

Специалисты ГП «Харьковстандартметрология» провели потребительскую экспертизу сливочного масла

Бытует мнение: сливочное масло жирное, содержит много холестерина, а потому очень вредное. На самом деле любой продукт может плохо влиять на организм, если употреблять его неправильно и в избыточном количестве. Есть сливочное масло можно хоть каждый день, но в меру, тогда оно не только не принесет вам вреда, но и обогатит организм полезными элементами, в частности, витаминами А, С, D и Е. Масло придает особый вкус выпечке, кашам. Если намазать его на хлеб, получится вкусный бутерброд к утреннему кофе. «Почему все чаще появляются сомнения в пользе этого продукта? На что следует обращать внимание потребителям?» - помогает разобраться генеральный директор ГП «Харьковстандартметрология» Владимир Величко.

В Украине требования к качеству сливочного масла регламентированы национальным стандартом ДСТУ 4399:2005 «Масло сливочное. Технические условия», согласно которому этот продукт должен производиться исключительно из коровьего молока и (или) продуктов его переработки. Под продуктами переработки молока подразумеваются сливки, сухое молоко, масленка. Это означает, что продукт, который продается в магазине под названием «масло сливочное», должен содержать только молочный жир без растительных добавок. Разрешается использование закваски для кисломолочного масла, соли для соленого масла, а также бета-каротина для подкрашивания.

Массовая доля молочного жира может быть разной:

- масло сливочное **экстра** с массовой долей жира **от 80,0% до 85,0%**;
- масло сливочное **крестьянское** с массовой долей жира **от 72,5% до 79,9%**;
- масло сливочное **бутербродное** с массовой долей жира **от 61,5% до 72,4%**;
- масло **топленое**: молочный жир с массовой долей жира не менее **99,0%**.

Как видим, масло может изготавливаться с различной массовой долей жира даже в одной классификационной группе. Поэтому не удивляйтесь, если увидите на полках магазинов масло крестьянское с жирностью 72,6% или 73,0%.

Кроме того, масло разделяют на **сладкосливочное**, изготавливаемое из пастеризованных натуральных сливок, и **кислосливочное**, которое изготавливается из пастеризованных сливок, сквашенных чистыми культурами молочнокислых бактерий. Оба вида масла могут производиться с добавлением соли (в количестве не более 1,0%) – **соленое сладкосливочное** или **соленое кислосливочное**. Правда, кислосливочное масло и соленое

масло встречаются довольно редко. Наиболее популярным и традиционным считается вкус сладкосливочного масла.

В рамках потребительской экспертизы на соответствие требованиям национального стандарта ДСТУ 4399:2005 было протестировано 17 образцов сладкосливочного масла крестьянского различных торговых марок и производителей:

масло сладкосливочное крестьянское 73% жира ЧАО «Первомайский молочноконсервный комбинат»;

масло сладкосливочное крестьянское 73% жира ТМ «Звени Гора» ПАО «Звенигородский сыродельный комбинат»;

масло сладкосливочное крестьянское 72,6% жира ТМ «Галичина» ООО «Молочная компания «Галичина»;

масло сладкосливочное крестьянское 73% жира ТМ «Волошкове поле» ЧАО «Юрия»;

масло сладкосливочное крестьянское 73% жира ТМ «Изюмское» ООО «Балаклейский молочный завод»;

масло сладкосливочное крестьянское 72,6% жира ТМ «Белоцерковское» ЧП «Белоцерковская агропромышленная группа»;

масло сладкосливочное крестьянское 72,5% жира ТМ «Молокія» ЧАО «Тернопольский молокозавод»;

масло сладкосливочное крестьянское 72,8% жира ТМ «Слобожанка» ООО фирма «Апрель»;

масло сладкосливочное крестьянское 72,6% жира ТМ «MOLENDAM» ДП «Староконстантиновский молочный завод»;

масло сладкосливочное крестьянское 73% жира ТМ «Новобаварское» ООО «Харьковский молочный завод»;

масло сладкосливочное крестьянское 73% жира ТМ «Молочная ферма» ООО «С-Транс»;

масло сладкосливочное крестьянское 73% жира ТМ «Дитяче» Каневский филиал ООО «Клуб сыра»;

масло сладкосливочное крестьянское 73% жира ТМ «Вершок» ООО «Хмельницкий завод сухого обезжиренного молока «Молочный визит»;

масло сладкосливочное крестьянское 72,5% жира ТМ «Крестьянское» Фирма «Люстдорф» в форме ООО;

масло сладкосливочное крестьянское 73% жира ТМ «Вись» ООО «Сиророб»;

масло сладкосливочное крестьянское 73% жира ТМ «Ферма» ООО «Фуд Девелопмент»;

масло сливочное крестьянское 72,5% жира высший сорт ТМ «Milkavita» ОАО «Милкавита» (Республика Беларусь).

Выяснить натуральность сливочного масла и идентифицировать состав жиров можно только в лабораторных условиях. Качество продукции определялось специалистами Государственной испытательной лаборатории пищевой и сельскохозяйственной продукции ГП «Харьковстандартметрология» в соответствии с требованиями

ДСТУ ISO 3594-2001 «Жир молочный. Выявление растительного жира методом газожидкостной хроматографии стериннов».

По результатам проведенной экспертизы установлено, что из 17 протестированных образцов масла 2 образца (что составляет 11%) не соответствовали требованиям государственного стандарта и информации, заявленной на этикетке.

Лабораторными исследованиями установлено, что **масло сладкосливочное крестьянское 73% жира ТМ «Новобаварское» производства ООО «Харьковский молочный завод» содержит в своем составе растительные жиры! Массовая доля немолочных жиров в жире, выделенном из продукта, составляет 88,9%**. В соответствии с Законом Украины «О молоке и молочных продуктах» запрещено использовать жиры и белки немолочного происхождения при производстве традиционных молочных продуктов, в частности, сливочного масла. Также запрещено использовать названия молочных продуктов в именах и торговых марках продуктов, которые производятся с использованием сырья немолочного происхождения. Продукция, нарушающая эти требования, не должна называться «маслом» – это расценивается как фальсификация и введение потребителя в заблуждение.

Также установлена заниженная массовая доля молочного жира в **масле сладкосливочном крестьянском 73% жира ТМ «Изюмское» производства ООО «Балаклеийский молочный завод»: фактическое содержание молочного жира составляет 71,5%**, а согласно информации на этикетке – должно быть 73%. Следует отметить, что требованиями ДСТУ 4399:2005 для масла «крестьянского» установлена норма массовой доли жира в пределах от 72,5% до 79,9%. В данном случае масло «Изюмское» жирностью 71,5% относится к группе «бутербродное», для которой определена жирность в пределах от 61,5% до 72,4%.

Подводя итоги потребительской экспертизы, генеральный директор ГП «Харьковстандартметрология» Владимир Величко констатировал, что полученные результаты не идеальны, но значительно лучше результатов предыдущих проверок сливочного масла, когда нарушения были установлены в 40% проверенных образцов. Экспертизу сливочного масла ГП «Харьковстандартметрология» проводит не впервые, поэтому есть возможность сравнивать результаты. Однако можно отметить, что потребитель сегодня должен быть очень внимательным при выборе сливочного масла, ведь ни название «масло», ни отметка «ДСТУ» не могут гарантировать качество продукции.

Что нужно знать потребителю при выборе сливочного масла?

Существует несколько важных правил при выборе сливочного масла.

Правило первое - обратите внимание на цену. Качественное масло не может быть дешевым. Для изготовления 1 кг качественного сливочного масла необходимо около 30 л молока. Несложно подсчитать, что настоящее масло стоить дешево никак не может.

Правило второе - посмотрите на жирность. Если массовая доля жира в масле составляет менее 60% - это подделка.

Правило третье - обратите внимание на условия хранения в торговле. Масло должно храниться в морозильных камерах. Оптимальная температура хранения должна быть в пределах той, которая указана на упаковке. Поэтому безопаснее покупать масло в больших магазинах, где установлено соответствующее холодильное оборудование и соблюдаются температурные режимы хранения продукции. Смотрите, чтобы масло не было мягким и деформированным. Деформированная продукция свидетельствует о том, что ее неоднократно замораживали и размораживали.

Правило четвертое - изучайте маркировку. Внимательно осмотрите этикетку со всех сторон! В первую очередь прочитайте название продукции - никаких «*маселко*», «*маслице*» и тому подобных слов нигде не должно быть. Название должно быть четким, например, «*Масло сладкосливочное экстра*», «*Масло сладкосливочное крестьянское*» или «*Масло сладкосливочное бутербродное*». Обратите внимание на состав продукции - только сливки или продукты переработки коровьего молока, именно эти ингредиенты должны быть в составе настоящего масла. Срок годности или дата изготовления, условия и сроки хранения, название и адрес производителя - эта и другая информация должна быть указана четко, в доступной для восприятия форме. Добросовестные производители, которые заботятся о качестве продукции и уважают потребителей, не будут скрывать информацию с помощью слишком мелкого шрифта в маркировке или некачественного или нечеткого отпечатка штампа!

Будьте внимательны к своему здоровью и выбирайте только качественные продукты!