

Выбраковка! Квасим с умом, или Как не переплатить за фальсификат

В жаркое время года самым популярным прохладительным напитком россиян был и остаётся русский квас. Он прекрасно утоляет жажду, бодрит и снимает усталость. Разумеется, при условии изготовления из натуральных ингредиентов по классическому рецепту.

Эксперты Росконтроля проверили добросовестность производителей, протестировав состав и вкусовые качества кваса шести популярных в России торговых марок: «Суздальские напитки», «Вятский домашний», «Останкинский хлебный», «Русский особый», «Русский дар традиционный» и «Очаковский».



Участники эксперимента

Не секрет, что натуральный квас – это продукт брожения. Поэтому в нём всегда содержится некоторое количество этилового спирта (согласно ГОСТу не более 1,2 %).

Градусом в объёме от 0,3 до 0,7 % похвастались все участники проверки, кроме кваса «Русский особый» производства АО «Останкинский завод напитков». При более детальном рассмотрении выяснилось, что на этикетке «Русского особого» указан ГОСТ 28188, который распространяется не на квас, а на безалкогольные напитки. Поэтому производитель смело добавил в состав консервант бензоат натрия, которого в натуральном квасе быть не должно.

Другими словами, напиток «Квас “Русский особый”» в принципе не имеет права именоваться квасом, и налицо намеренная дезинформация покупателей.

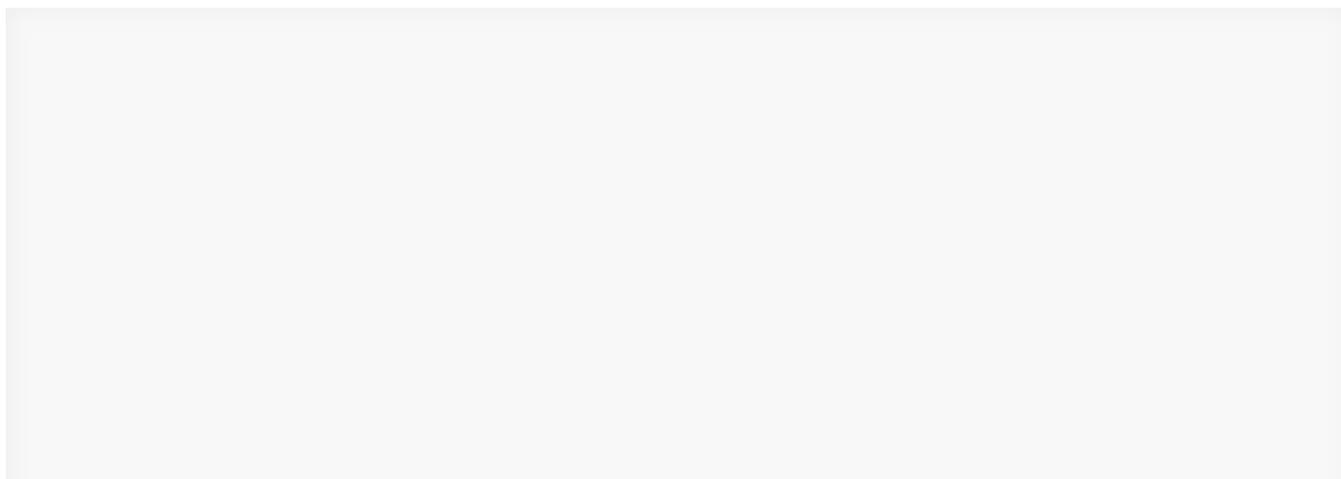
«Производитель явно схитрил, указав в фантазийном названии своего продукта слово «квас». Если внимательно прочитать полное наименование, то выясняется, что данный продукт является безалкогольным напитком, ни слова о том, что это продукт брожения в маркировке нет. Таким образом, указание на этикетке слова «Квас» как элемента придуманного названия может ввести потребителя в заблуждение», – прокомментировала результат проверки главный специалист экспертного центра Росконтроля Ирина Аркатова.



Квас «**Русский особый**» оказался не квасом, а банальной безалкогольной газировкой с консервантами

Не должны использоваться при производстве кваса и регуляторы кислотности. Поэтому обнаруженная в квасе «**Суздальские напитки**» изрядная порция лимонной кислоты тут же отбросила этот образец в нижнюю часть рейтинга.

К четырём другим участникам проверки претензий по качеству и маркировке не возникло.



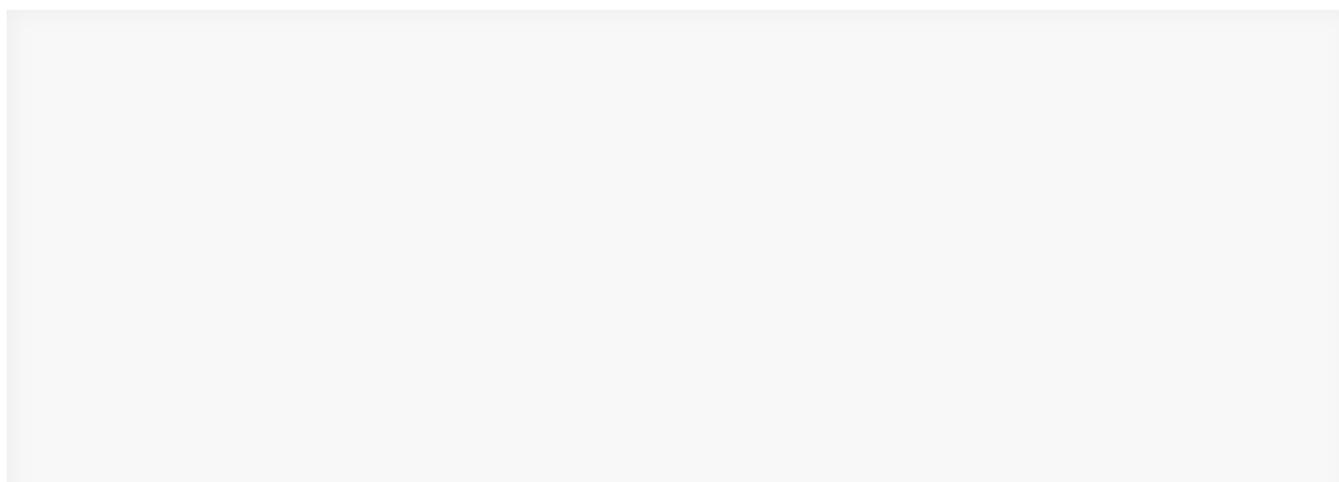
Название	Объемная доля этилового спирта, %	Концентрация лимонной кислоты, г/дм ³	Консерванты, мг/дм ³
 <u>"Русский дар", "Традиционный"</u>	✔ 0,7	✔ 0,1	✔ Не обнаружено
 <u>"Вятский" "Домашний"</u>	✔ 0,7	✔ 0,1	✔ Не обнаружено
 <u>"Очаковский"</u>	✔ 0,3	✔ 0,3	✔ Не обнаружено
 <u>"Суздальские напитки"</u>	✔ 0,7	⚠ 1,3	✔ Не обнаружено
 <u>"Останкинский" "Хлебный"</u>	✔ 0,6	✔ 0,1	✔ Не обнаружено
 <u>"Русский" "Особый"</u>	⚠ 0	✔ 0,1	⚠ 130, бензойная кислота

Результаты проверки на качество

Нет ничего удивительного, что фальсификат кваса **«Русский особый»** с треском провалил и органолептическую проверку – на его вкусе и аромате дегустаторами был поставлен жирный крест.

«Останкинский хлебный» от того же производителя, что и «Русский», а также квас **«Суздальские напитки»** никаких выдающих вкусовых качеств не продемонстрировали.

Безоговорочными лидерами дегустации стали напитки **«Очаковский»**, **«Русский дар»** и **«Вятский»**, набравшие соответственно 14,8, 14,5 и 14,2 балла при максимальных 15.



Название	Вкус	Аромат	Оценка в баллах
<u>"Русский дар", "Традиционный"</u>	✓ с хлебными тонами, полный, чистый	✓ с хлебными тонами	✓ 14,5
<u>"Вятский" "Домашний"</u>	✓ с хлебными тонами, сбалансированный	✓ с яркими фруктовыми тонами	✓ 14,2
<u>"Очаковский"</u>	✓ кисло-сладкий, гармоничный, с тонами сброженного напитка	✓ с хлебными тонами	✓ 14,8
<u>"Суздальские напитки"</u>	⚠ простой, со вкусом сусла	⚠ простой	⚠ 11
<u>"Останкинский" "Хлебный"</u>	✓ с хлебными тонами	⚠ простой	⚠ 10,5
<u>"Русский" "Особый"</u>	✗ не типичный для кваса, тона брожения отсутствуют	✗ не типичный для кваса, тона брожения отсутствуют	✗ Не является квасом

Результаты дегустации

Если вы не придирчивы к вкусовым качествам, и вам не особо важно, соблюдались ли при производстве необходимые технологии, вы можете смело покупать любой из представленных напитков. Все участники проверки признаны безопасными продуктами, бактерии, плесень и токсичные элементы в их составе не обнаружены.

Окончательный рейтинг по результатам всех испытаний выглядит следующим образом:

- 1 место. **«Очаковский»** – 90 баллов.
- 2 место. **«Вятский домашний»** – 87 баллов.
- 3 место. **«Русский дар традиционный»** – 84 балла.
- 4 место. **«Суздальские напитки»** – 78 баллов, товар с замечаниями.
- 5 место. **«Останкинский хлебный»** – 77 баллов.
- 6 место. **«Русский особый»** – 55 баллов, не является квасом.

По соотношению цена-качество безоговорочным лидером исследования стал квас **«Русский дар»**. Он самый

дешёвый из всех образцов, при этом занял второе место на дегустации и третье в общем рейтинге. Единственное, что может насторожить российского покупателя, это производитель. Убедить себя в том, что американская корпорация PepsiCo наряду с «Пепси-колой» научилась выраживать квас по традиционному русскому рецепту, непросто.



Квас «Русский дар».
Недорого и вкусно от
PepsiCo

Фото и инфографика: roscontrol.com

Автор: Соня Нореман © Babr24.com РАССЛЕДОВАНИЯ, РОССИЯ 50257 06.07.2020, 19:18 2212

URL: <https://babr24.com/?ADE=202484> Bytes: 4801 / 3947 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: 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](#)

