

Подморозили репутацию,

или Почему рыбное филе оказалось у экспертов в черном списке

Уж сколько раз твердили покупателям: наудачу рыбу из магазинного холодильника не удят. Тем более замороженную. А вот эксперты в рыбной ловле толк знают. Поэтому и провели для нас свой мастер-класс - как выбрать свежую и вкусную рыбку и при этом не переплачивать лишнюю копейку за то, что к ней «примерзло» по пути на прилавок.

Поймаем рыбку за... ярлык

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

■ полуфабрикат из рыбы мороженный «Филе минтая без кожи глазированное» ТМ «Рыбный год», вак. упак., ООО «Фаворит-продукт», Смоленск. Место покупки - ТЦ «Карусель», Кострома;

■ филе морского языка (пангасиус) весовое, «Heip Nanh», Вьетнам. Место покупки - ТЦ «100Метровка», Кострома;

■ филе тилапии весовое. Место покупки - ТЦ «Лидер», Кострома;

■ филе минтая без кожи, замороженное, весовое, Китай. Место покупки - ТЦ «Адмирал Сити», Кострома.

Угадать, какое из выложенных на городских прилавках филе окажется не только вкусным, но и качественным, не так-то просто. И зачастую, выбрав самый аппетитный, на наш взгляд, товар, дома мы обнаруживаем... лужицу и небольшой, совсем не лакомый, кусочек чего-то непонятного. Во избежание подобных ситуаций эксперты советуют внимательно приглядеться к ярлыкам. Что мы вместе с ними и сделали. И, оказывается, не зря.

Вьетнамские производители, например, на товарно-кассовых ярлыках указали две необозначенные массы: в 0,786 г и 0,850. Какая из них верная, ни продавцы, ни производители не уточнили. И филе морского языка по маркировке сразу же отправилось в список аутсайдеров экспертизы.

Доверяй, но проверяй

Пока мы держим рыбу в руках над прилавком, можно ее и прощупать: а не много ли на продукте льда? Специалисты, чтобы узнать, сколько лишних граммов приписывают производители, сравнили реальную массу и массу без глазури.

И результаты их не порадовали: у того же филе пангасиуса, приобретенного в «100Метровке», глазурь покрывала поверхность рыбы неравномерно. Комковатый, заснеженный и рыхлый ледяной панцирь рыбы явно говорил и даже кричал о том, что продукт переморожен. Толщиной ледяного «нароста» отличились также филе из «Лидера» и «Адмирал Сити». Масса глазури здесь превысила норму на 28 и 39 процентов соответственно.

Казалось бы, всё тут просто и понятно: сравнил две



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям стандарта по маркировке и органолептическим показателям	Масса глазури, не более 5 %	Соответствие ГОСТ Р 51494-99, Сан Пин 2.3.2. 1078-01
Полуфабрикат из рыбы мороженный «Филе минтая без кожи глазированное» ТМ «Рыбный год», вак. упак., ООО «Фаворит-продукт», Смоленск	ТЦ «Карусель», Кострома	Соответствует	3,8	Соответствует
Филе морского языка (пангасиус) весовое, «Heip Nanh», Вьетнам	ТЦ «100Метровка», Кострома	Соответствует	20,8	Не соответствует по массе и состоянию глазури, по маркировке
Филе тилапии весовое	ТЦ «Лидер», Кострома	Соответствует	33,8	Не соответствует по массе глазури
Филе минтая без кожи, замороженное, весовое, Китай	ТЦ «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	44,97	Не соответствует по массе глазури

Свежая рыбка, ловись!

❑ Замороженная рыба не любит резких перепадов температуры. Выбирая её - напрягите обоняние. Даже самый слабый запах говорит о том, что рыба несвежая.

❑ Если филе неестественно легкое и поблекшее, значит, в морозилке оно провело дольше положенного срока хранения.

❑ Мясо сильно залежавшихся в морозилке рыбин отличается повышенной ломкостью по краям брюшного среза.

❑ Если рыба правильно заморожена - мясо полупрозрачное и на срезе блестит. При неправильном или длительном хранении рыба становится непрозрачной, и мясо приобретает сероватый оттенок.



цифры и дело с концом. Но, оказывается, обыкновенному покупателю такой анализ сделать не всегда под силу. У всех трех образцов, у которых эксперты обнаружили излишки ледяной корочки, массу нето (без глазури) вообще ука-

зать забыли. А может, просто не захотели это сделать. Мы же, среднестатистические, пришедшие за рыбой, из виду такой обвес упустили. И заплатили не только за продукт, но и за увесистую наледь.

Всё-таки не испарилась

А вот то, что скрывалось под такой крепкой защитой, претензий экспертов не вызвало. Филе от всех производителей было чистым, ровным и целым. Разделка рыбин полностью соответствовала виду разделки «филе».

Недоверчивые эксперты даже попробовали разморозить и сварить рыбку. При этом в двух образцах - продукте из «100Метровки» и «Карусели» они нашли-таки частичное расщепление мяса. Однако ничего страшного в этом исследователи не усмотрели. В остальных образцах мясо было плотное и нежное. Посторонних запахов, как и несвойственного рыбе цвета эксперты не обнаружили.

Но радоваться всё же рано. И халатное отношение к маркировке не исключает того, что к продукту отнеслись точно так же. В нашем случае полностью соответствует требованиям ГОСТа и СанПиНа лишь один из проверенных образцов - филе, купленное в торговом центре «Карусель». Домашнее задание остальным - привести ярлыки в порядок.

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

ВКУС НАРОДА

Совершив «рыбный» рейд, корреспонденты «СП»-экспертизы вышли на улицы города. Чтобы спросить у костромичей - покупают ли они замороженную рыбу или, может быть, сами ее ловят. И вот что услышали в ответ.

Юлия:



- Нет, замороженную рыбу не покупаю. Она невкусная, пустоватая, после разморозки воды много остается. Почти треть веса рыбины - всё вода.

Александр:



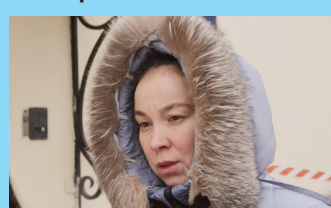
- Я сам рыбак. Ловлю обычно леща, красноперку. Неужели мы часто будем рыбу покупать? Хотя раз в неделю жена всё-таки берет. Обычно это минтай, жарим его. По праздникам - окунь.

Николай:



- Покупаем, как же без этого. Обычно камбалу стараемся брать. Считаю, что она экологически чистая, да и вкусная.

Мария:



- Нет, не покупаю. У меня муж рыбак. Поэтому и зимой и летом на нашем столе свеженькая рыбка есть. А в замороженном продукте полезных свойств почти не остается.

Надежда:



- Обязательно покупаю. Самая любимая и вкусная для меня - треска. Я ведь с Севера, из Архангельска, а там эта рыба в почете.

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадио-компания «Русь»