

Осадок допустим

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

морс брусничный, ТМ «Царь Берендей». Изготовитель: ООО «Царь Берендей», Костромская область, Макарьевский район. Место покупки: магазин «Гул-ливер»;

морс брусничный, ТМ «Ягодный рай». Изготовитель: ООО «Ярцевский комбинат алкогольных и безалкогольных напитков», Смоленская область, город Ярцево. Место покупки: магазин «Пятерочка»;

морс из брусники, ТМ «Семейные секреты». Изготовитель: ООО «Экспресс-Кубань», Россия, Республика Адыгея. Место покупки: магазин «Магнит».

Начали проверку мы традиционно с органолептических показателей. Морс, конечно, должен отличаться своим розовым цветом. Градация - от яркого (как в морсе «Царь Берендей») до темного («Ягодный рай») и бледного («Семейные секреты»). Все варианты приемлемы. Взвесь и осадок тоже допустимы. Без оных, кстати, обошелся только последний образец. Посторонних вкуса или запаха в наших испытуемых не нашлось. А это значит только одно: первый этап проверки все три образца синхронно прошли на ура.

Кислое лечение

Признаемся честно, чаще всего морс мы пьем в сезон простуд - именно тогда кислый напиток помогает укрепить иммунитет. А наш подопытный - брусничный морс - еще и значительно повышает аппетит. Не стоит думать, что это относится только к домашним морсам. Ведь на промышленном производстве соблюдается похожая технология. Чтобы продукт не портился, его подвергают кратковременной тепловой обработке (30–40 секунд при температуре 90–95 °С). Из всех полезных веществ, которые содержатся в ягодах, при таком способе может разрушаться только термочувствительный витамин С. Другие витамины, минералы, органические кислоты и другие полезные вещества остаются в неизменном виде.

Из физико-химических показателей эксперты сосредоточили свое внимание на количестве растворимых сухих веществ. Их концентрация говорит о качестве напитка. И чем «сухих» элементов больше, тем лучше. Лидер в этом - морс «Семейные секреты» с показателем 10,6%. Остальные два образца продемонстрировали схожие показатели - 9,6 и 9,8%.

Другой важнейший показатель - кислотность. Но в нашей экспертизе мы приведем его справочно. Все образцы показывают похожие результаты -

Брусничный ответ простуде

Эксперты проверили морс с костромских прилавков

Морс относится к старинным напиткам, которые готовили на Руси. В качестве ингредиентов использовали в основном лесные ягоды: бруснику, ежевику, чернику, клюкву, барбарис, шиповник, калину и другие. Кроме ягодных морсов, еще готовили овощные - из свеклы, моркови, тыквы. Словом - на любой вкус. Однако самые популярные сегодня - клюквенный и брусничный морсы. Последний мы и решили проверить.



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

- Если морс клюквенный или брусничный, в его составе должна быть клюква и брусника соответственно. А вот если морс носит название «ягодный» - в нем могут присутствовать другие ягоды.

Брусничный морс должен иметь розовый цвет разных оттенков, ягодный запах и характерный кислый вкус с приятной терпкостью. Осветленный морс в полезности не уступает неосветленному.

выручить вас в сезон простуд. Но все же, выбирая продукты на полке, следуйте советам экспертов.

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



6,3, 5,2 и 4,3 куб.см гидроксида натрия.

Короткое резюме нашей проверки - все образцы морса вполне качественные и смогут

ВКУС НАРОДА

У костромичей, оказывается, много рецептов оригинальных морсов. А вот к покупным напиткам наши сограждане относятся с прохладой. Хотя экспертиза и показала, что три проверенных образца - качественные. Подробности - в нашем традиционном опросе.

Ольга:



- Я клюквенный или брусничный морс обычно не пью, поэтому его не покупаю и не делаю. Предпочитаю фруктово-ягодные покупные соки и домашние компоты. Клюквенный морс иногда пью только на обед в кафе. Домой не покупаю и сама не делаю.

Ирина:



- Я морсы не люблю, практически их не пью, если только во время болезни, то, конечно, варю сама. Магазиновые никогда не покупала и не буду покупать, так как не доверяю производителям. Мне с детства почему-то казалось, что магазинные морсы из плохих ягод варят, да и консервантов в них много.

Анастасия:



- Морсы я не покупаю. Варю сама из брусники или клюквы. Чаще, конечно, из последней. Брусничный морс слегка горчит, сколько сахара не клади. Но иногда можно смешать две ягоды.

Юлия:



- Морсы варим сами, ягоды морозим с лета. Покупные тоже пробовала. Но не понравилось - очень много сахара, хотя производитель заявляет, что сахар в морсе природного происхождения. Но я-то сладкоежка, меня не обманешь.

Данил:



- На самом деле покупной морс похож на обычный сок или нектар. Думаю, что пользы в нем не много. Но пить его вместо того же сока можно. Выбрать самый качественный сложно. Нужно сравнивать на вкус, какой понравится.

Фото из открытых источников

| Название                                | Место покупки                    | Органолептические показатели | Содержание растворимых сухих веществ, % | Кислотность, см раствора гидроксида натрия | Соответствие требованиям ГОСТ 28188-2014 |
|-----------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------|
| Морс брусничный, ТМ «Царь Берендей»     | Магазин «Гулливёр», г. Кострома  | В норме                      | 9,6                                     | 6,3                                        | Соответствует                            |
| Морс брусничный, ТМ «Ягодный рай»       | Магазин «Пятерочка», г. Кострома | В норме                      | 9,8                                     | 5,2                                        | Соответствует                            |
| Морс из брусники, ТМ «Семейные секреты» | Магазин «Магнит», г. Кострома    | В норме                      | 10,6                                    | 4,3                                        | Соответствует                            |