

НЕ ДОКТОР ПРОПИСАЛ

ПОЛЕЗНЫЙ ВЫБОР

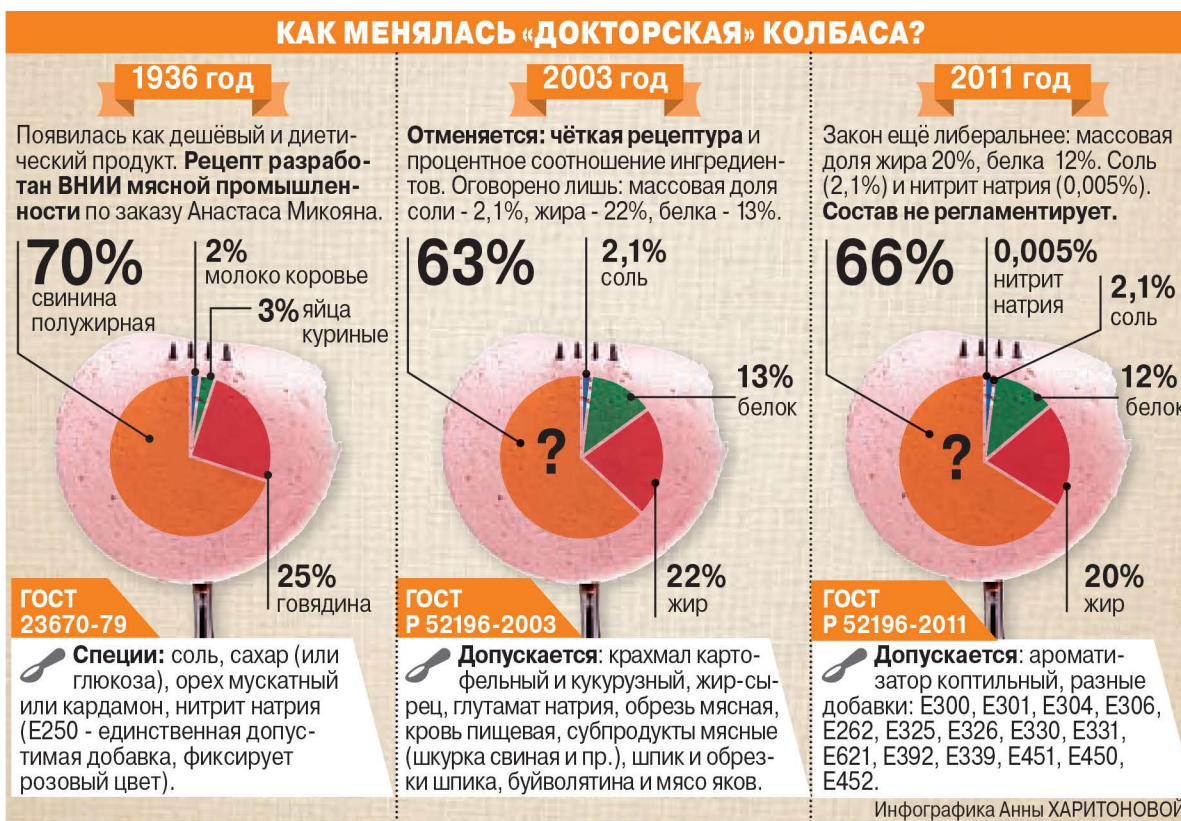
В «Докторской» колбасе за 79 лет существования прежним осталось лишь название.

ПОСЛЕ ТОГО КАК КОРРЕСПОНДЕНТ «АИФ» ПОБЫВАЛ НА ПРОИЗВОДСТВЕ СОСИСОК (СМ. «КОЛБАСНЫЙ АД» В № 15) И УВИДЕЛ, КАК ИХ ДЕЛАЮТ ИЗ ОБРЕЗКОВ МЯСА И «ХИМИИ», МЫ РЕШИЛИ ПРОВЕСТИ СОБСТВЕННУЮ ЭКСПЕРТИЗУ КОЛБАСЫ.

Выбрали самую «полезную» - «Докторскую». В кулинарных книгах 1930-1940 гг. её рекомендуют для питания детей и пожилых людей, а также больных. Словом, не колбаса, а находка. Купили 5 батончиков популярной «Докторской» и сдали для исследования в Сергиево-Посадский филиал ФБУ «ЦСМ Московской области».

ГОСТ БЕЗ ПРЕГРАД

«От советской колбасы сегодняшняя отличается как «Запорожец» от «Мерседеса», - говорит **Ольга Н., технолог мясного производства с 40-летним стажем.** - Раньше в ней было всего 4 ингредиента и максимум 5 добавок (соль, сахар, кардамон и мускатный орех, а также нитрит натрия, который не давал колбасе стать мертвенно-серого цвета). Теперь, по закону, можно класть практически всё (см. инфографику). При этом состав на упаковке мог не измениться. Да, кладут свинину, говядину, но это не нежирное первоклассное мясо, которое использовали раньше, а в буквальном смысле слова обрезки. Закон этого не запрещает». Требования к колбасе сильно понизились в 2003 г., когда вышел новый ГОСТ, никак не регламентирующий состав «Докторской». Вместо рецептуры в нём оказались прописаны лишь белки и жиры. Следующий ГОСТ, 2011 г., довершил дело, разре-



шив использовать в колбасах практически всю пищевую «химию».

Корреспондент «АиФ», работавшая на производстве сосисок, рассказывала, что в цехах куда больше места занимают пакеты с «химией», нежели мясо. Так и есть: ГОСТ позволяет класть в колбасу комплексные добавки (в документе даже прописаны названия конкретных комплексов - видимо, производители были близко знакомы с составителями документа). В них уже смешаны десятки Е: для цвета, запаха, вкуса.

ЙОД НА БУТЕРБРОД

«Экспертиза не выявила грубых нарушений: соевых заменителей белка и крахмала в колбасах нет, - рассказывает **Роман ГАЙДАШОВ, независимый эксперт по качеству и безопасности.** - Такие добавки-обманки обычно кладут в более дешёвую продукцию («второсортные» колбасы - «Чайная», «Закусочная» и «Заказная». - Ред.)».

Кстати, наличие крахмала можно проверить и в домашних условиях: просто капните на кусок колбасы йодом (примерно так делают в лаборатории!) - если он остался коричневым, продукт

чистый. Стал синим или фиолетовым - есть крахмал. Его добавляют, нагоняя вес, и в качестве связующего вещества в фарше: он в сотню раз дешевле мяса.

Микробиология тоже оказалась в норме - кишечных палочек, патогенных микроорганизмов и прочих следов антисанитарии (а именно её наш корреспондент увидела на одном из ведущих заводов страны) в колбасе не нашли. Впрочем, «Докторская» колбаса - варёная, по технологии её варят при температуре +80°C, что убивает большинство микробов. «Для экспертизы мы покупали батончики целиком, запечатанные. Обычно же микроорганизмы начинают активно размножаться в открытой колбасе, надрезанной - например, хранящейся на витрине магазина. Поэтому лучше покупать маленький батон, но целиком», - советует Роман Гайдашов.

КОЛБАСА-НАРКОТИК

Из пяти образцов, поехавших на экспертизу, только в одном не оказалось глутамата натрия (добавка E621). Это усилитель вкуса и аромата, способный вызвать привыкание. «Он делает

вкус продукта выраженным и насыщенным, и уже не так важно, из чего конкретно его сделали, - рассказывает **диетолог Алексей КОВАЛЬКОВ.** - Особенно подсаживаются на него дети». Рекомендованную некогда именно детям «Докторскую» теперь им вряд ли стоит давать. Кроме того, есть исследования, доказывающие, что пищи с глутаматом мы съедим больше, чем такой же, но без добавки.

Норма жира для «Докторской» - не более 20%, белка - не менее 12%. Чем больше белка и меньше жира, тем колбаса полезнее (см. таблицу). Самые «белковые» - «Велком» и «Останкино». При этом растительных белков в них не выявлено, значит, производители положили мясо. Мы также проанализировали содержание добавки нитрита натрия - чем её меньше, тем лучше: как в колбасах «Клинский» и «Велком».

Дарья БУРАВЧИКОВА

Фото Fotolia/PhotoXPress.ru



WWW.AIF.RU

О том, как и в каких условиях готовят рыбные консервы, читайте на нашем сайте <http://www.aif.ru/anons>

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ «АИФ»

«Докторская» колбаса	Производитель	Состав (курсивом обозначены компоненты, которых не было и не могло быть в советской «Докторской»)	Массовая доля влаги, %	Массовая доля нитрита натрия, %, не более 0,005%	Массовая доля жира, %, не более 20%	Массовая доля белка, %, не менее 12%
«Окраина»	ООО «МПЗ Богородский»	свинина, говядина, вода, молоко цельное, яйцо куриное, соль, пряности, сахар, стабилизатор - пищевой фосфат (E450), усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E301), фиксатор окраски нитрит натрия.	66,7	0,0022	17,1	13,88
«Останкино»	ЗАО МЗ «Ступино-Останкино»	свинина, говядина, вода, молоко сухое, соль, меланж яичный сухой, регуляторы кислотности: E450 (III), E451 (I); сахар, антиокислитель аскорбиновая кислота, мускатный орех, усилитель вкуса и аромата E621, фиксатор окраски E250.	66,1	0,0023	16,6	14,96
«Лента»	ООО МК «Диетпродукт»	свинина, говядина, вода, молоко сухое, соль поваренная пищевая, меланж яичный сухой, стабилизаторы (три- и пирофосфаты натрия), усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), антиокислитель (аскорбиновая кислота), лактоза, регулятор кислотности (лимонная кислота), экстракты специй (кардамон и мускатного ореха), сахар-песок, фиксатор окраски (нитрит натрия).	68,7	0,0023	16,4	12,61
«Клинский»	ОАО «Мясокомбинат Клинский»	свинина, говядина, вода, молоко сухое, меланж яичный сухой, соль, нитритная (соль, фиксатор окраски - нитрит натрия), комплексная пищевая добавка (пряности: мускатный орех, чёрный перец; регуляторы кислотности - фосфаты пищевые, антиокислитель - аскорбиновая кислота)	67,8	0,002	15,7	14,36
«Велком»	ООО «Мясокомбинат Павловская Слобода»	свинина, говядина, вода, молоко сухое, меланж яичный, соль, сахар, стабилизаторы фосфаты пищевые, перец душистый, экстракт мускатного ореха, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия, антиокислитель аскорбиновая кислота, фиксатор окраски нитрит натрия.	65,9	0,002	16,1	15,64

По данным протоколов Сергиево-Посадского филиала ФБУ «ЦСМ Московской области». Результаты распространяются только на предоставленные для экспертизы образцы.

ИНТЕРНЕТ-ОПРОС

КАК ЧАСТО НА ВАШЕМ СТОЛЕ ПОЯВЛЯЕТСЯ КОЛБАСА?

Где-то пару раз в неделю - **72%** (3291 голос)

Редко, потому что качественная стоит дорого - **13%** (570 голосов)

Вообще не ем, считаю, это вредно - **9%** (411 голосов)

Ежедневно, жить без неё не могу - **6%** (282 голоса)

Всего голосов: **4554**

Опрос проводился на сайте WWW.AIF.RU