

Окорочка не на «ура»

Узнаем, почему копченая курица пришлась экспертам не по вкусу

Копчение придает продуктам оригинальный яркий вкус, а куриному мясу и просто неповторимый. Наверное, именно поэтому для многих россиян копченая курица уже давно стала любимым деликатесом. Вот только в пользу или во вред пойдет такой продукт и продают ли на костромских прилавках «правильную» курицу, мы узнаем сегодня.

Кто во что горазд

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

окорочка куриные МГС «Дубки». Место покупки - гипермаркет «Семейный магнит», Кострома;

окорочка г/к «Золотая курочка». Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

окорочок куриный копченый «Кострома». Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

окорочка куриные в/к весовые, «Унипром», г. Кострома. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.

Образцы не понравились экспертам с первого взгляда. Нет, они не выглядели несвежими или перегоревшими. Но профессионалы сразу заметили: все четыре испытуемых разделаны неправильно.

Согласно ГОСТу и просто логическим соображениям, которыми руководствуется покупатель, увидев на этикетке надпись «окорочок куриный», продукт должен состоять только из бедренной и берцовой костей с прилегающими к ним мякотными тканями - и ничего лишнего.

Абсолютно все наши производители почему-то посчитали, что окорочок курицы - это задняя четвертинка тушки птицы, то есть окорочок и прилегающая к нему часть спинки, отрезанная ровно по позвоночнику.



Запомните, что...

Эксперты советуют не употреблять в пищу куриную кожу, даже очень аппетитную и золотистую. Ведь она - самая восприимчивая часть птицы. А во время приготовления именно там скапливается огромное количество канцерогенов. Для улучшения вкуса курицы ее заправляют обильно насыщенным вкусом - глутаматом натрия. Эта добавка очень вредна для организма, так как вызывает серьезные депрессивные изменения в психике, а большое ее скопление в организме может вызвать очень тяжелые приступы бронхиальной астмы и даже болезнь Альцгеймера.

Причем внутренности удалили только производители торговой марки «Дубки», а хвостовую часть - опять-таки они и производитель куриных окорочков «Кострома».

Недокоптили!

Поверхность всех образцов не подгоревшая, без пеньков и волосовидного пера, сухая. Практически все испытуемые

имеют сочную консистенцию. Мясо розового цвета, без серых пятен, а цвет кожи золотисто-коричневый, естественный, присущий способу приготовления - копчению.

На фоне остальных заметно отличался окорочок «Кострома». Мясо образца розовое, цвета мышечной ткани, около кости переходило в кровавый цвет, а золотистый цвет кожи явно отдавал бледностью. Когда эксперты проверили образец на вкус, сомнений не осталось: продукт не доведен до полной готовности, имеет вкус сырого мяса. Аромат копчения выражен слабо, соли также не хватает. Остальные же образцы в этом плане можно было похвалить: слабосоленый вкус, присущий продукту, без посторонних привкусов и запахов.

С риском для здоровья

Следующим испытанием для копченых окорочков стало тестирование по физико-химическим показателям. В том числе птичек проверили на долю хлористого натрия и нитрита натрия.

Хлористый натрий отвечает за вкус курицы и за ее солёность. Согласно ГОСТу, его массовая доля в копченном окорочке птицы не должна превышать 3,5%. Наши

образцы от нормы не отступили. Меньше всего соли эксперты нашли в окорочках «Кострома» - 1,2%. А вот окорочок от «Унипрома» с показателем 2,8% оказался самым соленым.

Стабилизатор нитрит натрия производители используют для увеличения срока хранения продукции и для улучшения окраски. Во многом благодаря ему копченая курица обладает такой аппетитной золотистой корочкой. Однако ГОСТ строго предупреждает: не злоупотреблять! Предельно допустимая концентрация нитрита натрия в продукте не должна превышать 0,005%, так как он опасен для здоровья. При превышенном до 300 мг и больше содержании этого консерванта человек может потерять сознание.

Самым «рискованным» образцом оказался окорочок от «Дубков». Массовая доля нитрита натрия в нем составила 0,0059%. А это уже не шутки.

Получается, что ни один образец куриных окорочков с костромских прилавков проверку на ГОСТ, увы, не прошел. Абсолютно все тестируемые продукты не отвечают требованиям по способу разделки. Кроме того, в образце МГС «Дубки» количество нитрита натрия превысило норму, а окорочок «Кострома» оказался ещё и недокопченным.

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

ВКУС НАРОДА

Оказывается, не такой уж безопасный продукт - копченая курица. Поэтому на традиционном опросе мы решили спросить костромичей, доверяют ли они копченым продуктам?

Галина:

- Раньше любила, но потом из-за проблем со здоровьем полностью исключила всякие копчености из своего рациона. Не ем ни рыбу, ни мясо копченое. И знаете, не жалею. Похудела на 12 килограммов.



Александр:

- Когда-то ел много копченого: и мясо, и рыбу, колбасы всякие. А теперь, может, и из-за этого приходится на жесткой диете сидеть. Да и мяса хорошего, натурального у нас не стало, никому не советую брать.



Надежда:

- Ничего копченого давно уже стараюсь не есть и другим не советую. Считаю, что это больше вредно, чем вкусно. На здоровье организма очень плохо сказывается, к тому же можно запросто ошибиться с выбором и купить не самый безопасный продукт.



Андрей:

- Я никаких диет не придерживаюсь, поэтому смело могу себе позволить и курицу копченую, и рыбу. Не знаю, полезно ли, но очень вкусно. Да и готовить не надо, только порезать. Правда, угоститься редко получается.



Нина:

- Против копченого категорически, потому что слежу за своим здоровьем. А вот родные балуются копченой рыбой или курицей, но это бывает очень редко.



ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям стандарта по органолептическим показателям	Массовая доля хлористого натрия, не более 3,5%	Массовая доля нитрита натрия, не более 0,005%	Соответствие требованиям ГОСТ Р 55499-2013
Окорочка куриные МГС «Дубки»	Гипермаркет «Семейный магнит», Кострома	Неправильный способ разделки	1,7	0,0059	Не соответствует по способу разделки и массовой доле нитрита натрия
Окорочка г/к «Золотая курочка»	Торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Неправильный способ разделки	1,5	0,0005	Не соответствует по способу разделки
Окорочок куриный копченый «Кострома»	Торговый центр «100Метровка», Кострома	Неправильный способ разделки, продукт не доведен до полной готовности	1,2	0,0012	Не соответствует по органолептическим показателям и способу разделки
Окорочка куриные в/к весовые, «Унипром», г. Кострома	Гипермаркет «Карусель», Кострома	Неправильный способ разделки	2,8	0,005	Не соответствует по способу разделки