

Успех на постном масле

Подсолнечное масло не поставило пятно на репутацию костромских магазинов

Без растительного масла современную кухню представить, конечно, можно, но сложно. За какое блюдо ни возьмись - капелька, да понадобится. Не говоря уже о консервировании, где подсолнечное масло является одним из важных компонентов. А вот выбрать в магазине этот продукт становится все сложнее: от изобилия «ломаться» полки. Поэтому мы решили проверить некоторые популярные торговые марки.

Ни вкуса, ни запаха?

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

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Каждый день», первый сорт, ООО «Компания Благо», Краснодарский край. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Аннинское», первый сорт, ООО «Лабинский МЭЗ», Краснодарский край. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное масло «Золотая семечка», первый сорт, ООО «МЭЗ Юг Руси», Ростовская область. Место покупки - гипермаркет «Ашан», Кострома;

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «365 дней», высший сорт, ООО «Аквилон», Воронежская область. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Слобода», высший сорт, ОАО «ЭФКО», Белгородская область. Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома.

Внешняя проверка была быстра и стремительна, как никогда. Ведь возможные недочеты эксперты вычислили бы с первого взгляда. К счастью, их не оказалось. Все масло без запаха и осадка, практически безликий вкус, светло-желтая и про-



зрачная жидкость, как и положено приличному рафинированному.

Арифметика несвежести

О том, что внешность бывает обманчива, специалисты тоже помнят. Поэтому не доверяют, проверяют. Лучший способ это сделать - провести физико-химические испытания. И начинают с определения кислотного числа, которое целиком и полностью отвечает за пригодность продукта к употреблению. Арифметика простая: выше результат - ниже качество. Да и дезодорация хуже. Но наши подопытные тест прошли ровно: при норме не более 0,4 мг КОН/г (в случаях с высшим сортом 0,3) у четырех сразу результат равен 0,12. И лишь у масла торговой марки «Каждый день» - 0,13. Как мы понимаем, ничего критичного.

Интересно и перекисное число - своеобразный показатель устойчивости масла к окислению. Или, говоря проще, индикатор «свежести»: чем выше значение, тем хуже качество. Но поймать нарушителей в этом испытании снова не удалось, потому что их не было. Кстати, самое высокое перекисное число зафиксировали у масла

«Золотая семечка» - 5,52 ммоль активного кислорода/кг. Для первого сорта результат вполне адекватный.

Когда влага не для блага

Лишняя влага тоже в масле не приветствуется. Во-первых, сокращает число полезных веществ. Во-вторых, приводит к химической реакции и может продукт испортить. Поэтому за показателем массовой доли влаги и летучих веществ следят не менее тщательно. И здесь у ГОСТа к любому маслу - будь то первый или высший сорт, требования совпадают: доля воды не должна превысить 0,1 процента. Подопытные прислушиваются и выдают стабильно от 0,8 до 0,9 процента.

После такой проверки и нам итог подводить приятно, и стандарт результатом доволен. Все пять образцов подсолнечного масла требованиям ГОСТ 1129-2013 полностью соответствуют.

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

ЛИКБЕЗ для ПОКУПАТЕЛЯ

Чем темнее витрина, на которой в магазине стоит масло, тем лучше. От света масло портится.

Чем светлее масло, тем более оно очищено.

Помутневшее масло - признак испорченности. А вот осадка бояться не стоит.



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

- При покупке подсолнечного масла вас должны насторожить неестественный темный цвет, вкус и консистенция продукта, а также наличие мути и резкий запах. Это признаки некачественного продукта. Отдавайте предпочтение проверенным, известным производителям подсолнечного масла, изготавливающим свою продукцию по ГОСТу с маркировкой «П» или «Д».

Наименование продукта	Место покупки	Кислотное число, не более 0,4 мг КОН/г для первого сорта, не более 0,3 - для высшего	Массовая доля влаги и летучих веществ, не более 0,1 %	Перекисное число, не более 10 ммоль активного кислорода /кг для первого сорта, не более 4 - для высшего	Соответствие требованиям ГОСТ 1129-2013
масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Каждый день», первый сорт, ООО «Компания Благо», Краснодарский край	гипермаркет «Ашан», Кострома	0,13	0,08	3,62	Соответствует требованиям
масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Аннинское», первый сорт, ООО «Лабинский МЭЗ», Краснодарский край	гипермаркет «Ашан», Кострома	0,12	0,09	2,45	Соответствует требованиям
подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное масло «Золотая семечка», первый сорт, ООО «МЭЗ Юг Руси», Ростовская область	гипермаркет «Ашан», Кострома	0,12	0,08	5,52	Соответствует требованиям
масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «365 дней», высший сорт, ООО «Аквилон», Воронежская область	гипермаркет «Лента», Кострома	0,12	0,09	4	Соответствует требованиям
масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Слобода», высший сорт, ОАО «ЭФКО», Белгородская область	гипермаркет «Лента», Кострома	0,12	0,09	2,66	Соответствует требованиям

ВКУС НАРОДА

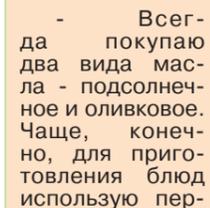
Секретами выбора подсолнечного масла во время традиционного опроса с нами поделились и костромичи. Как оказалось, любимая торговая марка этого продукта есть практически у каждого.

Ольга:



- Уже много лет покупаю подсолнечное масло одной известной торговой марки. Качество устраивает полностью. Поменять не хотелось бы. В таком широком ассортименте, который есть сейчас, выбрать действительно достойный продукт сложно.

Марина:



- Всегда покупаю два вида масла - подсолнечное и оливковое. Чаще, конечно, для приготовления блюд использую первое. Нареканий к качеству нет, но и выбирать надо уметь. Я покупаю обычно продукт уже проверенной торговой марки.

Людмила Михайловна:



- Конечно, растительное масло на кухне - продукт первой необходимости. Поэтому хочешь или нет, а выбирать научишься. Главное правило для меня: масло не должно брызгать и быть слишком густым.

Лидия Ивановна:



- Основной ориентир, конечно же, цена. Купишь по дешевле, такое и качество окажется. Правда, раз на раз не приходится: иногда купишь по акции, а масло неплохое. Обязательно смотрю, из какого региона поставщик. Желательно, чтобы это был юг.

Ирина:



- Вообще у меня есть любимая торговая марка. Покупаю практически всю ее продукцию - йогурты, растительное масло, майонез. Смотрю также на срок годности, состав, количество консервантов.

Фото
Владимира Аксенова

ОБЛАСТНАЯ
ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ
«РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»