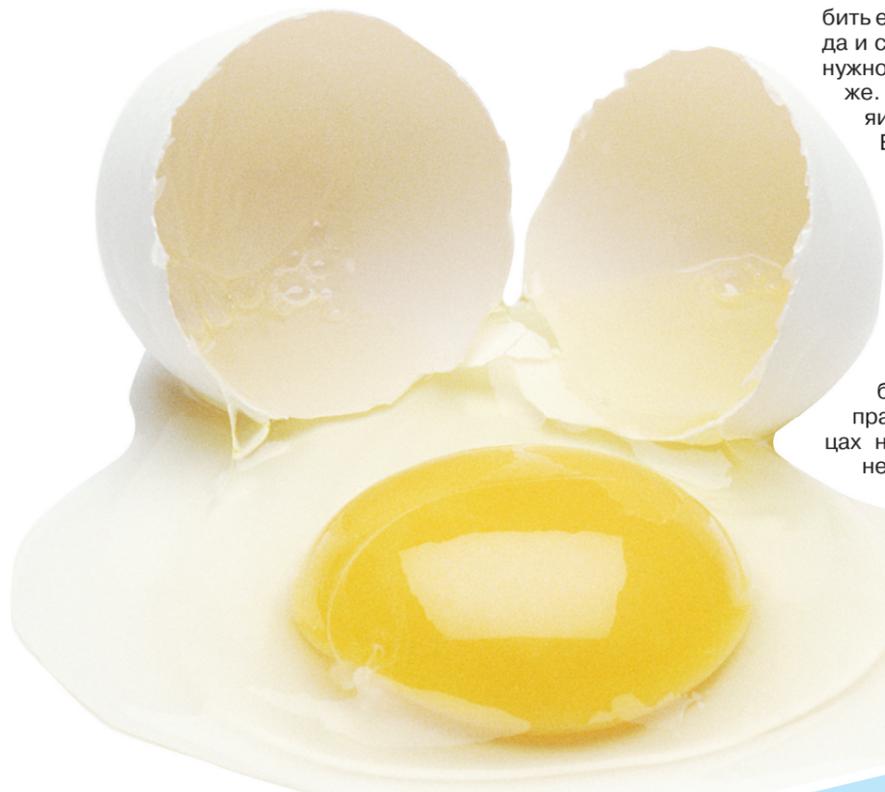


Яйца с сюрпризом

Эксперты выяснили, каким куриным яйцам лучше не быть пасхальными



бить его эксперты не советуют, да и сами не берутся. Сначала нужно рассмотреть его поближе. В приоритете, даже у яиц, чистота и опрятность.

Ею блещут все представленные на испытание образцы. Скорлупа неповрежденная, не «запятнанная» кровью и пометом - такой, как гласит ГОСТ, она и должна быть.

Как следует разглядеть, можно яйца и разбить. Воздушная камера практически во всех образцах неподвижная, её высота не больше 7 мм. Отличается небольшой

активностью лишь воздушная камера ярославских яиц.

Желток у всех образцов прочный и малозаметный. Белок помимо прочности обладает ещё и прозрачностью. В целом содержимое яиц не имеет посторонних запахов, то есть гнильцой, тухлостью и затхлостью они не отличаются.

А вот к маркировке у специалистов претензии возникли: на упаковке нерехтских яиц был указан ГОСТ Р 52121-03, утративший силу. К тому же среди ярославских яиц одно было разбито. Стандарт такого не поддерживает.

Размер имеет значение

Чтобы яйца соответствовали своей категории, они должны иметь определенную массу. В этот раз мы проверяем яйца первого сорта и отборные. Десяток первых в норме должен весить от 550 до 649,9 грамма, а значит, одно яйцо - примерно от 55 до 64,9. А вот десяток отборных весит на порядок выше - от 650 до 749,9 грамма, одно яйцо - от 65 до 74,9.

Наши эксперты взвешивали яйца и так и сяк. В итоге определили: недоросших нет. А вот самыми «упитанными» среди яиц первой категории оказались нерехтские. Они показали результат от 55,8 до 61,8 грамма. Среди отборных величиной отличились яйца птицефабрики «Буйская»: от 65,8 до 73,4 грамма.

Подведем итог. Требованиям ГОСТ Р 31654-12 следуют только четыре из шести представленных образцов. Яйца от птицефабрики «Нерехтское» забракованы, как мы помним, по маркировке, а среди ярославских яиц одно оказалось битое.

Напомним: результаты касаются только образцов, участвовавших в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

Пасха не за горами. А значит, скоро во всех магазинах страны - «яичный» бум. Разбираться, какие атрибуты праздника свежие и питательные, а какие, мягко говоря, не очень, в предпраздничной суете будет некогда. Чтобы ажиотаж не стал виновником неудачной покупки, мы решили его не дожидаться и проверить яйца на качество уже сейчас.

Сами не бьем, битое берем

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

яйца куриные пищевые столовые С-1, 1/10 штук, ЗАО ПХ «Нерехтское», Костромская область, Нерехтский район. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

яйца куриные пищевые специальные деревенские «Деревенские узоры» С-О, 1/10 штук, ООО «Волжанин», Ярославская обл., Рыбинский р-н. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

яйца куриные пищевые отборные С-О ТМ «10 баллов», ЗАО ПФ «Буйская», Костромская обл., Буйский р-н. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

яйца куриные пищевые сто-

ловые С-1 «Сельская новь», 1/10 штук, ООО «Белянка», Белгородская область, Шебекинский район. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

яйца куриные пищевые столовые С-1 «Костромское деревенское», 1/10 штук, ЗАО ПФ «Костромская», Костромская область, д. Харино. Место покупки - гипермаркет «Лидер», Кострома;

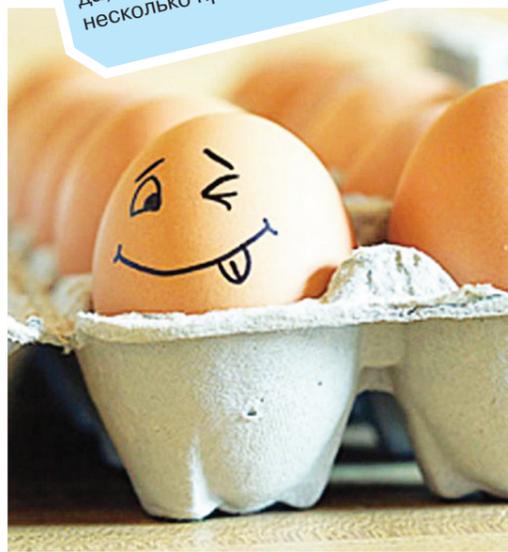
яйца куриные пищевые С-О «Сусанинское деревенское», 1/10 штук, ЗАО ПФ «Сусанинская», Костромская обл., Сусанинский р-н. Место покупки - торговый центр «Лидер», Кострома.

Чтобы узнать, качественное ли перед нами яйцо, первым делом

Развеем мифы

□ На самом деле крупные яйца - не самые лучшие. В них больше воды и меньше питательных веществ, их несут уже немолодые куры. Яйца второй и третьей категории несут молодые курочки. А самые сбалансированные по составу яйца первой категории.

□ О качестве яиц по цвету не судят. Белые бывают у несушек «блондинок», а коричневые - у птиц с более темной окраской. Правда, скорлупа последних обычно несколько прочнее.



Наименование продукции	Место покупки	Состояние упаковки	Органолептические показатели	Масса одного яйца, г		Масса 10 яиц, г		Соответствие требованиям ГОСТ Р 31654-12
				Результат	Норма	Результат	Норма	
яйца куриные пищевые столовые С-1, 1/10 штук, ЗАО ПХ «Нерехтское», Костромская область, Нерехтский район	Торговый центр «100Метровка», Кострома	Указан утративший силу ГОСТ	В норме	55,8-61,8	От 55,0 до 64,9	582,6	От 550,0 до 649,9	Не соответствует по маркировке
яйца куриные пищевые специальные деревенские «Деревенские узоры» С-О, 1/10 штук, ООО «Волжанин», Ярославская обл., Рыбинский р-н	Гипермаркет «Ашан», Кострома	В норме	Одно яйцо битое	64,2-68,1	От 65 до 74,9	661,4	От 650-до 749,9	Не соответствует по наличию в упаковке поврежденного яйца (боя)
яйца куриные пищевые отборные С-О ТМ «10 баллов», ЗАО ПФ «Буйская», Костромская обл., Буйский р-н	Торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	В норме	В норме	65,8-73,4	От 65 до 74,9	696	От 650 до 749,9	Соответствует
яйца куриные пищевые столовые С-1 «Сельская новь», 1/10 штук, ООО «Белянка», Белгородская область, Шебекинский район	Гипермаркет «Карусель», Кострома	В норме	В норме	55,0-61,3	От 55,0 до 64,9	592,6	От 550 до 649,9	Соответствует
яйца куриные пищевые столовые С-1 «Костромское деревенское», 1/10 штук, ЗАО ПФ «Костромская», Костромская область, д. Харино	Гипермаркет «Лидер», Кострома	В норме	В норме	55,0-58,8	От 55,0 до 64,9	558,1	От 550 до 649,9	Соответствует
яйца куриные пищевые С-О «Сусанинское деревенское», 1/10 штук, ЗАО ПФ «Сусанинская», Костромская обл., Сусанинский р-н	Торговый центр «Лидер», Кострома	В норме	В норме	65,2-69,2	От 65,0 до 74,9	654,8	От 650 до 749,9	Соответствует

ВКУС НАРОДА

Доверяют ли костромичи продукции местных птицефабрик, решили выяснить корреспонденты «СП» на этот раз. И вот какие ответы получили.

Константин:

- Я сам обычно в магазин не хожу, покупками у нас в семье занимается жена. Продукцию птицефабрик покупаю часто, без этого не обойтись. А над тем, местные яйца брать или привозные, не задумывался. Лишь бы качественные были.



Ирина:

- Стараюсь покупать яйца от местных птицефабрик. Всегда свежие, вкусные. Да и желток действительно желтый. Покупаю часто, потому что ребенок очень любит блюда из яиц.



Валентина Павловна:

- Яйца вообще не покупаю, потому что держу своих кур. Хозяйство немаленькое - 14 несушек. «Урожай» большой - в холодильнике всегда яйца есть.



Эдвард Иванович:

- Местные яйца намного качественнее. Желток натурального цвета. Калорийность соответственно выше. Мой внук местные яйца любит кушать больше, чем привозные. Значит, вкусные.



Полина:

- Чаще всего покупаю местную продукцию. Во вкусе разницы особой не замечала, но доверия к ним больше. Повода усомниться в качестве пока не было.



ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»