

Недостатки – немолочный жир и незаявленные консерванты ГП «Харьковстандартметрология» провело потребительскую экспертизу плавленых сыров

Многие потребители уверены, что плавленые сыры – это продукты низкой категории, которые лучше не покупать. Но, заходя в супермаркеты, видим, что нам предлагают широкий выбор плавленых сыров как отечественного, так и зарубежного производства: колбасных, ломтевых, копченых, без копчения, сладких, с пищевыми или вкусовыми добавками или без них. Покупать или пройти мимо – ваш выбор. На что же следует обращать внимание, покупая плавленые сыры, рассказывает генеральный директор ГП «Харьковстандартметрология» Владимир Величко.

Плавленый сыр – это полноценный пищевой продукт, источник фосфора и кальция, отвечающего за состояние волос, ногтей и костей. По сравнению с твердыми сортами сыра плавленый сыр организмом человека усваивается полностью и содержит меньше холестерина. Жиры, содержащиеся в плавленых сырах, являются высококалорийными носителями жирорастворимых витаминов. Они обеспечивают организм человека витаминами А, Д, Е и жирными полиненасыщенными кислотами, образующими полезные комплексы Омега-3 и Омега-6, которые являются источником витамина F.

В соответствии с Законом Украины «О молоке и молочных продуктах» плавленые сыры относятся к молочным продуктам, полученным из молока или молочного сырья (сливочного масла, сыра, сухого молока, творога, молочной сыворотки), и могут содержать пищевые добавки, необходимые для производства, при условии, что эти добавки ни частично, ни полностью не заменяют составляющих молока (жира, белка, лактозы).

Плавленые сыры получают путем плавления сырной массы при температуре 75-95° С в присутствии солей-плавителей (цитратов и фосфатов натрия и калия), которые используются для того, чтобы молочный белок не свернулся, а прошел процесс плавления массы, с добавлением эмульгаторов (стабилизаторов), консервантов или без них.

Законом запрещено использование жиров и белков немолочного происхождения в этом продукте, а использование стабилизаторов и консервантов не возбраняется, но информация об их наличии должна быть обозначена в маркировке.

В Украине производство плавленых сыров осуществляется в соответствии с национальным стандартом ДСТУ 4635:2006 «Сыры плавленые. Общие технические условия» и техническими условиями, владельцами которых являются сами производители.

В зависимости от консистенции в соответствии с действующими нормативными документами выделяют две группы плавленых сыров. Первая – ломтевые сыры, имеющие консистенцию от пластической до хрупкой и пригодные для нарезания. При их производстве обязательно используются сычужные сыры с добавлением других молочных продуктов и пищевых добавок или без них. Вторая

группа – пастообразные сыры, имеющие мазкую консистенцию, выделяются выраженным сырным вкусом и содержат высокий процент жира.

По внешнему виду ломтевые сыры бывают в виде брусков различной формы и колбасные, пастообразные – обусловлены формой потребительской тары.

Для проведения потребительской экспертизы были закуплены **8 образцов** плавленого сыра «Дружба», изготовленные в различных регионах Украины, которые реализовались в розничной торговой сети Харькова: супермаркетах «Класс» и «Чудо-Маркет», магазинах «Посад» и ООО «Баскет».

1. Сыр плавленый «Дружба» 40% жира в сухом веществе ТМ «Шостка».
2. Сыр плавленый «Дружба» 55% жира в сухом веществе ТМ «Ферма».
3. Сыр плавленый «Дружба» 50% жира в сухом веществе ТМ «Белоцерковский».
4. Сыр плавленый «Дружба» 55% жира в сухом веществе ТМ «Золотой резерв».
5. Сыр плавленый «Дружба» 50% жира в сухом веществе ТМ «Порада».
6. Сыр плавленый «Дружба» 55% жира в сухом веществе ТМ «Комо».
7. Сыр плавленый «Дружба» 55% жира в сухом веществе ТМ «Козуб продукт».
8. Сыр плавленый «Дружба» 55% жира в сухом веществе ТМ «Пирятин».

Качество продукции определялось в государственной испытательной лаборатории пищевой и сельскохозяйственной продукции ГП «Харьковстандарт-метрология» по массовой доле жира, заявленной на маркировке, идентификации жира (наличию немолочных жиров), массовой доле консервантов.

Проведенной экспертизой установлено, что из 8 образцов плавленых сыров **6 образцов** по всем показателям **соответствовали требованиям действующих нормативных документов**. Уже этот факт радует тем, что потребители могут выбрать для себя полезный, безопасный и качественный продукт питания.

Вместе с тем результаты потребительской экспертизы показали, что **2 протестированных образца** плавленого сыра **не соответствовали требованиям нормативно-правовых актов**. Это сыры ТМ «Козуб продукт» и ТМ «Порада», которые имели следующие недостатки:

- в обоих образцах обнаружена **сорбиновая кислота** (сыр ТМ «Козуб продукт» – 561,4 мг/кг, ТМ «Порада» – 1303,7мг/кг) при **отсутствии информации на маркировке** об этом консерванте;

- в сыре ТМ «Порада» обнаружено **содержание немолочного жира**, следовательно, в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, такой продукт не должен называться сыром;

- в сыре ТМ «Козуб продукт» выявлена заниженная массовая доля жира: на этикетке заявлено 55%, а фактически выявлено – 51,7%.

Плавленый сыр – достаточно востребованный продукт питания, поэтому у производителей существует большой соблазн его фальсификации. Наиболее распространенным видом обмана потребителей при производстве сыров является замена молочного жира немолочным, в том числе растительным (кокосовым, пальмовым маслами или смесью растительных жиров). Недобросовестные производители реализуют поддельные и опасные пищевые продукты, заставляя потребителей не только платить больше, но и рисковать здоровьем.

В Украине **не запрещено частичное использование растительных жиров** при производстве **молокосодержащих продуктов**. Это такие продукты, как:

продукт молокосодержащий сырный; продукт молокосодержащий сырный плавленый; продукт молокосодержащий сметанный; продукт молокосодержащий йогуртовый.

Но питательная ценность и польза от употребления таких продуктов значительно уступает продуктам, изготовленным из натурального молочного сыра.

Кроме того, общий недостаток почти всех производителей плавленых сыров заключается в том, что часть текста в маркировке размещена очень мелким шрифтом, является труднодоступной для чтения, бывает не контрастной к фону упаковки, не обеспечивает предоставление потребителю необходимой, доступной и своевременной информации о продукте. Некоторые предприятия наносят дату производства плавленого сыра выдавливанием на металлической фольге, что не обеспечивает четкость чтения и **не позволяет потребителю сознательно сделать выбор продукта.**

Производители плавленых сыров ТМ «Козуб продукт» и ТМ «Пирятин» обозначили на своих продуктах определение «пастообразный», хотя по консистенции эти сыры пригодны к нарезанию, что является одной из характеристик ломтовых сыров.

Самым печальным для потребителя является то, что ни визуально, ни по вкусовым качествам определить наличие немолочных жиров в молочном продукте практически невозможно. Определить подлинность плавленого сыра и **установить отсутствие немолочных жиров** в его составе можно только при проведении испытаний специалистами в лабораторных условиях.

Чтобы не ошибиться в правильном выборе, Владимир Величко рекомендует потребителям придерживаться следующих **советов.**

Прежде всего следует обратить внимание на **внешний вид упаковки** (чистота, целостность). Не стоит покупать сыр с поврежденной и загрязненной упаковкой или деформированный.

Уделяйте внимание **условиям хранения** плавленого сыра: при температуре от минус 4°C до 0°C срок его годности составляет от 30 до 90 суток; от 0°C до 4°C – от 45 до 75 суток.

Важно быть внимательным к **маркировке продукции.** Следует обратить внимание как производителей, так и потребителей, что с августа прошлого года вступил в силу Закон Украины № 2639-VIII от 06.12.2019 г. «Об информации для потребителей относительно пищевых продуктов», которым установлены требования предоставления потребителям информации о пищевых продуктах с целью обеспечения высокого уровня защиты здоровья граждан и удовлетворения их социальных и экономических интересов.

Производители, которые заинтересованы в том, чтобы качественная продукция собственного производства поступала на стол потребителей, а у потребителей возникало желание покупать полезный **плавленый сыр именно этого производителя**, будут предоставлять информацию таким образом, чтобы привлечь внимание покупателей, а не наносить текст, который является труднодоступным для чтения.

И еще одна важная информация, на которую необходимо обратить внимание при покупке сыра, – **цена продукта.** Самые дешевые плавленые сыры, отобранные для потребительской экспертизы, оказались или откровенной подделкой, или

содержали консерванты, не обозначенные в маркировке. Такие продукты могут нести угрозу организму. Поэтому, как бы ни хотелось сэкономить, не покупайте дешевые продукты – они этого не стоят.

Выбрать качественный, безопасный и полезный продукт питания бывает непросто, но возможно, если быть внимательным, бдительным, обращать внимание на информацию в маркировке, чтобы не ошибиться при выборе и не подвергать свое здоровье и жизнь опасности.