



Фальсификацию молочных продуктов растительными жирами Центр Экспертиз "Тест" обнаруживал ранее и не один раз. Да и проблемы с микробиологией – не такая уж и редкость. Но этот тест творога просто поразил: есть настоящий качественный творог, а есть нечто, вовсе не похожее на этот продукт, к тому же небезопасное. Также в очередной раз убедились, что базарный творог – не лучший вариант.

В тестировании 13 марок творога)*:

1. Белоцерковский
2. Молочный замок
3. O Organic Milk
4. Президент
5. Простоквашино
6. Славяночка
7. Український
8. Хуторок
9. Яготинський
10. базарный из г. Днепр
11. фермерский из г. Киев (рынок Столичный)
12. базарный из г. Харьков
13. базарный из г. Одесса

*) расставлены по алфавиту

Творог относится к продуктам детского и диетического питания. Он содержит много белка в целом и в частности такой аминокислоты как метионин, благодаря чему творог часто рекомендуют для профилактики и лечения заболеваний печени и атеросклероза. У детского растущего организма, в том числе дошкольного и школьного, повышенная потребность в кальции, поэтому им также полезен творог.



Для любознательных!

Для производства творога необходимо молоко и закваска из молочнокислых бактерий. Также для лучшего свертывания молока используют сычужный фермент и хлорид кальция. Для настоящего творога этого достаточно. Творог можно получать кислотным и кислотно-сычужным способами. При кислотном способе в молоко, предварительно пастеризованное, вносят закваски чистых культур молочнокислых бактерий. Через определенное время (около 6 часов) в молоке образуется сгусток.

После этого отделяют сыворотку, творог прессуют, охлаждают и фасуют. Для ускоренного отделения сыворотки сгусток нагревают. Схожим способом получают творог в домашних условиях. При кислотно-сычужном способе кроме молочнокислых бактерий в молоко вносят сычужный фермент и хлористый кальций для получения более плотного сгустка и лучшего отделения сыворотки. Применение сычужного фермента также характерно для твердых сыров.

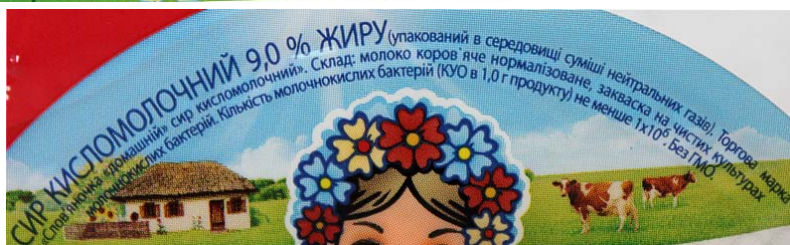
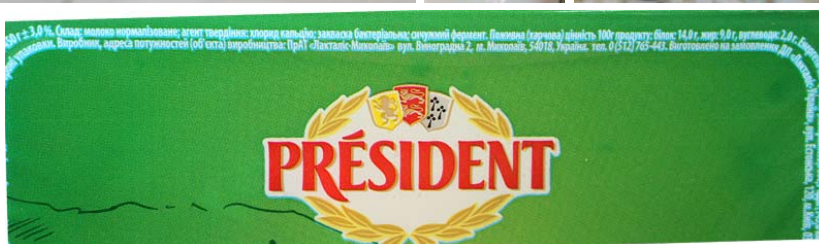
А вот спектр сырья для фальсификата может быть огромен, начиная от растительных жиров и до растительных белков с загустителями. В результате их использования в твороге от творога мало что останется. Если поискать информацию в Интернете, то можно найти много предложений, так называемых добавок для увеличения выхода творога. Продавцы добавок обещают увеличить выход продукта от 15 до 100%. Чаще всего это смесь молочного и растительных белков, а также целый "букет" загустителей и стабилизаторов (пищевые волокна, крахмал, альгинаты, гуаровая и другие камеди). Но это не означает, что весь творог – сплошь и рядом фальсификат. На самом деле есть и настоящий творог, и подделка, а чтобы выбрать правильный продукт, предлагаем вам ознакомиться с результатами сравнительного теста. Надеемся, эта информация будет полезна.

ТЕСТИРОВАНИЕ

Любителей творога всегда волнует качество этого вкусного и полезного продукта, ведь о фальсификации молочных продуктов сейчас говорят много. Проверить подлинность и безопасность творога можно только путем исследований в лаборатории, а никак не простыми домашними методами. Что собственно и сделал Центр Экспертиз "Тест", протестировав на этот раз 13 образцов творога. Из них 9 – это творог промышленного производства и 4 образца домашнего творога, купленного на базарах Киева, Днепра, Одессы и Харькова. Промышленный творог был представлен марками "Слав'яночка", "Простоквашино", "Яготинський", President, "Український", "Білоцерківський", "Молочний замок" и "Хуторок". Также в тестировании был один органический творог марки "O organic milk". У творога оценили маркировку и упаковку, тщательно проверили в лаборатории и оценили вкусовые свойства продукта.

Маркировка и Упаковка

К упаковке и маркировке творога замечаний не было. Без оценки по маркировке и упаковке весь базарный творог, а также продукция "Молочний замок", которая была куплена на развес в фирменном киоске. Информация о составе и пищевой ценности, а также о производителе продукции "Молочний замок" для таблицы была взята с сайта.



В отношении маркировки потребителей часто пугает довольно длительный срок хранения молочных продуктов. У протестированного творога заявленный срок также разный: от 14 до 30 дней. Одним из способов продления срока хранения является упаковка творога в среде инертных газов, о чем производители пишут на этикетках. Этот метод в мире используется уже более 20 лет, постепенно расширяется ассортимент продуктов в такой упаковке и в Украине. В роли газов-наполнителей обычно используют азот и углекислый газ (смесь этих газов). Они замедляют развитие микроорганизмов, при этом не меняют вкус продукта. Так что довольно длительный срок хранения – это не всегда добавление консервантов.

Лабораторные исследования

В лаборатории творог проверили по физико-химическим и микробиологическим показателям. Для начала определили жирность продукта и состав жира, чтобы определить молочный он или с какими-либо примесями. Также в твороге проверили количество белка, ведь это один из самых ценных компонентов этого продукта. Не

забыли померить кислотность творога и поискать в нем крахмал – загуститель, которым проще всего подкорректировать консистенцию продукта и избежать отделения сыворотки, а также увеличить выход творога.

В результате лабораторных исследований два продукта нас просто шокировали – "Молочный замок" и "Хуторок". Притом что творог заявлен как 9%ный в нем реально оказалось жира 25,7% и 29,6% соответственно. Т.е. в 3 раза больше! При этом это был вовсе не молочный жир, а заменители, к тому же с высоким содержанием транс-жиров – 34,4% и 37,5% при норме для маргаринов не более 8% транс-жиров. Продукты с высоким содержанием транс-жиров опасны для здоровья, от них в первую очередь страдает сердечно-сосудистая система. Белка же в обеих марках творога было намного меньше, чем заявлено. В продукте "Молочный замок" 10,9 вместо обещанных 16,7%, в продукте "Хуторок" и вовсе 5,5% вместо 16,4% (г в 100г). К тому же в обоих образцах присутствовал крахмал. Нарушения сразу по всем показателям. Это не творог, а вообще непонятно что! Разве можно так издеваться над продуктом, который относится к детскому и диетическому питанию?

Среди других нарушений отметим несоответствие по жирности: у творога "Білоцерківський" она была завышена (12,8% вместо 9%), а у творога со Столичного рынка Киева, наоборот занижена (5,7% вместо 12%). Но у этих образцов жир был молочный, настоящий.

На микробиологическом этапе лабораторных исследований в твороге искали **кишечную палочку**, которой быть не должно и дрожжи, наличие которых допускается, но не более чем 1×10^2 КОЕ в 1г. Из промышленного творога **кишечную палочку** не обнаружили ни в одном образце, а вот превышение дрожжей зафиксировали в твороге "Білоцерківський" и "O organic milk". Базарный же творог огорчил своей микробиологией: во всех 4 образцах из разных городов была обнаружена и **кишечная палочка** и повышенное количество дрожжей. Это значит, что такой творог в сыром виде лучше не употреблять, а только после термической обработки в виде сырников, запеканок, вареников и т.д.

Органолептическая оценка

Стандарт предусматривает следующие требования к творогу. Цвет продукта должен быть белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Консистенция мягкая, мажущаяся или рассыпчатая. Допускается незначительная крупитчатость и незначительное отделение сыворотки. Вкус и запах должны быть характерными, кисломолочными, без посторонних привкусов и запахов.

К дефектам творога относят кислый вкус, который возникает при переквашивании творога или хранении его при повышенных температурах. Нечистый запах и вкус появляются в твороге при развитии в нем посторонних микроорганизмов из-за нарушения санитарных условий на производстве. Если же в твороге интенсивно развиваются дрожжи, то их присутствие будет ощущаться во вкусе и запахе в виде дрожжевых оттенков.

Цена и качество



использование Знака Качества на товарах...

По результатам теста "отличников" получилось пять. Это творог "Простоквашино", "Слав'яночка" "Український", "Яготинський" и President. Настоящий, вкусный, безопасный – что можно еще добавить?! Да, это не самый дешевый творог, магазинный гораздо дороже базарного, но он безопасный. Стоимость 100г творога из группы "отличников" обойдется в 8,13 – 11,24грн. А вот все образцы базарного творога из разных городов единогласно получили "плохо" из-за проблем с микробиологией. Стоимость базарного творога составила 5-6,50грн за 100г.

Оценки "плохо" у творога марок "Білоцерківський" и "O organic milk".

Продукция торговых марок "Молочний замок" и "Хуторок", которую творогом язык не поворачивается назвать, получила оценки "очень плохо". Это не творог, это редкостный фальсификат! При этом "Молочный замок" самый доступный по цене среди всех протестированных образцов, он дешевле даже домашнего творога с базара – 4,10грн за 100г. А продукция "Хуторок" – самая дешевая среди промышленных участников тестирования – 7,10грн за 100г. Так что, дорогие потребители, не гонитесь за низкой ценой, не экономьте на своем здоровье.

Где куплены образцы?



1. АТБ
2. Караван
3. Мегамаркет
4. фирменный ларек Молочный замок
5. базар г. Киев (Столичный)
6. базар г. Харьков
7. базар г. Днепр
8. базар г. Одесса

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 тестирований [здесь...](#)

тестирование №592 (код ICRT - ALIM)

Дополнительно прочитать:



Тест: творог (test: cottage cheese). Что от творога осталось? (2015)



Тест: мед (honey). Пчелы создают, а люди портят (2015)



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



Тест-исследование: базарное молоко и творог. г. Харьков... (2012)



Тест-исследование: базарное молоко и творог. Одесский регион: "базар или магазин, вот в чем вопрос" (2012)



Тест-исследование: базарное молоко и творог. г. Днепропетровск... (2012)



Тест-исследование. Базарные молоко и творог, г. Львов (2012)



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



Тест-исследование: транс-жиры в продуктах (trans fats in foods). Тёмная сторона жиров. (2017)




Тест: зернистый творог. Зёрнышко к зёрнышку (2012)



Тест: творог (cottage cheese). Качественный или полезный? (2014)



Тест: мёд (honey). Как легко испортить мёд (2014)

					
Марка)¹	Простоквашино	Слав'яночка Домашній	Український	Яготинський Домашній	President Творожна традиція
Наименование (данные маркировки)	творог	творог/ упакован в среде инертных газов	творог	творог / упакован в защитной среде	творог / упакован в защитной среде
Производитель (данные маркировки)	ПАО "Кременчугский гормолзавод"/ г.Кременчуг, Полтавская обл., Украина	ЧАО "Вимм-Билль-Данн Украина"/ г.Вишневое, Киевская обл., Украина	ООО "Богодуховский молзавод"/ г.Богодухов, Харьковская обл., Украина	ПАО "Яготинский маслозавод"/ г.Яготин, Киевская обл., Украина	ЧАО "Лакталис-Николаев"/ г.Николаев, Украина
Масса, г/Цена, грн)²	300/ 33,71	180/ 19,18	400/ 32,50	370/ 37,55	450/ 44,23
Цена 100 г, грн)²	11,24	10,66	8,13	10,15	9,83
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г (данные маркировки)	16,2/ 10/ 2	14,1/ 9/ 2	16,7/ 9/ 2	16,7/ 9,5/ 2,0	14/ 9/ 2
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные маркировки)	163	145,4	159	160	145
Срок/ условия хранения (данные маркировки)	до указанной даты/ при 2...6°C	до указанной даты/ при 4±2°C	не более 21 дня/ при 2...6°C	до указанной даты/ при 2...6°C	до указанной даты/ при 4±2°C
Состав (данные маркировки)	молоко нормализованное, чистые культуры молочнокислых микроорганизмов	молоко нормализованное, закваска на чистых культурах молочнокислых бактерий	молоко обезжиренное, молоко цельное, закваска чистых культур молочнокислых бактерий	молоко цельное, молоко обезжиренное, закваска чистых культур молочнокислых бактерий	молоко нормализованное, хлорид кальция, закваска бактериальная, сычужный фермент
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	отлично	отлично	отлично	отлично	отлично
	<i>белый</i>	<i>белый</i>	<i>белый</i>	<i>белый с кремовым оттенком</i>	<i>белый</i>
Консистенция	отлично	отлично	отлично	отлично	отлично
	<i>слегка мажущаяся</i>	<i>мягкая, мажущаяся</i>	<i>рассыпчатая</i>	<i>рассыпчатая</i>	<i>рассыпчатая</i>
Запах	отлично	отлично	отлично	отлично	отлично
	<i>кисломолочный, чуть кисловатый</i>	<i>характерный, кисломолочный</i>	<i>характерный, кисломолочный</i>	<i>кисломолочный, чуть кисловатый</i>	<i>характерный, кисломолочный</i>
Вкус	отлично	отлично	отлично	отлично	отлично
	<i>кисломолочный, чуть кисловатый</i>	<i>характерный, кисломолочный</i>	<i>характерный, кисломолочный</i>	<i>характерный, кисломолочный</i>	<i>характерный, кисломолочный</i>
Физико-химические показатели	в норме	в норме	в норме	в норме	в норме
Крахмал, не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Кислотность, °Т	148	146	71	135	113,5
Жирность, заявлено/ фактически, %	10/10	9/ 9	9/ 8,9	9,5/ 9,6	9/ 9
Белок, заявлено/ фактически, %	16,2/ 16,3	14,1/ 14,2	16,7/ 16,3	16,7/ 16,5	14/ 13,9
Идентификация жира	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен
Микробиологический показатель	в норме	в норме	в норме	в норме	в норме
Кишечная палочка, не допускается в 0,01г	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Дрожжи, не более 100 КОЕ в 1г (1x10 ²)	менее 10	менее 10	5 x 10 ¹	5 x 10 ¹	менее 10
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, июнь-июль 2017г. Цена может отличаться в зависимости от вида и массы упаковки, а также от магазина				
удовлетворительно	3) - покупался на развес в фирменном магазине, упакованный в Киев почему-то не доставляется. Фото упаковки взяли с сайта производителя				
плохо					
очень плохо)* - привело к снижению оценки				

Марка) ¹	Білоцерківський Домашній традиційний	O organic milk	Молочний замок) ³	Хуторок
Наименование (данные маркировки)	творог	творог органический	творог	творог
Производитель (данные маркировки)	ЧП "Белоцерковская промышленная группа"/ г.Белоцерковка, Полтавская обл., Украина	ООО "Органик Милк"/ г.Барановка, Житомирская обл., Украина	ООО "Валковский молокозавод"/ г.Валки, Харьковская обл., Украина	ООО "С-ТРАНС"/ г.Змиив, Харьковская обл., Украина
Масса, г/Цена, грн) ²	400/ 38,02	300/ 39,76	1кг/ 41	200/ 14,20
Цена 100 г, грн) ²	9,51	13,25	4,10	7,10
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г (данные маркировки)	16,7/ 9/ 2	16,7/ 9/ 2	16,7/9,0/ 2,0	16,4/ 10,0/ 2,1
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные маркировки)	155	159	159	164
Срок/ условия хранения (данные маркировки)	не более 14 дней/ при 2...6°C	14 дней/ при 2...6°C	весового не более 5 дней/ при 4±2°C	до указанной даты/ при 4±2°C
Состав (данные маркировки)	молоко цельное, молоко обезжиренное, закваска прямого внесения	молоко органическое нормализованное, бактериальные закваски чистые культуры молочнокислых бактерий	молоко цельное, молоко обезжиренное, закваска чистых культур молочнокислых бактерий (http://mol-zavod.com.ua/index.php?route=product/category&path=122_134)	молоко обезжиренное, молоко цельное, закваска чистых культур молочнокислых бактерий
Общая оценка (100%)	плохо	плохо	очень плохо	очень плохо
Маркировка (10%)	отлично	отлично	без оценки	отлично
Упаковка (10%)	отлично	отлично	без оценки	отлично
Органолептика (80%)	отлично	хорошо	хорошо	хорошо
Внешний вид	отлично	отлично	отлично	отлично
	белый	белый с желтым оттенком	белый	белый
Консистенция	отлично	хорошо	хорошо	хорошо
	мягкая, мажущаяся	рассыпчатая, суховатая	мажущаяся	мажущаяся, слегка вязкая
Запах	хорошо	хорошо	удовл.	хорошо
	кисломолочный, кисловатый	слабо выражен	слабый, кисловатый	слабо выражен, немного сладковатый
Вкус	отлично	хорошо	хорошо	удовл.
	характерный, кисломолочный	пресный	кисловатый, суховатый	сладковатый
Физико-химический показатель	не соотв.)*	в норме	не соотв.)*	не соотв.)*
Крахмал, не допускается	не обнаружено	не обнаружено	обнаружено)*	обнаружено)*
Кислотность, °Т	112	65	78	83
Жирность, заявлено/ фактически, %	9/ 12,8)*	9/ 9,2	9/ 25,7)*	10/ 29,6)*
Белок, заявлено/ фактически, %	16,7/ 16,2	16,7/ 16,3	16,7/ 10,9)*	16,4/ 5,5)*
Идентификация жира	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	обнаружен немолочный жир с высоким содержанием транс-жиров (34,4%)*	обнаружен немолочный жир с высоким содержанием транс-жиров (37,5%)*
Микробиологический показатель	не соотв.)*	не соотв.)*	в норме	в норме
Кишечная палочка, не допускается в 0,01г	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Дрожжи, не более 100 КОЕ в 1г (1x10 ²)	2 x 10 ²	4 x 10 ²	1 x 10 ²	1 x 10 ²
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, июнь-июль 2017г. Цена может отличаться в зависимости от вида и массы упаковки, а также от магазина			
удовлетворительно	3) - покупался на развес в фирменном магазине, упакованный в Киев почему-то не доставляется. Фото упаковки взяли с сайта производителя			
плохо				
очень плохо)* - привело к снижению оценки			

Марка)¹	Базар Днепр	Базар Киев	Базар Одесса	Базар Харьков
Наименование (данные маркировки)	творог	творог 12% жира	творог	творог
Производитель (данные маркировки)	село Знаменовка	Рынок "Столичный", Брилевська сироварня		
Масса, г/Цена, грн)²	1кг/ 50	1кг/55	1кг/50	1кг/ 65
Цена 100 г, грн)²	5,00	5,50	5,00	6,50
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г (данные маркировки)	нет данных	нет данных	нет данных	нет данных
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные маркировки)				
Срок/ условия хранения (данные маркировки)				
Состав (данные маркировки)				
Общая оценка (100%)	плохо	плохо	плохо	плохо
Маркировка (10%)	без оценки	без оценки	без оценки	без оценки
Упаковка (10%)	без оценки	без оценки	без оценки	без оценки
Органолептика (80%)	отлично	отлично	хорошо	хорошо
Внешний вид	отлично	отлично	отлично	отлично
	<i>белый с желтым оттенком</i>	<i>белый с желтым оттенком</i>	<i>белый</i>	<i>белый</i>
Консистенция	отлично	отлично	хорошо	хорошо
	<i>мягкая, мажущаяся</i>	<i>мягкая, мажущаяся</i>	<i>рассыпчатая</i>	<i>рассыпчатая</i>
Запах	отлично	отлично	хорошо	хорошо
	<i>характерный, кисломолочный</i>	<i>характерный, кисломолочный</i>	<i>кисломолочный, кисловатый</i>	<i>кисломолочный, кисловатый</i>
Вкус	хорошо	отлично	хорошо	хорошо
	<i>характерный, легкий кормовой</i>	<i>характерный, кисломолочный</i>	<i>кисломолочный, кисловатый</i>	<i>кисломолочный, кисловатый</i>
Физико-химический показатель	в норме	не соотв.)*	в норме	в норме
Крахмал, не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Кислотность, °Т	156	162	152	154
Жирность, заявлено/ фактически, %	не заявлено/ 5,5	12/ 5,7)*	не заявлено/ 5,4	не заявлено/ 5,1
Белок, заявлено/ фактически, %	не заявлено/ 14	не заявлено/ 13,8	не заявлено/ 14,2	не заявлено/ 14,2
Идентификация жира	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен
Микробиологический показатель	не соотв.)*	не соотв.)*	не соотв.)*	не соотв.)*
Кишечная палочка, не допускается в 0,01г	обнаружена)*	обнаружена)*	обнаружена)*	обнаружена)*
Дрожжи, не более 100 КОЕ в 1г (1x10 ²)	2,5 x 10⁴	6 x 10²	3 x 10²	1,5 x 10³
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, июнь-июль 2017г. Цена может отличаться в зависимости от вида и массы упаковки, а также от магазина			
удовлетворительно	3) - покупался на развес в фирменном магазине, упакованный в Киев почему-то не доставляется. Фото упаковки взяли с сайта производителя			
плохо				
очень плохо)* - привело к снижению оценки			