

Совсем не золотая рыбка

Качество копчёной скумбрии возмутило экспертов

Вкусная, полезная, даже благородная - каких только эпитетов не заслуживает скумбрия. Костей мало, хранится долго, а питательные вещества остаются в ней даже после копчения. Вот только про рыбку с костромских прилавков такого, к сожалению, не скажешь. Во всяком случае проверку наших экспертов она не прошла.

Отрезаем хвостики

На этот раз для проверки на качество в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

скумбрию холодного копчения б/г (300+) «Рыбный пир». Место покупки - торговый центр «Лидер», Кострома;

скумбрию холодного копчения «Рыбный двор». Место покупки - торговая сеть «Рыбный двор», Кострома;

скумбрию холодного копчения «Рыбный пир». Место покупки - торговая сеть «Рыбный пир», Кострома;

РОК-1 скумбрию б/г холодного копчения (600+). Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;

скумбрию, тушка, б/г холодного копчения. Место покупки - ТЦ «100Метровка», Кострома;

скумбрию холодного копчения б/г с/к 200-300 ТМ «Океаник». Место покупки - гипермаркет «Семейный магнит», Кострома.

Первым делом эксперты рассмотрели рыбку со всех сторон. С виду скумбрия чистая, невлажная. Почти у всех рыбин брюшко слегка ослабевшее, но не лопнувшее. Лишь у скумбрии, приобретенной в «Рыбном дворе», кожное покрытие по хребту рыбы слегка сморщилось.

Нежная, сочная, не расслаивающаяся, а если и слегка слоистая, то не дряблая консистенция. Суховатостью, по словам экспертов, отличается опять же образец из «Рыбного двора». Цвет рыбки от светло- до темно-золотистого. У образцов из торговых сетей «Рыбный пир» и «Рыбный двор» незначительно пожелтела кожа, но с окислением жира это не связано.

К вкусу и запаху копчёной скумбрии у экспертов претензий не возникло:



Шпаргалка грамотного покупателя

Обязательно понюхайте рыбку. Если почувствовали сильный запах химии (или «аптеки»), от покупки лучше отказаться. Для вашего здоровья такой продукт точно полезен не будет. Но плохо и если запаха нет вообще. Скорее всего, на прилавке рыба явно залежалась.

Не скромничайте и рассмотрите скумбрию. Поверхность копченой рыбины должна быть гладкой, блестящей и золотистого цвета. Если заметили пятна или поврежденную кожу, то, скорее всего, была нарушена технология приготовления или истек срок годности.

То, что один бок у рыбки намного светлее, может свидетельствовать о спешке производителя, который сразу положил в копильню слишком много тушек. А значит, шансов на то, что рыба хорошо про-

аппетитный аромат и никаких лишних привкусов. А вот способ разделки у образца из «100Метровки» экспертов не устроил. Внутренности и хвостовой плавник вместе со всей прихвостовой частью не удалены, тонкая брюшная часть не срезана. Увы, но такой разделки ГОСТ не допускает.

Досоли - и не судим будешь

А чтобы узнать, отвечает ли ГОСТу качество самой рыбки, эксперты проверили физико-химические показатели. Так как главные «ингредиенты» скумбрии - соль да рыба, образцы тестировали на солёность и влажность.

Как требует стандарт, массовая доля поваренной соли в скумбрии холодного копчения должна содержаться в количестве от 5 до 9 %. При малом количестве соли срок хранения будет сильно ограничен.

И что же выясняется? Проблем с этим показателем нет только у одного образца! На все остальные производители соли явно пожалели. В скумбрии, приобретенной в «Лидере», испытание выя-

вило 3,5% соли, в рыбе от «Рыбного пира» - 3 % соли, в скумбрии из «Карусели» и из «100Метровки» также по 3,5 % соли. Самым недосоленным оказался образец ТМ «Океаник» из «Магнита»: его результат - 1,1% соли.

Зато у этих образцов все в полном порядке с показателем «массовая доля влаги в мясе рыбы», который по нормам ГОСТа должен содержаться в размере 36-55 %. Что не скажешь про единственный в меру соленый образец от «Рыбного двора». Солью отличился, а влажностью не успел: 29,9 % влаги.

Результаты экспертизы, мягко говоря, неутешитель-

ные. В пяти случаях всему виной - несоответствие ГОСТу по массовой доле поваренной соли в мясе рыбы. В случае с тушкой скумбрии, приобретенной в «100Метровке», - несоответствие требованиям и по способу разделки. А вот скумбрия из торговой сети «Рыбный двор» не соответствует единому стандарту по массовой доле влаги.

Решение экспертов: ни один образец скумбрии холодного копчения, закупленный для испытания с костромских прилавков, для употребления непригоден.

Напоминаем:

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

ВКУС НАРОДА

Жарить рыбу или варить - вопрос вкуса. Как в принципе и то, какую рыбу брать с прилавка на ужин. Чтобы узнать, какие блюда и из какой рыбы предпочитают костромичи, корреспонденты «СП» вышли на улицы Костромы.

Андрей:

- Очень люблю жареного или тушеного окуня. У него нежное, вкусное мясо. Правда, отведать случается редко. Именно поэтому для меня окунь - настоящий деликатес. Предпочтение отдаю нашему - из российских морей или, ещё лучше, из Волги. Раньше даже сам ловил.



Мария:

- В последнее время стала любительницей роллов. Наверное, это единственное блюдо из рыбы, про которое можно сказать, что я его люблю. А вот жареную или копченую рыбу ем очень редко. Она не такая вкусная.



Николай:

- Моя самая любимая рыба - судак. И жарю его, и варю часто. Когда-то сам его ловил. Поэтому и доверие к этой рыбе сохранилось. Старюсь, чтобы на обеденном столе рыба была как можно чаще, ведь она богата полезными веществами.



Ангелина:

- Часто варю или жарю рыбу. Копченую почти не ем, потому что она очень вредная. Для детей часто покупаю макруруса или треску - она полезнее, да и едят они ее с удовольствием.



Евгений:

- Часто готовим минтай, жаренный в кляре. Реже на нашем столе появляется сырокопченая рыба, например, щука. Жаль только, что качество рыбы часто оставляет желать лучшего.



ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадио-компания «Русь»



Наименование продукции	Место покупки	Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, 5-9%	Массовая доля влаги в мясе рыбы, 36-55%	Соответствие требованиям ГОСТ 11482-1996
скумбрия холодного копчения б/г (300+) «Рыбный пир»	торговый центр «Лидер», Кострома	3,5	46,8	Не соответствует по массовой доле поваренной соли
скумбрия холодного копчения «Рыбный двор»	торговая сеть «Рыбный двор», Кострома	7,5	29,9	Не соответствует по массовой доле влаги
скумбрия холодного копчения «Рыбный пир»	торговая сеть «Рыбный пир», Кострома	3,0	51,6	Не соответствует по массовой доле поваренной соли
РОК-1 скумбрия б/г холодного копчения (600+)	гипермаркет «Карусель», Кострома	3,5	52,8	Не соответствует по массовой доле поваренной соли
скумбрия, тушка, б/г холодного копчения	ТЦ «100Метровка», Кострома	3,5	48,3	Не соответствует по массовой доле поваренной соли и способу разделки
скумбрия холодного копчения б/г с/к 200-300 ТМ «Океаник»	гипермаркет «Семейный магнит», Кострома.	1,1	50,0	Не соответствует по массовой доле поваренной соли