

А селедочку недосолили,

или Почему рыба с костромских прилавков долго не хранится?

О том, что качественная селедка в местные магазины «заплывает» редко, корреспонденты «СП» знают уже давно - со времен первых экспертиз. Очередная проверка экспертов тоже ничем порадовать не смогла: на «финальный» стол испытания попали всего два образца. Чем остальные слабосоленые сельди не угодили экспертам, выясним сегодня.

Блеснула чистотой

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

сельдь атлантическая слабосоленая «Каждый день», крупная, жирная, «Балтийский берег», Ленинградская область. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

сельдь жирная неразделанная, с головой, слабосоленая атлантическая, ООО СП «Норили-Т», Смоленская область, город Вязьма. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

сельдь слабосоленая «Мореход» весовая, Кострома, «Мореход». Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

сельдь атлантическая соленая весовая. Место покупки - торговая сеть «Рыбный пир», Кострома;

сельдь весовая. Место покупки - гипермаркет «Семейный магнит», Кострома;

сельдь атлантическая соленая весовая. Место покупки - торговая сеть «Рыбный двор», Кострома.

На испытание к экспертам рыба попала целиком - неразделанная. Сразу пробовать селедку на вкус эксперты не стали, сначала оценили ее внешние данные. А блеснуть образцам было чем: чистая поверхность, свойственная сельди по цвету, да и видимых повреждений на рыбе не было.

Кроме того, порадовала экспертов консистенция образцов: нежная и сочная. И что немаловажно - никаких посторонних привкуса и запаха. В общем, с виду всё в норме.

А посолить?

Более глубокий анализ сельди - физико-химический - в качестве рыбы и добро-совестности производителей



Как же выбрать?

- Перед покупкой понюхайте сельдь, оцените ее упитанность, прозрачность глаз и состояние чешуи. Она должна быть гладкой и блестящей.
- Если на голове сельди заметили кровавые подтеки, глаза мутного, красноватого оттенка и рваные плавники и чешую - такую рыбу лучше не брать.
- Стоит отказаться от покупки и в том случае, если поверхность сельди покрыта слизью, видны следы ржавчины или плохо смываемые белые пятна. Это признаки того, что рыба начала портиться.

позволил усомниться. Беда вся в том, что большинство образцов - сплошной недосол.

Отвечает за «соленость» сельди показатель «массовая доля поваренной соли». Согласно ГОСТу, в слабосоленой рыбе она составляет 6-8 %. Среди наших образцов «стандартными» оказались всего два: сельдь из торговой сети «Рыбный пир» и гипермаркета «Семейный магнит». Все остальные с ГОСТом не в ладу.

Самая «пресная» рыба «водилась» в торговой сети «Пятерочка». Здесь массовая доля соли составила 1,8%. Недалеко «уплыли» и продукты из «100Метровки» - 2,7%, «Ашана» - 3,9 % и «Рыбного двора» - 4,1 %.

Стандарт против

Кстати, соль в селедке - не просто дело вкуса. Именно массовая доля поваренной соли отвечает за срок хранения продукта. И если норма не соблюдена, то срок годности сельди серьезно сократится.

Образцы, представленные на испытание, испортиться не успели. Однако раз на раз, как мы знаем, не приходится. А значит, вполне возможно, что где-то на прилавке осталась и непригодная к употреблению селедка.

Впрочем, общая картина и так неутешительная. Требованиям ГОСТ 815-2004 соответствуют только два образца из шести:

слабосоленая сельдь из торговой сети «Рыбный пир» и из гипермаркета «Семейный магнит». В остальных массовая доля поваренной соли для качественного продукта недостаточна.

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



ВКУС НАРОДА

Проверка сельди на качество всё-таки нас неприятно удивила. Поэтому на традиционном опросе корреспонденты «СП»-экспертизы решили узнать, доверяют ли костромичи качеству рыбы из костромских магазинов.

Дмитрий:

- Я рыбу сам не очень люблю, больше мясо. Но в последнее время все больше замечаю, что качественная рыба в наших магазинах бывает редко. Чаще - тухлая или перемороженная.



Вячеслав Германович:

- Рыбу беру постоянно, но неиспорченная попадает редко. То снега много, то наледи - заметно, что замораживают и размораживают по несколько раз. Есть еще у местных продавцов привычка рыбу в целлофан так закрутить, что не видно, покупаешь хорошую рыбу или нет.



Татьяна Николаевна:

- Как диабетик, покупаю рыбу часто. Но больше доверяю местной, речной. Поэтому и обращаюсь к рыбакам. Такая рыба по качеству точно не подведет.



Данила:

- Едой у нас в семье заведует мама. Рыбу едим редко, хотелось бы чаще, ведь она такая полезная. А по поводу качества, ни разу не слышал, чтобы маме что-то не понравилось. Думаю, у нас всё-таки продают качественную рыбу.



Геннадий:

- Рыбу в нашей семье любят. Правда, последнее время в магазине выбирать ее приходится внимательнее. Бывали случаи, попадали на испорченный, перемороженный продукт.



Р ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадио-компания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям по органолептическим показателям	Массовая доля поваренной соли, 6-8%	Соответствие требованиям ГОСТ 815-2004
Сельдь атлантическая слабосоленая «Каждый день», крупная, жирная, «Балтийский берег», Ленинградская область	Гипермаркет «Ашан», Кострома	Соответствует	3,9	Не соответствует по массовой доле поваренной соли
Сельдь жирная неразделанная, с головой, слабосоленая атлантическая, ООО СП «Норили-Т», Смоленская область, город Вязьма	Торговая сеть «Пятерочка», Кострома	Соответствует	1,8	Не соответствует по массовой доле поваренной соли
Сельдь слабосоленая «Мореход» весовая, г. Кострома, «Мореход»	Торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	2,7	Не соответствует по массовой доле поваренной соли
Сельдь атлантическая соленая весовая	Торговая сеть «Рыбный пир», Кострома	Соответствует	7,0	Соответствует требованиям
Сельдь весовая	Гипермаркет «Семейный магнит», Кострома	Соответствует	6,0	Соответствует требованиям
Сельдь атлантическая соленая весовая	Торговая сеть «Рыбный двор», Кострома	Соответствует	4,1	Не соответствует по массовой доле поваренной соли