

Что надо знать о брынзе, моцарелле и сулугуни
Специалисты ГП «Харьковстандартметрология» проверили качество
рассольных сыров

И снова на повестке дня потребительской экспертизы молочная продукция, а именно рассольные сыры. Видов рассольных сыров немало. Чаще всего на полках магазинов, кроме брынзы и сулугуни, встречаются адыгейский сыр, фета, моцарелла. ГП «Харьковстандартметрология» провело мониторинг качества этих продуктов.

Полезные свойства рассольных сыров известны с давних времен

Рассольные сыры считаются одними из первых по времени возникновения сыров, а рецептуры их изготовления, соответственно, очень древними. Их объединяют в одну группу по органолептическим признакам, технологии и химическому составу. Особенностью этих сыров является высокое содержание соли (4-7%) и повышенное количество влаги (47-53%).

Если говорить об органолептических признаках, то можно выделить следующие характерные для рассольных сыров особенности: белый или светло-желтый цвет, однородный по всей массе, чистый кисломолочный вкус и едва ощутимый молочный аромат. Высокое содержание соли в растворе для замачивания сыра делает его вкус более соленым и ярко выраженным. Благодаря плотной структуре сыры этого вида не крошатся и не расслаиваются (кроме сулугуни), легко ломаются (это объясняется хранением в рассоле). Поскольку созревание, а иногда и дальнейшее хранение сыра происходит в «водной среде», то у него отсутствует корочка и его не парафинируют (то есть не покрывают парафином, как твердый сыр).

Производят рассольные сыры из пастеризованного или сырого коровьего, овечьего, козьего, буйволиного молока, а также из их смесей с применением молокосвертывающих ферментов, заквасок или заквасочных препаратов.

Сыры характеризуются высокой пищевой ценностью, поскольку все питательные и биологически активные вещества молока содержатся в них в концентрированном виде.

Благодаря специфике производства и отсутствию термической обработки основных ингредиентов в рассольных сырах присутствует вся польза молочной основы, которая сохраняется практически в первоначальном виде. Полезные компоненты молока (коровьего, овечьего, козьего) почти неизменно входят в состав и самого сыра. Сыры богаты витаминами и микроэлементами. В них содержится большое количество фолиевой кислоты и органических аминокислот, витамины А, В, С, Е, РР, а также минералы: кальций, калий, магний и др.

Они полезны как для взрослых, так и для детей. Рекомендуется употреблять их беременным женщинам и кормящим мамам (из-за высокого содержания фолиевой кислоты). Сыры нормализуют работу внутренних органов желудочно-кишечного тракта, способствуют нормализации обмена веществ, укреплению костей, волос и ногтей благодаря содержанию в них большого количества кальция.

Как и со многими другими продуктами, при употреблении рассольных сыров следует проявлять осторожность. Если человек абсолютно здоров, они не нанесут вреда организму. Но некоторые заболевания (особенно хронические) могут быть противопоказанием для регулярного употребления в пищу рассольных сыров. В частности, не рекомендуется употреблять сыры при язвах, гастрите, хронических заболеваниях почек и индивидуальной непереносимости молочного белка (лактозы).

Разнообразие выбора

На потребительском рынке Харькова присутствует широкое разнообразие рассольных сыров, которое может удовлетворить вкус любого потребителя. Значительную долю этого сегмента рынка составляет импортная продукция (традиционной страной-производителем сыра моцарелла является Италия, фета – Греция), но и отечественные производители сегодня представляют достойный ассортимент.

Рассольные сыры по жирности бывают нежирные и жирные с массовой долей жира в сухом веществе от 20% до 50%. Они могут продаваться на вес или в

потребительской упаковке. Сыры упаковывают под вакуумом или без вакуума, в среде нейтральных газов или газовых смесей, с заливкой рассолом или без нее. Потребительская упаковка – на выбор: в полимерной пленке, полимерных пакетах с запайкой, полимерной таре (коробочки, стаканчики и т.п.), стеклянных банках или другой таре с крышками, которая обеспечивает герметичность упаковки.

Требования к качеству рассольных сыров изложены в национальных стандартах ДСТУ 7996:2015 «Сыры рассольные. Общие технические условия» и ДСТУ 7065:2009 «Брынза. Общие технические условия». Предприятия могут производить продукцию в соответствии с этими нормативными документами. Однако, согласно действующему законодательству, субъекты хозяйствования имеют право добровольного выбора нормативного документа, на соответствие которому будут выпускать продукцию, в том числе – разработать свой нормативный документ (технические условия).

Что показала экспертиза

- Для проведения потребительской экспертизы продукции специалистами ГП «Харьковстандартметрология» были отобраны образцы рассольных сыров, изготовленных в Харьковской, Киевской, Черкасской, Днепропетровской, Полтавской, Сумской, Донецкой, Николаевской областях Украины, которые реализовывались в розничной торговой сети города Харькова (супермаркетах «КЛАСС» и «РОСТ»). Закуплена продукция девяти украинских производителей, которая была изготовлена по техническим условиям или стандартом организации:

1. Сыр мягкий «ФЕТА» 45% жирности ТМ «Ферма», фасованный в пластиковую упаковку по 250 г, масса нетто основного продукта не менее 220 г., производства ООО «Молочная компания «МИЛК ЛАЙН».

2. Сыр «Брынза» 30% жира ТМ «Злагода», весовой, фасованный, производства ЧАО «Комбинат «Приднепровский».

3. Сыр брынза «Болгарская» 30% жира ТМ «НАК», фасованный по 500 г в рассоле, масса брынзы не менее 400 г, производства Украинской-Болгарского многопрофильного промышленно-экономического совместного предприятия ООО «НАК».

4. Сыр рассольный «Брынза» 45% жирности ТМ «Яготинская», весовой, фасованный, производства ОДО «Золотоношский маслодельный комбинат».

5. Сыр адыгейский мягкий 40% жирности ТМ «Волошкове поле», масса нетто 275 г, производства ЧАО «Юрия».

6. Сыр мягкий адыгейский 45% жирности ТМ «Козуб», весовой, фасованный, производства ФЛП Козуб.

7. Сыр мягкий «Моцарелла Украинская» 50% жирности ТМ «Славия», весовой, фасованный, производства ОДО «Баштанский сырзавод».

8. Сыр мягкий в рассоле «Моцарелла» 45% жира в сухом веществе ТМ «Добряна», фасованный в полимерные пакеты, масса нетто 200 г, масса сыра 125 г, производства филиала «Сумской молочной завод» ДП «Аромат».

9. Сыр рассольный моцарелла ТМ «N. Bavarian cheese», фасованный в пачки, масса нетто 350 г, производства ООО «Харьковский молочный завод».

Качество продукции определялось в Государственной испытательной лаборатории пищевой и сельскохозяйственной продукции ГП «Харьковстандартметрология» по физико-химическим показателям (массовые доли жира в сухом веществе и влаги); идентификации немолочного жира; микробиологическим показателям (наличию бактерий группы кишечной палочки, патогенных микроорганизмов, в том числе Salmonella, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes), а также по соответствию маркировки действующим нормативным документам.

Результаты потребительской экспертизы показали, что *из 9 протестированных образцов 5 не соответствовали требованиям нормативно-правовых актов Украины. Это сыры рассольные ТМ «Добряна», ТМ «Волошкове поле», ТМ «Козуб», ТМ «N. Bavarian Cheese», ТМ «Злагода».*

По проверенным физико-химическим показателям все сыры соответствовали информации, заявленной на этикетке. Следует отметить, что по требованиям национальных стандартов производитель может сам определять, с какой массовой долей жира выпускать свою продукцию, но конкретное значение должно быть обозначено в маркировке.

Проведенные испытания по определению наличия растительных жиров не обнаружили фальсификации сыров ни у одного из производителей. И это радует, отмечает генеральный директор ГП «Харьковстандартметрология» Владимир Величко.

Микробиологические показатели являются одним из главных критериев безопасности и качества молочной продукции. *По результатам испытаний выявлено наличие бактерий группы кишечных палочек в продукции: сыр адыгейский мягкий ТМ «Волошкове поле» и сыр мягкий «Моцарелла» ТМ «Добряна».* Употребление такой продукции может привести к различным расстройствам желудочно-кишечного тракта.

Специалисты ГП «Харьковстандартметрология» также обратили внимание на маркировку продукции и получили следующие результаты проверки этикеток рассольных сыров. На маркировке *сыра рассольного моцарелла ТМ «N. Bavarian Cheese»* название продукта на украинском языке указано шрифтом меньшего размера, чем регламентируется. Согласно действующему законодательству, название пищевого продукта необходимо указывать на упаковке или этикетке шрифтом не менее, чем 2 мм. Кроме того, на маркировке отсутствует обозначение, которое идентифицирует партию, к которой принадлежит пищевой продукт.

Одним из обязательных реквизитов маркировки является количество пищевого продукта в установленных единицах измерения. На маркировке *сыра рассольного моцарелла ТМ «N. Bavarian Cheese»* указано «Масса нетто – 350 г, допустимое отклонение от номинального значения – 12 г », что не соответствует требованиям законодательства. Согласно действующим нормативно-правовым актам, допустимое минусовое отклонение от номинального значения массы нетто в данном случае может составлять не более 10,5 г. Приказом Министерства экономического развития и торговли Украины от 05.07.2017 № 969 «Об установлении метрологических требований к фасованным товарам» установлены метрологические требования к фасованным товарам, в том числе к отклонениям количества фасованных товаров в упаковках от номинального значения. Фактические отклонения количества фасованных товаров в упаковках от номинального значения должны соответствовать требованиям ДСТУ OIML R 87:2017 «Количество фасованного товара в упаковках»

На маркировке *сыра мягкого адыгейского ТМ «Козуб»* в составе продукта указан хлористый кальций – ингредиент, относящийся к пищевым добавкам. При этом в маркировке отсутствует информация относительно класса этого ингредиента, а именно: какую технологическую функцию в конечном продукте он выполняет (например, агент затвердевания), а также информация о его индексе (Е 509). Согласно требованиям действующего законодательства, в перечне ингредиентов для пищевых добавок необходимо указывать название класса ингредиента, после которого идет специальное название (химическое или торговое) или индекс согласно Европейской цифровой системе (для хлористого кальция – Е 509), или INS-номер.

Предприятие может изготовить и отдать в реализацию хороший и качественный сыр. Но очень важно соблюдать установленные условия его хранения, и не только в торговой сети, но и потребителем. Для этого производитель должен предупредить потребителя об условиях хранения в полном объеме. К сожалению, не все производители дают полную и/или достоверную информацию об условиях хранения. Так, на потребительской маркировке *сыра «Брынза» ТМ «Злагода»* на основной стороне этикетки написано «условия хранения при температуре от минус 2°С до 4°С», а на обратной стороне упаковки на стикере указан другой температурный режим, а именно: от 2°С до 4°С. В результате потребителю этого сыра трудно понять, при какой температуре следует хранить продукт.

Анализ маркировки показал общий недостаток почти всех производителей, который заключается в том, что часть текста в маркировке размещена мелким шрифтом, труднодоступным для чтения, который к тому же может быть неконтрастным к фону упаковки.

Подводя итоги потребительской экспертизы, *генеральный директор ГП «Харьковстандартметрология» Владимир Величко* отметил, что несоответствие продукции по показателям безопасности может свидетельствовать о низком уровне культуры производства, несоблюдении режимов технологического процесса, недостаточном уровне контроля качества готовой продукции со стороны должностных лиц предприятий-производителей.

Что же делать потребителю? Чтобы выбрать рассольных сыр и не навредить здоровью, Владимир Величко советует руководствоваться следующими универсальными правилами:

- особое внимание уделяйте маркировке продукции: если на упаковке дата изготовления нанесена нечетко, информацию о сроках и условиях хранения невозможно идентифицировать, лучше не покупать такой продукт;
- обращайте внимание на условия хранения – температурный режим и относительную влажность воздуха, от чего в полной мере зависит ваше здоровье;
- проверяйте срок годности: не стоит покупать продукцию с почти истекшим сроком хранения;
- обращайте внимание на целостность упаковки: на ней не должно быть повреждений.

Помните следующее:

- сроки годности продуктов производитель может устанавливать самостоятельно (в зависимости от качества сырья, технологии производства, технических характеристик оборудования, условий упаковки, упаковочных материалов), при этом срок годности сыров устанавливают с даты окончания технологического процесса;
- в маркировке обязательно должна быть указана масса нетто сыра в рассоле без учета массы рассола;
- для сыра, упакованного под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды, в маркировке обязательно должна быть нанесена дополнительная надпись «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в среде нейтральных газов».

Итак, купить качественный и полезный рассольных сыр вполне возможно, если быть внимательным и бдительным, обращать внимание на информацию и тщательно выбирать продукты питания.