

ЗАПЕКАНКА ПОДОЖДЕТ

Наталья Баева



На что может рассчитывать покупатель, который кладет в свою потребительскую корзину творог?

Простая истина, подтвержденная неоднократно: хочешь купить качественный и вкусный творог — отправляйся на базар. На излюбленном многими минчанами Комаровском рынке, в частности, с этим продуктом особых проблем нет. Продавцам, которые наперебой предлагают потенциальным покупателям угоститься деревенским творогом, выделен целый ряд. Но некоторые посетители рынка, попав в это кисломолочное царство-государство, лишь облизываются, а подступиться с серьезными намерениями не рискуют. Довелось как-то наблюдать такую картину: дамочка средних лет, словно сеттер на охоте, долго принюхивалась к товару, но почему-то, совершив пару заходов на цель, так и отошла в нерешительности.

— Ценник смутил? — рискнула полюбопытствовать у привередливой покупательницы автор этих строк.

— Просто товар выглядит как-то подозрительно, — заметила та. — Этот творог на прилавке без упаковки целый день лежит. Кто знает, свежий ли он...

В отделе стандартизации и нормирования Института мясо-молочной промышленности констатируют: весь импортный творог, ввозимый в Беларусь, проходит своеобразную идентификацию. В лабораторных условиях исследуют физико-химические свойства изделия, микробиологию, показатели безопасности, органолептические качества. Все эти характеристики, а также название товара («Творог» или «Творожный продукт») должны соответствовать указанной на упаковке информации. В противном случае импортного гостя выпроваживают восвояси.

Таможня дает добро

Пролить свет на биографию товара удалось в местной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

— Что касается сроков реализации творога, то они действительно невелики. Продавцам, которые его привозят, надо успеть распродать всю партию за один рабочий день, — рассказали сотрудники структурного подразделения. — Но, поверьте, товар с частных подворий на прилавке не залеживается. Деревенский творог — продукт ходовой, ведь в нем нет никаких улучшителей и консервантов, вот и разбирают его моментально.

Что касается качества товара, то контроль за ним особый. На рынок деревенский творог может попасть только на основании ветеринарного свидетельства, которое гласит: буренка, от которой получено молоко, абсолютно не знакома с бруцеллезом, туберкулезом, лептоспирозом и скрытым маститом. Тщательный «таможенный досмотр» ожидает кисломолочного красавца и в лаборатории рынка. Здесь выясняют его жирность и кислотность. Кроме того, проводят радиологическое исследование, а также определяют, все ли в порядке с органолептикой.

Выявляют ли нарушения? Заведующая лабораторией Екатерина Дубиковская констатирует: такие случаи крайне редки. За этот год, к примеру, лаборатория Комаровского не отклонила

ни одной партии деревенского творога. По словам собеседницы, объясняется это весьма просто: лакомством на рынке торгуют одни и те же продавцы, и они держат марку, боятся потерять постоянных клиентов.

Позвольте паспорт изучить

В отличие от деревенского творога, потребительские качества которого покупатель оценивает по внешним признакам (ориентируясь на цвет, запах, вкус и консистенцию), магазинный может рассказать о своих свойствах иным способом. Прежде чем класть товар в корзину, стоит внимательно изучить этикетку. Это свидетельство о рождении, паспорт и вузовский диплом одновременно.

К примеру, использовать на упаковке слово «творог» производитель может только в том случае, если изделие содержит 100 процентов молочных жиров. Поясню, в чем загвоздка. Некоторые производители (это, в частности, характерно для российских переработчиков) добавляют в продукт пальмовое или кокосовое масло. Таким способом они добиваются необходимой жирности, не используя дорогие натуральные компоненты, которых в стране-соседке попросту не хватает. Вполне понятно, что от качественного творога такой синтезированный продукт очень сильно отличается.

— Ни одна партия товара (как отечественного, так и импортного) не попадает в магазин без соответствующих лабораторных исследований, — поясняют в отделе стандартизации и нормирования Института мясо-молочной промышленности. — Поэтому можете быть уверены в тех ингредиентах, которые прописаны на упаковке. Если в состав продукта входят только натуральное сырье и заквасочные микроорганизмы, значит, перед вами действительно творог. Во всяком случае, за отечественный товар ручаемся полностью.

Если на этикетке кисломолочного изделия написано «Творожный продукт», значит, производитель использовал определенные добавки. В составе могут быть уже указанные пальмовые и кокосовые масла, а также другие немолочные компоненты, которые отвечают за вкус, срок годности и консистенцию.

Деревенский творог на рынках тщательно проверяют. В местных лабораториях исследуют кислотность продукта и его жирность. Делают также радиологический и органолептический анализ. В категорию «жирный», в частности, может попасть творог не менее 18 процентов жирности, а «полужирный» — не менее 9 процентов. О качестве творога говорит прежде всего его цвет: он должен быть от белого до слегка кремового без сторонних оттенков. Важен и такой показатель, как влажность. У жирного творога она должна быть не более 65 процентов, у нежирного — не более 80. Что касается радиологических изысканий, то на прилавки попадает лишь тот творог, показатель по радионуклидам у которого не выше 50 беккерель на 1 килограмм. У реализуемого на Комаровском рынке в среднем уровень менее 20 Бк/кг.

Бальзаковский возраст

Многое может рассказать и срок годности. У натурального творога, в который не попали посторонние добавки (консерванты, стабилизаторы и иже с ними), он будет составлять несколько дней. При этом хранится такой товар при плюсовой температуре (не более 2-6 градусов). Если же обозначенный на упаковке срок приближается к месяцу, а то и более, то вероятность того, что вы держите в руках натуральный продукт, минимальна.

— Это может быть либо термизированный (подвергнутый термической обработке) творог, в котором убиты все микроорганизмы, либо творог с добавками, позволяющими замедлить процессы порчи, — поясняют в институте. — В любом случае, ничего живого вы в нем не найдете.

Отдельная категория товара — замороженный творог. Правда, белорусские производители на отечественный прилавок его не поставляют: у нас вполне хватает сырья для того, чтобы выпускать традиционный кисломолочный продукт. Чудо промышленной переработки идет на экспорт. Замораживание позволяет существенно увеличить сроки реализации продукта (до 8 месяцев), но храниться он должен в специальных холодильных камерах и на прилавки попадать в соответствующем виде, как, например, пельмени.

Так или иначе, покупая в теплое время года магазинный или деревенский творог, стоит обращать на срок годности особое внимание, чтобы потом не пришлось экстренно делать запеканку.

Экспертиза «МК»

Качественный творог имеет белый или легкий кремовый цвет, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочные, без посторонних оттенков. Специалисты отмечают: не очень хороший признак, если от общей массы изделия начинает отделяться сыворотка или продукт почти плавает в жидкости. Это прежде всего говорит о том, что товар низкого качества. В то же время слишком сухой творог — следствие чрезмерной производственной борьбы с влагой. Хотя такой комковатый и рассыпчатый продукт лучше хранится. В любом случае, крупинки творога должны быть однородными по цвету. Если же присутствуют желтоватые участки, то продавец предлагает несвежий, заветренный продукт.

Технология в действии

При производстве творога предприятия используют, как правило, один из двух методов: кислотный или кислотно-сычужный. В первом случае молоко (нормализованное, обезжиренное или цельное), пастеризуют, а затем добавляют в него так называемые функционально необходимые ингредиенты — закваски чистых культур молочных бактерий. По истечении нескольких часов из молока образуется творог, который отделяют от сыворотки, прессуют и расфасовывают. Что касается кислотно-сычужной технологии, то здесь помимо основного сырья и закваски используют молоко-свертывающие сычужные ферменты. К слову, сычуг — это желудок животных, который высушивается и в виде порошка добавляется в будущий творог, за счет чего происходит свертывание продукта. Такие ферменты позволяют получить более плотный сгусток, который с легкостью можно отделить от сыворотки.

При производстве зерненого творога используется обезжиренное молоко. Полученный в результате створаживания сгусток дробят на мелкие кусочки, а затем смешивают эти зерна с натуральными сливками.