Роспотребнадзор рекомендует придерживаться нескольких простых правил при выборе мяса, чтобы шашлык получился вкусным и после его употребления не возникло неприятностей со здоровьем.

Ни для кого не секрет, что хороший шашлык начинается с качественного мяса. Роспотребнадзор не рекомендует покупать мясо (и другие продукты) в местах неустановленной торговли, неизвестного происхождения, без сопроводительных документов.

- Приобретайте пищевые продукты в стационарных предприятиях торговли. Обратите внимание на сопроводительную документацию: накладная на товар, сертификат соответствия, ветеринарная справка на мясо должны быть у продавца обязательно.

- При покупке охлажденного мяса обращайте внимание на его внешний вид и запах. Запах не должен быть неприятным! Если от мяса хотя бы чуть-чуть веет затхлостью, сыростью, химией, гнилью - от покупки стоит отказаться. Свежее охлажденное мясо - сухое, но при этом глянцевое, чуть поблескивающее, равномерного цвета. На ощупь оно не должно быть влажным, липким и сочиться кровью. Перед покупкой обязательно разверните охлажденное мясо, так как зачастую продавцы укладывают куски, пряча жир и жилы внутрь. Мясо лучше покупать целым куском, чтобы с него не свисали жир и жилы. Не нужно брать темное мясо - скорее всего оно старое. Бывает что под видом охлажденного мяса, потребителю предлагают мясо размороженное. Как отличить охлажденное мясо от замороженного и оттаявшего? Надавите на него пальцем: мясо должно быть упругим. У оттаявшего - более интенсивный цвет, рыхлая консистенция, красный мясной сок. Замороженное мясо можно использовать для приготовления шашлыка, но по вкусовым качествам оно будет уступать охлажденному.

- Повторно замороженное мясо продавать нельзя. Чтобы отличить нормально замороженное мясо от повторно замороженного, нужно прикоснуться к мясу и подержать палец несколько секунд: при нагревании на мороженом мясе останется пятно темного цвета, а повторно замороженное - окраску не изменит.

- Если вы решили купить в магазине замаринованный шашлык, не старайтесь выбирать его только по внешнему виду. Важно изучить маркировку. Желательно, чтобы на ней,

кроме общей массы, был прописан сорт мяса: берите только высший или первый. Во всех сортах ниже будет много сухожилий, и удовольствие такой шашлык вам вряд ли доставит.

Найдите в составе консерванты – их указывают в конце списка. Лучше, если это будет лимонная кислота. Она не так агрессивно действует на слизистую желудка, как диацетат и цитрат натрия. Также убедитесь, что в составе нет фосфатов. Если в составе значится Е450, лучше отказаться от покупки - это влагоудерживающий агент.

- Обязательно найдите дату изготовления: производственный маринад может храниться не более недели. Лучше, когда дата проштампована на банке. Если ваш выбор шашлык, упакованный в пластиковое ведерко, проверьте крышку. Она должна быть слегка вогнутой, ни в коем случае не вздутой.

Надежнее мясо в заводской упаковке от известного производителя. Если берете мясо в заводской упаковке, то смотрите, чтобы в нем не было слишком много жидкости. Охлажденное хорошее мясо поглощает маринад, а замороженное мясо залитое уксусом, наоборот выделяет сок.

- Уксусно-лимонные маринады не дают испортиться мясу в течение 3 дней, а мясо в майонезно-кефирном соусе портится быстрее. Состав «правильного» шашлыка-полуфабриката: мясо, соль, уксус, лук свежий, специи (перец, имбирь, кориандр и т.п).

Уважаемые потребители, следуя этим простым рекомендациям, вы обезопасите себя и близких от некачественной продукции, и вашему здоровью ничто не навредит.

Если у вас возникли сомнения в качестве или безопасности мяса или готового шашлыка, обращайтесь в Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай. По всем возникающим вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия специалисты Роспотребнадзора готовы проконсультировать вас, а при необходимости - принять меры в рамках своих полномочий. Телефон для консультаций: (38822) 64241 работает по будням с 9-00 до 13-00 и с 14-00 до 18-00, в пятницу - до 16-45.

Как правильно выбрать мясо для шашлыка

На что обращать внимание, чтобы еда получилась вкусной и не вызвала проблем со здоровьем.

Где покупать

✓ В магазине, где вам смогут предоставить накладную на товар, сертификат соответствия, ветеринарную справку на мясо.

✗ У незнакомых люде продающих мясо бе сопроводительных документов.

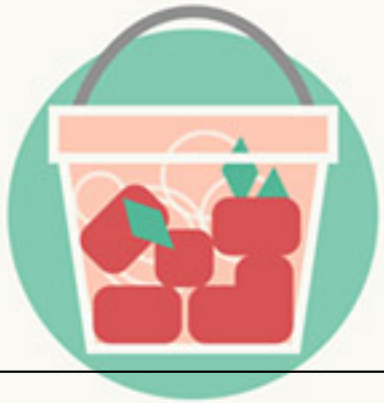
Важно обратить внимание на внешний вид и запах продукта

✓ Сухое, при этом глянцевое, равномерного цвета.

✗ Запах сырости, химии, гнили.

✗ Влажное, липкое и сочится кровью.

Как выбрать замаринованный шашлык



Маркировка продукта должна содержать:

- Сорт мяса: высший или первый.
- Срок годности: не более недели с даты изготовления.
- Информацию о консервантах:

✓ Лимонная кислота.

✗ Диацетат и цитрат натрия, фосфаты, Е450 (влагоудержив