

Все, что вы хотели знать о колбасе

Настоящий состав колбасы обычному покупателю узнать нелегко. Последнее время все больше стали говорить, что в колбасу добавляют все, что угодно, но только не мясо. Отчасти это правда. Колбасные изделия всегда имеют постоянный спрос, даже независимо от уровня доходов покупателя и инфляции. Многие продавцы и производители пытаются обмануть покупателя именно при продаже этих продуктов питания и получают при этом немалый доход.

Способ первый – обсчет покупателя

Наиболее доходная и не требующая затрат энергии операция при продаже колбас. Если вы покупаете только один батон или один килограмм, то обмануть вас достаточно сложно, а если несколько, то, подсчитывая в уме, продавец легко может к полученной сумме за колбасные изделия добавить несколько рублей или даже десятков рублей в зависимости от стоимости покупки.

То же самое делают и продавцы, считая в последнее время стоимость покупки на калькуляторах. Здесь просто предварительно вносится та или иная сумма в память калькулятора и затем при подсчете суммы колбасных изделий незаметно нажимается клавиша суммирования с памятью, и все — обсчет состоялся.

В случае выявления обмана покупателю настойчиво показывают полученную сумму на калькуляторе, и продавец доказывает, что это просто непра-

вильно считает его калькулятор, а он здесь совсем и ни при чем. Этот обман для продавца не имеет больших последствий, даже если его проверяют контролирующие органы.

Способ второй – обман при расчете с покупателем

Это чистое мошенничество при продаже колбасных изделий, которое наиболее чувствительно действует на покупателя.

1. Вам дают сдачу мелкими деньгами, чтобы вы не стали их подсчитывать. В случае, когда вы все-таки сосчитаете всю мелочь и выясните, что вас обманули, вам просто добавят недостающую сумму, сославшись, что трудно было все это сосчитать.
2. В магазине самообслуживания вы отбираете необходимый вид колбасы и просите продавца уменьшить ее количество. Он отрезает часть колбасы и наносит новый штрих-код, не удаляя прежний. При расчете в кассе с вас берут не за уменьшенный вес колбасы, а за полный.
3. Вначале называют сумму, которую вы должны заплатить за купленную колбасу, а затем продавец, получив от вас деньги, начинает обслуживать другого покупателя, ссылаясь на то, что стоит очередь и он не может все делать одновременно. Затем, назвав сумму для другого покупателя, продавец рассчитывается с вами либо как со следующим покупателем, либо, «перепутав» некоторые цифры, дает сдачу неправильно, обманывая вас. При уличении в обмане продавец

громко скандалит и взывает к людям в очереди, которые торопятся либо на работу либо с работы домой, кричит, что ей мешают работать, что она не может все держать в голове.

4. При упаковке купленных вами колбасных изделий в фирменный пакет просто недокладывают либо довесок, либо один из батонов.
5. При упаковке колбасы в фирменный пакет ее заменяют на низкокачественную.

Имеются и различные другие способы психологического давления на покупателя при расчетах с ним за купленные колбасные изделия. Особенно часто при этом обманывают престарелых, больных, рассейянных покупателей, застенчивых подростков, состоятельных дам и господ. Продавец, как психолог, по внешнему виду, поведению покупателя видит, стоит его обмануть или нет.

Способ третий – обман за счет продажи колбасных изделий с дефектами, известными продавцу

Реализуемые колбасные изделия имеют следующие дефекты: увлажненная или загрязненная поверхность, недоваренные, с лопнувшей оболочкой, с наличием серых пятен на разрезе и крупных пустот и т. п. Все эти дефекты начинают формироваться в процессе производства и при транспортировании. И продавцы должны не допускать такие колбасные изделия в продажу, а списывать их. Естественно, убытки нести никто не хочет, и продавец пытается продать такой товар. Например, в палатку, киоск, магазин привезли полукопченую колбасу с повы-

шенным содержанием воды. В процессе хранения в холодильнике в магазине часть воды испаряется и вес партии становится меньше. Чтобы не нести убытки, продавец перед реализацией с помощью шприца вводит дополнительную воду внутрь батона. Чтобы покупатель не обнаружил это, ему продают только целый батон колбасы.

В магазин привозят якобы свежую, только-только с мясокомбината, теплую колбасу, вес которой будет больше, чем в остывшем до комнатной температуры состоянии. В результате продавца обманули на несколько килограммов. Продавец вынужден компенсировать промах за счет покупателя (либо добавляя воду в батон, либо обсчитав покупателя).

Способ четвертый – обман за счет продажи фальсифицированных колбасных изделий

Выше мы разобрали способы обмана покупателя непосредственно продавцом мяса. Однако обман за счет продажи некачественных колбасных изделий, качество которых неизвестно для продавца, а проявляется в процессе употребления изделия, нередок.

Данный вид обмана в основном формируется в процессе производства колбасных изделий.

Многие, наверное, сталкивались с таким обманом. Начинаешь употреблять колбасу — ощущается неприятный запах. Также часто на разрезе встречаются кусочки желтого (старого) шпика, хрящи, соединительная ткань, придающая сероватый оттенок колбасе, и т. п.

Фальсификация колбасных изделий может достигаться следующими способами:

- повышенное содержание воды;
- замена свежего мяса несвежим;
- замена натурального мяса соей;
- введение различного нетрадиционного сырья;
- подкрашивание колбасных изделий свекольным соком и другими красными красителями;
- нарушение рецептуры;
- введение чужеродных добавок;
- введение консервантов и антибиотиков;
- нарушение технологических процессов и режимов хранения.

Пересортица может происходить за счет подмены колбасы высшего или первого сорта изделиями первого или второго сорта соответственно. Чем ниже сорт колбасного изделия, тем меньше в нем качественного мяса и больше грубого мяса с большим количеством сухожилий.

Возможна также **подмена более известного, популярного классического сорта колбасы**, например, «Докторской», «Любительской», низкокачественными продуктами с высоким содержанием нетрадиционного сырья.

Традиционным сырьем для производства колбасных изделий (за исключением ливерных) является:

- мясо жилованное;
- шпиг свиной;

46 • • • Что мы едим?

- соль;
- сахар;
- пряности;
- нитриты.

Нетрадиционным сырьем для производства колбасных изделий служит:

- молочный белок;
- соевый белок;
- соевые изоляты;
- эмульсия из свиной шкуры;
- продукты гидролиза кости, пуха, пера, шерсти, обрезки шкур;
- различные субпродукты;
- крахмал;
- кристаллическая целлюлоза;
- каррагинан и его соли;
- камедь и другие пищевые добавки.

Поскольку колбасные изделия содержат достаточно много воды, а в вареных колбасах ее содержание может достигать 70 %, у фальсификаторов имеется большой простор в этой области. Для удержания повышенной доли воды в изделиях в них обычно вводят водосвязывающие компоненты: крахмал, камеди, декстрины, инулин и другие полисахаридные комплексы.

Колбаса с содержанием 3–5 % крахмала удерживает воды на 20–25 % больше, нежели колбаса без добавления крахмала.

ЧТО ДЕЛАТЬ? _____

Выявить содержание этих комплексов достаточно просто: капните на колбасный срез раствором йода. Если наблюдается посинение колбасы или появление отдельных синих точек, то это однозначно указывает, что в данное изделие добавлен крахмал.

Введение различных подкрашивающих веществ (фуксин, свекольный сок, специальные «колбасные» красители) в настоящее время сильно распространено не только при фальсификации мяса, но и колбасных изделий, причем как за рубежом, так и в России.

Многие, наверное, наблюдали, что, когда отвариваешь сосиски или сардельки в воде, она почему-то окрашивается в розовый цвет. Это сразу же указывает на то, что перед вами фальсификат.

ЧТО ДЕЛАТЬ? _____

Обнаружение красящих веществ (по преимуществу анилиновых) основано на извлечении их алкоголем или, еще лучше, амиловым спиртом, для чего в пробирку кладутся кусочки испытуемой колбасы и добавляют вышеуказанные растворители. Окрашивание жидкости указывает на присутствие красящих веществ.

Точнее можно выявлять красители по окраске шпика. Если в колбасу добавлены красители, в особенности анилиновые, то они хорошо растворяются в жире и начинают окрашивать шпик.

Поскольку колбасы принадлежат к любимым консервированным продуктам, выработанным из мяса, то в фарш (особенно дешевых сортов колбас) обычно идет не только мясо низкого сорта, но даже мясо и органы испорченные (начинающие разлагаться),

с паразитами (например, эхинококками), которые открыто продать нельзя вследствие их плохого вида и качества.

Кроме этого колбасные изделия во время неправильного хранения могут иметь следующие недопустимые дефекты, но продавец или производитель все равно желает их продать.

Белый налет

Колбаса как бы обсыпана мукой, иногда покрыта белой коркой. (Не смешивать с выкристаллизованием на поверхности поваренной соли, часто наблюдающимся в сырокопченых колбасах.)

Налет сплошь состоит из непатогенных микроорганизмов (дрожжевых грибков, микрококков, бактерий и т. п.), не представляющих никакой опасности для потребителя, обычно остающихся только на поверхности колбасы и не проникающих в фарш. Достаточно механически удалить эту корку микроорганизмов, чтобы колбаса приняла свой обычный вид. Поэтому в действующем стандарте разрешается протирать копченые колбасные изделия с этим налетом растительным маслом.

ЧТО ДЕЛАТЬ?

В этом случае покупатель обязательно должен установить у продавца срок выпуска данной партии колбасных изделий, а если поверхность еще и липкая, то колбасу брать нельзя.

Гнилостное разложение, кислое брожение

При гнилостном разложении кожице колбас месстами вздута в виде пузырей. При разрезе (лучше

разрезать вдоль, а не поперек) отмечается или винный, кислый, дрожжевой запах, или гнилостный. Цвет таких колбас — серый, серо-зеленый, куски сала желтеют и зеленеют.

Кислое брожение развивается обычно в тех колбасах, фарш которых богат водой, вот почему этот вид разложения редко наблюдается в копченых изделиях. В основе этого брожения лежит образование кислот, появляющееся в результате жизнедеятельности микробов. Чаще всего кислое брожение наблюдается в ливерных, чайных, кровяных и других колбасах, выпускаемых для быстрого употребления. Колбасы, в которых обнаруживаются следы винного, кислого запаха, считаются негодными к употреблению (опасность ботулизма).

ЧТО ДЕЛАТЬ?

Гнилостное разложение обыкновенно сопровождается зловонием (запах гнили), но надо заметить, что зловоние это наблюдается лишь в колбасах, приготовляемых не на долгий срок.

В копченых колбасах запах дыма и продуктов копчения настолько изменяют зловоние, отбивая его или скорее делая его своеобразно приятным, что потребитель не узнает разложения и без колебания потребляет такие испорченные колбасы. Гнилостное разложение в таких колбасах можно, однако, отлично обнаружить реактивом Эбера или пробой варения.

Изменение обычного розового цвета вареных колбас на серый, особенно в середине батона, еще не доказывает разложения фарша. Такое изменение цвета может наблюдаться и в совершенно безукоризненных колбасах, что до некоторой степени объясняется уменьшением в центральных частях колбас поваренной соли или нитрита. При разрезе

вареных и особенно толстых колбас в фарше встречаются иногда небольшие пустоты, стенки которых окрашены в серый или грязно-желтый цвет. Такие пустоты, составляя лишь недостаток приготовления колбас (присутствие воздуха в фарше), не могут служить поводом для обвинения в фальсификации.

Червивость

Летом случается, что различные мухи откладывают на поверхность вареных колбас живые личинки или яички.

Из яичек менее чем через 24 часа вылупляются личинки до 1 мм длины.

ЧТО ДЕЛАТЬ?

Обычно приглашают милицию, которая составляет протокол, а колбаса опечатывается и представляется эксперту для исследования и заключения. Если личинки находятся только на поверхности колбас, то их удаляют, но если личинки уже успели проникнуть внутрь фарша, то такие колбасы следует признавать испорченными и уничтожать.

Плесневелость

Колбасы, сохраняемые в затхлых, сырых помещениях, могут покрываться плесенью. Обычно плесень остается на поверхности колбас, но иногда проникает в фарш.

В первом случае колбасы не могут считаться испорченными, если только фарш не принял затхлого, плесневелого запаха, во втором, когда плесень проникла уже внутрь колбас, последние должны считаться недоброкачественными.

Прогоркость

Основная причина прогоркости состоит в продолжительном воздействии на колбасные изделия солнечных лучей и кислорода воздуха.

Горький вкус колбасы объясняется химических изменений шпика, входящего в состав фарша. Изменения эти сводятся, во-первых, к разложению жира на глицерин и свободные жирные кислоты, а во-вторых, к накоплению продуктов окисления ненасыщенных жирных кислот в альдегиды и кетоны. Данные химические соединения главным образом и обуславливают изменение цвета, запаха и вкуса прогорклых колбас.

ЧТО ДЕЛАТЬ?

Объективным методом для определения свежести колбас является определение перекисного числа жира. Покупатели обладают лишь субъективными ощущениями (обоняние, вкус). Запах у прогорклых колбас своеобразный и характерный, вкус горький, острый, щиплющий язык.

Паразиты

Как было сказано выше, колбасы приготавливают иногда из таких сортов мяса или органов животных, которые только и возможно продавать в переработанном виде. При необходимости колбасы исследуются на трихинеллы, финны и эхинококки.

Исследование на трихинеллы чрезвычайно затруднительно, так как колбасы состоят из фарша (рубленого мяса), часто приготовленного из разных частей различных животных, поэтому осмотр колбас на трихинеллы на практике почти неприменим.



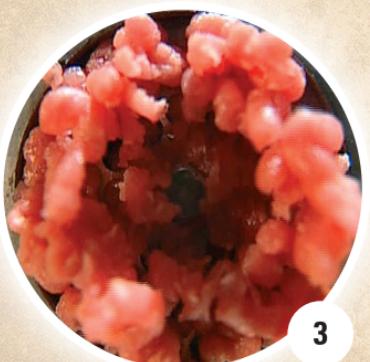
1

Отбеленная курица
пахнет хлоркой



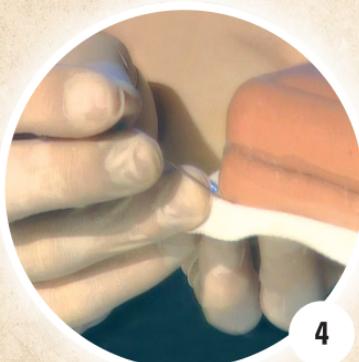
2

Несвежее мясо более темное,
при нажатии не восстанавливает
форму



3

Фарш не может быть
дешевле мяса



4

У просроченных мясопродуктов
прокалывают вздувшуюся упаковку



5

Несвежие сосиски — упаковка
влажная, из нее капает сок



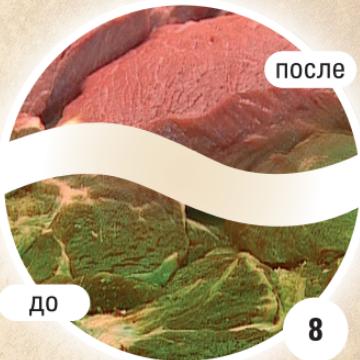
6

Необходимые документы.
Разрешение на торговлю



7

Необходимые документы.
Сертификат от ветлаборатории



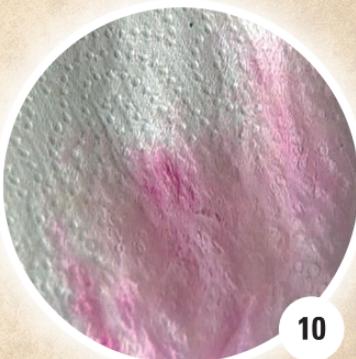
8

Мясо до и после
обработки фуксином



9

К мясу приложите салфетку



10

Несвежее мясо —
салфетка стала розовой



11

Несвежее мясо —
вода становится розовой



12

Пищевая добавка «жидкий дым»
делает тухлую рыбу «копченой»