

Бутерброд с «подделкой»,

Когда-то этот продукт в нашей стране был на каждом столе, о качестве советской «Дружбы» даже слагли легенды. К сожалению, хвалебные оды современным плавленым сырам мы слышим не так часто. Вот и эксперты, снова проверив их, остались недовольны - один из сыров ненастоящий. Какой плавленый сыр специалисты забраковали и почему, узнаем сегодня.

Встречают по форме

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

- сыр плавленый сливочный, традиционный, массовая доля жира в сухом веществе 60%, ООО «Плавит», Калининградская область, поселок Чехово. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;

- сыр плавленый «Hochland» сливочный, массовая доля жира в сухом веществе 55%, ООО «Хохланд Руссланд», Московская область, поселок РАОС. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- сыр плавленый пастообразный «Ласковое лето» сливочный, массовая доля жира в сухом веществе 45%, ОАО «Савушкин продукт», Республика Беларусь, Брест. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;

- сыр плавленый «Янтарь», массовая доля жира в сухом веществе 60%, ООО «РостАгроКомплекс», Московская область, Пушкинский район. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома;

- сыр плавленый «Дружба», массовая доля жира в сухом веществе 55%, ОАО «Московский завод плавленых сыров «Карат», Москва. Место покупки - универсам «Лидер», Кострома.

Вопросов к «форме» и подаче сыра у специалистов не возникло: торговые марки все известные, упаковки яркие и красивые, этикетки грамотно оформлены. Общее впечатление не испортилось и после того, как сыры вскрыли и попытались... разрезать, вернее, размазать. Во всех пяти случаях - продукт кремового цвета, нежной и мажущейся консистенции. И никаких признаков нарушения: в этот раз обошлось без воздушных пустот и нерасплавившихся частиц.

Как сыр в масле

Однако красивый «фантик» и приличный внешний вид - это еще не показатель качества. Куда важнее заглянуть внутрь продукта. В нашем случае - оценить физико-химические показатели плавленого сыра.

или Производители какого плавленого сыра не брезгают фальсификатом?



Мargarита БАРАНОВА, директор МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг»:

Чем длиннее и сложнее состав плавленого сыра, тем продукт объективно хуже. Ингредиенты должны быть молочные, без добавления растительных жиров и растительного белка. Добавление красителей и синтетических ароматизаторов совершенно не обязательно, можно найти продукт, где их поменьше.

А честна ли «Дружба»?

Главная интрига испытания все-таки ждала экспертов впереди. Настоящий продукт мы едим, или производитель нас обманывает, подменяя молочные жиры растительными? Наиболее точный ответ на этот вопрос можно получить именно на этапе проверки жирно-кислотного состава сыра.

И вот здесь произошло самое интересное, но и неприятное. Популярный у костромичей сыр «Дружба» от завода «Карат» снова потерпел фиаско - в нем обнаружили жиры немолочного происхождения. Делать этого категорически нельзя: в таком случае плавленый сыр превращается в «сыр-

ный продукт» и стоит на порядок дешевле. За обман потребителей «Дружбу», конечно, забраковали.

В целом сегодняшняя проверка удалась лишь для четырех образцов. Плавленый сыр «Дружба», как мы помним, сошел с дистанции на последнем, самом главном испытании - в нем обнаружена подмена молочных жиров. ГОСТовскую проверку этот сыр не прошел. Все остальные продукты требованиям ГОСТ 31690-2013 отвечают.

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

ВЫБИРАЕМ ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР



Под крышкой - алюминиевая фольга



В составе не должно быть консервантов и каких-либо растительных добавок

Однородная консистенция

Незначительное количество пустот в теле сыра допускается, а вот пузырьки нежелательны.

Чем жирнее сыр, тем его окраска более интенсивная

Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля жира в сухом веществе, от 20 до 70 %	Массовая доля влаги, от 35 до 71 %	Фальсификация молочных жиров	Соответствие требованиям ГОСТ 31690-2013	Результаты народного голосования
сыр плавленый сливочный, традиционный, ООО «Плавит», Калининградская область, поселок Чехово	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	60,4	55,2	Не выявлена	Соответствует требованиям	2-е место
сыр плавленый «Hochland» сливочный, ООО «Хохланд Руссланд», Московская область, поселок РАОС	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	58,0	64,1	Не выявлена	Соответствует требованиям	4-е место
сыр плавленый пастообразный «Ласковое лето» сливочный, ОАО «Савушкин продукт», Республика Беларусь, Брест	торговый центр «100Метровка», Кострома	46,1	59,0	Не выявлена	Соответствует требованиям	3-е место
сыр плавленый «Янтарь», ООО «РостАгроКомплекс», Московская область, Пушкинский район	универсам «Лидер», Кострома	62,3	61,0	Не выявлена	Соответствует требованиям	1-е место
сыр плавленый «Дружба», ОАО «Московский завод плавленых сыров «Карат», Москва	универсам «Лидер», Кострома	58,7	53,1	Выявлена	Не соответствует по жирно-кислотному составу	Образец не участвовал в голосовании из-за несоответствия требованиям ГОСТа

ВКУС НАРОДА

Несмотря на то что испытание прошли не все образцы, выбор лучшего из действительно натуральных сыров никто не отменял. Помогли нам в этом костромичи. Приняв участие в традиционной дегустации, первое место они присудили продукту торговой марки «Янтарь» (№ 4). Второе место у плавленого сыра от компании «Плавит» (№ 1), третье - у сыра «Ласковое лето» (№ 3). На четвертой ступеньке сырного пьедестала - продукт «Hochland» (№ 2).

Татьяна:

Очень понравился сыр под номером один. Его отличает ярко выраженный сливочный вкус, он мягкий и легко намазывается на хлеб. А вот второй и четвертый сыры на вкус нейтральные, такие не покупаю.



Ирина:

Первый образец, на мой взгляд, жидковат и содержит слишком много пряностей. В четвертом гораздо больше вкуса, он плотный и в нем не чувствуется посторонних добавок. Выбираю его.



Павел:

С супругой очень любим сыры, обычно покупаем сливочные, без добавок. Из представленных больше понравился четвертый, в нем нет ничего лишнего. Первый тоже неплох, но специй в нем много.



Олег:

Совсем не пришелся по вкусу четвертый образец. Он пресный, плотный, нормально на хлеб не намажешь. А вот третий довольно приятный. Похож на тот, что мы обычно покупаем.



Вероника:

Больше всего понравился сыр под номером два. Приятный на вкус, нежная консистенция, сытный. А вот к четвертому есть вопросы - совершенно безвкусный.



Фото автора

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»