



При современном ритме жизни мы стараемся как можно меньше тратить времени на приготовление еды. Поэтому спрос на продукты быстрого приготовления постоянно растет. Привычные с давних времен пельмени дополнились не только замороженными блинчиками, но и голубцами, привлекает внимание и замороженная пицца. До недавнего времени к таким замороженным полуфабрикатам многие относились с опаской, но реклама продуктов, а также появление специальной техники – аэрогриля и микроволновки, равно, как и ускорение темпа жизни склоняют к замороженным вкусностям.

Пицца – это, конечно, не национальное украинское блюдо, но уж очень полюбилась пицца украинцам. Подтверждение тому – немалое количество пиццерий и значительное количество марок замороженных пицц. Конечно, замороженная пицца уступает свежеприготовленной, но у полуфабрикатов есть свои преимущества. Замороженную пиццу можно купить "про запас" и воспользоваться, если внезапно нагрянут гости или попросту лень будет готовить обед. Замороженную пиццу удобно использовать для маленького "сабантуйчика" в офисе или же просто как вариант горячего офисного обеда на пару-тройку коллег (при наличии микроволновки, конечно).

**Нечто похожее на пиццу существовало у древних греков и римлян.** Но появление пиццы связывают чаще с началом 16 века, когда в Европу были завезены помидоры, тогда же появился прототип современной пиццы. В простом представлении пицца – это корж из теста, плюс томатная паста, плюс сыр, плюс начинка. Как раз за счет разнообразной начинки и создают производители огромный ассортимент пицц, начиная от классической пиццы с салями до сладких вариантов пиццы из экзотических фруктов.

**Для приготовления пиццы, как правило, используют дрожжевое тесто.** Но любители экспериментировать творят пиццу на слоено-дрожжевом или вовсе слоеном тесте. Изделия из теста играют большую роль в питании человека. Даже если не брать во внимание тот момент, что равнодушных к мучным изделиям практически нет, такие изделия питательны и обладают высокой калорийностью, хотя последнее обстоятельство в свете повального увлечения диетами расценивается как недостаток. Кроме крахмала, сахара и жиров, они содержат белки и различные витамины. Все это формирует высокую биологическую ценность изделий. А если к этому добавить все плюсы начинки.



Отличительной особенностью пиццы типа "Салями" является наличие как раз самой салями. Родиной этой колбасы является Италия, которая с давних времен славится сырокопченными и сыровялеными колбасами. Особенностью салями является их плотная структура, мелкозернистый рисунок на разрезе, значительное содержание жирного мяса. В состав некоторых региональных салями добавляют мясо ослов. В некоторых странах салями изготавливают из говядины или баранины, в большинстве стран – из свинины. Салями придает пицце слегка острый, солоноватый, вкус и легкий аромат копчения.



## ТЕСТИРОВАНИЕ

Для тестирования мы отобрали 7 марок замороженных пицц с одним вкусом – салями. Состав продукции, в первую очередь начинки, немного разный. В некоторые пиццы добавлен сладкий перец, в некоторые кукуруза или брокколи. Но главным условием отбора было наличие салями. Среди этих 7 пицц есть и отечественные производители ("Рондо пицца" и "Каштан Свинчоне"), и гости из-за рубежа. В ходе тестирования у всех образцов оценили маркировку и упаковку, провели дегустацию, а также проверили массу пицц и взвесили по отдельности коржи и начинку.

### Маркировка и Упаковка

Небольшие замечания по маркировке к пиццам были. Так, в составе пиццы "Рондо пицца" не указана вода. На

этикетке "Alberto" нет координат контактной организации в Украине, часть пищевых добавок без кодов Е. "Потерялся" код Е при нитрите натрия в составе салями на пицце "Dr.Oetker Ristorante". На коробке "Vici Italiano" предостережения "повторно не замораживать" присутствуют в русском варианте, на украинском языке такого предостережения почему-то нет. Но хоть на русском есть, а то на пиццах "Каштан Свинчоне" и "Ригга Сполька" такого предостережения нет вовсе. Нет на этикетке пиццы "Ригга Сполька" телефона представителя в Украине.

К упаковкам пицц замечаний не было. Отметим только, что без картонной коробки (только в полимерной пленке) продавалась пицца "Ригга Сполька".

### Лабораторные исследования

Кому-то из отечественных почитателей пиццы повезло больше, они побывали в Италии и смогли отведать настоящую пиццу. Для большей же части потребителей пицца – это горячее вкусно пахнущее блюдо, причем чем меньше теста и больше начинки, тем лучше. Как раз на соотношении начинки и коржа у производителей есть реальный шанс сэкономить: тесто стоит дешевле начинки. Кроме того, можно сэкономить на составе самой начинки: пожадничать с сыром или колбасой, побольше добавив кукурузы или брокколи.

Как раз это мы и решили проверить, разобрав "по косточкам" пиццы. Для начала взвесили их целиком, чтобы проверить массу нетто всего изделия. В этом случае полученные цифры сравнивали со значениями и отклонениями, которые производители указали на этикетках. С проверкой по массе нетто справились все образцы, в большинстве был даже небольшой перевес. Отклонение в меньшую сторону, но в пределах указанного (10г) зафиксировали у пиццы "Каштан Свинчоне". Далее отдельно взвесили корж, начинку и основной ингредиент начинки - салями. Каких-либо норм по этим показателям нет, но это те показатели, которые интересуют потребителей. Что касается коржа, то он занимает в пицце от 49% ("Рондо пицца") до 73% ("Каштан Свинчоне"). Соответственно, чем больший процент приходится на корж, тем меньше в пицце начинки. Доля салями в начинке также отличается: от 15% ("Dr.Oetker Ristorante" и "Рондо пицца") до 27% ("Alberto").



*толщина коржа отличается у многих образцов. Классическим считается более тонкий. Как вы понимаете, чем толще корж, тем меньше будет начинки*

### Органолептическая оценка

Дегустация пицц как всегда проводилась анонимно, т.е. без оглашения торговых марок. При этом пробанды должны были оценить вкус и запах пиццы, а также отдельно выставить оценки коржу. Слабый запах имели пиццы "Ригга Сполька", "Каштан" и "Vici Italiano". У "Рондо пицца" и во вкусе, и запахе был выражен сыр. При оценивании коржа учитывались его толщина, мягкость и пористость. Пробандам не очень понравился слишком толстый, но и слишком тонкий корж, т.к. при этом брать кусочек пиццы в руки не очень удобно. Кроме того, пробанды оценивали сбалансированность начинки пиццы, т.е. соответствует ли пицца, по их мнению, понятию "пицца с салями". Три пиццы по мнению пробандов имели сбалансированный состав ("Alberto", "Dr.Oetker Ristorante" и "Vici Favorito"). К пицце "Рондо пицца" было замечание "много сыра, мало салями". В пицце же "Vici Italiano", напротив, хотелось видеть больше сыра. У двух образцов "Ригга Сполька" и "Каштан Свинчоне" начинка имела несбалансированный состав.

### Цена и качество



Цена пицц отличается существенно: в пределах теста от 4грн за 100г пиццы "Каштан Свинчоне" до 12,85грн за 100г пицца "Dr.Oetker Ristorante". При этом самая дорогая "Dr.Oetker Ristorante", а также пиццы "Alberto" и "Vici Favorito" получили общие оценки "отлично". Оценка "хорошо" у "Рондо пицца". Образцы "Ригга Сполька", "Каштан Свинчоне" и "Vici Italiano" получили "удовлетворительно".