



Вопрос о том, из чего сделана колбаса, уже много лет вызывает живейший интерес у покупателей. Особенно интригует тот факт, что далеко не все ингредиенты понятны и в их перечне встречаются загадочные усилители вкуса, стабилизаторы и индексы «Е». Но все же не стоит сразу заносить колбасу в «черный список» – лучше просто научиться правильно ее выбирать

Буквенная классификация

ABCD на этикетке колбасы обозначает содержание мяса.

В продуктах с индексом **«А»** больше **80%** мяса, с индексом **В** – от **60%**, с индексом **С** – **40%** и с индексом **Д** – **20%**. Ингредиенты, указанные на продукте, идут в порядке убывания объема: к примеру, «свинина, говядина, вода, соль, специи».

Дело о колбасных обрезках

Юстас – Алексу

Надписи на этикетках колбасы и мясных полуфабрикатов зачастую напоминают шифровку разведчиков, причем шифр регулярно обновляется, и это нервирует покупателей.

Ни для кого не секрет, что содержание мяса в колбасе – величина непостоянная, она может колебаться от минимальных 20% до максимальных 80%. А что же занимает остальной объем? Прежде всего так называемые «продукты технической обвалки» – обрезки мяса с перемолотыми хрящами, жилами и даже костями. Чем лучше колбаса, тем меньше в ней таких субпродуктов. В недорогой колбасе в качестве источника жира выступает перемолотая свиная шкурка и костный отвар. Под условным названием «мясо птицы» чаще всего скрывается «мясо механической обвалки» или, проще говоря, паста из обрезков мяса, жил, жира с каркасов курицы и индейки. Ну а дальше идут так называемые «заменители»: растительный белок, крахмал, загустители, стабилизатор цвета и т.д.

Похоже, но не то же!

Познакомимся с этими ингредиентами поближе. Итак, самый главный «мясозаменитель» – соя: растительный белок, полученный из нее, чаще всего

используют в вареной колбасе или сосисках вместо определенной части мясного сырья.

Обязательная составляющая – крахмал, который помогает сделать фарш более густым, однородным, на вкус он почти не чувствуется, но если производители переборщили с крахмалом, это можно определить на глаз по мелким крупинкам на поверхности колбасы. Не бывает колбасы и без нитрита натрия – с ним она приобретает аппетитный розовый цвет.

Самым главным «монстром» сегодня называют глутамат натрия (глутамат или Е621) – усилитель вкуса и аромата, при помощи которого удается замаскировать недостатки мяса или избыток сои. Глутамат натрия иногда называют «пищевым наркотиком», поскольку он вызывает стойкое привыкание и продукт без Е621 кажется безвкусным и пресным. Кстати, производители уже поняли, что этот ингредиент отпугивает покупателей, поэтому «спрятали» его в обтекаемую формулировку «комплексные пищевые добавки», куда входит смесь из стабилизаторов, специй и глутамата. Так что если состав добавок не указан, это, скорее всего, означает, что мясной вкус в продукте есть, а вот самого мяса маловато.

Еще один популярный ингредиент – это каррагинан (он же карраген), родственник пектина, ко-

торый получают из морских водорослей. Он впитывает жидкость из фарша, делает его более плотным, однородным, позволяет увеличить массу продукта. Каррагинан широко используется в пищевой промышленности, причем не только при производстве колбас и мясных блюд, но и в молочной, хлебобулочной и кондитерских отраслях. При этом мало кто знает, что он может спровоцировать воспалительные заболевания кишечника.

Пошли в откат

Сегодня многие производители постепенно начинают отказываться от использования «мясозаменителей» и выпускают продукты без сои, а вот найти «изгнавших» из состава колбас глутамат натрия и каррагинан мы почти отчаялись. В нашем списке оказался только «Мясной Дом Бородина».

Возможно, вслед за «первой ласточкой» через какое-то время смогут потянуться и другие мясопереработчики, поскольку проблема натуральности и безопасности ингредиентов мясных продуктов всерьез озаботила потребителей и даже вышла на обсуждение на законодательном уровне.



фото: студия Дмитрия Байрака, Анастасий Горюнов, Елена Колдунцова, Екатерина Моргунова, Игорь Савкин, Кирилл Смыслов, Иван Орлов © Fotobank.com/Stock Food; Getty Images; Camera Press © East News