

Як харчова промисловість підробляє продукти

Харчова промисловість, вочевидь, завжди буде дивувати нас винахідливістю, особливо коли справа стосується виготовлення підробних продуктів. Звернімося до фактів.

1. Сметана – підробка.

Один з найпопулярніших кисломолочних продуктів. Магазини пропонують нам сметану різної жирності, але не вказують, що вона давно перестала бути справжньою. Що ж ми купуємо насправді? Тваринний жир замінюють на рослинний, молочний білок на соєвий, а соя - генно модифікована. Додається смакова добавка, і на полиці. Як же перевірити натуральність продукту? Дуже просто, необхідно розчинити чайну ложку сметани в склянці окропу. Підробка випаде в осад, а справжня повністю розчиниться.

2. Ікра – підробка.

У Росії ікру почали подавати до столу більше 300 років тому. Петро 1-й тримав 50 спеціальних риболовів, які поставляли ікру до царського двору.

Нині цей делікатес, багатий йодом, через високу ціну доступний далеко не всім. Тому червону та чорну ікру навчилися підробляти. Роблять її з морських водоростей, і смак такою ікри віддає желатином. Але навіть якщо ікра має запах риби, а ікринки правильної форми і мають необхідний колір, все це не доводить їх натуральність. Справжня ікра при стисканні лопається і має гіркуватий присмак, а підробка просто розжовується. Природна ікра має ікринки цілі, рідини повинно бути зовсім небагато. Якщо в ікрі солі менше ніж треба, вона може не «дожити» до кінця терміну реалізації.

Термін придатності ікри після улову три дні, саме тому виробники для продовження терміну додають консерванти. Найкраща ікра розфасована в банки з липня по вересень, у цей час нерестяться лососеві, і більше вірогідності, що виробник використовував мінімум консервантів.

Перевірка натуральності ікри. Якщо в місткість з окропом кинути справжню ікринку, білок почне згортатися, залишаючи у воді білий шлейф, а сама ікринка залишиться неушкодженою. Штучна ікра в окропі через якийсь час втратить форму і почне розчинятися.

3. Консерви.

Проблеми, з якими може зіткнутися покупець:

- співвідношення риби і соусу. Якщо виробник використовує соусу більше ніж належить, він істотно заощаджує;

- до самої риби частенько додають збільшувачі об'єму;
- наявність консервантів (наприклад сорбінова кислота);
- при неправильному закупорюванні консерви олово може потрапляти всередину і окислятися.

Консерванти. Використання консервантів почалося в глибоку старовину. Люди завжди хотіли продовжити термін служби продуктів. Сіль, мед, вино. Пізніше, замінили на винний оцет і етиловий спирт. Також для збереження продуктів, із спецій виділяли ефірні масла. Все було б добре, якби природні консерванти не замінили синтетичними.

Вони зупиняють утворення в продукті як шкідливих, так і корисних бактерій. Завдяки їм подовжується термін зберігання продукту, колір, запах.

З іншого боку вони можуть спровокувати розлади шлунка, зміну артеріального тиску, навіть рак.

4. Крабові палички.

Судячи з назви – делікатес. Але всі споживачі давно знають, що в крабових

паличках немає ніяких крабів. Але мало хто знає, що в основному навіть риби там немає. Судячи з написів на упаковці, до складу крабових паличок входить крохмаль, барвники, консерванти і сурімі (рибний фарш).

Як виявляється, в рибному фарші самої риби не більше 10%. Після проведення аналізів, експертам так і не вдалося точно з'ясувати, що за речовини входять до речоти 90%.

Після оприлюднення результатів такого дослідження в пресі, продажі крабових паличок впали в кілька разів. Найсумніше те, що виробники не говорять всієї правди про склад «не крабових паличок». Висновок простий, крабові палички – продукт з невідомими компонентами його категорично не варто споживати.

5. Копчена риба.

В основному її роблять за допомогою рідкого диму – найсильнішого канцерогену, забороненого в багатьох країнах світу.

Виробник стверджує, що основний компонент підібної рідини – витяжка зі звичайного диму. А рецепт виробництва тримається в секреті. Швидко закоптити рибу зараз не проблема, не потрібна ні коптильня, ні вишнева тирса.

Рецепт. Все дуже просто, на півлітра води дві столові ложки солі і 50 гр. рідкого диму. Занурюємо рибу, і залишаємо в холодильнику на дві доби. Все, копчена риба



готова. А як же термічна обробка, яка повинна вбити ботулізм, холеру, сальмонелу, стафілокок і всілякі глисти? Нам увесь цей букет ймовірностей пропонують купити разом з рибою. Було б чесно називати її не копченою рибою. Висновок один, хочете жити просто не їжте таку рибу.

Відрізнити її від справжньої копченої теж нескладно. У справжньої копченої риби, на розрізі м'ясо має жовтуватий відтінок, а в районі шлунка збирається жир такого ж кольору. Фарбована риба в розрізі має колір простого оселедця і виділень жиру практично немає. Тому при покупці копченої риби попросіть продавця її розрізати. І зверніть увагу на дату копчення, оскільки при неправильному зберіганні ймовірність появи шкідливих бактерій сильно збільшується.

6. Креветки.

Купуючи креветки, насправді ми купуємо воду. Їх заморозжують відразу після вилову: креветки глазурують льодом, щоб вони не ламалися. Кількість льоду в креветках не вказано виробниками, адже норм на його кількість просто немає. Цим виробники збільшують масу відсотків на 10-40.

На упаковці також вказаний калібр креветок, суть його - кількість креветок на кілограм. Але це стосується лише неочищених креветок. Ці норми порушують майже всі виробники. Морський прибережний планктон може накопичувати в собі важкі метали.

Досить давно навчилися розводити креветок в прибережній зоні. Креветки, вирощені штучно, містять антибіотики, які додають у воду, щоб ракоподібні не хворіли. Надлишок антибіотиків в організмі спричиняє алергічні реакції, дизбактеріоз, вбиває мікрофлору в організмі. Найчастіше використовують левоміцетин, який дуже повільно виводиться з організму людини. На жаль, поки у нас немає законів, які регулюють наявність стимуляторів росту або антибіотиків у креветках.

На око наявність антибіотиків у креветках виявити не можна. Тому при покупці шукайте «Атлантичні» креветки, тобто вилвлені в морі, в них антибіотиків набагато менше.

Висновок: у креветках дуже висока вірогідність наявності антибіотиків, тому бажано обмежити вживання креветок до декількох разів на місяць. Особливо якщо виробник креветок сумнівний.

7. Велика частина меду, соєвого соусу та спецій у магазинах – фальшивка

Більшість учасників медового ринку по всьому світу купують мед сумнівної якості в Китаї. У китайському меді пилко, як правило, відфільтрований – це робиться, щоб замаскувати його походження. Отже, субстанція, що виїшла, медом з повним правом називатися не може.

Соевий соус теж здебільшого фальшивка, хоча, здавалося б, сама соя – сировина цілком доступна. Тут уся справа в тому, що процес виробництва цього соєвого соусу занадто тривалий і трудомісткий. Тому багато заповзятливих виробників вирішили переорієнтуватися на «скороспілу» імітацію, яка і готується за три дні, а зберігається незрівнянно довше.

Але найгірша, мабуть, справа з шафраном. Це до-

роге задоволення, не дарма його називають «королем спецій». За кілограм справжнього шафрану доведеться викласти близько двадцяти тисяч доларів. Це вражає, враховуючи, що у більшості виробників, які стверджують, що продають спеції виключно «вищої якості», насправді в кожній упаковці шафрану відсотків десять або близько того. Решта – нічого не варті подрібнені рослини.

8. За допомогою спеціального клею з м'ясних обрізків можна зробити один великий і апетитний стейк

Субстанція, яка склеює шматочки м'яса, називається «трансглютаміназа» або просто «м'ясний клей». Цей фермент дає змогу модним кухарям надати вже приготовленим м'ясним стравам або крабовій котлетці якусь вигадливу форму.

Набагато менш нешкідливим виглядає інше застосування трансглютамінази. У великому м'ясному виробництві завжди залишається безліч шматочків і обрізків, які годяться хіба що на корм для тварин. А завдяки трансглютаміназі ошадливі підприємці можуть склеїти будь-які відходи м'ясного виробництва в одне ціле і уникнути фінансових втрат. Причому простому споживачеві відрізнити таку мозаїку від звичайного шматка м'яса дуже складно.

9. Лосося фарбують у рожевий колір

Цей колір лосося (форелі, сьомги), який лежить на прилавках наших магазинів – блідо-сірий. Зараз його, в основному, вирощують штучним чином – на фермах, де ця нещасна риба позбавлена натурального корму і живе в такій тісноті, що практично не в змозі пересуватися.

Щоб надати-таки рибі красивого рожевого кольору, виробники, як легко здогадатися, напихають її спеціальними фарбувальними препаратами. Ці пігулки для лосося роблять навіть різних відтінків – на різні смаки господарів рибницьких підприємств.

Зараз на фермах вирощують близько 95% атлантичного лосося, і практично весь він – фарбований.

10. Італійська мафія займається підробкою оливкової олії

Як не дивно це звучить, але фальсифікація оливкової олії – один з найприбутковіших видів «діяльності» італійської мафії. Доходи від оливкової олії можна порівняти у них з доходами від наркотрафіку. Для звичайних споживачів це означає, що більша частина оливкової олії на ринку або дуже розбавлена більш дешевою сировиною, або є повною імітацією.

Ту олію, яку нині продають під виглядом високоякісної оливкової, як мінімум на 80% – суміш дешевих рослинних олій з Тунісу, Марокко, Греції та Іспанії.

Ніякої особливої користі від такого продукту, звичайно ж, немає. Принаймні, не більше, ніж від звичайної соняшникової. Дивно, але люди так звикли до смаку фальшивки, що зараз справжній чистий продукт досить часто приймають за підробку.

Інтернетресурс