

Хороша ли пастила?

Полезные сладости - разве это возможно? Как оказывается - да, и наши предки точно знали в этом толк. Ведь именно они впервые приготовили пастилу - любимое лакомство многих поколений детей и их родителей. Тогда ее рецепт был полностью натуральным. Нынешние же составляющие этого десерта радуют не всегда. Продается ли в Костроме полезная и качественная пастила, мы решили узнать на этой неделе.

Встретили по «одежке»

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

- пастила «Домашняя», ИП Кузнецов М.В., Кострома. Место покупки - магазин «Продуктовая лавка», Кострома;
- пастила «Ванильная» весовая, ООО «Костромской пекарь», Кострома. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- пастила «Домашняя», ООО «Лукоморье», Кострома. Место покупки - фирменный тонар «Парус», Кострома;
- пастила с кусочками мармелада, ООО «Таганрогская кондитерская фабрика», Ростовская область, Таганрог. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;
- пастила «Ванильная» весовая, ИП Аникина, Кострома. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

Все прибывшие на экспертизу сладости выглядели очень аппетитно, но слепо верить внешним данным - не в правилах наших экспертов. Все тонкости правильной пастилы они знают наизусть: никаких повреждений, грубой корочки и выде-

В преддверии новогодних праздников эксперты отправились в рейд по сладостям



ления сиропа. Зато мягкая, мелкопористая консистенция, легко поддающаяся разламыванию и просто тающая во рту, только приветствуется.

К счастью, все без исключения образцы выглядели вполне прилично. В поисках недостатков притязательные эксперты даже принялись к подопытным, но лишнего «амбре» заметить так и не удалось. Значит, с органолептической проверкой пастила справилась на «ура».

Налили воды?

Проверка физико-химических показателей началась с массовой доли влаги. Этот показатель напрямую связан со сроком хранения пастилы и ее вкусовыми качествами, поэтому его необходимо контролировать в любом случае. Нор-

ма в отношении влаги едина: не более 25 процентов. Чуть недосмотрели - и всеми любимое лакомство превратится в непонятную кашку.

Наши производители, однако, хитрить не стали и с водой не перебарщивали. При этом наименьшую долю влаги содержало лакомство, изготовленное в Таганроге. Содержание воды в нем не превысило 14,7 процента. Максимум же испытания показала пастила от ООО «Костромской пекарь»: влага в ней составила 24,1 процента.

Еще один показатель качества продукта - массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты. Она в наших образцах не должна превышать 0,05 процента. Иначе возникает серьезное подозрение, что в продукт добавлены несвойственные ингредиенты. Увы, качества продукту они не добавляют.

Но испытание показало: ни в каких сомнительных махинациях с составом никто из сегодняшних подопытных замечен не был - превышения показателя «зольности» не обнаружено ни в одном из образцов. Результаты испытания можно увидеть в таблице.

Получается, к финишу «СП»-Экспертизы все пять образцов пастилы с прилавков города подошли с одинаковым успехом. Требованиям ГОСТ 6441-2014 все они соответствуют. А значит, и в добросовестности производителей сладкого - никаких сомнений.

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

Выбираем грамотно

- В составе настоящей и полезной пастилы должно быть как можно меньше различных красителей и ароматизаторов.
- Свежая и полезная пастила имеет белый или немного желтоватый цвет и мягкую, слегка тягучую консистенцию, легко и без крошек разламывается. Сверху такой десерт должен быть покрыт нежной корочкой и равномерно посыпан сахарной пудрой.
- Лучше покупать пастилу в прозрачной и герметичной упаковке, чтобы разглядеть внешний вид продукта.
- Если пастила липнет к рукам, значит, нарушались условия ее хранения и на продукт попадали солнечные лучи.
- Помните, что на вкус этого продукта влияет свежесть его приготовления. Срок хранения пастилы невелик, в коробке - 14 дней, в герметичной упаковке - не более двух месяцев.



Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля влаги, не более 25 %	Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, не более 0,05	Соответствие требованиям ГОСТ 6441-2014	Результат народной дегустации
пастила «Домашняя», ИП Кузнецов М.В., Кострома	магазин «Продуктовая лавка», Кострома	23,8	0,0418	Соответствует требованиям	5-е место
пастила «Ванильная» весовая, ООО «Костромской пекарь», Кострома	торговый центр «100Метровка», Кострома	24,1	0,0368	Соответствует требованиям	1-е место
пастила «Домашняя», ООО «Лукоморье», Кострома	фирменный тонар «Парус», Кострома	20,8	0,0396	Соответствует требованиям	2-е место
пастила с кусочками мармелада, ООО «Таганрогская кондитерская фабрика», Ростовская область, Таганрог	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	14,7	0,0409	Соответствует требованиям	4-е место
пастила «Ванильная» весовая, ИП Аникина	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	18,4	0,0441	Соответствует требованиям	3-е место

ВКУС НАРОДА

Какая пастила из одобренных ГОСТом образцов потребителям больше по вкусу, мы выяснили в рамках традиционной дегустации. В результате наибольшее количество голосов - у продукции от ООО «Костромской пекарь» (№ 2). На второй позиции - сладости от ООО «Лукоморье» (№ 3). На третьей - продукт от ИП Аникина (№ 5), на четвертой - пастила, приготовленная на Таганрогской кондитерской фабрике (№ 4). И только на пятом месте пастила от ИП Кузнецов (№ 1).

Людмила Федоровна:

- Если честно, к пастиле я отношусь прохладно, предпочитаю брать зефир. Но среди представленного попробовала несколько довольно неплохих образцов. Например, очень вкусная пастила под номерами 2 и 3. А вот в первом, четвертом и пятом образце сахара заметный избыток.



Магомед:

- Самый вкусный, на мой взгляд, образец под номером 4. Мягкая, в меру сладкая пастила. Чувствуется, что приготовлена по классическому рецепту, без лишней «химии».



Мария:

- От первого образца во рту остается какой-то неприятный осадок, такую пастилу я бы точно покупать не стала. Второй образец заметно вкуснее, отдала бы ему первое место. А третий, хоть и сладкий, но слишком густой. В пастиле под номерами 4 и 5 слишком много сахара.



Юлия:

- Выбираю пастилу обычно по внешнему виду: она должна быть мягкая, таять во рту и не оставлять неприятных послевкусий. Большинство из представленных здесь образцов мне понравились. Вся пастила мягкая, сладкая, не засахаренная и не засохшая.



Людмила:

- Мне кажется, сейчас такой вкусной пастилы, как была раньше, уже не делают. Хотя первые два образца мне, в принципе, пришлись по вкусу. А вот третья пастила не понравилась, слишком рыхлая. Пятая - очень густая, больше похожа на рахат-лукум, а не на пастилу.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ
«РУСЬ»

Информационную поддержку
акции осуществляет
областная телерадио-
компания «Русь»