

Как выбирать мясные полуфабрикаты



Полуфабрикаты давно вошли в наш ежедневный рацион как продукты, позволяющие сэкономить массу времени на готовке. Но зачастую это преимущество с лихвой «компенсируется» их низким качеством. Особенно это касается мясных полуфабрикатов.

Чтобы приготовить домашние колбаски, требуется не менее полутора часов – и это не считая обжарки. Не каждый располагает таким количеством времени. Поэтому многие предпочитают купить уже готовые. Но как сделать правильный выбор и что делать, если товар оказался некачественным или испорченным? Рекомендации Роспотребнадзора помогут вам разобраться, как правильно покупать такие продукты и на что обращать внимание при выборе.

Алфавит для полуфабриката

Мясные полуфабрикаты – это один из видов мясной продукции, который присутствует в структуре питания россиян. Такие продукты удобны, они не требуют больших временных затрат для приготовления и обладают ярким насыщенным вкусом, но при этом имеют в своем составе избыток жира и соли. Например, в колбасках может содержаться более 40% жира, что обуславливает высокую калорийность этих продуктов. Кроме того, колбасные изделия и мясные консервы являются одними из основных источников поступления соли в организм человека. Всемирная организация здравоохранения рекомендует ограничивать употребление соли до 5 г в сутки для снижения рисков развития сердечно-сосудистых заболеваний. К примеру, две сосиски содержат около 2 г соли, то есть 40% от верхнего предела суточного потребления соли.

В то же время в здоровом питании важен — не отказ от конкретных продуктов, а умеренность потребления и правильное приготовление — без избытка соли и жира.

Чтобы снизить потребление населением критически значимых веществ, необходимо просвещать население, учить его разбираться в вопросах формирования здорового рациона, информировать граждан о содержании в продуктах критически значимых нутриентов.

В кулинарной науке существует несколько основных принципов классификации мясных полуфабрикатов:

- по группам: мясные и мясосодержающие;
- по видам: кусковые, рубленые, в тесте;
- по термическому состоянию: охлажденные, замороженные, замороженные;
- по категории: А, Б, В, Г, Д.

Если деление по группам или видам не вызывает вопросов, то категории выглядят несколько загадочно. Что скрывается под “алфавитными” обозначениями? Ответ прост – содержание мышечной ткани в продукте.

Самые лучшие полуфабрикаты – категории А. В их составе мяса больше всего – не менее 80%. Затем следует продукция категории Б. В ней массовая доля мышечной ткани 60–80%. Полуфабрикатам категории В соответствует 40–60%, а Г – 20–40%. Замыкает список категория Д – в таких продуктах менее 20% ценного мяса. Увидев букву на упаковке, вы будете знать, чего ждать от полуфабриката.

Выбор очевиден

При выборе мясных полуфабрикатов внимательность – ваш союзник. Первое, на что нужно обратить внимание, – это внешний вид. Осмотрите упаковку: нет ли дефектов, сохранена ли герметичность. Если есть повреждения, то, скорее всего, продукт испорчен. Форма должна соответствовать традиционному виду, без следов повторного замораживания, заветривания, деформации. Отсутствие «снежной шубы» на полуфабрикатах – это хороший признак, он гарантирует свежесть.

Информативна будет и этикетка. Она должна быть на русском языке и легко читаемой. На ней производитель обязан указывать всю важную информацию о продукте: наименование продукции, массу, срок годности, условия хранения, производителя, показатели пищевой ценности и, конечно, состав.

Ингредиенты на упаковке перечисляются в порядке убывания количества их содержания в продукте.

Чтобы выбрать безопасный товар, важно обращать внимание не только на сам продукт. Качество может зависеть от того места, где вы его покупаете. Мясные полуфабрикаты требуют специальных условий хранения, поэтому покупать их следует только в магазинах, оснащенных холодильным оборудованием, в том числе низкотемпературным. При покупке сопоставьте условия, указанные на этикетке изготовителем, и фактические. Если они не соответствуют, не доверяйте этому продавцу.

Сам продавец должен иметь личную карточку и все документы на продукцию, которую он реализует. Если их нет, откажитесь от покупки в этом магазине.

От ошибки никто не застрахован

Если вы все же купили некачественные мясные полуфабрикаты, необходимо обратиться к продавцу товара с письменной претензией, составленной в двух экземплярах. В ней вам следует изложить аргументированные жалобы на продукцию. Претензию можно отправить по почте или вручить лично. В последнем случае проследите, чтобы на втором экземпляре продавец указал дату, должность, фамилию, имя и отчество.

В соответствии с Законом о защите прав потребителей (п. 27 Правил продажи, п. 1 ст. 18) вы вправе потребовать замены на аналогичный товар надлежащего качества или потребовать возврата суммы, уплаченной за товар.

Отсутствие у покупателя кассового или товарного чека не является основанием для отказа в удовлетворении его требований по замене товара или возврату денежных средств.

Если же продавец отказался от выполнения своих обязательств, у вас есть все основания, чтобы обратиться в Роспотребнадзор. Здесь разберутся в ситуации и помогут предотвратить дальнейшее распространение некачественной продукции.

Источник: <https://xn--e1aa4abnv2b.xn----8sbehgcimb3cfabqj3b.xn--p1ai/journal/myasnye-polufabrikaty/>