

Выбраковка! Рейтинг лапши с опровержением мифов и обоснованием вреда

В поезде, во время перекуса на даче, да и во многих других случаях, когда под рукой нет плиты, но есть кипятилок, на выручку голодным приходит лапша быстрого приготовления.

По мнению диетолога Марият Мухиной, данная пища вполне допустима в качестве гарнира в ежедневном меню. Но только в том случае, если не используются прилагаемые к ней пакетики с приправами, содержащие соль и усилители вкуса. Если же вы не видите смысла в лапше без приправ, то баловать себя «Дошираком» и собратями стоит не чаще раза в неделю.

Насколько ингредиенты для приготовления лапши насыщены опасными для здоровья элементами, и как производителями соблюдаются требования ГОСТа, проверили специалисты Российской системы качества (Роскачество), установив собственный «опережающий стандарт», при прохождении которого товару мог бы быть присвоен российский Знак качества.



Забегая вперёд, отметим, что встретить на прилавках лапшу быстрого приготовления со Знаком качества в ближайшее время нам не удастся – ни один из проверенных образцов не смог получить от экспертов максимальной оценки.

Всего в лабораториях Роскачества по 170 параметрам качества и безопасности была проверена куриная лапша 17 торговых марок из России, Казахстана и Южной Кореи.

Начнём с хорошего. Ни в одном из проверенных экземпляров не были обнаружены ГМО, патогенные микроорганизмы, бактерии группы кишечной палочки, дрожжи и плесень. Также в составе не выявлены синтетические красители, а семь производителей, которые использовали соевый белок, честно указали данный факт на упаковке.

Кстати, если информация на упаковке вас уверяет в наличии куриного мяса или фарша, имейте в виду – речь идёт о микроскопическом порошкообразном содержании в бульонном концентрате. Все цельные мясные кусочки – это соя.

Что касается пресловутого глутамата натрия, без которого, к слову, подобные продукты в принципе не производятся, то его содержание во всех образцах соответствует требованиям опережающего стандарта. Больше всего глутамата обнаружено в лапше **BigBon** (3,48 г/кг при допустимых 10 г/кг), меньше всего – в лапше «**Каждый день**» (0,69 г/кг).

Но, несмотря на перечисленные плюсы, пять баллов за безопасность ни один продукт не получил.

Лапша BigBon. Лидер по содержанию глутамата натрия

Как известно, лапша быстрого приготовления представляет собой предварительно пропаренные, а затем обжаренные в растительном масле брикеты. Так вот, в продукции всех участников эксперимента кислотное число жира не соответствует ГОСТу. Это говорит либо о том, что при обжарке использовалось несвежее масло, либо о нарушении технологии производства.



Необходимо помнить, что, в отличие от обычных макарон, впитавшееся в «быструю» лапшу масло даёт до 25 % жира на 100 грамм продукта. В исследованных образцах этот показатель не превышает 22 %, а меньше всего жира в лапше «Донсан» (15,1 %).

Что касается содержания соли, то требованиям опережающего стандарта Роскачества соответствует лапша пяти торговых марок из 17: «Анаком», «Доширак», «Красная цена», «Лаззат» и «Петра». Больше всего соли содержится в лапше «Вермишель» (1,6 % массовой доли в продукте), «Донсан» (1,2 %) и **BigBon** (1,1 %).

И ещё один неприятный момент. В лапше «Биг Ланч», «Золотистая жатва», «Моя цена» и «Роллтон» обнаружено следовое количество регулятора роста растений хлормеквата-хлорида, попавшего в лапшу через зерновое сырьё. Данное вещество является токсичным и при постоянном поступлении в организм накапливается в тканях и органах человека, что ни к чему хорошему не приводит.

Опираясь на результаты проверки, можно констатировать, что большинство мифов о лапше, как то большое количество глутамата натрия, консервантов, красителей и других вредных веществ, не соответствуют действительности.

Тем не менее во всей исследованной продукции в той или иной мере обнаружено несоответствие требуемым стандартам, поэтому злоупотреблять обедами с лапшой быстрого приготовления не стоит.

Единственная лапша, которую следует обходить стороной – «Скоровар» производства ООО «Тримэкс». В ней обнаружено превышение допустимого уровня содержания охратоксина А – токсичного вещества группы микотоксинов, вырабатываемого плесневыми грибами. За серьёзное нарушение данная лапша была исключена из рейтинга с оценкой 0 баллов.

Лапша «Скоровар». К покупке не рекомендуется



В завершение приведём первую десятку итогового рейтинга. Сразу отметим, что разница в оценках не столь существенна и, по большому счёту, при выборе любой из перечисленной лапши можно руководствоваться собственным вкусом.

1-2 место. **«Анаком»** (ООО «Импрод») – 3,988 балла.

1-2 место. **«Доширак»** (ООО «Доширак Коя») – 3,988 балла.

3 место. **«Каждый день»** (ООО «Импрод») – 3,925 балла.

4-5 место. **«Красная цена»** (ООО «Импрод») – 3,889 балла.

4-5 место. **«Петра»** (ООО «Маревен Фуд Сентрал») – 3,889 балла.

6 место. **«Биг Ланч»** (ООО ТПК «БиоФуд») – 3,824 балла.

7 место. **«Роллтон»** (ООО «Маревен Фуд Сентрал») – 3,688 балла.

8 место. **BigBon** (ООО «Маревен Фуд Сентрал») – 3,673 балла.

9 место. **«Донсан»** («Овис Трейдинг Ко, ЛТД») – 3,550 балла.

10 место. **«Вермишель»** (ООО «Импрод») – 3,334 балла.

«Анаком» и «Доширак».
Лидеры рейтинга с оценкой 3,988 балла



Фото: propert.ru, rskrf.ru

Автор: Соня Нореман © Babr24.com

РАССЛЕДОВАНИЯ, ЗДОРОВЬЕ, РОССИЯ 👁 53300 26.10.2019, 19:07 📌 1830

URL: <https://babr24.com/?ADE=194204> Bytes: 6071 / 5181 Версия для печати

👍 Порекондовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Соня Норман**,
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: krsyar.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: eqquatoria@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](#)