

Незаморская икра,

или Что обнаружили эксперты в банках с консервами?

Вкусная, полезная, да и фигуру бережет - кабачковая икра, продукт, без сомнения, в народе популярный. Правда, если покупаешь ее в магазине, никогда не знаешь наверняка, из чего же она приготовлена и не будет ли вреда. Исправить ситуацию взялись эксперты и проверили сразу шесть популярных марок кабачковой икры с прилавков костромских магазинов. Все ли образцы прошли испытание, узнаем сегодня.

Чуть-чуть не считается

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

- консервы из уваренных кабачков стерилизованные «Икра кабачковая» ТМ «Скатерть-самобранка», ООО «Славянский консервный комбинат», Россия, Краснодарский край, Славянский р-он, г. Славянск-на-Кубани. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы Ашан), Кострома;
- консервы «Икра овощная», икра из кабачков обжаренных, стерилизованная, ТМ «Дядя Ваня», ООО «Консервное предприятие «Русское поле - Албаши», Россия, Краснодарский край, Каневский район, станция Новоминская. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- консервы «Икра из кабачков уваренных», стерилизованная, ТМ «Еремеевское», Россия, г. Ярославль. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- консервы «Икра из кабачков уваренных» ТМ «SUNFEEL», ООО «Апшеронский консервный завод», Россия, Краснодарский край, Апшеронский р-он, п. Ерик. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- консервы «Икра овощная», икра из кабачков обжаренных ТМ «Угощение славянки», ООО «Плодородный край», Россия, г. Астрахань. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома;
- консервы «Икра из кабачков», консервы из уваренных кабачков стерилизованные ТМ «Красная цена», ООО «Славянский консервный комбинат», Россия, Краснодарский край, Славянский район, г. Славянск-на-Кубани. Место покупки - гипермаркет «Карусель», Кострома.

Своим внешним видом подопытные порадовали глаз экспертов - абсолютно все выглядели привлекательно и аппетитно. Однородная, светло-коричневая мажущая масса равномерно измельчена. Грубых семян перезрелых овощей эксперты в ней не увидели. Зато, приглядевшись, нашли недостатки. Под крышкой образцов торговых марок «Скатерть-самобранка» и «SUNFEEL» икра слегка потемнела.

Еще одно замечание - у продукта «Ере-



ВЫБИРАЕМ ГРАМОТНО

- * В составе качественного продукта не должно быть пищевых добавок с индексом «Е» и крахмала.
- * Частицы зелени и специй в икре допустимы, а вот плодоножек, перезрелых семян и прочих посторонних включений быть не должно.
- * Качественная кабачковая икра в перевернутой вверх дном банке будет стекать по стенкам медленно. Если икра перетекает быстро, вкусовые качества такого продукта будут не самыми лучшими.
- * Лучше выбрать икру, изготовленную не более двух-трех месяцев назад. Для производства икры, выпущенной летом или осенью, как правило, используются свежие овощи.
- * Появившееся на поверхности икры потемневшее кольцо - не признак порчи. Она темнеет из-за воздушной прослойки, образующейся под крышкой, употреблять в пищу такую икру безопасно.

меев-ское». На поверхности икры этой торговой марки эксперты обнаружили отделившиеся капли воды. Правда, по шкале ГОСТа такие недостатки принято считать незначительными, ведь здоровью они не угрожают. А значит, нашим подопытным они прощаются.

Кабачков не пожалели?

Физико-химический анализ начали с определения массовой доли поваренной соли, или хлоридов, как называют ее эксперты. Показатель этот важен со всех сторон: влияет не только на вкус, но и на сохранность продукта. Идеально, если его значение составит от 1,2 до 1,6%. Недосолости - сократили срок хранения продукта, пересолили - искусственно увеличили срок реализации, что ГОСТ тоже не приветствует. Правда, в нашем случае все в нормати-

вы стандарта уложились. А самой пресной, с минимумом в 1,2% соли, оказалась икра торговой марки «Дядя Ваня».

Показатель «массовая доля сухих веществ» - не что иное, как процент овощей в икре. Их должно быть точно не меньше 19%. И чем больше овощей, тем лучше и вкуснее для покупателя. Производители ГОСТа придерживаются - во всех образцах показатель соответствует норме. Лидером по количеству сухих веществ становится икра торговой марки «Скатерть-самобранка». В ней эксперты обнаружили 19,4% сухих веществ. В остальных - лишь на десятые доли меньше.

Есть ли кисленькие?

Гармоничный вкус продукта во многом зависит от показателя «массовая доля титруемых кислот». Чтобы икра не кислила, он не должен превышать норму в 0,5%. С кислотными компонентами, как оказалось, наши подопытные не переборщили. У пяти образцов из шести «кислинки» оказалось на 0,3%. А в икре торговой марки «Угощение славянки» - и того меньше.

Так что нареканий к кабачковой икре с костромских прилавков у экспертов нет. Производители нас не обманули: ничего лишнего в продукт не добавили и ингредиенты не подменили. Все шесть образцов, представленных на экспертизу, требованиям ГОСТ Р 51926-2002 и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 соответствуют.

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

ВКУС НАРОДА

По итогам народного голосования места распределились следующим образом. Лидером стал продукт под номером шесть - кабачковая икра «Красная цена» (№ 6). На втором месте продукт торговой марки «Скатерть-самобранка» (№ 1). Третье место по количеству голосов занял продукт торговой марки «Еремеевское» (№ 3). На четвертой позиции - кабачковая икра «SUNFEEL» (№ 4), и лишь на пятой - продукт торговой марки «Угощение славянки».

Виктор:

- В нашей семье кабачковую икру любят. Раньше сами всегда ее готовили, теперь чаще покупаем. Из представленных здесь выделил бы образцы под номерами три, пять и шесть. Это самая вкусная икра. Остальные, на мой взгляд, кисловаты.



Нина Сергеевна:

- Когда был свой огород, кабачковую икру сама готовила. Поэтому самой вкусной кабачковой икрой считаю, конечно, домашнюю. Неплохие образцы под номерами два и три. Пятому не хватает вкуса, а шестой слегка горчит.



Екатерина:

- Больше всего мне понравились образцы под номерами один и шесть. У четвертого образца вкус своеобразный, чувствуется, что переборщили со специями. От икры под номером три остается осадок, но яркое послевкусие. Номер два своим ярким цветом вызывает тревогу, но на вкус оказался неплох.



Андрей:

- Настоящая кабачковая икра должна быть в меру соленая и острая. Слишком густая не должна быть, но и не растекаться. Мне по вкусу пришла икра под номерами один, четыре и пять. А третий образец слишком сладкий, икра такой быть не должна.



Валерий:

- Кабачковую икру всегда сами делаем, в магазинах не покупаем. Поэтому знаем, что цвет настоящей кабачковой икры, приготовленной из свежих овощей, должен быть ярким, как образец под номером два. Он, кстати, самый вкусный. Образец же под номером пять не стал бы покупать - слишком пресный.



Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля сухих веществ, не менее 19%	Массовая доля хлоридов, 1,2-1,6%	Массовая доля титруемых кислот, не более 0,5 %	Соответствие требованиям ГОСТ Р 51926-2002 и ТР ТС 021/2011	Результаты народного голосования
консервы из уваренных кабачков стерилизованные «Икра кабачковая» ТМ «Скатерть-самобранка», ООО «Славянский консервный комбинат», Россия, Краснодарский край, Славянский р-он, г. Славянск-на-Кубани	гипермаркет «Наша радуга» (группы Ашан), Кострома	19,4	1,3	0,3	Соответствует	2-е место
консервы «Икра овощная», икра из кабачков обжаренных, стерилизованная, ТМ «Дядя Ваня», ООО «Консервное предприятие «Русское поле - Албаши», Россия, Краснодарский край, Каневский район, станция Новоминская	торговый центр «100Метровка», Кострома	19,0	1,2	0,3	Соответствует	6-е место
консервы «Икра из кабачков уваренных» стерилизованная, ТМ «Еремеевское», Россия, г. Ярославль	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	19,1	1,4	0,3	Соответствует	3-е место
консервы «Икра из кабачков уваренных» ТМ «SUNFEEL», ООО «Апшеронский консервный завод», Россия, Краснодарский край, Апшеронский р-он, п. Ерик	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	19,0	1,3	0,3	Соответствует	4-е место
консервы «Икра овощная», икра из кабачков обжаренных ТМ «Угощение славянки», ООО «Плодородный край», Россия, г. Астрахань	гипермаркет «Карусель», Кострома	19,2	1,6	0,2	Соответствует	5-е место
консервы «Икра из кабачков», консервы из уваренных кабачков стерилизованные ТМ «Красная цена», ООО «Славянский консервный комбинат», Россия, Краснодарский край, Славянский район, г. Славянск-на-Кубани	гипермаркет «Карусель», Кострома	19,1	1,3	0,3	Соответствует	1-е место