



Мороженое: делаем выбор в пользу качества

- Самое правильное мороженое - с пометкой ГОСТ
- На мороженом, сделанном из молока или сливок, должно быть написано «Молочное», «Сливочное» или «Пломбир»
- Если в мороженое добавлены растительные жиры, производитель обязан указать это на упаковке
- Количество улучшителей вкуса и ароматизаторов должно быть минимальным
- Ароматизаторы и вкусовые добавки натуральные: соки фруктов и ягод
- Яркий цвет или насыщенный запах говорят об использовании ненатуральных красителей и ароматизаторов
- Цвет не может быть снежно-белым, он всегда чуть кремовый, сливочный
- Настоящее мороженое тает равномерно. И одновременно с глазурию, которая не отлетает от него кусками

Во всех двенадцати случаях белка в составе достаточно вполне.

Жирность проверили, белок измерили

Физико-химических показателей, отвечающих за натуральность и точность соблюдения технологии производства молочной продукции, в гостовском перечне достаточно. Эксперты сосредоточили свое внимание на важнейших.

И, прежде всего, «измерили» массовую долю жира. Она, как подтвердили исследования, вполне соответствует той, что заявлена на упаковках. Однако не менее важно оценить, каким путем достигнут необходимый показатель, ведь способов схитрить у производителей сейчас предостаточно. И корреспонденты «СП»-Экспертизы убеждались в этом не раз. Однако в данном случае все чисто: растительных жиров специалисты не выявили. И это радует.

В ходе экспертных испытаний также обратили внимание на массовую долю белка. В случае с молоком она должна быть не менее трех процентов. Если речь идет о мороженом, то нижняя планка нормы может равняться и пяти процентам. Все зависит от наименования продукции, а также заявленных производителем величин.

Чем плотнее, тем сытнее

Кислотность, которая отвечает в том числе и за «сохранность» продукции на протяжении отведенного срока годности, тоже оказалась в норме. В молоке измерили еще и плотность. Оказалось, что она именно молочная во всех шести образцах - не менее 1028 кг/м³.

Вывод делаем оптимистичный. И аппетитный. Представленное на экспертизу молоко соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013, а мороженое (тоже все без исключения) - ГОСТу 31457-2012. А это значит, что впереди большая дегустация и выявить лидеров экспертам помогут потребители.

Выбираем настоящее молоко

- Цвет насыщенного белого или кремового оттенка
- Молоко непрозрачное
- О качестве натурального продукта говорит наличие на поверхности толстого слоя сливок
- Молоко не должно отдавать кислым запахом - это признак того, что в нем могут содержаться вредные бактерии
- Лучше не покупать молоко в прозрачных бутылках - свет приводит к частичному разрушению молочных белков и окислению жиров и витаминов

Юрий ЖУРИН,
глава города
Костромы,
координатор
регионального
проекта
«Народный
контроль»
политической
партии «Единая
Россия»:



- Молоко и молочная продукция предметом исследования экспертов в рамках проекта «Народный контроль» являются постоянно. Ситуацию мы прослеживаем в динамике. Те наименования продукции, которые не блеснули качеством во время одного рейда, стараемся проверить повторно. Результаты таких проверок, безусловно, направляем в Роспотребнадзор, в том числе и по месту регистрации производителя, чтобы специалисты этого ведомства в случае выявления фальсификата могли принять соответствующие меры. Для нас очень важно, чтобы молочные продукты, которые реализуются в нашем регионе, были безопасны для потребителя. Радует, что последние проверки подтвердили качество молока и мороженого популярных торговых марок.

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



Наименование продукта	Массовая доля жира, %	Массовая доля сухих веществ, %	Массовая доля белка, %	Фальсификация жирами немолочного происхождения	Соответствие требованиям ГОСТ 31457-2012	Результат народного голосования
Пломбир ванильный в вафельном стаканчике «Коровка из Кореновки», массовая доля жира 15%, ООО «Фабрика настоящего мороженого», Краснодарский край, Кореновск	15	39	3,81	Не выявлена	Соответствует	4-е место
Пломбир ванильный в сахарном вафельном рожке, ООО «Чистая линия», Московская область, Долгопрудный	11	35,7	4,72	Не выявлена	Соответствует	5-е место
Пломбир ванильный в вафельном стаканчике «Минское», ООО «Айс-Крим», Московская область, Сергиев Посад	15	39	4,35	Не выявлена	Соответствует	6-е место
Пломбир ванильный в вафельном стаканчике «Ярославское мороженое», ООО «Рыбинский молочный завод», Ярославская область, Рыбинск	12	36,5	4,22	Не выявлена	Соответствует	3-е место
Пломбир в вафельном сахарном рожке, ООО «Космол», Россия, Кострома	15	40	5,41	Не выявлена	Соответствует	1-е место
Пломбир крем-брюле, ОАО «Челны-Холод», республика Татарстан, Набережные Челны	12	36,3	4,35	Не выявлена	Соответствует	2-е место

ВКУС НАРОДА

Двойная дегустация и прошла с двойным успехом. Популярные молочные продукты пробовали и взрослые, и дети. В результате бесспорным лидером стали молоко торговой марки «Караваяево» (№ 5) и «караваевское» же мороженое (№ 5). Все результаты приведены в таблицах.

Александр:

- Я с удовольствием попробовал мороженое. Понравилась варианты пять и шесть. Образец под номером три, на мой взгляд, немного горчит. А те, что под номерами один и два, слишком сладкие для меня.



Людмила:

- О мороженом могут сказать: очень вкусное то, что зашифровано под номером пять. Чувствуется, что натуральное, молочное. Головою за него.



Елена:

- Пробовали продукцию вместе с сыном. В деле выбора мороженого доверюсь его мнению: хороший вариант под номером четыре. Под номером один на любителя - сладкое очень для нас.



Геннадий:

- Мой выбор и среди молочных наименований, и среди вариантов мороженого единственный: вкусная продукция под номером пять. В молоко очень хорошая консистенция и натуральный вкус. Мороженое нежное, без лишней сладости. Всего в меру.



Галина:

- Молоко под номером два мне не очень по вкусу. Не могу сказать, что плохое, но не слишком насыщенное, что ли. А вот то, что под номером пять, действительно достойное, вкусное.



Зинаида Александровна:

- Заинтересовала дегустация мороженого. Считаю, самое вкусное из представленных здесь то, что под номером четыре. В нем меньше сахара и настоящий сливочный вкус.



Фото **Сергея ЧЕЛЫШЕВА**

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»