

СКОЛЬКО МЯСА В КОЛБАСЕ?

ПРОДУКТЫ



Из любимых продуктов денег стало хватать только на вареную колбасу. Сколько там должно быть мяса?

А. Тимофеева, Витебск

Зависит от типа изделия. Вареные колбасы делятся на мясные, мясосодержащие (с меньшим количеством мяса) и мясорастительные (с добавлением круп или растительных компонентов). В мясных колбасах доля мяс-



Чем выше сорт продукта - тем выше сорт мяса в нем.

ных ингредиентов должна быть больше 60%. Если мясных ингредиентов содержится от 5 до 60% включительно, то продукт - мясосодержащий. Мясорастительная колбаса изготовлена с использованием ингредиентов растительного происхождения, и массовая доля мясных ингредиентов в ней составляет от 30 до 60% включительно, объяснила «АиФ» Елена **МОРГУНОВА**, заместитель генерального директора по стандартизации и качеству продуктов питания НПЦ НАН Беларуси по продовольствию.

Также колбасы вареные делятся по сортам. Чем выше сорт колбасы - тем выше сорт мяса, из которого ее сделали.

Кстати, в сырокопченых, сыровяленых, варено-копченых, полукопченых колбасах содержание мяса независимо от сорта составляет около 100%.