

На нем жарят, пекут, тушат, им заправляют салаты. **Натуральное подсолнечное масло на любой кухне продукт практически незаменимый. Но не каждый из образцов, представленных в наших магазинах, одинаково полезен. А вот какой из них точно безопасен, взялись выяснить наши эксперты.**

«Золото» в бутылке

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

- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, первый сорт. ТМ «Круглый год». Изготовитель: АО «Астон» Россия, Ростов-на-Дону. Место покупки: магазин «Карусель»;

- масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное вымороженное, высший сорт. ТМ «365 дней». Изготовитель: ООО «Аквилон», Россия, Воронежская область. Место покупки: магазин «Лента»;

- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, высший сорт. «Селяночка». Изготовитель: ООО «Сельскохозяйственное производственное предприятие «Юг». Место покупки: магазин «Пятерочка».

Важно отметить, что два образца у нас высшего сорта, а один - первого. Соответственно, будет и разница в результатах. Но все детали - впереди.

А начали эксперты проверку, конечно, с внешних показателей. Но никаких претензий к подсолнечному маслу на первом этапе не оказалось: прозрачное, без запаха и какого-либо осадка, оно произвело на экспертов приятное впечатление. Также специалисты отметили и то, что во всех трех случаях вкус продукта был обезличен. А это значит, что вкус блюда точно не пострадает. Думается, что если перед каждым из нас налить в прозрачные емкости такое масло, не говоря где какое, никто не понял бы разницу. А мы напоминаем, что сорта у образцов различаются. Потому перейдем к этапу физико-химических испытаний.

Меньше влаги - больше пользы

Первым делом подсчитали кислотное число, по которому с легкостью можно определить,

Эксперты уже разлили масло...

И выяснили, какое из них лучше



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

- Иногда производители идут на хитрости, чтобы представить свой продукт. Например, пишут, что в масле есть витамин Е. На самом деле он содержится в любом растительном масле. Заявления на этикетке - не более чем реклама, хотя и допустимая. И совет - не храните масло на свету, оно выцветает и окисляется.

пригодно ли масло для употребления или нет. Соотношение здесь простое: чем выше результат, тем хуже масло и существеннее потеря качества. Кроме того, высокое значение кислотного числа говорит о недостаточной дезодорации. В нормативах есть разница - для первого сорта показатель не должен превышать 0,4 мг КОН/г, а для высшего - 0,3 мг КОН/г. Интересно, что лидером здесь оказался «первосортный» образец из «Карусели» - всего 0,24 мг КОН/г. Остальные образцы показали результат чуть выше, но в рам-

ках нормы. Хотя и требования к ним строже.

Не забыли эксперты подсчитать и перекисное число - своеобразный показатель устойчивости масла к окислению. Кстати, превышение этого показателя тоже не проходит бесследно для качества и говорит о том, что масло было не очищено либо срок его годности подходит к концу. Мало-приятная штука в любом случае. И вновь есть разница в подходах и требованиях. Для первого сорта - не более 10 ммоль активного кислорода на килограмм, для высшего - не

более 4 мм/кг. И вновь образец из «Карусели», несмотря на свой сорт, - в лидерах с показателем 3,42.

И, наконец, еще один важный показатель качества подсолнечного масла - массовая доля влаги и летучих веществ. Логика простая - чем меньше лишней воды, тем больше полезных сухих веществ (белков, жиров, углеводов) содержится в масле. Избыток же влаги совсем не желателен - приводит к химическим реакциям и может вызвать порчу продукта. А здесь уже подход ГОСТа един - не более 0,1 процента. В норматив «вписались» все - масло от «Карусели» ровно в показатель, а два остальных - с результатом на 0,01 меньше.

Итоговый вердикт - все образцы испытания прошли. Но выбирая подсолнечное масло к своему столу, внимательно читайте информацию на упаковке.

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

Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Кислотное число, мг КОН/г	Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг	Массовая доля влаги и летучих веществ, не более 0,1	ГОСТ 1129-2013
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, первый сорт. ТМ «Круглый год».	Магазин «Карусель», г. Кострома	В норме	0,24 (норматив - не более 0,4)	3,42 (норматив - не более 10)	0,1	Не превышает норм
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, высший сорт. ТМ «365 дней».	Магазин «Лента», г. Кострома	В норме	0,27 (норматив - не более 0,3)	3,93 (норматив - не более 4)	0,09	Не превышает норм
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, высший сорт. «Селяночка».	Магазин «Пятерочка», г. Кострома	В норме	0,25 (норматив - не более 0,3)	3,57 (норматив - не более 4)	0,09	Не превышает норм

ВКУС НАРОДА

Хорошее масло выбрать не так просто. Пусть и все оно золотого цвета, и в красивых бутылках. Но что скрывается за яркой рекламой, понять можно только опытным путем. Мы спросили у костромских хозяек: есть ли у них секреты по выбору масла?

Анастасия:

- Мы всегда берем масло одного и того же производителя, поэтому вопрос выбора не стоит. Нам нравится качество, поэтому лет десять и покупаем его. До этого родители мои брали.



Елена:

- Методом проб выбрала для себя масло одного производителя. Оно приятное на вкус, не горчит, красивого золотистого цвета, без осадка. Мне нравится подсолнечное масло с добавлением оливкового, кукурузного. В чистом виде оливковое масло или какое-то другое у нас в семье почему-то не пользуется популярностью.



Дарья:

- Секрета нет, беру то, что по скидке. Один раз только попалось некачественное, было года два назад. При жарке его требовалось много, но при этом еда все равно подгорала. После того как купила новую бутылку масла, проблема не повторялась.



Ирина:

- Я просто покупаю известные марки масла, которые на слуху. Вот и все, никаких секретов.



Евгения:

- Конечно, когда выбираю масло, обращаю внимание на сорт. В остальном, как мне кажется, между производителями разницы немного. Разве что совсем дешевое масло брать не стоит.



Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»