

ЗАЧЕМ ТРАНСЛИРОВАТЬ ВЫБОРЫ В ИНТЕРНЕТЕ КАК В БЕЛЬГИЮ ПОПАЛИ МОЩИ ЦАРСКОЙ СЕМЬИ НЕИЗВЕСТНЫЕ ПОДРОБНОСТИ ВОЙНЫ 1812 г.

с. 4

с. 5

с. 28

№ 35 (838)

29 августа - 4 сентября 2012 г.

Рекомендованная
цена 3 грн.

ИАНА с. 23
принцесса на обочине



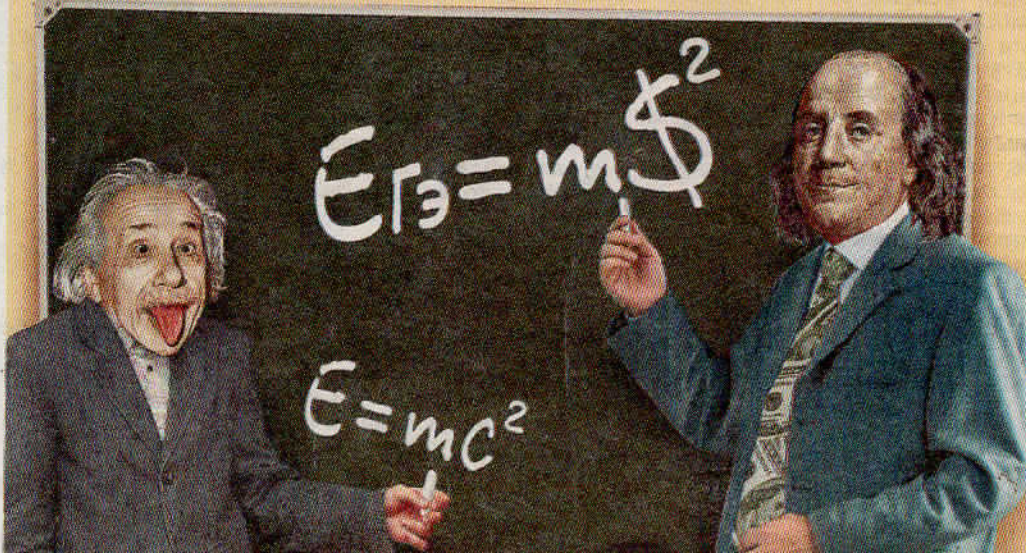
СМЕХОВА с. 3
нормальная женщина

АРГУМЕНТЫ И ФАКТЫ В УКРАИНЕ

ПЕРВО-НАПЕРВО >>

Простите меня, люди добрые!

Хочу с помощью письма в «АиФ» покаяться перед людьми. Вот почему: аномально жарким летом 2010 года я вез в Москву в обычном автоприцепе 1360 кг свиного мяса. Оно изначально было не первой свежести - купил по бросовой цене. А дорога не ближняя - 450 км. На трассе остановил гаишник, потребовал показать груз. Я развязал тент, а оттуда - тошнотворный запах и рой зеленых мух. Мент полосатой палочкой брезгливо приподнял мясо, из которого посыпались опарыши. Пять тысяч рублей решили дело, и я благополучно поехал дальше, в так называемую «химчистку»: есть под Москвой место, где тухлятины придают товарный вид. Оттуда поехал уже на рынок - в ветлабораторию. Кому полагается - купюру в карман, а



В НОМЕРЕ:

Торговля без пушек.

Повторятся ли «торговые войны» Украины и России

с. 2

Доступная неприкосновенность.

Разрешат ли прокуратуре «заниматься» депутатами ВР в обход парламента

с. 2

Лавры диктаторов.

«АиФ» составил рейтинг самых авторитарных современных правителей

с. 7

Дело рук утопающих.

Почему в России любая стихия - бедствие

с. 11

С корабля - на диету.

Как вернуться

«Брауншвейгская» палочка

Колбаса «Брауншвейгская» появилась на наших прилавках давно. Преодолев путь из Германии в СССР, она и сегодня для многих остается любимым деликатесом. Отечественные производители давно освоили технологию производства недешевой сырокопченой колбасы, благодаря чему на прилавках можно найти не один образец «Брауншвейгской».

Однако может ли этот выпущенный в Украине продукт похвастать высоким европейским качеством? Это решили выяснить эксперты столичного Института потребительских экспертиз, с чем и отобрали семь образцов для теста и отправили их в лабораторию.

На экспертизу попали семь образцов «Брауншвейгской» колбасы - «Щирий кум», «Юбилейный», «Кременчугмясо. Золотая коллекция», «Алан», «Глобино», «Феракс» и «Луганские деликатесы». Исследования проводились на соответствие нормативам ДСТУ 4427:2005 «Колбасы сырокопченые и сыровяленые».

Специалисты лаборатории проверили физико-химические параметры (массовые части кухонной соли и влаги), органолептические показатели (вкус, запах, вид фарша на разрезе, консистенция и внешний вид) и, наконец, микробиологические показатели (наличие кишечной палочки, патогенная микрофлора, такая как сальмонелла, листерии, клостридии и т.д.).

Физико-химический состав. По физхимии ни один образец не показал плохих результатов - и соль, и влага оказались в рамках нормативов, что подтверждает высокий контроль технологии производства данных колбас.



Органолептические исследования. «Брауншвейгская» колбаса должна иметь приятный островатый вкус, с ярко выраженным привкусом специй и копчения. Консистенция должна быть твердой, а фарш на разрезе должен быть темного цвета с вкраплениями сала. Было проведено две дегустации - профессиональной дегустационной комиссией и обычными потребителями, т.н. пробандами. У профессионалов все испытуемые получили хорошие оценки, а наибольшее количество баллов за вкус получили образцы «Кременчугмясо. Золотая коллекция» и «Брауншвейгская» мясокомбината «Юбилейный».

«Народным» дегустаторам тоже понравились вкусовые качества участников. Пятьдесят человек попробовали «Брауншвейгскую» и распределили пьедестал так: первое место - «Кременчугмясо. Золотая коллекция», второе - «Глобино» и третье с небольшим отрывом завоевал «Юбилейный».

Микробиологические показатели. Поскольку сырокопченая колбаса является готовым к употреблению продуктом, в ней не должно быть вредной и тем более патогенной микрофлоры. И здесь ждал неприятный сюрприз - в четырех из семи образцов была обнаружена кишечная палочка. Учитывая то, что эту колбасу употребляют без дополнительной термообработки (в отличие, например, от вареных колбас, которые часто жарят), присутствие кишечной палочки может вызвать серьезные осложнения. Не справились с экзаменом «Щирий кум», «Феракс», «Луганские деликатесы» и «Алан», не обнаружили бактерий только в продукции «Кременчугмясо. Золотая коллекция», «Глобино» и мясокомбината «Юбилейный». Безусловно, можно списать все на аномальную жару и нарушение температурных режимов в магазинах, но ведь и остальные образцы покупались там же, что заставляет делать неутешительные выводы.

В сухом остатке. Похоже, что любителям довольно дорогого деликатеса - «Брауншвейгской» колбасы - следует быть щепетильными при выборе любимого продукта. Что же касается производителей, то им можно лишь посоветовать усилить контроль по микробиологической безопасности на предприятиях.

Дмитрий КОРНЕЙЧУК