

Выбраковка! Одно из двух: либо зефир, либо в шоколаде

Зефир считается одной из самых полезных сладостей, поскольку изготавливается из яблочного пюре. Именно поэтому зефир входит в список кондитерских изделий, рекомендуемых Институтом РАМН для питания в детских садах и школах. Разумеется, при условии соблюдения рецептуры и технологии. А здесь как раз могут возникнуть проблемы.

Одна из популярных разновидностей зефира – зефир в шоколаде. Именно этот продукт и решили проверить на качество и безопасность эксперты Росконтроля. В лаборатории организации были отправлены образцы пяти популярных в России торговых марок любимого многими лакомства: «Дикси» (ООО «ЛакоШе»), «Лянёж» (ООО «Нева»), «Мое обожание» (ООО «Сокол»), «Полёт» (ООО «Полёт»), «Шармэль» (АО «Ударница»).

Участники эксперимента

Результаты, прямо скажем, обескураживающие. Во-первых, производители экономят на яблочном пюре, которого по ГОСТу должно быть не менее 11 %. И если в зефире «Дикси», «Лянёж» и «Моё обожание» пюре от 7 до 10 %, то в «Шармэль», как утверждают эксперты, пюре, если и присутствует, то в очень малом количестве. Исключение из правил – зефир «Полёт», в котором содержание яблочного пюре превышает необходимую норму в восемь раз.



Во-вторых, при производстве всех сортов зефира, кроме «Моего обожания», был использован не указанный в маркировке сахарин. По словам главного специалиста Росконтроля Ирины Аркатовой, сахарин значительно удешевляет производство, поскольку гораздо слаще сахара. Однако, как и любая пищевая добавка, подсластитель должен быть указан в перечне ингредиентов, а зефир с сахарином в составе уже не может называться «натуральным продуктом». Рекордсмен по содержанию сахарина – «Шармэль», 91,3 мг/кг.

В-третьих, шоколад. Здесь свои тонкости. Если производитель честно пишет, что его зефир «глазированный», а не «в шоколаде», то претензий к нему быть не может – покупатель предупреждён.






Принципиальное отличие кондитерской глазури от шоколадной в том, что при её производстве вместо какао-масла используется заменитель лауринового типа.

Открыто в глазировке вместо шоколада признались производители зефира «Лянёж», «Моё обожание» и «Полёт». «Шармэль» позиционируется как «зефир в шоколаде» и в этом плане марку держит – продукт покрыт натуральной шоколадной глазурью. А вот оболочка зефира «Дикси» шоколадом и не пахнет, хотя

продукт преподносится покупателю как «зефир в шоколаде» с какао-маслом в составе.






Результаты проверки на качество

В отличие от качества, проверка на безопасность порадовала: количество мезофильных и анаэробных микроорганизмов и массовая доля сернистой кислоты не превышают допустимых норм. Единственный зефир, в котором была обнаружена сорбиновая кислота – «**Моё обожание**». Впрочем, данный консервант заявлен в составе продукта, а это уже не нарушение.

Название	Расчетное содержание яблочного пюре (по яблочной кислоте), %	Сахарин, мг/кг	Заключение по жирнокислотному составу глазури
 Зефир "Ударница/Шармэль" в шоколаде	✘ <7	✘ 91,3	✔ Соответствует темному шоколаду
 Зефир "Д" "Дикси" в шоколаде	⚠ 7	✘ 35,8	✘ Глазурь изготовлена на основе ЗМК лауринового типа, наименованию "шоколад" глазурь не соответствует
 Зефир "Лянеж" глазированный	✔ 10	✘ 27,3	✔ Глазурь изготовлена на основе ЗМК лауринового типа
 Зефир "Мое обожание" глазированный	✔ 9	✔ Не обнаружен	✔ Глазурь изготовлена на основе ЗМК лауринового типа
 Зефир "Полет" в темной глазури	✔ 94	✘ 28,8	⚠ Глазурь изготовлена на основе ЗМК лауринового типа, объективных признаков присутствия в составе глазури указанного в маркировке цельного сухого молока нет.

Результаты проверки на безопасность

По совокупности замечаний к составу и маркировке четыре марки зефира из пяти отправлены в Чёрный список Росконтроля: «**Дикси**», «**Лянеж**», «**Полёт**» и «**Шармэль**». Более-менее благополучно прошёл испытания лишь зефир «**Моё обожание**» производства кондитерского комбината «Сокол» по заказу ЗАО БКК «Коломенский». Однако не забывайте, что секрет успеха московских кондитеров лишь в том, что они честно указали в маркировке кондитерскую глазурь и консерванты.

Название	КМАФАнМ, КОЕ/г	Бензойная и сорбиновая кислота, мг/кг	Массовая доля сернистой кислоты, %
 Зефир "Ударница/Шармэль" в шоколаде	✔ менее 15	✔ не обнаружено	✔ менее 0,002*
 Зефир "Д" "Дикси" в шоколаде	✔ менее 15	✔ не обнаружено	✔ менее 0,002*
 Зефир "Лянеж" глазированный	✔ менее 15	✔ не обнаружено	✔ 0,0024
 Зефир "Мое обожание" глазированный	✔ менее 15	✔ 710,8 - сорбиновая кислота (заявлена)	✔ 0,0021
 Зефир "Полет" в темной глазури	✔ менее 15	✔ не обнаружено	✔ менее 0,002*

Если резюмировать итоги, то «**Шармэль**» – в шоколаде, но не зефир, «**Моё обожание**», «**Лянеж**» и «**Полёт**» – зефир, но не в шоколаде, в двух последних случаях с сахарином вместо сахара.

Знаменитый зефир
«Шармэль» — главное
разочарование
экспертов

Фото: roscontrol.com

Автор: Соня Нореман © Babr24.com
РАССЛЕДОВАНИЯ, РОССИЯ
👁 36205 29.04.2019, 22:36 📌 1706
URL: <https://babr24.com/?ADE=188355>
Bytes: 4263 / 3494 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: krsyar.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](#)