

## Колбасные изделия



**Колбаса** – продукт, изготовленный из мясного фарша с солью, специями и другими добавками, сформованный в колбасную оболочку, подвергнутый термической обработке и полностью готовый к употреблению.

Различают следующие виды колбас – **вареная, варено-копченая, полукопченая, сырокопченая, сыровяленая.**

Для увеличения содержания в фарше белка в него добавляют **яйца, молочные белки, цельное молоко или плазму крови животных.** С целью улучшения вкуса колбас используют чеснок, лук, тмин, кориандр, кардамон, мускатный орех, перец (душистый, черный, красный), а также мадеру и коньяк.

Цвет натуральной колбасы должен быть сероватым, как и цвет вареного мяса. Если изделие ярко-розового или красного цвета, то в продукт добавлены красители, нитриты и другие химические добавки. При возможности согните кусочек колбасы: если он крошится, рвется – значит, в ней много крахмала или сои.

**А если капнуть йод на колбасу и пятно станет синим, то это**

**также означает, что в изделии слишком много крахмала.**



Вареная колбаса готовится из просоленного фарша. Она может содержать сою вместо мяса, а также молоко, яйца и воду. **Варено-копченую колбасу сначала варят, а потом подвергают копчению, готовят ее из рубленого мяса.** Она содержит много специй, молоко, сливки, крахмал, муку и шпик.



**Копченая колбаса готовится из рубленого мяса высшего сорта путем разных видов копчения.** Полукопченую колбасу обжаривают, затем варят и после коптят. Ее готовят из рубленого мяса и выпускают в натуральной оболочке, пригодной для еды.

**Сырокопченую готовят из мяса высшего сорта путем холодного копчения при 20–25 градусах Цельсия.** Она содержит много специй и иногда даже коньяк. Стоит учесть, что натуральное копчение – процесс дорогостоящий. Многим производителям намного дешевле при копчении использовать жидкий дым.



**Колбаса** содержит добавленные в качестве фиксатора окраски **нитрит натрия** или **нитрит калия** – они придают колбасе привычный нам розовый цвет, и они же помогают предотвратить развитие в колбасе смертельно опасных возбудителей ботулизма.

**ОБРАТИТЕ  
ВНИМАНИЕ!**

**Несмотря на отличные вкусовые качества необходимо помнить о том, что колбаса является достаточно калорийным продуктом.** В некоторых сортах количество жира составляет до 60%. Поэтому людям, страдающим лишним весом, употребление данного продукта стоит несколько ограничить. Кроме того, колбаса содержит также **много соли**, а это означает, что ее чрезмерное употребление в пищу может повысить риск возникновения таких заболеваний, как **подагра, гипертония, нарушение работы почек, инфаркта миокарда** и т.д.



**Колбасная продукция для детей должна содержать мясо, выращенное без гормонов, антибиотиков и стимуляторов роста; без применения фосфатов; минимум соли, специй и красителей.** Производители маркируют продукцию для детей с пометкой «Детская», поэтому **внимательно читайте упаковку.** В любом случае, самое раннее, с какого возраста можно давать детские сосиски – 2,5-3 года. Вареная колбаса («Докторская», «Молочная») подойдет минимум до 3 лет ребенка.