

# Кто ответит за качество куриного мяса?

**Продукты из куриного мяса - вкусные, питательные и полезные для здоровья, при условии, что они свежие и качественные. В противном случае они могут стать причиной очень серьезных заболеваний.**

Поскольку охлажденное мясо этой птицы является одним из самых популярных среди потребителей продуктов питания, эксперты решили проверить качество курятины, что особенно актуально в период летней жары.

## Как проверяли?

Специалисты Института потребительских экспертиз приобрели пять наборов образцов продуктов из курятины (целую тушку, окорочка, филе), из них четыре в больших супермаркетах, и один образец - на рынке. В экспертизе приняла участие продукция ТМ «Наша Ряба», «Гаврилівські курчата», «Агрофирма «Вільхівська», «Курка Чеботурка» и птицефабрики «Волочиська». Выбор обосновывался тем, что продукция этих торговых марок составляет собой порядка 75% рынка.

Образцы были доставлены в сертифицированную лабораторию исследований химико-биологических и радиологических факторов УкрНИИ «Ресурс» Государственного агентства резерва Украины. Экспертиза была «глубокой», т.е. проверяли большое количество параметров, почти две недели.

## Опасность есть

Микробиология является важнейшим параметром качес-



тва куриного мяса. Никому не хочется употреблять в пищу не нужные вредоносные бактерии и уж тем более крайне опасные для здоровья патогенные микроорганизмы типа сальмонеллы, которая вызывает печально известные сальмонеллез или дизентерию. К счастью, патогенные организмы не были обнаружены ни в одном из образцов.

А вот кишечная палочка была обнаружена в курятине ТМ «Гаврилівські курчата» и «Курка Чеботурка». Однако стоит отметить, что ее содержание в ДСТУ не нормируется, поскольку предполагается, что продукт перед употреблением пройдет определенную термообработку

(варку, жарку, тушение). Кишечная палочка опасна, но погибает при температуре 60°C. Безусловно, лучше бы ее в продукте вообще не было.

Количество мезофильных аэробных микроорганизмов превысило норму у всех участников теста, кроме ТМ «Наша Ряба». Соответствие норме по этому параметру свидетельствует о высокой культуре производства и вертикальном контроле качества вплоть до полок магазинов.

## Антибиотики сверх нормы

Среди потребителей давно бытует уверенность в том, что

на птицефабриках кур кормят гормонами роста и антибиотиками для максимально быстрого набора веса. На самом же деле, в промышленных условиях бройлер растет за 42-45 дней, и подобные темпы - результат селекции. Антибиотиками птицефабрики могут грешить с целью предотвращения заболевания птицы. Эти препараты, естественно, потом попадают прямо в приготовленную из курицы пищу.

Антибиотики - изобретение полезное, но их длительное употребление с едой может привести к печальным последствиям: от дисбактериоза до влияния на иммунную систему, привыкания к действию антибиотиков во время заболеваний и даже аллергии. Антибиотики были обнаружены только в одном образце - ТМ «Курка Чеботурка», и в довольно большой концентрации -

1,39 ед./мл, при нормативе не более 0,01 ед./мл.

Были неприятные сюрпризы и по физико-химическим показателям - кислотному и перекисному числу. Данный параметр характеризует свежесть продукта, общий принцип - чем меньше, тем лучше. По этим показателям, ни у одного участника теста не оказалось наивысшей оценки - ТМ «Гаврилівські курчата», «Вільхівська», «Курка Чеботурка» и «Волочиська» подпали под категорию «сомнительная свежесть», но при этом не вышли за рамки ГОСТа. Курятина «Нашей Рябы» оказалась посвежее конкурентов, но максимальный балл также не получила. Стоит, однако, отметить, что эти показатели зависят не только от производителей, но и от условий хранения продукции в магазинах.

**Игорь МАСЛОВ**

## Вывод

Итак, несмотря на нарушения, обнаруженные в четырех образцах, есть их все-таки можно без особого риска, но при одном условии. Эти продукты перед приготовлением нужно очень тщательно промывать, а потом также подвергать тщательной тепловой обработке.

В целом, результаты показали четкую тенденцию - крупные, современные, вертикально интегрированные производства выпускают качественную продукцию и обладают при этом инструментами контроля ее качества в супермаркетах. Это говорит о достаточно высокой культуре производства и четкой организации логистики «от фабрики до полок магазина». Что касается производителей поменьше - им можно только посоветовать усилить контроль за качеством своих продуктов, поскольку на чаше весов - здоровье людей.