

Где
ОТДОХНУТЬ И
ПОВЕСЕЛИТЬСЯ
в сентябре

Читайте на > *странице 13.*

4п7.

«КП» расшифровала закодированные сообщения ЖЭКов киевлянам

Читайте на > *стр. 8.*

Шановні мешканці будинку
вул. Вишгородська, 10!

Будинок без ГВП з 28.08.2012р. з 8-год.
по 24-00год. 30.08.12р.-плановий ремонт
працює ТЕУ-4.

Адміністрація ЖЕК-
Адміністрація ТЕУ-

АКТЬ НПСЛ, НЧГ Н ПНЛ.
на ЖЕКІ

КОМСОМОЛЬСКАЯ ПРАВДА

в Украине



Четверг, 30 августа

Киевский выпуск

КР.УА
Интернет

САМЫЙ БОЛЬШОЙ ТИРАЖ
35
миллионов
экземпляров
в месяц
в Украине и СНГ
№ 189 (4183/25578)
2012 г.
Рекомендованная цена
2 грн. 75 коп.

ТАЙВАНЬСКИЕ ВЛАСТИ АРЕСТОВАЛИ УКРАИНЦА ЗА ТО, ЧТО ОН СПАС ОТ ГИБЕЛИ ДВАДЦАТЬ МАТРОСОВ



фото УНИАН.

Даже первоклашек
проверят
на наркотики

мер, в туманной Андроэды. Вопросы: как не заблудиться на просторах Все-

кам. Стартуя к другим мирам, нужно определить время задержек импульсов

зависимости от приближения или уда-

ления от него. национальные коридоры, летят два аме- риканских аппарата.

ФАКТ

В «Брауншвейгской» обнаружена кишечная палочка

Наталья КОВАЛЕНКО

Эксперты протестировали в лаборатории образцы популярной сырокопченой колбасы разных марок.

Сырокопченые колбасы являются украшением любого стола - этот продукт по праву считается деликатесом. «Брауншвейгская» причисляется к высшему сорту сырокопченых колбас, производство которых - довольно трудоемкий процесс, поэтому и стоят они дорого. Вначале такие колбасы подвергают холодному копчению, а затем сушат при определенных температурных режимах.

Цены на «Брауншвейгскую» стартуют от 110 грн. за килограмм, поэтому потребителям вдвойне интересно узнать, насколько она качественна. Чтобы это выяснить, эксперты столичного Института потребительских экспертиз отобрали семь образцов для теста и отправили их в лабораторию.

В лабораторию попали такие образцы «Брауншвейгской»: «Щирий кум», «Юбилейный», «Кременчугмясо. Золотая коллекция», «Алан», «Глобино», «Феракс» и «Луганские деликатесы». Исследования про-

водились на соответствие нормативам ДСТУ 4427:2005 «Колбасы сырокопченые и сыровяленые».

Специалисты лаборатории проверили такие показатели:

Физико-химический состав (массовые части кухонной соли и влаги). По физхимии ни один образец не показал плохих результатов - и соль, и влага оказались в рамках нормативов, что подтверждает высокий контроль за технологией производства данных колбас.

Органолептические исследования (вкус, запах, вид фарша на разрезе, консистенция и внешний вид). «Брауншвейгская» колбаса должна иметь приятный островатый вкус с ярко выраженным привкусом специй и копчения. Консистенция должна быть твердой, а фарш должен быть на разрезе 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» мяскокомбината «Юбилейный».

«Народным» дегустаторам тоже понравились вкусовые каче-



Специалисты протестировали семь самых популярных образцов колбасы.

ства 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 (наличие кишечной палочки, патогенная микрофлора, такая как сальмонелла, листерии, кластридии и т.д.). Поскольку сыро-

копченая колбаса является готовым к употреблению продуктом, в ней не должно присутствовать 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 (как, например, часто жарят вареные колбасы), присутствие кишечной палочки может вызвать серьезное осложнение. Не справились с экзаменом «Щирий кум», «Феракс» и «Луганские деликатесы» и «Алан», не обнаружили бактерий только в продукции «Кременчугмясо. Золотая коллекция», «Глобино» и мяскокомбината «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.

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