



Полукопченая колбаса: добавки — минус

В Беларуси вступил в силу новый стандарт на полукопченую колбасу. Документ готовился год и учитывает мнения специалистов Минсельхозпрода, Минздрава, Минторга, Белкоопсоюза, ведущих производителей мясоперерабатывающей отрасли. Что изменилось в нем по сравнению со старым СТБ, действовавшим на протяжении 14 лет? Приобретут ли теперь вкус и качество полукопченной колбасы какие-то новые грани? Разобраться в этом вопросе корреспонденту «МП» помогла инженер сектора стандартизации и нормирования мясной отрасли РУП «Институт мясо-молочной промышленности» Лариса Свирская.

Продукт номер один не сдает своих позиций

Колбасные изделия занимают почетное место в наших холодильниках. Как ни стараются поклонники «орторексии» (так называемый «психоз здорового питания»), очереди в колбасные отделы меньше не становятся.

Конечно, больше всего мы едим вареных колбас — их доля в общем объеме выпуска колбасной продукции составляет около 60%. Группа полукопченых колбас занимает 6—10% от общего производства. Тем не менее спрос на эту продукцию не уменьшается. В ассортименте крупного мясокомбината значится, как правило, 10—20 наименований полукопченых колбас и колбасок: высшего, первого, второго сорта и бессортных.

При этом то, что мы понимали под полукопчеными колбасами еще пару десятилетий назад, и то, что предлагается сегодня, — не одно и то же. Сырье, ингредиенты, технологии не стоят на месте, в связи с чем нормативную документацию на продукты периодически приходится пересматривать и приводить в соответствие с требованиями времени.

Нина Янович. Полукопченая колбаса: добавки — минус

Брендовые рецептуры остались прежними

После выхода СТБ 196-2012 многие сведущие люди, что называется, вздохнули с облегчением. Прогнозы пессимистов не сбылись — полукопченые колбасы с «советскими» вкусами и названиями остались неприкосновенными. Это 10 известных рецептов — «Одесская», «Краковская», «Полтавская», «Армавирская», «Таллинская», «Охотничьи колбаски», «Украинская», «Свиная», «Баранья», «Польская». Новый стандарт сохраняет их для нас без каких-либо изменений. Тем самым классическая десятка фактически признана национальным достоянием.

Сохранился и запрет на присвоение новым видам колбас традиционных названий. Но при этом следует знать, что «Краковская новая», «Одесская по-белорусски», «Охотничьи колбаски» с припиской типа «полесские» и прочие бесчисленные клоны брендовых рецептов с удлинёнными названиями на самом деле не являются аналогами знаменитых колбас. Нетрудно до-

гадаться, что «усовершенствованные» рецептуры отличаются от оригинальных наличием добавок. Как отличить оригинал от похожего на него продукта?

Очень просто: по надписи на батоне «изготовлена колбаса по стандарту СТБ 196-2012».

Четкие требования — легче контроль

Если говорить о внесенных в стандарт изменениях, то самое главное из них — четко прописанные требования к перечню и характеристикам сырья для каждого из сортов полукопченых колбас. Не секрет ведь, что при размытых критериях у производителей появляются возможности манипулировать с составом, прежде всего это касается замены части мяса какими-то добавками.

Теперь эта лазейка прикрыта. Например, в отношении полукопченной колбасы высшего сорта в новом стандарте четко сказано: при ее изготовлении не допускаются никакие мультинаполнители — та же соя, а также функциональные добавки: фосфатсодержащие, влагоудерживающие агенты, эмульсии, эмульгаторы и так далее, а должно быть 100% жилованного мяса (говядина высшего и первого сортов, свинина нежирная и полужирная, шпик, грудинка), соль, специи, оболочка — и больше ничего.

Конкретизированы и требования к остальным сортам колбас. Скажем, в бессортной полукопченной присутствующие в ней лишние мука, крахмал, белки животного и (или) растительного происхождения, эмульсия, мясо механиче-

ской дообвалки и обвалки теперь не могут в общей сложности превышать 20%, у полукопченной колбасы второго сорта — 30%.

Опасения напрасны

Еще одна существенная поправка — увеличение норматива влажности полукопченых колбас высшего и первого сортов. Раньше массовая доля влаги допускалась в них не более 45—50%, теперь — не более 50—55%.

Потребители могут насторожиться, считая, что производителям выгодно увеличивать влажность колбасы, так как это означает увеличение выхода продукта, а покупателям придется платить теперь за воду, как за колбасу... Но так ли это на самом деле?

— Я считаю, что массовая доля влаги в последней версии стандарта на полукопченые колбасы была занижена, — объясняет Лариса Свирская. — Говорю это как технолог, которому не раз доводилось участвовать в работе дегустационных комиссий в колбасных номинациях различных конкурсов. В плане качественных характеристик оптимальное содержание влаги для полукопченной кол-

басы — именно 50—55%, и это не только мое мнение. Пересушенная полукопченая колбаса попросту невкусная. Прежний стандарт не учитывал того, что в магазине продолжается процесс сушки колбасы на открытом воздухе.

Добавлю, что стандартом установлен максимальный показатель массовой доли влаги, то есть она может быть и меньшей, все зависит от рецептуры. Что касается показателя жирности, то новый стандарт его не затронул: в полукопченной колбасе он остался на уровне 40—45%.

Также в новом стандарте появился пункт, устанавливающий сроки годности полукопченых колбасных изделий в пленке под вакуумом в том случае, если это групповая упаковка, то есть целыми батонами. Они не могут превышать 25 суток с даты выработки и 10 суток после вскрытия пакета.

Срок годности колбасных изделий без вакуумной упаковки для колбас высшего и первого сортов, как и раньше, — 15 суток, для бессортных и второго сорта — 10 суток.

Нина ЯНОВИЧ.

Кстати

Колбасные изделия, даже самые качественные, не следует включать в свое ежедневное меню, ими следует лишь разнообразить рацион. Малышам до 3-х лет колбасу вообще нельзя давать, а детям постарше нужно выбирать рекомендованные для детского питания колбасы и сосиски, предварительно отварив их (без оболочки!), при этом излишек жира, а также некоторое количество соли и нитрита натрия уйдут в воду. Следует также ограничивать потребление колбас людям, страдающим ожирением, гипертонией, подагрой, мочекаменной болезнью и сердечными патологиями: в колбасах много соли, насыщенных жиров и холестерина.