

Майонез без химии, палочки из сои: новые факты о привычной еде

31.12.2019



Майонез

Этим соусом заправляют большинство салатов, которые мы привыкли видеть на новогоднем столе. Даже поклонники ЗОЖ в праздники могут сделать исключение и съесть оливье или селедку под шубой, приправленные майонезом.

Основа майонеза – яичный желток. Противники соуса уверяют, что в покупном продукте его нет, одна химия. Оказывается, что добросовестный производитель традициям не изменяет и использует все тот же желток, только в высушенном виде.

Такой желток обладает лучшими эмульгирующими свойствами, майонез в процессе хранения не расслаивается. При производстве можно отказаться от дополнительных эмульгаторов, например крахмала. Высушенный желток не сворачивается при высоких температурах.

А недавно диетологи из Москвы вовсе реабилитировали майонез и вывели его из списка антидиетических продуктов. Оказалось, что растительное масло в составе нормализует в организме уровень холестерина, а витамин Е, содержащийся в масле, продлевает молодость кожи.

Так что майонез не так уж вреден. Роскачество протестировало популярные марки соуса на соответствие технологическим стандартам, которые не допускают большой процент жира, суррогат в составе и консерванты – сорбиновую (Е200) и бензойную (Е210) кислоты.

Оказалось, что стандартам соответствуют майонезы под торговыми марками «Ряба», «Слобода», «Московский провансаль», «Сдобри», «Скит», «Миладора», «ЕЖК», Mr. Ricco.

Крабовые палочки

Давно известно, что в крабовых палочках нет крабов, это имитация из рыбного фарша (сурими). На производство крабовых палочек идет мясо белой рыбы, например, хека, минтая, путассу.

Продукт придумали в Японии как заменитель дорогого крабового мяса, чтобы обеспечивать население белком. В России крабовые палочки начали производить в 1980-х в Мурманске. Продукт «прижился» и стал уже традиционным ингредиентом не в японской, а в современной русской кухне.

При производстве крабовых палочек рыбное мясо промывают, очищают от косточек и пленки, удаляют лишнюю влагу, добавляют консерванты для большего срока

хранения, усилители вкуса и красители.

При соблюдении технологий фарш получается качественным, с высоким содержанием белка. Но чем дешевле продукт, тем больше в нем крахмала и меньше белка. Некоторые производители могут заменять рыбный белок соевым.

По итогам тестирования экспертов наиболее качественными признаны крабовые палочки под брендами Fish House, «Tokimo. Снежный краб», «Новый океан», «Vici Приорити», «А Море», «Меридиан Снежный краб».

Красная икра

Какое новогоднее застолье без бутербродов из красной икры и батона? Как правильно выбрать хлеб, НДН.инфо ранее писал, а вот инструкцию, как как не ошибиться при покупке красной икры, разместили на портале Роскачества.

В магазине нужно обращать внимание на дату производства. Хорошая икра, скорее всего, будет произведена в те месяцы, когда рыба семейства лососевых идет на нерест – с середины мая по октябрь-декабрь.

Если дата не соответствует времени нереста рыбы, скорее всего, икра приготовлена из замороженного сырья. На упаковке должна быть маркировка «ГОСТ», и изготовлена икра должна быть в местах традиционного лова рыбы семейства лососевых – на Камчатке и Сахалине.

Икру в стеклянной банке или на развес можно внимательно рассмотреть и убедиться в качестве. Икринки первого сорта должны быть целые, одинакового цвета и размера и не слипшиеся. При переворачивании банки икра не должна моментально начинать «ползти» по стенкам, максимум несколько икринок могут упасть на крышку.

Идеальная температура в магазинном холодильнике для хранения икры должна составлять -6... -4 градуса. Выпуклые цифры с датой производства на жестяной банке – признак заводского продукта.

Мандарины

В преддверии праздника эксперты общественной организации «Росконтроль» зашли в популярные торговые сети и сделали контрольную закупку мандаринов. После тестирования выяснили, где продаются настоящие новогодние фрукты.

Качественные мандарины на ощупь должны быть упругими. Слишком мягкие или слишком сухие плоды лучше не покупать: первые быстро испортятся, вторые окажутся невкусными и не сочными. Цвет мандарина должен быть равномерным. Исключение – китайские, которые допускаются с зеленоватым бочком.

Мандарины из «Пятерочки», «Ашана», и «Метро» были заявлены как фрукты первого сорта, однако по факту они соответствовали более низкому сорту. Отдельные плоды в «Ашане» были поражены серебристым клещом в местах произрастания.

У мандаринов из «Пятерочки» и «Ашана» невыраженный вкус и запах. Зато почти во всех нет косточек, только в мандаринах из «Метро» попадались семена. В

мандаринах, купленных в «Метро», обнаружены остаточное количество пестицидов, но в концентрации, не превышающей допустимые нормативы. Во фруктах из других торговых сетей посторонних веществ нет.