

Майонез под прицелом

Образцы этого соуса пяти торговых марок с прилавков Костромы проверили эксперты

Соус попал под пристальное внимание наших экспертов накануне праздников. Большинство салатов для новогоднего стола без майонеза не обойдутся, впрочем, в холодильниках костромичей он давно на постоянном месте жительства. Изучив образцы популярного продукта из костромских магазинов, исследователи выяснили, какому из них можно доверять.

Прописать забыли?

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

- майонез «Провансаль» ТМ «Слобода. Живая еда», м.д.ж. 67%, Московский филиал ОАО «ЭФКО», Московская область, г. Ногинск. Место покупки — торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

- майонез «Провансаль» ТМ «Скит», м.д.ж. 67%, компания ООО «СКИТ», г. Москва. Место покупки — торговая сеть «Пятерочка», Кострома;

- майонез «Провансаль» ТМ «Сдобри», м.д.ж. 67%, АО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Нижний Новгород. Место покупки — торговая сеть «Дом еды», Кострома;

- майонез классический «Провансаль» ТМ «Мечта хозяйки», ОАО «Жировой комбинат», г. Екатеринбург. Место покупки — торговый центр «100Метровка», Кострома;

- майонез «Провансаль» классический ТМ «Здрава», м.д.ж. 67%, ОАО «Производственный холдинг «Здрава», г. Киров. Место покупки — гипермаркет «Лидер», Кострома.

Первым делом эксперты устроили соусу фейс-контроль — оценили его упаковку. Ведь если «одежка» не по ГОСТу, то и разговаривать с производителями не о чем: качество продукта можно предугадать без тестирования.

Наши образцы ока-

зались по форме — к их упаковке у экспертов претензий не возникло. А вот к тому, что на ней написано, у проверяющих все-таки были вопросы. У продукта торговой марки «Мечта хозяйки» не указана массовая доля жира. Замечание для такого популярного в народе соуса как майонез серьезное, по меркам ГОСТа вытягивает на целый «неуд». Его эксперты и выставляют образцу, делая пометку «По маркировке».

На вкус и цвет есть ГОСТ

Затем исследователи внимательно рассмотрели внешний вид наших подопытных. Консистенция образцов однородная, схожа со сметаной, как и должно быть в случае с качественным майонезом. Массу разбавляют единичные пузырьки воздуха. Вкус соуса слегка острый и кислотный. И что важно, без посторонних привкусов и запахов.

При проверке эксперты отметили, что цвет майонеза тоже имеет значение. И лучше, если это будет белый или желтый, с кремовым оттенком, однородный по всей массе, как того требует государственный стандарт. И в этом наши образцы исследователям угодили. А значит, к внешним показателям майонеза претензий не имеем.

Не до жира

Приступив к более серьезному этапу исследования — физико-химическим показа-



В магазин за майонезом

- Если майонез очень жидкий, значит, производитель не поскупился на воду. Очень густой продукт говорит о большом содержании крахмала.
- О лишней воде в майонезе вам расскажет и простой опыт: капните майонез на раскаленную сковородку. Если с водой производитель переборщил, продукт вспенится.
- Яркий привкус жира после еды? В процессе производства использовалось некачественное масло.
- Если, после того как вы намажете кусочек хлеба слоем майонеза (примерно в сантиметр), он начнет сползать и растекаться при переворачивании — перед вами некачественный продукт.

телям, эксперты сразу обратили внимание на массовую долю жира. Ведь в майонезном вопросе этот показатель один из самых важных. Не зря его прописывают даже на упаковке, причем на самом видном месте. И знающие покупатели выбирают тот майонез, где жирность выше. Согласно стандарту, уж точно не меньше 50%. А уж если производитель прописал в маркировке 67% — будь добр, соответствуй обещаниям.

Наши подопытные не подвели: стандарту по

массовой доле жира соответствовали. Исправился в глазах экспертов даже образец, производитель которого забыл указать о количестве жирности на его упаковке. Правда, по сравнению с другими майонезами, продукт «Мечта хозяйки» жира содержал поменьше остальных — 55,2 %.

С уксусом не шутим

Чтобы вкус майонеза был гармоничным, важна его «кислотность». Она измеряется

в перерасчете на уксусную кислоту и не должна превышать 1%. Иначе салат, приправленный таким соусом, мало кому придется по вкусу, а уж тем более ГОСТу.

Но наши образцы надежды оправдали и с уксусом не переборщили. При этом самую маленькую кислотность эксперты выявили у майонеза торговой марки «Слобода. Живая еда», здесь она составила 0,55%. А максимум испытания, вполне соответствующий норме, у образца торговой марки «Мечта хозяйки» — в нем показатель равен 0,79 процента.

Получается, минус в сегодняшней экспертизе получил только майонез «Мечта хозяйки»: его подвела маркировка. Но в целом для праздничного стола подойдет любой майонез, принявший участие в испытании. Ведь по качеству все они требованиям ГОСТа соответствуют.

Напоминаем:

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

ВКУС НАРОДА

Майонез с костромских прилавков справился с экспертизой на отлично. Поэтому во время традиционного опроса мы спросили у костромичей, покупают ли они этот соус и как его выбирают?



Елена:

- Раньше майонез часто покупала, сейчас его не ем: он содержит много калорий. Предпочитаю более натураль-

ные заправки для салатов и супов использовать.



Юлия:

- Майонез в нашей семье пользуется большим спросом. Очень часто готовим блюда, для которых требуется

майонез, поэтому в холодильнике он есть всегда. Плохого качества ни разу не попадался, потому что тщательно выбираем перед покупкой, смотрим на срок годности.



Татьяна:

- Майонез практически не покупаю. У нас есть возможность использовать свою, натуральную сметану. Она и вкуснее, и полезнее.



Виолетта:

- Майонез покупаем часто. Он до полноты блюда очень хорошо, привыкли к этому соусу.



Евгений:

- Любим майонез, поэтому дома он есть всегда. Пристрастно не выбираем, есть одна из любимых марок, качеству которой доверяем, ее и стараемся брать. Плохого майонеза пока не попадалось.

Фото Иллариона ЛЕБЕДЕВА

Наименование продукта	Место покупки	Органолептические показатели	Массовая доля жира, не менее 55%	Кислотность, не более 1%	Соответствие требованиям ГОСТ 31762-2012
майонез «Провансаль» ТМ «Слобода. Живая еда», м.д.ж. 67%, Московский филиал ОАО «ЭФКО», Московская область, г. Ногинск	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	В норме	67,1	0,55	Соответствует требованиям
майонез «Провансаль» ТМ «Скит», м.д.ж. 67%, компания ООО «СКИТ», г. Москва	торговая сеть «Пятерочка», Кострома	В норме	67,3	0,67	Соответствует требованиям
майонез «Провансаль» ТМ «Сдобри», м.д.ж. 67%, АО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Нижний Новгород	торговая сеть «Дом еды», Кострома	В норме	67,7	0,70	Соответствует требованиям
майонез классический «Провансаль» ТМ «Мечта хозяйки», ОАО «Жировой комбинат», г. Екатеринбург	торговый центр «100Метровка», Кострома	В норме	55,2	0,79	Соответствует требованиям ГОСТ 31761-2012, но не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 по маркировке (не указана массовая доля жира)
майонез «Провансаль» классический ТМ «Здрава», м.д.ж. 67%, ОАО «Производственный холдинг «Здрава», г. Киров	гипермаркет «Лидер», Кострома	В норме	67,3	0,60	Соответствует требованиям