

Аж мороз по коже



Корреспонденты «СОЮЗа» оценили вкус и качество российского и белорусского пломбира

Роскачество провело масштабное исследование российского мороженого. Есть факты, от которых мороз по коже. Но имеются и обнадеживающие выводы.

Вначале несколько фактов. В Беларуси и России мороженое любят, но едят его не так много, как за границей. В год каждый белорус съедает в среднем чуть

больше трех килограммов. В России, по подсчетам Союза мороженщиков, около 2,6 килограмма. Лидеры — США и Финляндия — здесь мороженого потребляют в четыре раза больше.

Одна из причин этого — упаковка. За рубежом мороженое принято фасовать весом от килограмма и более, а у нас, в России, лакомство — это небольшой по объему десерт в красивой одежке.

Главный вывод исследования: хороший продукт совсем не значит самый дорогой и красиво оформленный. Высшие баллы по так называемым органолептическим свойствам (яркая, броская упаковка и т.д.) получили как раз товары с нарушениями технологий — «Ваш пломбир» (заниженная жирность) и «Село зеленое» (недовес).

Всего специалисты Роскачества изучили ванильные пломбирсы 34 самых популярных торговых марок, проверив их по 51 показателю качества и безопасности. Сюда, в частности, входили наличие растительных жиров, антибиотиков, жирность продукта, качество молочного сырья, а также микробиологические показатели, позволяющие обнаружить в продукте бактерии и патогенные микроорганизмы.

В результате только пломбирсы трех торговых марок соответствовали требованиям стандарта Роскачества. Так, на российский Знак качества смогут претендовать пломбирсы «Русский Холод» (Московская область), «Вологодский пломбир» и «Эскимос» (Томская область). Исследование Роскачества не выявило массовых отраслевых проблем, сообщили корреспонденту «СОЮЗа» в пресс-службе ведомства. И поделились дальнейшими планами: ведомство планирует включить и другие виды мороженого в план исследований на следующий год. После публикации результатов исследования пломбира Роскачество уже получило сотни запросов от потребителей на исследования качества эскимо и сорбета...

А что огорчает? Во-первых, в 12 образцах мороженого (29% от выборки) отмечены различные нарушения законодательства разного уровня серьезности. Например, наличие растительных жиров. Если они есть в пломбуре, то он полностью теряет право называться пломбиром. Таких марок найдено 2 из 34 — «Белое золото» (Ленинградская область) и «Бодрая корова» (Белгородская область). Вместо надписи «пломбир» следовало бы наклеить надпись «сливочное мороженое» на еще два образца — «Ваш пломбир» и «Мороженое от Деда Мороза». Причина простая — жира в продуктах обнаружено более 11,5%.

Недостоверные сведения на маркировке указаны на двух образцах — «Как было» и «Сибхолод» из Омской области. Их производители «умолчали» о наличии крахмала.

А вот в мороженом «Артек» (Вологодская область) и «Волгоградский пломбир» обнаружены бактерии кишечной палочки. Есть в составе продукта и антибиотики в превышающем технические регламенты Таможенного союза нормы. Левомецетин нашли в мороженом «Волгоградский пломбир», а антибиотики тетрациклиновой группы — в пломбирове «Липецкое».



Наиболее популярные у потребителей сорта мороженого — молочное, сливочное и, конечно же, пломбир — выпускаются в Беларуси по проверенным временам советским рецептурам. Разумеется, рецептуры эти приведены в соответствие с требованиями времени, но суть осталась прежней.

Выпуск в обращение молочной продукции, в том числе мороженого, если оно не соответствует требованиям технического регламента

Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», не допускается. Параллельно в стране действует государственный стандарт СТБ 1467–2004.

— Этот документ не только четко классифицирует мороженое по шести основным группам, но и прописывает требования к качеству и безопасности сырья, — поясняет заведующая сектором стандартизации и нормирования молочной отрасли Института мясо–молочной промышленности Научно–практического центра Национальной академии наук Беларуси по продовольствию Елена Войтехович. — В этом плане белорусский стандарт строже техрегламента. Кстати, по СТБ в Беларуси выпускают мороженое 15 предприятий.

В самом НПЦ по продовольствию уточняют: конкретные показатели идентификации мороженого, как и других молочных составных продуктов, устанавливаются национальными стандартами либо техническими условиями предприятий. Но при этом все виды сырья, используемые при производстве данного продукта, должны быть разрешены к применению минздравом. У покупателей же нет причин не доверять своим производителям, для которых экономия на качестве и безопасности в условиях конкуренции и пристального внимания к молочке со стороны России может выйти боком. Кстати, именно Российская Федерация является главным торговым партнером производителей белорусского мороженого.

— Специалистами Республиканского контрольно–испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания НПЦ по продовольствию осуществляется контроль мороженого, производимого отечественными предприятиями, по самым различным показателям: органолептическим, микробиологическим, содержанию антибиотиков, токсичных элементов, радионуклидов цезия–137, стронция–90 и прочим. Так вот, все образцы, испытанные с начала прошлого года, прошли экзамен успешно, — приводит пример стабильного качества белорусской продукции начальник контрольно–испытательного комплекса Ирина Почицкая.

Конечно, в Беларуси не одна испытательная лаборатория, где проверяют мороженое. Но несоответствие продукции каким–либо параметрам — это исключение из правил, утверждает Ирина Почицкая. Эксперт рекомендует верить маркировке товара: там указан достоверный состав, за этим следят строго. А также напоминает, Александр Нестеров. Аж мороз по коже

что качественная шоколадная глазурь в составе мороженого и фруктовый лед из натурального сока не могут стоить дешево.

Производители тем временем пытаются удивить искушенного покупателя новинками. К примеру, одно из предприятий недавно объявило о выпуске лимитированной партии пломбира «Белы Полюс» по рецепту 1938 года без Е–добавок. По вкусу это классический пломбир, но он тяжелее своих собратьев, поскольку в нем больше сливок и заметно меньше «воздуха». Вместо моно– и диглицеридов жирных кислот в качестве стабилизатора используется мука. Ингредиентов всего восемь: свежие сливки, сгущенное и сухое молоко, масло, мука, вода, сахар и ванилин. Правда, срок годности новинки в два раза меньше привычного. Маркетологи уже успели окрестить это мороженое «национальным пломбиром».

Еще одну белорусскую новинку в мире мороженого в эти дни имеют возможность оценить в России. К чемпионату мира по футболу Минский хладокомбинат N 2 по заказу российского партнера выпустил партию продукции «Мяч Победы» в виде футбольного мяча. Это пломбир, залитый в две вафельные сферы, впоследствии соединенные между собой. Говорят, заказчик остался доволен. А за качество этого мороженого можно не беспокоиться: проверено временем.

Как правильно выбрать мороженое



Белорусское мороженое можно купить сегодня во многих российских регионах. Гурманы уверяют, что вкус у него отменный.

Прежде всего необходимо обращать внимание на этикетку, рассказали в Роскачестве газете «СОЮЗ». Жирность всегда указывается в процентах и влияет на наименование мороженого: для молочного она должна составлять не более 7,5%, для сливочного — от 8 до 11,5%, а для пломбира — от 12 до 20%.

Не стоит бояться добавок Е, так как многие из них натуральные. Например, агар–агар или желатин.

Фальсификат выявить в домашних условиях не получится — единственный способ понять, добавлял ли производитель в мороженую массу растительные жиры, — это отдать образец в лабораторию и исследовать на наличие фитостерина.

Однако самые простые советы таковы. Если вы достали мороженое из морозилки, и оно «откалывается», значит, вы выбрали качественный продукт. Отколоть маленький кусочек от продукта — самая простая проверка его качества, так как хорошо закаленная мороженая масса всегда плотной консистенции. Если мороженое покрыто кристалликами льда — значит, оно проходило повторную заморозку; вкус у такого продукта уже испорчен.

Если мороженое деформировано, также есть вероятность, что был нарушен режим хранения или срок годности продукта на исходе.