

# ЩО «ХОВАЄТЬСЯ» ЗА СОРТОМ КОВБАСИ?

*Щоб не позбавляти себе можливості ласувати за звичкою ковбасою і бути впевненим у її якості, потрібно уважно вивчати споживче маркування на ній та знати, що воно означає. Вищий сорт ковбаси, виробленої за відповідними стандартами, має містити 100% м'яса, перший же та другий сорти містять менше м'яса і додавання добавок — крохмаль, крупу, сою, свинячу шкіру, білковий стабілізатор, соєві та молочні продукти.*

**Я**к обрати якісну ковбасу? Це питання цікавить практично кожного, адже як не крути, повністю обійтися без цього популярного харчового продукту неможливо. Державний нагляд за якістю харчової продукції скасовано, тож споживачам залишається орієнтуватися лише на інформацію на споживчому маркуванні та добре ім'я виробника, який зарекомендував себе з позитивного боку.

Отже, читаючи етикетку, перш за все слід звернути увагу, до якого сорту належать ті чи ті ковбасні вироби, а це може бути вищий, перший або другий сорт. Не всі розуміють, що «сортність» ковбас свідчить не про їхні смакові властивості та свіжість, йдеться саме про їхній склад.

Тобто споживач повинен розуміти, за що він платить. За виріб, який на 100% складається з м'яса чи за домішані до нього крохмаль, крупу, сою, свинячу шкіру. Виробництво чотирьох основних видів ковбасних виробів регулюють відповідні державні стандарти: ковбаси варені, сосиски, сардельки і хліби м'ясні — ДСТУ 4436:2005, ковбаси напівкопчені — ДСТУ 4435:2005, група варено-копчених ковбас — ДСТУ 4591:2006, сиров'ялені та сиров'ялені вироби — ДСТУ 4427:2005. Крім того, виробники мають право виготовляти свою продукцію за технічними умовами, вимоги в яких мають бути не нижчими, ніж ті, що передбачені державними стандартами.

Терміни придатності ковбаси залежать від кількості води: що її більше, то термін придатності менший. Найбільший термін зберігання мають сиров'ялені та сиров'ялені вироби, найменший — варені ковбаси.

Відповідно до державного стандарту варена ковбаса вищого сорту взагалі не повинна містити заміників м'яса. У ковбасі першого сорту — його повинно бути не менше 70%, також допускається наявність білкового стабілізатора — 10%, соєвих і молочних продуктів — 10%, крупа — 5% і крохмалю — 5%. У ковбасі другого сорту — 60% м'яса і 40% добавок. Напівкопчені ковбаси вищого сорту повинні містити 100% м'яса. Першого сорту — 90% м'яса і 10% борошна пшеничного чи продуктів сої. У другосортних виробках відповідно значно менше м'яса і більше добавок.

Якщо йдеться про традиційні види ковбас, які добре відомі споживачам ще з часів Радянського Союзу: «Московська», «Одеська», «Молочна», «Докторська» тощо, — змінювати їхню рецептуру взагалі заборонено, тому вони мають виготовлятися лише за державними стандартами і не містити в назві словосполучень на зразок «Московська-особлива», «Молочна-люкс» тощо. Така видозмінена назва вже красномовно говорить, що виробник не дотримався традиційної рецептури. Ковбаса, приготована за іншим рецептом

з відхиленням від існуючого стандарту, повинна мати свою оригінальну назву, адже її виготовлятимуть не за держстандартом, а за технічними умовами.

Фальсифікація ковбас може відбуватися не лише шляхом підробки продукції відомих торговельних марок, а й за рахунок заміни натурального м'яса емульсією (меленими шкірами, сполучними тканинами, субпродуктами, все це уварюється до стану однорідної кашки). До речі, у Європі виробників зобов'язують вказувати на упаковці точну кількість та сортність м'яса, спецій та інших компонентів. До того ж, там діють й конкретні вимоги до того чи того виду м'яса, яке аж ніяк не може бути замінене перемеленими відходами.



Коли на маркуванні зазначається «продукт м'ясомісний» чи «продукт м'ясорослинний», маємо «імітатор» ковбаси, в якому м'яса зовсім обмаль. Напис «рослинний білок» свідчить про наявність сої, крохмалю чи рослинної клітковини, все це добре поглинає вологу, а отже дозволяє суттєво збільшити вагу виробів, а ось вміст м'яса у них незначний. Створити ілюзію якісного продукту допомагають інші добавки (підсилювачі смаку, ароматизатори, барвники тощо).

Тож не дивно, що на думку багатьох медиків, ковбасні виробни не повинні бути щоденним харчовим продуктом, а обираючи їх, слід уваж-

но читати інформацію на споживчому маркуванні. Звичайно, що нижчий сорт ковбаси, то доступнішою вона є за ціною. Але якщо Вам не байдуже здоров'я, слід дотримуватися принципу: «Краще рідше та менше, але якісніше». Уникайте й готових нарізок у вакуумній упаковці, в такий спосіб спритні махінатори намагаються дати цьому продукту «друге життя».

Варто знати, що навіть дорогі делікатеси — карбонади, окости, корейки, балики тощо теж далеко не завжди стовідсотково складаються з м'яса, хоча й коштують дорого. Щоб отримати «легкі гроші» в цю смакоту додають воду. Кожен шматок довго крутять

у спеціальному вакуумному процесорі з водою, і поступово він повністю вбирає її. Інший спосіб — шприцювання: в кожен шматок делікатесу роблять безліч уколів з водою та спеціями. В результаті він стає важчим у понад два рази! Щоб вода потім не витекла, у м'ясо вводять розчин желатину або каррагінану.

Тож, хоча сертифікація м'ясної продукції нині не є обов'язковою, краще віддати перевагу виробам, на маркуванні яких є зображення трилисника з певним номером, яке свідчить, що продукт сертифіковано в добровільному порядку, а отже, він пройшов необхідні дослідження.

*А. В. Миронова, генеральний директор,  
«Полтавастандартметрологія», м. Полтава*