

Выбраковка! Плавленый сыр из говяжьего жира с крахмалом

Плавленые сыры чрезвычайно популярны во всём мире. Его любители разделяются на фанатов ломтиков, брусочков или пластинок, с грибами, ветчиной, зеленью, овощами и прочими добавками. Не так давно на прилавках появился и вовсе экзотический продукт – сыр с сыром.

Плавленый сыр
Hochland со
швейцарским сыром



Однако истинные гурманы предпочитают нежнейший вкус пастообразного сливочного сыра без каких-либо добавок. Именно эта разновидность плавленого сыра заинтересовала экспертов Росконтроля. Для проверки на качество и безопасность они выбрали продукцию семи популярных в России торговых марок: «Город сыра», «Карат», «Наша семья / Лакомо», «Сыробогатов», Hochland, President, Valio / Viola.

Участники
эксперимента



Плавленые сыры считаются более диетическими и менее вредными, нежели твёрдые, поскольку содержат меньше холестерина. Разумеется, при условии соблюдения технологии производства, условий хранения и умеренности в потреблении.

К сожалению, производители зачастую используют запрещённые техническим регламентом ингредиенты с целью удешевления производства. Безусловно, это не может не сказаться на вкусовых качествах и полезных свойствах конечного продукта.

Так, сыры «Город сыра», «Карат» и «Сыробогатов» сделаны не из молочного жира, как того требует технология, а из более дешёвого говяжьего жира с добавлением сливочного ароматизатора. Содержание молочного жира в этих образцах – от 10 до 15 % при массовой доле жира 55 %. Попросту говоря, эту продукцию вообще нельзя называть сыром, самое подходящее для неё слово – суррогат.

Кроме того, «Город сыра» и «Карат» «похвастались» перед экспертами наличием крахмала, а производители из «Нашей семьи» не только добавили крахмал в сыр «Лакомо», но и забыли указать сей факт на упаковке.

Забывчивость проявили и на некогда славном Московском заводе «Карат», не указав в маркировке фосфаты, которые используются в качестве солей-плавителей. Видимо, производитель посчитал, что чем меньше на упаковке добавок с буквой «Е», тем вкуснее будет продукт.

Результаты проверки		Название	Жиросистотный состав жировой фазы	Содержание крахмала, %	Содержание добавленного фосфата, %
<p>К сырам Hochland, President и Viola у экспертов Росконтроля вопросов не возникло. Сыр «Лакомо» отделался замечанием, а вот «Город сыра», «Карат» и «Сыробогатов» отправлены в Чёрный список и к покупке категорически не рекомендуются.</p> <p>Итоговый рейтинг выстроился следующим образом:</p> <p>1-2 место. Hochland и President – 53 балла;</p> <p>3 место. Viola – 49 баллов;</p> <p>4 место. «Лакомо» – 34 балла, товар с замечаниями;</p> <p>5-6-7 место. «Город сыра», «Карат», «Сыробогатов» – Чёрный список.</p>		Сыр плавленый "Лакомо / Наша семья" сливочный	расчетное содержание молочного жира в жировой фазе (по масляной кислоте) соответствует молочному жиру	1,65 (не заявлен в составе)	0,312
		Сыр плавленый Hochland сливочный	расчетное содержание молочного жира в жировой фазе (по масляной кислоте) соответствует молочному жиру	менее 0,50	0,302
		Сыр плавленый President сливочный	расчетное содержание молочного жира в жировой фазе (по масляной кислоте) соответствует молочному жиру	менее 0,50	0,481
		Сыр плавленый "Город сыра" "Сливочный"	расчетное содержание молочного жира в жировой фазе (по масляной кислоте) около 15%.	1,28	0,368
		Сыр плавленый "Сыробогатов" сливочный	расчетное содержание молочного жира в жировой фазе (по масляной кислоте) около 10%.	менее 0,50	0,391
		Сыр плавленый "Карат" сливочный	расчетное содержание молочного жира в жировой фазе (по масляной кислоте) около 10%.	1,31	0,210 (не заявлен в составе)
		Сыр плавленый "Viola/Violo"	расчетное содержание молочного жира в жировой фазе (по масляной кислоте) соответствует молочному жиру	менее 0,50	0,392

Знаменитый некогда сыр «Карат» к покупке не рекомендуется – он сделан из говяжьего жира с ароматизаторами и крахмалом



Фото: roscontrol.com

Автор: Соня Нореман © Babr24.com
 РАССЛЕДОВАНИЯ, РОССИЯ
 50188 13.04.2019, 18:15 1882
 URL: <https://babr24.com/?ADE=187827>
 Bytes: 3335 / 2653 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
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](#)