



История громадной мистификации.

"При изготовлении крабовой палочки ни один краб не пострадал". Эта "крылатая" фраза известна многим любителям морских деликатесов. Как случилось, что **десятки миллионов людей по всему СНГ оказались втянуты в громадную мистификацию?**

Исследования лабораторий потребительской экспертизы не раз ставили под сомнение качество продукта, продаваемого под названием "крабовая палочка". Последний гвоздь в крышку гроба глобальной кампании по массовой дезинформации простых людей вбили недавние исследования Центра Потребительских Экспертиз. Но об этом немного позже.

Основные покупатели "крабовой палочки" и "крабового мяса" - люди со средним и даже низким достатком. При цене до 50 гривен за килограмм готового продукта (притом, что средняя цена килограмма колбасы — около 70 грн.), "крабовые" закуски стали абсолютно народным продуктом. Без салата из крабовых палочек не обходится ни одно застолье. Не привыкшие читать надписи мелким шрифтом, украинцы, россияне, белорусы - все попались в одну и ту же ловушку!

Вернемся к результатам исследований. Потребительской экспертизе программы «Знак Качества» не удалось установить происхождение странных белков и волокон в составе большинства "крабовых" продуктов низкого и среднего ценового сегмента. «Основу

«крабовых палочек» составила сетчатая структура, происхождение которой лаборатории установить не удалось. В составе некоторых крабовых палочек основной является структура из мышечных волокон, что позволяет предположить рыбное происхождение продукта». В составе лучших, по мнению экспертных комитетов, крабовых палочек — только рыбное филе, крахмал, паприка и яичный порошок. И НИ ГРАММА КРАБОВОГО МЯСА!!!



В процессе подготовки статьи, мы обратились к экспертам крупнейшего завода-производителя продукции из сурими на Украине. *"Технологии массового производства «крабовой палочки» почти 40 лет. Ее разрабатывали в Японии, но даже тогда в рецептуре продукта не использовалось крабовое мясо"*

- говорит Сергей Смородинов, технолог участка завода —

"Качество «крабовых палочек» зависит от пропорции и качества ингредиентов. Для хорошего, дорогого продукта, оптимальный состав — не менее 40% рыбного фарша (сурими) высшей категории, 8% картофельного крахмала, 10% яичного белка, 8%

растительного масла, вода, соль и сахар. Если вам, при этом, кажется что 40% рыбного фарша — это мало, обратите внимание, что в натуральной океанической рыбе содержание воды колеблется от 60% до 75% веса, в зависимости от породы. К сожалению, далеко не все производители придерживаются этой рецептуры. Для снижения себестоимости и увеличения массы продукта часто используется мука, соевый белок и сурими низкого качества».

Как видно из этого интервью, **даже в лучшие годы в крабовых палочках никогда не содержалось ни капли крабового мяса.**

Как же получилось, что все эти годы нас систематически обманывали и целенаправленно вводили в заблуждение? Выдавая суррогаты неясного происхождения за, практически, диетическое мясо крабов?

Мы обратились за комментарием к специалисту, а именно к врачу. **«Крабовая палочка», или, другими словами, имитация крабового мяса, приготовленная из рыбного фарша, — не может быть отнесена к категории вредных продуктов питания»**

— считает

Елена Колоденко, кандидат медицинских наук, врач-эндокринолог высшей категории — «Крабовая палочка обладает всеми качествами диетических рыбных продуктов, богата витаминами (С, В1, В2) и микроэлементами (железом, цинком, фосфором, йодом).

Регулярное употребление «крабовых» палочек оказывает положительное воздействие на профилактику заболеваний щитовидной железы, улучшает общее состояние организма, снижает проявления усталости, слабости, восстанавливает баланс микроэлементов. Исследование, проведенное нами на базе НИИ Медицинской Реабилитации и Курортологии Украины в 2006 году показало положительное влияние рациона, обогащенного крабовыми палочками, на общее самочувствие и нервно-психическое состояние лиц с болезненно увеличенной щитовидной железой»

- Хозяйке на заметку!

- Название крабовые палочки (англ. «crab sticks») пришло в СССР извне. В 80-х годах прошлого века на рынке Франции появились первые «крабовые палочки» в том виде, в котором они знакомы нашему потребителю. Одновременно «крабовые палочки» завоевали популярность в США, где уже до конца 80-х годов появляется несколько десятков фабрик по их производству. В это же время в Мурманске строится первый в СССР завод по производству крабовых палочек.

«Если что-то происходит, значит кому-то это выгодно» — рассказывает Анна Михайлова, маркетолог одного из крупнейших украинских заводов по производству рыбной продукции —

«В посткризисный 2008 год, многие средства массовой информации переживали не лучшие времена. В погоне за рейтингом и рекламодателем, они вынуждены были обратиться к трансляции «жаренных фактов», магов, чародеев, «страшилок» и «поразительных разоблачений». Под «чернушный пресс» в тот период попали не только крабовые палочки, но, также, мясо, колбасы, сыры и другие продукты питания. Активная дискредитация одних продуктов помогала другим найти своего потребителя. Даже если эти «другие» — вяленые кальмары и прочие «замученные рыбки», произведенный в Китае, в которых, за последние годы, разве только радиоактивных веществ не находили».

"Чем больше крабов нарисовано на упаковке — тем менее натуральный продукт внутри" — уверен известный украинский маркетолог Ярослав Трофимов — "

Жажда наживы и глупость вынудили отечественных маркетологов создать целую индустрию обмана. Наше законодательство о рекламе несовершенно и позволяет довольно успешно обманывать потребителей образами и обещаниями, которые никто не собирается выполнять. Это история о том, как одно дурацкое, не подходящее славянскому рынку, название погубило репутацию хорошего продукта и позволило появиться на рынке тысячам подделок, изготовленных непонятно из чего. По сути, полезный продукт из рыбы, никогда не содержащий ничего "крабового" оказался "демонизирован" потребителями по причине неверного названия. Теперь все считают «крабовую палочку» вредной, т.к. в ней «нет крабов»".

Справедливости ради стоит отметить, что полезными можно считать лишь считанные продукты, с высоким содержанием рыбного фарша, приготовленные из сурими высшего сорта. Таких на нашем рынке — раз-два и обчелся. Всем кто заботится о своем здоровье рекомендуем, с одной стороны, не отказываться от «крабовых палочек», но, с другой стороны, не покупать их дешевые разновидности. Качественную «имитацию крабового мяса» легко узнать по составу и внешнему виду. Рыбное тесто - белое (а не сероватое), не зернистое. Краситель - натуральная паприка, а не загадочные "Е", идентичные натуральному "Г". Фактура рыбного теста — мягкая, а не упругая как резина (вам доводилось когда нибудь встречать упругую рыбу?).

В наш век «победившего маркетинга» доверять рекламе не стоит. Хороший продукт в рекламировании не нуждается, эта простая истина известна всем. Поэтому внимательнее читайте тексты на упаковках и доверяйте своим вкусовым рецепторам.