

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (по версии журнала «Гастрономия. Бакалея»)

В редакции журнала «Гастрономия. Бакалея» прошла серия дегустаций самых разных видов консервов из мяса птицы. В результате мы хотим предложить своим читателям десять продуктов, которые, с нашей точки зрения, заслуживают доверия и могут быть рекомендованы покупателям. В качестве продуктов, представленных в статье мы не сомневаемся, так как сами их продегустировали.

Дегустации проходили в период со 2 мая по 14 августа 2023 года в помещении редакции журнала «Гастрономия. Бакалея». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 7 до 22 лет.

В телеграм-канале [@snkiqb](https://t.me/snkiqb) – Новости рынка напитков и продуктов питания размещен опрос-голосование «Какие консервы из мяса птицы вам нравятся больше всего?»

Вы можете принять в нем участие или ознакомиться с его результатами.

[Перейти на @SnKiGb>>>](https://t.me/snkiqb)

Всем нижеперечисленным продуктам по результатам дегустаций присваивается звание Лауреата премии «Подтвержденное качество» с вручением дипломов и золотых медалей.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Мясо птицы Fitness ТМ Perva

Консервы из мяса птицы мясные стерилизованные.

Тип: мясные консервы. **Упаковка:** жестяная банка/ключ.

Состав «Филе индейки в собственном соку»: филе индейки, морковь свежая, соль, перец черный молотый, лавровый лист.

Состав «Филе цыпленка в собственном соку»: филе цыпленка-бройлера, морковь свежая, соль, перец черный молотый, лавровый лист.

Срок годности: 3 года. **Масса нетто:** 180 г.

ТУ 10.13.15 -033-37676459-2017.

Изготовитель:

ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт»

Адрес производства: Россия 640007, Курганская область, г. Курган, ул. Некрасова, д.1

Тел: +7 (3522) 25-42-39.

Дата дегустации: 18 июля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Оба продукта по внешнему виду полностью соответствуют требованиям, предъявляемым к данной категории товаров. Мясо занимает большую часть объема банки. Цвет характерный для каждого вида мяса – очень нежного розового оттенка у цыпленка и чуть более насыщенный у филе индейки. Мясо при разогревании распадается на достаточно крупные кусочки, без грубой соединительной ткани, кровеносных сосудов, что свидетельствуют о высоком качестве исходного сырья. Бульон с небольшим количеством взвешенных белковых частиц.

АРОМАТ

Естественный аппетитный запах мяса птицы, слегка оттененный штрихами душистого перца и лаврового листа, без примесей и посторонних оттенков – свойственный каждому конкретному виду консервов. Аромат выразительный, в меру интенсивный. Все эксперты отметили как неоспоримый плюс абсолютную натуральность.

ВКУС

Консистенция мяса нежная: и цыпленок, и индейка обладают сочностью, структура волокон четко просматривается, жировые вкрапления полностью отсутствуют. Выразительный вкус птицы подчеркнут букетом специй, в котором доминирует лавровый лист и перец. Бульон нежный, в меру соленый.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Мясо уток в собственном соку ТМ Балтийская охота

Консервы мясные стерилизованные.

Тип: мясные консервы. **Упаковка:** жестяная банка/ключ.

Состав: мясо уток, морковь, белый корень свежий измельченный, соль пищевая поваренная, перец черный молотый, лист лавровый сухой.

Срок годности: 2,5 года. **Масса нетто:** 325 г. **ГОСТ 28589-2014.**

Изготовитель:

ООО «МПК «Салют+»

Адрес производства: Россия, 187322, Ленинградская область, гп. Синявино, ул. Лесная, д. 18Е
+7 (812) 309-9336

Дата дегустации: 14 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 22 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мясо утки занимает большую часть объема банки. Куски мяса достаточно крупные, не распадающиеся на части, консистенция достаточно плотная. Продукт характеризуется наличием исключительно филейных частей утки, кости, прожилки и кусочки кожи отсутствуют. Жировые вкрапления, свойственные данному мясу птицы, представлены в небольшом количестве, выглядят достаточно гармонично, дополняя общее позитивное впечатление о продукте. При делении мяса на части становятся хорошо различимы характерные для утки, мясистые волокна. Цвет натуральный нежно-розовый. Бульон характеризуется умеренной желированностью, что говорит о его высокой плотности и насыщенности.



АРОМАТ

В свежем и достаточно ярком мясном аромате обращает на себя внимание наличие сладкой составляющей, некоторые эксперты отметили, как умеренно медовую. Оттенки специй, находясь в отдалении, не перетягивают на себя внимания давая максимально ярко раскрыться основному аромату. При разогревании палитра становится более яркой, плотной и выразительной, приобретая еще большую притягательность, начинают проявляться оттенки моркови, привнося легкую округлость и полнотелость. В целом аромат можно охарактеризовать, как близкий к эталонному.

ВКУС

Вкус обладает всеми составляющими, характерными для правильно приготовленной утки, который нельзя спутать с другими видами мяса птицы. Как и в аромате, помимо выраженных мясных оттенков присутствуют сладковатые ноты, которые добавляют продукту привлекательности. Специи чувствуются не сильно, легкая перечная линия остается глубоко на заднем плане, при этом ее наличие придает некоторую пикантность. Соль умеренная, характерная для качественно приготовленного продукта данного типа. Консистенция нежная, мясо во рту просто тает. Послевкусие натуральное, свежее, яркое, полнотелое.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Филе индейки в собственном соку ТМ «Деревня Потанино»

Консервы мясные кусковые стерилизованные «Мясо птицы в собственном соку»

Тип: мясные консервы. **Упаковка:** жестяная банка, ключ.

Состав: мясо индеек, морковь, соль, перец черный, лист лавровый.

Срок годности: 2.5 года. **Масса нетто:** 325 г.

ГОСТ 28589-2014.

Изготовитель:

ООО «МПК «ПОТАНИНО»

Адрес производства: Россия 187423, Ленинградская обл., Волховский р-н, д. Потанино,

ул. Промышленная, д. 3

+7 (812) 389-21-45

Дата дегустации: 13 июля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представляет собой мясо индейки в желе с видимыми включениями черного перца и небольших (менее 0, 5 см в длину) кусочков моркови. Цвет мяса натуральный, розовый, характерный для данного вида птицы. При разламывании мясо делится на достаточно крупные куски, хорошо разделяется на волокна, что полностью соответствует требованиям ГОСТ. Желе прозрачное, привлекательно натурального желтоватого оттенка.

АРОМАТ

Натуральный, характерный узнаваемый аромат правильно приготовленной индейки с добавлением специй. В букете специй доминирующую роль играет лавровый лист, также хорошо различимы тона черного душистого перца и легкие, чуть сладковатые нюансы моркови. При разогревании запах усиливается, приобретая большую яркость. Все эксперты отметили «домашнюю» привлекательность запаха.

ВКУС

Мясо плотное, при этом очень сочное и достаточно мягкое. Натуральный, гармоничный вкус качественной индейки деликатно оттеняют правильно подобранные традиционные специи. Количество соли оптимальное. Продукт имеет широкую палитру для использования - его можно использовать для быстрого приготовления самых разнообразных супов, сочетать с крупами, овощами и макаронами для получения вкусного и питательного второго блюда.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Мясо цыпленка в собственном соку ТМ «Край изобилия»

Консервы мясные стерилизованные.

Тип: мясные консервы. **Упаковка:** жестяная банка/ключ.

Состав: мясо цыпленка, морковь, соль поваренная пищевая, перец черный молотый, лавровый лист.

Срок годности: 3 года. **Масса нетто:** 325 г.

ГОСТ 28589-2014.

Изготовитель:

ООО «МПК «Селятино»

Адрес производства: 143316, Россия, Московская область, Наро-Фоминский г.о.,

д. Таширово, з/у 154 К

+7 (495) 771-5482.

Дата дегустации: 11 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

По внешнему виду продукт полностью соответствует требованиям ГОСТ, предъявляемым к данной товарной категории. В банке мясо представлено в виде филе, кости, жилки и частицы кожи отсутствуют. Цвет розовый с неярким бежевым оттенком, на изломе мясо также имеет нежный светло-розовый тон. При извлечении из банки сохраняет свою форму. При разламывании мяса распадается на длинные волокна, что говорит об использовании качественного сырья. Морковь присутствует в умеренном количестве и не акцентирует на себе внимание.



АРОМАТ

Первый нос отчетливо характеризуется приятным и ярким ароматом свежего продукта с естественными характерными тонами тушеного филе цыпленка. Постепенно в букете начинают проявляться штрихи душистого перца, которые становятся чуть более интенсивными с течением непродолжительного времени. Оттенки моркови, которые отдаленно прослеживаются на заднем плане добавляют аромату целостность и гармоничность.

ВКУС

В целом вкус гармоничный и целостный: натуральная мясная палитра деликатно дополняется специями, представленными в небольших количествах. Наличие кусочков моркови придает продукты легкий сладковатый оттенок. Мясо мягкое тающее во рту, при этом обладающее достаточной плотностью для данного типа продукта. Бульон насыщенный, полнотелый, не пересоленный. Послевкусие долгое, плотное, выразительное. Специи не выпирают, оставляя главенствующую роль мясной основе.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Мясо индеек в собственном соку ТМ «Орский мясокомбинат»

Консервы мясные стерилизованные из мяса птицы.

Тип: мясные консервы. **Упаковка:** жестяная банка.

Состав: индейка, морковь, соль, перец черный, лавровый лист.

Массовая доля мяса птицы по закладке: не менее 97,4 %.

Срок годности: 2,5 года. **Масса нетто:** 350 г.

ГОСТ 28589-2014.

Производитель:

ООО «Орский мясокомбинат»

Адрес производства: Россия, 462408 Оренбургская обл., г. Орск, 1-ый Домбаровский пер., д.41

Дата дегустации: 13 июля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мясо индейки занимает большую часть объема банки. Цвет равномерный по всему объему характерного для качественно приготовленной индейки розового оттенка. В банке также присутствует целый лавровый лист, заявленный в составе. Припекание к внутренней поверхности банки отсутствует. Индейка при разламывании распадается на крупные плотные куски, целиком состоящие из волокон. Желе прозрачное, в нагретом состоянии превращается в бульон чуть желтоватого оттенка, практически без взвешенных белковых веществ. Внешний вид продукта полностью соответствует требованиям ГОСТ, предъявляемым к данному виду продукции.

АРОМАТ

Аромат характерный, узнаваемый: запах правильно приготовленной индейки подчеркнут букетом специй, в ароматике которого хорошо различимы черный перец и лавровый лист. На заднем плане очень легкие сладковатые тона моркови.

ВКУС

Нежная выразительная палитра натуральных оттенков, свойственных мясу индейки раскрывается мягко и постепенно. Способ приготовления позволил вкусу свинины раскрыться во всем своем великолепии. Консистенция мяса оптимальная - нежная, и в тоже время упругая. Количество соли и специй оптимальное. Бульон насыщенный, прозрачный. Такой продукт хорош в любых возможных кулинарных вариантах.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Утка тушеная ГОСТ ТМ «Рузком»

Консервы мясные из мяса птицы в желе стерилизованные.

Тип: мясные консервы. **Упаковка:** жестяная банка, ключ.

Состав: мясо утки на кости, вода, соль, морковь сушеная, перец черный молотый.

Срок годности: 3 года. **Масса нетто:** 325 г.

ГОСТ 54348 -2011.

Изготовитель:

ЗАО «Лыткаринский МПЗ»

Адрес производства: Россия, Московская область, г. Лыткарино, 6 микрорайон, стр.4а
тел. (495)552-33-03, 552-17-71

Дата дегустации: 14 июля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мясо характерного, для правильно приготовленной утки, красноватого цвета, занимает большую часть объема банки. Бульон слегка желированный. В продукте, в достаточной степени, присутствуют вкрапления моркови, и небольшая часть бедренной утиной кости. При разламывании вилкой, кусок мяса распадается на части, в которых хорошо различимы, характерные для утки, мясистые волокна, что говорит о том, что продукт приготовлен из качественного сырья.



АРОМАТ

Яркий, аппетитный, хорошо узнаваемый запах тушеного утиного мяса гармонично подчеркнут легкими штрихами черного перца, использованного в умеренном количестве. При разогревании аромат усиливается, приобретая еще большую притягательность.

ВКУС

Натуральная, яркая вкусовая палитра, правильно приготовленной утки, лишь слегка оттенена тонами перца и легкой сладости моркови. Правильная структура волокон и минимальные для данного вида птицы жировые вкрапления, положительно влияют на вкусовые характеристики продукта. Мясо, не разваренное и, в тоже время, мягкое. Бульон в меру соленый, без привкуса горечи. Утка тушеная ГОСТ ТМ «Рузком» хорошо подходит для быстрого приготовления множества блюд, но особенно хороша будет в сочетании с капустой и ягодными или цитрусовыми соусами.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Индейка филе ГОСТ ТМ «Рузком»

Консервы мясные из мяса птицы в желе стерилизованные

Тип: мясные консервы. **Упаковка:** жестяная банка, ключ.

Состав: мясо индейки, вода, морковь свежая, соль пищевая, лук сушеный, загуститель (Е407), перец черный молотый.

Срок годности: 3 года. **Масса нетто:** 250 г.

ГОСТ 54348 -2011.

Изготовитель:

ЗАО «Лыткаринский МПЗ»

Адрес производства: Россия, Московская область, г. Лыткарино, 6 микрорайон, стр.4А
тел. (495) 552-33-03, 552-17-71

Дата дегустации: 12 июля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Внешний вид продукта можно назвать эталонным: филе индейки одним куском в бульоне с видимыми включениями кусочков моркови занимает практически весь объем банки. Цвет мяса — нежный, бледно-розовый. При извлечении из тары филе сохраняют свою форму. Текстура мяса плотная, и в тоже время достаточно нежная, свойственная правильно приготовленному филе птицы. Мясо разделяется на длинные волокна, что говорит об использовании сырья высокого качества. Вкраплений соединительной ткани, кожи, обрезки и т.д. не встречается. По внешнему виду продукт полностью соответствует требованиям ГОСТ, предъявляемым к данному виду продукции.



АРОМАТ

Естественный характерный запах тушеного филе индейки, слегка оттененный штрихами душистого перца, без примесей и посторонних оттенков – свойственный данному виду консервов. На заднем плане присутствуют сладковатые оттенки моркови, идеально дополняющие запах основного ингредиента. Аромат выразительный, в меру интенсивный.

ВКУС

Мясо нежное, сочное, мягкое и при этом неразваренное, в меру упругое и плотное. Приятный, характерный для тушеной индейки, вкус подчеркнут выраженным душистым перцем. Мясо гармонично сочетается с морковью. Соль умеренная. Бульон нежный, прозрачный в меру соленый с очень легкими перечными тонами. Послевкусие свежее, продолжительное. Эксперты отметили как неоспоримый плюс натуральность и гармоничность вкусовой палитры.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Мясо цыпленка в собственном соку ТМ «СОВОК»

Консервы мясные стерилизованные.

Тип: мясные консервы. **Упаковка:** жестяная банка/ключ.

Состав: кусочки мяса цыпленка на костях, морковь, сол, перец черный молотый, лист лавровый сухой. **Срок годности:** 3 года. **Масса нетто:** 325 г. **ГОСТ 28589-2014.**

Изготовитель:

ООО «БАЛТКОМ»

Адрес производства: Россия, 238750, Калининградская обл., г. Советск, ул. Театральная, д. 7.

Тел.: +7 (40161) 3-15-22

Центр продаж: ООО «СОВКОН». 142701, Российская Федерация, Московская область, Ленинский район, д. Дыдылдино, д. 6, стр. 1. Тел.: +7 (495) 325-5555.

Дата дегустации: 14 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 22 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

После вскрытия банки, первое что бросается в глаза, достаточно плотная закладка мяса. Мяса в банке реально много. Деление плотного куска мяса на части происходит достаточно легко, без усилий, так как мясо мягкое и нежное. Наличие небольшого количества крупных и мягких по консистенции костей соответствует информации, указанной производителем в составе, а также полностью соответствует указанному ГОСТу, причем их количество значительно меньше допустимого. Цвет мяса в целом розовый, некоторые куски имеют чуть более темные, слегка красноватые оттенки. Бульон, представленный в небольшом количестве, характеризуется натуральным цветом, слегка желтоватого оттенка и достаточно выраженной прозрачностью с небольшим количеством взвешенных белковых веществ.



АРОМАТ

Хорошо узнаваемый аромат тушеного мяса птицы имеет умеренную, оптимальную интенсивность. Превалирующие глубокие мясные тона, гармонично оттененные штрихами душистого перца, прекрасно дополняются кисло-сладкими интонациями, которые добавляют продукту выразительности и привлекательности. Морковь и лавровый лист присутствуют не слишком заметно, позволяя мясным тонам находиться во главе гаммы оттенков.

ВКУС

Вкус насыщенный, плотный и выразительный. Интенсивность тушеного мяса птицы выше умеренного. Специи в выразительной палитре вкуса занимают существенное место, придавая ощущениям дополнительную яркость и пикантность. Мясо мягкое, при этом не переваренное.

Бульон нежный, в меру соленый, слегка пряный, без привкуса горечи. Послевкусие насыщенное, перечная составляющая, не представленная вначале начинает проявляться постепенно, придавая послевкусие свежие и бодрящие черты. По мнению всех экспертов вкусовая палитра отличается натуральностью и является максимально гармоничной.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Филе цыпленка с овощами (Премиум) ТМ «Сохраним традиции»

Масса нетто: 300 г. **Ключ. Срок хранения:** 3 года.

ТУ 10.13.15 -462-37676459-2017.

Доля мясных ингредиентов при закладке: не мене 54,6%.

Состав: филе цыпленка, вода, гарнир (зеленый горошек, кукуруза, перец сладкий), соль, желирующий агент – каррагинан, чеснок сухой, перец душистый, перец чёрный.

Производитель:

ООО «Сохраним традиции»

Адрес: Россия, 236004 Калининград, ул. Яблочная, 40/42 литер С, офис 1

Дата дегустации: 12 июля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Филе в банке уложено несколькими крупными кусками. Мясо сочное, непереваренное, волокна нежные, жира минимальное количество, что в совокупности говорит о высоком качестве исходного сырья. Поверх филе в примерно равной пропорции находятся зерна кукурузы, зеленого горошка, и небольшие кусочки красного перца. Консистенция овощей упругая, не разваренная.

АРОМАТ

Натуральный аромат цыпленка гармонично сочетается с мягкими овощными оттенками и очень естественно дополняется выраженными перечными нотами и штрихами чеснока.

ВКУС

Филе цыпленка достаточно сочное, с хорошо ощутимой текстурой. Нежный вкус хорошо протушенного цыпленка переплетается с выразительными оттенками овощей и тонами букета специй. Консистенция мяса и овощей оптимальные. Филе цыпленка с овощами ТМ «Сохраним традиции», - полностью готовое блюдо, которое уместно как в качестве ланча на работе, так и при соответствующей сервировке – домашнего ужина.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Мясо цыпленка в собственном соку ТМ Честный продукт

Консервы мясные стерилизованные.

Тип: мясные консервы. **Упаковка:** жестяная банка/ключ.

Состав: мясо цыпленка, морковь (корень белый), соль поваренная пищевая, перец черный молотый, лавровый лист.

Срок годности: 3 года. **Масса нетто:** 325 г. **ГОСТ 28589-2014.**

Изготовитель:

«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ»

Адрес производства: 175202, Россия, Новгородская обл., г. Старая Русса,

пер. Пищевиков, д. 10

strussa2005@mail.ru, +7 (81652) 5-11-65

Дата дегустации: 11 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 7 до 21 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мясо в банке выглядит очень аппетитно. Куски мяса цыпленка натурального бледно-розового цвета покрыты практически абсолютно прозрачным желеобразным бульоном. Особенную привлекательность и некоторую пикантность создают небольшие яркие кусочки моркови и легкие, но при этом достаточно заметные вкрапления черного перца. Закладка мяса плотная, на долю бульона приходится совсем не большая часть объема. При разрезании достаточно плотные, не переваренные куски мяса распадается на длинные, отчетливые волокна. Кости, части кожи и жира полностью отсутствуют (как в самом мясе, так и в бульоне).



АРОМАТ

Аромат натуральный, свежий и выразительный. На переднем плане отчетливый узнаваемый запах только что сваренного цыпленка. Мясная основа в аромате гармонично дополнена пряными тонами. Несмотря на то, что в составе присутствуют только перец и лавровый лист, их баланс создает объемные, полные и многогранные вкусовые ощущения.

ВКУС

Вкусовая палитра яркая и натуральная. С первого же кусочка создается впечатление, что продукт приготовлен в домашних условиях заботливой хозяйкой для своих близких. Специи проявляются не сильно, не заглушая основной мясной вкус продукта. Практически полное отсутствие жира придает продукту характер диетического.

По консистенции мясо, нежное, мягкое и сочное, при этом абсолютно не переваренное. Соль умеренная. Послевкусие долгое, свежее и яркое. В финише остается бодрящая перчинка, придающая продукту некоторую изысканность.