

За натуральность - твердая пятерка, за вкус - признание потребителя



Для приготовления своих сыров предприятия используют молоко высшей пробы. Частично сырье закупают по области, остальное привозят из соседних регионов - из Кировской, Нижегородской и Вологодской областей. Молоко всегда тестируют на качество. Контролируется и процесс приготовления: категорически запрещается добавление пальмового и растительного масел, а также других примесей и консервантов, которые не стесняются добавлять в молочный продукт недобросовестные производители. Благодаря такому тщательному подходу на выходе покупатель получает абсолютно натуральный и экологически чистый продукт.

Настоящие гурманы знают, каким должен быть натуральный сыр. Поэтому выбирают продукцию вохомского и мантуровского сырзаводов. Как показали итоги «СП»-Экспертизы в этот раз, продукту местного производства можно доверять.

Ассортимент сыров вохомского и мантуровского сырзаводов в последнее время заметно увеличился. Помимо «Российского», «Костромского», «Голландского» и «Пошехонского», которые традиционно предлагает покупателю мантуровское предприятие, местные сыроделы разработали продукт по рецептам, идентичным популярным европейским сырам: «Эдам», «Гауда» и «Тильзитер». Заграничный продукт из-за экономических санкций с прилавка пропал, но костромичи, привыкшие к его вкусу, расстроиться не успели, и попробовав мантуровский вариант, остались довольны.

Вохомский сырзавод, который покупатели полюбили за «Российский», «Костромской», «Сливочный», «Сметанковый» и «Пошехонский» сыры, тоже предложил свою новинку - сыр «Вохма-Малыш». Его особенностью стало то, что до покупателя сыр доставляют в первоначальной упаковке, в которой он вызревал долгое время. Это не только удобно, но и сохраняет качество и вкус, ведь частая фасовка и переупаковка не может не сказаться на качестве такого привередливого и восприимчивого к воздушной среде продукта: в оригинальной заводской упаковке он хранится намного лучше. К тому же по весу головка сыра действительно мала, весит не больше килограмма - оптимально удобное количество для того, чтобы с прилавка его брали целиком.

Производители признаются - старались сделать сыр, который никого бы не оставил равнодушным. К выпуску продукта готовились тщательно: подбিরали лучшие рецепты закваски твердого сыра, универсального в употреблении, нужную жирность. Последняя в

итоге составила 50% - продукт именно с таким содержанием жира предпочитают «сырные» гурманы.

Со вкусом вохомского и мантуровского сыров уже успели познакомиться и оценить их по достоинству жители Москвы, Ярославля, Иванова и Владимира. Костромичам повезло больше - они могут приобрести и сыр «Вохма-Малыш», который пока в другие регионы не поставляется. Весь ассортимент сырзаводов жители областного центра могут увидеть на «Сырной бирже». Остальные магазины представить полную линейку продукции этих сырзаводов не в силах.

Оксана ХАЗОВА

Реклама 667



«СП»-ЭКСПЕРТИЗА

Цены на сыр в последнее время, мягко говоря, кусаются. Поэтому, покупая его, мы рассчитываем на то, что он будет вкусным, а главное - настоящим, созданным из натурального молока. Такой ли продукт предлагают нам с прилавков одной из самых популярных «сырных» торговых точек Костромы, узнала «СП» в этот раз.

На глаз и ощупь

В этот раз в МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» мы отправили четыре образца сыра местного производства, приобретенных на городской «Сырной бирже»:

- сыр «Костромской», ООО «Мантуровский сыродельный комбинат», Костромская область, г. Мантурово;
- сыр «Костромской», ООО «Вохомский сырзавод», Костромская область, п. Вохма;
- сыр «Костромской», ООО «Солигаличский Гормаслосырзавод», Костромская область, г. Солигалич;
- сыр «Костромской», ООО «Воскресенский сыродел», Костромская область, Буйской район, с. Воскресенье.

Встретили подопытного эксперты по «одежке» - первым делом оценили его внешние данные. Присмотревшись и принюхавшись, специалисты постановили: масса светло-желтого цвета, вкус и запах сырный, слегка кисловатый. Эластичность и однородность образцов говорят о правильной консистенции молочного продукта.

Не оставили без внимания эксперты и «мелкокружевной» рисунок сыра, состоящий из глазков круглой формы. Затем с удовольствием отметили тонкую сырную корку, на которой не обнаружили ни одного повреждения. А под ней... Тише-тише. Толстого подкорково-

Миру - натуральный сыр,

нам - экспертная оценка костромского продукта

го слоя под ней тоже не нашли. А значит, с первым этапом экспертизы костромские сыры справились на отлично.

Вышел сухим из воды

Впереди - самый серьезный этап испытания. И улыбки с лиц экспертов сразу исчезли - физико-химические показатели необходимо проверить от и до. Начинают исследователи с определения массовой доли влаги. По ней можно судить, не была ли нарушена технология производства. Критичным считается показатель более 44%: он означает, что в качестве сыра можно сильно сомневаться. Кроме того, это лишний повод не поверить сроку годности, указанному на упаковке, - вряд ли производитель был честен.

Однако в нашем случае о «возрасте» сыров никому лгать не пришлось - лишней влаги в продукте не обнаружено. При этом самым сухим оказался сыр от Вохомского сырзавода. Здесь эксперты обнаружили 37,7% влаги, что на порядок меньше, чем у других сыров.

Есть чем гордиться?

Сыр «Костромской» относят к разряду жирных сыров, так как в идеальном сыре с таким названием содержание жира в сухом веществе должно равняться 45%. Отклонение от нормы на 6 граммов тоже засчитывается, но не более того.

Во всех наших подопытных образ-

цах фактическая доля жира превышает минимальную величину. Самым питательным оказался образец сыра «Костромской», изготовленный в Мантурове. Здесь эксперты обнаружили 49,3% жира в сухом веществе.

Но тот ли это жир, который должен содержаться в настоящем сыре? Чтобы убедиться в натуральности купленных для экспертизы образцов, специалисты проверили, нет ли фальсификации жирами растительного происхождения. Оказалось, производители с составляющими не переборщили - все пропорции соблюдены верно. Ни в одном из представленных образцов не оказалось ни намека на присутствие растительных жиров.

Экспертиза показала: своими сырами наша область гордится не зря. Все образцы сыра «Костромской» местного производства требованиям ГОСТ Р 52972-2008 и МУ «Методические указания по оценке подлинности и выявлению фальсификации молочной продукции» соответствуют. А значит, теперь вы точно знаете, какой сыр можно покупать без опаски.

Напоминаем: результаты касаются

только образцов, участвовавших в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

Приметы «плохого» сыра:

- морщины, неровности и трещины;
- рыхлая и крошливая консистенция;
- прогорклость, заплесневелость и сальность;
- вспучивание корки;
- беловатый налет;
- толстый подкорковый слой;
- влажность или капли на поверхности сыра.

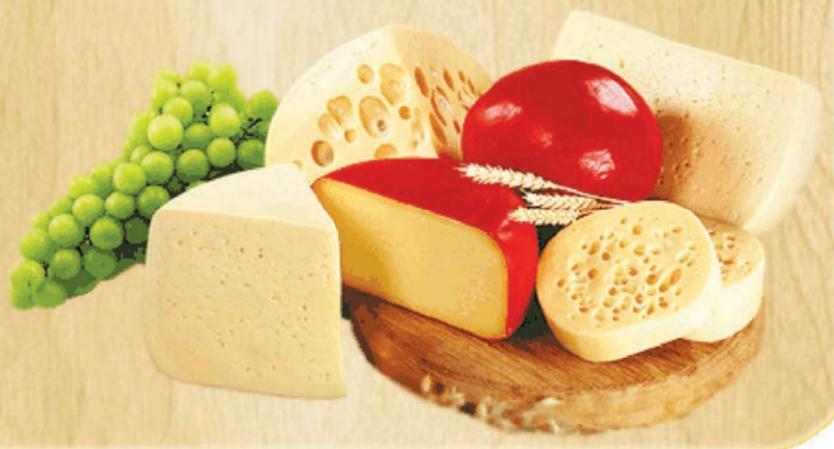


ООО «Воскресенский сыродел»:

качество со вкусом



Сыры от буйского предприятия ООО «Воскресенский сыродел» знают не только в области, но и далеко за ее пределами. Уже на протяжении века завод балует гурманов натуральным продуктом. В начале этого года качество местных сыров отметили и на международном уровне - золотой медалью.



Хотя такая награда и довольно приятный знак почета, она никогда не была главной целью буйских сыроделов. Их трудная, но благодарная работа посвящена тому, чтобы каждый день выпускать качественную продукцию и предлагать своему покупателю натуральный, экологически чистый продукт.

Сыры от ООО «Воскресенский сыродел» изготовлены из высококачественных заквасок и натурального молока, которое предприятие закупает у местных сельскохозяйственных производителей. В основном это буйские или сусанинские хозяйства. Качество входящего сырья проверено временем и специалистами лабораторий.

Продукция, созданная на сырье высшей пробы, естественно, отличается живым вкусом. «Сейчас люди начали понимать, что натуральное – это лучший вариант, чем более дешевое и яркое. Ведь на самом деле человек, который хоть раз попробовал качественный продукт, остановит свой выбор на нем», - считает директор предприятия **Игорь Джурко**.

К тому же разбавлять продукцию консервантами или использовать сырье низшего качества для буйского завода обошлось бы дороже вдвое. Оборудование предприятия произведено по европейской технологии. От нормы в рецептуре отступить практически невозможно, ведь здесь зара-

нее просчитано, сколько и какого сырья требуется для приготовления. Программа строго следит за тем, чтобы поддерживался температурный режим.

Своему покупателю ООО «Воскресенский сыродел» всегда предлагал широкий ассортимент сыров на любой вкус. В этом году на предприятии выпустили новинки, которые стали настоящей гордостью «Воскресенского сыродела». Так, помимо традиционных, любимых покупателями «Костромского», «Пошехонского», «Российского», «Голландского», «Воскресенского», на предприятии появились сыры «Гауда», «Сметанный», «Сливочный», «Тильзитер» и «Маасдам». Последний производится

в рамках программы импортозамещения. Из-за трудоемкого и длительного процесса приготовления в России производством этого сыра занимается лишь малое число предприятий. Такие трудности буйских сыроделов не испугали. И оказывается, совсем не зря: буйский сыр «Маасдам» ни по вкусу, ни по качеству не уступает заграничному.

Быть конкурентоспособным на всех фронтах у воскресенского сыра, можно сказать, «в крови». В этом году предприятие стало участником «Конкурса качества молочной продукции» на ежегодной Международной неделе сыроделия и маслоделия, которая проходила в Угличе. Традиционные

сыры «Костромской» и «Голландский» от ООО «Воскресенский сыродел» на выставке были признаны лучшими и получили золотую медаль «За высокое качество продукции».

Теперь предприятие ставит перед собой более сложные задачи - расширить ассортимент до мягких и рассольных сыров. География поставок сыра уже впечатляет: воскресенский продукт знают и любят в Москве, Санкт-Петербурге, Екатеринбурге и Ярославле. А в Костроме продукцию ООО «Воскресенский сыродел» можно найти на «Сырной бирже», а также в торговых сетях «Дом еды» и «Десяточка».

Оксана ХАЗОВА

Реклама 669

ВКУС НАРОДА

Костромские сыры, которые эксперты признали качественным продуктом, мы предложили попробовать жителям города. Лидерами народного голосования стали мантуровский и воскресенский сыры (№ 1 и 4). Второе место завоевал продукт вохомского производства (№ 2). Третья позиция - у солигаличского сыра (№ 3).

Алена:

- Очень люблю сыр, покупаю почти каждый день. Обычно беру «Голландский». Из представленных здесь по вкусу выделила сыр под номерами один и два. Чувствуется нормальная жирность: процентов 45-50. А вот четвертый образец не понравился - горький.



Борис:

- Покупать сыр приходится часто, обычно выбираю по внешнему виду: цвет, форма дырочек, слой под коркой. Здесь и внешне, и по вкусу выделяются первый и второй образцы. Купил бы в магазине именно такой сыр.



Надежда:

- Образец под номером три оказался неестественно влажным, как будто приготовлен в домашних условиях. Раньше мама такой готовила, очень похож. А вот второй образец вкусный, в меру соленый.



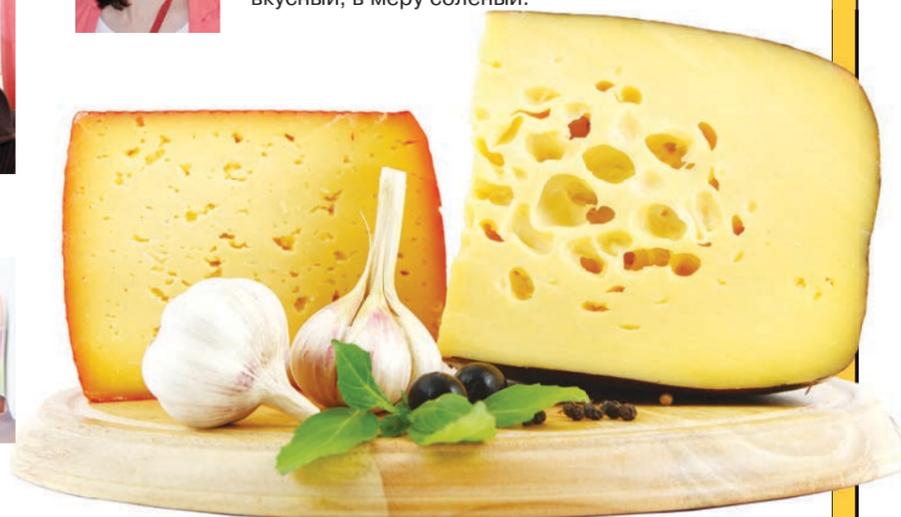
Людмила Васильевна:

- Вкусные образцы четвертый и третий, причем последний более нежный. Отдала бы свое предпочтение им. А образцы один и два очень похожи между собой, немного рыхловаты. Я сама большой любитель «Костромского», обычно выбираю сусанинского производства.



Мария:

- Очень люблю твердые сыры, обычно отдаю предпочтение им. Здесь для меня самым вкусным стал сыр под номером четыре. Третий образец тоже вкусный, но по консистенции похож на плавленый.



Наименование продукта	Место покупки	Массовая доля жира в перерасчете на сухое вещество, 45 +/- 6 г	Массовая доля влаги, не более 44 %	Соответствие требованиям ГОСТ Р 52972-2008	Результаты народного голосования
сыр «Костромской», ООО «Мантуровский сыродельный комбинат», Костромская область, г. Мантурово	«Сырная биржа», Кострома	49,3	42,3	Соответствует требованиям	1-е место
сыр «Костромской», ООО «Вохомский сырзавод», Костромская область, п. Вохма		48,9	37,7	Соответствует требованиям	2-е место
сыр «Костромской», ООО «Солигаличский Гормаслосырзавод», Костромская область, г. Солигалич		48,0	42,3	Соответствует требованиям	3-е место
сыр «Костромской», ООО «Воскресенский сыродел», Костромская область, Буйской район, с. Воскресенье		47,9	44,0	Соответствует требованиям	1-е место