



Колбаса колбасе – рознь. Причем сильно могут отличаться как колбасы одного наименования, но разных производителей, так и в целом присутствует существенная разница между категориями колбас. Так, вареные колбасы имеют очень однородную структуру и их легче фальсифицировать, что показало недавнее тестирование Докторских колбас. Варено-копченые колбасы подделывать сложнее за счет их структуры, но и стоят они дороже.

В тестировании 7 марок варено-копченых сервелатов)*:

1. **Алан**
2. **Добров**
3. **Глобино**
4. **Укрпромпочтач**
5. **Фарро**
6. **Харьковский комбинат**
7. **Ятрань**

*) расставлены по алфавиту

Одним из популярных наименований колбас является Сервелат. Для начала, важно понять, что Сервелат бывает варено-копченый и сырокопченый, что разрешено стандартами. Причем у одного и того же производителя встречается как варено-копченый, так и сырокопченый вариант. Поэтому при покупке всегда обращайте внимание не только на название Сервелат, но и на разновидность колбасы, ведь варено-копченые и сырокопченые колбасы существенно отличаются и по цене, и по своим вкусовым свойствам.

Интересно знать!



Рецептура такой колбасы как сервелат, имеет швейцарское происхождение, а вот наименование произошло от латинского cerebellum и означает "мозг". Изначально, в XVI веке, сервелат делался с свинины, сала и сыра. Сейчас в рецептуре кроме свинины может использоваться и телятина, и конина, и крольчатина. В швейцарском сервелате для получения идеальной округлой формы, используют кишки быков.

В качестве курьёза, можно вспомнить как сервелат стал причиной Колбасной войны 1890 года в Базеле — мясники повысили цены на колбасы, а жители города объявили забастовку и перестали покупать сервелат, в конце концов цены пришлось снизить.

Варено-копченые колбасы называются так потому, что обязательно проходят и варку, и копчение. Чтобы получить такую колбасу, необходимо приготовить фарш согласно рецептуре, измельчив предварительно посоленное сырье. Далее оболочки наполняют фаршем и выдерживают некоторое время (осадка колбас). После чего следует термическая обработка. Ее можно произвести двумя способами. Первый включает первичное копчение, варку паром и вторичное копчение. При втором способе колбасы сначала проходят варку, а затем копчение.

Требования к варено-копченым колбасам в Украине прописаны в ДСТУ 4591:2006. Сервелат относится к колбасам традиционного ассортимента с четко прописанными показателями качества. В стандарте указано, нельзя образовывать производные названия от традиционных наименований колбас или использовать их в словосочетаниях. Т.е. никаких "Сервелат новый", "Сервелат Люкс" по ДСТУ 4591:2006 быть не должно. Традиционный Сервелат, рецептура которого была прописана еще в ГОСТ 16290-86, должен состоять на 50% из жирной свинины или грудинки свинной, на 25% из нежирной свинины и на 25% из говядины. Все вместе это называется мясное сырье. Кроме того, Сервелат должен включать соль, нитрит натрия, сахар, перец, кардамон или мускатный орех. В ДСТУ 4591:2006 есть еще такое требование: в колбасах традиционного ассортимента не разрешается использование пищевых добавок, кроме нитрита натрия, аскорбиновой кислоты и их производных. Т.е. длинного перечня пищевых добавок в Сервелатах быть не должно. И уж тем более не должно быть в составе ингредиентов, не заявленных на этикетке.

ТЕСТИРОВАНИЕ

Многие потребители сомневаются в качестве и, особенно в составе нынешних колбас. Поэтому Центр Экспертиз "Тест" провел очередное тестирование. На этот раз в тесте 7 марок колбасы Сервелат, вся колбаса варено-копченая, вся высшего сорта, вся изготовлена по ДСТУ 4591:2006, вся отечественного производства. Т.е. самый "правильный" Сервелат, по крайней мере, так должно быть. А как обстоят дела на самом деле, показали результаты тестирования.

Маркировка и Упаковка

К упаковке колбас замечаний не было. Большинство колбас в тесте упаковано под вакуумом, колбаса "Укрпромпочтач 95 Переяслав" - в среде защитных газов. Оба варианта безопасны, гораздо лучше внесения прямых химических консервантов в продукт, при этом позволяют продлить срок хранения Сервелата до 1 месяца. Что касается маркировки, то немного выделяется на фоне остальных жирность колбасы "Фарро Кременчукм'ясо" – 30%. Но стандарт требует жирность не выше 45%, не ограничивая при этом нижний предел жирности. Главное, чтоб белка в колбасе было не мене 15%.



маркировка с составом колбас: Алан, Добров, Фарро, Глобино, Харьковский комбинат, Укрпромпочтач, Ятрань

Лабораторные исследования

На этом этапе тестирования проверяли состав продукции, а именно искали такие ингредиенты как крахмал, соя, ГМО, глутамат натрия, а также проверили жирность и количество белка. Результаты проверки колбас в лаборатории очень порадовали: нарушений обнаружено не было. Возможно, это связано с тем, что в варено-копченые или сырокопченые колбасы сложнее припрятывать такие ингредиенты как соя и крахмал, а само копчение создает и так достаточно яркий вкус и аромат, поэтому нет необходимости добавлять усилители вкуса. Да и по цене варено-копченые колбасы существенно дороже. А вот в ранее проверенных вареных Докторских колбасах были обнаружены соя и глутамат натрия, которых в составе быть не должно.

Органолептическая оценка

Каким должен быть настоящий Сервелат? На разрезе "правильный" Сервелат представляет собой равномерное перемешанный фарш от розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот. При этом фарш содержит кусочки жирной свинины или грудинки размером не более 4мм. Консистенция Сервелата, как и других варено-копченых колбас – плотная. Вкус и запах Сервелата приятный, слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкусов и запахов.





колбаса на разрезе: Алан, Добров, Фарро, Глобино, Харьковский комбинат, Укрпромпочтач, Ятрань

Дегустировали колбасу как всегда анонимно, без предварительного оглашения торговых марок. Совсем небольшое замечание и оценка "хорошо" по органолептике у колбас "Глобино" и "Укрпромпочтач 95 Переяслав": аромат этих колбас был слабо выражен, а во вкусе не выражены были специи.

Цена и качество



использование Знака Качества на товарах...

Поскольку в ходе проверки колбас в лаборатории никаких нарушений, в т.ч. и припрятанных заменителей и пищевых добавок обнаружено не было, то все оценки позитивные и совпадают с оценками по органолептике. Общая оценка "Отлично" у Сервелата марок "Алан", "Добров", "Фарро Кременчукм'ясо", "Харьковский м'ясокомбинат" и "Ятрань М'ЯСОLOVE". Общая оценка "Хорошо" у Сервелата "Глобино" и "Укрпромпочтач 95 Переяслав".

По цене все протестированные образцы Сервелата стоили дороже 200грн за 1кг, а именно от 205,41грн за 1кг Сервелата марки "Глобино" до 273,83грн за 1кг Сервелата марки Ятрань М'ЯСОLOVE". Главное, что качество варено-копченого отечественного Сервелата оказалось на высоте!

Где куплены образцы?















1. Metro
2. Ашан
3. Мегамаркет
4. АТБ
5. ФОП Братина (г. Харьков)

За качество купленного товара перед потребителем отвечает не только изготовитель, но и продавец!

данные тестирования носят рекомендательный и информационный характер для потребителей и не являются обязательными к исполнению. Окончательное решение за потребителем.
тестирование №595 (код ICRT - ALIM)

Дополнительно прочитать:

 <p>Тест: Колбаса Докторская (test: sausage Doktorskaya). В погоне за ярким вкусом (2017)</p>	 <p>Тест: майонезы (test: mayonnaise). Эволюция майонеза (2017)</p>	 <p>Тест-исследование: транс-жиры в продуктах (trans fats in foods). Тёмная сторона жиров. (2017)</p>	 <p>Тест: печень трески. Ударим по печени? (2011)</p>
 <p>Тест: соль йодированная (test: iodized salt). Без соли невкусно, без йода бесполезно (2015)</p>	 <p>Тест: селёдка (test: herring). И с картошкой и под шубой я люблю селёдку буду! (2016)</p>	 <p>Тест: сервелат (cervelat). Колбаса из мяса тоже бывает плохой (2011)</p>	 <p>Тест: Брауншвейгская колбаса. Хорошее слово и колбасе приятно (2010)</p>
 <p>Тест: Докторская колбаса. Состав колбас все лучше и лучше, Но плохих оценок не мало (2010)</p>	 <p>Тест: Детская колбаса (children sausage). Колбасная мифология (2011)</p>	 <p>Тест: домашняя колбаса (sausage Home). Домашняя колбаса из магазина (2013)</p>	 <p>Тест-исследование: сливочное масло (test: butter). Больше половины масла в тесте - фальсификат! (2015)</p>

Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест колбасы Сервелат варено-копченой, сентябрь-октябрь 2017г.				
Марка ¹	Алан	Добров	Фарро Кременчук'ясо	Харьковский мясокомбинат
Наименование (данные маркировки)	колбаса Сервелат варено-копченая высшего сорта, упаковано под вакуумом	колбаса Сервелат варено-копченая высшего сорта, упаковано под вакуумом	колбаса Сервелат варено-копченая высшего сорта, упаковано под вакуумом	колбаса Сервелат варено-копченая высшего сорта
Производитель (данные маркировки)	ООО "Алан"/ г.Днепр, Украина	ООО "Мясная фабрика "Фаворит плюс"/ пгт. Слобожанское, Днепропетровская обл., Украина	ПАО "Кременчугмясо"/ г.Кременчуг, Полтавская обл., Украина	ООО "Харьковский мясокомбинат"/ г.Харьков, Украина
Цена 1 кг, грн ²	232,72	245,54	224,12	227,40
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г (данные маркировки)	не менее 15/ не более 45/ не указано	15/ 45/ 0	15/30/ не указано	не менее 15/ не более 45/ 0
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные маркировки)	465	465	330	465
Срок/ условия хранения (данные маркировки)	не более 30 дней/ при не выше 6°С	45 дней/ при 0...6°С	не более 30 дней/ при не выше 6°С	не более 15 дней при не выше 15°С, не более 1 месяца при не выше 6°С
Состав (данные маркировки)	мясное сырье 100% (свинина жирная или грудинка свиная, говядина высшего сорта, свинина нежирная), соль, сахар, перец черный молотый, орех мускатный молотый, аскорбиновая кислота, фиксатор цвета нитрит натрия	мясо 50% (свинина нежирная, говядина высшего сорта), грудинка свиная, соль, сахар, перец черный молотый, орех мускатный или кардамон молотые, антиоксидант Е316, фиксатор цвета Е250	мясное сырье (свинина жирная 50%, свинина нежирная 25%, говядина высшего сорта 25%), соль, сахар, перец черный молотый, мускатный орех молотый, стабилизатор цвета Е250	мясное сырье 100% (свинина жирная и нежирная, говядина высшего сорта), соль, сахар, перец черный и орех мускатный молотые, фиксатор цвета нитрит натрия Е250
Общая оценка (100%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично	удовл.
Упаковка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Органолептика (80%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Вид на разрезе	фарш равномерно перемешан, с кусочками сала, цвет темно-розовый	фарш равномерно перемешан, с кусочками сала, цвет темно-розовый	фарш равномерно перемешан, с кусочками сала, цвет розовый	фарш равномерно перемешан, с кусочками сала, цвет темно-розовый
Консистенция	отлично	отлично	отлично	отлично
Запах	характерный, в меру пряный	приятный, характерный пряностей и копчения	ярко выражен копчения	характерный, не ярко выраженный
Вкус	отлично	отлично	отлично	хорошо
Физико-химические показатели	в норме	в норме	в норме	в норме
Жирность, заявлено/ фактически, %	не более 45/ 28,1	45/ 28,2	30/ 28,3	не более 45/ 42,3
Белок, заявлено/ фактически	не менее 15/ 18	15/ 17,7	15/ 17,8	не менее 15/ 16,9
Глутамат натрия, Е621, мг/кг, не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Крахмал, не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Соль, не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
ГМО	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Микробиологический показатель	в норме	в норме	в норме	в норме
БГКП (колиформы), в 1г не допускаются	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Шкала оценок	Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.			
отлично	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
хорошо	2) - цены указаны на момент закупки образцов, сентябрь 2017г. Цена может отличаться в зависимости от вида и массы упаковки, а также от магазина			
удовлетворительно				
плохо				
очень плохо)* - привело к снижению оценки			

Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест колбасы Сервелат варено-копченой, сентябрь-октябрь 2017г.

Марка) ¹	Ятрань М'ЯСОLOVE	Глобино	Укрпромпостач 95 Переяслав
Наименование (данные маркировки)	колбаса Сервелат варено-копченая высшего сорта, упаковано под вакуумом	колбаса Сервелат варено-копченая высшего сорта, упаковано под вакуумом	колбаса Сервелат варено-копченая высшего сорта, упаковано в защитной среде
Производитель (данные маркировки)	ТДВ "Мясокомбинат "Ятрань"/ г.Кропивницкий, Украина	ООО "Глобинский мясокомбинат"/ г.Глобино, Полтавская обл., Украина	ВКФ "Укрпромпостач-95" ЛТД, с.ристомы, Киевская обл., Украина
Цена 1 кг, грн) ²	273,83	205,41	214,90
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г (данные маркировки)	не менее 15/ не более 45/ не указано	15/ 45/ 0,4	не менее 15/ не более 45/ 0,5
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные маркировки)	465	465	467
Срок/ условия хранения (данные маркировки)	15 дней при не выше 15°C, 29 дней при не выше 6°C	не более 15 дней при не выше 15°C, не более 1 месяца при не выше 6°C, не более 4 месяцев при -7...-9°C	30 дней/ при 0...6°C
Состав (данные маркировки)	мясо 100% (свинина жирная, свинина нежирная, говядина высшего сорта), соль, сахар, перец черный молотый, орех мускатный молотый, стабилизатор цвета нитрит натрия	мясное сырье 100% (грудина свиная, свинина нежирная, говядина высшего сорта), соль, сахар, перец черный молотый, орех мускатный молотый, стабилизатор цвета нитрит натрия	свинина нежирная 50%, говядина высшего сорта 25%, свинина нежирная 25%, соль, сахар, перец черный молотый, аскорбиновая кислота, мускатный орех молотый, фиксатор цвета нитрит натрия
Общая оценка (100%)	отлично	хорошо	хорошо
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично
Упаковка (10%)	отлично	отлично	отлично
Органолептика (80%)	отлично	хорошо	отлично
Вид на разрезе	фарш равномерно перемешан, с мелкими кусочками сала, цвет розовый	фарш равномерно перемешан, с кусочками сала, цвет розовый, светлый	фарш равномерно перемешан, с кусочками сала, цвет розовый
Консистенция	отлично	отлично	отлично
Запах	плотная	плотная	плотная
	отлично	хорошо	хорошо
Вкус	приятный, характерный пряностей и копчения	слабо выражен	слабо выражен
	отлично	хорошо	хорошо
Физико-химические показатели	в норме	в норме	в норме
Жирность, заявлено/ фактически, %	не более 45/ 25,1	45/ 32,1	не более 45/ 34,3
Белок, заявлено/ фактически	не менее 15/ 19,5	15/ 17,2	не менее 15/ 17,1
Глутамат натрия, Е621, мг/кг, не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Крахмал, не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Соя, не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
ГМО	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Микробиологический показатель	в норме	в норме	в норме
БГКП (колиформы), в 1г не допускаются	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Шкала оценок	Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.		
отлично	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту		
хорошо	2) - цены указаны на момент закупки образцов, сентябрь 2017г. Цена может отличаться в зависимости от вида и массы упаковки, а также от магазина		
удовлетворительно			
плохо			
очень плохо)* - привело к снижению оценки		