

# Сервелат на Пасху - вкусен и безопасен?

Сергей АНТИПОВ

Тест сервелатов - вкусно разговеться на Пасху. ▼

До праздника Пасхи остается не так много времени, и пора задуматься о продуктах для праздничного стола. Одним из деликатесов являются сервелаты - варено-копченые колбасы, которые по праву считаются одними из самых вкусных и сытных мясных продуктов. Эксперты столичного Института потребительских экспертиз отобрали шесть образцов для теста и отправили в лабораторию с целью проверить их качество накануне праздников.

Фото: автор.

Под микроскоп попали семь образцов сервелата - «Ширий кум», «Юбилейный», «Фарро (Кременчугмясо)», «Безлюдовский», «Скворцово» и «Луганские деликатесы». Исследования проводились на соответствие нормативам профильных ДСТУ. Специалисты лаборатории проверили физико-химические параметры, органолептические показатели (вкус, запах, вид фарша на разрезе и т.д.) и микробиологические показатели.

Жирность в колбасах сервелат должна быть не более 45%. Безусловно, достичь такого показателя непросто, поскольку колбаса может изготавливаться 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 «Ширий кум» оценки были снижены за небольшое количество жира (23% и 18,6% соответственно). По содержанию влаги наименьше количество - у «Юбилейного» и «Ширий кум».

По вкусовым качествам сервелат должен иметь приятный вкус с ярко выраженным привкусом специй и копчения. Консистенция должна быть плотной, а фарш на разрезе



**Данные образцы прошли тщательную экспертизу.**

зе - светло-розового цвета с вкраплениями сала. Пробовали в два этапа: сначала профессиональная дегустационная комиссия, а затем обычные потребители, т.н. пробанды. У профессионалов все испытываемые образцы получили хорошие оценки. «Народные» дегустаторы попробовали сервелат и распределили оценки так: первое место разделили между собой - «Фарро» и сервелат «Юбилейный», второе - «Луганские деликатесы», остальные участникам дегустаторы несколько снизили оценки за вкусовые качества.

Поскольку сервелат является готовым к употреблению продуктом, в нем не должно присутствовать вредной микрофлоры. К счастью, ни в одном образце бактерий обнаружено не было, что говорит о высокой культуре производства.

Итак, на Пасху можно смело ставить на стол сервелат, поскольку это действительно колбасы качественные и вкусные. Все участники получили довольно высокие оценки, а лучшими образцами по соотношению «цена - качество» эксперты выбрали сервелаты от Кременчугского мясокомбината ТМ «Фарро» и мясокомбината «Юбилейный».