

**Архив материалов за 2014 год**

**Куриное филе — как похудеть и не отравиться? (12.12.2014)**

**Российские колбасы: чем они отличаются и как выбрать качественный мясной продукт на прилавке? (25.11.2014)**

## Российские колбасы: чем они отличаются и как выбрать качественный мясной продукт на прилавке?

Как производятся российские колбасные изделия и в чем особенности их рецептуры? Что должно быть в составе качественной колбасы, а каких ингредиентов лучше избегать? Как отличить хорошие мясные продукты на прилавке и правильно хранить их после покупки?



На эти и другие вопросы читателей [ehtoestchto.ru](http://ehtoestchto.ru) ответил наш эксперт по мясной продукции **Борис Ефимович Гутник**, главный специалист по связям с общественностью ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова Россельхозакадемии:



«Перед тем, как отвечать на вопросы читателей, я хотел бы подчеркнуть, что российские колбасы — это традиционный продукт для нашего потребителя. Мы очень здорово упали по производству колбасы с 1991 года и выровняли объемы только за последние годы. За это время сильно изменились вкусы наших покупателей и ассортимент соответственно. Но популярность колбасы в питании россиян по-прежнему высока.

Если в 90ые годы сосиски и сардельки составляли 10% от всей колбасной продукции, то сейчас – это 30%, при этом объем их производства увеличился в 2 раза. Также в 2 раза больше стало производится копченой колбасы, в 11 раз больше — твердокопченой. По этим цифрам можно судить, насколько у нас популярны колбасы. Для российского рынка – это своеобразный национальный фастфуд, потому что это очень удобный и доступный продукт, который среднестатистический покупатель может себе позволить.

И конечно, я считаю, что наши колбасы лучше, по сравнению с продукцией других стран. В особенности вареные колбасы и сосиски, которые производят из отличного высокосортного мяса».

## Какой ГОСТ сейчас действует на вареную колбасу? Чем такая колбаса по ГОСТу лучше?

Стандарт на вареные колбасные изделия был пересмотрен и утвержден в 2011 году. Это ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия».

В нем четко прописано, какие виды сырья и материалы могут использоваться при производстве вареных колбас, указаны наименования колбас, показатели белка, жира и калорийности. Последние 3 показателя особенно важны. Например, для докторской колбасы по этому ГОСТу содержание белка должно быть — не менее 12 г на 100 г продукта, жира — не более 20 г, а калорийность не более 228 ккал. Также указан товарный вид каждого вида колбасы: по вязке, по оболочке, цвету колбасы на разрезе, запаху и вкусу. Стандарт настолько детализирован, что если производитель обязывается его соблюдать, то это гарантирует потребителю продукцию стабильного качества. ГОСТ обязывает производителя четко следовать рецептуре.

В то же время нужно понимать, что колбасы с одинаковым наименованием, изготовленные по одному ГОСТу, но у разных производителей, могут немного отличаться по вкусу и запаху. Конечный вкус продукта будет зависеть от сырья (мясо от молодого животного или взрослого), от способа термической обработки (на разных предприятиях могут отличаться термические камеры, дрова, опилки и т.д.), а также от того, используется ли натуральные специи или смеси.

## Как правильно хранить колбасу в холодильнике?

Первое, на что нужно обращать внимание при покупке, — это срок годности колбасы. После покупки хранить ее можно не дольше этого срока и в тех термических условиях, которые прописаны на этикетке. Обычно это 2-6 °С.

Любую колбасу нужно обязательно хранить, упаковывая в пищевую бумагу, целлофан, но не в полиэтиленовый пакет, где она задыхается, а лучше в пергамент, в салфетку, бумажное полотенце, чтобы колбаса дышала.

В нарезанном виде колбаса не должна храниться больше 3 суток. Я советую покупать колбасные изделия небольшими кусками. Лучше лишний раз сходить в магазин, чем передержать хороший продукт в холодильнике. Это не добавит ему свежести.

## Можно ли беременной женщине и кормящей маме есть колбасу?

Конечно, можно. Другой вопрос, сколько вы едите этой колбасы. Главное – во всем знать меру. Чтобы было проще ориентироваться, помните, что ребенку рекомендуется одна сосиска в день (50 г), взрослому человеку средней комплекции – две (100 г), взрослому мужчине под 100 кг можно съесть 3 сосиски (150 г). Стандартный вес одной сосиски — 50 гр. То есть, альтернативой этим двум сосискам для взрослого могут быть 100 г вареной колбасы или 50 г сырокопченой, потому что сырокопченый продукт имеет высокий уровень солености, там много перца и шпика. Такой колбаски нужно есть 3 тоненьких кружочка — она для гурмана, который любит смаковать продукт, получать удовольствие от ее аромата, запивая вкусными напитками, а не для утоления голода.

## Вредно ли есть колбасу каждый день?

Нет, не вредно, и мы об этом уже говорили в предыдущем вопросе. Главное знать свою норму – 100 г для взрослого человека, 2-3 бутерброда в колбасой, например, с телячьей или любительской, или 2 сосиски в течение дня. А вечером высокобелковые мясные продукты лучше не есть вообще. Замените их на творог, кисломолочные продукты, овощи, фрукты. При таком рационе колбасу можно есть каждый день. И снова повторюсь — только не объедайтесь.

## Чем заменить колбасу?

Если надоела колбаса, приготовьте мясо: говяжье, свиное, баранье, даже мясо диких животных, мясо птицы — очень здоровое. Вообще, не нужно делать в своем рационе уклон на колбасу, делайте рацион разнообразным, чтобы не было пресыщения одним и тем же продуктом. Не усиливайте аппетит большим количеством вина, которое мы часто подаем к мясным продуктам: одного бокала к горячим мясным блюдам вполне достаточно.

## В каких сортах колбасы меньше искусственных добавок?

Сразу скажу, что такого понятия как «сорт колбасы» сейчас уже не существует. Есть виды, наименования колбас. А меньше всего пищевых добавок в колбасах, которые выпускаются по ГОСТу.

## Какой сорт колбасы наиболее калорийный?

Наиболее калорийная – это колбаса, где больше жира, шпика. Если посмотреть по ГОСТу, то в вареных колбасах в среднем 220-240 ккал, в свиной колбасе — 314 ккал, столичной – 340 ккал, свиных сардельках – 310 ккал, говяжьей – 200 ккал, шпикачках – 337 ккал. Колбасные хлебы все достаточно калорийные, но самый калорийный из них — хлеб заказной, 373 ккал.

Колбаса свыше 300 ккал рекомендуется людям, которые занимаются тяжелым физическим трудом. Они спокойно могут позволить себе есть жирную колбасу — лишние калории понадобятся им при физических нагрузках.

## Какая колбаса самая качественная? Как Вы сами выбираете колбасу?

Самые качественные колбасы – это опять же те, которые изготавливаются по ГОСТу. Я сам выбираю совершенно элементарно. Перед походом в магазин определяюсь, какое колбасное изделие мне нужно: буду ли я его использовать для горячего блюда или для закусочки. Дальше выбираю ту колбасу, которая понравилась мне внешне или по производителю, у которого давно покупаю и кому доверяю, читаю этикетку.

Тем, у кого проблем со здоровьем нет, не нужно особо интересоваться количеством шпика или жира. Но я уже обременен излишними знаниями и годами, поэтому оцениваю, полезна ли эта колбаса для моего здоровья. Я не беру колбасу не по ГОСТу, с излишним количеством шпика, а выберу продукт, где больше мышечной ткани. Чаще всего это говяжья колбаса, даже не докторская (в ней 60% полужирной свинины).

## Почему у докторской колбасы такое название?

Наш Институт разработал докторскую колбасу в 20-х годах. Тогда была задача — лечить и выхаживать людей, которые пострадали во время войны и жили в ненормальных условиях, впроголодь и были истощены. Нужно было создать колбасу, которая позволяла бы и по калорийности, и по количеству мышечной ткани дать сбалансированный, полезный для выздоровления продукт.

Рецептуру, которую мы разработали, освоил Микояновский комбинат. А название такое было своего рода маркетинговым ходом для потребителей – «докторская», то есть рекомендованная для поправки человека с недомоганием, поддержания его здоровья.

## Колбаса чем-то полезна?

Конечно, полезна. Колбаса сделана из мяса, уникального продукта, в котором сосредоточены все незаменимые аминокислоты. И для организма мясной продукт очень важен в любом возрасте.

Поэтому кроме колбасных изделий для обычного питания, наш Институт разрабатывает широкий ассортимент колбасных изделий для детского питания. Прежде всего мы выдвинули особые требования по качеству мясного сырья для этой продукции. Также мы создаем продукты функционального питания. Это пищевые продукты, которые помогают сохранить здоровье и снизить риск возникновения заболеваний. Функциональная пища – это именно то, что полностью соответствует знаменитому принципу Гиппократа: «Пища должна быть лекарством, а лекарство – пищей».

Уже есть целый ряд продуктов, которые используются для профилактического питания нуждающихся в дополнительном поступлении белка и железа и при анемии. Это колбаски «Гулливер», «Богатырь», «Карапуз». Или продукты для питания детей, страдающих рахитом. Или, к примеру, сосиски «Северные», которые рекомендуются для профилактики и лечения заболеваний опорно-двигательного аппарата. Или вареные колбасы для питания беременных и кормящих женщин: «Трапеза для двоих», «Вырастай-ка», «Я и кроха», «Малыш и я» — эти колбасы обогащены пищевыми волокнами, йодом, кальцием, железом и целым рядом витаминов.

## Можно ли приготовить вареную колбасу в домашних условиях?

Конечно! Колбаса появилась где-то в 17 в. И появилась, конечно, в домашних условиях. Мясо домашнего скота не всегда использовали в натуральном виде, а перерабатывали в какие-то мясные продукты, в том числе, в колбасу. И сейчас в домашних условиях можно приготовить любую колбасу, а тем более, вареную.

Берем мясо, отделяем его от кости (это называется «обвалка»), затем нужно решить, какую вы хотите колбасу, более жирную/менее жирную. Если вы не любите жир, то жилуете мясо, снимаете излишнее количество поверхностного жира.

Подготовленные куски измельчается в мясорубке, фарш перемешивается со специями, с водой (если эта вареная колбаса). Далее этой массой заполняете натуральную кишечную оболочку. Можно взять говяжью череву — для вареной колбасы, баранью — для сосисок. В мясорубках сейчас есть различные насадки, в том числе, в виде обрезанного конуса, на который можно надеть оболочку. После того как оболочка набита и плотно утрамбована, ее нужно перевязать в виде кольца. Перед тем как сварить колбасу, дайте ей повисеть часа 2.

Я вам даже завидую, потому что это будет очень вкусно. Вы сделаете колбасу с теми добавками, специями, зеленью, которые любите. Это будет действительно вкусное мясное изделие. Поэтому, если условия, деньги и время позволяют, обязательно попробуйте.

# **Письмо- приглашение на Всероссийское совещание АгроПродмаш-2014(08.09.2014)**

**НП САМОРЕГУЛИРУЕМАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**

**«НАЦИОНАЛЬНЫЙ СОЮЗ МЯСОПЕРЕРАБОТЧИКОВ»**

**Россия, 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26, тел/факс: (495) 676-74-71, (495) 676-70-11, www.nsmrf.ru, e-mail: [info@nsmrf.ru](mailto:info@nsmrf.ru)**

**исх. № 70 от 5.09.14 г.**

**«О Всероссийском Совещании  
владельца**

**Уважаемый**

**на «Агропродмаш»  
руководитель**

**Уважаемый  
мясоперерабатывающего предприятия**

## **Обращение-приглашение**

В мясоперерабатывающей отрасли - **«Ценовой Кризис»**, который грозит перерасти в **«Отраслевой Дефолт»**. Кризис коснулся не всех мясопереработчиков, у «свиноводов» и у «вертикально-интегрированных холдингов» - свой кризис (АЧС-угроза), поэтому именно это письмо касается «просто мясопереработчиков», и приглашение действует только для мясопереработчиков.

Ценовой кризис мясопереработчиков - это реальная ситуация, возникшая сразу после объявления «ответных санкций», когда в результате требования Правительства РФ о сдерживании цен:

1. Крупные Федеральные торговые сети «заморозили» процесс принятия новых цен на колбасные изделия и другие продукты мясопереработки;
2. Производители свинины и птицы подняли отпускные цены на свою продукцию еще примерно на 10%, несмотря на то, что с начала 2014 года свинина и птица уже подорожали соответственно на 52% и на 40% в результате прекращения поставок свинины из Евросоюза;
3. Импортёры подняли цены на импортное сырье из-за возросших рисков и возросших цен поставщиков примерно на 15%.

Соответственно мясопереработчики, имея и без того высокую и плюс резко возросшую сырьевую себестоимость, не имеют перспектив избежать убытков из-за блокировки роста отпускных цен на продукцию мясопереработки через торговые сети.

**Что делать? Как защитить свой бизнес?**

План есть. **«Национальный Союз Мясопереработчиков»** предлагает конкретные шаги, но

сделать их можно только коллективно. И для этого мы проводим **«Всероссийское Совещание владельцев и руководителей мясоперерабатывающих предприятий»** 7 октября 2014 года на «Агропродмаш». **Вопросы дня:**

- **«О коллективной работе по преодолению «ценового кризиса» и предотвращению «отраслевого дефолта»;**

- **«О программе антикризисного сохранения представленности продукции мясопереработчиков в Торговых сетях».**

Просим Вас планировать участие в Совещании и не передоверять этот вопрос представителям и заместителям. Их полномочий (говорим Вам это заранее) все равно не хватит.

Зарегистрироваться необходимо до 30.09.2014 г., подав заявку на почту [info@nsmrf.ru](mailto:info@nsmrf.ru) и указав в заявке свои контактные данные:

1. Полное название Вашей организации,
2. Ф.И.О. участников,
3. Должности участников,
4. Мобильные телефоны участников.

Сразу просим **УКАЗЫВАТЬ ВСЕ**, как мы просим, тем самым экономить Наше и Ваше время на переписку и уточнения.

После этого Вы получите приглашение в электронном виде. Место проведения - Экспоцентр, 3 этаж Конгресс-центра, зал «Стекланный купол». Начало Всероссийского Совещания - 14.00, планируем закончить до 17.00. Вопросы можно задать и Председателю и членам правления «Союза». На сайте [www.nsmrf.ru](http://www.nsmrf.ru) есть все контактные данные.

**С уважением, А.А. Косинский**

**Председатель «Союза»**

**e-mail: [info@nsmrf.ru](mailto:info@nsmrf.ru)**

**тел.моб.: 8-903-814-50-00**

**Первый канал. Доброе утро. Выбираем охлажденную баранину (28.07.2014)**

(15.07.2014)





# Свинья диктует условия

## Цены на мясо продолжают расти

### ПРОДУКТЫ

Алексей Балиев

**З**а первое полугодие 2014 г. импорт мяса, по данным Росстата, упал на 37%, а потребительские цены повысились в среднем на 12% в сравнении с тем же периодом-2013.

Главная причина ценового роста — недостаточное замещение выпадающей части импорта российскими производителями.

Ввоз свинины упал на 36,4% (до 169,3 тыс. тонн), говядины — на 21% (до 196 тыс. тонн), мяса домашней птицы — на 10,6% (до 166,8 тыс. тонн). Эта динамика обусловлена введенными в конце прошлого — начале этого года запретами или ограничениями на ввоз говядины и свинины из многих европейских стран и ряда стран экс-СССР по ветеринарно-санитарным причинам (АЧС, вирус Шпалленберг и др.). Причем доля региона ЕС в мясном импорте России почти достигала 60%, а доля всего импорта в потреблении мясной продукции в РФ в 2010–2013 гг., по оценкам FAO и Европейской экономической комиссии ООН, превышала 25%.

Как следствие, средние потребительские цены на свинину в РФ за 1-е полугодие 2014 г. выросли на 17% — до 253,41 руб. за кг. Подорожали также говядина и мясо домашней птицы — в среднем на 7%.

Дело в том, что сырьевая база российского мясопрома пока в стагнации, поэтому она не смогла компенсировать столь резкое падение импорта. «На 1 июня 2014 г. поголовье КРС в хозяйствах всех

категорий было на 1,7% меньше, чем 1 июня 2013 г., — уточнила «РГБ» эксперт ВНИИ мясной промышленности Нина Небурчилова. — А поголовье свиней оказалось только на 0,2% больше». Незначительно возросло и поголовье домашней птицы. Хотя резкое падение импорта привело к росту сдачи отечественных скота и птицы на убой, объем этой сдачи тоже не смог компенсировать импорт. По данным Н. Небурчиловой, за 1-е полугодие 2014 г. на убой (в живом весе) было сдано примерно 5 млн тонн поголовья (включая домашнюю птицу), что лишь на 4% больше уровня 1-го полугодия 2013 г.»

Как пояснили «РГБ» Н. Небурчилова и замначальника управления информационного обеспечения Россельхозакадемии Андрей Цыпленков, эти диспропорции в балансе спроса-предложения привели к росту цен. Причем по состоянию на начало второго полугодия 2014 г. за счет отечественного мяса и мясных продуктов фактически обеспечивается 80–85% внутреннего потребительского спроса, минимум 15% — это импорт.

Зато латиноамериканские экспортеры говядины и особенно свинины оперативно среагировали на благоприятную ситуацию ввиду ограничений в РФ на ввоз мяса из ЕС. И с начала 2014-го стали повышать цены на свою продукцию (хотя это был для РФ самый дешевый импорт мяса). В ближайшей перспективе, по мнению эксперта агентства E Meat Сергея Чернышева, возможно дальнейшее удорожание продукции свиноводства на внутреннем рынке, а это наверняка подтянет за собой цены на говядину и продукцию птицеводства.







## 15 потенциально опасных веществ, которые могут быть в каждом продукте

Комментарии: 21

Они могут найтись в любом полуфабрикате, поэтому внимательно читайте этикетки [на что обращать внимание]

Может ли возникнуть аллергия на колбасу, сосиски или копченые крылышки и мясо?

- Летом 2013 года в силу вступил новый техрегламент, который устанавливает определенный перечень «аллергенов», - комментирует старший научный сотрудник лаборатории технологии колбас, полуфабрикатов и упаковки ВНИИ мясной промышленности, кандидат технических наук Леонид Веретов. - Однако ни мясо, ни мясоспродукты в него не входят (перечень аллергенов см. ниже).

Как поясняют специалисты, пищевая аллергия - это реакция иммунной системы на чужеродный белок. При контакте с аллергеном организм вырабатывает антитела для его уничтожения. А еще, кроме антител, вырабатывается гистамин. В обычных условиях гистамин находится в организме в связанном, неактивном состоянии. Это вещество производится организмом человека мгновенно при повреждении тканей или под воздействием раздражителей-аллергенов, и также провоцирует иммунную реакцию. Но это вещество может быть и в пище.

- Гистамин документально нормируется только для тунца, скумбрии, лосося, сельди - всех видов продукции, в том числе сушеной, норма не более 100 мг/кг в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в нем и конечном продукте, - продолжает Леонид Веретов (см. технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Приложение 3, п.3). - Что касается колбас, сосисок, копченостей и другой мясной продукции, то при их холодильной, термической, кулинарной обработке активность любых аллергенных элементов резко снижается.

Переводя с технического на русский, гистамин может содержаться в копченой или сухой рыбе, но не в вареных колбасах или сосисках. То есть вероятность аллергической реакции на сушеную воблу выше, чем на докторскую колбасу.

Конечно, никто не отменял индивидуальной непереносимости тех или иных компонентов, которые, например, могут содержаться на поверхности сыровяленых колбас, покрытых декоративными специями. Поэтому важно обращать внимание на состав, указанный на этикетке. Перечень сырья, ингредиентов и пищевых добавок на этикетках продуктов должен в таком случае помочь аллергикам. А вот у обычных людей эти ингредиенты, как правило, реакцию не вызывают. Поэтому и опасаться нечего.

Кстати, и «безаллергенных» колбас и сосисок, а также другой продукции на прилавках магазинов достаточно. Правда специальное позиционирование, то есть надпись «не содержит аллергенов» - находится на усмотрении и совести изготовителей. Если они хотят сделать такую надпись на упаковке, то обязаны предоставить все необходимые документальные доказательства контролирующим органам.

- Одним из самых первых продуктов питания человечества, - говорит Леонид Веретов, - были копчености, приготовленные на костре. И сегодня, несмотря ни на что, человечество продолжает размножаться, и, по мнению ученых, к 2015 году превысит 7 миллиардов человек.

А о копченостях [специалисты ВНИИ мясной промышленности уже рассказывали](#), а также об их изготовлении и наиболее безопасных способах копчения.

### ВАЖНО

#### Список самых распространенных аллергенов

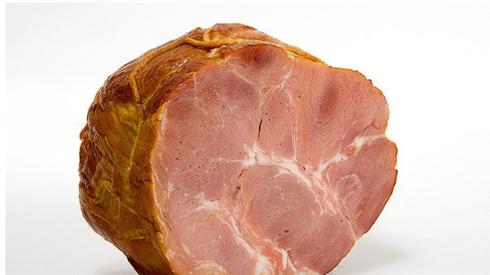
Эти ингредиенты обязательно должны указываться на упаковке любых продуктов в случае их присутствия. К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:

- 1) арахис и продукты его переработки;
- 2) аспартам и аспартам-ацесульфам соль;
- 3) горчица и продукты ее переработки;
- 4) диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;
- 5) злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
- 6) кунжут и продукты его переработки;
- 7) люпин и продукты его переработки;
- 8) моллюски и продукты их переработки;
- 9) молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
- 10) орехи и продукты их переработки;
- 11) ракообразные и продукты их переработки;
- 12) рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
- 13) сельдерей и продукты его переработки;
- 14) соя и продукты ее переработки;
- 15) яйца и продукты их переработки.

Этот список указан в Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», (п.4.4, ч.14), вступившим в силу с 01.07.2013 г.







## Плюсы и минусы копченостей Комментарии: 19

Есть ли опасность в колбасах, которые мы покупаем в магазинах?

Недавно ученые из Канзаса напугали весь мир, сообщив, что курица-гриль может быть опасна для здоровья, провоцируя опухоли. А есть ли опасность в копченых колбасах, которые мы покупаем в магазинах?

Главное, что нужно понять – продукты, жаренные на гриле, барбекю, мангале в дачных условиях без применения копчения или жидкого дыма – это не копченые продукты, а именно жареные. Копчености – это совершенно отдельная категория вкусной еды.

### Что дает копчение

- Первое и самое очевидное – копчение за счет веществ, присутствующих в дыме или копильном препарате, придает мясным продуктам аромат – запах ветчинности, специфический вкус, особый цвет поверхности – от светло-желтого до темно-коричневого, корочку подсыхания, и, конечно, вкус, – комментирует Леонид Веретов, кандидат технических наук, старший научный сотрудник лаборатории технологии колбас, полуфабрикатов и упаковки ВНИИ мясной промышленности им. В. М. Горбатова Россельхозакадемии. – В мясе, из которого вырабатывается продукция, содержатся животные белки, необходимые для обновления клеток организма и обладающие высокой степенью перевариваемости. Мясопродукты богаты незаменимыми аминокислотами, которые не вырабатываются организмом, их нужно «внести» в организм человека вместе с пищей – в том числе с копченостями.

Но есть еще одна очень важная вещь: копчение дает бактерицидный и антиокислительный эффект, защищающий продукт от микробиологической и окислительной порчи в процессе хранения. Предохраняют колбасы, ветчины, мясо от развития гнилостной микрофлоры. Копильные вещества, те, что массово используются в производстве или те, что возникают в процессе копчения в домашних условиях, хорошо поглощаются мышечной и жировой тканью мяса. И, соответственно, защищают ее. Особенно важно влияние на жировую часть, так как это препятствует ее прогорканию, окислению и осаливанию при длительном хранении продукции. За счет этого копченые продукты хранятся и сохраняют свои вкусовые свойства дольше.

### Жидкий дым или классика?

По словам специалистов ВНИИ мясной промышленности, безопасно и классическое копчение дымом, и применение жидкого дыма, и смешанное копчение. Конечно, если они применяются с соблюдением требований безопасности и нормативной документации.

Классическое копчение дымом бывает холодным или горячим: холодное проводят при температуре 18-22°С, горячее – при 30-50°С или 80-100°С. Для сырокопченых продуктов используют длительное холодное копчение, для копчено-вареных, копчено-запеченых продуктов, ветчин и некоторых колбас – горячее.

Копильные жидкости применяют, добавляя в фарш или в рассол. Также полуготовый продукт может обрабатываться в камере орошением – мельчайшими распыленными каплями копильной жидкости. Иногда копильные жидкости наносят на сыпучие ингредиенты и получают порошкообразные добавки с ароматом копчения (в магазинах можно встретить такую соль, например, – прим. ред.)

При смешанном копчении, которое, как правило, используется только для колбасных изделий, в фарш добавляют копильную жидкость, затем колбасное изделие временно обрабатывают древесным дымом. С одной стороны производитель за счет жидкого дыма сокращает длительность технологического процесса. С другой

стороны за счет традиционного копчения древесным дымом изготовитель достигает желанного внешнего вида продукта и характерного цвета его поверхности.

### Какая из технологий безопасна для здоровья?

- Натуральный дым от копчения или жидкий дым – все технологии безопасны для здоровья, – поясняет Леонид Веретов. Жидкий дым первоначально контролируется по показателям безопасности (токсичные элементы и бензалпирен), затем продукция, обработанная жидким дымом, проходит контроль еще раз по этим же показателям (двойной контроль – двойная безопасность). А в случае применения классического копильного дыма осуществляется контроль только готовой продукции.

По словам сотрудников ВНИИ мясной промышленности, копчености, изготавливаемые в домашних условиях, производятся без специального оборудования, знаний, навыков, такая продукция не контролируется по безопасности. Вряд ли любители шашлыков, жертвуя аппетитным ароматом и предвкушением застолья, поспешат сначала отвезти домашние копчености на экспертизу в сертифицированный испытательный центр или лабораторию. Конечно для детей, лиц пожилого возраста, страдающих болезнями желудочно-кишечного тракта больше подходит диетическая пища (несоленая, неперченая, нежирная). Остальным можно есть все, но в меру, главное, чтобы пища была разнообразной.

### КОММЕНТАРИЙ ДИЕТОЛОГА

#### Саями - аллерген!

- Бесспорно, способность мяса не портиться и оставаться безопасным для здоровья человека продолжительный период времени – это его преимущество, – говорит наш эксперт, врач-диетолог Людмила Денисенко. – Но сегодня такое качество продукта как его долговечность вряд ли повлияет на окончательный выбор потребителя, это может стать приоритетным разве что для длительных поездок по железной дороге или для туристических походов. Стоит помнить об такой опасности как аллергенность копченостей. Если вспомнить механизм возникновения аллергии, то одну из главных ролей можно отнести гистамину – веществу, которое вызывает развитие воспалительных реакций. Существует целый ряд продуктов, которые не только провоцируют выброс гистамина в организм, но и сами содержат его! Это все копчености и все мясные и рыбные консервы.

Например, колбаса саями содержит до 400 мкг/г гистамина. Поэтому при употреблении копченостей у многих людей гистамин, попавший в организм с пищей, может вызывать проявления, сходные с аллергией, даже если человек вовсе не аллергик. Особенно это касается тех, у кого процессы дезактивации гистамина в печени снижены из-за воспаления. Тогда это псевдоаллергическая реакция, поскольку здесь действует чистая химия без участия иммунных процессов. Да и в целом все копчености, консервы, колбасные изделия и полуфабрикаты содержат множество добавок (консерванты, стабилизаторы, красители и т. п.), которые также далеко не полезны для здоровья. Они создают повышенную нагрузку на печень, почки и желудочно-кишечный тракт и сами по себе способны вызывать аллергические реакции. И, конечно, большое количество соли, которая задерживает воду в организме, мешая выделительной системе (почкам и коже) как можно быстрее вывести наружу все эти неусваиваемые вещества. Поэтому они «бьются» по организму, оседают на стенках сосудов и органов и создают предпосылки для образования камней или холестериновых бляшек или вызывают раздражение, ведущее к язвам.

**АгроТВ. Точка зрения. Обвальщики  
(16.06.2014)**

**АгроТВ. Точка зрения. Маркировка  
продуктов питания (18.04.2014)**

**АгроТВ. В деталях. Новый технический  
регламент (18.04.2014)**

**Тайны мира с Анной Чапман. Мясо. Плоть  
обмана. (18.04.2014)**

**Весной 2014 года колбасные изделия  
разделят на две категории — для детей и  
для взрослых. С 1 мая вступают в силу  
новые санитарные нормы, которые будут  
действовать на территории всего  
Таможенного союза. Как это может  
отразиться на потребителях, смотрите в  
видеосюжете. (28.02.2014)**

**Программа Гарантия качества Сделано в  
России**

# Про лабораторию квалимитрии и сенсорной оценки (24.02.2014)

## Детская колбаса будет полезнее взрослой (31.01.2014)

### ДЕТСКАЯ КОЛБАСА БУДЕТ ПОЛЕЗНЕЕ ВЗРОСЛОЙ

Вызывать ужас у родителей не будет детская колбаса, лежащая на прилавках отечественных магазинов. За тем, чтобы в ее составе не было ничего «взрослого», станут тщательно следить.

Как сообщили «МК» в Росстандарте, ГОСТ на детские колбасные изделия (разработан ВНИИ мясной промышленности) появился как нельзя кстати. В магазинах теперь немало видов колбас, сосисок и сарделек, которые позиционируются именно как изготовленные специально для детей. Однако на поверку их состав ничуть не отличается от обычных.

При разработке ГОСТа эксперты учли все особенности детского пищеварения, поэтому в колбасных изделиях для ребятишек не может быть более 12% жира, больше 5% крахмала, менее 22% белка.

Запрещено использовать любые ГМО-ингредиенты, некоторые виды растительных масел и любую «химию». А вот добавление капусты, кабачков, укропа, петрушки и отрубей для улучшения переваривания всячески приветствуется.

Стандарт разрешает использовать не только говядину, телятину, свинину и мясо птицы, но и конину, крольчатину и баранину. Примечательно, что срок годности детской колбасы будет очень небольшим. Если она в натуральной оболочке — до 3 суток, упакована под вакуумом — от 5 до 10 суток, в полиамидной оболочке — до 20. Все эти требования распространяются не только на изделия под названием «Детские», «Школьные», «Лицейские», «Гимназистские», но также с наименованиями типа «Тимка», «Сказка», «Малышка», «Карапуз» и т.д.

Комментарий специалистов к заметке «Детская колбаса будет полезнее взрослой» газеты «Московский комсомолец» от 29 января 2014 года

Данная заметка является важной информацией для широкого круга читателей. Специалисты-разработчики детской мясной продукции благодарны средствам массовой информации, что они в своих изданиях обсуждают актуальнейшую проблему – детское питание. В заметке правильно подчеркнуто, что детские колбасные изделия не должны содержать ГМО-ингредиенты и различную «химию», а именно фосфаты, глутаматы (усилители вкуса), искусственные ароматизаторы, красители, консерванты и т.д. Можно добавить, что одним из основных требований к продукции детского питания является строгое нормирование показателей безопасности (содержание солей свинца, кадмия, ртути, мышьяка, пестицидов, гормонов,

антибиотиков, радионуклидов и др.). Эти показатели для продуктов детского питания значительно более жесткие, чем для продукции взрослого потребителя, так как организм ребенка наиболее чувствителен к отрицательным воздействиям внешней среды. Это обусловлено незрелостью ферментных систем детского организма, играющих важную роль в процессах детоксикации вредных веществ, попадающих с пищей.

Также хотелось бы отметить, что содержание жира в вареных колбасных изделиях для детского питания не должно превышать 22%, а содержание белка должно быть на уровне превышающем 12%.