



Основной вопрос потребителей по отношению к сметане состоит в том, настоящая ли это сметана. Т.е. молочный это продукт или же фальсификат с растительными жирами внутри. Настоящая сметана – это продукт молочный. Стандарт предписывает ей быть исключительно молочного происхождения. Те же производители, которые хотят выпускать продукт, по вкусу напоминающий сметану, но с растительными жирами, обязаны назвать свое творение по другому – "продукт сметанный". В магазинах сметанный продукт встретить можно, но сложно: марок сметанного продукта не много. Но это честный вариант применения растительных жиров, когда продукт имеет соответствующее название, честно указанный состав и немолочный жир в нем, и цена ниже.

Второй вариант использования растительных жиров – нечестный, т.е. фальсификация, которая встречается довольно часто среди молочных продуктов и среди сметаны в частности. В этом случае продукт носит название "сметана", состав на этикетке указан вроде бы правильный (сливки, закваска), и даже на вкус обычная сметана. А проверка в лаборатории показывает, что такая "сметана" содержит растительный жир. Причем иногда встречается "сметана", содержащая только растительный жир и ни капли молочного. Самое печальное для потребителя состоит в том, что на глаз определить наличие растительного жира в молочном продукте невозможно.

ТЕСТИРОВАНИЕ

За 2009 – 2011 годы это уже пятый тест сметаны, проведенный Центром Экспертиз "ТЕСТ". В предыдущих четырех было протестировано 37 образцов сметаны, из них 16 образцов получили оценки "плохо" и "очень плохо" (43%). Причина плохих оценок кроется в фальсификации сметаны растительными жирами (в 11 случаях), существенных замечаниях по органолептике (к 7 образцам), в нескольких случаях из-за наличия кишечной палочки и недостаточного количества молочнокислых бактерий.

Правда, надо отдать должное нашим производителям, [недавний тест сметаны, проведенный в марте 2011 года](#), подтвердил молочное происхождение всех семи проверенных образцов. Хотелось бы надеяться, что ситуация с молочными продуктами потихоньку улучшается.

На этот раз в тесте 8 образцов сметаны отечественных производителей жирностью 20-21%, купленные в супермаркетах Киева. Вся сметана изготовлена по Техническим Условиям (ТУ). Схема тестирования осталась прежней: оценка маркировки и упаковки, проверка жира и микробиологии в лаборатории, а также оценка органолептических показателей сметаны. К маркировке сметаны замечаний не оказалось, что уже стало доброй традицией для этого продукта. За упаковку у продукции в "стаканчиках" оценка "отлично", за мягкую упаковку "хорошо", поскольку она совершенно не устойчивая. На остальных этапах тестирования остановимся чуть более подробно, так как замечания и по лабораторным исследованиям, и по органолептике были существенные.

Лабораторные исследования

Микробиология. Сметана – продукт кисломолочный, для ее производства используют закваску из молочнокислых бактерий. После приготовления сметана термическую обработку не проходит, по крайней мере, термизированная сметана нам еще ни разу на глаза не попадалась, а значит, в готовом продукте должны молочнокислые бактерии обнаруживаться вплоть до конца срока реализации. Согласно ДСТУ 4418:2005 в каждом грамме сметаны должно быть не менее 1×10^7 молочнокислых бактерий. В предыдущих тестированиях встречалась сметана с недостаточностью молочнокислых бактерий. В этом тесте, увы, также не обошлось без замечаний по микробиологии: в сметане "Злагода" было обнаружено только 5×10^5 КОЕ в 1г молочнокислых бактерий, что ниже предусмотренных требований.

Молочнокислые бактерии – это полезные бактерии, они в сметане быть должны. Но есть еще и "вредные" микроорганизмы, которых в сметане быть не должно. В частности – [кишечная палочка](#), которую мы порой находим в молочных продуктах. Сметана в этом смысле не исключение, хотя и загрязненность этого продукта кишечной палочкой называть массовым явлением будет не правильно. Вот и на этот раз из 8 образцов [кишечная палочка](#) была найдена только в одном образце – сметане "Гармония".

Идентификация жира. Сметана выделяется на фоне остальных кисломолочных продуктов высоким содержанием жира, это жировой продукт. На жире проще всего сэкономить, если вместо молочного жира приготовить сметану на растительных жирах. Как видно из предыдущих тестирований сметаны, да и других

молочных продуктов, такой подменой производители частенько не брезгают. На этот раз проверка в лаборатории показала очень приятный для потребителя результат: все восемь протестированных марок сметаны оказались настоящими, молочными и не содержали каких-либо заменителей молочного жира.



Крахмал. Очень уверенная вязкость большинства сметан наталкивает на мысль о присутствии в ее составе стабилизаторов – улучшителей консистенции. Особенно, если сметана одинаково густая и в холодильнике, и после того как нагреется до комнатной температуры. С настоящей сметаной такого быть не должно: в холодильнике она более густая, нагревшись становится более жидкой. К сожалению, технически в Украине невозможно проверить наличие и тем более количество загустителей в молочных продуктах. Крахмал – не единственное вещество, используемое для создания нужной консистенции молочных продуктов. Есть еще различные камеди (гуаровая, рожкового дерева), желатин, пектин, производные целлюлозы, каррагинан и много других. Но крахмалу "повезло" чуть больше: на него все-таки есть качественная реакция, известная всем со школьного курса химии. В ответ на прибавление йода (в виде раствора Люголя) из восьми образцов посинела одна сметана – "Злагода". В составе этого продукта ни единого слова о наличие загустителей не было.

Органолептическая оценка

По внешнему виду сметана должна представлять однородную массу с глянцевой поверхностью. Она должна быть густой, хотя недостаточно густой сметане быть также разрешается. Как разрешается иметь одинокие пузырьки воздуха и незначительную крупитчатость. 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. Все комментарии по внешнему виду, консистенции, запаху и вкусу сметаны приведены в таблице.

Очень существенные замечания на этом этапе тестирования оказались к сметане "Віта". То, что она оказалось излишне жидкой – это "цветочки" на фоне запаха и вкуса этого продукта. Сметана "Віта" имела явный посторонний, неприятный запах и такой кислый, неприятный, горький вкус, что этому продукту решено было поставить по органолептике "очень плохо".

Цена и качество



По результатам тестирования оценку "отлично" получили три марки сметаны: "Кремез", "Слов'яночка" и "President". Из этой тройки более доступна по цене оказалась сметана "Кремез": 100г ее обойдется в 2,02грн.

Общая оценка "удовлетворительно" у сметаны "Для всієї сім'ї" и "Веселий пастушок" (самый дорогой образец в тесте - 3,09грн за 100г), что совпадает с оценками по органолептике. У сметаны "Гармонія" и "Злагода" общая оценка "плохо" из-за замечаний по микробиологии, а у "Злагода" еще и из-за наличия крахмала. А у самого дешевого образца в тесте со стоимостью 1,76грн за 100г – сметаны "Віта" оценка "очень плохо", поскольку продукт этот оказался на вкус просто-таки ужасным.

Где куплены образцы?

	<ol style="list-style-type: none">1. Novus2. Краина3. Рейнфорд4. Мегамаркет
---	--

За качество купленного товара перед потребителем отвечает не только изготовитель, но и продавец!





Дополнительно прочитать:

 <p>тест йогуртов (2011)</p>	 <p>тест блинчиков с творогом (2011)</p>	 <p>тест пробиотиков (2011)</p>	 <p>тест сметаны (2011_1)</p>
 <p>тест молока (2010)</p>	 <p>тест Детской колбасы (2011)</p>	 <p>тест сливочного масла (2009)</p>	 <p>тест творога (2010)</p>
 <p>тест сметаны (2010)</p>	 <p>тест сгущенки (2010)</p>	 <p>тест каш быстрого приготовления (2010)</p>	 <p>тест сыра Российского (2010)</p>

Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест сметаны жирностью 20%, апрель 2011г.

Марка)¹	Кремес	Слов'яночка	President	Для всієї сім'ї
Производитель	ПАО "Кременчугский гормолокозавод"/ г.Кременчуг, Полтавская обл.	Филия ОАО "Вимм-Билль-Данн Украина"/ г.Вишневое, Киевская обл.	АО "Лакталис-Николаев"/ г.Николаев	ОАО "Галактон"/ г.Киев
Масса, г/Цена, грн)²	450 / 9,08	220 / 5,69	200 / 5,32	400 / 9,70
Цена 100г, грн	2,02	2,59	2,66	2,43
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г	2,8/ 21/ 3,0	2,8/ 20/ 3,2	2,8/ 20/ 3,2	2,8/ 20/ 3,0
Энергетическая ценность, ккал в 100г	212,2	204	206	206
Срок/ условия хранения	не более 14 суток/ при температуре 4...6°С	не более 15 суток/ при температуре 4...6°С	до указанной даты/ при температуре (4±2)°С	не более 14 суток/ при температуре 1...4°С
Состав	сливки из коровьего молока чистые культуры молочнокислых бактерий	сливки из коровьего молока молоко коровье обезжиренное, закваска на чистых культурах молочнокислых бактерий	сливки из коровьего молока закваска бактериальная	сливки из коровьего молока закваски чистых культурах молочнокислых бактерий
Общая оценка (100%)	отлично	отлично	отлично	удовл.
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Упаковка (10%)	хорошо	отлично	отлично	отлично
Органолептика (80%)	отлично	отлично	отлично	удовл.
Внешний вид	кремово-белый цвет, без отделения сыворотки	кремово-белый цвет, с глянцевой поверхностью	кремово-белый цвет, с отделением сыворотки	бело-кремовый цвет, с отделением сыворотки
Консистенция	вязкая	однородная, умеренно вязкая	вязкая	неоднородная
Запах	выраженный кисломолочный	кисломолочный	кисломолочный	выраженный кормовой с невыраженным кисломолочным
Вкус	приятный, кисломолочный	чистый, выраженный кисломолочный	кисломолочный	кислый
Микробиологические показатели	в норме	в норме	в норме	в норме
Кишечная палочка, в 0,001г не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Молочнокислые бактерии, не менее 1x10 ⁷ КОЕ в 1г	5x10 ⁸	3x10 ⁸	1x10 ⁷	3x10 ⁷
Идентификация жира	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен
Крахмал (качественная реакция)	не обнаружен	не обнаружен	не обнаружен	не обнаружен
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, март 2011г.			
удовлетворительно				
плохо				
очень плохо)* - привело к снижению оценки			

Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест сметаны жирностью 20%, апрель 2011г.

				
Марка)¹	Веселий пастушок	Гармонія	Злагода	Вита
Производитель	ООО "Данон-Днепр"/ г.Херсон	ОАО "Лубенский молочный завод"/ г.Лубны, Полтавская обл.	ОАО АК "Комбинат "Приднепровский"/ г.Днепропетровск	ПАО "ЖЛК-Украина"/ г.Белая Церковь, Киевская обл.
Масса, г/Цена, грн)²	325 / 10,04	400 / 10,89	400 / 8,86	450 / 7,94
Цена 100г, грн	3,09	2,72	2,22	1,76
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г	2,8/ 21/ 3,0	2,8/ 21/ 3,0	2,8/ 20/ 2,8	2,8/ 20/ 2,8
Энергетическая ценность, ккал в 100г	212,2	212,2	202	200
Срок/ условия хранения	не более 21 суток/ при температуре (4±2)°С	14 суток/ при температуре (4±2)°С	не более 14 суток/ при температуре 4...6°С	до указанной даты/ при температуре (4±2)°С
Состав	сливки, молоко обезжиренное, закваски чистых культур молочнокислых микроорганизмов	сливки из коровьего молока закваска	сливки, закваска	пастеризованные сливки из коровьего молока, обезжиренное молоко, закваска чистых культур молочнокислых микроорганизмов
Общая оценка (100%)	удовл.	плохо	плохо	очень плохо
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Упаковка (10%)	отлично	отлично	хорошо	хорошо
Органолептика (80%)	удовл.	удовл.	хорошо	очень плохо)*
Внешний вид	кремово-белый цвет, без отделения сыворотки	кремовый цвет, с отделением сыворотки	бело-кремовый цвет, без отделения сыворотки	кремово-белый цвет, без отделения сыворотки
Консистенция	излишне вязкая	неоднородная	вязкая	излишне жидкая
Запах	кормовой, невыраженный кисломолочный	кислый, с дрожжевым оттенком	кисломолочный с выраженным кормовым	посторонний, неприятный
Вкус	кислый с явной горечью	невыраженный кисломолочный	кормовой с легкой горечью	кислый, неприятный, горький
Микробиологические показатели	в норме	не соотв.)*	не соотв.)*	в норме
Кишечная палочка, в 0,001г не допускается	не обнаружено	обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Молочнокислые бактерии, не менее 1х10 ⁷ КОЕ в 1г	5х10 ⁷	1х10 ⁸	5х10⁵	1х10 ⁸
Идентификация жира	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен
Крахмал (качественная реакция)	не обнаружен	не обнаружен	обнаружен)*	не обнаружен
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, март 2011г.			
удовлетворительно				
плохо				
очень плохо)* - привело к снижению оценки			