

Натуральное подсолнечное масло - на любой кухне продукт практически незаменимый. Таким его делает кладезь полезных веществ и, конечно, универсальность использования: на нем жарят, пекут, тушат и заправляют им салаты. А влияют ли на качество этого продукта цена или торговая марка? Чтобы развенчать множество мифов и помочь горожанам выбрать безопасное подсолнечное масло, за дело взялись эксперты. И вот что нам рассказали.

Без запаха и вкуса?

На этой неделе в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили:

- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Юг Руси», 1-й сорт, филиал «МЭЗ Юг Руси Ростов», Ростовская область, Ростов-на-Дону. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Милладора», 1-й сорт, АО «Казанский жировой комбинат», Республика Татарстан, Ланшевский район, Усады. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Каждый день», 1-й сорт, филиал «МЭЗ Юг Руси Ростов», Ростовская область, Ростов-на-Дону. Место покупки - гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «10 баллов», высший сорт, ООО «Товарное хозяйство», Саратовская область. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Аннинское», 1-й сорт, филиал «МЭЗ Юг Руси Ростов», Ростовская область, Ростов-на-Дону. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

Пробежав глазами по этикеткам, эксперты совсем не удивились тому факту, что под разными торговыми марками скрывалось масло, произведенное на одном и том же предприятии. Говорят, такое бывает довольно часто. Но что самое интересное, на результатах исследования это совсем не сказывается: показатели серьезно разнятся. Вот только в чью пользу - пока еще большой вопрос.

Начали эксперты проверку, конечно, с внешних показателей. Но никаких претензий к подсолнечному маслу на первом этапе не оказалось: прозрачное, без запаха и какого-либо осадка, оно произвело на экспертов приятное впечатление. Также специалисты отметили и то, что во всех пяти случаях вкус продукта был безупречен. А это значит, что вкус блюда точно не пострадает.

За свежесть отвечают

Однако идеальный внешний вид и вкус, как и высокая стоимость подсолнечного масла, - еще не показатель качества. Поэтому эксперты проверили физико-химическую составляющую масла. И первым делом подсчитали кислотное число, по которому с легкостью можно определить, пригодно ли масло для употребления

Как по маслу

Качество и безопасность популярных марок подсолнечного масла проверили эксперты



На заметку покупателю

* Масло бывает премиум, высшего, первого и второго сортов. Обратите внимание: качество у них должно отличаться.

* Витамин Е содержится в любом растительном масле. Подобные заявления на этикетке - не более чем реклама.

* Не храните масло на свету, оно выцветает и окисляется.

* Чтобы масло не «стреляло», перед жаркой продукт подсушите салфеткой. Тогда кусочки не слипнутся и будут красиво поджариваться до золотистого цвета.

или нет. Соотношение здесь простое: чем выше результат, тем хуже масло и следовательно потеря качества. Кроме того, высокое значение кислотного числа говорит о недостаточной дезодорации.

Допустить плохой продукт на прилавки магазинов ГОСТ не может и прописывает условие: кислотное число не должно превысить 0,4 мг КОН/г. А значит, качество подсолнечного масла «Юг Руси» под сомнением: именно в нем зафиксирован максимум испытания - 0,4 мг КОН/г. Но такой пограничный результат эксперты засчитывают в пользу производителя. Граммом больше - и был бы «неуд». Зато значительно ниже остальных кислотное число продукта «Милладора»: всего 0,2 мг КОН/г.

Не забыли эксперты подсчитать и перекисное число - своеобразный показатель устойчивости масла к окислению. Кстати, превышение этого показателя тоже не проходит бесследно для качества и говорит о том, что масло было не очищено либо срок его годности подходит к концу. Малоприятная штука в любом случае.

Стандарт определяет для перекисного числа следующую планку: не более 10 мг/кг. И снова с испытанием без лишнего упрека справилась вся пятерка образцов. При этом лучший результат показало масло торговой марки «10 баллов» - перекисное число в нем не превысило 3,7 мг/кг.

Налили воды?

Еще один важный показатель качества подсолнечного масла - массовая доля влаги и летучих веществ. Именно по ней можно судить о том, полезный ли продукт попал вам на стол, ведь чем меньше лишней воды, тем больше полезных сухих веществ (белков, жиров, углеводов) содержится в масле. А вот избыток влаги совсем не желателен - приводит к химическим реакциям и может вызвать порчу продукта. Поэтому норму массовой доли влаги для подсолнечного масла ГОСТ определил как «не более 0,1 процента».

Производители перечить не стали и справились с испытанием на «отлично». При этом хорошими результатами снова порадовал образец торговой марки «10 баллов». Влажность в нем не превысила 0,036 процента. Максимум же испытания у продукта торговой марки «Аннинское»: 0,08 процента.

Так влияет ли цена на качество продукта? На такой вопрос теперь вы сможете ответить и самостоятельно. Вердикт же экспертов таков: все пять образцов, пусть и с разными результатами, но испытания прошли и требованиям ГОСТ 1129-2013 полностью соответствуют.

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

ВКУС НАРОДА

А как выбирают растительное масло костромичи? Ориентируются на торговую марку или цену? И какому виду масла отдадут предпочтение? С этими вопросами корреспонденты «СП» вышли на улицы города на этой неделе.

Ирина:

- Выбираю всегда подсолнечное масло светлое и без запаха. И по цене, и по качеству соотношение хорошее. Давно приметил одну торговую марку, продукт которой меня устраивает по всем параметрам. А вот оливковое не покупаю, очень уж дорогое.



Михаил:

- Покупаем разное масло. Всегда в холодильнике есть и оливковое масло, и подсолнечное рафинированное, ведь на одном еда хорошо поджаривается, другой - вкусная заправка для салатов. Но определенных торговых марок для себя не выбрали еще.



Татьяна:

- Не считаю, что хорошее масло обязательно должно быть дорогим. Сама долгое время покупаю продукт известной торговой марки, к качеству никогда претензий не было. Когда выбираю, только на срок годности смотрю.



Екатерина:

- Я стараюсь покупать подсолнечное масло по акции. Выгадываю так, чтобы было приятное соотношение по цене и качеству. Откровенно плохого масла ни разу не встречала - думаю, такого и не бывает.



Татьяна:

- Выбирая многие продукты, и в том числе растительное масло, ориентируюсь по цене. Чтобы стоимость средняя была, не особенно дорогое, но и не самое дешевое. Недостатков никогда не замечала.



Фото
Сергея КАЛИНИНА

Наименование продукта	Место покупки	Кислотное число, не более 0,4 мг КОН/г	Перекисное число, не более 10 мг/кг	Массовая доля влаги и летучих веществ, не более 0,1 %	Соответствие требованиям ГОСТ 1129-2013
масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Юг Руси», 1-й сорт, филиал «МЭЗ Юг Руси Ростов», Ростовская область, Ростов-на-Дону	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	0,4	5,9	0,046	Соответствует требованиям
масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Милладора», 1-й сорт, АО «Казанский жировой комбинат», Республика Татарстан, Ланшевский район, Усады	торговый центр «100Метровка», Кострома	0,2	3,9	0,066	Соответствует требованиям
масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Каждый день», 1-й сорт, филиал «МЭЗ Юг Руси Ростов», Ростовская область, Ростов-на-Дону	гипермаркет «Наша радуга» (группы «Ашан»), Кострома	0,3	5,3	0,06	Соответствует требованиям
масло подсолнечное рафинированное дезодорированное «10 баллов», высший сорт, ООО «Товарное хозяйство», Саратовская область	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	0,3	3,7	0,036	Соответствует требованиям
масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Аннинское», 1-й сорт, филиал «МЭЗ Юг Руси Ростов», Ростовская область, Ростов-на-Дону	универсам «Лидер», Кострома	0,3	4,2	0,08	Соответствует требованиям