

Уже прошли те времена, когда ассортимент какао ограничивался всем известным продуктом в зеленой упаковке. Сейчас в магазинах у полок с какао-напитками от разнообразия торговых марок разбегаются глаза. Только вот действительно качественный продукт найти удастся не всегда. Выбрать вкусное и полезное какао нам помогут специалисты.

Что насыпано в пакет?

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

- настоящий какао-порошок натурального 100% какао-продуктов, ООО «Добрыня-Русь», Краснодарский край, Славянск-на-Кубани. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- какао-порошок натуральный «Роял. Премиум», ООО «Кофейная компания «Вокруг света», Московская область, Наро-Фоминский район. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

- какао-порошок «Златич», ООО «Златич», Ярославская область, Рыбинск. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- какао-порошок «Золотой ярлык», ОАО «Красный Октябрь», Московская область, Егорьевск. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома.

От чашечки какао даже эксперты не отказались бы перед началом трудового дня. Но, как истинные специалисты, без проверки и здесь обойтись не могут. Поэтому вместо того чтобы положить какао-порошок в кружку и залить его горячим молоком, высыпая из пакетиков, коробочек и прочих упаковок только в специально подготовленные колбы. И внимательно его разглядывают.

Во всех пяти случаях, отметили эксперты, какао выглядит прилично: однородное, сыпучее, приятного коричневого цвета, оно не комкуется и не выделяет неприятные «амбре». Кстати, по поводу запаха. Ванильным ароматом, благодаря дополнительным компонентам, среди других образцов выделяется какао-порошок «Золотой ярлык».

Попробовав растереть какао в ладонях, эксперты тоже не почувствовали ни крупинки. А значит, органолептика в полном порядке.

Ни капли лишней

Затем эксперты перехо-

Напиток со вкусом детства

проверили эксперты на этой неделе



Выбираем без осадка и комочков

□ Какао бывает двух видов. Первый - это какао-порошок, который необходимо варить. Второй - это какао-напиток, который разводят горячей или даже холодной водой либо молоком;

□ Выбирая какао-порошок, обязательно обратите внимание на его структуру. Если в порошке есть комки, это значит, что хранение было неправильным либо срок годности продукта подходит к концу;

□ Если вы хотите купить качественный какао-напиток, обязательно проверьте массовую долю жира, она должна превышать 15%. Это значит, что в состав включено масло какао;

□ На упаковке не должно быть указано, что в продукт добавлена молотая какао-велла. При приготовлении напитка она выпадет в осадок, а жидкость станет полупрозрачной.

□ Медики рекомендуют пить какао для восстановления сил после перенесенных инфекционных заболеваний.

дят к проверке более серьезных, физико-химических, показателей. И первая на очереди - массовая доля влаги. Ее избыток грозит быстрой порчей: какао-порошок комкуется и плесневеет. Ни вкуса, ни пользы от такого напитка ждать не придется. Поэтому, согласно требованиям ГОСТа, в какао «лишней воды» должно быть как можно меньше. В лучшем случае - не больше 7,5 процента.

Спорить с ГОСТом производители не стали. Минимальное количество влаги эксперты насчитали в какао-порошке ярославской торговой марки «Златич»: 1,3 процента. Максимум - 5,3 процента - у продук-

та торговой марки «Роял. Премиум».

Еще один важный критерий, по которому можно судить о качестве и вкусе продукта, - показатель активной кислотности. В его отношении ГОСТ тоже четко определил границы: до 7,1 единицы pH. Но самое большое их число, обнаруженное экспертами, не превысило и 5,44 единицы. Согласитесь, уже неплохая заявка на качество.

Подсыпали золы?

Чтобы подтвердить звание чемпионов экспертизы, образцам нужно успешно пройти еще одно испытание - на золь-

ность. Откроем вам небольшой секрет: оно едва ли не самое важное, ведь именно массовая доля общей золы показывает, насколько какао «чистое» и настоящее, что, естественно, влияет и на вкус. Арифметика здесь простая: чем больше золы, тем ниже качество. В целом зольность в образцах не должна превышать 6 процентов.

Но краснеть за свой продукт никому из производителей не пришлось. Самый высокий результат по золе - 0,38 процента у какао «Златич», что вполне вписывается в требования ГОСТа. Если же верить специалистам, то самым качественным можно назвать какао «Роял. Премиум». Зольность в нем не превысила 0,208 процента.

А это значит, что варить и пить какао, купленное в костромских магазинах, - одно удовольствие. И вкусно, и полезно, и качественно. По крайней мере все образцы, представленные нами для экспертизы, всем требованиям строгого ГОСТ 108-2014 полностью соответствуют.

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

ВКУС НАРОДА

Как показала проверка, к качеству какао из костромских магазинов у экспертов претензий нет. А любят ли этот напиток сами костромичи? Или отдают предпочтение кофе? С этими вопросами мы вышли на улицы города на этой неделе.

Ася Андреевна:

- Раньше с удовольствием пила и какао, и кофе. А сейчас из-за проблем со здоровьем не покупаю. Слишком много противопоказаний у таких напитков. Только чай да молоко пьем.



Игорь:

- Я предпочитаю растворимый кофе. О его вреде, конечно, много говорят по телевизору, но я не страшусь. Думаю, во всем нужно знать меру. От двух чашек кофе в день ничего не будет.



Виктория:

- Иногда выбираю какао, чаще - кофе с молоком или сливками. Но я не любитель этих напитков, лучше попить чай. Он и вкуснее, и полезнее.



Ольга:

- Какао практически не пьем, а от кофе никогда не отказываемся. Специально для варки приобрели кофе-машину. Совсем дешевые марки не покупаем, выбираем так, чтобы цена и качество гармонизировались.



Людмила Владимировна:

- Я кофе-ман с двадцатипятилетним стажем. Сама этот напиток не варю, сразу покупаю растворимый. Конечно, за такой большой срок у меня появились свои предпочтения. Не изменяю одной торговой марке вот уже много лет. К качеству и вкусу ее продукта у меня нет вопросов.



Фото Сергея КАЛИНИНА

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля влаги, не более 7,5 %	Показатель активной кислотности, не более 7,1 ед. pH	Массовая доля общей золы, не более 6,0 %	Соответствие требованиям ГОСТ 108-2014
настоящий какао-порошок натуральный 100% какао-продуктов, ООО «Добрыня-Русь», Краснодарский край, Славянск-на-Кубани	универсам «Лидер», Кострома	1,4	5,25	0,35	Соответствует требованиям
какао-порошок натуральный «Роял. Премиум», ООО «Кофейная компания «Вокруг света», Московская область, Наро-Фоминский район	гипермаркет «Ашан», Кострома	5,3	5,3	0,208	Соответствует требованиям
какао-порошок «Златич», ООО «Златич», Ярославская область, Рыбинск	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	1,3	5,44	0,38	Соответствует требованиям
какао-порошок «Золотой ярлык», ОАО «Красный Октябрь», Московская область, Егорьевск	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	2,9	5,39	0,233	Соответствует требованиям

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»