

# Продается ли в Украине качественная курятина?



Столичный Институт потребительских экспертиз провел лабораторную проверку качества куриного мяса

В последнее время мы все чаще становимся свидетелями тревожных сообщений в СМИ о массовых отравлениях потребителей некачественными продуктами. В частности, широкий резонанс вызвали истории об отравлении курятиной. Поскольку охлажденное мясо этой птицы является одним из самых популярных среди потребителей продуктов питания, эксперты решили проверить его качество, что особенно актуально в жаркую погоду.

## «ГЛУБОКАЯ» ЕКСПЕРТИЗА

Специалисты Института 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 торговых марок «Наша Ряба», «Гаврилівські курчата», «Агрофирма «Вільхівська», «Курка Чеботурка» и птицефабрики «Волочиська», составляющая порядка 75% рынка.

Образцы были доставлены в сертифицированную лабораторию исследований химико-биологических и радиологических факторов УкрНИИ «Ресурс» Государственного агентства резерва Украины. Экспертиза была «глубокой», то есть проверяли большое количество параметров, а именно химико-физические показатели (кислотное и перекисное число, содержание аммиака и солей аммония), микробиология (наличие и содержание антибиотиков, количество мезофильных микроорганизмов, наличие бактерий кишечных палочек, наличие патогенных микроорганизмов, в том числе рода *Salmonella* и *Listeria*). Также проверили органолептические показатели (внешний вид, консистенция, прозрачность и аромат бульона и прочие), качество упаковки и наличие важной для потребителя информации на ней. В целом исследования заняли почти две недели.

Результаты оказались неоднозначными. Лишь один образец (ТМ «Наша Ряба», производство компании «Мионовский хлебопродукт») в лаборатории признали полностью качественным и пригодным к употреблению без опасений. Во всех остальных образцах, прошедших экспертизу, были обнаружены хоть и не смертельные, но все же отклонения от нормы по микробиологии (в частности, по антибиотикам и наличию кишечной палочки), что является несоответствием нормативам ДСТУ, которые нормируют допуски для подобной продукции. Но обо всем по порядку.

## МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Микробиология является важнейшим параметром качества куриного мяса. Никому из нас 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. Процесс обнаружения данных микроорганизмов и бактерий сложен и длителен – для этого производят посев, выращивание специальных тест-культур, проводят процесс инкубации и через несколько суток получают результат. К счастью, патогенные организмы не были обнаружены ни в

одном из образцов. А вот кишечная палочка присутствовала в курятине ТМ «Гаврилівські курчата» и «Курка Чеботурка». Однако стоит отметить, что 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 оС. Безусловно, лучше бы ее в продукте вообще не было.

Количество мезофильных аэробных микроорганизмов превысило норму у всех участников теста, кроме ТМ «Наша Ряба». Эти микробы могут быть отнесены к санитарно-гигиеническим индикаторам в меньшей мере, чем другие санитарно-показательные микро-

СРЕДИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
ДАВНО БЫТУЕТ  
УВЕРЕННОСТЬ В ТОМ,  
ЧТО НА ПТИЦЕФАБРИКАХ  
КУР КОРМЯТ  
ГОРМОНАМИ РОСТА  
И АНТИБИОТИКАМИ  
ДЛЯ МАКСИМАЛЬНО  
БЫСТРОГО НАБОРА ВЕСА

организмы. Однако продукты, в которых обнаружено большое количество таких бактерий, даже непатогенных и не изменяющих органолептические показатели, 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. Соответствие норме по этому параметру свидетельствует о высокой культуре производства и вертикальном контроле качества вплоть до полок магазинов.

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 – «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 тоже не получила. Стоит, однако, отметить, что эти показатели зависят не только от производителей, но и от условий хранения продукции в магазинах.

## НАШЕ ЗДОРОВЬЕ – В НАШИХ РУКАХ

Итак, несмотря на нарушения, обнаруженные в четырех образцах, есть их все-таки можно без особого риска, но при одном условии. Эти продукты перед приготовлением пищи нужно очень тщательно промывать, а потом также тщательно подвергать тепловой обработке. 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»). Таким образом, половина всей украинской индустриальной курятины является качественной.

Продукты из куриного мяса – вкусные, питательные и полезные для здоровья, при условии, что они свежие и качественные. В против-

ном случае они могут стать причиной очень серьезных заболеваний. Потребителю необходимо сознательно подходить к выбору куриного мяса, покупая 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 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 над качеством своих продуктов, поскольку на чаше весов – здоровье людей. **OB**

**ПРОДУКТЫ ИЗ  
КУРИНОГО МЯСА  
– ВКУСНЫЕ,  
ПИТАТЕЛЬНЫЕ И  
ПОЛЕЗНЫЕ ДЛЯ  
ЗДОРОВЬЯ, ПРИ  
УСЛОВИИ, ЧТО  
ОНИ СВЕЖИЕ И  
КАЧЕСТВЕННЫЕ.**

