

Фастфуд, который мы едим

04.12.2015



Сети быстрого обслуживания в Новосибирске представлены в изобилии и предлагают откусывать многое – от блинчиков до трехэтажного гамбургера и полукилограммовой шаурмы. Жизнь и ритм мегаполиса зачастую не дают возможности на полноценный обед. И новосибирцы прибегают к помощи сетей быстрого питания.

Быстро, дешево, вкусно. И неважно, что будет потом. Главное – доступно и выглядит презентабельно и аппетитно. Однако при всем многообразии именно проблема доступности вызывает много вопросов и остается одной из самых острых. Безопасность, сбалансированность рецепта, качество сырья, соблюдение санитарных норм и гигиена... Об этом редко кто задумывается, когда очень хочется есть.

Впрочем, большинство из нас интересует вкус еды. И именно его, а также баланс ингредиентов в первую очередь оценивали собравшиеся в пресс-клубе Новосибирского союза журналистов. Образцы продукции были представлены без названия фирм-производителей.

Визуально продукция выглядела нарядно и аппетитно. Но особого впечатления не произвела. Или фастфуд все же теряет популярность, или не кажется таким уж вкусным. Почти все образцы получили невысокие оценки.

Шаурма либо казалась безвкусной, либо напоминала блин, либо соусы и капуста напрочь перебивали вкус остальных ингредиентов. Из образцов блинов лишь один был признан действительно вкусным, остальные не на высоте из-за качества

фарша.

«Фарш сам по себе не идеален, потому что туда идет и мясо, и свиная шкура. Он всегда вызывает подозрения. Опытные хозяйки знают, что в фарш идет далеко не лучшее мясо», — отметил директор «Сибирского института оздоровительного питания», кандидат медицинских наук Яков Новоселов.

Вкусных образцов гамбургеров оказалось больше одного. В тех же, что вызвали у экспертов подозрения, вместо мяса производитель использовал непонятную субстанцию, которая неизвестно как может отразиться на здоровье.

«Если в шаурме и блинах еще можно понять, что в них положили, про гамбургеры такого сказать не могу. Это не наша еда. Если очень хочется есть, лучше зайти в магазин и купить хлеба и воды. Это будет самое лучшее для организма и для насыщения. Многие образцы гамбургеров отдают прогорклым жиром», — считает генеральный директор ИД «Сибинформ» Элеонора Соломенникова.

Яков Новоселов уверен, в фастфуде используются некачественные продукты. И чтобы это скрыть, производитель сдабривает свой образец различными соусами и приправами.

«Мясо в гамбургерах лишено каких-либо питательных веществ, напоминает смесь механической обвалки: шкуры, кишок, костей, сухожилий и так далее. Плюс к этому используются и растительные ингредиенты не российского производства, их выгоднее закупать у иностранных корпораций, — отметил эксперт. — Продукция сдабривается соусами, приправами, чтобы скрыть некачественный продукт. Поэтому еда кажется вкусной. Человеческие рецепторы устроены так, что вкусным кажется все, что содержит большое количество жира и сахара, все остальное организм не воспринимает. Поэтому, если человек хочет умереть лет на 15 раньше, причем в муках, я могу рекомендовать ему фастфуд».

Русские традиции здорового и правильного питания забыты, уверена ректор «Сибирского института интегративной медицины «Ли Вест»» Мавлюда Джурабаева:

«Статистика состояния здоровья нашего населения отрицательная, болезни молодеют. Сегодня даже детям ставят сахарный диабет, не говоря о многочисленных заболеваниях ЖКТ, — отметила эксперт. — Мы получаем комплекс проблем. Субпродукты, которые сдабриваются приправами — это неправильная еда, во многих образцах не чувствуется вкуса мяса, его там просто нет. Подогретая булка и кислый соус. На этом все. Это очень серьезный вопрос, которым нужно начать заниматься. Это опасность для любой группы населения,

особенно для той, которая экономит на своем питании, стараясь найти более дешевый продукт».

Алексей Ротарь

Фото: starguard.ru