

28 июня в газете «Московский Комсомолец» на первой полосе в рубрике «Срочно в номер!» была опубликована заметка о новом ГОСТе на полукопченые колбасы из конины под названием «Конскую колбасу станут готовить из говядины».

Новый ГОСТ Р 53591-2009 предусматривает изготовление одного вида мясных продуктов (колбас), а не «несколько видов» как указано в заметке, по четырем рецептурам, включающим в себя от 70 до 92% конины жилованной первого, второго сортов и жирной, а также говядины жирной от 5 до 30%, взамен которой предусмотрено применение, в том числе конского и бараньего жира подкожных, также жира-сырца бараньего и бараньего курдючного жира. В рецептурах колбас предусмотрено применение муки пшеничной или крахмала в количестве от 2 до 4%.

Применение говядины жирной в полукопченых колбасах из конины обусловлено тем, что ассортимент колбас должен удовлетворять запросы потребителя и включать в себя несколько рецептов, имеющих определенные различия в сырьевом составе, структуре продукта, органолептических показателях.

Конина определяет вкусовые характеристики изготовленных из нее мясных продуктов. Говядина по химическому составу близка к конскому мясу, ее использование в производственном процессе обуславливается также влиянием на формирование вкусовых и ароматических особенностей и различий в консистенции колбас. Применение жирной говядины компенсирует низкое природное содержание жира в конине. Содержание жира в жирной говядине составляет 23,5%, в то время как даже в жирной конине – лишь 8%.

При изготовлении колбасных изделий не допускается использование мясного сырья, замороженного более одного раза, это является обычной технологической практикой. Относительно «жилистого» мяса можно утверждать, что в предусмотренной рецептурой мясном сырье содержание жировой и соединительной ткани составляет для конины жилованной первого и второго сортов - не более 6 % и не более 20 % соответственно; для жилованных конины и говядины - не более 35 %.

Как указано в заметке, согласно новому ГОСТу в конскую колбасу разрешается добавлять не только мясо и жир, но и кишки говяжьи и бараньи. В очередной раз

следует констатировать, что автор подобной заметки не разобрался в вопросе и не проконсультировался со специалистами, но спешно выдал «в печать» то, что показалось сенсационным и заслуживающим нездорового внимания.

В новом Стандарте предусмотрено применение кишок обработанных конских (черевы), говяжьих (синюги, черевы, круга, пищеводы, мочевые пузыри) и бараньих (синюги) в качестве натуральных кишечных оболочек, а не мясного сырья (!), закладываемого в куттер или мешалку при фаршесоставлении

Самым «проблемным» вопросом, поднимаемым в любом материале «массовой информации» «о мясе», является применение пищевых добавок. В данной заметке прозвучало «химические» добавки. Следует сказать сразу, что пищевые добавки – это не химикаты и не химикалии.

Чем производитель завоевывает потребителя? В первую очередь показателями качества – внешний вид, цвет, вкус, запах. Например, будет ли потребитель, привыкший к розовому и красному цвету колбасных изделий, приобретать серые колбасы, выработанные без фиксатора окраски нитрита натрия (E250), который является традиционной составляющей процесса производства большинства мясных продуктов в нашей стране и за рубежом?

Применение пищевых, а не «химических» как их ошибочно сплошь и рядом называют в газетах и на телевидение, добавок разрешено и регламентировано законодательством Российской Федерации, существует СанПиН 2.3.2.1293-2003, содержащий гигиенические требования к их применению, установлены безопасные для потребителя, но эффективные для обеспечения качества продукции дозы их внесения.

Оригинал заметки:

Конскую колбасу станут готовить из говядины

Кусочки говядины будут находить россияне в конской колбасе. Однако при изготовлении этого продукта запретят использование мяса жеребцов старше 3 лет и быков.

Как сообщили “МК” в Ростехрегулировании, принят новый ГОСТ на полукопченую конскую колбасу, который вступит в силу с 1 января 2011 года. Касается он сразу нескольких видов продукта, в том числе излюбленных россиянами “Любительской”,

“Домашней”, “Ароматной” и “Восточной”. Новый стандарт запрещает изготавливать их из мяса, которое было заморожено более 1 раза, а также жилистого или качеством ниже второго сорта.

Согласно новому ГОСТу в конскую колбасу разрешается добавлять не только мясо и жир, но и кишки, причем говяжьи и бараньи. Кроме этого продукт может содержать немного крахмала (до 5%), соль (не больше 3,3%), чеснок, розмарин, перец, мускатный орех, кориандр и тмин.

Из “химических” добавок разрешены только некоторые фиксаторы окраски, усилители вкуса и регуляторы кислотности. с ароматом копчения и пряностей. Колбаса может иметь вид батона длиной до 50 см или колечка, внутренний диаметр которого не превышает 15 см.