



В преддверии майских праздников 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 E450, 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: свинина, 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: Республика Алтай, г.Горно-Алтайск, пр. Коммунистический, 173, телефон для справок: (38822)64383. В районах республики следует обращаться в территориальные отделы..