"Как выбрать качественные консервированные продукты.

Смотрите на дату изготовления консервов и качество этикетки

Сегодня прилавки ломятся от изобилия различных продуктов. Как выбрать из них качественные? На этот вопрос мы отвечаем в нашем спецпроекте «Сам себе эксперт». На этот раз речь пойдет о консервах.

МЯСНЫЕ

Порой производители грешат тем, что кладут много жира и заливки и мало мяса. Со стеклянной банкой проще — это можно увидеть сразу. Содержимое жестяной можно проверить, встряхнув банку: если мясо сильно болтается, то заливки многовато.

Существуют стандарты на количество заливки в мясных консервах. В частности, всем известная тушенка готовится по ДСТУ 4450:2005, согласно которому, продукт высшего сорта должен содержать не менее 56,5% мяса и не более 17% жира, первого сорта — не менее 54% мяса и не более 17% жира, без сорта — не менее 59% мяса и не более 35% жира. Производители, которые придерживаются этих норм, всегда стараются указать это на упаковке.

В тушенке всех сортов, изготовленной по ДСТУ, не допускается в составе ничего, кроме мяса, жира, воды и специй (соль, сахар, лук, чеснок, лавровый лист, перец, кориандр). А вот в мясных консервах, изготовленных по ТУ, может быть все что угодно.

Качественное тушеное мясо в консервах имеет установленные стандартом названия: «Говядина тушеная» или «Свинина тушеная». Так что не покупайте консервы под названием «Тушенка», под привычным названием может быть неизвестный состав.

Достав банку из холодильника, обратите внимание на консистенцию жира. Бывает, его заменяют каким-то другим наполнителем, который не замерзает в холодильнике. Это может быть птичий жир — тогда он будет загустевшим, но не твердым. А если он совсем жидкий, то это ненатуральный жир, ведь мясной, замерзая, должен становится твердым.

РЫБНЫЕ

Обращайте внимание на то, где произведены конкретные рыбные консервы: лучше будет, если прямо на судне, в открытом море — значит рыбу законсервировали сразу после того, как поймали и ее качество будет наилучшим. «Береговые» же консервы не будут вредными, но поскольку чаще всего делаются из замороженной рыбы, то и качество будет хуже, рыба будет более «трухлявой».

В качественных рыбных консервах, согласно ДСТУ ГОСТ 10119:2009, должны быть: рыба, соль, растительное масло, вода.

По коду, выбитому на банке с рыбными консервами (так называемый ассортиментный знак), также можно узнать, что находится внутри. Например, сардина атлантическая в масле — Т45, тихоокеанская (иваси) – 42Д, скумбрия атлантическая в масле — 130, тунец в масле — 0ТМ, горбуша в томатном соусе — Л78.

Часто консервы из дорогих лососевых рыб подделывают. Чтобы определить подделку, смотрите на волокна. Лососевые рыбы имеют волокна, собранные в крупные пучки, тогда как у других подобных рыб они не так сильно выражены.

Масло в качественных консервах должно быть прозрачным сверху, с небольшим помутнением, без посторонних примесей.

ОВОЩНЫЕ

Обратите внимание на дату изготовления. Лучше, если она приходится на конец лета или осень — это значит, что консервы приготовлены из свежего урожая. А если овощи «закатали» уже зимой или весной, то они будут из продукции, которая прошла срок хранения и может быть уже не такой вкусной.

Смотрите, чтобы в составе было как можно меньше различных наполнителей, муки, стабилизаторов, и т.д. — всего того, чем производители могут заменять овощную часть. Также особое внимание обратите, нет ли в составе красителей: их добавляют, если при приготовлении продукт потерял свой яркий цвет.

Если вы берете маринованные овощи без добавок, то на них распространяется ДСТУ 3352-96. Согласно ему, в таких консервах могут быть только овощи, зелень (укроп, петрушка, сельдерей, хрен), специи (соль, сахар, перец стручковый, перец красный, лавровый лист, кориандр, уксусная кислота) и вода.

Обращайте внимание на качество заливки в таких консервах, как горошек, кукуруза и фасоль: она должна быть прозрачной. Если же есть сильный осадок, то это значит, что было использовано некачественное сырье или некачественная заливка, или продукт хранился в неподходящих условиях.

Также посмотрите на сам продукт: овощи не должны быть сморщенными, потерявшими свой естественный цвет.

Попробуйте на вкус кукурузу: если она твердая, то она либо старая, либо не сахарная, а кормовых сортов, которые не должны идти на консервацию.

Согласно ДСТУ 6074:2009, по которому производится фасоль, ее в банке должно быть не менее 64% — если это фасоль натуральная, не менее 62% — если это фасоль в томатном соусе, не менее 60% — если это стручковая фасоль. По остальным консервам (из кукурузы, горошка) ДСТУ в разработке.

УПАКОВКА

Металлическая банка должна быть без потеков, темных пятен, следов ржавчины, деформаций. Любой из этих признаков говорит о том, что где-то разошлись швы и внутрь консервов попали микроорганизмы, которые при употреблении в пищу приведут к отравлению.

Изнутри консервы обрабатываются для того, чтобы продукт хорошо хранился. Вскрыв банку, выньте содержимое, посмотрите на стенки: если они пошли пятнами, то консервы уже начали портиться.

Иногда в продаже бывают консервы, покрытые слоем техмасла. Это означает, что они предназначались для длительного хранения и долгий период лежали на складе. Их должны очищать от масла, но иногда отдают в продажу в таком виде. Обязательно в таком случае обращайте внимание на срок хранения: возможно, он уже подходит к концу.

Швы банки должны быть ровные, аккуратные, не должен проступать изоляционный материал или содержимое. Если есть одно из этих нарушений, то это может говорить о том, что происхождение этих консервов сомнительно.

На самой банке выбивается: в 1-м ряду — дата изготовления (число, месяц, год), во 2-м ряду — номер предприятия-изготовителя. У рыбных консервов вторым рядом идут сначала индекс рыбной промышленности (буква «Р») и ассортиментный знак (означает вид рыбы), а потом уже номер предприятия-изготовителя.

Цифры на банке должны быть выбиты наружу, если же они вбиты вовнутрь — это может говорить о фальсификации.

ЭТИКЕТКА

Ингредиенты должны указываться в составе в порядке убывания, а значит на 1-м месте должна быть рыба и т. д.

Если в составе мука, крахмал, то за счет них уменьшается количество основного сырья.

Должны быть: срок годности, масса нетто (общая и отдельных компонентов, например: общая масса нетто — 200 г, а самой кукурузы — 130 г), производитель и реализатор с контактами.

Обращайте внимание на качество этикетки: текст должен быть напечатан четко, этикетка должна быть ровно наклеена, без следов клея — иначе перед вами банка, произведенная на неизвестном заводе и качество продукта в ней может быть сомнительным.

Благодарим за помощь в подготовке материала Богдана Голуба, доцента кафедры товароведения и экспертизы пищевых продуктов Киевского национального торгово-экономического университета, и Татьяну Шатаеву, начальника лаборатории сертификации продукции ДП «Укрметртестстандарт».

Джерело: http://www.segodnya.ua