

ОТКРЫТАЯ ТРИБУНА

Выбираем качественное куриное мясо

Институт потребительских экспертиз провел лабораторную проверку качества курятины. ▼

В последнее время в СМИ все чаще появляются сообщения о массовых отравлениях некачественными продуктами. Поскольку охлажденное мясо птицы является одним из самых популярных среди потребителей продуктов, эксперты решили проверить качество курятины в украинских магазинах.

ДОВЕРЯЙ, НО ПРОВЕРЯЙ

Специалисты Института потребительских экспертиз приобрели пять наборов продуктов из курятины (целую тушку, окорочка, филе) в четырех больших супермаркетах и один - на рынке. В экспертизе приняла участие продукция ТМ «Наша Ряба», ТМ «Гаврилівські курчата», ТМ «Агрофирма «Вільхівська», ТМ «Курка Чеботурка» и птицефабрики «Волочиська». Продукция этих торговых марок занимает около 75% рынка.

Образцы были доставлены в сертифицированную лабораторию исследованной химико-биологических и радиологических факторов УкрНИИ «Ресурс» Государственного агентства резерва Украины. Экспертиза была «глубокой», то есть проверяли и химико-физические показатели (кислотное и перекисное число, содержание аммиака и солей аммония), и микробиологию (наличие и содержание антибиотиков, а также количество мезофильных

микроорганизмов, наличие бактерий кишечных палочек, патогенных микроорганизмов, в т.ч. рода Salmonella и Listeria), и органолептические показатели (внешний вид, консистенция и проч.), качество упаковки и наличие информации на ней.

ОТКЛОНЕНИЯ ОТ НОРМЫ

Результаты оказались неоднозначными. Лишь один образец (ТМ «Наша Ряба», производство компании «Мирановский хлебопродукт») в лаборатории признали полностью качественным и пригодным к употреблению без опасений. В остальных образцах обнаружены отклонения от нормы по микробиологии (в частности, по антибиотикам и наличию кишечной палочки), что является несоответствием нормативам ДСТУ.

Отметим, что микробиология является важнейшим параметром качества куриного мяса. Никому из нас не хочется употреблять в пищу вредоносные бактерии и уж тем более опасные патогенные микроорганизмы типа сальмонеллы, которая вызывает сальмонеллез или дизентерию. К счастью, патогенные организмы не были обнаружены ни в одном из образцов. А вот кишечную палочку «засекли» в курятине ТМ «Гаврилівські курчата» и ТМ «Курка Чеботурка». Однако стоит отметить, что содержание кишечной палочки в ГОСТе не нормируется, поскольку предполагается, что продукт перед употреблением проходит термообработку. А

кишечная палочка погибает при температуре 60°C.

А вот количество мезофильных аэробных микроорганизмов превысило норму у всех участников теста, кроме ТМ «Наша Ряба». Значительное количество жизнеспособных клеток в пищевых продуктах свидетельствует либо о недостаточной термической обработке сырья, либо о нетщательной мойке и дезинфекции оборудования, либо о неудовлетворительных условиях хранения. Соответствие норме по этому параметру свидетельствует о высокой культуре производства и контроля качества.

Среди потребителей бытует мнение, что на птицефабриках кур кормят гормонами роста и антибиотиками для быстрого набора веса. На самом же деле в промышленных условиях бройлер растет за 42-45 дней - это результат селекции. Антибиотиками птицефабрики могут грешить для предотвращения заболевания птицы. Эти препараты, естественно, потом попадают прямо в пищу. А их длительное употребление может привести к дисбактериозу, привиканию и даже аллергии. Антибиотики были обнаружены только в одном образце - ТМ «Курка Чеботурка», и в довольно большой концентрации - 1,39 ед/мл (норма - не более 0,01 ед/мл).

Неприятные сюрпризы ждали экспертов 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», ТМ «Вільхівська», ТМ «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. Справедливости ради отметим, что эти показатели зависят не только от производителей, но и от условий хранения продукции в магазинах.

ДОВЕРЯЙТЕ ЛИДЕРАМ

Несмотря на некоторые нарушения, обнаруженные в четырех образцах, есть курицу, не опасаясь за здоровье, все же можно. Но не забывайте тщательно его прожаривать (проваривать, тушить). Сдержанного оптимизма добавил лишь тот факт, что единственный образец, не вызвавший особых замечаний, был произведен лидером отрасли, формирующим около 50% всех розничных продаж (ТМ «Наша Ряба»).

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. И потому подходить к выбору куриного мяса стоит сознательно, покупая его только у проверенных производителей и по возможности в супермаркетах с хорошей репутацией.

Подготовила Наталья КОВАЛЕНКО.