

Майонез попал под замес?

Самый популярный соус из магазинов Костромы проверили эксперты

У кого-то он есть в холодильнике постоянно, а у кого-то от случая к случаю. Новый герой нашей рубрики - майонез - продукт совсем не однозначный. Репутация у соуса, действительно, еще та: его боятся, обожают, «бросают», именно он срывает диеты и в то же время остается незаменимым составляющим слоеных салатов и маринада для шашлыка. Качество майонеза с костромских прилавков на этой неделе проверили эксперты.

На вкус и цвет

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

майонез «Провансаль» ТМ «Красная цена», массовая доля жира 67%, ОАО «Производственный холдинг «Здрава», Кировская область. Место покупки - торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

майонез ТМ «Слобода», «Провансаль» классический, массовая доля жира 67%, ОАО «ЭФКО», Белгородская область. Место покупки - торговая сеть «Дикси», Кострома;

майонез ТМ «Ряба», «Провансаль», массовая доля жира 67%, АО «Нижегородский масложировой комбинат», Нижний Новгород. Место покупки - торговая сеть «Десяточка».

Каждый образец на первом испытании выглядел вполне прилично. Однородная консистенция, вкус слегка острый и кислотватый, без посторонних привкусов и ароматов. Цвет белый, но майонез торговой марки «Ряба» слегка отличался от остальных «подопытных» желтым оттенком. Эксперты не против: это нормально. Всем трем продуктам - зеленый свет от ГОСТа.

Когда жир совсем не лишней

Самая важная составляющая в «майонезном» вопросе - массовая доля жира.



Согласитесь, не каждый показатель по желанию стандарта прописывается на упаковке. А она - обязательно. Секрет прост: чем выше жирность, тем майонез качественнее. ГОСТ, например, считает, что в хорошем продукте доля жира должна быть выше 55 процентов. А если сами производители указывают 67 процентов (как в случае с нашими образцами), они уж точно должны соответствовать обещаниям и ожиданиям.

Торговые марки не подвели. И если майонез «Ряба» показал результат ровно 67 процентов, то два остальных даже добавили пару десятых процента: 67,2 у «Слободы» и 67,6 - у «Красной цены». С такими товарищами работать приятно, однако.

Еще уксуса?

Не стоит забывать и про кислотность. Именно ей мы обязаны гармоничному вкусу продукта. Измеряется эта составля-

ющая в перерасчете на уксусную кислоту. Чтобы угодить ГОСТу (читай - покупателю) не должна превышать одного процента. Приятно отметить, что образцы из наших магазинов «переборщить» с уксусом не смогли. Результаты - от 0,14 до 0,18 процента - лишней раз это подтверждают. Увидеть цифры по каждому образцу можно в таблице.

Значат ли такие результаты, что майонез в магазинах Костромы весь хорош, как на подбор? Утверждать не беремся. Одно знаем теперь точно: результаты, полученные от трех образцов, участвующих в тестировании, норм не превышают. Будьте внимательны при покупке, и вам обязательно попадется правильный продукт!

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

Ликбез для покупателей

- Правильный майонез - не слишком жидкий и не слишком густой
- Крупинки и пузыри говорят о неправильном хранении
- Желеобразная консистенция - признак порчи
- Выбирайте майонез с минимальным сроком хранения, в нем содержание консервантов невысокое



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

- Не думайте, что чем дороже майонез, тем он вкуснее. Это правило работает далеко не всегда. Лучше обращайте внимание на состав, срок годности и хранения. После покупки - изучите консистенцию. Если майонез начал расслаиваться, то, возможно, продавец нарушил условия хранения или производитель - технологию приготовления. Такой соус есть ни в коем случае нельзя.



Елена:

- Люблю сырные, грибные, сметанные соусы. По поводу выбора, думаю, это дело привычки - одни торговые марки попробуешь, понравятся, и потом стараешься не рисковать, покупаешь именно их. То же самое и с майонезом.

Алина:

- Заметила, что в последнее время стали майонез покупать реже. Стараемся заменять его оливковым маслом, следим за здоровьем. Берем только на праздники, чтобы приготовить салаты.

Фото из открытых источников

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля жира, не менее 67% (согласно маркировке)	Кислотность, не более 1%, в перерасчете на уксусную кислоту	Соответствие требованиям ГОСТ 31761-2012
Майонез «Провансаль» ТМ «Красная цена», массовая доля жира 67%, ОАО «Производственный холдинг «Здрава», Кировская область	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	В норме	67,6	0,17	Не превышает норм, установленных стандартом
Майонез ТМ «Слобода», «Провансаль» классический, массовая доля жира 67%, ОАО «ЭФКО», Белгородская область	торговая сеть «Дикси», Кострома	В норме	67,2	0,14	Не превышает норм, установленных стандартом
Майонез ТМ «Ряба», «Провансаль», массовая доля жира 67%, АО «Нижегородский масложировой комбинат», Нижний Новгород	торговая сеть «Десяточка»	В норме	67,0	0,18	Не превышает норм, установленных стандартом