

Навели тень на пельмень?

Какие факты «всплыли» о полуфабрикатах с костромских прилавков



Стоит признаться, что пельмени мы любим. Недаром они весьма часто попадают на проверку «СП» - Экспертизы». Но на сей раз мы закупили образцы этих полуфабрикатов от костромских производителей и одного из соседней Ивановской области. Не разваливаются ли они в кастрюле? Достаточно ли мяса? И не многовато ли жира? Все это выяснили специалисты.

На вкус и цвет...

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили: пельмени «Русские свиные». Полуфабрикаты в тесте замороженные с мясной начинкой категории В. Изготовитель: ИП Лобанова В.А., «Мясная лавка», город Макарьев; пельмени классические «Нейские» ручной лепки. Полуфабрикаты замороженные мясные в тесте формованные категории Б. Изготовитель: ИП Судаков А.А., город Нея; пельмени «Планетка» ТМ «Яскино». Полуфабрикаты мясосодежащие в тесте категории В. Изготовитель: ООО «Альянс», город Шуя; пельмени «Деревенские», полуфабрикаты замороженные, категория В. Изготови-



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

- Советую внимательно читать состав продукта. Все ингредиенты на упаковке указываются по убывающей. Например, если на первом месте стоит свинина, значит, что ее в пельменях больше всего. Можно доверять и упаковке, на которой компоненты начинки и теста написаны по отдельности. Если среди ингредиентов фарша есть растительный белок, от покупки лучше отказаться.

тель: ИП Крюков Д. Н. Цех по производству мясных полуфабрикатов, город Кострома.

Сразу отметим, что место покупки всех «подопытных» - магазин «Дом мясника», Кострома. Начали эксперты исследовать наши пельмешки с органолептических показателей. А еще точнее - с внешнего вида. Эта проверка никаких поводов усомниться в качестве образцов костромского производства не дала. Признаки приличного продукта налицо: не слипшиеся и не потерявшие форму пельмешки, сухие, с хорошо заделанными краями. Фарш из-под теста не выглядывает, при этом он равномерно перемешан. К вкусу и цвету претензий снова не оказалось: сочная начинка с лучком и пряностями была вкусна и пах-

ла... ну очень аппетитно. Цвет начинки от светло-розового до коричневого. Но это вполне допустимо. Так что первый этап наша четверка проходит.

Не равнять под одну гребенку

Поскольку часть образцов изготовлены по ГОСТу, а часть - по ТУ, то есть по собственным техническим условиям, мы предупредим читателей сразу - в каждом конкретном случае норма своя. Кроме того, пельмени у нас разных категорий. А значит, и требования к ним будут отличаться.

Начали очередной этап испытаний с одной из главных проверок - на массовую долю жира. Лидер в них весьма неожиданный, категории В - пельмени «Планетка» из

Шуи. При норме в 35 процентов массовая доля жира здесь всего 8,5. Нейские пельмени при таком же нормативе показали результат в 19,7 процента. А вот для полуфабрикатов из Макарьева и Костромы граница жирности, согласно документам, выше - 50 процентов. Но они до нее не добрались: 24 и 12,9 процента соответственно.

Проверили образцы и на соль (или хлористый натрий по-научному). Но упрекнуть пельмени было не в чем - норму все соблюдают. ГОСТ требует, чтобы соли было не более 1,8 процента. Минимальный показатель у пельменей из Макарьева - всего один процент. Максимум в 1,6 процента показали нейские полуфабрикаты. Но тут, как говорится, на вкус и цвет. Кроме того, эксперты узнали, в каких пельменях больше всего начинки. Лидером по этому показателю стал продукт из Макарьева. В нем более 50 процентов фарша. Минимум - 38,9 процента - в пельменях из Костромы. Но, стоит отметить, что этот показатель мы приводим справочно.

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

ВКУС НАРОДА

Наши пельмени в очередной раз прошли испытания «СП» - Экспертизы». Но на прилавках еще остаются непроверенные образцы! Именно поэтому мы спросили у костромичей и жителей области, какие секреты есть у них в деле выбора пельменей?

Виктория:

- Мы стараемся полуфабрикаты делать самостоятельно, в том числе и пельмени лепим. Правда, иногда бывают ситуации, когда нужно сэкономить время. Тогда покупаем продукт известной торговой марки. Смотрим обязательно, чтобы пельмени не были слипшимися - это серьезное нарушение.



Елена:

- Я покупаю пельмени очень редко, правда. На категорию, как правило, не смотрю. Просто есть марки, которые нравятся. А вот если не будет знакомых марок, то, может, и почитаю информацию на упаковке. Но это один раз из десяти.



Ольга:

- С выбором пельменей дело обстоит просто. Беру только местного производства, так как живу в районе. Они очень похожи по вкусу на домашние.



Ирина:

- Обычно я выбираю пельмени известных марок. Стараюсь посмотреть состав, категорию. Конечно, лучше если она А или Б. В остальных меньше мяса и больше добавок.



Данил:

- Конечно, есть ряд марок, которые уже попробовали, проверили. Те и берем. Категория не так важна. Иногда и самые дорогие оказываются не вкусные, хотя производитель уверяет, что они - лучшие.



Наименование	Массовая доля начинки, %	Массовая доля жира, %	Массовая доля хлористого натрия, не более 1,8%	Нормы ГОСТ
Пельмени «Русские свиные». Полуфабрикаты в тесте замороженные с мясной начинкой категории В	50,1	24 (норма не более 50)	1	Не превышает норм
пельмени классические «Нейские» ручной лепки. Полуфабрикаты замороженные мясные в тесте формованные категории Б	41,5	19,7 (норма не более 35)	1,6	Не превышает норм
пельмени «Планетка» ТМ «Яскино». Полуфабрикаты мясосодежащие в тесте категории В	44,6	8,5 (норма не более 35)	1,2	Не превышает норм
пельмени «Деревенские», полуфабрикаты замороженные, категория В.	38,9	12,9 (норма не более 50)	1,5	Не превышает норм

