

## Есть ли мясо в колбасе, нет ли мяса в колбасе...



Очень часто количество его зависит от того, работает производитель по жестким ГОСТам или либеральным техусловиям

Как-то в одном из столичных гипермаркетов попросил «Докторской» колбасы.

— Вам какой, — поинтересовалась продавщица, — «Докторской новой», «Докторской особой» или «Докторской гранд»?

— Просто «Докторской», — уточнил я.

Такой в продаже не оказалось. Не нашел ее и в соседних, хотя в свое время она пользовалась большим спросом и считалась чуть ли не деликатесом. Но теперь такую колбасу, видимо, не выпускают. А так хотелось вспомнить приятный вкус продукта, который с удовольствием покупал лет сорок назад. Почему при большом выборе не найти пресловутой «Докторской»? Сколько вообще в колбасе мяса? Чем отличается мясная от мясосодержащей? Какие и зачем для их приготовления используют пищевые добавки?



Об этом беседа с заведующей сектором стандартизации и нормирования мясной отрасли Института мясо-молочной промышленности НПЦ НАН Беларуси по продовольствию Татьяной Демчиной.

— Проблема применения огромного количества пищевых добавок в мясной отрасли чрезмерно раздута вашим братом журналистом, — считает Татьяна Васильевна. — И вот почему. Из почти четырехсот зарегистрированных Е-индексов в мясной отрасли разрешается применять менее половины. И лишь немногим более ста из них представляют для производителей технологический интерес. А в производстве используется еще меньше. Так, в мясопродуктах в соответствии с национальными стандартами можно использовать не более 15 Е-индексов, то есть пищевых добавок. При этом в мясной промышленности практически все их дозы значительно меньше законодательно установленных уровней. Это скорее обусловлено технологической целесообразностью, чем медико-биологической безопасностью и гигиеническими регламентами. Производители колбасных и мясных изделий должны сами учитывать покупательские возможности, требования потребителей, постоянно изучать рынок и быстро подстраиваться под него.

Все используемые в пищевой промышленности добавки проходят регистрацию в Минздраве и занесены в специальный реестр. Их безопасность для здоровья не должна вызывать сомнения. Добавка Е621, например, придает вкус. Фосфат, как и нитрит натрия, используется более 70 лет. Он способствует удержанию в вареных колбасах влаги. Его несколько видов. Все применяемые добавки обязательно указываются на маркировке.

— Татьяна Васильевна, зачем использовать добавки и можно ли обойтись без них? Помню, в домашних условиях для приготовления колбас применяли соль, тмин, кориандр, еще несколько специй. Никто тогда не знал никаких Е621, Е250, антиокислителей, ароматизаторов, которыми теперь начиняют колбасные изделия.

Анатолий Цыбулько. Есть ли мясо в колбасе, нет ли мяса в колбасе...

— Но дома колбас не делают в таком количестве, как на мясокомбинатах. И не по такой технологии. Поэтому при промышленном производстве без некоторых пищевых добавок не обойтись.

Их условно можно разделить на три группы. Одни применяют для увеличения срока сохранности продукции. Это выгодно производителям и торговле. Вторая группа используется для придания изделиям консистенции, то есть своего рода упругого, приятного внешнего вида, а третья способствует формированию аромата, вкуса, цвета. Все подчинено спросу, увеличению срока годности, сохранению и улучшению качественных характеристик выпускаемой продукции.

Кстати, в самом мясе содержится немало природных веществ, аналогичных пищевым добавкам. Но о них мы даже не подозреваем. Например, тот же глюконат, некоторые виды фосфатов. Аромат мяса определяют примерно 800 веществ.

— При изготовлении вареных колбас, кроме различных Е, применяют воду. Зачем и сколько? Неужели влаги недостаточно в самом мясе?

— Без нее не обойтись, такова технология производства. Мясо измельчается высокоскоростными куттерами, ножи режут его со скоростью примерно 1400 оборотов в минуту. Измельченная таким образом смесь лучше усваивается организмом, способствует улучшению вкусовых качеств. В вареных колбасах может быть от 20 процентов влаги и даже больше, в зависимости от их сорта.

Что касается сырокопченых и сыровяленых колбас, то технология производства здесь другая. Их, как известно, подсушивают. Поэтому влажность таких колбас меньше.

— О количестве, наличии компонентов и мяса в колбасных изделиях можно судить по их составу, внешнему виду и вкусу. Но рядовому покупателю разобраться в этом непросто. Написано как будто не для него, к тому же зачастую очень мелким шрифтом. А на некоторых сосисках состав вообще не указывается. Поэтому потребители часто задаются вопросом: сколько мяса в колбасе? Понятно, в «Докторской» и, например, «Чайной» его разное количество.

— Несмотря на домыслы скептиков, мяса в колбасе столько, сколько требуется в соответствии с ГОСТом или техническими условиями. И, конечно же, в зависимости от сорта. Для приготовления вареных колбас по технологии советских времен закладывается до 95 процентов мясного сырья. С учетом добавленной воды и других компонентов из ста килограммов сырья получается около 120—130 килограммов вареной колбасы высшего сорта. Сырокопченой или сыровяленой, после того как они подсухнут и созреют, может получиться меньше, чем было мяса.

— Вся колбасная продукция подразделяется на мясную и мясосодержащую. Какая между ними разница?

— Эта классификация, можно сказать, довольно условная. Кроме того, на колбасе указывается содержание белка, жира, других компонентов. Для приготовления вареных колбас используют также меланж, сухое молоко, которое облагораживает вкус. Меланж скрепляет компоненты колбасных изделий. В домашних условиях для приготовления котлет хозяйки заменяют его яйцами.

По нашей классификации принято, что, если в колбасе более 60 процентов мясных компонентов, она мясная, если меньше — мясосодержащая.

Чтобы оставаться на рынке, не снижать объемы, производители вынуждены выпускать либо эксклюзивную высококачественную продукцию, либо дешевую, которая пользуется спросом. Здесь очень важно найти так называемую золотую середину. Выпускать дорогую — меньше будут покупать, плюс аналогичную, но более дешевую

Анатолий Цыбулько. Есть ли мясо в колбасе, нет ли мяса в колбасе...

конкуренты поставят из-за пределов республики. В Брестскую область, например, завозили недорогие российские сосиски с небольшим содержанием мяса. Покупатель отдал предпочтение не качеству, а цене.

— Лет сорок назад «Докторская» колбаса считалась деликатесом. До сих пор помню ее приятный нежный вкус. Однако со временем он, пожалуй, поменялся. Почему?

— Соотношение компонентов в «Докторской» осталось прежним, а вкус действительно несколько не тот. За это время поменялись качество и условия производства сырья. Крупный рогатый скот и свиней выращивают на комплексах по интенсивной технологии, в комбикормах используются компоненты для наращивания живой массы, сокращения затрат.

К тому же с повсеместным применением различных специй, кетчупов, майонезов вкусы потребителя изменились. Однажды, например, шла дегустация чисто «Докторской» колбасы и ее разновидностей — особой, люкс и еще четырех-пяти видов. В качестве лучшего никто из экспертов не выбрал хваленый советский образец «Докторской». Видимо, привыкли к той, что потребляем чаще всего.

— Из-за высокой популярности «Докторская» стала объектом многочисленных имитаций и подделок.

— Полагаю, мало кто знает, что вареная колбаса сорта «экстра» по-своему составу равнозначна «Докторской». Но в продаже ее маловато. Насколько мне известно, «Докторскую» сорта «экстра» выпускает Гродненский мясокомбинат. Остальные отдают предпочтение другим наименованиям. Какой выпускать ассортимент и сколько — это их дело.

Некоторые виды колбас, например, «Полукопченую одесскую», изготавливают по межгосударственным стандартам. На вареные такие требования пока не разработаны.

— Одни колбасы выпускают по ГОСТу, другие — по техническим условиям. В чем отличие?

— Технические условия может разработать для себя любое предприятие. Не нравится ему принятый в республике стандарт, сложные требования для производства, он разрабатывает свои ТУ. Они согласовываются с Минздравом, в то время как требования национального стандарта не только с этим ведомством, но и Минсельхозпродом, Госстандартом, ведущими предприятиями отрасли, другими организациями. То есть техусловия не проходят столь жестких согласований. Но это не дает производителю права закладывать в рецептуру все что пожелает. Можно разработать идеальный рецепт без добавок, утвердить его, но будет ли на такую продукцию спрос? Технические условия более мобильны, с ними проще подстраиваться под требования рынка.

Варено-копченые колбасы у нас выпускают в основном по техусловиям, так как на них не разработаны требования Госстандарта. В последнее время наметилась тенденция к увеличению производства и вареных колбасных изделий по техусловиям.

— Татьяна Васильевна, о колбасе вы знаете практически все. Какую покупаете сами?

— Предпочтение отдаю вареной — «Докторской» сорта «экстра». Покупаю и сырокопченую, сыровяленную полусухую. Ее выпускают по традиционной технологии — сушат до трех недель, в то время как салями можно приготовить за две. Но на вкус и цвет, как известно, товарищей нет.

**Классификация пищевых добавок по их кодам:**

E100—E181 — различные красители;

E200—E299 — консерванты (продлевают срок годности);

E300—E399 — антиокислители, антиоксиданты;

E400—E499 — стабилизаторы, которые сохраняют консистенцию, загустители (добавляют вязкость);

E500—E599 — эмульгаторы, а также разрыхлители;

E600—E699 — ароматизаторы, усилители вкуса и запаха;

E700—E899 — это резерв, запасные позиции;

E900—E999 — пеногасители, некоторые подсластители и другие вещества.

Состав вареной колбасы высшего сорта, изготовленной по СТБ 1060: мясо птицы механической обвалки, жир свиной и/или говяжий, вода питьевая, соль поваренная пищевая йодированная, смесь посолочно-нитритная (соль поваренная пищевая (содержит агент антислеживающий E536), фиксатор окраски E250; йодат калия), пищевые добавки: молоко сухое обезжиренное, мальтодекстрин, ароматизатор «Сливки», декстроза, загустители — каррагинан, ксантановая камедь, альгинат натрия, регулятор кислотности — трифосфат натрия, стабилизаторы — полифосфат натрия, E450i, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель — изоаскорбат натрия, экстракт перца черного, экстракт мускатного ореха, эмульгатор E471, комплексообразователь — сульфат кальция, краситель — кармин.

### Справка «СГ»

«Докторская» колбаса как дешевый диетический продукт появилась в 1936 году. Рецепт разработан ВНИИ мясной промышленности по заказу Анастаса Микояна. На сто килограммов колбасы приходится 25 килограммов жилованной говядины, 70 — полужирной жилованной свинины, три килограмма куриных яиц или меланж, два килограмма коровьего сухого цельного или обезжиренного молока плюс пряности — пищевая соль, нитрит натрия (E250 — единственная допустимая добавка, фиксирует розовый цвет), сахар-песок или глюкоза, орех мускатный или кардамон молотые. Срок хранения колбасы составлял 72 часа.