

Есть ли польза в колбасе и сосисках?

На этой неделе отмечается День рождения сосиски

В США есть целый национальный праздник - День хот-дога. Только празднуется он не в ноябре, а 18 июля. А все потому, что именно 18 июля 1857 года в Мюнхене выдали патент на совершенно новый вид сосисок - тонкие, так называемые длинные. Потом кто-то додумался вкладывать эти сосиски в булку белого хлеба. Так и родился хот-дог. А через сто лет Торговая палата США решила, что именно 18 июля является Днем хот-дога.

Откуда же взялся 13 ноября, День рождения сосиски? Придется окунуться чуть глубже в историю. Именно 13 ноября 1805 года Иоганн Ланер, живущий в Вене, показал своим потенциальным потребителям «франкфуртеры» - тонкие и длинные отварные колбаски-сосиски. Назвал он их так потому, что сам приехал из Франкфурта, бежав от войск Наполеона. На самом деле подобные колбаски-сосиски немцы делали уже задолго до того, как Ланер удивил венцев. Чуть ли не с середины 14 века.

Традиционный состав тонких франкфуртеров - говядина и свинина. Плюс специи и особая технология холодного копчения. Колбаски делали тоненькими, чтобы равномерно прокоптить фарш. Это позволяли хранить их долго без холодильников. Которых тогда и не было. Эти сосиски в середине XIX века попали в США вместе с иммигрантами. Там же их вложили в булку и торжественно назвали хот-догом.

В СССР «папой» советской сосиски считается Анастас Микоян. Который в 30-х годах прошлого века привез американское оборудование и начал производство этих изделий. Производились они из обрезков мяса и специй. Но почему-то популярность к ним пришла только в середине прошлого века, когда сосиски и сардельки начали массово продавать в заводских столовых. Поварам - мороки меньше да и сытно.

Узнать о том, есть ли сейчас на прилавках наших магазинов «настоящие» сосиски, мы решили у вице-президента Россельхозакадемии и директора ГНУ ВНИИ мясной промышленности Андрея Лисицына:

- Прежде, чем говорить о колбасах и сосисках, нужно сказать о мясе. В нем содержится множество веществ, жизненно необходимых нашему организму, в том числе селен. Он особенно необходим для полноценной работы сердечно-сосудистой системы.

Поэтому в нашем институте ученые занимаются исследованиями, которые должны в итоге увеличить содержание данного элемента в мясе животных. По результатам эксперимента, в котором животных и птицу кормили пищей, обогащенной селеном (в данном случае нутом – горохом, который культивируется в Волгоградской области), содержание селена в мясе увеличилось на 130-140 процентов. Это интересное направление, и сотрудники института продолжают им заниматься.

Но давайте о безопасности. Возьмем докторскую колбасу. На нее существует ГОСТ от 2011 года, который четко предусматривает, что в данном сорте колбасы не должно быть никаких растительных белков и добавок. По ГОСТу в ней должны быть свинина, говядина, яйцо куриное, молоко сухое, соль, специи и нитрит натрия как фиксатор окраски.

А что мы имеем сегодня? На одном предприятии могут производиться десятки видов докторских колбас. Такого быть не может. По результатам исследований за 2012 год в торговых точках Москвы и Московской области более 50% проверенной «Докторской» было фальсифицировано. То есть в ней нашли компоненты, которых быть там не должно: растительный белок, крахмал, каррагинан и др.

Чтобы избежать фальсификатов, надо создать систему контроля от «поля до прилавка». Дело в том, что все, что у нас есть в воде, почве в обязательном порядке будет в зерне, кормах, потом в животном и его мясе и, как результат - в готовой переработанной продукции.

Если мы сумеем проследить: в каком состоянии поле (что туда вносилось - гербициды, пестициды), какие вакцины получало животное, в общем – все, что применяется в процессе производства сельхозпродукции, мы сможем создать комплексную систему управления качеством, которая существует сегодня во всем мире.

Хочу отметить, что в России с 1 июля текущего года действует «Технический регламент о безопасности пищевой продукции». И данная концепция там прописана, однако пока ни одно предприятие этому регламенту еще не следует.

Мы должны сегодня разработать достаточное количество методик, которые позволили бы обнаруживать все несоответствующие ГОСТу компоненты, и чтобы ими могли пользоваться контролирующие органы.

Институт занимается качеством повседневно. В 2011 году зарегистрирован знак «Стандарт качества». Он применяется сейчас на двух предприятиях мясной отрасли. Как он присваивается? Инициатива получения этого знака должна исходить от предприятия–производителя. Далее совместно

разрабатывается система управления качеством, основанная на принципах ХАССП (концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции). После этого отлаживается технология. Когда выдается этот знак, то институт оставляет за собой право в любое время подвергнуть проверке на соответствие заявленным качествам продукцию и, при наличии претензий, потребовать их исправить. В противном случае этот знак будет изыматься. Таким образом, продукция, помеченная этим знаком, будет гарантированно высокого качества.

Большое внимание институт уделяет детскому питанию. Поэтому в 2002 году зарегистрирован товарный знак «ВНИИМП детям». Сегодня около 30 предприятий мясной отрасли владеют документацией, в которой этот знак является неотъемлемой частью при маркировке.