

Ножки по ГОСТу,

или Какой частью тела похвасталась курица перед экспертами

Приготовить бульон, пожарить, запечь в духовке - куриные ножки давно стали постоянным и доступным гостем на наших как повседневных, так и праздничных столах. Однако их популярность отнюдь не гарантия отличного качества. А раз куриное мясо так любимо покупателями, то и проверяться должно по всей строгости ГОСТа. Это нелегкое дело мы, как и положено, доверили нашим экспертам.

По костям и мясу

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

- голень цыпленка охлажденную, ООО «Империя вкуса». Место покупки - торговая сеть «Высшая Лига», Кострома;
- голень куриную охлажденную, ИП Баукина. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- голень куриную охлажденную, ИП Смуров. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров натуральный, охлажденный, голень цыпленка-бройлера ТМ «Приосколье», ЗАО «Приосколье», Белгородская обл., г. Валуйки. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- части тушек цыплят-бройлеров «голень с кожей» охлажденная ТМ «Каждый день», ЗАО «Куриное Царство», г. Брянск. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;
- полуфабрикаты натуральные мясокостные из мяса цыплят-бройлеров «голень охлажденная» ТМ «Ярославский Бройлер», ОАО «Ярославский Бройлер», Ярославская обл., Рыбинский р-он, п. Октябрьский. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.

На самом деле, понять, свежее ли куриное мясо лежит перед вами на прилавке, по словам экспертов, просто. Достаточно лишь внимательно его рассмотреть и пощупать. Ведь, как ни крути, во многом качество курицы зависит от способа заморозки, вида упаковки, способов обработки и сроков хранения. Нарушение того или иного сказывается в первую очередь на мясе и коже пернатой. Поэтому эксперты, по традиции, начали свое исследование с главного - в мельчайших деталях оценили внешний вид куриного мяса. Но обо всем по порядку.

розки, вида упаковки, способов обработки и сроков хранения. Нарушение того или иного сказывается в первую очередь на мясе и коже пернатой. Поэтому эксперты, по традиции, начали свое исследование с главного - в мельчайших деталях оценили внешний вид куриного мяса. Но обо всем по порядку.

Ни пера, ни пятнышка

По негласному закону добросовестных поставщиков и продавцов свежие куриные ножки должны быть приятного светло-розового цвета, чистые и хорошо обескровленные. Именно такой продукт во всех шести случаях и оказался в лаборатории экспертов.

На коже «подопытных» эксперты пятин и ссадин не увидели. Не обнаружили исследователи и кровоподтеков, наминов и разрывов - обязательных спутников «непорядочного» мяса. Кроме того, все перышки на куриной коже были полностью ошипаны.

Еще один признак некачественных куриных ножек, которые можно опознать по коже, - «ожог» от замораживания. Внешне он выглядит как белое пятно, а появляется при неправильной заморозке - от чрезмерного высушивания кожи. Понятно, что на качество продукта это влияет негативно. Но наших подопытных такие подопытных такие подопытных не коснулись: на них не нашли ни «ожогов», ни темной пигментации, ни пятен от разлитой желчи.

С душком на «вы»

Если от куриных ножек хоть чуть-чуть повеяло душком, то от такой покупки

лучше отказаться. Это знает каждый покупатель. Увы, приоткрыть упаковку и принахотиться к продукту есть возможность не всегда. А наши эксперты своими полномочиями пользоваться совсем не стесняются, как говорится, доверяй, но проверяй. К счастью, результаты только позитивные - никакого постороннего амбре у подопытных исследователи не обнаружили.

Получается, все шесть образцов куриных ножек, закупленных в торговых точках Костромы, с испытаниями справились на «отлично», причем с одинаковым успехом. Однозначный вердикт экспертов: «по органолептическим показателям требованиям ГОСТ 31962-2013 соответствуют».

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



ПРАВИЛЬНЫЕ «НОЖКИ»

- * Лучше выбрать не замороженный, а охлажденный продукт. В этом случае вероятность того, что куриные голени будут свежими, резко увеличивается.
- * Кожа должна быть чуть влажной на ощупь, а если же она склизкая, значит, продукт хранился в неправильных условиях, начал портиться и может нанести вред здоровью.
- * После разморозки куриные ножки необходимо внимательно осмотреть и удалить остатки перьев, если таковые имеются, затем промыть хорошенько под проточной водой и обсушить.



Наименование продукта	Место покупки	Соответствие требованиям стандарта по внешнему виду	Состояние кожи	Соответствие требованиям ГОСТ 31962-2013
голень цыпленка охлажденная, ООО «Империя вкуса»	торговая сеть «Высшая Лига», Кострома	Соответствует	Чистая, без пятен и разрывов	Соответствует требованиям
голень куриная охлажденная, ИП Баукина	торговый центр «100Метровка», Кострома	Соответствует	Чистая, без пятен и разрывов	Соответствует требованиям
голень куриная охлажденная, ИП Смуров	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	Чистая, без пятен и разрывов	Соответствует требованиям
полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров натуральный, охлажденный, голень цыпленка-бройлера ТМ «Приосколье», ЗАО «Приосколье», Белгородская обл., г. Валуйки	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Соответствует	Чистая, без пятен и разрывов	Соответствует требованиям
части тушек цыплят-бройлеров «голень с кожей» охлажденная ТМ «Каждый день», ЗАО «Куриное Царство», г. Брянск	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	Соответствует	Чистая, без пятен и разрывов	Соответствует требованиям
полуфабрикаты натуральные мясокостные из мяса цыплят-бройлеров «голень охлажденная» ТМ «Ярославский Бройлер», ОАО «Ярославский Бройлер», Ярославская обл., Рыбинский р-он, п. Октябрьский	гипермаркет «Карусель», Кострома	Соответствует	Чистая, без пятен и разрывов	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

Проверка куриных ножек на качество дала хорошие результаты. А значит, доверять куриному мясу с прилавков Костромы можно. Во время же традиционного опроса мы спросили у костромичей, какое мясо предпочитают они и покупают ли его в магазинах города?

Нина Васильевна:

- Мясо в городских магазинах не покупаю. Привожу от родных из деревни, они держат свой скот. К такому мясу никаких вопросов и претензий никогда не возникает.



Светлана Геннадьевна:

- Мясо покупаю постоянно, особенно свинину и курицу. Выбираю обычно тщательно, осматриваю поверхность мяса, его цвет, смотрю, чтобы не было кровоподтеков. На запах, конечно, обращаю внимание.



Татьяна:

- Мясо в нашей семье готовят часто, его покупкой и приготовлением занимается мама. Она обычно покупает в магазине свинину. Это мясо вкуснее, сочнее и мягче, чем, например, говядина.



Ирина:

- Мясо покупаю редко, почти его не готовлю никогда, только если ожидается много гостей. Больше беру полуфабрикаты, например, котлеты. Основной упор в своем рационе делаю на овощи.



Галина:

- Мясо, если получается, покупаю часто. Стараюсь брать курицу — она и полезная, и стоит не так дорого, как свинина или говядина. Да и блюд из нее можно много приготовить.



Фото Ильи ЛЕБЕДЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»