2011-08-10 **О мясе**

На рынках продавцы мяса всегда уверяют, что парная говядина - самая полезная. И про-дают её в два раза дороже, чем аналогичные тушки «постарше». Правда ли это? И как от-личить свежее мясо от размороженного?

На этот рекламный трюк клюют многие, не зная, что парным называется мясо животного, после убоя которого прошло менее 3 часов, - вряд ли фермер может быть столь проворен! «Более того, говоря о непревзойдённом вкусе парного мяса и его пользе, продавцы пре-увеличивают, - уверены эксперты пищевых продуктов Общества защиты прав потребите-лей. - Оно ценится лишь в мясном производстве, а вот есть такое мясо практически невоз-можно - оно очень жёсткое, ведь мышцы ещё не расслаблены после убоя». .

Забитое мясо должно «созреть», на это нужно 3-4 суток: тогда мышцы расслабятся, и про-дукт станет мягким и вкусным. «Созревание мяса - целый технологический процесс. Туши надо подвешивать, проветривать, поддерживать определённую температуру», - говорит Николай НОСОВ, частный предприниматель из Подмосковья. Поэтому большинство про-давцов не ждут, а «улучшают» вкус свежего мяса, вкалывая в него так называемый «рас-сол» - раствор каррагината, удерживающий влагу. В «рассол» входят и другие малополез-ные компоненты - фосфаты, нитриты и нитраты натрия и др. Делая мясо нежным и упру-гим, эта смесь ещё и увеличивает его вес - в среднем на 20-30%. Получается, покупая до-рогостоящее охлаждённое мясо вместо замороженного, мы платим за… воду!

Выяснить, делали ли уколы куску охлаждённого мяса, который вы собираетесь покупать, практически невозможно: за счёт каррагината раствор не выделяется из мяса при нажатии, а отверстия от игл совершенно незаметны - после инжектирования (так профессионалы называют «прививку от худобы») мясу «показан» массаж, разгоняющий «рассол» по всей поверхности. Отверстия от игл можно найти только на рыночных, «кустарных» кусках мяса, которые индивидуальные предприниматели пытались «усовершенствовать».

«То же самое проделывают с мясом в Европе и США, но там об этом обязательно сооб-щают на упаковке, - рассказал нам Сергей ЮШИН, руководитель исполнительного коми-тета Национальной мясной ассоциации. - В России же законодательство не требует по-добных пометок». А производители и рады!

Интернет опрос «АиФ»

Вы мясо обычно где покупаете?

- В магазине - 48% (531 голос)
- На рынке у «своего» продавца - 33% (369 голосов)
- В деревне у фермеров - 11% (123 голоса)
- Сам выращиваю - 8% (90 голосов)

Всего голосов: 1113

«Охлаждённое мясо может храниться 8 суток при температуре от 0 до 4˚С, по истечении этого срока то, что не удалось продать, должны списать, - рассказывает Виталий СТАРИ-КОВ, экс-управляющий супермаркета одной из известных торговых сетей. - Однако на деле часто происходит по-другому: на последних сутках реализации куски охлаждённого мяса превращают в замороженные, а если в магазине есть кулинария, то отправляют туда - в начинки пирожков, в салаты и котлеты».

На рынках продавцы ещё безжалостнее к потребителю: начинающие портиться куски об-резают, обтирают марганцовкой, иногда выдерживают во льду, а часто попросту

окури-вают угарным газом - и вот кусок может пролежать на витрине ещё 8-10 суток.

Как выбрать?

Выбирая охлаждённое мясо:

1. Нажмите на кусок: из-под пальцев не должна выделяться вода или гелеобразная жид-кость, сочиться кровь. На тушке не должно оставаться впадин, через пару минут после нажатия мясо должно принять прежний вид.

2. Принюхайтесь, а ещё лучше - попросите продавца проткнуть кусок ножом и после этого нюхайте. Портиться мясо начинает изнутри, поэтому безупречный внешний вид ещё ни о чём не говорит.

3. Погладьте кусок: на ощупь мясо должно быть подсохшим, с мягкой корочкой. Липкое, влажное мясо с твёрдой заветревшейся коркой или мясо со свежими срезами - повод насторожиться. Всё это показатели того, что кусок подвергался «косметическим операци-ям по омолаживанию».

4. Осмотрите внимательно места разруба: у мороженого мяса они абсолютно прямые, у охлаждённого или парного - выпуклые.

Как должно выглядеть охлаждённое мясо?

Курица, индейка

Цвет: однотонно-розовый, без белёсых пятен, жир желтоватый. Средняя цена: 300-500

руб./кг. Везут из*: Аргентины, Уругвая,США, Австралии, России.

Говядина

Цвет: насыщенно-красный, если есть жир - то он белый (не жёлтый!), твёрдый. Средняя цена: 300-500 руб./кг. Везут из: Аргентины, Уругвая, США, Австралии, России.

Свинина

Цвет: светло-розовый, белёсый, жир - мягкий, тягучий. Средняя цена: 350-500 руб./кг. Везут из: Дании, Франции, Германии, Бразилии, Белоруссии, России.

Телятина

Цвет: сероватый, нежно-розовый.

Средняя цена: 500-700 руб./кг. Везут из: США, Аргентины, России, Белоруссии.

Крольчатина

Цвет: красно-бурый, с белыми жилами. Средняя цена: 600-700 руб./кг. Везут из: Китая, России.

Баранина

Цвет: красно-коричневый, если есть жир, то он белый и плотный. Средняя цена: 350-400 руб./кг. Везут из: России (Мордовия, Калмыкия, Подмосковье).

*Мы обзвонили оптовые склады охлаждённого мяса в Москве и выяснили, откуда в основ-ном приехала хранящаяся там продукция.