

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ. ГОСТ. ВЫСШИЙ СОРТ (по версии журнала «Гастрономия. Бакалея»)

В редакции журнала «Гастрономия. Бакалея» прошла серия дегустаций самых разных видов тушеной говядины. 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 с 22 сентября по 2 ноября 2023 года в помещении редакции журнала «Гастрономия. Бакалея». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания размещен опрос-голосование «Какая говядина тушеная вам нравится больше всего?»

Приглашаем вас принять в нем участие.

Голосуйте за лучшую говяжью тушенку>>>

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



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Говядина тушеная высший сорт ТМ «Армавирский»

Консервы мясные кусковые стерилизованные.

Высший сорт. ГОСТ 32125-2013.

Состав: говядина, жир, лук, соль, лавровый лист, перец черный.

Срок годности: 3 года. **Масса нетто:** 338 г.

Массовая доля мяса и жира: не менее 58%.

Изготовитель:

ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат»

Адрес производства: Россия, 352902, Краснодарский край, г. Армавир,

ул. Лавриненко, 1

+7 (86137) 3-52-52

Дата дегустации: 29 сентября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия. Бакалея».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка полностью заполнена мясом, имеющим натуральный характерный красноватый оттенок тушеной говядины. При извлечении из банки продукт сохраняет форму. Слегка желтоватый жир в небольшом объеме сконцентрирован в верхней части банки.

Плотный кусок мяса разламывается с легким усилием, распадаясь на длинные, отчетливые волокна с небольшими вкраплениями соединительной ткани. Жилы и сосуды полностью отсутствуют. Бульон с бурым оттенком и небольшим количеством взвешенных белковых частиц.

АРОМАТ

Яркий узнаваемый аромат тушеной говядины и насыщенного бульона гармонично подчеркнут лавровым листом и чуть менее выраженным душистым черным перцем.

Все эксперты отметили натуральность и привлекательность аромата.

ВКУС

Мясо имеет натуральный вкус, подчеркнутый специями. Правильная структура волокон и минимальные жировые вкрапления положительно влияют на вкусовые характеристики продукта. Мясо не разваренное, плотное и в тоже время мягкое. Бульон в меру соленый, жир без привкуса горечи. Говядина тушеная высший сорт ТМ «Армавирский» может быть использована для приготовления множества блюд – она хорошо сочетается с разнообразными крупами, овощами и макаронными изделиями.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Говядина тушеная ТМ «Деревня Потанино»

Консервы мясные кусковые стерилизованные.

Высший сорт. ГОСТ 32125-2013

Состав: говядина, жир говяжий, лук, соль, перец черный, лавровый лист.

Срок годности: 5 лет. **Масса нетто:** 325 г.

Изготовитель:

ООО «МПК «ПОТАНИНО»

Адрес производства: Россия 187423, Ленинградская область, Волховский район, д. Потанино, ул. Промышленная, д. 3

+7 (812) 389-21-45.

Дата дегустации: 22 сентября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Говядина в банке уложена несколькими крупными кусками. Мясо сочное, непереваренное, жира минимальное количество. При разламывании достаточно плотные, не переваренные куски мяса распадается на длинные, отчетливые волокна. Грубая соединительная ткань, жилы полностью отсутствуют. Все в совокупности говорит о высоком качестве исходного сырья и строгом соблюдении технологии приготовления.

АРОМАТ

Натуральный аромат долго тушеной говядины гармонично сочетается с пряными оттенками лаврового листа и очень естественно дополняется выраженными перечными нотами и штрихами чеснока. Все эксперты отметили натуральность и привлекательность аромата.

ВКУС

Мясо, сочное, умеренно соленое, в меру упругое и плотное. Вкус приятный, характерный для хорошо приготовленной говядины, оттененной традиционными, правильно подобранными специями. Послевкусие выразительное, долгое, приятное с выраженным шлейфом специй. Эксперты отметили, что тушенка может стать основой для множества блюд, идеально сочетается практически со всеми крупяными изделиями, макаронами и овощами.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Говядина тушеная высший сорт ТМ «Мясной резерв»

**Консервы мясные кусковые стерилизованные
Высший сорт. ГОСТ 32125-2013.**

Состав: говядина, жир говяжий, лук, соль, перец черный молотый, лавровый лист.

Срок годности: 4 года. **Масса нетто:** 325 г.

Изготовитель:

ООО «Великоновгородский мясной двор»

Адрес производства: Россия, 173008, Новгородская обл., г. Великий Новгород, Сырковское шоссе д. 25

Дата дегустации: 6 октября г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мясо уложено одним крупным куском, который занимает большую часть объема банки. Небольшое количество жира естественным образом сконцентрировано в верхней части банки. В разогретом состоянии продукт представляет собой несколько кусочков произвольной формы, все массой значительно более 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки частично распадаются. Цвет мяса слегка красноватый, что характерно для говядины. В банке хорошо различимы кусочки лаврового листа. По параметрам внешнего вида продукт полностью соответствует требованиям ГОСТ, предъявляемым к тушеной говядине высшего сорта.



АРОМАТ

Сбалансированный выразительный натуральный свежий запах хорошо протушенной говядины гармонично подчеркнут легкими штрихами черного перца и чуть более выраженными тонами лаврового листа. При разогревании аромат усиливается. Эксперты отметили как плюс натуральность аромата.

ВКУС

Мясо сочное и достаточно мягкое, при этом не разваренное. При разламывании вилкой кусок распадается на части, в котором хорошо различимы достаточно длинные мясистые волокна. Правильная структура волокон и минимальные жировые вкрапления положительно влияют на вкусовые характеристики продукта. Количество соли оптимально. Натуральный вкус мяса хорошо подчеркнут специями. Бульон и жир без привкуса горечи.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Говядина тушеная Премиум

Высший сорт. ГОСТ 32125-2013.

Состав: говядина, жир говяжий, лук, соль, лавровый лист, перец черный.

Срок годности: 5 лет. **Масса нетто:** 338 г.

Изготовитель:

ЗАО «Орский мясокомбинат»

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

Дата дегустации: 22 сентября 2023 г.

Место: Редакция журнала «Гастрономия. Бакалея».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мясо без грубой соединительной ткани плотно уложено в банке несколькими достаточно крупными кусками. Мясные волокна длинные, что говорит о том, что продукт произведен из отборного сырья и полностью соответствует требованиям ГОСТ. В банке целиком присутствует лавровый лист и кусочки тушеного лука. Жир в умеренном количестве сконцентрирован в верхней части банки.

АРОМАТ

Все эксперты отметили натуральность и аппетитность запаха: аромат хорошо протушенной говядины гармонично подчеркнут букетом традиционных пряностей, в ароматике которого наиболее ярко звучит черный перец и лавровый лист. При разогревании аромат усиливается.

ВКУС

Во вкусовой палитре доминирует органолептика правильно приготовленной говядины, характеристики которой грамотно подчеркнуты букетом пряностей, Специи и соль выражены в оптимальной степени. Жир без привкуса горечи. Мясо сочное, достаточно мягкое, при этом не разваренное, структура волокон четко просматривается, жировые вкрапления минимальны. Бульон в меру соленый, жир без привкуса горечи.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Говядина тушёная высший сорт ОМКК

Высший сорт. ГОСТ 32125-2013.

Состав: говядина, жир-сырец говяжий, лук, соль поваренная пищевая йодированная, лист лавровый, перец черный молотый.

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

Изготовитель:

ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат»

Адрес производства: Республика Беларусь 211384, Витебская обл., г. Орша, ул. Шкловская, 34.

Дата дегустации: 2 ноября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Говядина занимает практически весь объем банки, жир в минимальном для данного вида консервов количестве естественным образом сконцентрирован в верхней части банки. Цвет мяса — натуральный, характерного для говядины красноватого оттенка. Кусок плотный, сочный, с длинными плотными волокнами. При разламывании вилкой разделяется на достаточно большие куски. В разогретом состоянии представляет собой кусочки произвольной формы, без крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов. Бульон светло-коричневого цвета, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. По всем параметрам продукт полностью соответствует требованиям ГОСТ, предъявляемым к данному виду консервов.



АРОМАТ

Аппетитный, натуральный, свойственный качественному тушеному мясу, приготовленному с соблюдением технологии, аромат. Посторонние оттенки полностью отсутствуют. При разогревании запах существенно усиливается.

ВКУС

Мясо сочное, непереваренное, в меру упругое и плотное. Приятный, натуральный, характерный для тушеной говядины, вкус подчеркнут легкими штрихами душистого перца. Соль умеренная. Бульон в меру соленый с тонами лаврового листа. Послевкусию свежее, продолжительное. Все эксперты как неоспоримый плюс отметили натуральность вкуса и очевидное использование качественного сырья.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Говядина тушеная Premium ГОСТ ТМ «Рузком»

Консервы мясные кусковые стерилизованные.

Упаковка: консервная банка, ключ. **Срок годности:** 5 лет.

Масса нетто: 325 г. **Высший сорт.**

Состав: говядина, жир, лук, соль пищевая, лист лавровый, перец черный.

ГОСТ 32125.

Изготовитель:

ЗАО «Лыткаринский МПЗ»

Адрес производства: Россия, Московская область, г. Лыткарино, 6 микрорайон, стр.44.

Тел.: +7 (495) 552-33-03, 552-17-71.

Дата дегустации: 28 октября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Говядина в банке уложена 2 кусками. Мясо сочное, непереваренное, волокна хорошо различимые, длинные без костей, хрящей и сухожилий, что говорит об использовании качественного сырья. Цвет мяса слегка красноватый, что характерно для говядины. Жир естественным образом тонким застывшим слоем, отдельным от мяса, сконцентрирован сверху. Грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и хрящей не обнаружено, что соответствует требованиям ГОСТ. Бульон прозрачный, слегка желированный.



АРОМАТ

Натуральный, характерный аромат тушеной говядины с добавлением специй. В букете специй доминирующую роль играет лавровый лист, также хорошо различимы тона черного душистого перца. При разогревании запах усиливается, приобретая большую яркость.

ВКУС

Мясо плотное, при этом очень сочное и достаточно мягкое. Натуральный, гармоничный вкус качественной говядины деликатно подчеркнут специями. При разламывании мясо делится на достаточно крупные куски, что полностью соответствует требованиям Государственного Стандарта. Количество соли оптимально. Бульон в меру соленый. Жир без привкуса горечи. Эксперты отметили, что тушенка имеет универсальный характер и может стать основой для приготовления самых разных блюд.

Говядина тушеная высший сорт

Консервы мясные кусковые стерилизованные.

Высший сорт. ГОСТ 32125-2013

Состав: говядина, жир говяжий, лук репчатый, соль, перец черный молотый, лавровый лист.

Срок годности: 3 года. **Масса нетто:** 338 г.

Изготовитель:

АО «Консервный завод «Саранский»

Адрес производства: 430003, Россия, Республика Мордовия, г. Саранск, пр. Ленина, д. 54

Дата дегустации: 16 октября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мясо занимает большую часть объема банки. Цвет характерный для качественной тушеной говядины равномерный по всему объему.

При извлечении из банки сохраняет форму, а при размывании разделяется на части по волокнам. Посторонних вкраплений в виде жил, обрезки и т.д. не встречается. Жир светлый, практически белый с легким желтоватым оттенком, сконцентрирован в верхней части банки. Бульон в нагретом состоянии с коричневым оттенком, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев, что соответствует требованиям ГОСТ.

АРОМАТ

Выразительный, достаточной степени интенсивности аромат “домашней” хорошо протушенной на слабом огне говядины. На заднем плане легкие, и в тоже время выразительные тона букета специй, среди которых доминирует лавровый лист.

ВКУС

Вкус выразительный, характерный, не распадающийся на составляющие. Мясо не пересушенное, сочное. Способ приготовления позволил вкусу говядины раскрыться во всей полноте. Бульон насыщенный, без привкуса горечи. Оптимальное, для данной категории продукта, количество соли. Говядина тушеная хорошо подходит для быстрого приготовления большого количества блюд – от супов до пирогов. Хорошо сочетается с большинством видов круп, овощами и зеленью.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Говядина тушёная высший сорт

Высший сорт. ГОСТ 32125-2013.

Состав: говядина, жир, лук, соль, лист лавровый, перец черный.

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

Производитель:

ОАО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат»

Адрес производства: Россия, 391800, Рязанская область, Скопинский район, с. Успенское

Дата дегустации: 2 ноября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мясо занимает большую часть объема банки (визуально – более 2/3.). Светлый жир в небольших количествах сконцентрирован в верхней части банки. Цвет мяса натуральный, чуть красноватый. Мясные волокна достаточно длинные, жилы и крупные сосуды отсутствуют, соединительная ткань присутствует в небольших количествах. Бульон светло-коричневый, соответствующий требованиям.

АРОМАТ

Аромат говядины подчеркнут букетом специй, в ароматике которых на первом плане выделяется черный душистый перец. Также отчетливо слышны пряные тона лаврового листа и лука.

ВКУС

Мясо плотное, при этом сочное и достаточно мягкое. При разламывании вилкой кусок распадается на части, в которых хорошо различимы мясистые волокна. Гармоничный вкус качественной говядины подчеркнут перцем и лавровым листом. Количество соли оптимальное. Жир без привкуса горечи. Натуральный вкус говядины тушеной в/с делает ее употребление весьма вариативным – она подходит для приготовления большого количества блюд, хорошо сочетается с крупами, макаронными изделиями и овощами.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Говядина тушёная высший сорт экстра премиум ТМ «Сохраним традиции»

Высший сорт. ГОСТ 32125-2013.

Состав: говядина, жир говяжий, лук, соль, лавровый лист, перец черный молотый.

Срок годности: 5 лет. **Масса нетто:** 325 г. **Ключ.**

Изготовитель:

ООО «Сохраним традиции»

Адрес производства: Россия, 236004 Калининград ул. Яблочная, 40/42 литер С, офис 1
Приёмная +7(4012) 566 008.

Дата дегустации: 28 сентября 2023 г.

Место: Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мясо в банке уложено несколькими крупными кусками. Жиры минимальное количество, он естественным образом сконцентрирован в верхней части банки. Бульон прозрачный, слегка желированный. Мясная обреза, жилы и грубая соединительная ткань отсутствуют. Цвет мяса слегка красноватый, характерный для хорошо приготовленной говядины. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму. По всем параметрам продукт соответствует требованиям ГОСТ.



АРОМАТ

Мягкий аромат тушеной говядины деликатно оттенен букетом специй, в котором доминирует лавровый лист и лук. При разогревании аромат усиливается.

ВКУС

Мясо плотное, при этом сочное и достаточно мягкое. При разламывании вилкой кусок распадается на части, в которых хорошо различимы длинные мясистые волокна, что говорит о том, что продукт приготовлен из качественного сырья. Натуральный гармоничный вкус качественной говядины подчеркнут душистым перцем и лавровым листом. Количество соли оптимальное. Жир без привкуса горечи. Все эксперты отметили натуральность вкуса, благодаря которой «Говядина тушёная (Премиум) ТМ «Сохраним традиции» может служить идеальной основой для приготовления большого количества блюд.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Говядина тушёная высший сорт ТМ «Честный продукт»

Высший сорт. ГОСТ 32125-2013.

Состав: говядина, жир, лук, соль поваренная пищевая, лавровый лист, перец черный молотый.

Массовая доля мяса и жира: не менее 58%. **Срок годности:** 3 года.

Масса нетто: 325 г. **Ключ.**

Производитель:

«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ»

Адрес производства: 175202, Россия, Новгородская обл., г. Старая Русса, пер. Пищевиков, д. 10

E-mail: strussa2005@mail.ru

Тел: +7 (81652) 5-11-65.

Дата дегустации: 4 октября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт обладает эталонным внешним видом. Банка практически полностью заполнена мясом соответствующего говядине чуть буроватого оттенка. Окрас по всему объему одинаковый. Грубая соединительная ткань, крупные кровеносные сосуды отсутствуют. При извлечении из банки мясо сохраняет свою форму. Кусочки массой менее 30 г. присутствуют в единичном количестве и визуально составляют менее 1 % от общей массы. Бульон в нагретом состоянии светло-коричневого цвета, с небольшим количеством взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Продукт по всем параметрам соответствует требованиям ГОСТ.



АРОМАТ

Аромат аппетитный, натуральный, насыщенный, характерный для хорошо протушенного качественного мяса с традиционными пряностями. В букете отчетливо слышны пряные тона лаврового листа и ноты черного перца, которые очень гармонично подчеркивают запах говядины. В разогретом виде аромат усиливается.

ВКУС

Мясо сочное, непереваренное, обладает хорошей консистенцией – при разламывании вилоккой распадается на достаточно длинные волокна, что говорит о высоком качестве используемого сырья. Натуральный, характерный для тушеной говядины вкус подчеркнут традиционными специями, которые не заслоняют основного, мясного. Количество соли и специй оптимальное. Бульон насыщенный, без привкуса горечи. Эксперты отметили, что продукт может стать основой для быстрого приготовления множества блюд – от насыщенных супов до горячих «походных» блюд.