

**ВЫБИРАЙТЕ ПО УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ**

ТЕСТ: ТУНЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

В который раз, тестируя рыбные консервы, у нас возникают вопросы, связанные со сроками и условиями их хранения. Напомним, что согласно ГОСТ 7454, консервы должны храниться при температуре от 0 до 20°С не более двух-трех лет (срок зависит от вида рыбы). Российский стандарт на натуральные консервы из рыбы ГОСТ 7452-97 «Консервы рыбные натуральные. Технические условия» предъявляет еще более высокие требования к условиям хранения: при температуре не выше 15°С и не более 3-х лет. Для консервов, сделанных не по ГОСТу, производитель сам указывает сроки и условия хранения, но все указанные сроки должны быть подтверждены проведенными испытаниями.

Для нашего исследования были куплены 7 образцов продукции торговых марок **FORTUNA**, **БАРС**, **БЕРИНГ** и **IBERICA**. Образец **БАРС** — отечественного производства, остальные изготовлены в Таиланде (**FORTUNA**), в Китае (**БЕРИНГ**) и в Эквадоре (**IBERICA**). Кстати сказать, большую часть консервов из тунца, да и самой рыбы для их производства поставляют в нашу страну из-за рубежа. Это объясняется тем, что в настоящее время российские рыбаки практически не занимаются тунцовым промыслом. Поэтому в нашем тесте участвует, к сожалению, лишь один отечественный производитель и это единственный образец, изготовленный в соответствие с ГОСТ 7454-2007. «Иностранные» участники теста значительно расширили как температурный, так и временной диапазоны условий хранения. Например, на этикетке образца из Китая, сделанного по заказу Группы компаний **БЕРИНГ** (тунец в масле) указано, что он может храниться при температуре аж до 30°С. Как сказывается такое высокотемпературное хранение на качестве и полезности продукта? Проводят ли соответствующие испытания сами иностранные производители (как правило это Китай и Таиланд), проверяет ли наличие подтверждающих документов российский заказчик? Или условия хранения ставятся такими, чтобы магазины охотнее брали продукцию, а вопрос о качестве долгоиграющих консервов оставляли решать покупателю? К сожалению, эти вопросы пока остаются открытыми.

В ходе теста образцы проверили на содержание свинца, вкус, запах, консистенцию рыбы, качество заливки и другие органолептические показатели, а также замерили количество тунца и жидкости в банках и сравнили, совпадает ли заявленная масса с фактической.

###

###  ВЫВОДЫ ТЕСТА

* Все образцы безопасны по содержанию свинца – этот токсичный элемент в них не обнаружен.
* Органолептические показатели у всех участников теста в норме.
* Масса нетто соответствует заявленной, а в некоторых случаях даже превосходит ее. Правда, у консервов **БЕРИНГ** (в масле и в собственном соку) перевес достигается за счет добавления лишней заливки, а не рыбы. Зато у двух консервов **FORTUNA** в собственном соку рыбы оказалось больше, чем написано на этикетке.
* Почти все обещания производителей о количестве рыбы в банках подтвердились. Исключением стал только **БАРС**: у него заявленная масса тунца меньше, чем фактическая.
* Все три образца тунца в масле **(БАРС**, **FORTUNA** и **БЕРИНГ**) не дотянули до норматива по соотношению «рыба – заливка».
* Содержание соли у всех участников теста в норме.
* Замечания по маркировке возникли к двум образцам тунца в масле (**БАРС** и **БЕРИНГ**).

Все подробности теста в материале «[Нам тунца, но без свинца](http://spros-online.ru/testi/nam-tunca-no-bez-svinca)» на сайте журнала «СПРОС».

Алисова Татьяна,

пресс-секретарь журнала «СПРОС»

+7 (499) 165-56-71

+7 (910) 471-99-90

spros@spros-online.ru