

Сервелат на Пасху - вкусен и безопасен?

До Пасхи остается не так много времени, и пора задуматься о продуктах для праздничного стола. Любители деликатесов не понаслышке знают о сервелатах - варено-копченых колбасах, которые по праву считаются одними из самых вкусных и сытных мясных продуктов.

Эксперты столичного Института потребительских экспертиз исследовали семь образцов сервелата - «Щирий кум», «Юбилейный», «Фарро (Кременчугмясо)», «Безлюдовский», «Скворцово» и «Луганские деликатесы». Их тестировали на соответствие нормативам ДСТУ 4691:2006 и ДСТУ 4435:2005 нормирующие значения для колбасы варено-копченых. Согласно маркировке, пять из шести образцов были изготовлены согласно ДСТУ 4592:2006, а сервелат «Мускатный» «Скворцово» - по собственному ТУ.

Физико-химический состав. Жирность в сервелате должна быть не более 45%. Безусловно, что достичь такого показателя непросто, поскольку колбасу могут изготов-

ливать из разного сырья, но по крайней мере стремиться к этому надо. По жирности в лидерах оказался сервелат «Юбилейный» и «Фарро» (31,7% и 34,2% соответственно), а вот колбасам «Безлюдовский» и «Щирий кум» оценки снизили за небольшое количество жира (23% и 18,6% соответственно). По содержанию влаги наименьше количество - у «Юбилейного» и «Щирий кум».

Органолептические исследования.

Прошли две дегустации - профессиональной дегустационной комиссией и обычными потребителями, т. н. пробандами. У профессионалов все испытуемые получили хорошие оценки.

«Народным» дегустаторам тоже понравились вкусовые качества участников. 50



человек попробовали сервелат и распределили пьедестал так: первое место разделили между собой «Фарро» и сервелат «Юбилейный», второе получили «Луган-

ские деликатесы», остальным участникам дегустаторы несколько снизили оценки за вкусовые качества.

Микробиологические показатели.

Поскольку сервелат является готовым к употреблению продуктом, в нем не должно присутствовать вредной и тем более патогенной микрофлоры. Ни в одном образце бактерий не обнаружили, что говорит о соблюдении технологии производства и правильности микробиологической защиты на предприятиях-изготовителях.

В сухом остатке. Чтобы правильно «разговориться» на Пасху, можно смело выбрать сервелат. Все участники получили довольно высокие оценки, а лучшими образцами по соотношению «цена - качество» эксперты выбрали сервелаты от Кременчугского мясокомбината ТМ «Фарро» и мясокомбината «Юбилейный».

Дмитрий КОРНЕЙЧУК