

Несолено хлебавши,

остались эксперты после проверки атлантической скумбрии

Жалобы на качество консервов в жестяных банках слышатся все чаще. Однако отказываться от них покупатели не торопятся: продукт вкусный, долго хранится и приготовления не требует. Поэтому качество консервов из атлантической скумбрии самых популярных и известных торговых марок решили проверить на этой неделе наши эксперты. И оказалось, с выбором не прогадали.

Складно, да неладно

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

консервы рыбные «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» ТМ «Акварин», ж/б, ОАО «Калининградский тарный комбинат» г. Калининград;

консервы рыбные «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» ТМ «Роскон», ж/б, ООО «Роскон» Калининградская область, г. Пионерский;

консервы рыбные «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» ТМ «Русский рыбный мир», ж/б, ООО «Русский рыбный мир» г. Москва;

консервы рыбные «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» ТМ «Мыс Таран», ж/б, ОАО «Калининградский тарный завод» г. Калининград;

консервы рыбные «Скумбрия атлантическая с добавлением масла» ТМ «Толстый боцман», ж/б, ООО «Балт-Фиш плюс» Псковская обл., Псковский р-он.

Первым делом эксперты исследовали консервы «на глаз». Практически во всех жестяных баночках они обнаружили ровные кусочки скумбрии и жидкий бульон, в котором заметно добавленное масло, частицы белка, кожицы и крошки рыбы. Последний компонент в каждом образце частично припекся к внутренней поверхности баночки.

Неладное эксперты почувствовали, когда открыли консервы торговой мар-



ки «Акварин». Консистенция мяса скумбрии оказалась сухой и плотной, а такого ГОСТ не допускает. Согласно регламенту рыба должна быть нежной и сочной.

Между тем во всех образцах эксперты отметили свойственный консервам данного вида вкус, без посторонних привкусов и горечи, и приятный запах. Особенно порадовало, что обошлось без каких-либо примесей, а чешуя на всех рыбах была удалена.

Посолишь забыли?

Важный этап при проверке качества консервов — физико-химические показатели. И основной из них — определение массовой доли поваренной соли. Стандарт требует, чтобы соль в консервах присутствовала в количестве от 1,2 до 2%. Иначе храниться консервированная скумбрия долго не будет.

Посолили свой продукт в меру производители торговых марок «Акварин», «Русский рыбный мир» и «Толстый боцман». Массовая доля поваренной соли в них составила 1,8 %, 1,3 % и 1,2 % соответственно.

Остальные же консервы оказались не по ГОСТу. В образце торговой марки «Роскон» доля соли составила 0,8 %, в «Мыс Таран» — чуть больше 0,9%. А значит, по качеству они сильно уступают.

Результаты экспертизы неутешительны. Консервы торговой марки «Акварин» не соответствуют требованиям стандарта качества по консистенции, а торговых марок «Роскон» и «Мыс Таран» — по массовой доле поваренной соли.

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

Выбираем консервы

Информация на этикетке должна легко читаться, при этом четко должны быть указаны производитель и его месторасположение, товарный знак, нормативный документ (ГОСТ, ДСТУ или ТУ), пищевая ценность, условия хранения, срок годности и состав.

Выбирая рыбные консервы, потрясите банку: чем больше в ней жидкости, тем меньше рыбы.

Если дата выпуска и срок годности написаны на банке краской или выбиты снаружи, то перед вами скорее всего фальсификат. Выбирайте баночки, на которых цифры выпуклые, выбитые изнутри. На крышке банки с рыбой должна быть выдавлена буква «Р».

Консервная банка не должна быть вздутой. Если вам в руки попал такой продукт, то скорее всего она переполнена либо объемом содержимого банки увеличился при замораживании.



Наименования продукта	Соответствие требованиям стандарта по органолептическим показателям	Массовая доля поваренной соли, 1,2-2,0 %	Соответствие требованиям ГОСТ 13865-2000
Консервы рыбные «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» ТМ «Акварин», ОАО «Калининградский тарный комбинат» г. Калининград	Не соответствует по консистенции	1,8	Не соответствует требованиям по органолептическим показателям
Консервы рыбные «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» ТМ «Роскон», ООО «Роскон» Калининградская область, г. Пионерский	Соответствует	0,8	Не соответствует требованиям по содержанию поваренной соли
Консервы рыбные «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» ТМ «Русский рыбный мир», ООО «Русский рыбный мир» г. Москва	Соответствует	1,3	Соответствует требованиям
Консервы рыбные «Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла» ТМ «Мыс Таран», ОАО «Калининградский тарный комбинат» г. Калининград	Соответствует	0,9	Не соответствует требованиям по содержанию поваренной соли
Консервы рыбные «Скумбрия атлантическая с добавлением масла» ТМ «Толстый боцман», ООО «Балт - Фиш плюс» Псковская обл., Псковский р-н.	Соответствует	1,2	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Озадаченные качеством консервированной скумбрии, которой эксперты вынесли неутешительный вердикт, корреспонденты «СП-Экспертиза» отправились на традиционный опрос. У костромичей они решили узнать, часто ли плохие консервы попадают к ним.

Антонина Ивановна:

— Я в последнее время нашим производителям стала доверять. Раньше плохой была килька в томате: зачастую откроешь банку — там одни головы, и есть нечего. Сейчас постоянно беру сайру консервированную и тушенку. Некачественных продуктов не попадает.



Александр:

— Если честно, даже не вспомню, когда последний раз попадались просроченные консервы. Сам я довольно часто беру консервированную скумбрию. Как-то раз взял продукт, в котором срок годности уже подошел к концу. Но даже намека на негодность не было — продукт был качественным.



Ольга:

— Консервы стало страшно покупать. Сейчас много роликов в интернете, где наглядно показывается, в каких условиях этот продукт готовят и что получается на выходе. Поэтому консервы беру как можно реже. При этом обязательно смотрю срок годности и чтобы банка была не вздутая.



Владимир:

— Очень часто беру рыбные консервы, но плохие попадаются редко. Просто я научился их правильно выбирать. Настоящие консервы, будь то рыбные или тушенка — никогда не булькают, если начинаешь их трясти. Если булькают — то это явно некачественный товар.



Татьяна Вячеславовна:

— Консервы стараюсь покупать как можно реже. Насмотрелась по телевизору, как их недобросовестно делают. Ведь ими можно даже серьезно отравиться. А если и беру, то обязательно встряхиваю. Если хлюпают — значит, что-то не так, лучше не брать.



ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»