

Из-за чего сыр-бор?



Следуя советам экспертов по правильному питанию, мы стараемся употреблять в пищу как можно больше молочных продуктов. Благо на прилавках их превеликое множество. Одних сыров десятки наименований. Различаются они не только названиями, внешним видом, но и составом. Потребители стараются выбрать самый вкусный, полезный и, разумеется, не слишком дорогой. Но всегда ли это им удается?

Особенно легко растеряться на рынке. В стеклянных витринах холодильников сыры предлагаются внарезку, как правило, без фабричной упаковки. В качестве ориентира для покупателей лишь самодельные этикетки с указанием сорта и цены. Представлен здесь и заграничный товар. Правда, цены на этот импортный деликатес соразмерны, образно говоря, количеству его дырок.

Выбирая продукт без опознавательных знаков, сложно понять, за что платишь — за благородный сыр или сырный продукт? В такой ситуации покупателям приходится полагаться лишь на собственную интуицию да на честность продавца. В магазине проще сориентироваться. Здесь на каждой упаковке соответствующий “паспорт”.

Решила провести собственный тест, чтобы сравнить на вкус и цвет сыр и сырный продукт. Покупаю в молочном отделе супермаркета две упаковки. На той, что дороже, на этикетке значится: сыр “Российский”, на другой, которая в два раза дешевле, — “Сырный продукт”. Вглядываюсь в этикетки. В составе сыра — молоко пастеризованное, сычужный фермент, закваска молочнокислых бактерий, соль, хлористый кальций. В сырном продукте значительно больше ингредиентов: обезжиренное пастеризованное молоко — 20 процентов, соль, хлорид кальция, заменитель мезофильных бактерий, растительный жир, каротин.

У первого “испытываемого” есть характерные дырочки. У сырного продукта их нет. На вкус он более соленый и по консистенции напоминает пластилин. Такой суррогат лишь внешне напоминает благородного “собрата”, и, по отзывам диетологов, пользы в нем нет никакой.

Как же под маркой настоящего сыра не купить подделку, которую под разными названиями могут замаскировать недобросовестные продавцы? На этот вопрос отвечает начальник контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП “Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию” Ирина Почицкая:

— Сырный продукт хотя и похож на настоящий сыр, но не обладает достоинствами натурального. Обусловлено это рецептурой — количеством внесенного растительного жира, хотя технологии их приготовления схожи. Технические условия допускают замену молочного жира на растительный (это, обычно, пальмовое или кокосовое масло). Благодаря таким добавкам то, что мы легко можем спутать с обычным сыром, имеет более пластичную консистенцию. Говоря научным языком, продукт становится гидролизированным и называться он может только “сырный продукт”.

По существующему Регламенту Таможенного союза информацию о растительных жирах производитель может не конкретизировать, а лишь указывать обобщенно. К примеру, “растительные жиры” или “растительные сливки”. Такое правило существует в странах — участницах ТС, чтобы из-за незначительного изменения рецептуры не менять этикетку. Но в случае с сыром его название должно определяться с учетом добавления в рецептуру растительных жиров. Для

установления наличия в сырах растительных масел мы определяем в них фитостерины. То, что вы видите на прилавках магазинов, прошло строгий контроль, и вам здесь точно не продадут под видом качественного товара более дешевую подделку. Но и бояться продуктов, в которые входят растительные жиры, не стоит. Известно, что пальмовое масло во многих странах издавна используют в пищу. Нет данных о том, что этот продукт как-то негативно повлиял на здоровье. Возможно, что качественное пальмовое масло не представляет той угрозы, о которой так много говорят. Другое дело, если в качестве заменителя того же молочного жира берут технические растительные масла. Такие, конечно, вредны для организма.



Неоднозначное отношение у покупателей вызывает и молодой сыр. Некоторые считают, коль он не вылежал положенного срока, то что-то в нем не так и с качеством. Но молодой сыр также готовится из молока высшего качества с добавлением молочнокислых бактерий, закваски. Эта рецептура не предполагает долгого созревания. Продукт готов к употреблению уже через две недели. К таковым относятся сулугуни, фета, брынза. По своей питательной ценности они не

уступают зрелым "собратям" и рекомендуются для диетического питания как более легкоусвояемые.