



Обычному покупателю на глаз сложно определить, настоящее масло перед ним или нет. Для этого нужны сложные и дорогие лабораторные исследования. Но несколько простых подсказок помогут выбрать правильный продукт.

В тестировании 10 марок сливочного масла)*:

1. **Звенигора**
2. **Наш молочник**
3. **Селянське**
4. **Ферма**
5. **Этнопродукт**
6. **Яготинський**
7. **Organic Milk**
8. **President**
9. **базарное из г. Львов (Винніківський)**
10. **фермерское из г. Киев (рынок метро Лесная)**

*) расставлены по алфавиту

Цена – очень важный фактор. Настоящее масло не может быть дешевым. Чтобы сделать 1кг масла придется потратить около 21 кг молока при его средней природной жирности в 3,5%. Поэтому, если вы видите недорогой продукт, продающийся в местах несанкционированной торговли, хорошо подумайте. Скорее всего, это не настоящее масло. Кроме того, хранение масла без холодильника или морозильника приводит к его порче.

Консистенция масла также может быть подсказкой. Молочный жир имеет температуру плавления около 30⁰С, поэтому хорошо усваивается организмом. При низких температурах масло должно быть твердым. В условиях морозильной камеры, а именно так – при минусовых температурах должно храниться и реализовываться оно в торговой сети, масло должно быть очень твердым. Слишком быстрое "таяние" масла при комнатной температуре, а также мягкая консистенция в холодильнике должны вызывать подозрения у потребителя. Как правило, более крупные производители, продукция которых представлена во всех супермаркетах, более ответственно относятся к процессу производства.

Еще одна подсказка для потребителя – это результаты сравнительных тестирований, которые проводит общественная организация Центр Экспертиз "Тест". Мы всегда называем все марки, все оценки, а также параметры, по которым проверялась продукция. Все эти данные есть в таблицах. Мы работаем для вас и помогаем делать правильный выбор.

ТЕСТИРОВАНИЕ

В последнее время в Интернете разгуливает миф о том, что настоящим может быть только высокожирное сливочное масло – 82,5% жира. А все, что менее жирное, в том числе и Крестьянское с жирностью 72,5-73% - это все фальсификат. Центр Экспертиз "Тест" проводил много сравнительных тестирований этого продукта. Да, уровень фальсификации среди сливочного масла высокий, но настоящее масло в Украине есть. В том числе и в любимой многими категории Крестьянское (Селянське).

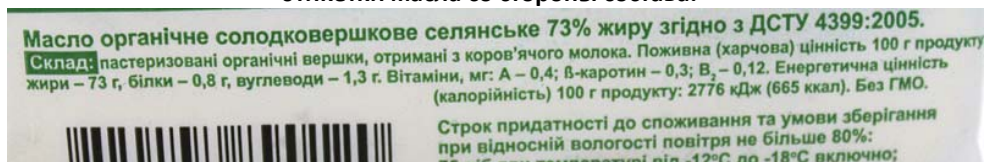
Именно поэтому мы взяли в тестирование 8 популярных марок сливочного масла из магазинов. Это масло "Ферма", "Яготинське", "Селянське Люстдорф", "Наш молочник", "ЗвениГора" и President. Две марки масла – это органическое масло О Organic milk" и "Етно Продукт".

Еще два образца развесного масла были куплены на рынках Киева и Львова у "бабушек". Всего в тесте 10 образцов продукции.

Маркировка и Упаковка

Что касается развесного масла, то оно без оценок по маркировке и упаковке. В отношении запечатанного масла, хотелось бы отметить хорошее нанесение даты – четко краской. Раньше на многих этикетках дата была проставлена дырочками, отчего ее разобрать было сложно.

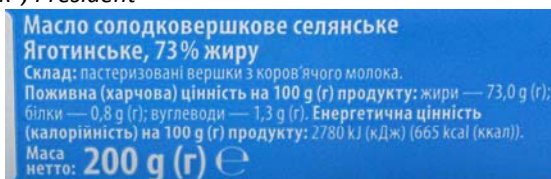
этикетки масла со стороны состава:



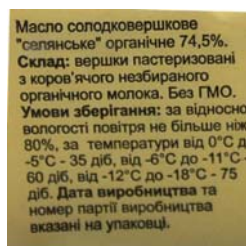
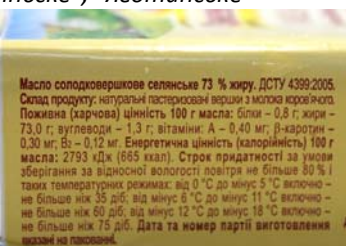
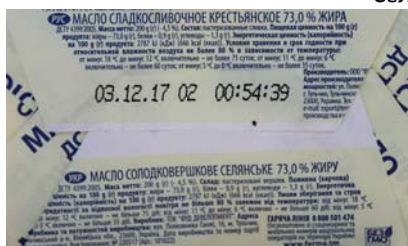
"Етнопродукт"



"Наш молочник", "President"



"Селянське", "Яготинське"



"Ферма", "Звенигора", Organic Milk

Лабораторные исследования

На этом этапе особое внимание было уделено жиру – основной составляющей масла. Это самый жирный продукт среди молочных, поэтому его выгодно фальсифицировать. В масле проверили содержание жира и поискали растительные жиры. К маслу из магазина замечаний не было. Все оно было настоящим, а его жирность полностью соответствовала той, которая заявлена на этикетках. Высокожирное в тесте только масло President (82%). Остальное из категории "Селянське" (72,5-79,9% жира). Отсюда вывод: настоящее масло жирностью 72,5-73% есть. Поэтому не стоит слепо верить мифам, разгуливающим на просторах Интернета (читайте и смотрите видеокomментарии по молочным мифам...).

Масло, купленное на базарах, также было без растительных жиров. Но жирность масла из Киева оказалась очень низкой – всего 46,5%. Это значит, что в нем мало жира и много воды. Это не масло. В ДСТУ 4399:2005 самый низкожирный вид масла – это бутербродное, оно содержит 61,5-72,4% жира.

Также в масле искали ароматизаторы. К счастью, ни в одном из 10 образцов их не было.

Еще одно направление проверки продукта – это показатель микробиологической безопасности. А именно, **кишечная палочка**. Здесь без замечаний не обошлось. В сливочном масле "Етно Продукт" и масле с базара Львова этот нежелательный микроорганизм был обнаружен, что повлекло снижение общих оценок.

Органолептическая оценка

Органолептическая оценка всегда начинается с внешнего вида. У сливочного масла цвет должен быть желтым или светло-желтым. Летнее масло обычно более желтое по сравнению с зимним, поскольку летом коровы больше употребляют зеленых кормов и содержание каротина в молоке и масле соответственно выше. Более желтым цветом отличается и домашнее масло, что опять-таки связано с рационом коров.

Запах и вкус – это следующие критерии для оценки сливочного масла. Они должны быть чистые, хорошо выраженные, сливочные с привкусом пастеризации. Никаких посторонних привкусов быть не должно. Как раз на этом этапе не лучшим образом отличилось "домашнее" масло с базаров: в обоих образцах явно ощущался посторонний привкус.

Цена и качество



По цене существенно отличается масло из Франции President – 37,38грн за 100г. Следом за ним (в порядке уменьшения цены) идет органическое масло "Етно Продукт" и O Organic milk": 23,82грн и 24,79грн за 100г соответственно. Далее идет "пятерка" марок масла со стоимостью около 18грн за 100г.

И наконец, самое доступное по цене – это развесное масло с базара за 14грн и 17грн. Вот только с качеством недорогого продукта не все гладко. Масло с базара Киева и Львова получило оценки "плохо". Это масло хоть и было настоящим, но оказалось откровенно невкусным и имело замечания по лабораторным исследованиям.

Оценка "плохо" у сливочного масла "Етно Продукт" из-за проблем с микробиологией.

Оценку "отлично" получили 7 марок масла. Это "ЗвениГора", "Наш молочник", "Селянське Люстдорф", "Ферма", "Яготинське", O Organic milk и President.

Тест может быть частью проекта "Чистоту збережено", и если кто-то из отличников решится на дополнительные проверки производства, то, вполне возможно, действительно чистых продуктов станет больше.

Где куплены образцы?



1. Мегамаркет
2. Пчелка
3. Новус
4. базар г. Киев (Соломенский)
5. базар г. Львов

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

данные тестирования носят рекомендательный и информационный характер для потребителей и не являются обязательными к исполнению. Окончательное решение за потребителем.

[Общие описания принципов тестирования здесь...](#)

тестирование №598 (код ICRT - ALIM)

Дополнительно прочитать:



Тест-исследование (butter and milk from Kharkov). Масло и молоко в г. Харьков. (2013)



Тест: дрожжи (yeast). Хорошие дрожжи, плохая маркировка (2014)



Тест: мука (test: flour). Мука: популярный продукт высокого качества (2018)



Тест: мука пшеничная (test: flour). Мука: на чем экономят производители? (2016)



Тест-исследование: вафли Артек и транс-жиры. ЧТОБЫ ОРГАНИЗМ НЕ ВПАДАЛ В "ТРАНС" (2008)



Тест: майонез (test: mayonnaise). Майонезы взрослые и детские (2016)



Тест-исследование: сливочное масло (test: butter). Больше половины масла в тесте - фальсификат! (2015)



Тест-исследование: сливочное масло (butter). Масло, спред, маргарин – у каждого свои проблемы (2013)



Тест-исследование: о молоке начистоту. (2016)



Тест: масло сливочное Экстра (butter Extra). Масло экстра класса (2011)



Тест: масло сливочное Крестьянское (butter). Кушайте на здоровье масло коровье (2013)



Тест: детские йогурты и сырки (test: children's yoghurts and curds). Детское значит лучшее (2016)

					
Марка)¹	Звенигора	Наш молочник	Селянське Люстдорф	Ферма	Яготинське
Наименование (данные маркировки)	масло сладкосливочное крестьянское	масло сладкосливочное крестьянское	масло сладкосливочное крестьянское	масло сладкосливочное крестьянское	масло сладкосливочное крестьянское
Производитель (данные маркировки)	ПАО "Звенигородский сыродельный комбинат"/ г.Звенигородка, Черкасская обл., Украина	ДП "Старокопчантинский молочный завод"/ г.Старокопчантин, Хмельницкая обл., Украина	ФИРМА "Люстдорф" в форме ООО/ г.Ыльинцы, Винницкая обл., Украина	ООО "Терра-Фуд"/ г.Тулчин, Винницкая обл., Украина	ПАО"Яготинский маслозавод"/ г.Яготин, Киевская обл., Украина
Масса, г/Цена, грн)²	200/ 37,09	200/ 36,85	200/ 36,36	200/ 36,70	200/ 36,49
Цена 100 г, грн)²	18,55	18,43	18,18	18,35	18,25
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г (данные маркировки)	0,8/ 73,0/ 1,3	0,8/ 72,6/ 1,3	0,8/ 72,5/ 1,3	0,9/ 73/ 1,3	0,8/ 73,0/ 1,3
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные маркировки)	665	662	661	666	665
Срок/ условия хранения (данные маркировки)	35 дней при 0...-5 ^o C, 60 дней при -6...-11 ^o C, 75 дней при -12...-18 ^o C	35 дней при 0...-5 ^o C, 60 дней при -6...-11 ^o C, 75 дней при -12...-18 ^o C	35 дней при 0...-5 ^o C, 60 дней при -6...-11 ^o C, 75 дней при -12...-18 ^o C	35 дней при 0...-5 ^o C, 60 дней при -6...-11 ^o C, 75 дней при -12...-18 ^o C	35 дней при 0...-5 ^o C, 60 дней при -6...-11 ^o C, 75 дней при -12...-18 ^o C
Состав (данные маркировки)	пастеризованные сливки из молока коровьего	сливки из коровьего молока и/или масло сладкосливочное	масло сливочное, молоко обезжиренное или маслянка	пастеризованные сливки	пастеризованные сливки из молока коровьего
Общая оценка (100%)	отлично	отлично	отлично	отлично	отлично
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично	отлично
Упаковка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично	отлично
Органолептика (80%)	отлично	отлично	отлично	отлично	отлично
Внешний вид	очень светлое, с желтым оттенком	светло-желтого цвета	светло-желтого цвета	светло-желтого цвета	светло-желтого цвета
Запах	с оттенком пастеризации	с оттенком пастеризации	характерный, не ярко выраженный	с оттенком пастеризации	с оттенком пастеризации
Вкус	с привкусом пастеризации	с привкусом пастеризации	характерный, не ярко выраженный	характерный, не ярко выраженный	с привкусом пастеризации
Физико-химические показатели	в норме	в норме	в норме	в норме	в норме
Жирность, заявлено/ фактически, %	73/ 73,2	72,6/ 71,8	72,5/ 72,5	73/ 72	73,0/ 73,3
Идентификация жира	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен
Ароматизаторы	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
Микробиологический показатель	в норме	в норме	в норме	в норме	в норме
Кишечная палочка, в 0,01г не допускается	не обнаружено	не обнаружено	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, январь 2018 г. Цена может отличаться в зависимости от вида и массы упаковки, а также от магазина				
удовлетворительно	3) - в базарных образцах данные указаны со слов продавцов				
плохо					
очень плохо)* - привело к снижению оценки				

								
а) ¹	О Organic milk	President	Этно Продукт	Базар Киев) ³	Базар Львов) ³			
нование (данные маркировки)	масло сладкосливочное крестьянское органическое	масло кислосливочное несоленое	масло сладкосливочное крестьянское органическое	масло сливочное	масло сливочное			
водитель маркировки)	ООО "Органик милк"/ г.Барановка, Житомирская обл., Украина	"Лакталис Интернационал"/ Франция	ДП "Радомилк"/ г.Радомишль, Житомирская обл., Украина по заказу ЧАО "Этно Продукт"	Соломенский рынок / Винницкая обл.	базар Винніківський/ Бродовский район, Львовская обл.			
г/Цена, грн) ²	200/ 49,58	200/ 74,76	200/ 47,63	1000/ 140	500/ 85			
00 г, грн) ²	24,79	37,38	23,82	14,00	17,00			
жиры/ углеводы, г маркировки)	0,8/ 74,5/ 1,2	0,7/ 82/ 0,5	0,8/ 73/ 1,3					
тическая ценность, 100г маркировки)	679	743	665					
условия хранения маркировки)	35 дней при 0...-5 ⁰ С, 60 дней при -6...-11 ⁰ С, 75 дней при -12...-18 ⁰ С	до указанной даты/ при +2...+8 ⁰ С	35 дней при 0...-5 ⁰ С, 60 дней при -6...-11 ⁰ С, 75 дней при -12...-18 ⁰ С	нет данных	нет данных			
маркировки)	пастеризованные сливки из коровьего цельного органического молока	сливки нормализованные, закваска бактериальная	пастеризованные органические сливки из коровьего молока					
я оценка (100%)	отлично	отлично	плохо	плохо	плохо			
ровка (10%)	отлично	отлично	отлично	без оценки	без оценки			
ка (10%)	отлично	отлично	отлично	без оценки	без оценки			
лептика (80%)	отлично	отлично	отлично	плохо	плохо			
ий вид	желтого цвета	желтого цвета	желтого цвета	желтого цвета	насыщенного желтого цвета			
	с выраженным запахом пастеризации	с оттенком пастеризации	с выраженным запахом пастеризации	с посторонним запахом	с горьким оттенком			
	с выражением привкусом пастеризации	с легкой характерной кислинкой	с выражением привкусом пастеризации	с посторонним привкусом	с посторонним привкусом			
о-химические тели	в норме	в норме	в норме	не соотв.)*	в норме			
сть, заявлено/ ески, %	74,5/ 74,7	82/82,8	73/ 73,3	46,5)*	76,6			
ификация жира	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен			
лизаторы	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены			
биологический тель	в норме	в норме	не соотв.)*	в норме	не соотв.)*			
ная палочка, в 0,01г ускается	не обнаружено	не обнаружено	обнаружено)*	не обнаружено	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, январь 2018 г. Цена может отличаться в зависимости от вида и массы упаковки, а также от магазина							
ответворительно	3) - в базарных образцах данные указаны со слов продавцов							
плохо								
очень плохо)* - привело к снижению оценки							