2011-08-29 **ИНТЕРВЬЮ СПЕЦИАЛИСТА НА «КОЛБАСНУЮ» ТЕМУ**

Лучшая рыба - это колбаса? Многие согласятся с этим утверждением, хотя для некоторых оно всегда было спорным. И дело здесь не во вкусовых пристрастиях, вредности-полезности «Докторской» или «Бычков в томате», а прежде всего в том, из чего эти колбасы делают.

Раньше их делали из мяса.

Возьмем, к примеру, ту же **«Докторскую».** Рецепт и технология производства этой легендарной колбасы были разработаны в 1936 году.
В ее состав согласно ГОСТу входили - несоленое сырье, кг (на 100 кг):
говядина жилованная высшего сорта – 25;
свинина жилованная полужирная – 70;
яйца куриные или меланж – 3;
молоко коровье сухое цельное или обезжиренное – 2;
пряности и другие материалы, г (на 100 кг несоленого сырья):
соль поваренная пищевая – 2090;
нитрит натрия – 7,1;
сахар-песок или глюкоза – 200;
орех мускатный или кардамон молотые – 50.
И все.
Но в наше время стоимость такой колбасы в магазине не может быть менее 580 рублей за килограмм. По такой цене ее практически никто не станет покупать, потому ее не производят.

С момента «рождения» и вплоть до конца 1950-х «Докторская» не претерпевала изменений по основной рецептуре. С конца 50-х в корм для коров и свиней начали добавлять разную низкосортную рыбу, рыбную муку или головы кур.
Радикальное «улучшение» рецепта начались с середины семидесятых, когда в СССР начались временные перебои с сырьем и в ГОСТы были внесены изменения. В мясной фарш разрешили добавлять до 2% крахмала или муки, или заменителя белка животного происхождения (молоко или кровь).

Из чего же делают «лучшую рыбу» сегодня? Хотелось бы узнать состав десятков сортов колбасы, от которых (мечта перестроечников) ломятся прилавки магазинов. Об

этом рассказывает один из экспертов, который по понятным причинам пожелал скрыть свою фамилию. Назовем его просто ЭКСПЕРТОМ. Заметим только, что на сегодняшний день ЭКСПЕРТ успешно занимается поставками в Россию различных "заменителей мяса" (структурированных растительных производных сои или риса) и всякой прочей "химии" российским производителям мясоколбасных изделий.

ЭКСПЕРТ - Производство колбас можно разделить на две группы: первые выпускаются по ГОСТу (в этом документе четко оговорены все характеристики основных видов колбас), вторые – по ТУ (техническим условиям). И это дает возможность делать их практически из чего угодно лишь бы народ не потравился. Назвал ее допустим «Докторская для ужина» и вперед. А сколько в ней мяса и сколько заменителей никого волновать не должно, это коммерческая тайна.

Потребитель - И что добавляют?

ЭКСПЕРТ - Набор называется – сделай сам. Что ни добавь, все колбаса получается. Мясо высшего сорта можно заменить хорошо разжилованным 1 сортом, 1 кг сои + 5 л воды заменяют 5 кг любого мяса и т.д. Молоко с меланжем можно вообще не класть... Выход все равно будет 110-115%. Ароматизаторы дадут «тот самый» вкус. Некоторые из них даже вызывают привыкание. Можно добавить костной муки. Может при употреблении отдельных сортов колбас вы ощущали зубами что-то такое твердое и мелкое? Это она. Состав вареной колбасы можно выяснить только в специальной лаборатории. В 1990-х (а зачастую и сейчас) можно было купить колбасу, где мяса не было вообще. Говорят что сегодня ситуация стала получше - в колбасах высшего сорта содержится от 6 до 10% заменителей. В самом ходовом, втором сорте их до 70-ти процентов.

Потребитель - Неужели никто сейчас не производит колбас из одного мяса?

ЭКСПЕРТ – Есть отдельные производители, утверждающие, что они их делают исключительно из мяса. Где-то я читал интервью, что если делать колбасу по тем нормам мяса и др., что были при Союзе, то её себестоимость (и продажная цена) будет в 4 раза выше существующей. И кто такую колбасу будет покупать? Разве что элита. Поэтому в это слабо верится.

Потребитель - А как же контролирующие органы? Они ведь должны блюсти и не пущать на прилавки магазинов, продукцию не соответствующую ГОСТам и ТУ?

ЭКСПЕРТ – ТУ утверждаются самим производителем. Для экспертизы в СЭС выпускается образцово-показательная партия, которая на прилавок не попадает. Тем не менее конфликты случаются, но все удается решить полюбовно.

Потребитель – Ну, хорошо, ингредиенты вареной колбасы, как, наверное, и сосисок с сардельками да пельменями размельчены настолько, что действительно ничего не понятно. А как же с полукопчеными колбасами?

ЭКСПЕРТ - А судите сами: вот вам реклама одного из производителей соевой добавки «Текстратеина» - «Количество гидрированного Текстратеина, добавляемого в фарш, может быть 10 – 20 % и более, в зависимости от качества мясного сырья, сорта колбасы и Вашего желания. При этом остальная рецептура изделий из мяса остается неизменной».

Это их рекомендация для производителей полукопченых колбас. С сосисками и сардельками – отдельная песня. Пельмени или сосиски по своему составу часто бывают еще более сомнительные, чем вареная колбаса. Если на магазинной колбасе уже появились следы плесени, ее перерабатывают в ливерную, а если она еще так себе, пускают на сосиски.

Еще один из вариантов: - если мясо с кости срезать, то срежется не все. Останутся прирези на костях сложного профиля: на позвоночнике, на хитрых впадинках-ямках. Поэтому придумали такую машину, которая подобные кости дочищает. Естественно туда же попадают содранные кусочки кости, пленка, сухожилия. В случае с курятиной еще и шкурка, кусочки перьев. Вся эта труха замораживается в блоки и продается. Называется **мясо механической дообвалки** или сокращенно **мехобвалка.** Другое название - **тримм инг.** В просторечии зачастую говорят про куриные блоки. Из всего сырья, из которого можно сделать колбасу - это самое дешевое. Используется обычно с температурой не выше 8 градусов, иначе начнется окисление - там же полно всякой дряни.

Вот из такого тримминга и делают дешевые сардельки, добавляя сою, шкурку свиную, манку, крахмал и шпиг. Есть, конечно, и не такие «экстремальные» рецептуры. Добавляют каррагинан, сою. Возьмем сосиску. Она твердая хоть в стену вбивай. Варим. Вытаскиваем, а она уже вялая и сморщенная. Почему? А потому, что каррагинан на заводе после термообработки превратился в холодец и застыл... А при варке распался. Поэтому раньше каррагинан в сосиски не клали. А теперь везде кладут. Всем все пофигу. Еще если сосиску равномерно со всех сторон обжаривать на роликовом гриле, то чем больше в ней мяса, тем толще она становится, а чем больше в сосиске мяса заменено на сою и воду, тем быстрее она лопается. Забавно смотреть, как жарятся сосиски из разных замесов. Вроде и положили на гриль одновременно, но одна все толстеет и толстеет, а другая уже лопнула и сдулась...

Потребитель – Боюсь предположить, что тогда можно найти в мясных консервах…

ЭКСПЕРТ – Не бойтесь, практически то же самое, что и в колбасе. Импортная соя в кусочках, которая идет на консервы имеет форму кубика. У нее слабая склеиваимость. Грубо говоря, она разваливается на составляющие. В тушенку такую не засунешь. **Наши придали сое плоскую и длинную форму с волокнистой структурой** (а-ля курятина в неокрашенном виде). К тому же она содержит 8% жира (импортный лишь 1,5%) и за счет этого у нашего выше липкость и кусок с мясом слипается и не выпадает. И фиг его отличишь, особенно если указано, что сои в тушенке нет (хотя в некоторых видах тушонки совсем нет именно мяса).

Для консервов с измельченным мясом и паштетов используют соевую муку, крупу и другие виды эмульгаторов.

Для консервов с засоленным мясом вместо части мяса можно запихнуть Текстратеин F030R01 (соевые хлопья красного цвета).

В консервы и готовые блюда из незасоленного мяса чаще всего добавляют Текстратеин F030B06 (соевые хлопья окрашенные карамельным сахаром).

В консервы типа ветчины также можно добавить соевые белки, гидроколлоиды (карагенан или препараты на базе инертных резин и целлюлозы).

Потребитель – Весело. Добавляют ли производители что-нибудь к т.н. цельномышечным копченостям (грудинка, шейка, карбонад и т.д.)?

ЭКСПЕРТ – Конечно. Грудинка не очень популярна в небольших цехах. Сои в нее не набьешь. Из российского мяса грудинка получается очень толстая и жирная - никакого товарного вида.

Шейка состоит из нескольких мышц с прослойками жира. Шприцуется любым способом. Сою и воду берет хорошо. Иллюзия сочности. Проблема - после шприцевания мясо нужно промассировать, т.е. покрутить в барабане с лопастями. Шейка может разбиться и размочалиться в массажере и стать слишком мягкой и потом упасть при термообработке с крючка или веревки. Но в целом свиная шейка, карбонат и филей говяжий (хорошо берет воду) составляет джентельменский набор колбасных заводов из-за своей популярности и простоты в приготовлении.

Соевые изоляты, предназначенные для шприцевания цельномышечных продуктов легко растворяются в воде. На больших заводах введение рассола внутрь производится на специальных линиях с многоигольчатыми шприцами, зачастую с телескопическими иглами. Изначально шприцевать начали для того, чтобы сократить время просаливания продукта. А потом уже стали и сою добавлять. Но нашприцевать мало. Если сварить в таком виде, то соя выварится и останется вдоль канала шприцевания желтоватой массой. И покупатели будут кидаться таким мясом в лицо! Мясо надо отмассировать, т.е. заставить поработать на растяжение-сжатие, как губку. Еще хорошо создать внутри вакуум, чтобы клетки мяса еще и разрушались от внутреннего давления.

Если в рассоле есть каррагинан, то внутри трещин будет прозрачная масса а-ля жилочки-прожилочки, а поверхность будет иметь аппетитную блестящую микро-оболочку. И для этого есть специальный аппарат. После этого делай с мясом что хочешь! Можно обсыпать специями, обжарить горячим дымом, прокоптить и сварить. Можно засунуть в металлическую форму, прижать крышкой и сварить - получится ветчина в форме. Много чего можно сделать.

Потребитель – Ну, а сырокопченая-то я надеюсь….

ЭКСПЕРТ – Не надейтесь. Можно добавить тот же Текстратеин красного цвета. Раньше сырокопченую колбасу делали ровно 40 суток - от звонка до звонка. Сейчас процесс готовки сокращен до 7 суток. В фарш сразу добавляют спец. закваски, которые убивают патогенную микрофлору, коптильную жидкость и весь процесс сушки-копчения сводят к пародии - от измельчения до отправки в магазин проходит 1 неделя.

Потребитель – Да… Что же тогда есть?

ЭКСПЕРТ – А вот рыбу и кушайте. Или сырое кусковое мясо покупайте и делайте с ним, что вам угодно. **Все попытки добавить соевый текстурат в рыбу приводят к нулевому результату.** Ибо рыба достаточно прозрачная и соя в ней выделяется. Не смешивается соя с рыбой. Только с рыбным фаршем. Мы с рыбниками работаем только по фосфатам и отбеливателю (диоксиду титана).

С соей хорошо и крабовые палочки дружат. Причем очень и очень крепко дружат. Если взять плохонькую, дешевенькую рыбку, истереть ее в "сурими", добавить соевый изолят с водичкой, прокрасить часть отбеливателем, часть красненьким...

Но это уже совсем другая - не колбасная - история, которая будет развиваться и далее по мере все большей продовольственной зависимости России от поставок извне. Массированные поставки промышленной дряни под видом еды россиянам гарантируются.