

Как выбрать мясные консервы?

Современный рынок продуктов питания нам предоставляет много дешевых мясных консервов: каша с мясом, тушенка, голубцы и т. д. Зачастую их основу составляет не мясо, а его заменители или субпродукты. В основном производители не скрывают ни категорию продукта, ни его состав. Однако сами потребители редко читают этикетку. Вот несколько правил, которые помогут Вам сделать правильный выбор при покупке мясной продукции, в том числе мясных консервов.

Состав и другая информация на этикетке продукта требует внимательного прочтения. Посмотрите, на каком месте в списке стоит мясо. Чем ближе к началу списка, тем больше его в готовом продукте.

Также, сравните стоимость выбранного товара с другой аналогичной продукцией. Помните, что в состав консервов из бюджетной ценовой категории чаще всего входят заменители мяса.

Обратите внимание по какому нормативному документу изготовлен данный продукт – по ГОСТу или ТУ (техническим условиям). Как правило, продукция, изготовленная по ГОСТу все-таки соответствует принятым нормам качества. Даже если на банке написано «Гостовская», это еще не означает, что она действительно изготовлена по ГОСТу внимательно читайте, по какому нормативному документу изготовлен данный продукт.

Маркировка мясных консервов. Требования к маркировке мясных консервов установлены техническим регламентом таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции", а также техническим регламентом таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" и должна соответствовать следующим требованиям:

- в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной"), виде мясной продукции ("консервы") и способе технологической обработки ("стерилизованные", "пастеризованные");
- в маркировке указывается информация о виде консервов ("кусковые", "рубленые", "фаршевые", "паштетные", "ветчинные");
- в маркировке указывается (при наличии) информация о сорте консервов;
- при невозможности нанесения маркировки на потребительскую упаковку способом, обеспечивающим сохранность и читаемость информации до конца срока годности (литография, флексография или иной способ офсетной печати), информация о дате изготовления консервов, ассортиментном номере (при наличии) наносится на крышку, доньшко или этикетку потребительской упаковки.

Соответственно, на консервах с тушенкой можно увидеть слова «растительно-мясная» или «мясорастительная». Однако есть некоторые тонкости. Применительно к кашам с тушенкой эти термины, как правило, говорят о соотношении зерновых и мясных ингредиентов. Такая же надпись на тушенке говорит о том, что часть мясных ингредиентов в ней заменена соевым белком или другими «аналогами» мяса. Важна и последовательность слов. Если продукт мясорастительный, значит, мясных ингредиентов в нем больше половины, если же растительно-мясной, соответственно наоборот.

Также, в соответствии с требованиями технического регламента таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" выделяют следующие виды консервов:

- "ветчинные консервы" - изготовленные из немясных и выдержанных в посоле мясных ингредиентов консервы из кусочков жилованного мяса массой от 50 г в виде монолитной структуры с желе, сохраняющей форму при извлечении из банки и поддающейся нарезке;
- "кусковые консервы" - консервы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, измельченных на куски массой свыше 30 г, тушеных в собственном соку, соусе, бульоне или желе;

- "пастеризованные консервы" консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре менее 100°С и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для пастеризованных консервов, условия хранения которых обеспечивают микробиологическую стабильность;
- "паштетные консервы" - консервы в виде вязкопластичной однородной массы мажущейся консистенции или массы мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов с добавлением пищевых субпродуктов;
- "рубленные консервы" - консервы из кусков мяса размером от 16 до 25 мм, в виде монолитной массы из мясных и немясных ингредиентов, равномерно перемешанных с желе и жиром;
- "стерилизованные консервы" консервы, подвергнутые в процессе изготовления нагреванию при температуре свыше 100°С и соответствующие установленным настоящим техническим регламентом требованиям промышленной стерильности для стерилизованных консервов;
- "фаршевые консервы" - изготовленные из мясных и немясных ингредиентов консервы в виде монолитного фарша однородной или неоднородной структуры, сохраняющего форму при извлечении из банки, либо в виде формованных изделий в бульоне, соусе, жире или желе;
- а также консервы, предназначенные для детского питания.

В зависимости от массовой доли мясного сырья, заложенного в рецептуре, продукцию мясной промышленности, кроме консервов для детей раннего возраста и полуфабрикатов для детского питания, рекомендовано подразделять на:

- Мясную – содержит свыше 60% мясных ингредиентов (без растительных);
- Мясорастительную – содержит от 30 до 60% включительно мясных ингредиентов (с использованием ингредиентов растительного происхождения);
- Растительно - мясную – содержит свыше 5 и до 30% включительно мясных ингредиентов (с использованием ингредиентов растительного происхождения);
- Прочую мясосодержащую - содержит свыше 5 и до 60 % включительно мясных ингредиентов (без растительных ингредиентов);
- Аналоги – содержат от 0 до 5% мясных ингредиентов.

Приятных вам покупок!

Врач по общей гигиене
Петрова И.В.