблице). Однако пересолить никто даже не пытался. Самое большое количество соли - у образцов торговых марок «Стародворские» и «Мясной гурман». Но о нарушениях здесь не идет и речи - слишком далеко до максимума. Получается, все «подопытные» прошли испытания «СП»-Экспертизы с честью. Они, как доказала наша дегустация, составят отличную компанию гарниру для вашего обеда или ужина. Требованиям нормативных документов проверенные сардельки полностью соответствуют.

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



Наименование	Место покупки	Массовая доля нитрита натрия (не более 0,005%)	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	Органолептические показатели	Соответствие требованиям нормативных документов
Изделие колбасное вареное. Мясной продукт категории Б сардельки «Телячьи». ТМ «Костромской мясокомбинат».	магазин «Лидер», Кострома	0,0020	1,7	В норме	Соответствует
Сардельки «Вязанка Стародворские». Мясной продукт. Колбасные изделия вареные. ЗАО «Стародворские колбасы».	магазин «Адмирал», Кострома	0,0020	2,0	В норме	Соответствует
Вареное колбасное изделие сардельки «Телячьи». Мясной продукт категории В. ТМ «Мясной гурман».	магазин «Гулливвер», Кострома	0,0040	2,0	В норме	Соответствует

ВКУС НАРОДА

Мясные полуфабрикаты из-за относительно щадящих цен стали одним из любимых кушаний среди россиян. Кто-то любит сосиски, кто-то пельмени, а некоторые предпочитают все и сразу. В этот раз в рубрике «Вкус народа» мы поговорили с костромичами о сардельках. Умеют ли они их выбирать? И попадались ли некачественные образцы?

Вера Георгиевна:

- Я сама почти всю жизнь прожила на Урале, а сейчас вот переехала к вам, в Кострому. Хочу сказать, что у вас продукты гораздо вкуснее - и молоко, и сыр, и сардельки. Мне врач в личной беседе посоветовал покупать свиные сардельки. По его словам, в них больше всего мяса содержится. Вот их я и беру и всем довольна.



Михаил:

- Бывало, что попадались некачественные сардельки, просроченные. Да и я вообще их не особенно люблю, они на вкус пресные какие-то.



Денис:

- А я больше сосиски люблю. Они более компактные, да и вкус у них приятней. А что касается содержания мяса, то, как по мне, везде все одинаково, что в сосисках, что в сардельках.



Екатерина:

- Сардельки не ем и вообще мяса в последнее время потребляю меньше. Все из-за здоровья. Зато стала больше есть рыбы.



Ольга:

- Совсем недавно купала сардельки, впервые в жизни, кажется. Кстати, дала попробовать собаке. Она ела с удовольствием, значит, продукт наверняка был качественный. Ну или, как минимум, съедобный.



Фото Дмитрия СЕРГЕЕВА