

# Мармелад не покупаем наугад!

А следуем советам наших экспертов, проверивших это лакомство

Как выясняется, вопреки известной песенке - мармелад не только для маленьких ребят. Взрослые эти разноцветные желейные дольки, кубики и кружки любят не меньше. А потому производителей мармелада очень и очень много. Журналисты «Северной правды» купили несколько образцов и передали их на исследование экспертам.

## Ассорти цвета и вкуса

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

мармелад желейный в кокосовой обсыпке «Без добавления сахара». Изготовитель: ООО «Лукоморье», Кострома. Место покупки: магазин «Гулливвер», Кострома;

мармелад желейный «Озерский сувенир» (апельсин). Изготовитель: ООО «Кондитерский комбинат «Озерский сувенир», Московская область, Озеры. Место покупки: магазин «Гулливвер», Кострома;

мармелад желейный «Цитрусовый микс» ТМ «Махеев». Изготовитель: АО «Эссен Продакш АГ», Республика Татарстан, Тукаевский муниципальный район, Нижнесулейское сельское поселение. Место покупки: магазин «Гулливвер», Кострома;

мармелад «Мармеладное ассорти» ТМ «Волжские кондитеры». Изготовитель: ИП Влас Александр Евгеньевич, Кострома. Место покупки: магазин «Десяточка», Кострома.

Разбираться во всем этом «разноцветье» и «разновкусии» пришлось поэтапно. Начали с органолептических показателей. Госстандарт гласит: образцы должны быть правильной (неприплюснутой и нераздавленной) формы, с четкими гранями, без деформации. Собственно, с этим производители справились. Правда, у каждого форма разная - тут вам и овалы, и кубики, и прочие фигурные изделия.

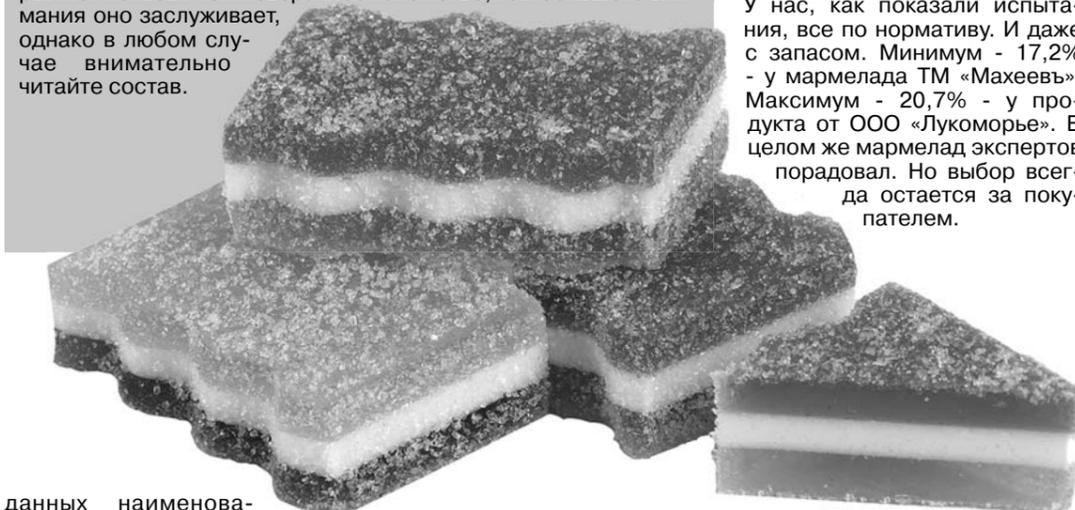
Важно ли представителям мармеладного «полка» иметь гляцевую поверхность? Здесь мы точно не скажем, но отметим сразу - в одном случае изделие обсыпано кокосовой стружкой, в двух - в сахарной обсыпке. И лишь в одном мармелад «чист». Все варианты допустимы.

Вкус, запах и аромат мармелада, представленного на суд экспертов, характерны для



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

- Идеальный состав мармелада: фруктовое пюре, сахар и пектин. Последний используется в качестве загустителя. Это не синтетическое вещество, а естественный компонент большинства фруктов. Натуральный мармелад стоит достаточно дорого, поэтому существуют бюджетные варианты, производимые с помощью желатина. Желатин изготавливают из хрящей и костей животных. Он значительно дешевле пектина, а лакомство с ним получается калорийнее. Яркий разноцветный мармелад выглядит красиво и аппетитно, но чаще всего это заслуга искусственных красителей, от которых нет пользы. Чем невзрачнее лакомство, тем большего внимания оно заслуживает, однако в любом случае внимательно читайте состав.



данных наименований продукции с учетом ароматизаторов и красителей. Ничего подозрительного, постороннего и явно химического на этом этапе специалисты не обнаружили. А потому смело приступили к «внутреннему» осмотру.

## «Выжимаем» влагу

Мармелад будет плох, если в нем окажется слишком много влаги. Если мало, то он, понятное дело, засохнет. Ника-

кого удовольствия есть ни то, ни другое... А еще именно «водная» составляющая ответственна и за внешний вид сладости, и за продолжительность срока годности продукта.

Чтобы мармелад не расплылся и не потерял своих вкусовых нюансов и преимуществ, массовая доля влаги должна четко «помещаться» в рамки от пятнадцати до двадцати четырех процентов. В противном случае ГОСТ такой мармелад просто не примет. Да и потребитель вряд ли. Однако это не про сегодняшних подопытных. У нас, как показали испытания, все по нормативу. И даже с запасом. Минимум - 17,2% - у мармелада ТМ «Махеев». Максимум - 20,7% - у продукта от ООО «Лукоморье». В целом же мармелад экспертов порадовал. Но выбор всегда остается за покупателем.

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

## ВКУС НАРОДА

Любимое лакомство многих костромичей экспертизу прошло успешно. Впрочем, речь идет только о представленных нами образцах. Поэтому выбирать мармелад нужно очень внимательно. Чем руководствуются костромичи при покупке этой сладости? Такой вопрос мы задали нашим респондентам.

### Наталья:

- Обожаю есть сладкое, а мармелад - особенно. Больше всего нравится с ягодными вкусами - малиновый, вишневый, а еще с клубничкой люблю. Стараюсь покупать лакомства от уже проверенных брендов. Если приобрела один раз и понравилось, то буду всегда только его и брать. Знаю, что есть много сладкого - это вредно, но иногда просто не могу себе в этом отказать.



### Елена:

- Размер, цвет и даже вкус мармелада - все это для меня не так важно. Самое главное, чтобы лакомство было натуральным и полезным. Поэтому перед покупкой я всегда внимательно изучаю состав продукта, смотрю на срок годности. Качество продуктов в магазине я разное встречала, но именно мармелад всегда вкусный попадался.



### Анна:

- Покупаю мармелад, но не часто. В семье у нас никто, кроме меня, его не ест - ребенок мой еще слишком мал для таких лакомств. Всегда стараюсь брать качественный, но иногда мармелад попадает слишком сухой, как будто залежавшийся. Не знаю, может быть, это сорт такой, но мне он определенно не по душе.



### Римма:

- Очень любила мармелад еще с детства, никогда не могла себе в этом отказать. Жалко, что не умеют его делать как раньше - сейчас вся еда уже не такая вкусная. При выборе смотрю, чтобы срок годности не вышел, да и чтоб натуральный был.



### Ирина:

- Мармелад в основном внукам покупаю, когда их порадовать хочу, сама сладостей много не ем. Врачи мне не рекомендуют сладким злоупотреблять. Хотя, если честно, в последнее время и сама могу не удержаться - хочется чем-то полакомиться, а мармелад ведь можно в Великий пост есть.



**Дмитрий СЕРГЕЕВ**  
Фото Андрея Вилашкина

Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля влаги (15-24%)	Соответствие требованиям ГОСТ
Мармелад желейный в кокосовой обсыпке «Без добавления сахара», ООО «Лукоморье»	Магазин «Гулливвер», Кострома	В норме	20,7	Соответствует
Мармелад желейный «Озерский сувенир» (апельсин)	Магазин «Гулливвер», Кострома	В норме	20,4	Соответствует
Мармелад желейный «Цитрусовый микс» ТМ «Махеев»	Магазин «Гулливвер», Кострома	В норме	17,2	Соответствует
Мармелад «Мармеладное ассорти» ТМ «Волжские кондитеры»	Магазин «Десяточка», Кострома	В норме	20,1	Соответствует