

Сожрать Скиппи

«Свинина Белореченская», «Свинина Усольская», «Падунские полуфабрикаты», «Улан-Удэнское мясо» - эти наименования стали настоящими брендами в Прибайкалье.

Между тем ряд экспертов отмечает, что продукция одного и того же комбината в разных торговых точках зачастую сильно различается. Чего быть, по идее, не должно: ведь на производстве каждое наименование продукции соответствует техусловиям, и допуски расхождений по качеству должны быть незначительными.

Кроме того, если сравнить объемы производства конкретного комбината, и продаваемого под этим брендом товара, то разница получится в разы - если не в десятки раз.

Итак - что на самом деле едят иркутяне под видом мяса? И под видом мясопродукции известных и зарекомендовавших себя брендов?

В первую очередь это, конечно, говядина и свинина, массово ввозимая из-за границы. Официально мясо завозится из Бразилии, Аргентины и Китая, и идет оно, как правило, на мясокомбинаты для производства сосисок и колбас. Однако значительная часть импортного мяса оказывается и на прилавках магазинов: пути его поставок могут быть различными, от официальных договоров до контрабанды и воровства с мясокомбината.

Само собой, ни один вменяемый продавец не станет указывать на своем товаре «изготовлено в Китае». Даже при условии снижения цены, такое мясо вряд ли будет пользоваться спросом: репутация Китая в области продуктов питания значительно подпорчена (не всегда обоснованно, кстати). Поэтому, пользуясь практически полным отсутствием контроля со стороны Роспотребнадзора, а зачастую и просто подкупая контролеров, продавцы меняют наклейки или вовсе продают мясо без наклеек, выдавая его за продукцию местных производителей.

Отличить импортное мясо от местного очень просто: оно не имеет жира, кожи, у него равномерная структура и, как правило, неестественно бледный цвет. Причина бледного цвета различна: мясо из Бразилии перевозится морем в рефрижераторах и подвергается длительной глубокой заморозке, а мясо из Китая, как правило, перенасыщено различными антибиотиками и добавками.

При этом реальная цена такого мяса составляет примерно треть и даже четверть от цены иркутской продукции. Продается оно, однако, по цене, вполне сравнимой с иркутской. Прибыли ушлых торговцев стоит только позавидовать.

Натуральное мясо, однако - не самое плохое из того, что может попасться на прилавках. Настоящий «клондайк» для дельцов - это колбасные изделия. В основном в них добавляются колоссальные объемы сои в комбинации с имитаторами цвета, вкуса и запаха. По мнению экспертов и дегустаторов, продукция как минимум одного известного производителя на иркутских прилавках на сто процентов состоит из сои и имитаторов, не имея ни одного процента мяса. При этом цена такой продукции вполне соответствует натуральным колбасам и сосискам.

В другие мясные продукты соя также неизбежно добавляется - но, как правило, все-таки в сочетании с мясом. Наиболее честные производители при этом существенно снижают цену такой «соевой» продукции, и именно по цене можно ориентироваться в качестве (хотя и не всегда). Понятно, что сосиски по цене 150 рублей за килограмм вряд ли будут отличаться высоким содержанием мяса.

В колбасы и сосиски традиционно добавляют большое количество крахмала. Крахмал сам по себе не обладает запахом и вкусом, и практически безвреден (за исключением диабетиков). Отличить присутствие крахмала в колбасных изделиях легко: при варке они разбухают вдвое-втрое. Беда в том, однако, что все чаще в колбасе оказывается дешевый генно-модифицированный китайский крахмал, а последствия его употребления в пищу совершенно неизвестны.

Вместо обычного мяса в колбасы и сосиски добавляют, как правило, дешевые импортные сорта. Так, по некоторым данным, Сибирь и Дальний Восток потребляют 70% производимого в Австралии мяса кенгуру (в самой Австралии это мясо идет на производство собачьих консервов). Кроме того, именно в Сибирь в больших объемах поставляют дешевое мясо крокодила, которое также может идти на производство колбас.

Мясо кенгуру можно встретить и на прилавках. Его обычно продают под видом постной свинины или говядины. Внешне, однако, оно не похоже ни на свинину, ни на говядину, хотя и отличается неплохими вкусовыми качествами.

По счастью, из торгового оборота совершенно исчезло мясо бродячих собак, пик потребления которых пришелся на конец 90-х. В те времена главным потребителем такого мяса были шашлычные. Сейчас они предпочитают либо дешевую китайскую свинину, либо все ту же кенгурятину.

Собственно, дешевые эрзацы - это единственный вариант того, как просто и быстро накормить большое количество едоков. Богатые люди предпочитают покупать мясо у проверенных фермеров - но его цена выше рыночной, и иногда значительно. Для большей части населения покупка деревенских кур и свинины не по карману, их удел - дешевые колбасные изделия. Беда лишь в том, что расплата за эту дешевизну - больные желудки, онкология и дети-уроды...

Источник: mblomberg.livejournal.com

Автор: Константин Лиманов © Babr24.com РАССЛЕДОВАНИЯ, МИР 👁 12402 14.11.2011, 00:15 📌 962
URL: <https://babr24.com/?ADE=99668> Bytes: 4981 / 4974 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

Автор текста: **Константин
Лиманов.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)