

Выбраковка! Творог: если не с крахмалом, то с плесенью

Довольно редкий случай произошёл во время очередной проверки Росконтроля – все исследованные образцы попали в «чёрный список». Таким плачевным результатом закончились испытания на качество и безопасность для творога семи популярных брендов: «**Домик в деревне**», «**Простоквашино**», «**Дмитровский молочный завод**», «**Коровка из Кореновки**», «**Милава**», «**Останкинское**», «**Искренне Ваш**».

Все образцы, кроме «**Останкинского**», попались на содержании в них крахмала, который не является молочным компонентом и добавляется исключительно для придания густоты, а также с целью замаскировать некачественное сырьё. Как следствие – во всех этих творогах повышенное содержание углеводов. Кроме того, в четырёх образцах – «**Домик в деревне**», «**Дмитровский молочный завод**», «**Коровка из Кореновки**» и «**Милава**» – катастрофически низкое содержание молочнокислых бактерий – от 400 до 300 000 при норме не менее 1 000 000 на грамм продукта.

Показатели качества проверенных образцов (содержание крахмала, молочнокислых бактерий и органолептические свойства)

Название	Крахмал, %	Молочнокислые бактерии, КОЕ/г	Вкус и запах
"Домик в деревне" 9%	✘ 1,06	✘ 100 000	✘ Со слабым кисломолочным запахом и вкусом, без посторонних привкусов и запахов
"Искренне Ваш" 9%	✘ 1,30	✔ 5 000 000	✘ Со слабым кисломолочным запахом и вкусом, с легкой мучнистостью во вкусе
Творог "Коровка из Кореновки" 9%	✘ 1,43	✘ 400	✘ Со слабым кисломолочным запахом и вкусом, вкус пустой, с выраженной мучнистостью
"Милава" 9%	✘ 1,53	✘ 300 000	✘ Со слабовыраженным кисломолочным запахом и привкусом, с легким посторонним (химическим) привкусом
"Дмитровский молочный завод" 9%	✘ 1,13	✘ 800	✘ Со слабым кисломолочным запахом и вкусом, со слабым привкусом топленого масла
"Останкинское" 9%	✔ Не обнаружен	✔ 40 000 000	✘ С легким кисломолочным запахом и привкусом, со слабым запахом топленого масла, с горьковатым привкусом
"Простоквашино" 9%	✘ 1,22	✔ 5 000 000	✘ Со слабым кисломолочным запахом и вкусом, со слегка затхлым сладковатым привкусом

Единственный образец, обошедший без крахмала, и при этом показавший самое высокое содержание молочнокислых бактерий (5 000 000) – творог марки «**Останкинское**». Это единственный творог из принявших участие в исследовании, не признанный фальсификатом. И всё бы хорошо, если бы в «Останкинском» содержание плесени не превысило допустимую норму в 24 раза. В меньшем количестве, но всё же предъявил экспертам плесень творог «**Искренне Ваш**». Более того, вдобавок к плесени он ещё «похвастался» превышением безопасного количества дрожжей в 340 раз! Также превышение допустимого содержания дрожжей обнаружено в образцах «**Дмитровский молочный завод**» (в 220 раз) и «**Милава**» (в 8,6 раза).

«**Милава**», кстати, вообще отличилась – жирность этого творога составила 1,5% при заявленных 9%. Видимо, белорусские производители перепутали упаковку.

На этом фоне отсутствие в составе проверенных продуктов растительных жиров и антибиотиков уже не

кажется таким уж большим достоинством.

Слабая надежда на то, что все эти нарушения не сказались на вкусе продуктов, не оправдались. Ни один образец не прошёл проверку на органолептические показатели (вкус и запах). Лучше других в этом плане – «Домик в деревне», его вкус просто недостаточно насыщенный. У всех остальных либо мучнистая консистенция, либо затхлый, а то и вовсе химический привкус.

Поскольку по совокупности нарушений все проверенные образцы попали в «чёрный список», в итоговом рейтинге смысла нет. Единственное, на что следует обратить внимание, – «Домик в деревне», «Простоквашино» и «Коровка из Кореновки» хоть и произведены с нарушениями, но всё же являются безопасными, а вот «Дмитровский молочный завод», «Милава», «Останкинское» и «Искренне Ваш» могут нанести вред вашему здоровью и категорически не рекомендуются к употреблению.



Инфографика: roscontrol.com, фото: ratengoods.com

Автор: Соня Нореман © Babr24.com РАССЛЕДОВАНИЯ, ЗДОРОВЬЕ, РОССИЯ 👁 49932 📅 06.11.2018, 15:25
👍 1459

URL: <https://babr24.com/?ADE=182699> Bytes: 3227 / 2857 Версия для печати

👍 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](https://t.me/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](https://t.me/bur24_link_bot)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/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](#)