

Что такое ММО и с чем его едят?

Правда и вымыслы о дешевой колбасе



В одной из журналистских командировок довелось услышать сетования сельчанки, что в их отдаленную деревню автолавка привозит только дорогие вареные колбасы. Мол, в Минске те же сосиски и сардельки можно купить чуть ли не в два раза дешевле. Поинтересовался у коробейника-продавца стоимостью этих любимых пенсионерами продуктов и убедился, что в столице действительно можно найти более приемлемые цены. Причем, как потом удалось выяснить, причина такого расхождения в стоимости кроется вовсе не в чрезмерной погоне мясокомбинатов и торговли за прибылью.

Самообман желудка

Люди старшего поколения все чаще вспоминают не о скудности ассортимента на советских прилавках, а о замечательных вкусовых качествах «Докторской», «Эстонской», «Любительской», молочных сосисок и свиных сарделек. Продукция в те времена делалась строго по рецептуре и из высокосортного мяса. Ведь при тотальном государственном регулировании на все производимые товары, в том числе и колбасу, существовали ГОСТы, то есть государственные стандарты. И отступление от них каралось строго.

Согласно госстандартам, каждый вид колбасы предполагал использование мяса определенного качества и в определенной пропорции. В высших сортах не допускалось включение никаких растительных ингредиентов, и лишь в колбасы второго сорта могли входить мука или крахмал в количестве не более 2 процентов. ГОСТы определяли и рецептуру колбас.

К слову, рецепт наиболее популярной в народе «Докторской» был разработан еще в 1936 году. Этот сорт колбасы можно было отнести и к лечебному питанию, поскольку он содержал сбалансированное количество белков и жиров. Фарш для приготовления «Докторской» включал 70 процентов полужирной свинины, 25 процентов говядины высшего сорта, 3 процента яиц и 2 процента молока. Сверх рецептуры при составлении добавлялось 20—25 процентов воды. Плюс соль и пряности.

С тех пор ГОСТ на эту колбасу, как и на другие сорта, известные с советских времен, существенно не изменился и строго выдерживается на большинстве белорусских мясокомбинатов. Затраты на производство такой продукции значительно выше, чем на выпускаемую по техническим условиям, которые разработаны самими предприятиями. Дело в том, что в результате применения последних содержание мяса в колбасах стало быстро уменьшаться. Для удешевления продукции производители начали в

Олег Каминский. Что такое ММО и с чем его едят?

больших количествах использовать так называемое мясо механической обвалки и заменители животного-растительного происхождения.

Таким образом, покупая выгодные для кошелька не очень дорогие вареные колбасы, мы не получаем сбалансированного питания и с риском для здоровья занимаемся самообманом собственного желудка. Видимо, и жителям деревушки, упомянутой нами, следует поразмыслить над этим вопросом.

Вместо мяса — кожа да кости

При промышленной переработке сельхозпродукции каждому производителю хочется использовать поступающее сырье с наибольшей отдачей. Не исключение и предприятия мясной отрасли. Однако из-за сложности конфигурации костного скелета животного или птицы после обвалки на нем остается до 8 процентов мякотных прирезей.

Поиск эффективных способов отделения мяса от кости продолжался не одно десятилетие. Был предложен ряд технологических приемов, основанных на использовании физических, химических, биохимических и механических методов. В конечном итоге предпочтение было отдано последнему. Отталкиваясь от устройства станка для филетирования рыбы, создали устройство для получения мяса из куриных скелетов. В нем хребты, крылья и шеи пропускались под давлением через цилиндрическое сито, и таким образом получалась полужидкая мягкая масса, которую сейчас называют мясом механической обвалки (ММО) и используют для производства дешевых колбас и полуфабрикатов.

Когда производители говорят, что фарш из ММО подобен изготовленному из настоящего мяса, они лукавят. Во-первых, жиров в нем больше, чем белков. Кроме того, такой фарш сильно подвержен окислению, то есть порче. Это заставляет производителей использовать синтетические антиоксиданты. Но даже они не могут остановить появление неприятного запаха, поэтому в фарш добавляют соевое и рапсовое масло, соль, аскорбиновую кислоту, пирофосфат натрия и прочие субстанции. Иначе фарш портился бы даже в морозильной камере.

Как правило, перед механической обвалкой сырье подвергают предварительному измельчению, поэтому в получаемой мясной массе всегда обнаруживаются костные включения и костный мозг. Это может быть опасно для здоровья, если они неправильной формы, а их размер существенно превышает допустимые нормативы. Не исключено, что в костях аккумулируются и токсичные тяжелые металлы, например, свинец, который может переходить в мясную массу при механической обвалке.

По этой причине в ряде стран использование ММО строго регламентируется, а в Германии вообще запрещено. Как правило, его пускают на изготовление корма для животных, консервов для кошек и собак, мясoproдуктов низшей ценовой категории.

По мнению польского журналиста Збигнева Бартуся, проблема не в самом применении ММО (в конце концов, этот продукт не ядовит, люди едят и не такое), а в отсутствии каких-либо норм. Теоретически процент ММО в готовых изделиях по причине вышеупомянутых свойств должен быть ограничен. Например, в вареных колбасах мелкого помола, фрикадельках, тефтелях он не должен превышать 20 процентов, а в запеченных или баночных паштетах — 40. На практике же — делай что хочешь.

А если учесть широкое применение, особенно мелкими производителями, заменителей животного (сухой белок, протеиновый концентрат, жир говяжий) и растительного происхождения, то в итоге мы получаем дешевую вареную колбасу фактически без мяса.

Говоря о растительных заменителях, в первую очередь следует отметить сою. Ее белок по составу мало отличается от животного. При этом 5 кг соевого белка в сочетании с 25 литрами воды экономят до 30 процентов мясного сырья, а стоимость сои в 5—6 раз ниже. К растительным заменителям также относят муку, крахмал, манку, рис и другие крупы. В последнее время в списке ингредиентов можно встретить клетчатку, растительные волокна, пшеничную клейковину. Согласно техническим условиям, замена может составлять от 10 до 50 процентов (а то и больше) — все зависит от переработчика.

Произнесли «а», но не сказали «б»

Узнав, какие ингредиенты используются в дешевой колбасе, невольно задаешься вопросом: куда смотрят государственные органы, призванные заботиться о здоровье граждан? Конечно, они принимают меры по защите нашего стола от недоброкачественных продуктов питания. С 1 июня 2012 года вступил в действие новый стандарт СТБ 126-2011 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия», который разработан [Институтом мясо-молочной промышленности НПЦ по продовольствию НАН Беларуси](#). Утверждены также Технологические документы к нему, в том числе сборник, включающий 158 рецептур и охватывающий все виды, сорта и группы колбасных изделий, изготовление которых предусматривается стандартом.

В новом документе более четко прописаны понятия и термины, чтобы избежать разногласия среди производителей и контролирующих органов. Кроме того, в соответствии с СТБ 126-2011 на этикетке продукции состав вареных колбасных изделий должен быть достаточно полным, хорошо читаться. Из информации покупатель должен узнать, сколько в такой колбасе содержится мяса и какое количество растительных компонентов в ней присутствует.

В высших сортах вареных колбас не допускается никаких белковых препаратов животного и растительного происхождения, в первых — предел составляет 15 процентов, в бессортных — 20 процентов, в мясорастительных — до 40 процентов. Кроме того, введен сорт «экстра», в котором используются традиционные технологии изготовления вареных колбасных изделий с использованием самого минимального количества пищевых добавок и исключительно мясного сырья, как это предусматривалось раньше ГОСТами.

К сожалению, Госстандарт, опираясь на науку, пока произнес только «а», но не сказал «б». Недоговоренность заключается в том, что СТБ 126-2011 распространяется только на вареные колбасные изделия, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Действие документа не касается растительно-мясных колбасных изделий и аналогов мясных продуктов. Производитель будет по-прежнему выпускать их в соответствии с техническими условиями, нередко при этом используя механическую обвалку мяса и злоупотребляя заменителями.

Напомним, что в разработке и проверке стандарта участвуют ученые, технологи, представители Минздрава, Минсельхозпрода и Госстандарта. Для его утверждения Олег Каминский. Что такое ММО и с чем его едят?

необходим консенсус всех названных сторон, защищающих как интересы производителя, так и права потребителя. Технические же условия не проходят таких жестких согласований.

Между тем рецептура использования различных ингредиентов в растительно-мясных колбасных изделиях и аналогах мясных продуктов объявлена великой коммерческой тайной и часто закрыта для потребителей и журналистов, так как представляет собой интеллектуальную собственность производителя. А тому, видимо, есть что скрывать...

Здоровье дороже денег

Сегодня от обилия и разнообразия вареных колбас на прилавках просто рябит в глазах. Покупатель часто не знает, какому сорту отдать предпочтение. Хочется надеяться, что белорусские покупатели, увидев на этикетке надпись «СТБ 126-2011», смогут быть уверенными в том, что предлагаемый к покупке продукт сделан в соответствии с самыми современными требованиями. И, возможно, той же сельчанке, которая жалуется, что автолавка привозит дорогую вареную колбасу, не следует гнаться за дешевизной в ущерб здоровью, а лучше купить сосисок или сарделек поменьше, но качественных. Думаю, что уважающий себя производитель «гостовской» колбасы не пойдет на заведомую фальсификацию. Отсюда вывод: надежнее покупать продукцию известных в республике и за ее пределами крупных перерабатывающих предприятий, так как там контроль качества очень серьезный.

И главный совет, который обычно дают медики, — колбаса, даже хорошая, не должна быть основным продуктом питания. Детям до трех лет ее лучше вообще не давать, а ребятам постарше выбирать рекомендованные для детского питания колбасы и сосиски. Перед едой их следует отварить без оболочки, чтобы излишек жира, а также соль и нитрит натрия ушли в воду. Ограничивать себя в употреблении колбасой продукции, которая содержит много соли, насыщенных жиров и холестерина, стоит и тем, кто страдает ожирением, гипертонической болезнью, подагрой, мочекаменной болезнью и сердечной патологией. А нужна ли вареная колбаса в вашем питании, решайте сами.

Олег КАМИНСКИЙ, «БН»