

Если времени на приготовление ужина у нас катастрофически не хватает, то на помощь приходят ну или просто напоминают о себе при очередном открытии холодильника пельмени. И вкусно, и сытно, да к тому же быстро – в общем, универсальное блюдо. Вот только эксперты пельменями с городских прилавков остались недовольны. Чем же полуфабрикаты вызвали их немильность, узнаем сегодня.

Не ГОСТовские порядки

В этот раз в МБУ «Городской службы контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

- полуфабрикат в тесте с мясной начинкой категории В пельмени «Сибирские» ТМ «Адмирал Бенбоу»; фасованный, замороженный, 1/900, ИП Исаева И.Н., г. Кострома. Место покупки – ТЦ «Лидер»;

- полуфабрикат в тесте с мясосодеждающей начинкой, формованный, фасованный, категории В пельмени «Самолепные», 1/400, И.П. Коротаева С.В., г. Кострома. Место покупки – ТЦ «Адмирал Сити»

- полуфабрикат в тесте с мясной начинкой, замороженный, категории Г пельмени «Сибирские. Премиум», 1/900, ООО «Сибирский деликатес», г. Калининград. Место покупки – ТЦ «Карусель»;

- полуфабрикаты мясные, замороженные, категории А пельмени «Домашние рецепты», 1/500, ООО «Богдан», г. Кострома. Место покупки – ТЦ «Адмирал Сити»;

- полуфабрикаты мясные замороженные, категории В пельмени «Классические. Все сами», ИП Несынова Е.Ю., промзона совхоза «Волжский» литер М, г. Кострома. Место покупки – ТЦ «100Метровка».

Маркировка лишь одного образца вызвала претензии экспертов. На упаковке пельменей «Классические. Все сами», приобретенных в «100Метровке», не была проставлена мера расфасовки продукции и дата

А где же фарш?

Пельменями костромских производителей эксперты остались недовольны



выработки. Несмотря на то что эти данные оказались пробиты на кассовом чеке, такие порядки — не по ГОСТу.

По форме, пожалуйста

Посмотреть на наши образцы приятно. Неслиплившиеся, ровные, с хорошо заделанными краями, они так и просятся в кастрюлю. Отличаются от «товарищей» лишь все те же пельмени «Классические. Все сами». Некоторые пельмешки этой марки сделаны неаккуратно: потеряли свою форму или имеют плохо заделанные края с «просящимся» наружу фаршем.

Остальные же образцы приедуты «по форме». Например, пельмени ТМ «Адмирал Бенбоу» сделаны в форме полукруга, а продукт от ООО «Сибирский деликатес» — вполне завершенную округлую форму. Порадовали глаз и пельмени ручной лепки — полуфабрикат «Самолепные» и «Домашние рецепты».

А самое главное, что нет порочащих и посторонних запахов и привкусов. А значит — «зеленый свет» для более тщательной экспертизы по физико-химическим показателям.

До стандарта не дотянули

Первым делом эксперты посчитали соотношение начинки по отношению к целому пель-

меню. И результаты, мягко сказать, их не порадовали. Начинка должна составлять не менее половины целого изделия. С большим отрывом от стандарта оказались пельмени «Самолепные». Массовая доля фарша составила в них 39%. Не достигли совершенства и образцы «Домашние рецепты». До стандарта им не хватило 9,6%.

А вот показатель «массовая доля поваренной соли», который не должен превышать 1,8%, у всех отправленных на экспертизу полуфабрикатов — в норме. Меньше всего соли оказалось в пельменях ТМ «Адмирал Бенбоу» — 1%. А вот «Самолепные» стали самым соленым продуктом: 1,6% поваренной соли.

Проверили эксперты и массовую долю жира. Практически во всех образцах, согласно стандарту, этот показатель не должен превышать 35%, что он успешно и делает. Отличаются по нормам лишь пельмени «Домашние рецепты» с заявленной категорией А. Здесь содержание жира не должно быть выше 5%. Но с поставленной задачей пельмени не справились. Эксперты в них обнаружили 18,7% жира.

Оказалось, что не всем пельменям с костромских прилавков, и даже местных производителей, стоит доверять. Проверку на соответствие ГОСТу, увы, не прошли пельмени «Самолепные», «Домашние рецепты» и «Классические. Все сами».

Напоминаем: Результаты касаются только образцов, которые участвуют в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

Учимся выбирать пельмени

■Срок годности пельменей в идеале не должен превышать одного месяца с момента изготовления. Допускается срок в три месяца. Если же пельмени могут храниться около года, продукт содержит большое количество добавок и консервантов.

■Пельмени должны быть белыми. Если они отличаются сероватым оттенком, то их уже размораживали. Желтоватый оттенок говорит о том, что в тесто был добавлен краситель, вероятно, чтобы скрыть плохое качество муки. Если же изделия отдают розовым, то, значит, сквозь тесто просвечивает фарш, который тоже был подкрашен.

■С помощью такой маркировки, как категория, можно определить, сколько чистого мяса содержится в пельменях. Категория А присваивается продуктам, в которых содержание мяса превышает 80%. Под буквой Б скрываются пельмени, начинка которых состоит из 60 - 80 % мяса, В — от 40 до 60 %, Г — от 20 до 40%. Самые «мясные» пельмени — с указанной на упаковке категорией Д. Здесь содержание мяса ниже 20%. А вот что же положили в фарш производители вместо мяса, большой вопрос.

ВКУС НАРОДА

Выяснив, что не все пельмени, радующие наш глаз на городских прилавках, отличаются качеством, мы решили спросить у костромичей, любят ли они этот продукт и доверяют ли полуфабрикатам?

Людмила Николаевна:

- Пельмени никогда не покупаю, потому что не уверена в хорошем качестве. По возможности стараюсь лепить их сама. Бывает это редко — раз в год. Но делаю сразу много, чтобы и на семью, и на гостей хватило.



Виктор:

- Пельмени — довольно частый гость на нашем обеденном столе. И в приготовлении просто, и наесться можно. Главное, чтобы тесто было вкусное и мясо хорошее.



Данил:

- Пельмени покупаю редко, не особо их люблю. Мясо не нравится — всё равно не такое, какое должно быть в натуральном продукте.



Татьяна:

- Не думаю, что пельмени — это тот продукт, который стоит брать в магазине. Лучше сделать их самой. Тем более это не так и сложно.



Алексей:

- Пельмени люблю и готовлю поэтому часто. На мой взгляд, блюдо универсальное. И на скорую руку приготовить можно, и вкусно.



ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля начинки (фарша) к массе изделия, не более 50 (в некоторых образцах 60) %	Массовая доля поваренной соли, не более 1,8%	Массовая доля жира, не более 35 (в некоторых образцах 5)%	Соответствие требованиям ГОСТ Р 52675-06
Полуфабрикат в тесте с мясной начинкой категории В пельмени «Сибирские» ТМ Адмирал Бенбоу; фасованный, замороженный, 1/900, ИП Исаева И.Н., г. Кострома	Торговый центр «Лидер»	50,0	1,0	14,1	Соответствует
Полуфабрикат в тесте с мясосодеждающей начинкой, формованный, фасованный, категории В пельмени «Самолепные», 1/400, И.П. Коротаева С.В., г. Кострома	Торговый центр «Адмирал Сити»	39,0	1,6	18,5	Не соответствует по массовой доле фарша к массе изделия
Полуфабрикат в тесте с мясной начинкой, замороженный, категории Г пельмени «Сибирские. Премиум», 1/900, ООО «Сибирский деликатес», г. Калининград	Торговый центр «Карусель»	60,0	1,2	14,0	Соответствует
Полуфабрикаты мясные, замороженные, категории А пельмени «Домашние рецепты», 1/500, ООО «Богдан», г. Кострома	Торговый центр «Адмирал Сити»	50,4	1,3	18,7	Не соответствует по массовой доле жира и массовой доле фарша к массе изделия
Полуфабрикаты мясные, замороженные, категории В пельмени «Классические. Все сами», ИП Несынова Е.Ю. промзона совхоза «Волжский» литер М, г. Кострома	Торговый центр «100Метровка»	54,45	1,3	10,9	Не соответствует по маркировке продукции и внешнему виду (заделке тестового изделия)