Автор: DmP
17.02.2009 21:18

Untitled Document

Очередной тест тушенки не претендует на избыточность, просто мы закупили в одном магазине всю тушенку высшего сорта. Получилось четыре банки говядины и три свинины. Еще одним участником теста стала банка конины, выделенная из личных запасов организаторами теста. Цены приведены на февраль 2009 в г.Калуга.

Различные тесты тушенки расположены здесь , здесь и здесь. Мы постарались свести к минимуму субъективные оценки и все зафиксировать приборами. Конечно, без пробы на вкус не обошлось, но плохую тушенку было видно сразу, "невооруженным глазом".

Наш тест проходил следующим образом. После вскрытия содержимое разделялось на три части: жир, желе и собственно мясо. Иногда отделить мясо в чистом виде не удавалось. Тогда из него отделялись явно не мясные составляющие под кодовым названием "от мертвого осла уши ", а остальное условно считалось мясом.Части взвешивались с точностью ~3гр и фотографировались.

Почти все результаты можно увидеть на фото. Просто кликните на изображение банки и все станет ясно.

Для любознательных результаты теста сведены в таблицу.

Автор: DmP
17.02.2009 21:18

Номер на фото

Наиме

нование

Изготовитель

Вес бру

Автор: DmP
17.02.2009 21:18

тто

Вес нетто заявленый/

реальный

Жир

гр.

Мясо

гр

Же

ле

гр

Тест тушенки -2009

Автор: DmP
17.02.2009 21:18

Описание	Запах	Вкус

Говядина тушеная

1	Говядина тушеная	Барс,	Калинингр.обл

2

Говядина тушеная Экстра

3 место

Барс,	Калинингр.обл	380	325/314

3	Говядина тушеная	Балтпроммясо,	Калиниград

4	Говядина Элитная серия	Дубки,	Саратов

Свинина тушеная

5

Свинина

Мясо

консервный завод,Вязьма

408	325/346	28	208

эпителия

6	Свинина	Комбинат "Салют"	Ленинградская обл

7

Свинина

2 место

Барс	Калинингр.обл	384	325/324

Конина тушеная

8

Конина

1 место

ский	мясопере-рабатавающий завод,	Рязанская обл.	407	325/330	35

Автор: DmP
17.02.2009 21:18

Итоги теста.

Первое место заняла тушенка из конины Скопинского мясозавода. Результат

неожиданный для многих, но соотношение цена-качество-вкус здесь явно самое лучшее.

Причем, это проверено не на одной банке, а на шести. Один из участников теста съел за последний месяц пять банок конины. Все банки одинаково хороши.Второе и третье место заняли соответственно свиная тушенка завода "Барс" и говядина тушеная Экстра того же "Барса"

Выводы.

Не верь глазам своим. Если на тушенке написано изготовлена по ГОСТ, это говорит

только о том, что производитель знает - за несоответствие ГОСТу ему ничего не будет.

Победителем нашего теста стала тушенка изготовленная по ТУ.

Свиная тушенка, как правило, хуже. Из трех банок, две не прошли теста. Высокая цена

не обеспечивает высокого качества.

Хочешь есть в походе мясо, приготовь его сам. Уже много лет калужские туристы берут с собой в горы сушеное мясо, которое имеет неоспоримые преимущества перед тушенкой. В следующей статье мы расскажем, как приготовить сушеное мясо для похода.

P.S. Последний абзац наверняка вызовет бурную реакцию противников абалаковских рюкзаков и самодельных страховочных систем.