

КУРЯТИНА ЛИШЬ ОДНОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ БЫЛА ПРИЗНАНА ПОЛНОСТЬЮ КАЧЕСТВЕННОЙ И ПРИГОДНОЙ К УПОТРЕБЛЕНИЮ

Столичный Институт потребительских экспертиз провел лабораторную проверку качества куриного мяса

Кирилл АНДРЕЕВ
специально для
«ФАКТОВ»

Один из самых громких скандалов этого лета связан с массовым отравлением курицей, купленной в одном из столичных супермаркетов. «Курятина сегодня очень популярна, — говорят в Институте потребительских экспертиз, — но частные случаи отравления этим продуктом заставили нас обратить внимание на его качество». Для экспертизы специалисты института приобрели продукцию (целую тушку, окорочка, филе) как нескольких ведущих, так и не слишком известных производителей курятины.

Если постоянно употреблять в пищу мясо с высоким содержанием антибиотиков, это может привести к дисбактериозу, аллергии и даже нечувствительности к действию антибиотиков

Образцы были доставлены в сертифицированную лабораторию исследований химико-биологических и радиологических факторов УкрНИИ «Ресурс» Государственного агентства резерва Украины.

— Мы проверяли большое количество параметров, — говорит директор Института потребительских экспертиз Юрий Черноривец, — А именно химико-физические параметры и микробиологию. Также проверили органолептические показатели (внешний вид, консистенция, прозрачность и аромат бульона и так далее); качество упаковки и наличие важной для потребителя информации на ней. В целом исследование проводилось почти две недели.

По словам исследователей, лишь один образец курятины, произведенный торговой маркой «Наша Ряба» (компания «Мироновский хлебопродукт»), полностью отвечал нормативам ГОСТов и мог считаться пригодным к употреблению без каких-либо опасений. Во всех остальных образцах были обнаружены определенные отклонения от нормы по микробиологии, связанные с наличием антибиотиков и кишечной палочки.

— Микробиология является важнейшим параметром качества куриного мяса, — говорит Юрий Черноривец, — Никому из нас не хочется употреблять в пищу вредоносные бактерии и уж тем более крайне опасные для здоровья патогенные микроорганизмы типа сальмонеллы, которая вызывает сальмонеллез или дизентерию. К счастью, в курятине они обнаружены не были. А вот ки-

шечную палочку в двух образцах таки нашли. Правда, содержание кишечной палочки в ГОСТе не нормируется, поскольку предполагается, что продукт перед употреблением пройдет определенную термообработку (варку, жарку, тушение). Кишечная палочка опасна, но погибает при температуре 60°C. Хотя, безусловно, лучше бы ее в продукте вообще не было.

Увы, количество мезофильных аэробных микроорганизмов, по словам эксперта, превысило норму у всех участников теста, кроме курятины торговой марки «Наша Ряба».

— Эти микробы не столь опасны, как сальмонеллы, — отмечает Юрий Черноривец. — Между тем продукты, в которых обнаружено большое количество таких бактерий нельзя считать безопасными для здоровья. Значительное количество жизнеспособных клеток в пищевых продуктах свидетельствует либо о недостаточной термической обработке сырья, либо о не вполне тщательной мойке и дезинфекции оборудования, либо о неудовлетворительных условиях хранения, при которых развиваются определенные группы микроорганизмов. Если же этот параметр в норме, то можно, наоборот, говорить о высокой культуре производства.

Бытует мнение, якобы кур на птицефабриках для максимально бы-

строго набора веса кормят гормонами роста и антибиотиками. На самом деле бройлеры вырастают за 42—45 дней за счет своих генетических особенностей. Антибиотики просто помогают бороться с заболеваниями птицы.

— Если постоянно употреблять в пищу мясо с высоким содержанием антибиотиков, — говорит Юрий Черноривец, — это может привести к печальным последствиям: от дисбактериоза и аллергии до нечувствительности к действию антибиотиков во время заболеваний.

По словам эксперта, антибиотики были обнаружены только в одном образце курятины, но довольно в большой концентрации, превышающей норму почти в 14 раз (1,39 единицы на миллилитр при нормативе не более 0,01 единицы на миллилитр).

Свежесть продукта зависит не только от производителей, но и от условий хранения его в магазинах

— По физико-химическим показателям, характеризующим свежесть продукта, ситуация не самая радужная, — говорит Юрий Черноривец. — Ни у одного участника теста не оказалось наивысшей оценки — четыре образца подпали под категорию «сомнительная свежесть», но при этом не

вышли за рамки ГОСТа. Стоит, однако, отметить, что эти показатели зависят не только от производителей, но и от условий хранения продукции в магазинах. Радует лишь то, продукция лидера отрасли — торговой марки «Наша Ряба», на долю которой приходится почти половина всех розничных продаж, не вызвала никаких замечаний и является, бесспорно, качественной.

Впрочем, эксперт подчеркивает: несмотря на несоответствия, обнаруженные в курятине других производителей, употреблять ее можно. Но при одном условии: перед приготовлением продукт нужно очень тщательно мыть, а потом также тщательно подвергать тепловой обработке.

— Я рекомендую покупателям осознанно подходить к выбору куриного мяса, — говорит Юрий Черноривец, — покупать его только у проверенных производителей и по возможности в супермаркетах с хорошей репутацией. В целом результаты показали четкую тенденцию: крупные, современные, вертикально интегрированные производства выпускают качественную продукцию и могут контролировать процесс ее продажи в супермаркетах. Что касается производителей поменьше, им можно только посоветовать усилить контроль за качеством своих продуктов, поскольку на чаше весов — здоровье людей.