

Выбраковка! «Брауншвейгская» колбаса: курица, красители, соя и нитраты

Без нарезки сырокопчёной колбасы обходится редкий праздничный стол в России. Выбор потребителя, как правило, сопровождается изучением цены и маркировки. Однако производители далеко не всегда честны с покупателями и достоверно указывают состав популярного мясного деликатеса на упаковке.

Сей печальный факт ещё раз подтвердило масштабное веерное исследование колбасы «Брауншвейгская», проведённое специалистами Российской системы качества (Роскачество).

Для проверки было закуплено 29 образцов колбас популярных в России торговых марок, которые были исследованы по 76 критериям качества и безопасности.



Колбаса

«Брауншвейгская» считается одним из самых лучших и популярных сортов сырокопчёных колбас. Её рецептура разработана в Москве

в 1934 году по рецепту колбасников из Немецкой слободы времён Петра I. На сегодняшний день данный сорт производится только в России.

Сразу скажем, что ни одна колбаса не прошла тест на соответствие опережающим стандартам Роскачества и не сможет претендовать на получение Знака качества. Однако есть и общий положительный момент. Эксперты, проверявшие колбасу на микробиологические нарушения и наличие тяжёлых металлов, пестицидов и ГМО, остались ни с чем. В образцах не были обнаружены бактерии кишечной палочки, клостридии, сальмонелла, стафилококк и прочая патогенная прелесть.

Всего в трёх образцах («Останкино», «Царицыно» и «Черкизово») нашлись следы антибиотика ампициллина, да и то в допустимых техническим регламентом пределах. Также в норме содержание бензапирена и нитрита натрия.

Гораздо хуже обстоят дела с составом колбас.

Согласно ГОСТу, состав Брауншвейгской колбасы включает в себя не менее 45 % говядины, не более 25 % свинины, 30 % свиного хребтового шпика, мускатный орех, соль, сахар и черный перец.

Как видим, рецептура Брауншвейгской не предусматривает наличие в колбасе мяса птицы. Тем не менее производители легко используют этот более дешёвый по сравнению со свининой и говядиной компонент, забывая указать это на упаковке. В чистом виде мясо птицы обнаружено в колбасе «СССР», ещё в 24 (!) образцах содержатся следовые количества ДНК курицы. Это свидетельствует о том, что подавляющее большинство мясных комбинатов используют одно и то же оборудование для изготовления различных колбас из несовместимых компонентов, не слишком заботясь о его чистоте. Факт обнаружения в трёх Брауншвейгских колбасах («Астраханские деликатесы», «Егорьевская», «Пит-Продукт») ДНК не только курицы, но и лошади лишний раз подтвердил вывод экспертов Роскачества.

В двух образцах обнаружено превышение допустимого количества нитрата (не путайте с нитритом) натрия – в колбасе «Дымов» 462 мг/кг, в «Фамильных колбасах» 290 мг/кг при норме не более 250 мг/кг.

В колбасах «Иней» и «Царицыно» содержится следовое количество крахмала, а в «Царицыно» ещё и растительный жир.

Колбаса «Царицыно» с растительным жиром и антибиотиком

Все производители сумели обойтись без консервантов, фосфатов и синтетических красителей. Однако в пяти образцах – «Генеральские колбасы», «Егорьевская», «Иней», «Дымов» и «Малаховский» – обнаружены натуральные красители, не заявленные в маркировке. Этот нюанс свидетельствует либо о замене мяса растительными компонентами, либо об искусственной окраске колбасы с целью привлечения внимания потребителей.

ЦАРИЦЫНО

Колбасное изделие сырокопченое из мяса птицы, колбаса «Сервелат Брауншвейгский» охлажденная



ОБЩИЙ РЕЙТИНГ 4.063
ЦЕНА 78.9 Р /100 г

РЕЙТИНГИ		ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ		КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
КОЛБАСНОЕ ИЗДЕЛИЕ СЫРОКОПЧЕНОЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ, КОЛБАСА «СЕРВЕЛАТ БРАУНШВЕЙГСКИЙ» ОХЛАЖДЕННАЯ					
ОБЩИЙ РЕЙТИНГ		★★★★☆ 4.063			
Органолептические свойства	★★★★☆ 3.800	Достоинства			
Фальсификация	☆☆☆☆ 0.950	■ Не содержит синтетических красителей			
Достоверность маркировки	★★★★☆ 5.000	■ Не содержит канцерогенов			
Антибиотики	☆☆☆☆ следы 4.000	показать все ▼			
Микробиологическая безопасность	★★★★☆ 5.000	Недостатки			
Потенциально вредные вещества	★★★★☆ 4.400	■ Обнаружены следы антибиотика ампициллина			
Маркировка	★★★★☆ 2.975	■ Наличие ДНК курицы и соя			
Безопасность	★★★★☆ 4.700	■ Обнаружен незаявленный крахмал и растительный жир			
Качество	★★★★☆ 4.300	■ Недостатки во внешнем виде, вкусе и запахе			
Потребительские свойства	★★★★☆ 5.000				

Колбасы «Велком» и «Малаховский» уличены в банальном недовесе, который составил более 7 %. Учитывая высокую стоимость продукта, обман потребителя очень серьёзный.

В «Малаховском» ко всему прочему обнаружен ещё и соевый белок – нарушение, автоматически отправившее эту колбасу на последнее место рейтинга.

В колбасе «Малаховский» полный набор: ДНК курицы, соя, краситель, недовес

Лидерами же рейтинга по результатам всех испытаний стали колбасы «Мираторг» (1 место, 4,895 балла), «Клинский» (2 место, 4,873 балла), «Мясницкий ряд» (3 место, 4,873 балла), «Рублёвский» (4 место, 4,820 балла) и «Сочинский мясокомбинат» (5 место, 4,798 балла).

МАЛАХОВСКИЙ МК

Мясной продукт. Изделие колбасное сырокопченое, колбаса «Брауншвейгская» категория А



ОБЩИЙ РЕЙТИНГ 1.945
ЦЕНА 116.6 Р /100 г

РЕЙТИНГИ		ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ		КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	
МЯСНОЙ ПРОДУКТ. ИЗДЕЛИЕ КОЛБАСНОЕ СЫРОКОПЧЕНОЕ, КОЛБАСА «БРАУНШВЕЙГСКАЯ» КАТЕГОРИЯ А					
ОБЩИЙ РЕЙТИНГ		★☆☆☆☆ 1.945			
Органолептические свойства	★★★★☆ 3.900	Достоинства			
Фальсификация	обнаружено 0.000	■ Безопасна			
Достоверность маркировки	☆☆☆☆ 0.000	■ Не содержит канцерогенов			
Антибиотики	☆☆☆☆ нет 5.000	показать все ▼			
Микробиологическая безопасность	★★★★☆ 5.000	Недостатки			
Потенциально вредные вещества	★★★★☆ 5.000	■ Обнаружены ДНК незаявленной курицы и соя, наличие соевого белка			
Маркировка	☆☆☆☆ 0.000	■ Обнаружены незаявленные краситель и стартовая культура			
Безопасность	★★★★☆ 5.000	■ Недостатки во внешнем виде, вкусе и запахе			
Качество	★★★★☆ 4.400	■ Фактический вес колбасы отличается от заявленного			
Потребительские свойства	★★★★☆ 5.000				

Лидер рейтинга –
Брауншвейгская
колбаса «Мираторг»

Фото: roscontrol.com, auchan.ru

Автор: Соня Нореман © Babr24.com
РАССЛЕДОВАНИЯ, РОССИЯ

👁 52675 12.02.2020, 23:59 📌 2050

URL: <https://babr24.com/?ADE=197476>

Bytes: 4844 / 4031 Версия для печати



👍 [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
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](#)