

О щербет моей души

Эксперты и потребители оценили качество восточных сладостей с костромских прилавков

Вместе со щербетом под пристальным взглядом специалистов оказались также халва «Узбекская» и «Самаркандская халва». Ее еще называют халвой «белой». Однако с классической халвой ее роднит немного. Разве что восточные корни. А вот по составу и вкусу это, скорее, именно вариация на тему щербета. В общем, экспертиза сегодня получилась разнообразной и интересной.

Халва без прописки

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

«Самаркандскую халву». Место покупки - гипермаркет «Оптовик», Кострома;

халву «Узбекская», Узбекистан. Место покупки - магазин «Медовая лавка», Кострома;

щербет «Арахисовый» торговой марки «Лента», ЗАО «Пищевой комбинат «Азовский». Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

щербет арахисовый торговой марки «10 баллов», ЗАО «Пищевой комбинат «Азовский», Ростовская область, Азов. Место покупки - гипермаркет «Адмирал», Кострома; щербет с изюмом торговой марки «Тимоша», ЗАО «Пищевой комбинат «Азовский», Ростовская область, Азов. Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

Интересные открытия ждали нас еще на этапе изучения упаковки. Во-первых, как оказалось, на костромском рынке сладостей представлено не так много производителей щербета. Точнее даже так: торговых марок предостаточно, а вот завод-производитель даже в нашем экспертном случае у трех сладких образцов один и тот же - пищевой ком-

бинат «Азовский». Интересно, что показатели качества у продукции, выпущенной на одном производстве, весьма отличаются. Однако это к слову. И об этом позже.

А вот то, что некоторые образцы о своем производителе «рассказали» совсем не то, что нужно потребителю, это уже не к слову, а в качестве большого и пока риторического вопроса. На упаковке с «Самаркандской халвой», приобретенной в гипермаркете «Оптовик», адрес производителя был представлен как «улица Райымбекова, 243». Страна и город не указаны. Откуда привезена халва, где искать поставщика, куда обращаться покупателям с вопросами и претензиями? Непонятно.

Где больше орехов, а где воды

Внутреннее содержимое щербета и «белой» халвы, сходных по составу и отчасти вкусу, эксперты начали изучать с органолептических показателей. И выяснили, что со структурой и консистенцией испытуемых все в порядке. Поверхность, как и положено, полутвердая. При разрезании восточное лакомство ведет себя достойно: крошится, но в меру. Вкус и запах свойственны дан-



ным видам продукции, ничего постороннего. Орехов и изюма тоже вполне достаточно. Поэтому здесь без претензий. Идем дальше.

Если речь идет о сладостях, то показатель влажности из всего спектра физико-химических исследований, пожалуй, один из важнейших. Потому что напрямую связан со сроком годности продукта и говорит о качестве ингредиентов, заявленных в составе.

Классическая, ориентированная на ГОСТовские стандарты рецептура допускает в щербете и аналогичных продуктах уровень влажности, равный 9 (+/- 3) %. Точнее, это верхняя планка, допустимая стандартом. Меньше можно, больше - не желательно. Да, все наши образцы изготовлены по техническим условиям, разработанным на каждом отдельно взятом предприятии. Однако классике не противоречат, с влагой не переборщил никто. Хотя «разбег» большой: от 1,6 до 10,5%. Все результаты приведены в таблице.

На дегустацию. Четыре из пяти

По органолептическим и физико-химическим показателям эксперты не забраковали ни один из представленных образцов. Было недопонимание относительно маркировки одного из образцов, как помним. И все же корреспонденты «СП» решили допустить до дегустации продукцию всех представленных на экспертную проверку торговых марок.

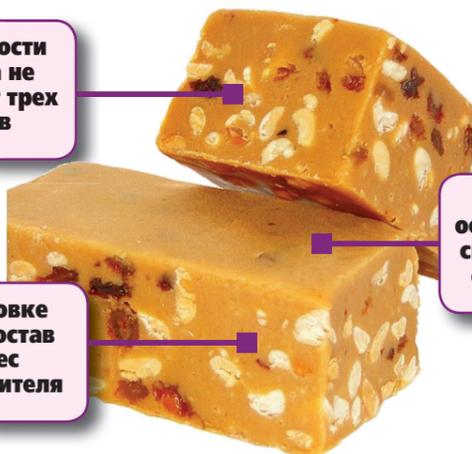
Однако когда отправились в повторный рейд по торговым точкам города, «Самаркандской халвы» на прилавках уже не нашли. А продавцы не смогли ответить на вопрос о том, когда продукция вновь поступит в продажу.

В общем, на дегустацию в таком случае отправляются лишь четыре конкурсанта.

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

Как выбрать правильный щербет

Срок годности продукта не превышает трех месяцев



Щербет, в основе которого сгущенное, а не сухое молоко

На упаковке указан состав и адрес производителя



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

- Полезные свойства щербета зависят от списка ингредиентов, используемых для приготовления этой сладости. Основными составляющими продукта, чаще всего, выступают молоко или сметана, мед, сухофрукты и орехи. В состав молока входят такие полезные для организма компоненты, как белок, лактоза, казеин. Арахис, часто добавляемый в щербет, богат витаминами. Сухофрукты также приносят огромную пользу здоровью: курага рекомендуется для лечения и профилактики малокровия, гипертонии, изюм благотворно влияет на нервную систему, состояние десен и зубов, повышает настроение, а чернослив поможет избавиться от лишнего веса.

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Влажность, %	Результат народного голосования
Самаркандская халва	гипермаркет «Оптовик», Кострома	В норме. Соответствуют требованиям ГОСТ Р 50230-92	10,5	Образец не участвовал в голосовании, так как на момент проведения дегустации не был найден в продаже
Халва «Узбекская», Узбекистан.	Магазин «Медовая лавка», Кострома	В норме. Соответствуют требованиям ГОСТ Р 50230-92	4,5	2-е место
Щербет «Арахисовый» торговой марки «Лента», ЗАО «Пищевой комбинат «Азовский».	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме. Соответствуют требованиям ГОСТ Р 50230-92	3,3	3-е место
Щербет арахисовый торговой марки «10 баллов», ЗАО «Пищевой комбинат «Азовский», Ростовская область, Азов	гипермаркет «Адмирал», Кострома	В норме. Соответствуют требованиям ГОСТ Р 50230-92	4,6	1-е место
Щербет с изюмом торговой марки «Тимоша», ЗАО «Пищевой комбинат «Азовский», Ростовская область, Азов	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме. Соответствуют требованиям ГОСТ Р 50230-92	1,6	4-е место

ВКУС НАРОДА

Выбрать самые вкусные восточные сладости из представленных на экспертизу образцов нам помогли участники народной дегустации. Первое место они присудили щербету торговой марки «10 баллов» (№ 3). Вторым идет халва «Узбекская» (№ 2). Третью позицию занимает щербет из торговой сети «Лента» (№ 1). Четвертая строчка за щербетом «Тимоша» (№ 4).

Александр:

- Я люблю щербет. И покупаю его нередко. Из здесь представленных мне пришелся по вкусу продукт под номером три.



Валентина Даниловна:

- Очень понравились сладости под номерами два и три. Мягкие, с утонченным вкусом, в меру сладкие, с хорошей долей орехов в составе.



Елена:

- Продукт под номером два интересный, на любителя. И все же мне нравится. Но первое место отдала бы образцу под номером три - это настоящий щербет.



Светлана:

- Вкусные сладости под номерами два и три. Они мягкие, не перенасыщенные сахаром, хорошо жуются.



Александр:

- Мне понравился щербет под номерами один и три. У них действительно классический вкус. Образец под номером четыре, на мой взгляд, жестковат.



Фото
Андрея ВИЛАШКИНА



ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»