

Деловая колбаса

Эксперты выяснили, есть ли настоящая «Краковская» на прилавках города

Очередным гостем «СП»-экспертизы «окольцованная» колбаса стала неспроста: на каждой предыдущей проверке у исследователей возникали к ней претензии. А тем временем на наших столах она довольно частый гость. Научились ли производители делать безопасную колбасу и к какому из представленных на костромских прилавках продукту советуют присмотреться эксперты-«пищевики», узнаем сегодня.

Запахло пряностями

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

- мясной продукт категории Б. Колбаса полукопченая «Краковская» ТМ «Мясной гурман» вак./упак., ООО «Старт», Костромская обл., г. Нерехта. Место покупки — гипермаркет «Лидер», Кострома;

- мясной продукт категории Б. Колбаса полукопченая «Краковская» ТМ «Шувалово», АО «Шувалово», Костромская область, п. Шувалово. Место покупки — гипермаркет «Лидер», Кострома;

- мясной продукт категории Б. Колбаса полукопченая «Краковская» ТМ «Косби-М» вак./упак., ООО «Косби-М», Ивановская область, г. Приволжск. Место покупки — торговая сеть «Высшая Лига», г. Кострома;

- мясной продукт категории Б. Колбаса полукопченая «Краковская-Дубки» ТМ «Дубки» вак./упак., ООО «Мясокомбинат Дубки», Саратовская область. Место покупки — сеть фирменных магазинов «Дубки», Кострома;

- мясной продукт категории Б. Колбаса полукопченая «Краковская Черкизовская» ТМ «Каждый день» вак./упак., ЧМПЗ, г. Москва. Место покупки — гипермаркет «Наша

радуга» (группы «Ашан»), Кострома.

Внешне колбаса экспертам очень даже понравилась. Симпатичные, чистые колечки «Краковской» были плотной консистенции розово-красного цвета. Во всех образцах — ровно перемешанный фарш. Как эксперты ни старались, не в одном из образцов не заметили серых пятен и пустот. Зато везде углядели кусочки полужирной свинины, правда, небольшие: до 12 мм «ростом».

Колбаски не только аппетитно выглядели, но и были приятны на вкус — в меру острые и соленые. Да к тому же изумительно благоухали: выраженный аромат пряностей, чеснока и копчения смущал экспертов на протяжении всего тестирования.

В чем же соль?

Прежде чем нам тянуть ручки к кольцу «Краковской», узнаем ее физико-химическую «начинку». И один из основных показателей здесь — массовая доля хлористого натрия, или по-другому поваренной соли. По ней ГОСТ категоричен: не более 3,2 процента. Переизбыток этой пище-

Какую «Краковскую» взять с прилавка?

Оболочка настоящей «Краковской» бывает только натуральной.

В идеале, в ее состав должны входить свинина, говядина, свиная грудка, соль, чеснок, специи и нитрит натрия.

Качественная колбаса «Краковская» состоит из мяса на 60-80 %.

вой добавки нарушает жировой и водно-солевой обмен веществ.

Наши производители свой продукт посолили в меру. Самыми пресными оказались образцы торговой марки «Мясной гурман» (с 2,1 процентами соли) и торговой марки «Шувалово» (2 процента). Во всех остальных соли содержалось 2,7 процента.

Вредит нитрит?

Еще одно серьезное вещество, с которым шутки пло-

хи, — нитрит натрия. Несмотря на то что его можно поблагодарить за насыщенный цвет «Краковской», перебарщивать с ним не рекомендуется. Максимальное его количество, которое разрешает ГОСТ, — не более 0,005 процента.

Но перечить государственному стандарту наши образцы не решились. Разошлись полюбовно: нитрит натрия есть, но в меру — только на «окраску». При этом самый высокий показатель обнаружили у колбасы торговой марки «Косби-М». Нитрита натрия эта «Краковская» содержала 0,0027 процента. Как видим, весьма приемлемый результат.

А значит, результат исследования весьма благополучный как для любителей побаловать себя колбаской, так и для ее производителей. Проверку на ГОСТ стойко выдержали и не подвели все представленные на экспертизу образцы «Краковской».

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



ВКУС НАРОДА

Мнение потребителей в определении наивкуснейшей колбасы оказалось решающим. Лидером стал продукт торговой марки «Мясной гурман» (образец № 1). На втором месте колбаса торговой марки «Шувалово» (№ 2). Третий результат у образца торговой марки «Дубки». Четвертая позиция у колбасы от ООО «Косби-М», а пятое место занял продукт торговой марки «Каждый день».

Мария:

- Больше всего доверяю местному производителю. Из представленных здесь самая вкусная колбаса под номером 1. Вторая на вкус «бумажная». Неплохой образец под номером 3 — упругое мясо, заметна натуральная оболочка. А вот пятый образец пугает своим внешним видом, не стала бы покупать такую.



Эдуард:

- Очень понравилась колбаса, представленная под номерами 1 и 4. Чувствуется, что настоящая, мясная. Третий образец тоже неплох, заметно сильное копчение. Такой бы хорошо пошел в качестве закуски.



Настя:

- «Краковскую» покупаю нечасто, обычно беру сервелат. Из представленных здесь голосую за образец под номером 5 — в нем специй в меру. А вот четвертый меня пугает: слишком много жира.



Татьяна Сергеевна:

- Отдаю свой голос за колбасу под номерами 1 и 2. Думаю, это местное производство, чувствуется натуральность. А вот образец под номером 5 не стала бы покупать, слишком много красителей.



Юрий Павлович:

- Колбасу можно брать только по одному принципу: чем больше мяса, тем лучше. Поэтому я голосую за образец под номером 4. На мой взгляд, настоящая натуральная колбаса. В ней нет ничего лишнего — в меру жира и специй.



Фото
Сергея Чельшева

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля хлористого натрия, не более 3,2 %	Массовая доля нитрита натрия, не более 0,005 %	Соответствие требованиям ГОСТ 31785-2012	Результат народного голосования
Мясной продукт категории Б. Колбаса полукопченая «Краковская» ТМ «Мясной гурман» вак./упак., ООО «Старт», Костромская обл., г. Нерехта	Гипермаркет «Лидер», Кострома	2,1	0,0021	Соответствует требованиям	1-е место
Мясной продукт категории Б. Колбаса полукопченая «Краковская» ТМ «Шувалово», АО «Шувалово», Костромская область, п. Шувалово	Гипермаркет «Лидер», Кострома	2,0	0,0012	Соответствует требованиям	2-е место
Мясной продукт категории Б. Колбаса полукопченая «Краковская» ТМ «Косби-М» вак./упак., ООО «Косби-М», Ивановская область, г. Приволжск	Торговая сеть «Высшая Лига», Кострома	2,7	0,0027	Соответствует требованиям	4-е место
Мясной продукт категории Б. Колбаса полукопченая «Краковская-Дубки» ТМ «Дубки» вак./упак., ООО «Мясокомбинат Дубки», Саратовская область	Сеть фирменных магазинов «Дубки», Кострома	2,7	0,0011	Соответствует требованиям	3-е место
Мясной продукт категории Б. Колбаса полукопченая «Краковская Черкизовская» ТМ «Каждый день» вак./упак., ЧМПЗ, г. Москва	Гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	2,7	0,0011	Соответствует требованиям	5-е место