

Кефир «неживой» – пользы ноль?

Читатели газеты-«сельчанки», внимательно следящие за ассортиментом «молочки» на прилавках белорусских магазинов, попросили нас разобраться: чем отличается кефир от кефирного продукта, йогурт от йогуртного продукта и так далее?

«НАСТОРАЖИВАЕТ нас «превращение» сметаны в сметанный продукт. Не хотят ли под видом полезного всучить второсортный товар? — поинтересовался Анатолий Кузнецов из Глуска. — И одинаково ли полезны, скажем, творог и творожный продукт?» За разъяснениями «БН» обратилась к заведующей отделом стандартизации и нормирования [РУП «Институт мясо-молочной промышленности» Алле АХРАМЕНКО.](#)



Вызывающие недоверие потребителей кефирный, сметанный, творожный продукты и молочный напиток, оказывается, существовали и раньше. Но открыто, на упаковках, так называться они стали лишь в октябре 2007 года, когда был введен в действие стандарт «Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения». Документ строго разграничил традиционные кефир, сметану, творог и их продукты и обязал производителя указывать на упаковке истинное название своего товара.

Эти «продукты» могут отличаться от своих традиционных аналогов либо по составу (когда в них молочный жир заменен растительным), либо тем, что они подверглись термической обработке по окончании технологического процесса и не содержат живых микроорганизмов в конце срока годности, или состав их микрофлоры отличается от традиционного.

— Необходимо обращать внимание в первую очередь на наименование продукта, его состав, условия продажи, — говорит Алла Ахраменко. — Нередко мы видим в магазинах молочные продукты, которые хранятся не в холодильниках, а на поддонах прямо в торговом зале. Они — термизированные, не содержат живых молочнокислых микроорганизмов. А потому и называться должны только «йогуртный продукт термизированный» или «творожный продукт термизированный».

Итак, кефирный продукт — это напиток, при производстве которого вместо кефирных грибков используют закваску молочнокислых организмов и дрожжи. Такой напиток менее полезен, проигрывает по вкусу, да и стоит порой дороже. Для настоящего же кефира в качестве закваски используют специальный кефирный грибок. Это совместная работа молочнокислых стрептококков и палочек, уксуснокислых бактерий и дрожжей. Всего в этот грибок входит около двух десятков живых микроорганизмов. Для работы с кефирным грибком нужны дополнительные помещения, стерильность, повышенный контроль, а кефирный продукт в этом плане приготовить проще. В составе настоящего кефира к тому же не должно быть сухого молока. Количество молочнокислых микроорганизмов на конец его срока годности — не менее 10^7 в 7-й степени КОЕ/г, а количество дрожжей — не менее 10^4 в 4-й степени КОЕ/г. И, пожалуй, самый верный признак «живого» кефира — срок годности не более 14 дней. Если напиток может храниться дольше, значит, его подвергли термической обработке, и тот утратил свои полезные свойства. Зачем же производить бесполезный кефир?

— Раньше допускалось добавлять в кефир закваски прямого внесения, поэтому многие заводы ликвидировали свои заквасочные отделения. И когда было решено, что в кефир не допускается вносить чистые культуры молочнокислых организмов и дрожжей, а только закваску, приготовленную на кефирных грибах, многие заводы были вынуждены начать писать на своих кефирах «кефирный продукт», — говорит специалист.

То есть кефирный продукт мы пили и раньше, только не знали об этом. Сейчас же, когда потребителю открыли глаза, а производителю связали руки, заставив писать «кефирный продукт» на пакете «неживого» напитка, можно питаться с заботой о собственном здоровье, главное — быть внимательным при покупке.

Что же касается сметанного, йогуртного и творожного продуктов, то они отличаются от своих «настоящих» собратьев составом. В сметане, йогурте и твороге не может быть растительных жиров. Кроме того, эти «продукты» подвергают термической обработке, что сокращает содержание в них полезных бактерий.

Некоторые молочные заводы, чтобы расширить покупательскую аудиторию, производят как натуральную, живую «молочку», так и «продукты».

— В Клецке мы выпускаем только «продукт кефирный», так как здесь у нас нет заквасочного отделения. Но в несвижском филиале производим кефир, — говорит заместитель директора по производству ОАО «Клецкая крыначка» Валентина Новик. — В начале девяностых многие предприятия поддались веянию времени, ликвидировали заквасочные отделения и стали работать с заквасками прямого внесения: это безопаснее по микробиологическим показателям, так как при такой работе практически невозможны ошибки по причине человеческого фактора. Тогда же не стало заквасочного отделения и на нашем предприятии. Оборудовать его заново с нашими сегодняшними объемами производства нет смысла.

Некоторые производители, видя, что покупатели отдадут предпочтение все же натурпродуктам, пошли на хитрость — кефир и кефирный продукт фасуют в визуально одинаковые пакеты (одного цвета, с одинаковыми рисунками).

Кстати, требование указывать на упаковке ее истинное содержание распространяется и на импортную продукцию. То есть на российских йогуртах, если они таковыми не являются, тоже должно значиться «Продукт йогуртный термизированный».

Подготовила Яна МИЦКЕВИЧ, «БН»