



Мясные деликатесы

Отношение к мясным продуктам в нашей стране неоднозначное. Кто-то спешит продегустировать все виды колбас, а кто-то в ужасе бежит от мясных палаток, уверенно критикуя всю эту «химию». Стоит ли кидаться в крайности, и как найти натуральный продукт? Попробуем разобраться!

Подобные противоречия возникают, если люди не разбираются в тонкостях процесса производства мяса. Вчитываться в состав, «добросовестно» указанный на этикетке производителем, многие не хотят — зачем, если все равно непонятно? Но, чтобы определить качество желаемого продукта, нужно знать несколько простых вещей.

Коварная добавка

Ставший популярным усилитель вкуса или, проще говоря, глутамат натрия добавляется во многие мясные продукты. Причина проста: если нужно продать мясо сомнительного качества, которое само по себе не представляет большой ценности, его вкус начинают «улучшать», а точнее — придавать продукту нужный вкус. За кусочками таких деликатесов рука тянется сама, а остановиться очень



НАШ ЭКСПЕРТ

**Виталий
ГЕВОРКЯН,**
президент
«Мясного дома
Бородина»

Глутамат натрия — это, мягко говоря, большое лукавство. Логика, которой руководствуются европейцы, борясь с глутаматом, та же, что и в борьбе с фотшопом в рекламе. Роскошные волосы в рекламе шампуня — это лукавство, побуждающее человека совершить покупку. Усилитель вкуса также вводит потребителя в заблуждение, делая более привлекательным продукт, созданный из не самого отборного сырья на не самом совершенном производстве.

сложно. Поэтому глутамат натрия часто называют пищевым наркотиком. В России производств, отказавшихся от глутамата, немного, но, они есть. Эти предприятия, как правило, небольшие и полностью переоборудованные.

Как выбрать?

Прежде всего обратите внимание на внешний вид товара. Слишком яркий цвет (как и очень сильный запах) должен вас насторожить! Помните, как выглядит вареное мясо — у него слегка сероватый оттенок, а не красный. Внимательно изучите упаковку. Важное значение имеет порядок ингредиентов — то, что стоит на первом месте, составляет основную массу изделия. Поэтому важно, чтобы список возглавляло мясо. Ну и напоследок, возьмите кусочек мяса в руки, если вмятинки от пальцев исчезнут быстро — перед вами действительно свежий продукт! **С**