

Чемпионка ГОСТа - сгущенка

Отвечает ли лакомство стандарту, выяснили эксперты

Что может быть вкуснее и слаще настоящей сгущенки? Правильно, ничего. Это лакомство любят все без исключения - взрослые и дети, умные тети и серьезные дяди, брат и Пашка из соседнего подъезда. Но выбрать качественное сгущенное молоко порой сложно. И мы опять надеемся на «авось, повезет». Чтобы не рисковать своим здоровьем и деньгами, сегодня вместе с экспертами разберемся, какой должна быть настоящая сгущенка и есть ли такая на костромских прилавках.

Молоко плюс сахар

В этот раз на проверку к экспертам МБУ «Городская служба контроля качества потребительских товаров и услуг» попали:

- молоко цельное сгущенное с сахаром «Любимая классика», м.д.ж. 8,5 %, ООО «Промконсервы», г. Смоленск;
- молоко цельное сгущенное с сахаром, м.д.ж. 8,5 %, ОАО «Белгородские молочные продукты», г. Белгород;
- молоко цельное сгущенное с сахаром, м.д.ж. 8,5 %, ОАО «Рогачевский МКК», Республика Беларусь, Гомельская область;
- молоко цельное сгущенное с сахаром «Деревенские молочные продукты», м.д.ж. 8,5 %, ЗАО «Нижекисляйская молочная компания», Воронежская область.

Как утверждают эксперты, слишком много ингредиентов в составе этого чудо-лакомства быть не может. Достаточно двух - молока и сахара. Допускается, если сладкая масса будет немного разбавлена водой. В качестве антиокислителя используется только аскорбиновая кислота, в качестве стабилизаторов - некоторые производные натрия либо калия. И все! А вот чему точно не место в сгущенке, так это растительным жирам, подсластителям и консервантам. Увидели такой продукт на прилавке магазина? Руки прочь. Может быть, он и называется «молоко сгущенное», но на деле - совсем не то, что вы ищете.

Одна из самых ответственных - «массовая доля влаги». Она не должна превышать 26,5 процента. Если воды больше - то это уже не сгущенка, а сладкий напиток, вкус которого вряд ли доставит удовольствие. Но наши образцы с испытанием справились. Наименьшая доля влаги оказалась у сгущенки «Любимая классика». Немного выше, но в пределах нормы показатель у остальных образцов.

На вкус и цвет

Первым делом посмотрим, что же спряталось под крышечкой банок со сгущенкой, которая продается на прилавках Костромы. Во всех образцах, выбранных для проверки, молоко однородное, вязкое по всей массе. В нем нет ни комочков, ни кристаллов молочного сахара - поэтому и на зубах ничего не хрустит. Более густой оказалась лишь сгущенка от ОАО

«Рогачевский МКК», но и ее консистенция вполне соответствует норме.

Сладкое сгущенное молоко с чистым, выраженным вкусом и запахом пришлось по душе практичным сладкоежкам-экспертам. Порадовал их и цвет - белый с кремовым оттенком. В общем, фэйс-контроль образцы прошли без замечаний.

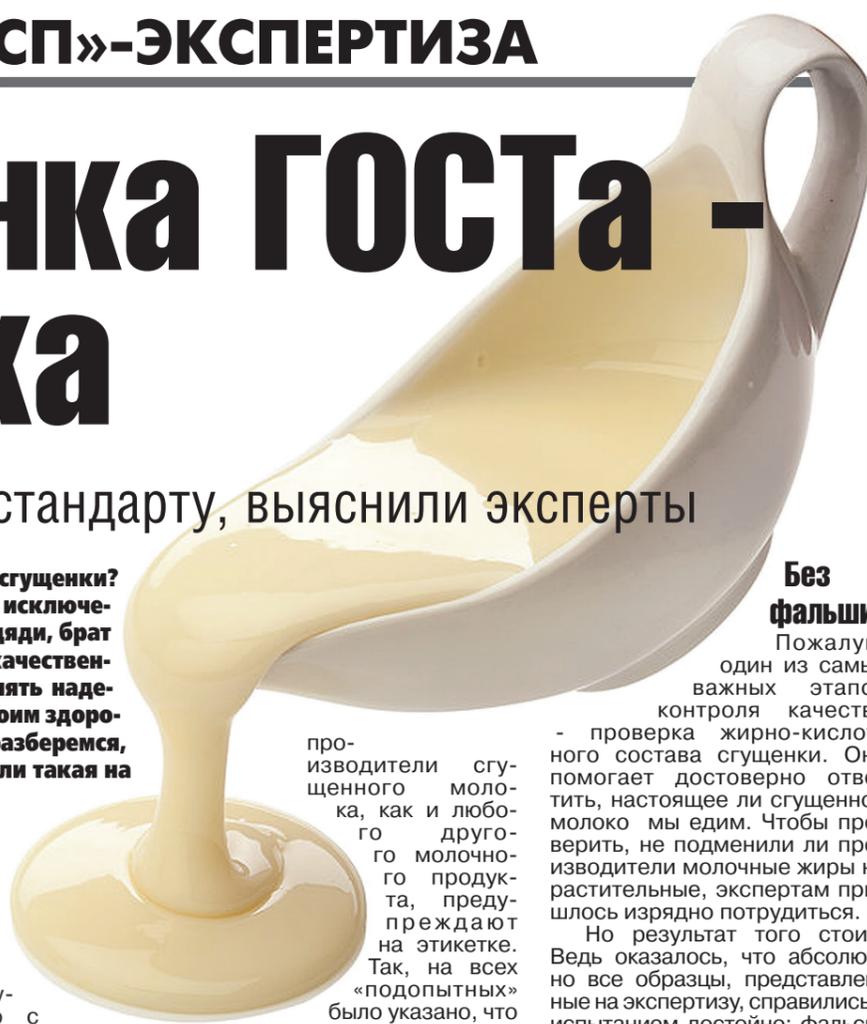
С ГОСТом на «ты»

Но главная интрига впереди. Ведь мало того, что порядочная сгущенка должна аппетитно выглядеть, так и ее «начинка», или, по-другому, физико-химические показатели должны соответствовать ГОСТу.

Одна из самых ответственных - «массовая доля влаги». Она не должна превышать 26,5 процента. Если воды больше - то это уже не сгущенка, а сладкий напиток, вкус которого вряд ли доставит удовольствие. Но наши образцы с испытанием справились. Наименьшая доля влаги оказалась у сгущенки «Любимая классика». Немного выше, но в пределах нормы показатель у остальных образцов.

Не хочется, чтобы сгущенка оказалась и слишком кислой. Конечно, представить это сложно, но возможно всякое - утверждают эксперты. Согласно ГОСТу кислотность сгущенного молока не должна превышать 48 градусов. И здесь все образцы справились. А продукты от ООО «Промконсервы» и ОАО «Белгородские молочные продукты» по этому испытанию даже показали минимум.

О величине следящего показателя



Без фальши

Пожалуй, один из самых важных этапов контроля качества

- проверка жирно-кислотного состава сгущенки. Она помогает достоверно ответить, настоящее ли сгущенное молоко мы едим. Чтобы проверить, не подменили ли производители молочные жиры на растительные, экспертам пришлось изрядно потрудиться.

Но результат того стоил. Ведь оказалось, что абсолютно все образцы, представленные на экспертизу, справились с испытанием достойно: фальсификации не выявлено. А значит - покупатель не обманут.

Получается, что все четыре образца сгущенного молока с испытаниями справились на отлично. Вердикт экспертов - требованиям ГОСТ Р 53436 и МУ 4.1./4.2.2484-2009 соответствуют.

Напомним: результаты касаются только образцов, которые участвовали в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

производители сгущенного молока, как и любого другого молочного продукта, предупреждают на этикетке. Так, на всех «подопытных» было указано, что массовая доля жира составляет 8,5 % - точная цифра, которая указана и в ГОСТе. Правда, часто бывает, что это всего лишь ход маркетологов, а на самом деле цифра завышена. Чтобы не попасть впросак, эксперты не доверяют, а проверяют. Но оказалось, что наши производители нормы соблюдают. Массовой доли жира ниже 8,5 % ни в одном из образцов они не обнаружили. Зато больше - даже в трех случаях.



Наименование продукта	Массовая доля влаги, не более 26,5 %	Массовая доля жира, не менее 8,5 %	Кислотность, не более 48,0 %	Соответствие требованиям ГОСТ Р 53436; МУ 4.1./4.2.2484-2009	Результат народной дегустации
Молоко цельное сгущенное с сахаром «Любимая классика», м.д.ж. 8,5 %, ООО «Промконсервы», г. Смоленск	19,2	8,8	26,3	Соответствует требованиям	4-е место
молоко цельное сгущенное с сахаром, м.д.ж. 8,5 %, ОАО «Белгородские молочные продукты», г. Белгород	25,6	8,5	26,3	Соответствует требованиям	3-е место
молоко цельное сгущенное с сахаром, м.д.ж. 8,5 %, ОАО «Рогачевский МКК», Республика Беларусь, Гомельская область	24,5	8,8	34,3	Соответствует требованиям	1-е место
молоко цельное сгущенное с сахаром «Деревенские молочные продукты», м.д.ж. 8,5 %, ЗАО «Нижекисляйская молочная компания», Воронежская область	24,4	8,8	32	Соответствует требованиям	2-е место

ВКУС НАРОДА

Бесспорным лидером голосования стал продукт под номером три - сгущенное молоко от ОАО «Рогачевский МКК». На втором месте сгущенка «Деревенские молочные продукты» (№ 4). Третье место заслужил продукт от ОАО «Белгородские молочные продукты» (№ 2). Четвертое место - у сгущенки «Любимая классика» от ООО «Промконсервы» (№ 1).

Мария:

Настоящая сгущенка должна быть густой и однотонной. Первые два образца либо чем-то разбавлены, либо сделаны на сухом молоке. Сгущенка под номером четыре очень сладкая, но жидковатая. Самый вкусный, без сомнения, продукт под номером три.



Нина:

У первых двух образцов запах немного не естественный. А вот сгущенка под номерами три и четыре по цвету и консистенции то, что надо. Для себя бы я выбрала именно такую.



Николай:

Сгущенка, на мой взгляд, должна быть густой. Почти все образцы, представленные здесь, такие. Но вторая немного пустоватая, первая тоже не самая лучшая. А вот третья и четвертая - вкусные.



Александра:

Я всегда покупаю сгущенку одного и того же производства, привыкла к ней - лучше пока не пробовала. Думаю, она есть и среди образцов - это №3. В меру жирная, в меру сладкая. Всем совету.



Любовь:

Самую вкусную сгущенку раньше делали в Поназыреве, но сейчас уже не выпускают. Как выбрать этот продукт, я знаю, консистенция должна быть равномерной, без комочков и крупинок. Здесь больше всего понравился номер три. А вот у второго какой-то запах неоднозначный.



Фото Сергея ЧЕЛЫШЕВА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»