



Два кусочка колбаски у тебя лежали на столе...

Попробуй на вкус

Редакция газеты «Знамя Победы» изучила потребительские предпочтения читателей газеты, предложив «слепую» дегустацию докторской колбасы пяти производителей. Купленную в сухоложных магазинах колбасу мы разложили в пронумерованные тарелки:

- №1 – ООО «Калинка» (Челябинск)
- №2 – ООО «Ариант-Агро» (Челябинск)
- №3 – ОАО «Птицефабрика «Рефтинская»
- №4 – ИП Черкашин
- №5 – «Ермолино»

Колбаса или, как часто можно услышать, «колбаска» – любимый многими продукт. Что удивительно, ведь ни один праздничный стол не обходится без колбасной нарезки и редкое утро – без бутерброда с докторской.

Времена дефицита давно минули, а с ними канул в Лету и тот удивительный вкус настоящей колбасы из далекого детства, который мы сейчас вспоминаем с ностальгией: «Вот раньше была колбаса...». На прилавках наших магазинов огромное количество разнообразных колбасных изделий на любой вкус и кошелек. Но, даже купив дорогую колбасу, мы можем попасть в просак.

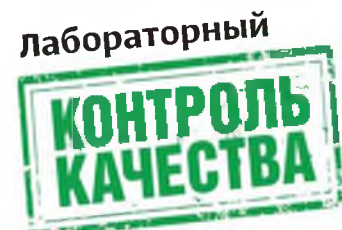
Из истории

Докторскую колбасу начали производить в 1936 году. Рецепт и технологию изготовления разработал ВНИИ мясной промышленности. Впервые осуществил производство Московский мясоперерабатывающий комбинат им. А.И. Микояна. Колбаса предназначалась для диетического (лечебного) питания больным с соматическими признаками последствий перенесенного длительного голодания (конкретно – «...больным, имеющим подорванное здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма»).

Согласно первой рецептуре в 100 кг вареной докторской колбасы высшего сорта должно содержаться 25 кг говядины высшего сорта, 70 кг полужирной свинины, 3 кг яиц или меланжа и 2 кг коровьего молока сухого цельного или обезжиренного. Фарш изготавливался из парного мяса и проходил двойную рубку. В качестве приправ использовались соль, сахар или глюкоза, молотый мускатный орех или кардамон, исключались острые приправы.

В 60-е годы из-за экспериментов с кормами для животных колбаса начала приобретать дополнительные запахи. Порой она отдавала рыбой или курицей, а иногда и химическими удобрениями. В 70-е изменились ГОСТы, и в докторскую разрешили добавлять сначала крахмал и муку, потом сою, а под конец каррагинаны, то есть загустители.

В 1997 году появился новый ГОСТ, в соответствии с которым название «докторская» превратилось в бренд.



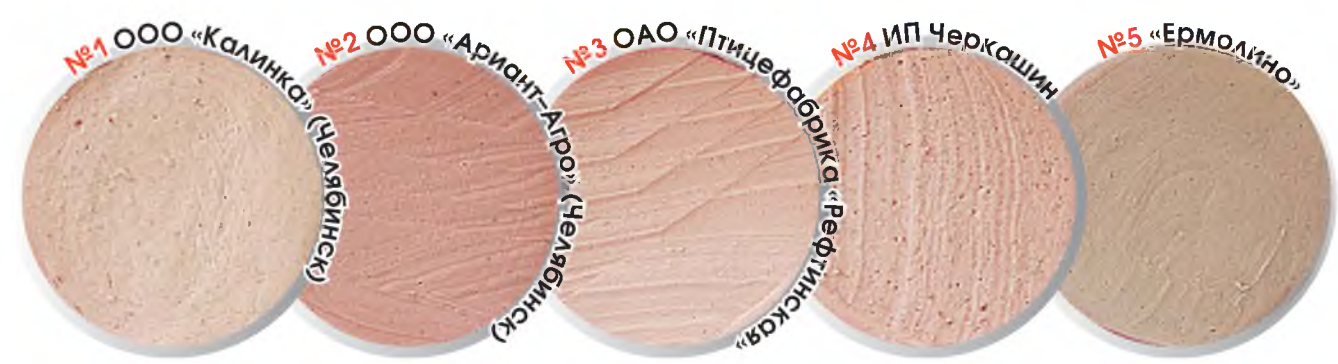
В прошлом году специалисты Роспотребнадзора провели 16 проверок докторской колбасы, реализуемой в сухоложных торговых точках.

По результатам лабораторных испытаний в колбасе ООО «Новоуральский мясной двор» были выявлены фрагменты мышечных волокон, структура которых характерна для мяса птицы, и фрагменты костной ткани. Данные ингредиенты не должны содержаться в докторской колбасе маркировки ГОСТ.

Информацию о результатах проверок ответственности товаров, работ, услуг можно найти на федеральном сайте Роспотребнадзора zpp.gospotrebnadzor.ru, сайте администрации городского округа goslog.ru.

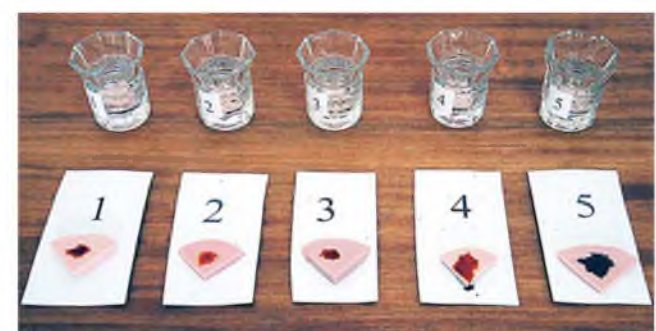


На дегустации колбасы



Проверь сам

Бытует мнение, что качество вареной колбасы можно проверить в домашних условиях: выявить в ней наличие тех или иных добавок. Часть опытов мы провели на наших образцах докторской колбасы. Результаты «домашней» проверки прокомментирует главный санитарный врач в Каменске-Уральском, Сухоложном и Богдановичском районах Сергей Фефилов.



1. Проверить наличие крахмала можно, капнув на кусочек колбасы раствор йода. Если в продукте содержится крахмал, то окраска изменится на синюю. В нашем случае чернильной стала колбаса производства «Ермолино», хотя в ее составе

не был указан крахмал. - Этот метод не дает достоверных данных о наличии крахмала. Он может быть использован как ориентировочный. В вашем случае можно говорить лишь о том, что в образце, вероятнее всего, есть доля крахмала.

- №3 – «жесткая на ощупь», «соленая», «нравится по плотности: если жарить, не расплывется», «пустой вкус», «ливерный приятный запах», «хороша в крошку»,
- №4 – «хороший запах»,
- №5 – «пахнет искусственной приправой», «особый аромат», «непонятный вкус», «с дымком».

- 2. Наличие красящих веществ можно обнаружить при помощи спирта. Положите в емкость со спиртом кусочки испытуемой колбасы. Если раствор окрасится, то в колбасе есть красящее вещество.
- В наших испытаниях чуть порозовел спирт с колбасой завода «Калинка» и завода ООО «Ариант-Агро», помутнела проба с колбасой от «Ермолино».
- Красящее вещество в колбасе есть – скрывает. Интенсивность окрашивания может косвенно говорить о разном количестве красителя.
- 3. Плотность. Надавите пальцем на кусок колбасы: он не должен быть мягким или рыхлым.
- Все виды эластичные: после надавливания они легко восстанавлива-

Итог дегустации:



Вся купленная колбаса изготовлена по ГОСТ 52196–2011. Согласно информации на упаковках колбаса состоит из свинины, говядины, яиц, молока, соли, сахара, есть в ней мускатный орех, аскорбиновая кислота. В ермолинскую добавлен кардамон, возможно, поэтому читатели отметили ее особый аромат. Везде есть фиксатор окраски E250 (нитрит натрия), который считается разрешенным при изготовлении колбасы.

«Ариант» и птицефабрика «Рефтинская» указали также другие добавки:

БЕЗОПАСНЫЕ: антиоксидант – лактат калия E326, эмульгатор – лактат натрия E325, консервант – лимонную кислоту E330;

НЕБЕЗОПАСНЫЕ: фосфат натрия E339, пирофосфат E450, триполифосфат E451.

Один килограмм самой популярной у сухоложей докторской колбасы стоит 430 рублей (ООО «Калинка»). Второе место, как ни странно, заняла самая дешевая колбаса – за 270 руб./кг («Ермолино»). Самая дорогая – по 480 рублей (ИП Черкашин) – оказалась на четвертой позиции.

При покупке колбасы нужно понимать, что она не может стоить дешево, мяса, из которого сделана. А если прибавить стоимость других ингредиентов, рабочей силы и доставки, то получается весьма приличная сумма. Другими словами, колбаса за 150 руб./кг может разве что пахнуть мясом.

Отличия гостовской колбасы от подделок

Во-первых, не следует покупать колбасу, если в её названии есть приписки «по-новому», «по-останкинскому», «для завтрака» и прочие. Такие изделия могут быть качественными, но по вкусу не будут иметь ничего общего с настоящей докторской.

Во-вторых, обратите внимание на наличие ГОСТа. Если имеется знак качества, значит, колбаса должна быть сделана точно по рецептуре: 25% говядины и 70% свинины высшего сорта, 3% яиц, 2% сухого молока, соли, сахара и пряностей (мускатного ореха и кардамона).

В-третьих, следует внимательно изучить список ингредиентов на предмет запрещённых добавок. Роспотребнадзором разрешены усилитель вкуса и аромата E621, регуляторы кислотности E325, E326 и E500, антиоксиданты E300, E301, стабилизаторы и эмульгаторы E450 и E452 и фиксатор окраски E250, известный под названием «нитрит натрия». Чем короче будет список пищевых добавок, тем лучше.

В-четвертых, батон колбасы должен быть чистым, сухим, без жировых наплывов и с цельной оболочкой. Фарш на разрезе – розовым или светло-розовым, равномерно перемешанным, без посторонних включений, серых пятен, кусочков жира и крупных пустот. Если колбаса слишком яркая, значит, в ней присутствует много красителей.

В-пятых, обратите внимание на срок годности. В советское время, когда колбасу делали только из натуральных продуктов, она могла храниться всего трое суток. Сегодня за счёт применения консервантов срок годности увеличился до 45 суток.

Ваше отношение к колбасным изделиям?



Дмитрий Барбашин, фермер:

– Предпочитаю мясо животных, выращенных на своей ферме. Если хочется колбасы, то покупаю ее у производителей, с которыми знаком лично или видел, как они ее готовят. Ярые любители колбасных изделий могут приготовить их сами из мяса, шпика и чеснока... А для здоровья полезнее бульон из говядины с овощами.



Татьяна Кыштымова, главный специалист отдела по экономике администрации городского округа:

– Наша семья покупает колбасу крайне редко. В советское время, когда можно было быть уверенным, что в колбасе нет красителей и консервантов, этот продукт на столе оказывался чаще. Сейчас предпочтение отдаем рыбе, мясу, курице.



Сергей Фефилов,

главный санитарный врач в Каменске-Уральском, Сухоложном и Богдановичском районах:

– Колбаса – это пищевой мясной продукт, который восполняет потребность организма в белках и жирах. Он не запрещен к употреблению. Покупая колбасные изделия, я ориентируюсь на состав, срок годности, а главное – на условия хранения. Предпочтений какому-либо производителю не отдаю.



Елена Ковсанок, руководитель

ООО «Резерв Школьное питание»:

– Люблю куриное мясо: быстро, легко, вкусно. Если покупаю мясные продукты, то от проверенного производителя.

В рационе школьников колбасные изделия не запрещены, но они должны быть высшего сорта. Детям предлагаем молочные сосиски раз в две недели по 50 граммов. Для сравнения: рыбные изделия они едят пять раз в две недели. Причем сосисок в отходах не увидишь, а вот рыбу школьники иногда не доедают. Пищевые предпочтения зависят от привычек, которые формируются в семье.



Николай Петров, предприниматель в сфере общественного питания:

– Колбасу ем редко: обычно, когда испытываю ностальгию по детству. Так бы и съел бутерброд с колбасой! Однако, когда ешь и ощущаешь, что вкус не тот, потом долго не хочется современной колбасы.

В работе мы используем колбасные изделия, но в малых количествах. Обычно они идут в салаты и пиццу. Покупаем колбасу не в магазине, а у проверенного производителя.



Елена Панова,

заместитель главного врача по поликлинике:

– Как врач не рекомендую употреблять колбасные изделия ежедневно. Иногда ими можно разнообразить рацион. Малышам до трех лет их вообще лучше не давать, детям постарше – выбирать рекомендованные для детского питания колбасы и сосиски. Обязательное их отваривать: излишек жира, а также соль и нитрит натрия уйдут в воду. Исключить потребление колбас стоит тем, кто страдает ожирением, гипертонией, подагрой, мочекаменной болезнью и сердечной патологией, потому что в колбасах много соли, насыщенных жиров и холестерина. Если имеются воспаления слизистой оболочки желудка и двенадцатиперстной кишки, а также холецистит, панкреатит, нефрит, лучше не употреблять копченые и сыровяленые колбасные изделия, которые содержат много специй и оказывают раздражающее действие на пищеварительный тракт и мочевыделительную систему.

ГОСТ и ТУ

Действующий Государственный стандарт 2011 года разрешает использовать в приготовлении изделия муку, крахмал, нитрит натрия, а вместо натуральных яиц и молока – сухие заменители. Но есть производители, которые предлагают продукт, сделанный по ТУ (техническим условиям), которые разрабатываются самим предприятием. В составе так называемой «докторской» может быть мясо птицы, мясная эмульсия (внутренние органы, субпродукты), соевый белок, копильный ароматизатор, антиоксиданты E300–306, глутамат натрия, вызывающий привыкание, стабилизаторы и регуляторы кислотности. Вряд ли коктейль из всечелюстных «ешек» можно считать полезным.

– Какой продукт покупать – гостовский или тушный, решает потребитель, – комментирует главный специалист отдела экономики администрации городского округа Татьяна Кыштымова. – Продукция, сделанная по ТУ, законодательно разрешена. Если человека устраивает состав колбасного изделия и цена, то никто не может запретить ему купить его.

Колбаска своими руками

Любители колбасы могут приготовить вкусную и сочную колбасу в домашних условиях. Самый простой рецепт.



Ингредиенты:

- ▶ 300 г говядины
- ▶ 800 г полужирной свинины
- ▶ 1 куриное яйцо
- ▶ 250 мл молока
- ▶ 0,5 г молотого кардамона
- ▶ 20 г соли
- ▶ 4 г сахара

Приготовление:

- Люблю куриное мясо: быстро, легко, вкусно. Если покупаю мясные продукты, то от проверенного производителя.
- Добавляем кардамон, соль и сахар. Тщательно размешиваем руками.
- Полученный фарш перемешиваем в блендере, добавляем молоко и яйца. Должна получиться однородная масса.
- Отправляем заготовку в холодильник примерно на час.
- Наполняем глубокую кастрюлю водой (4 л) и ставим на плиту. Ждем, когда вода закипит.
- Берем свиные кишки для набивки и нарезаем на отрезки по 30 см. Промываем в теплой воде. Можно немного подсолить воду.
- Перевязываем бечевкой каждую оболочку только с одного конца. Второй конец насаживаем на насадку для фарша.
- Достаем фарш из холодильника и набиваем подготовленные оболочки. Перевязываем второй конец каждой колбасы.
- В нагретую воду опускаем колбасные батоны и варим их 55 минут, не доводя воду до кипения.
- Вареную колбасу охлаждаем под струей холодной воды. Затем охлаждаем ее при комнатной температуре и отправляем в холодильник.