

ОТ СМЕТАНЫ ОДНО НАЗВАНИЕ СКОРО ОСТАНЕТСЯ

Если производители и дальше такими темпами будут "химичить" над составом продуктов, то скоро от них (продуктов) только названия останутся. Это наглядно демонстрируют результаты нашего тестирования сметаны. Из 12 образцов 3 с оценкой "плохо" и еще две с оценкой "очень плохо". В четырех обнаружен немолочный жир. Причем в сметане с пометкой "якісний продукт" немолочного жира оказалось 99%, а по внешнему виду и вкусу продукт был вообще не похож на сметану.

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 особый 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.

Сливки. Сырьем для получения сметаны являются нормализованные пастеризованные сливки. Сливки – это жировая часть молока, полученная сепарированием. Сливки различной жирности продаются и сами по себе, и являются сырьем для производства сметаны и сливочного масла. Также сливки используют для нормализации молока. Нормализация – это доведение продукта (молока или сливок) до норм по жирности. Если в молоке маловато жира, то к нему прибавляют сливки. Если же наоборот, много жира, то прибавляют обезжиренное молоко. Таким образом, в нормализованных сливках содержится предусмотренное количество жира. Пастеризуют сливки для того, чтобы гарантировать безопасность продукта, продлить сохранность, а также, чтобы создать для вносимой закваски идеальные условия. Ибо если в сливках останется какая-то "живность", то во время молочнокислого брожения она начнет размножаться и мешать молочнокислым бактериям, что, в конечном счете, приведет к порче продукта.

Закваска и сквашивание. Для производства сметаны готовят закваску из комбинации культур молочнокислых бактерий (*St.lactis*, *St.cremoris*) и ароматизирующих культур (*St.diacetilactis*). Подбирают штаммы с приятным вкусом и ароматом, образующие слегка вязкую, сметанообразную консистенцию, без выделения сыворотки. Процесс сквашивания ведут при температуре 18-20 °С. В течение трех часов сметану перемешивают через каждый час и оставляют в покое до окончания процесса сквашивания, продолжающегося 14-20 часов. Жир в сливках после пастеризации и сквашивания находится в жидком состоянии. Плотная и густая консистенция сметаны образуется позже в результате охлаждения и так называемого созревания сметаны.

Созревание. Важную роль в формировании товарных качеств сметаны играет созревание. В процессе выдержки её при низкой температуре молочный жир кристаллизуется, белковые вещества частично связывают воду и набухают, в результате чего консистенция продукта становится вязкой, густой, "сметанообразной". Сметану охлаждают до 5-8°С и выдерживают 48 – 72 часа. Применяют также ускоренный процесс созревания: глубокое охлаждение до 2°С перед сквашиванием в течении 2-3 часов и последующее сквашивание при температуре 20-23°С.

ТЕСТИРОВАНИЕ

С ассортиментом молочной продукции не смотря на кризис у нас все в порядке: заходишь в магазин - глаза просто разбегаются. Что же выбрать? Чтобы помочь потребителям сориентироваться в сметанном многообразии, мы Центр Экспертиз "ТЕСТ" провели сравнительное тестирование 12 образцов сметаны жирностью 20% отечественного производства. Если маркировка и упаковка особых замечаний не вызвали, то результаты проверки сметаны в лаборатории и дегустация больше огорчили, чем порадовали.

Маркировка и Упаковка

Замечаний к маркировке самый минимум. Так, на этикетке сметаны "Добрыня" не совсем понятна дата: бросается в глаза число, до которого нужно употребить продукт. При этом выше числа имеются две семерки, одна из которых наверно обозначает седьмой месяц – июль, а вторая семерка – это код завода-изготовителя. Неужели так технически сложно печатать "20.07.09"? На упаковке сметаны President дата напечатана целиком, но нанесена поверх текста - неудобно рассматривать цифры, нанесенные поверх букв. К слову, код для участия в акции, проводимой производителем тоже поверх текста.

Что касается упаковки, то большая часть приобретенных нами для тестирования образцов упакованы в полимерные стаканчики. Выделяется оригинальной как для сметаны упаковкой продукция "Веселий молочник" в дой-паке с откручивающейся крышечкой. Такую упаковку первыми облюбовали кетчупы, сейчас все больше соусов и майонезов склоняются к такой упаковке. В виде пакета - "подушка" представлена продукция "Злагода", "Ашан", "Веселая ферма" и "Галичина". Это не самый удобный вариант упаковки, поскольку она совершенно неустойчива.

Лабораторные исследования

Жирность сметаны может быть от 15% до 40%. Как раз 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" до 99% у "Щодня".

Вторым направлением проверки сметаны стала микробиология, при этом в продуктах мы искали полезные микроорганизмы - молочнокислые бактерии и "вредные" микроорганизмы – кишечную палочку, которых быть не должно. Сметана – продукт кисломолочный, поэтому должна содержать не менее 1×10^7 молочнокислых бактерий в каждом грамме (по ДСТУ 4418:2005). С проверкой по полезным микроорганизмам справились все образцы. Что касается нежелательной "живности" – кишечной палочки, то ее обнаружили в сметане "Веселая ферма".

Органолептическая оценка

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, кисломолочными, с привкусом и запахом пастеризации, без посторонних вкусов и запахов.

Дегустация стала поистине испытанием, поскольку на вкус сметаны были очень разными, иногда просто ужасными. 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 горькокислый с преобладанием горечи вкус.

Еще один вывод, который напрашивается во время дегустации таков: на наличии тех или иных стабилизаторов можно подозревать практически все сметаны. Дело в том, что сметана при более низкой температуре (в холодильнике) более густая, если же она нагревается (при комнатной температуре) она становится более жидкой. Это ее естественное изменение консистенции. Если же сметана одинаково густая и на холоде и в тепле – это подсказка о наличии стабилизаторов. Большинство образцов во время дегустации свою консистенцию не меняли, оставаясь довольно густыми даже при комнатной температуре.

Немного о дефектах сметаны

Ухудшение вкуса и запаха молочных продуктов происходит в результате биохимических и химических изменений под действием ферментов, кислорода воздуха, света, тепла, металлов и других факторов. Невыраженный (пресный) вкус появляется у сметаны при использовании недоброкачественной закваски или при слишком низких температурах сквашивания; кислый вкус – при нарушении температуры хранения; привкус салистости, прогорклый вкус – при нарушении технологии и условий хранения. Основным пороком консистенции кисломолочных продуктов является выделение сыворотки, которое возникает при использовании недоброкачественного сырья и несоблюдении параметров технологического режима. Наиболее распространенным дефектом сметаны является жидкая консистенция. Чаще всего этот дефект возникает из-за недостаточного созревания сметаны. Также жидкой консистенцией может грешить сметана с недостаточной кислотностью или жирностью. Если сметана очень свежая и не выдержана при низких температурах, то даже при достаточной жирности она будет жидкая. Комковатая консистенция появляется в результате недостаточного перемешивания при сквашивании.

НА ЗАМЕТКУ!

Уважаемые потребители сметаны! Обращаем ваше внимание, что при снижении жирности молочных продуктов, в том числе сметаны, молочный жир необходимо замещать чем-то другим, а значит немолочными ингредиентами. Не стоит увлекаться так называемой фитнес-линией с низким содержанием жирности.

К сожалению, это же означает, что сметана с жирностью менее 20% может отличаться как по составу, так и по качеству, от протестированной нами.

комментарий:

"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.

Цена и качество

Сметана продается в упаковках различной массы – от 200 до 450г. Поэтому чтобы сравнить стоимость продукции, мы посчитали цену 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 оценка "отлично" у продукции "Ашан", "Баланс", "Слов'яночка", "Фани" и President. У сметаны "Веселий молочник" и "Простоквашино" общая оценка "хорошо". "Добряна" получила "удовлетворительно", что совпадает с оценкой по органолептике.

Самыми дешевыми оказались сметаны private label (собственные марки торговых сетей) "Ашан" и "Веселая ферма" с ценой соответственно 1,05 и 1грн за 100г продукта. Сметана "Ашан" показала высокое качество. В сметане же "Веселая ферма" был обнаружен немолочный жир и кишечная палочка, поэтому оценка "плохо". Оценка "плохо" и у сметаны "Злагода" из-за немолочного жира.

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. Это притом что на упаковке сметаны "Щодня" есть надпись "якісний продукт".