

**Какое молоко выбрать?** Таким вопросом задается каждый, кто покупает продукты в магазине или на рынке. Из-за множества разных марок просто разбегаются глаза. А покупать «вслепую» - значит рисковать здоровьем. Помочь покупателю с правильным выбором - для нашей газеты дело чести. Поэтому мы решили проверить самые популярные торговые марки местных производителей. Разбавляют ли костромское молоко водой и не брезгуют ли растительными жирами, выяснили эксперты.

# Скажи, какое молоко ты пьешь, и эксперты расскажут о нем всю правду

## Молоко или напиток?

В этот раз в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

- молоко натуральное нормализованное от племзавода «Караваяево», массовая доля жира 3,2%, ОАО «Племзавод «Караваяево», Костромская область, п. Караваяево. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- молоко питьевое пастеризованное «Минское», массовая доля жира 2,5%, ООО «Красносельский маслосырзавод», Костромская область, п.г.т. Красное-на-Волге. Место покупки - торговая сеть «Высшая Лига», Кострома;
- молоко питьевое пастеризованное «Село Молоково», массовая доля жира 2,5%, ООО «Раздолье», Кострома. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- молоко питьевое пастеризованное торговой марки «Левашово», массовая доля жира 3,2%, торговый дом «Левашово», Ярославская область, с. Левашово. Место покупки - фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома.

Чтобы разобраться, какое молоко достойно почетного места в холодильнике костромичей, его первым делом нужно попробовать на вкус. А заодно наметанным глазом оценить внешне данные напитки. Такие задачи поставили для себя эксперты в самом начале испытания.

К счастью, ни к тому, ни к другому претензий у специалистов не оказалось. В однородном, нетянучем, слегка вязком молоке они не заметили ни намека на хлопья белка или сбившиеся комочки жира, которые сразу были бы сурово осуждены стандартом. Что особенно важно - молоко не было прозрачным. Значит, с водой производители не баловались и через сепаратор лишний раз не перегоняли.

## Прошлись по жирности

Проверка физико-химических показателей началась с массовой доли жира. Абсолютно точны оказались племзавод «Караваяево» и торговый дом «Левашово» - показатель полностью соответствовал указанному на упаковке. Чуть больше заявленного оказалась доля жира у двух остальных образцов: на четыре десятых доли у молока «Минского», и на шесть десятых у продукта «Село Молоково». В норме был и главный показатель свежести молока - кислотность. В свежем молоке ее количество не должно превышать 21 градус Тернера, что вполне соответствует показателям выбранных нами образцов.

Наличие посторонних примесей в молоке показывает проверка молока на плотность, поэтому плотность и является важнейшим показателем натуральности. Согласно стандарту, в качественном продукте она должна превысить 1027 кг/м<sup>3</sup>. Наши образцы с испытанием снова справились без единого замечания.

## Без мусора и фальши?

Наличие механической примеси вроде шерсти, травинки, пыли, а заодно и различных микроорганизмов показывает группа чистоты. В ее отношении ГОСТ категоричен: не ниже первой. А значит, такие «приправы» в молоке должны полностью отсутствовать. Как оказалось, и в отношении этого молока, купленное для экспертизы, кристально чистое: во всех образцах группа чистоты отвечает нормам.

Но главная интрига испытания все-таки ждала экспертов впереди. И это проверка жирно-кислотного состава молока. Именно на этом этапе можно с точностью сказать, настоящий ли продукт мы пьем и не обманывает ли нас производитель, подменяя молочные жиры растительными. К счастью, ни в каких сомнительных махинациях с составом молока никто из наших сегодняшних подопытных уличен не был: фальсификации не выявлено.

В результате испытания представленные на экспертизу образцы финишировали с одинаковым успехом. Требованиям ГОСТ 31450-2013, а также «Методическим указаниям по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции» все они соответствуют. А значит, можно с уверенностью сказать, что костромское молоко производят самые добросовестные производители.

**Напоминаем:** результаты касаются только образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

## Выбираем натуральное молоко

● Недобросовестным производителем выгодно налить разбавленное водой молоко в пакет с надписью «Жирность 3,2%». Чтобы не попасться на их удочку, вы можете сами проверить на жирность молоко, которое обычно пьете. Налейте в стакан 100 мл молока и оставьте на несколько часов. Сверху появится слой сливок. Измерьте его линейкой. Миллиметры примерно соответствуют процентам жирности, то есть слой сливок в 1,5 мм означает жирность молока 1,5%. Если сливки не всплывут совсем, то, скорее всего, это молочный фальсификат.

● Один из способов продлить срок годности молока - добавить в него соду. Чтобы проверить, что же вы пьете - молоко или содовую воду, капните в столовую ложку молока каплю уксуса или лимонной кислоты. Если молоко начнет шипеть, значит, в нем есть сода.

● Ни в коем случае не приобретайте продукт, если информация о товаре нечитаема или нанесена слишком мелким шрифтом!

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля жира	Кислотность, не более 21,0 градусов Тернера	Плотность, не менее 1027 кг/м <sup>3</sup>	Соответствие по жирно-кислотному составу	Соответствие требованиям ГОСТ 31450-2013	Результат народной дегустации
молоко натуральное нормализованное от племзавода «Караваяево», массовая доля жира 3,2%, ОАО «Племзавод «Караваяево», Костромская область, п. Караваяево	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	3,2 (норма - не менее 3,2)	15,7	1029	Соответствует	Соответствует требованиям	1-е место
молоко питьевое пастеризованное «Минское», массовая доля жира 2,5 %, ООО «Красносельский маслосырзавод», Костромская область, п.г.т. Красное-на-Волге	торговая сеть «Высшая Лига», Кострома	2,9 (норма - не менее 2,5)	15,7	1030	Соответствует	Соответствует требованиям	3-е место
молоко питьевое пастеризованное «Село Молоково», массовая доля жира 2,5%, ООО «Раздолье», Кострома	торговый центр «100Метровка», Кострома	3,1 (норма - не менее 2,5)	14,7	1030	Соответствует	Соответствует требованиям	4-е место
молоко питьевое пастеризованное торговой марки «Левашово», массовая доля жира 3,2%, торговый дом «Левашово», Ярославская область, с. Левашово	фирменный тонар «Мясной гурман», Кострома	3,2 (норма - не менее 3,2)	17,7	1030	Соответствует	Соответствует требованиям	2-е место

## ВКУС НАРОДА

Раз все молоко, прошедшее лабораторные испытания, эксперты признали натуральным, то обязательно должно быть и самое вкусное. Выбрать его нам помогли костромичи во время традиционной дегустации. Первое место они присудили молоку от племзавода «Караваяево» (№1). Второе место - у молока «Левашово» (№4). Замыкает тройку лидеров молоко «Минское» (№2). На четвертой ступеньке молочного пьедестала продукт «Село Молоково» (№3).

### Людмила:

- Мы чаще всего покупаем домашнее молоко. Лучше и натуральнее его, я думаю, ничего быть не может. Из представленных здесь самые вкусные первое и второе. Четвертое - тоже хорошее. А вот третье, на мой вкус, как вода.



### Елена:

- Я уже перепробовала молоко многих торговых марок. Почему-то показалось, что первые три образца совершенно одинаковые на вкус. Может быть, лишь четвертое слишком водянистое, вкус немного другой, но не хуже.



### Михаил:

- Сам занимаюсь производством молока, поэтому знаю, что от натурального продукта во рту не должно оставаться осадка. И по этому принципу лучшим признаю образец номер один. От остальных такой осадок есть.



### Ольга:

- У первого образца приятный сливочный вкус. А вот второе намного слаще, поэтому понравилась мне больше. Третьему, на мой взгляд, немного не хватает жирности. И кажется, как будто немного разбавлено.



### Надежда:

- Молоко выбираю то, которое не грешит неприятным или резким запахом. Кроме того, люблю напиток пожирнее - чем выше жирность, тем вкуснее. Из представленных понравилась практически все. По вкусу отличается лишь четвертый образец. Наверно, это привозное молоко.



Фото  
Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ  
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ  
«РУСЬ»

Информационную поддержку  
акции осуществляет  
областная телерадио-  
компания «Русь»