



# Сколько мяса в самарской колбасе?

«БК» ПРОВЕРИЛА КАЧЕСТВО МЕСТНЫХ ПРОДУКТОВ



ДИМИТРИЙ БУРЛАКОВ

**Докторская колбаса - одно из самых популярных наименований в списках покупок самарцев. Мы произвели контрольную закупку шести образцов мясной продукции различных марок и отвезли их в лабораторию на экспертизу.**  
ОТДЕЛ РЫНКИ

## ГДЕ БЕЛОК?

Для своего исследования мы выбрали колбасы шести популярных в Самарской области торговых марок, приготовленные по ГОСТу Р 52196-2011: «Атяшево» (Группа компаний «Талина»), «У Пальча», «Козелки» (ООО «Стара-Загорский мясокомбинат»), «Фабрика качества», «Фамильные колбасы» и «Сызрань». Образцы, купленные в самарских магазинах, были отвезены в лабораторию ФГБУ «Самарского референтного центра Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору». И вот 31 января мы получили долгожданные результаты: оказалось, что пять (!) из шести образцов не соответствуют норме по массовой доле белка.

Согласно ГОСТу, массовая доля белка в «Докторской» должна быть не менее 12%, а массовая доля жира - не более 20%. Наши же результаты показали, что испытание на «отлично» по этим показателям прошла лишь колбаса от «Атяшево». А вот хуже других показали себя «Фамильные колбасы» - всего 9,11% белка при критической массовой доле жира в 19,9% (см. таблицу).

«Несоответствие ГОСТу по массовой доле белка в колбасе может означать, что мясных ингредиентов в ней меньше, чем должно быть по ГОСТу, - поясняет главный технолог одного из мясоперерабатывающих комплексов ГК «Талина» О.В. Евдокимова. - Впрочем, производители могут использовать мясо - говядину



**И.В. КЕМКИН,**  
генеральный директор ГК «Талина»:

- Цена на любой продукт складывается из множества факторов. Однако первое место занимает главное сырье - мясо. Мы имеем возможность сдерживать цены, поскольку используем для приготовления продукции свинину собственного производства. В агрохолдинге создан полный замкнутый цикл: от растениеводства, изготовления комбикормов, индустриального разведения и откорма племенных свиней до производства и реализации мяскоколбасной продукции.

или свинину, более жирную, чем нужно. В таком случае содержание белка тоже будет пониженным».

Так или иначе, покупая продукт, изготовленный с нарушением рецептуры, потребитель не получает тех вкусовых качеств, на которые, возможно, рассчитывал. Кроме того, по мнению экспертов, с повышением жирности растет и калорийность, а с пониженным содержанием белка снижается пищевая ценность колбасы.

## ФАЛЬСИФИКАТ или случайность?

Справедливости ради надо заметить, что некоторые из образцов «не дотянули» до нормы по массовой доле белка всего на десятые доли процента. В этих случаях нарушение можно объяснить какими-либо «накладками», которые произошли в процессе производства. Но как быть, если речь идет о серьезных отклонениях от нормы? Можно ли тогда говорить о том, что продукт фальсифицирован?

«Вероятно, да, особенно если нарушение технологического процесса и рецептуры произведено преднамеренно, -

считает руководитель лаборатории ФГБУ «Самарского референтного центра Россельхознадзора» Н.В. Сергеев. - То есть с целью частичной подмены при изготовлении одних составных частей продукта другими или вообще изъятием какого-либо ингредиента. В большинстве случаев производитель идет на такие меры сознательно для удешевления продукции при производстве, не снижая розничную цену. Это называется введение потребителей в заблуждение и, согласно статье 14.7 КоАП РФ, является административным правонарушением».

Вместе с тем в региональном Роспотребнадзоре считают, что производитель указал недостоверную информацию о продукте на упаковке, что является административным правонарушением. «Согласно Техническому регламенту Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», информация о пищевой ценности, в частности о количестве белка, должна выноситься на этикетку», - комментирует результаты нашего исследования заместитель руководителя отдела надзора по гигиене питания Т.А. Курлина.

КОРРЕСПОНДЕНТ «БК» ОПРОВЕРГЛА МИФ, ЧТО ЖИВОТНОЕ НЕ БУДЕТ ЕСТЬ НЕКАЧЕСТВЕННУЮ КОЛБАСУ

## Тренировка на кошках

В магазине иной раз не угадаешь, что скрывается под этикеткой. Но как в повседневной жизни определить качество и обезопасить себя? Вернемся к нашей многострадальной «Докторской» и разберемся в процессе ее приготовления. Екатерина ТАЛЬМАН



ФОТО АВТОРА

«Современная технология производства «Докторской» колбасы проста, как и все гениальное, - рассказывает главный технолог одного из мясоперерабатывающих комплексов Группы компаний «Талина» О.В. Евдокимова. - Мясо (свинина и говядина) измельчается в промышленной мясорубке. Затем фарш поступает в машину для тонкого измельчения - «куттер». Добавляются яйцо, молоко, сахар, соль, специи и пряности. С помощью автоматов происходит наполнение оболочки фаршем. После этого колбаса проходит термическую обработку в камере. На финальной стадии продукт охлаждается, проводится проверка показателей качества уже готового продукта (содержание белка, жира, соли, нитрита натрия и др.) Затем продукт маркируется и упаковывается в короба».

К слову, этот компонент служит фиксатором окраски (благодаря нитриту натрия колбасы имеют розовый оттенок) и обладает консервирующим свойством. Превышение норм нитрита натрия может привести к серьезным проблемам со здоровьем. Впрочем, этот показатель у всех участников нашего исследования оказался в пределах нормы.

**ИСПЫТАНИЕ НА «ОТЛИЧНО» ПРОШЛА «ДОКТОРСКАЯ» КОЛБАСА ОТ «АТЯШЕВО». ХУЖЕ ДРУГИХ ПОКАЗАЛИ СЕБЯ «ФАМИЛЬНЫЕ» КОЛБАСЫ!**

«На самом деле покупателям визуальное довольно сложно определить качество колбасы, - продолжает О.В. Евдокимова. - Самый верный способ - это исследование на содержание белка в лаборатории, но это достаточно дорого. Потребителю же стоит обратить внимание на то, что продукт не должен быть водянистым. Фарш на срезе должен быть светло-розовый, запах - приятный, нейтральный, с легким ароматом специй».

Что ж, режем, смотрим. Колбаса марки «Фамильные колбасы» имеет приятный бледно-розовый оттенок и выглядит вполне аппетитно. Правда, по консистенции, по сравнению с другими образцами, более мягкая. «Докторская» «Сызранского мясокомбината» немного оттолкнула ярко-розовым цветом, по консистенции - мягкая, неплотная, на вкус - не впечатлила. А вот продукция «У Пальча», «Атяшево» и «Фабрики качества» удовлетворила меня как потребителя по всем критериям: вкус, цвет, консистенция.

Поели сами - теперь можно покормить домашнее животное. Я подготовила шесть мисок с нарезанной кусочками колбасой указанных выше марок. И вот, кошка, едва завидев угощение, подбежала к «Фабрике качества» и стала ее уплетать. Доев все до последнего кусочка, животное отправилось прямо к «Фамильным колбасам», которые, напомню, с треском провалили испытание. После них кошка подкрепилась из мисок «Атяшево» и «У Пальча», а к другим даже не прикоснулась. Отсюда делаем вывод: не стоит доверять непостоянному кошачьему нутру. Намного безопаснее прислушиваться к мнению специалистов!

## Соответствие ГОСТу колбасы «Докторская»

Показатели						
	«Козелки»	«Фамильные колбасы»	«Атяшево»	«Фабрика качества»	«Сызрань»	«У Пальча»
Цена (руб. за килограмм)	312	465	331,3	345	448	718
Массовая доля белка (норма - не менее 12%)	<b>10,88%</b>	<b>9,11%</b>	14,44%	<b>11,56%</b>	<b>11,18%</b>	<b>11,33%</b>
Массовая доля жира (не более 20%)	14,6%	19,90%	9,20%	13,6%	11,9%	14,6%
Массовая доля нитрита натрия (Не более 0,005%)	0,001%	0,002%	0,002%	0,002%	0,003%	0,001%