



Все ли будет мармеладно?

Эксперты проверили мармелад от костромских производителей на соответствие ГОСТу

Ассортимент мармеладных и именно костромских торговых марок сегодня действительно велик. Поэтому и растеряться у прилавка немудрено. Мармелад какого цвета самый натуральный? Как выбирать - по цене или по составу? Есть ли какие-то внешние признаки, которыми следует руководствоваться при выборе лакомства? Во всем этом и не только разбираемся сегодня.

ГОСТ за глянец и правильные формы

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

мармелад «Мармеладное ассорти» торговой марки «Волжские кондитеры», ИП Аникина Л.Г., Кострома. Место покупки - гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома; мармелад жележный со вкусом сливы, ООО «Жемчужина», Кострома. Место покупки - торговый центр «100 Метровка», Кострома;

мармелад «Восторг» жележный, весовой, ООО «Костромской пекарь», Кострома. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома;

мармелад жележный «Балтийский берег», ООО «Лукоморье», Кострома. Место покупки - супермаркет «Высшая лига», Кострома;

мармелад «Мармеладный букет» торговой марки «Сладкий рай», ООО «Сладкий рай», Кострома. Место покупки - фирменный магазин «Сладкий рай», Кострома.

Встречают по одежке. Именно поэтому специалисты начали анализ представленной на экспертизу продукции даже не с внешних данных самого мармелада, а с изучения упаковки и маркировки. Заключение: требованиям соответствующих технических регламентов Таможенного союза и то, и другое вполне соответствует.

Теперь самое время заглянуть внутрь, рассмотреть и распробовать мармеладные дольки, кубики и ломтики. Госстандарт гласит: по своим органолептическим показателям образцы должны быть правильной (неприплюснутой и нераздавленной) формы, с четкими гранями, без деформации.

ГОСТ также очень настоятельно рекомендует представителям мармеладного ассорти иметь гляцевую поверхность. Так оно и есть во всех пяти случаях. Вкус, запах и аромат мармелада, представленного на суд экспертов, характерны для данных наименований продукции с учетом ароматизаторов и красителей. Ниче-

го подозрительного, постороннего и явно химического на данном этапе специалисты не обнаружили. А потому смело приступили к «внутреннему» осмотру.

А не поплыл ли мармелад?

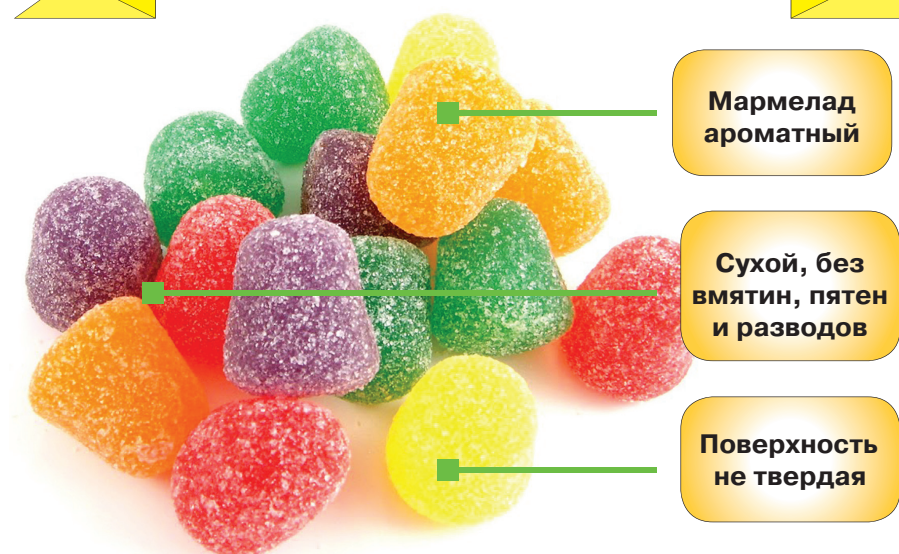
Массовая доля влаги - один из важнейших физико-химических показателей. Потому что именно водная составляющая ответственна и за внешний вид сладости, и за продолжительность срока годности продукта.

Чтобы мармелад не расплылся и не потерял своих вкусовых нюансов и преимуществ, массовая доля влаги должна четко «помещаться» в рамки от пятнадцати до двадцати двух процентов. В противном случае ГОСТ такой мармелад просто не примет. Да и потребитель вряд ли. Однако это не про сегодняшних подопытных. У нас, как показали испытания, все по нормативу. И даже с запасом. Все результаты приведены в таблице.

Вывод сегодня делаем положительный. Представленные на экспертизу образцы мармелада соответствуют требованиям ГОСТ 6442-2014.

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

ВЫБИРАЕМ МАРМЕЛАД



Мармелад ароматный

Сухой, без вмятин, пятен и разводов

Поверхность не твердая



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

- Идеальный состав мармелада: фруктовое пюре, сахар и пектин. Последний используется в качестве загустителя. Это не синтетическое вещество, а естественный компонент большинства фруктов. Натуральный мармелад стоит достаточно дорого, поэтому существуют бюджетные варианты, производимые с помощью желатина. Желатин изготавливают из хрящей и костей животных. Он значительно дешевле пектина, а лакомство с ним получается калорийнее.

Яркий разноцветный мармелад выглядит красиво и аппетитно, но чаще всего это заслуга искусственных красителей, от которых нет пользы. Чем невзрачнее лакомство, тем большего внимания оно заслуживает, однако в любом случае внимательно читайте состав.

ВКУС НАРОДА

Большинством голосов потребители решили, что самый вкусный мармелад - это тот, что производит ООО «Сладкий рай» (№ 5). Второе место поделили лакомство торговой марки «Волжские кондитеры» (№ 1) и жележный продукт от ООО «Лукоморье» (№ 4). На третьей ступени сладкого пьедестала - мармелад от ООО «Костромской пекарь» (№ 3). Четвертой идет продукция ООО «Жемчужина» (№ 2).

Виктория:

- Мармелад покупаем. И доверяем больше местным производителям. Из здесь представленных я отдала бы предпочтение образцу под номером три. На мой взгляд, он не слишком приторный.



Анна:

- Мармелад под номером один суховат. Те, что зашифрованы под номерами два и три, тоже мне не очень по вкусу. А вот образцы четыре и пять понравились - вкусные.



Светлана:

- Самый вкусный мармелад под номером один. На втором месте для меня образец под номером пять, тоже очень приятный на вкус. А вот тот, что под номером два, пустоват.



Махир:

- Голосую за образцы под номерами один и пять. Кажется, они приготовлены по классической рецептуре и очень напоминают мармелад, какой делали в нашем детстве. Не очень понравился образец под номером два, у него нет ярко выраженного вкуса.



Анастасия:

- Мне больше всего понравился образец под номером три. Он отличается от всех остальных консистенцией - чем-то даже напоминает жевательный мармелад. И сахара в нем не так много, как в остальных.



Фото
Андрея ВИЛАШКИНА

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля влаги, 15 - 22%	Соответствие требованиям ГОСТ 6442-2014	Результаты народного голосования
Мармелад «Мармеладное ассорти» торговой марки «Волжские кондитеры», ИП Аникина Л. Г., Кострома	гипермаркет «Адмирал Сити», Кострома	В норме	18,8	Соответствует	2-е место
Мармелад жележный со вкусом сливы, ООО «Жемчужина», Кострома	торговый центр «100 Метровка», Кострома	В норме	18,1	Соответствует	4-е место
Мармелад «Восторг» жележный, весовой, ООО «Костромской пекарь», Кострома	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	16,4	Соответствует	3-е место
Мармелад жележный «Балтийский берег», ООО «Лукоморье», Кострома	супермаркет «Высшая лига», Кострома	В норме	15,1	Соответствует	2-е место
Мармелад «Мармеладный букет» торговой марки «Сладкий рай», ООО «Сладкий рай», Кострома	фирменный магазин «Сладкий рай», Кострома	В норме	16,2	Соответствует	1-е место