

Выбраковка! Любителям крахмала: крабовое мясо «Меридиан» лучшее из ненастоящих

Про крабовые палочки и так называемое крабовое мясо, казалось бы, всё плохое уже известно, тем не менее они продолжают пользоваться популярностью у россиян. Видимо, потому что недорого и вкусно, особенно в компании с яйцом, огурчиком, кукурузой и майонезом.

По вкусу и внешнему виду палочки разных производителей слабо различимы, поэтому хозяйки, как правило, покупают то, что дешевле и есть в наличии.

Поскольку полностью отучить граждан от этого сомнительного продукта не удастся, надзорные органы время от времени проводят проверки на качество, благодаря которым мы можем выбирать лучшие из худших. О прошлогоднем масштабном исследовании Роскачества читайте в материале Бабра:

Выбраковка! Крабовые палочки с крахмалом и клостридиями

В этом году к теме имитации крабов обратилась другая экспертная организация – Росконтроль, которая сосредоточилась не на палочках, а на крабовом мясе, проверив на качество и безопасность продукцию пяти наиболее популярных в России торговых марок: «А'Море», «Меридиан», «Русское море», «Санта Бремор» и Vici.

Участники проверки

Кто ещё не в курсе, крабовое мясо от крабовых палочек отличается лишь способом нарезки, состав же у них одинаковый: рыбный фарш окуня или минтая, вода, крахмал, растительное масло, соль, сахар и целый букет стабилизаторов, загустителей, усилителей вкуса, красителей и ароматизаторов. Таким образом, гонка за качество сводится к количеству белка и честности производителя при маркировке.



Что касается белка, то больше всего его в мясе «А'Море» и «Меридиан» – 8,8 % и 7,4 % соответственно. В мясе же остальных брендов и того меньше. При том что по стандарту для крабовых палочек, вступающим в силу 1 сентября 2019 года, этот показатель должен быть не менее 20 %.

Крахмалом балуются все производители, что даёт такое странное для крабов содержание углеводов – от 12 до 18 % от массовой доли продукта. Хуже всего, что даже с крахмалом нас пытаются обмануть. Так, в мясе «А'Море» кроме заявленного картофельного крахмала присутствует также пшеничный и тапиоковый, в Vici же наоборот, заявлен пшеничный, а о присутствующем картофельном скромно умалчивается. В «Санта Бремор» и «Русском море» крахмал указан среди пищевых добавок, содержание которых не должно превышать двух процентов. Между тем крахмала в этих крабовых имитациях примерно половина от общего объёма.

Из-за махинаций с белком и крахмалом пищевая ценность, например, мяса **Vici** превышает заявленную более чем в два раза, что вряд ли понравится диетологам и их клиентам.

Пищевая ценность участников	Название	Аминокислотный скор, %	Массовая доля белка, %	Массовая доля углеводов, %
<p>Что касается маркировки, то из пяти участников наиболее честным оказался «Меридиан». Кроме того, крабовое мясо «Меридиан» – единственное, содержание в котором усилителя вкуса глутаминовой кислоты не превышает норматив – 10 граммов на килограмм продукции. Все остальные участники теста, по выражению экспертов Росконтроля, оказались «чрезмерно вкусными». Также у «Меридиана» хоть и низкий, но всё же самый высокий по сравнению с соперниками аминокислотный скор – важнейший показатель полноценности белка.</p>	 Крабовое мясо (имитация) Vici	⊗ 47 - Валин	● 6,2	● 18
	 Крабовое мясо (имитация) « Русское море »	⊗ 46 - Валин	● 5,9	● 15
	 Крабовое мясо (имитация) « Меридиан »	⊗ 54 - Валин	● 7,4	● 12
	 Крабовое мясо (имитация) « Санта Бремор »	⊗ 48 - Валин	● 5	● 14
	 Крабовое мясо (имитация) « А Мор »	⊗ 50 - Валин	● 8,75	● 15

Именно поэтому крабовое мясо «**Меридиан**» было признано победителем рейтинга. Это единственный участник, прошедший тестирование без серьёзных претензий. «**А Мор**» и «**Русское море**» попали в раздел товаров с замечаниями. Мясо «**Санта Бремор**» и **Vici**, половину объёма которых занимает крахмал, отправились в Чёрный список.

На всякий случай сообщим, что даже у победителя результат проверки на качество всего 32 %, натуральность – 28 %, пищевая ценность – 10 %. Более-менее радует лишь безопасность, хоть и она невысока – 65 %. У других участников показатели и того хуже.

Итоговый рейтинг по итогам всех исследований выглядит следующим образом:

«**Меридиан**» – 37 баллов;

«**А Мор**» – 33 балла, товар с замечаниями;

«**Русское море**» – 26 баллов, товар с замечаниями;

«**Санта Бремор**» – Чёрный список, к покупке не рекомендуется;

Vici – Чёрный список, к покупке не рекомендуется.

Фото: roscontrol.com,
worldwidetrading.com.au

Автор: Соня Нореман © Babr24.com
РАССЛЕДОВАНИЯ, РОССИЯ

👁 34259 28.07.2019, 03:07 🔄 1624

URL: <https://babr24.com/?ADE=191273>

Bytes: 4605 / 3958 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: **Соня Нореман**,
обозреватель.

На сайте опубликовано **409**
текстов этого автора.

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](https://t.me/@kras24_link_bot)
эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/@nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/@tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/@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](#)