

Как правильно выбирать рыбные консервы

Как известно любой хозяйке, любая консервированная продукция, купленная в магазине, отличается от свежей, поэтому чтобы блюдо, приготовленное в «рыбный день» радовало нас своим безупречным вкусом, делать это нужно правильно.

Итак, в рыбном отделе консервированной продукции главное – не растеряться! Сейчас каждый уважающий себя магазин предлагает широкий ассортимент, но торопиться и хватать ближайшую к вам баночку не нужно, тем более, банка не прозрачная, и посмотреть что там внутри нельзя.

Внешний вид банки

Итак, при выборе консервов вначале смотрим на упаковку консервы: нет ли на банке дефектов, вздутий, вмятин и ржавых пятен. Если банка не идеальна, с ржавым налетом – значит, ее неправильно хранили или перевозили. Такой продукт может быть опасным. Убедитесь, что этикетка хорошо приклеена к банке, ровно и не болтается. Если нет – значит, консервы сильно пострадали при транспортировке или они и вовсе поддельные. При попадании воздуха внутрь, продукт, скорее всего, будет испорченным. Потрясите банку, в ответ должна быть тишина, а не всплеск. Такой нехитрый способ позволит проверить, плотно ли положили рыбу в банку, не заменяя ее маслом. Консервы, сделанные по ГОСТу должны быть не менее чем на 70% заполнены именно рыбой, а не маслом или соком.

Дата изготовления

Если Вы хотите убедиться, что внутри банки попала именно свежая рыба, то нужно обязательно обращать внимание на дату изготовления, которую производитель указывает на упаковке. Например, вылов горбуши для консервирования, рыбные фабрики производят с июня по август. Если консервы выработаны в сентябре, то, скорее всего, они сделаны из рыбы, которая идет на нерест, и польза от нее будет значительно меньше. Если же дата изготовления указана другая, то рыба использована свежемороженая. Для сайры совсем другая история, ведь вкуснее она становится через 2-3 месяца после консервации: к этому времени рыба впитает в себя все приправы и приобретет изысканный и неповторимый вкус и аромат.

Выбитый на банке ассортиментный код

Отличить поддельные консервы можно по маркировке. При закатке баночки, когда удаляется весь воздух и наносится крышка, происходит штамповка дна консервы. Дата выпуска и срок годности могут быть либо нанесены на банке, либо выбиты на ней. Краска для нанесения на оригинальных фабриках не стирается, если крышку слегка потереть пальцем. На рыбных консервах, изготовленных по ГОСТу, есть специальная маркировка на дне банки – это выбитые изнутри символы, выпуклые на ощупь. В поддельных рыбных консервах маркировка наносится снаружи, и цифры как будто вдавлены, не объемные – этот способ дешевле и говорит о подпольном производстве. Такие консервы лучше отставить. Смотрим на символы: среди которых обязательно должны быть буква «Р», символизирующая индекс рыбной промышленности.

Что за рыба находится в банке? Вот цифры, которые соответствуют наиболее популярным российским консервам: От 1 до 3 знаков в начале второго ряда:

- сайра натуральная — 308;
- печень трески натуральная — 010;
- сардина атлантическая натуральная с добавлением масла — Г84;
- горбуша натуральная — 85Д;
- сельдь атлантическая натуральная — 014;
- килька в томатном соусе — 100;
- килька балтийская – 352;
- паштет шпротный — 316.

Любая хозяйка должна помнить: данные, указанные на этикетке должны совпадать с данными, выбитыми по коду на дне.

Внешний вид рыбной консервы

Внешний вид после открытия банки тоже играет роль. Внимательно присмотритесь к цвету мяса. Если рыба бледного оттенка, то, скорее всего, выловили ее давно. Правильное рыбное мясо должно быть чуть розоватое. Соус должен быть не мутным, без посторонних предметов. Аромат должен быть рыбным, вызывающим аппетит. Кусочки рыбы после открытия баночки должны быть порционными, целыми, не разваливаться даже при выкладывании на тарелку. Если внутри вместо аккуратных кусков спрессованные обрезки, кожа и чешуя - скорее всего, производитель изготавливал свои консервы по техническому регламенту, который разрешает отклонения не в пользу потребителя. Пользы от таких консервов нет.

Итак, если технология производства не была нарушена, то, выбрав для себя те или иные марки, можно не опасаться за здоровье и пользу семейного ужина!

Ведущий специалист-эксперт ТОУ Роспотребнадзора
по Брянской области в г. Клинцы, Клинцовском,
Гордеевском и Красногорском районах
Семченко С.М.