

Просто КВАСсно!

Сумел ли порадовать напиток с костромских прилавков наших экспертов?

У «Северной правды» есть традиция: каждый год в начале лета мы с экспертами проверяем квас. Ведь этот традиционный русский напиток пользуется огромной популярностью, а число марок на прилавке растет как на дрожжах. В буквальном смысле. Вот и в этот раз сразу несколько образцов кваса отправились на суд к экспертам.

Кто там бродит?

Для исследования специалистами МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы закупили:

напиток безалкогольный газированный «Квас летний». Изготовитель: ООО «Летние дни», Кострома. Место покупки: магазин «Десяточка», Кострома;

квас фильтрованный пастеризованный «Нижегородский бочковой». Изготовитель: ООО «Дзержинский пивоваренный завод», Нижегородская область, город Дзержинск. Место покупки: магазин «Гулливёр», Кострома;

квас хлебный «Вятский» фильтрованный пастеризованный. Изготовитель: акционерное общество по производству пива и безалкогольных напитков «Вятч», Киров. Место покупки: магазин «Магнит», Кострома.



Органолептическая проверка никаких поводов усомниться в качестве напитков не дала. Осадка и посторонних включений нет, вкус и цвет соответствующие. Значит, внешний вид всех трех образцов экспертов вполне устроил. Есть только одно «но» - у кваса «Летний» нет запаха брожения. Но нормы это вполне допускают. Как и коричневый цвет напитка — у двух других образцов он темнее. Ведь производитель указал на маркировке: «напиток безалкогольный газированный». А раз вкус освежающий, а лишние «примесей» в бутылках нет, то пора пропустить все образцы в следующий этап и продолжить экспертизу изучением физико-химических показателей.



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

- В состав натурального кваса обязательно входят дрожжи, сахар, солод. На этикетке кваса должна быть маркировка «продукт брожения». Обратите внимание на срок годности напитка: чем он меньше, тем лучше. В продукте с непродолжительной «жизнью» присутствуют все полезные элементы и витамины.

Не кисло!

Сразу скажем, здесь не все так просто. Начали эксперты с проверки кваса на «массовую долю сухих веществ», то есть витаминов и микроэлементов. Логично, что главный принцип здесь - чем больше, тем лучше и питательнее. По крайней мере, не меньше 3,5 процента. Но у кваса «Летний» - своя рецептура. О чем производитель заранее уведомил на упаковке. А значит, и строгие нормы ГОСТа к нему не применимы. Но спешим успокоить читателей: он укладывается и в требования госстандарта, и в собственную рецептуру - 4,1 процента. Немного меньше, чем у остальных образцов. Больше всего сухих веществ в квасе «Вятский» - 4,8 процента.

Не менее важный показатель - «кислотность», ведь именно от него зависят антибактериальные свойства напитка. ГОСТ норму ограничивает: от 1,5 до 7 единиц, и

ни шага в сторону. Но опять же стоит вспомнить: «Летний» производится по собственной рецептуре. Кислее всех, кстати, эксперты признали квас «Нижегородский бочковой», а слаще остальных — как раз «Летний». Правда, это уже дело вкуса, тем более что норма в каждом случае соблюдена.

Получается, что пить квас (и заправлять им окрошку, кстати) можно без опаски. Эксперты подтверждают: качество трех образцов исконно русского напитка с прилавков магазинов вполне соответствует требованиям. Но читатели спросят: а как выбрать настоящий квас, если производителей огромное множество? Отвечаем: читайте советы наших экспертов.

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



Наименование	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля сухих веществ	Кислотность, к. ед.	Соответствие требованиям нормативных документов
напиток безалкогольный газированный «Квас летний»	Магазин «Десяточка», Кострома	В норме	4,1 (в соответствии с рецептурами)	2,0 (в соответствии с рецептурами)	Соответствует
квас фильтрованный пастеризованный «Нижегородский бочковой»	Магазин «Гулливёр», Кострома	В норме	4,4 (норматив — не менее 3,5%)	3,2 (норматив — от 1,5 до 7,0%)	Соответствует
квас хлебный «Вятский» фильтрованный пастеризованный	Магазин «Магнит», Кострома	В норме	4,8 (норматив — не менее 3,5%)	2,5 (норматив — от 1,5 до 7,0%)	Соответствует

ВКУС НАРОДА

Квас любят все. Вопрос только, какой? Кто-то ценит самый терпкий, кому-то подавай сахара побольше, а кому-то нужен напиток, в прямом смысле, с изюминкой. Благо на полках можно выбрать квас на любой вкус. А как выбирают этот напиток костромичи?



Галина Александровна:

- Летом покупаем квас достаточно часто. На марку особо не обращаем внимания. Но пока плохих не попадалось. Все плюс-минус одинаковые. Не так давно взяла бочковой попробовать — качество меня устроило.

Надежда:

- Когда иду покупать квас, беру первый попавшийся, тот, что по цене подойдет. Мне кажется, что они все примерно похожи. И вроде бы все качественные.



Алевтина Николаевна:

- Думаю, нет ничего лучше того кваса, который можешь сделать сам. У нас в семье много рецептов. Я и хлебный делаю, и на яблоках. Вкус, нужно сказать, не сравнится ни с одним покупным.



Мария Ильинична:

- Настоящий квас нужно делать дома, самим! Из магазинов пробовала, мне не нравится. Лучше купить сусло и приготовить. Да и рецептов особых не надо: на упаковке суслы пишут, как и что делать.



Виктор Иванович:

- Раньше сам часто готовил хлебный квас. Сейчас не стал, но и в магазинах беру редко — не особо хочется. Хотя покупал разливной, из бочек. Вроде неплохой.

Фото Андрея Вилашкина