

Выбраковка! Сыр «Российский»: соль, антибиотики и пальмовое масло

Российская система качества (Роскачество) провела исследование сыра «Российский». В мониторинге были задействованы 30 популярных брендов, произведённые в Алтайском крае, Белгородской, Брянской, Калининградской, Курской, Московской, Псковской, Самарской и Свердловской областях, Республиках Башкортостан, Мордовия и Татарстан, Москве и Санкт-Петербурге.

Результаты были получены удручающие: найти на отечественном рынке высококачественный «Российский» сыр не удалось. Впервые Роскачество столкнулось с ситуацией, когда ни один из продуктов не смог выполнить требования государственного стандарта и не был признан «высококачественным». Это означает, что ни одному из исследованных сортов сыра не будет присвоен российский Знак качества.

Несколько обескураженное такими результатами Роскачество попыталось найти хоть какой-то позитив. За положительную составляющую были выданы отсутствие в отечественных сырах плесени и тот факт, что растительные жиры были обнаружены всего в 6% случаев.

Теперь о результатах. Девять образцов с ходу загремели в категорию «Товар с нарушениями». В них были выявлены наличие антибиотиков, низкие показатели вкуса и запаха, растительные жиры и целый список нарушений технического регламента.

Диагноз «Продукт не является сыром» был поставлен двум маркам: «Аппетитно круглый год» и «Магнит». В них же было обнаружено содержание пальмового масла.

В четырёх образцах были превышены нормы по содержанию антибиотиков. Это опять же «Аппетитно круглый год», «Гордость дома», «Простосыр» и «РОСАГРОЭКСПОРТ».

Сыры «Белебеевский», «Киприно», «Красная цена» и «Ровеньки» не прошли тесты по показателям вкуса и запаха и органолептическим параметрам.

Во всех остальных сырах было зафиксировано превышение содержания соли и отклонение фактической жирности от заявленной на упаковке. Несмотря на это, они были отнесены к категории «качественные», поскольку недостатки были признаны безопасными для здоровья:

«Город сыра», «Добряна», «Зелена-Бурена», «Избёнка», «Ичалки», «Каждый день», «Луговая свежесь», «Магнолия», «О'КЕЙ», ООО «Великолукский молочный комбинат», «Отличная цена круглый год 365 дней», «Первым делом», «Просто», «Савушкин», «Стародубский», «Сырная тарелка», «Сыробогатов», «DZINTARS», «LAIME», «Valio».

Кроме того, ни один производитель не выдержал параметры по «зрелости» сыра, то есть, соответствие кислотности ГОСТу.

Вывод, который сделали в Роскачестве, вряд ли может порадовать. По словам руководителя организации Максима Протасова, сегодня ключевую роль при выборе сыра играет не качество продукта, а его цена.

«Производители всеми доступными методами снижают себестоимость сыра – в первую очередь, за счёт снижения жирности молочного сырья и сокращения сроков вызревания сыра. Исследование Роскачества подтвердило, что это самые распространенные недостатки», – заявил Протасов.

Продукт содержит пальмовое масло, антибиотики и не является сыром.
Код товара:
4607024207895



Напомним, что бренд «Аппетитно круглый год» не первый раз попадает в «Выбраковку». В мае текущего года квас этой марки также занял последнее место в исследовании Роскачества. Читайте подробнее: [Тест от Роскачества: квасок с плесенью не желаете?](#)

Фото: roskachestvo.gov.ru

Автор: Соня Нореман © Babr24.com РАССЛЕДОВАНИЯ, ЗДОРОВЬЕ, РОССИЯ 👁 30877 11.07.2017, 18:44
👍 1277

URL: <https://babr24.com/?ADE=162144> Bytes: 3468 / 3202 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:
newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Соня Нореман**,
обозреватель.

На сайте опубликовано **409**
текстов этого автора.

[НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:](#)

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)