



По полезности с молоком могут соперничать только яйца. Молоко – незаменимый, наиболее полноценный пищевой продукт, созданный природой, в состав которого входит около 100 питательных веществ. Молоко содержит полноценный белок и легко усваиваемый жир, причем белок и жир в молоке находятся в оптимальном соотношении. Кроме того, молоко – очень важный источник кальция и фосфора. Без молока невозможно детское и диетическое питания, производство кисломолочных продуктов, масла, сыра, мороженого. Главное, чтобы молочные продукты имели настоящее молочное происхождение, были качественными и безопасными.

Технология производства питьевого молока включает такие операции: приемка и оценка качества сырья, очистка от механических примесей, нормализация по жирности, тепловая обработка, охлаждение и розлив. Нормализация – это доведение молока до нужных "кондиций" в первую очередь по жирности. Если сырье имеет жирность выше требуемой, то в него добавляют обезжиренное молоко, снижая тем самым жирность. Поэтому в составе молока можно прочитать "молоко коровье цельное, молоко коровье обезжиренное". Если молоко-сырье недостаточно жирное, то жирность повышают путем добавления сливок, которые являются не чем иным как молочный жир, полученный сепарированием молока и используемый, в том числе и для производства масла.

Пастеризация или стерилизация



Тепловая обработка молока – это пастеризация или стерилизация. Задача тепловой обработки состоит в уничтожении микроорганизмов и тем самым продлении сроков хранения продукта. **Пастеризацией** называют тепловую обработку при температуре ниже точки кипения или же попросту нагрев до температуры ниже 100°C. В классическом смысле пастеризация молока – это его нагревание до 74-76°C с выдержкой 15-20 секунд или моментальный нагрев до 85°C без выдержки. Однако можно применять температуры и чуть повыше или же вовсе использовать двукратную пастеризацию. Тем самым можно значительно продлить срок обычного пастеризованного молока (вплоть до получения молока длительного хранения). При пастеризации погибают микроорганизмы, которые не образуют споры, в том числе возбудители дизентерии, тифа, холеры. Не выдерживают пастеризацию **кишечная палочка** и молочнокислые бактерии. Споры, которые выживают при пастеризации во время хранения молока "прорастают" – начинают активно развиваться и размножаться, что вызывает порчу молока. **Стерилизация** – это тепловая обработка молока при температуре выше 100°C. При таком нагреве погибают не только микроорганизмы, но и их споры, за счет чего молоко может храниться довольно долго даже без холодильника. Почему не спешат стерилизовать все молоко? Потому что высокие температуры приводят к существенным нежелательным изменениям в молоке, в том числе и к вкусовым изменениям. Поэтому производители стараются найти "золотую" середину между продолжительностью срока хранения и сохранением первоначальных свойств молока.

ТЕСТИРОВАНИЕ

Молоко – продукт полезный и востребованный. Для теста мы отобрали 10 популярных марок, все молоко коровье пастеризованное жирностью 2,5%. Оказалось, что из этих 10 только одно молоко "Лукавица" произведено по ДСТУ2661-94, остальные образцы изготовлены по Техническим условиям. Почему-то не хотят производители работать по ДСТУ, хотя этот документ устанавливает не такие уж и жесткие, ограничивающие творческие разработки производителя требования. Четыре марки ("Літній день", "Повна чаша", "Простоквашино" и "Біла лінія") заявлены как молоко пастеризованное "Украинское". Такое молоко проходит более сильную температурную обработку, но в пределах, допустимых для пастеризации.

Маркировка и Упаковка

К маркировке молока замечаний не было. Хотелось бы обратить внимание потребителей на два момента. При покупке молока важно обращать внимание на массу нетто, т.к. далеко не каждый пакет или бутылка содержат 1000г молока, есть и пакеты и бутылки меньшей массы. И в этом случае меньшая цена молока будет достигнута за счет меньшей массы упаковки. Еще важнее обращать внимание при покупке молока на дату изготовления и срок хранения или конечную дату реализации. Срок хранения обычного пастеризованного молока очень разный. Только "Лукавица" обозначили срок хранения не более 72 часов. Сроки хранения остального молока, согласно рекомендациям производителя, составили от 6 до 14 суток. Имеются в виду сроки хранения закрытого пакета.

Что касается упаковки, то, несомненно, пластиковая бутылка удобнее пакета ("подушки"). В бутылках в нашем тесте было молоко марок "Простоквашино", "Яготинське", "Біла лінія" и "Веселий молочник". Пакетам оценка за упаковку была снижена до "удовлетворительно".

Физико-химические показатели

Среди потребителей бытует мнение, что все молоко "порошковое". Правдой это может быть только отчасти. Вряд ли молоко полностью восстановленное, скорее производители к натуральному молоку частично подмешивают восстановленное из сухого. К сожалению, проверить молоко на его натуральное или восстановленное происхождение технической возможности нет: нет такого метода или показателя, который бы наверняка обнаружил присутствие сухого молока. Зато есть методы, позволяющие ответить на другие интересные потребителя вопросы о качестве молока. Например, можно определить жирность и кислотность молока, оценить его микробиологическую безопасность, проверить наличие соды, консервантов и антибиотиков. Именно это мы и сделали.

Жирность является важным показателем, ведь чем больше молочного жира содержится в продукте, тем он дороже. Снижение жирности – один из распространенных способов фальсификации молока. Для этого достаточно разбавить его водой. Несколько лет назад на заниженной жирности молоко "попадалось" в наших тестах. Приятно, что на этот раз с жирностью проблем не оказалось ни у одной из 10 марок.

Кислотность (титруемая кислотность) - это показатель свежести молока. Она отражает содержание составных частей молока, имеющих кислотный характер, и выражается в градусах Тернера. Для свежесвыдоенного молока этот показатель составляет 16-18⁰Т. При хранении молока кислотность увеличивается за счет образования молочной кислоты из лактозы (молочного сахара). Считается, что если молоко имеет кислотность 19-22⁰Т, то кислотность не ощущается на вкус. На запах и вкус можно почувствовать кислотность порядка 22-25⁰Т. Молоко же с кислотностью в 25⁰Т будет сворачиваться при кипячении. Согласно требованиям ДСТУ молоко пастеризованное 2,5% жирности должно иметь кислотность не выше 21⁰Т. По кислотности замечаний к протестированному молоку не оказалось.

Сода. Еще один способ фальсификации молока – добавление соды. Такой прием позволяет снизить кислотность молока. В быту хозяйки иногда добавляют щепотку соды в молоко, чтобы оно не скиселось (не начало сворачиваться) при кипячении. Сода снижает кислотность молока. Мы решили поискать соду в "магазинном" молоке, тем более что кислотность протестированных образцов довольно низкая. Результат: ни в одном из 10 соду не нашли.

Консерванты. Именно их потребители считают самими страшными пищевыми добавками, боятся и считают виновниками того, что молоко долго хранится и не скисает. Мы проверили молоко на наличие двух самых распространенных пищевых консервантов: бензоата натрия и сорбиновой кислоты. В отношении сорбиновой кислоты ситуация однозначна – ее в молоке быть не должно. Приятно, что сорбиновую кислоту не обнаружили ни в одном из образцов. Что касается бензоата натрия и бензойной кислоты (их наличие определяется одновременно в пересчете на бензойную кислоту), то в этом случае нужно учитывать один нюанс. В молочных продуктах, в том числе и в молоке, содержится определенное количество бензойной кислоты (в свободном виде или в виде гликозидов). Это так званое естественное содержание, которое составляет около 5мг/л. Для достижения консервирующего эффекта в продукт необходимо вносить значительно большее количество бензоата натрия или бензойной кислоты: от 150 до 2000мг/л в зависимости от вида продукции. Нами были получены цифры от 1,99 до 8,4 мг/л. Такие следы бензоата натрия нельзя рассматривать как специально внесенный консервант. Поэтому вывод проверки по двум консервантам таков: в 10 протестированных образцах их нет.

Белок и лактоза. Молоко – это не только жир, но и белок и углеводы (в основном лактоза). Обычно нормализацию молока проводят по жирности, но контроль количества белка также важен. В целом цифры по белку и лактозе были получены соответствующие коровьему молоку. По белку значения немного выше задекларированных на этикетке, но это вполне объясняется прибавлением обезжиренного молока к цельному молоку. В составе большинства образцов молока заявлено цельное и обезжиренное молоко.

Микробиологическое исследование

С одной стороны чистота продукта определяется санитарным состоянием на производстве и четким контролем над тепловой обработкой молока. С другой стороны, к сожалению, очень большой отпечаток именно на микробиологические показатели молока оставляет торговая сеть. Если привезенное производителем молоко своевременно не разместить в холодильниках, а оставить хотя бы на часик-другой на складе без холода или попросту "бросить" молоко посреди торгового зала, что встречается ой как часто, то все старания производителя могут пойти насмарку. Конечно, потребителю от этого не легче: он платит деньги и имеет законное право получить за них качественный продукт. Мы определили два показателя [БГКП \(кишечная](#)

[палочка](#)) и [МАФАМ](#). Четыре образца не выдержали микробиологическую проверку. В молоке "Білосвіт" зафиксировали превышение по МАФАМ, у молока "Добряна", "Простоквашино" и "Яготинське" были проблемы одновременно и с [МАФАМ](#) и с [кишечной палочкой](#).

[БГКП - бактерий группы кишечной палочки](#). Эта группа объединяет более 100 видов микроорганизмов, обитающих в кишечнике человека, животных и птиц. Они обладают высокой устойчивостью к неблагоприятным условиям и могут долго сохраняться в воде, почве, на предметах. Наиболее интенсивно развиваются при температуре 37⁰С, но хорошо себя чувствуют при комнатной температуре. Погибают при +60⁰С за 15 минут. [Кишечная палочка](#) – наиболее универсальный микробиологический показатель качества пищевых продуктов.

[МАФАМ](#) - количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов. [МАФАМ](#) можно рассматривать как общее микробное число, т.е. содержание всех микроорганизмов в продукте. Если контролировать этот показатель на всех этапах производства, то можно проследить насколько "чистое" сырье поступает на производство, как меняется его "чистота" после тепловой обработки и не претерпевает ли продукт повторного загрязнения после термообработки и во время фасования. Если в конечном продукте содержание [МАФАМ](#) или [БГКП](#) превышает нормы, то это свидетельствует о нарушении санитарных условий на производстве.

Качественная реакция на антибиотики (Дельвотест)



В этом тестировании молока мы решили проверить при помощи дельвотеста наличие антибиотиков и сульфамидных веществ в молоке. В трех случаях качественная реакция оказалась положительной: "Літній день", "Лукавиця" и "Веселый молочник". Но это вовсе не означает, что производитель специально добавил в молоко антибиотики. Причина, скорее всего, в самом сырье – молоке, поскольку при лечении коров антибиотиками эти вещества переходят в молоко. В этом смысле можно порекомендовать производителям более тщательно контролировать качество своего сырья.

ВАЖНО!!! Для вышеуказанных 3 образцов мы провели дополнительную проверку с другими датами закупленными 7.12.09. Положительная реакция (т.е. подтверждение наличия) оказалась только у одного производителя - "Лукавиця" Обуховского молокозавода. Мы не изменяем полученные первоначально оценки у всех троих, но нужно заметить, что у "Веселого молочника" и "Літній день" возможно это нерегулярные проблемы. Которые, как мы очень надеемся, они исправят.

Органолептическая оценка

По внешнему виду и консистенции молоко – однородная жидкость без осадка. Цвет молока – белый, со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах – чистые, без посторонних, не свойственных свежему молоку, привкусов и запахов. Как правило, пастеризованное молоко имеет более или менее выраженные сладковатые запах и вкус пастеризации. Дегустировать молоко доверили специалистам. Комментарии к органолептическим показателям приведены в таблице.

На вкус молоко оказалось очень разным. Начнем с неприятного. Молоко "Простоквашино" оказалось кислым, хотя дегустацию проводили за 5 дней до окончания срока реализации этого молока (общий срок хранения молока указан на этикетке не более 12 суток). Из-за кисловатого запаха и вкуса, а также посторонних отталкивающих оттенков в запахе существенно была снижена оценка по органолептике молока "Добряна". Молоко "Яготинське" кислым не было, но имело явный неприятный отталкивающий запах, из-за которого молоко пробовать на вкус даже не хотелось. Тем не менее, это молоко также попробовали. Во вкусе чувствовался легкий неприятный привкус, но продукт – это и внешний вид, и запах, и вкус. В результате молока "Яготинське" за органолептику снизили до "плохо". Очевидно, такие плохие органолептические показатели этой троицы молока – "Добряна", "Простоквашино" и "Яготинське" явились следствием проблем с микробиологией: у троих обнаружена кишечная палочка и превышение норм по МАФАМ. На "отлично" понравилось по вкусу молоко "Повна чаша", "Лукавиця" и "Слов'яночка". Еще 4 образца имели небольшие замечания к своим вкусовым особенностям, но в целом произвели хорошее впечатление.

Цена и качество



Выбирая молоко по цене нужно быть внимательным, т.к. с виду одинаковые пакеты или бутылки молока содержат разное его количество: от 870г до 1000г. Если пересчитать и сравнить цену за 1000г, то получится, что самое дорогое из протестированных образцов молоко "Біла лінія" 5,98грн. У него общая оценка "хорошо". Пару самых дешевых образцов молока составили "Повна чаша" 3,75грн и "Лукавиця" 4,10грн. При этом у молока "Повна чаша" общая оценка "отлично". Еще один "отличник" нашего теста – "Слов'яночка". Молоко же "Лукавиця" хоть и оказалось вкусным, но вместе с образцами "Літній день" и "Веселий молочник" не выдержали проверку дельвотестом на антибиотики, поэтому общие оценки у этих трех образцов "плохо". "Плохо" получило молоко "Білосвіт" из-за проблем с микробиологией. Молоко "Добряна", "Простоквашино" и "Яготинське" подвели одновременно микробиология и органолептика, в результате оценки у этих марок "очень плохо".

Центр Экспертиз ТЕСТ, тест пастеризованного молока, жирностью 2,5% ноябрь 2009г



| Марка) ¹ | Повна чаша | Слов'яночка | Біла лінія | Білосвіт | Веселий молочник |
|--|---|---|--|---|---|
| Наименование (по данным производителя) | молоко пастеризованное "Украинское" | молоко пастеризованное | молоко пастеризованное "Украинское" | молоко пастеризованное | молоко пастеризованное |
| Производитель | по заказу ЗАО "Фоззи" на ООО "Белоцерковский молочный комбинат"/ с.Томиловка, Киевская обл. | ОАО "Вимм-Билль-Данн Украина"/ г.Вишнеевое, Киевская обл. | ООО "Белоцерковский молочный комбинат"/ с.Томиловка, Киевская обл. | для ДП "Лакталис-Украина" на ООО "Молочный Дом"/ Днепропетровская обл., г.Павлоград | ОАО "Вимм-Билль-Данн Украина"/ г.Вишнеевое, Киевская обл. |
| Масса, г/Цена, грн) ² | 1000 / 3,75 | 950 / 4,31 | 920 / 5,50 | 900 / 4,09 | 870 / 4,55 |
| Цена 1000г, грн | 3,75 | 4,54 | 5,98 | 4,54 | 5,22 |
| Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г | 3/ 2,5/ 4,5 | 2,82/ 2,5/ 4,73 | 3/ 2,5/ 4,5 | 2,82/ 2,5/ 4,73 | 2,82/ 2,5/ 4,73 |
| Энергетическая ценность, ккал в 100г | 57 | 53 | 57 | 52 | 53 |
| Срок/ условия хранения | не более 7 суток/ при температуре 4±2 ⁰ С | не более 7 суток/ при температуре 4±2 ⁰ С | не более 7 суток/ при температуре 4±2 ⁰ С | до указанной даты (14 суток)/ при температуре 4±2 ⁰ С | не более 10 суток/ при температуре 4±2 ⁰ С |

| | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|
| Состав | молоко коровье цельное, молоко коровье обезжиренное | молоко коровье цельное, молоко коровье обезжиренное | молоко коровье цельное, молоко коровье обезжиренное | молоко коровье обезжиренное, сливки из коровьего молока | молоко коровье пастеризованное |
| Нормативный документ | ТУ У 25027034-008-98 | ТУ У15.5-19492247-020-2004 | ТУ У 25027034-008-98 | ТУ У 00444990-004-99 | ТУ У15.5-19492247-020-2004 |
| Общая оценка (100%) | отлично | отлично | хорошо | плохо | плохо |
| Маркировка (10%) | отлично | отлично | отлично | отлично | отлично |
| Упаковка (10%) | удовл. | удовл. | отлично | удовл. | отлично |
| Органолептика (80%) | отлично | отлично | хорошо | хорошо | хорошо |
| Цвет | бело-желтый | бело-желтый | бело-желтый | бело-желтый | бело-желтый |
| Консистенция | однородная | однородная | однородная | однородная, с незначительными частичками белка на стенках посуды | однородная |
| Запах | пастеризации средней интенсивности | легкой пастеризации | выраженный пастеризации, с оттенком пригорелого | пастеризации, со слабым посторонним оттенком | слабовыраженный пастеризации с легким посторонним оттенком |
| Вкус | чистый, приятный, сладковатый | чистый, приятный | пастеризованного молока с выраженной сладостью | водянистый | не выраженный |
| Физико-химические показатели | в норме | в норме | в норме | в норме | в норме |
| Жирность, % | 2,6 | 2,6 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Кислотность, не б. 21 ⁰ T | 15 | 15 | 16 | 13,3 | 15,8 |
| Наличие соды | не обнаружена | не обнаружена | не обнаружена | не обнаружена | не обнаружена |
| Сорбиновая кислота, мг/кг | не обнаружена | не обнаружена | не обнаружена | не обнаружена | не обнаружена |
| Бензоат натрия, мг/кг) ⁴ | 2,14 | 6,36 | 7,86 | 3,28 | 1,99 |
| Массовая доля лактозы, % | 4,35 | 4,86 | 4,41 | 4,24 | 4,47 |
| Массовая доля белка, % | 3,23 | 3,25 | 3,25 | 3,10 | 3,21 |
| Микробиологические показатели | в норме | в норме | в норме | не соответствуют)³ | в норме |
| МАФАМ, не более 1x10⁵ КОЕ в 1г | 8x10 ² | 5,5x10 ³ | 8x10 ³ | 9x10⁷ | 4x10 ⁴ |
| БКГП, не допуск. в 0,1г | не обнаружено | не обнаружено | не обнаружено | не обнаружено | не обнаружено |

Качественная реакция на антибиотики и сульфамидные вещества (дельвотест)

не обнаружено

не обнаружено

не обнаружено

не обнаружено

обнаружено)³⁾⁵

Шкала оценок

отлично

хорошо

удовлетворительно

плохо

очень плохо

Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.

1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту

2) - цены указаны на момент закупки образцов, октябрь 2009г.

3) - привело к снижению оценки

4) - нормальное содержание в организме коровы

5) - дополнительная проверка других образцов не показала наличие антибиотиков и сульфамидных веществ

Центр Экспертиз ТЕСТ, тест пастеризованного молока, жирностью 2,5% ноябрь 2009г



| Марка) ¹ | Літній день (Галактон) | Лукавиця | Добряна | Простоквашино | Яготинське |
|--|---|--|--|---|---|
| Наименование (по данным производителя) | молоко пастеризованное "Украинское" | молоко пастеризованное | молоко пастеризованное | молоко пастеризованное "Украинское" | молоко пастеризованное |
| Производитель | ОАО "Галактон"/ г.Киев | АОЗТ "Обуховский молокозавод"/ г.Обухов, Киевская обл. | ДП "Милкиленд-Украина"/ г.Киев на филии "Сумской молочный завод" ДП "Аромат"/ г.Сумы | ОАО "Кременчугский гормолокозавод"/ г.Кременчуг | ОАО "Яготинский маслосырзавод"/ г.Яготин, Киевская обл. |
| Масса, г/Цена, грн) ² | 1000 / 4,98 | 1000 / 4,10 | 1000 / 4,43 | 930 / 4,67*акция | 920 / 4,95 |
| Цена 1000г, грн | 4,98 | 4,10 | 4,43 | 5,02 | 5,38 |
| Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г | 3/ 2,5/ 4,5 | 2,8/ 2,5/ 4,7 | 2,82/ 2,5/ 4,73 | 3/ 2,5/ 4,5 | 2,82/ 2,5/ 4,73 |
| Энергетическая ценность, ккал в 100г | 57 | 52 | 52 | 57 | 53 |
| Срок/ условия хранения | не более 10 суток/ при температуре 4±2 ⁰ С | не более 72 часов/ при температуре 4±2 ⁰ С | не более 6 суток/ при температуре 0...6 ⁰ С | не более 12 суток/ при температуре 4±2 ⁰ С | не более 7 суток/ при температуре 4±2 ⁰ С |

| | | | | | |
|----------------------|---|---|---|---|---|
| Состав | молоко коровье цельное, молоко коровье обезжиренное | молоко коровье цельное, молоко коровье обезжиренное | молоко коровье цельное, молоко коровье обезжиренное | молоко коровье цельное, молоко коровье обезжиренное | молоко коровье цельное, молоко коровье обезжиренное |
| Нормативный документ | ТУ У 25027034-008-98 | ДСТУ 2661-94 | ТУ У 15.5-05417118.023-2002 | ТУ У 25027034-008-98 | ТУ У15.5-19492247-020-2004 |

| Общая оценка (100%) | плохо | плохо | очень плохо | очень плохо | очень плохо |
|---------------------|---------|---------|-------------|-------------|-------------|
| Маркировка (10%) | отлично | отлично | отлично | отлично | отлично |
| Упаковка (10%) | удовл. | удовл. | удовл. | отлично | отлично |
| Органолептика (80%) | хорошо | отлично | плохо | плохо | плохо |

| | | | | | |
|--------------|--|--|--|----------------------------------|--|
| Цвет | молочно-белый | светло-желтый | бело-желтый | бело-желтоватый | бело-желтоватый |
| Консистенция | однородная | однородная | с крупинками белка на стенках и на поверхности | однородная | единичные частички белка на стенках посуды |
| Запах | легкой пастеризации с посторонним оттенком | чистый, приятный, свойственный молоку | посторонний отталкивающий кисловатый | кислый, без аромата пастеризации | неприятный, посторонний, отталкивающий |
| Вкус | с легким посторонним привкусом | выраженный с легким привкусом пастеризации | кисловатый, нехарактерная сладость | кислого молока | легкое неприятное послевкусие |

| Физико-химические показатели | в норме | в норме | в норме | в норме | в норме |
|------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
|------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|

| | | | | | |
|--------------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Жирность, % | 2,6 | 2,5 | 2,6 | 2,5 | 2,5 |
| Кислотность, не б. 21 ⁰ Т | 15 | 14,3 | 15 | 17,3 | 15 |
| Наличие соды | не обнаружена | не обнаружена | не обнаружена | не обнаружена | не обнаружена |
| Сорбиновая кислота, мг/кг | не обнаружена | не обнаружена | не обнаружена | не обнаружена | не обнаружена |
| Бензоат натрия, мг/кг) ⁴ | 2,8 | 3,75 | 8,4 | 2,53 | 5,4 |
| Массовая доля лактозы, % | 4,72 | 4,63 | 5,14 | 4,14 | 4,90 |
| Массовая доля белка, % | 3,22 | 3,18 | 3,11 | 3,22 | 3,27 |

| Микробиологические показатели | в норме | в норме | не соответствуют) ³ | не соответствуют) ³ | не соответствуют) ³ |
|-------------------------------|---------|---------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
|-------------------------------|---------|---------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|

| | | | | | |
|---|---------------------|---------------------|-------------------|-------------------|---------------------|
| МАФАМ, не более 1x10⁵ КОЕ в 1г | 4,5x10 ⁴ | 7,5x10 ⁴ | 7x10 ⁵ | 2x10 ⁷ | 2,5x10 ⁷ |
| БКГП, не допуск. в 0,1г | не обнаружено | не обнаружено | обнаружено | обнаружено | обнаружено |

Качественная реакция
на антибиотики и
сульфамидные
вещества (дельвотест)

обнаружено)³)⁵ **обнаружено)³** не обнаружено не обнаружено не обнаружено

Шкала оценок

**Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте.
Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.**

отлично

1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту

хорошо

2) - цены указаны на момент закупки образцов, октябрь 2009г.

удовлетворительно

3) - привело к снижению оценки

плохо

4) - нормальное содержание в организме коровы

очень плохо

5) - дополнительная проверка других образцов не показала наличие антибиотиков и сульфамидных веществ