Густо, но грустно?

Чем расстроили экспертов образцы томатного сока из магазинов Костромы

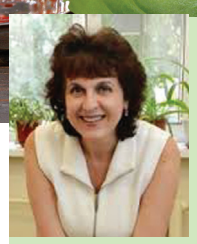
Томатный сок - продукт специфический. Но, без сомнения, полезный и нужный. Если от изобилия его на прилавках разбежались глаза, наш вам совет - слушайте экспертов. Они уж точно определят, какой из них действительно поможет вашему организму и обогатит полезными элементами, а какой не принесет ничего, кроме расстройства.

Оранжево-красное настроение

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

- нектар томатный с сахаром и солью «Круглый год». Для питания детей дошкольного и школьного возраста (для питания детей от 3-х лет). Место покупки: магазин «Карусель»;
- сок «Томатный» восстановленный «365 дней» для детского питания с 3-х лет. Место покупки: магазин «Лента»;
- сок томатный восстановленный с мякотью, с сахаром и солью «Красная цена» для детского питания дошкольного и школьного возраста (от 3-х лет). Место покупки: магазин «Пятерочка».

Первым делом, как обычно, эксперты оценивают вид продукта. Открыв упаковку и разлив сок по стаканам, специалисты дали высокую оценку всем трем напиткам. Как и подобает хорошим образцам, внутри оказалась однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью. Кстати, консистенция хорошего сока должна быть густой. А цвет - а он во всех случаях оранжево-красный - именно такой, какой свойственен томатному соку. Постороннего вкуса или запаха эксперты тоже не почувствовали. А значит, все три образца прошли первый этап испытаний. Но самые сложные уровни проверки впереди.



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

- При выборе томатного сока обязательно обращайте внимание на состав. В натуральном восстановленном соке не должно присутствовать красителей, консервантов и других веществ. И, конечно, хороший сок изготовлен либо из томатной пасты, либо из пюре.

Не сыпь мне соль в томаты...

Из физико-химических показателей эксперты сосредоточили свое внимание на количестве растворимых сухих веществ. Их концентрация говорит о качестве сока. И чем «сухих» элементов больше, тем лучше. Веществ этих по ГОСТу должно быть не менее пяти процентов. Но вот незадача - на этом этапе проверку не прошел сок «365 дней». Их количество оказалось только 4,2 процента. Остальные два образца справились: 6 процентов у сока из «Карусели» и 6,2 - из «Пятерочки».

Но это лишь первая «отсечка». Дальше предстояло проверить массовую долю добавленной поваренной соли. В томатном соке ее количество не должно превышать 0,6 процента. И здесь у нас очередной неприятный сюрприз. Сок «Красная цена» превысил показатель в два раза. 1,2 процента соли оказалось внутри. Два других образца с идентичными результатами, но на грани - 0,6 процента.

Массовая доля титруемых кислот в томатном соке - единственный показатель, который «осилили» все образцы дружно. При нормативе не более чем 1,3 процента никто не приблизился к нему даже близко. Минимальное количество - 0,2 - в соке «365 дней. «Круглый год» и «Красная цена» близки в результатах - 0,35 и 0,4 процента соответственно.

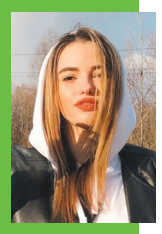
Но получается, что два образца из трех проверку не прошли? Результат не очень радостный. Однако понятно, что видов томатного сока - множество. И чтобы выбрать нужный, просто следуйте советам профессионалов.

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

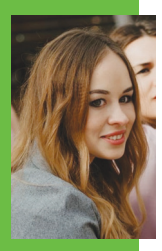
Наименование	Место покупки	Содержание растворимых сухих веществ (не менее 5,0%)	Массовая доля титруемых кислот (не более 1,3%)	Массовая доля добавленной поваренной соли (не более 0,6%)	Нормы ГОСТ 32876-2014
Нектар томатный с сахаром и солью «Круглый год»	Магазин «Карусель», г. Кострома	6,0	0,35	0,6	Не превышает норм
Сок «Томатный» восстановленный «365 дней»	Магазин «Лента», г. Кострома	4,2	0,2	0,6	Превышает показатели по содержанию сухих растворимых веществ
Сок томатный восстановленный с мякотью, с сахаром и солью «Красная цена»	Магазин «Пятерочка», г. Кострома	6,2	0,4	1,2	Превышает показатели по добавленной поваренной соли

ВКУС НАРОДА

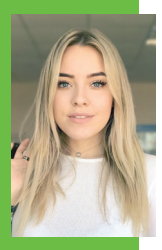
Как мы выяснили, не каждый сок одинаково полезен. Но тем не менее без него в нашем рационе не обойтись. Поэтому мы поинтересовались у костромичей, есть ли у них секрет выбора качественного томатного сока? А может быть, им попадались плохие образцы?



Юля:
- Я не любитель томатного сока. Беру вишневый, гранатовый или яблочный, они вкуснее. Обращаю внимание на производителя, считаю, что известные торговые марки не позволят себе брак.



Анастасия:
- Мне томатный сок нравится тем, что он очень полезный. А еще часто подходит для приготовления разных блюд. Поэтому периодически покупаем, выбираем с оглядкой на состав.



Юлия:
- Кажется, люди делятся на два типа: одни обожают томатный сок, а другие ни за что пить его не будут. Я часто покупаю, выбираю по производителю.

Анна:
- Мы с мужем часто покупаем томатный сок. Он очень полезный, помогает вести здоровый образ жизни. Прекрасное дополнение ко многим блюдам. Единственное, стараемся покупать соки из средней и более высокой ценовой категории. Иначе рискуешь попасть на жидкий или пресный сок.

Дарья:
- Я часто покупаю томатный сок. К счастью, практически всегда вкусный. Но я выбираю проверенные бренды.

Фото из открытых источников

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»