



## "СПРАВОЧНИК ПОТРЕБИТЕЛЯ"

[www.test.org.ua](http://www.test.org.ua)

журнал без рекламы

### "НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР НЕЗАВИСИМЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ЭКСПЕРТИЗ "ТЕСТ"

Украина, 03150, г. Киев, ул. Димитрова, 9А, к. 2

т.ф. (380-44) 289-0417

т. (044) 592-3219

т. 8 067 581-4425

[info@test.org.ua](mailto:info@test.org.ua); [www.test.org.ua](http://www.test.org.ua).

## ПРЕСС-РЕЛИЗ

### ПРОДУКЦИЮ РЯДА УКРАИНСКИХ МАРОК СМЕТАНОЙ НАЗВАТЬ НЕЛЬЗЯ

Если некоторые производители и дальше будут "химичить" над составом продуктов, то скоро от них (продуктов) только названия останутся. Это наглядно демонстрируют результаты сравнительного тестирования образцов сметаны, проведенного Центром Экспертиз "ТЕСТ".

В исследовании приняли участие 12 образцов отечественной сметаны жирностью 20%: President, "Фанни", "Ашан", "Баланс", "Слов'яночка", "Веселий молочник", "Простоквашино", "Добряна", "Веселая ферма", "Злагода", "Галичина", "Щодня".

Маркировка и упаковка особых замечаний не вызвали. Но вот результаты проверки в лаборатории и дегустация продукции некоторых известных марок огорчили: из 12 образцов 3 получили оценку "плохо" и еще две - "очень плохо".

Но нельзя только огорчать потребителей: есть и действительно отличная продукция: такие марки как: "Фанни", "Баланс", "Славяночка", President заслужено получили высокие оценки. Так что выбрать есть из чего.

### ТЕСТИРОВАНИЕ

#### Лабораторные исследования

Жирность сметаны может быть от 15% до 40%. На жире есть реальная возможность сэкономить. С одной стороны на количестве, с другой – на качестве, заменив молочный жир частично или полностью растительным. Мы решили проверить в сметане количество и качество жира. По количеству жира замечание было только к сметане "Злагода": вместо обещанных 20% оказалось 19,5%. По качеству жира замечаний больше. В сметанах "Веселая ферма", "Злагода", "Галичина" и "Щодня" нашли немолочный жир, о котором на этикетках не было ни слова. Причем не следы немолочного жира, а от 66,4% у "Веселая ферма", а у "Щодня" - до 99%!

Остальные сметанные образцы по параметру жирности продемонстрировали соответствие норме.

Вторым направлением проверки сметаны стала микробиология, при этом в продуктах мы искали полезные микроорганизмы - молочнокислые бактерии и "вредные" микроорганизмы, которых быть не должно. С проверкой по полезным микроорганизмам справились все образцы. Что касается нежелательной "живности" – кишечной палочки, то ее обнаружили в сметане "Веселая ферма".

#### Органолептическая оценка

Дегустация стала поистине испытанием, поскольку на вкус сметаны были очень разными. По внешнему виду сметана должна представлять однородную массу с глянцевитой поверхностью. Сметана должна быть густой, хотя недостаточно густой сметане быть также разрешается. Как разрешается иметь одинокие пузырьки воздуха и незначительную крупинчатость. Цвет сметаны белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Вкус и запах должны быть чистыми, кисло-молочными, с привкусом и запахом пастеризации, без посторонних вкусов и запахов. Всем этим параметрам соответствовали образцы марок President, "Фанни", "Слов'яночка", "Баланс", "Ашан", получившие оценку "отлично".

Оценки "плохо" по органолептике получила "Галичина" из-за горько-дрожжевого вкуса и несвойственного сметане запаха. Продукт под маркой "Щодня" оказался вовсе не похожим на сметану по внешнему виду, напоминал скорее творожную массу. Дополнил такую несметанную картину горько-кислый с преобладанием горечи вкус.

#### Цена и качество

Сметана продается в упаковках различной массы – от 200 до 450г. Поэтому чтобы сравнить стоимость продукции, мы посчитали цену за 100г. Тройку самых дорогих продуктов составили President (1,81грн за 100г), "Простоквашино" (1,77 грн за 100г) и "Баланс" (1,63грн за 100г).

При этом оценку "отлично" за качество получила продукция "Фанни", "Баланс", "Ашан", "Слов'яночка" и President. У сметаны "Веселий молочник" и "Простоквашино" общая оценка "хорошо". "Добряна" получила "удовлетворительно", что совпадает с оценкой по органолептике.

Двум образцам "Галичина" и "Щодня" была поставлена оценка "очень плохо": у обоих был обнаружен немолочный жир, у обоих серьезные замечания к вкусу продукта. Продукцию "Щодня" вообще тяжело назвать

сметаной при ее нехарактерных для сметаны вкусовых свойствах и 99% немолочного жира в составе. При таких показателях надпись "якісний продукт" на упаковке сметаны "Щодня" звучит как минимум цинично.

*"Молочная отрасль Украины является ярким представителем того, как гордость можно превратить в позор. С одной стороны, традиции молочного производства всегда выгодно отличали нашу страну в лучшую сторону и наша продукция действительно может быть качественнее всех остальных. Но с другой стороны, жадность и желание побольше заработать, приводит к тому, что ее вскоре станут опасаться и тогда о каком экспорте можно говорить?" – Валентин Безрукий, руководитель Центра Экспертиз ТЕСТ.*

**Справка:**

*Сметаной согласно ДСТУ 4418:2005 называют кисломолочный продукт, который изготавливается из нормализованных пастеризованных сливок сквашиванием закваской, которую готовят на чистых культурах молочнокислых бактерий. Это определение, давайте в нем разбираться по порядку. Кисломолочные – это продукты, которые получают при помощи молочнокислого брожения, когда микроорганизмы сбраживают естественный сахар молока лактозу до молочной кислоты. В процессе брожения кроме молочной кислоты образуются и другие вещества, которые и обуславливают особенный специфический вкус кисломолочных продуктов. Именно поэтому среди норм, которые предъявляет сметане ДСТУ, есть количество молочнокислых бактерий. Их должно быть не менее  $10^7$  в 1г.*

---

С полными результатами теста сметаны, а также других тестирований можно ознакомиться на сайте [www.test.org.ua](http://www.test.org.ua)

При публикации результатов тестирования ссылка на первоисточник обязательна.

---

*Центр Экспертиз "ТЕСТ" - общественная организация по защите прав потребителей, специализирующаяся на сравнительных тестированиях с 2001 года.*

[www.test.org.ua](http://www.test.org.ua)

[info@test.org.ua](mailto:info@test.org.ua)

т.ф. (044) 289-0417