

Зефирные реки, засахаренные берега...

В магазинах Костромы нашли лакомство, не отвечающее стандарту

Нежный, мягкий, воздушный. Признаться, такие ассоциации связаны у вас с зефиром? Это лакомство не только вкусное, но и полезное. Даже специалисты советуют давать его детям вместо печенья. Не говоря уже про тех, кто вечно на диете: если сильно хочется сладкого, их выручит зефир. Если, конечно, у него самого нет проблем. С сахаром, например.

Осечку дали колечки

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

зефир «Павловские зефирные колечки со вкусом смородины», ООО ПК «ЭКО ПАСТИЛА», Московская область, деревня Павловское. Место покупки - экопекарня «Зерна», торговый центр «Авокадо», Кострома;

зефир с ароматом крем-брюле, ООО «Кондитерский комбинат «Сокол», Московская область, Дмитров, изготовлено по заказу ООО «Лента». Место покупки - гипермаркет «Лента», Кострома;

зефир ванильный весомой «Волжский кондитер». Место покупки - супермаркет «Лидер», Кострома.

Часто проблемы этого лакомства можно «прочитать» по его внешнему виду. С исследования органолептики эксперты и начали сегодняшнюю проверку. Цвет, пусть и разный во всех случаях (зефирные колечки - розово-сиреневые, изделия из «Ленты» кремовые, а ванильный зефир - чисто белый), вопросов не вызвал. Внешних дефектов, в том числе грубой корочки или лишней капли сиропа, специалисты не увидели, поэтому разломали



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

- Зефир и другие пастильные изделия могут быть изготовлены по ГОСТ, СТБ или ТУ. Чем они отличаются? Дозволенностью продуктов. Производитель изделий, приготовленных по СТБ или ТУ, может добавить разные компоненты, в том числе ниже по качеству. И его нельзя обвинять в нарушении - чаще всего такой состав он прописывает в регламентах предприятия. В случае с гостовским продуктом негативно повлиять на качество могут только условия перевозки или хранения.

быстро высохнет, слишком много - и получившийся сироп не даст держать «марку» качества. Поэтому важное исследование в рамках физико-химического анализа - испытание на массовую долю влаги.

ГОСТ ограничивает этот показатель 25 процентами. И наши «подопытные» жесткий «ценз» выдерживают. Максимальный результат у образца из экопекарни «Зерна»: 17,7 процента, превышения здесь нет. Минимум влаги - 16,1 процента - у зефира из «Ленты».

Итак, подытожим. Один образец из трех сдал позиции уже на первом этапе. Он не прошел экспертизы из-за проблем с консистенцией. Два других зефира требованиям самого «нежного» и «воздушного» ГОСТ 6441-2014 полностью соответствуют.

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

изделия на кусочки. Структура лакомства была равномерной и похожей на пену, а вот консистенция пришлось специалистам по вкусу далеко не во всех случаях.

С первого кусочка зефирных колечек стало понятно - нарушения есть. Эксперты почувствовали кристаллы сахара, а значит, изделие стало портиться. Может быть, зефир неправильно хранили. Может быть, неправильно пригото-

вили. В любом случае ГОСТ колечки бракует.

Консистенция у зефира из «Ленты» - затяжистая, у зефира из «Лидера» - мягкая, легко поддается разламыванию. Поэтому к ним у экспертов претензий нет.

Качество смочет вода?

С влагой у зефира отношения особые. Слишком мало -

ЛИКБЕЗ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ

● Желтоватый оттенок белого зефира говорит о добавлении красителей, серый - о нарушении технологии производства

● Шоколад на зефире должен быть гладким, ровным и блестеть

● Зефир должен быть мягким и без твердой корочки

● Пудра не должна расплываться и таять на самой поверхности



Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля влаги, не более 25%	Нормативы, установленные требованиями ГОСТ 6441-2014
зефир «Павловские зефирные колечки со вкусом смородины», ООО ПК «ЭКО ПАСТИЛА», Московская область, деревня Павловское	экопекарня «Зерна», торговый центр «Авокадо», Кострома	Ощущаются кристаллы сахара	17,7	Не соответствует нормативам по органолептическим показателям (консистенция)
зефир с ароматом крем-брюле, ООО «Кондитерский комбинат «Сокол», Московская область, Дмитров, изготовлено по заказу ООО «Лента»	гипермаркет «Лента», Кострома	В норме	16,1	Результаты не превышают нормативов
зефир ванильный весомой «Волжский кондитер»	супермаркет «Лидер», Кострома	В норме	16,8	Результаты не превышают нормативов

ВКУС НАРОДА

Зефир зефиру рознь. Это подтверждают и наши эксперты. А что думают о пастильных изделиях с прилавков города Костромичи? И на что опираются при выборе? Все секреты покупателей - из первых уст.

Лейла:

- Очень редко покупаем зефир или пастилу. При выборе критерий один: никакого красителя. То есть любые изделия с фруктовым вкусом или неестественным цветом я точно не возьму.



Яна:

- Мы такие сладости не очень любим. Поэтому, когда вдруг покупаем, ориентируемся больше на интуицию, на торговую марку внимания не обращаем. Точно знаю, что мама мужа любит и часто покупает белевскую пастилу, она в качестве хорошо разбирается.



Лариса:

- Покупаем и простой зефир, и зефир в шоколаде. Часто это изделия костромских производителей, а вот торговым маркам определенных магазинов не очень доверяем. Точно не стану покупать мятый, ломаный, жесткий продукт, а также, если нарушена целостность упаковки.



Оксана:

- Если честно, зефир покупаем очень редко. Выбираю, как и большинство продуктов, по внешнему виду, на что глаз упадет. Нравится, когда стильная упаковка и эффектная подача.



Юлия:

- Мы особо такое не едим. При покупке муж выберет то, что по акции. А если покупаю я, возьму изделие знакомой торговой марки. Есть одна известная компания, которая делает очень мягкий зефир и хорошую пастилу.



Фото из открытых источников

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»