



Покупательная способность населения в последнее время стремительно падает. Все стараются экономить, в т.ч. и на продуктах питания. Но стоит ли покупать подозрительно дешевые продукты? Однозначный ответ: нет!

В тестировании 13 марок сметаны)*:

1. Ама
2. Белая линия
3. Галичина
4. Молокія
5. Простоквашино
6. Славяночка
7. Ферма
8. Яготинська
9. Organic Milk
10. President
11. фермерская из г. Киев (рынок метро Лесная)
12. базарный из г. Харьков
13. базарный из г. Одесса

*) расставлены по алфавиту

Сметана – это кисломолочный продукт, но от других она отличается более высоким содержанием жира. Жирность сметаны может составлять от 10 до 40%, но более распространения сметана с содержанием жира от 15% до 25%. Вместе с жиром в сметану переходят и жирорастворимые витамины, поэтому витамина А в сметане гораздо больше, чем в молоке. При сквашивании молочнокислые бактерии синтезируют витамины группы В, поэтому их в сметане также больше на фоне исходного сырья.

Чтобы приготовить сметану из молока при помощи сепарации получают сливки. Их обязательно пастеризуют, убивая нежелательные бактерии. Далее сливки охлаждают до теплого состояния (20-240С) и вносят закваску. Процесс сквашивания продолжается 9-16 часов в зависимости от закваски. После этого продукт охлаждают и направляют на созревание (выдержку). Свежая, только что сквашенная сметана довольно жидкая, а в процессе выдержки в холодильных камерах она становится густой, дозревает.

Сметану производят термостатным и резервуарным способом (чаще). По пищевой ценности они не отличаются, полезны оба вида. Больше различий во вкусовых свойствах, особенно в консистенции. Термостатная сметана не бывает полностью однородной, у нее часто происходит отделение сыворотки. Это результат того, что такую сметану сквашивают уже в потребительской упаковке. Сметана, полученная резервуарным способом, сначала сквашивается в больших емкостях, а затем фасуется. Она более однородная по консистенции.

Не зависимо от способа производства, "правильная" т.е. настоящая сметана не должна содержать:

- растительных жиров и других заменителей молочного жира;
- растительных белков или других заменителей молочного белка;
- никаких загустителей, в т.ч. крахмала.

ТЕСТИРОВАНИЕ

Качество молочных продуктов интересует всех. Сметана – один из очень популярных продуктов. Ее потребители подозревают на наличие растительных жиров и загустителей. Это Центр Экспертиз "Тест" проверил в ходе сравнительного тестирования, в котором принимали участие 13 образцов отечественной сметаны. 10 из них – это сметана промышленного производства (магазинная) жирностью 15%. Исключение – продукция "Молокія", у этой марки 12% жира. Три образца – это сметана, купленная на базарах в Киеве, Львове, Одессе.

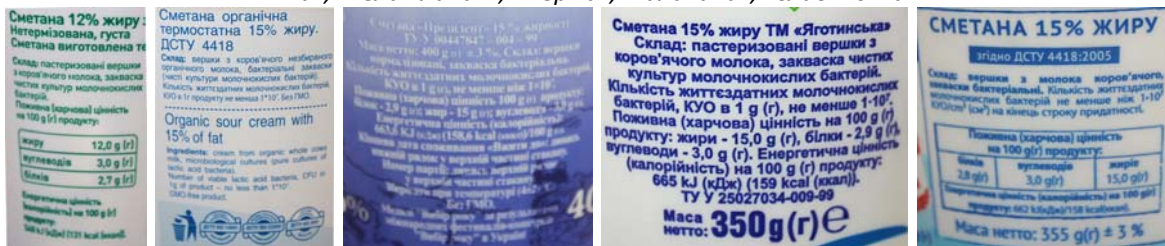
Маркировка и Упаковка

У базарной сметаны маркировку оценить нет никакой возможности. Среди магазинной сметаны недочетов в информационном оформлении продукции не было обнаружено. За упаковку снижена оценка только сметане "АМА" за мягкий, неустойчивый пакет. Остальные образцы были куплены в стаканчиках, все с дополнительными пластиковыми крышечками, с помощью которых можно закрыть упаковку после удаления крышечки из фольги.

Этикетка со стороны состава:



"Ама", "Белая линия", "Ферма", "Галичина", "Славяночка"



"Молюкя", "Органік Милк", "President", "Яготинська", "Простоквашино"

Лабораторные исследования

На этом этапе тестирования в сметане проверили физико-химические и микробиологические показатели. В первую очередь внимательно исследовали жир, содержащийся в продукте. А именно, его количество и состав. Ведь можно фальсифицировать продукт, продавая под видом более жирной сметаны менее жирный вариант. Второй способ подделки – это замена молочного жира более дешевыми растительными или кулинарными жирами. В этом смысле магазинная сметана порадовала: она содержала только молочный жир без каких-либо добавок и в заявленных количествах. В базарной сметане из Одессы жира было 25,1%, что вполне подходит для сметаны. У домашней сметаны из Львова жирность была совсем домашней, высокой – 51,2%. При этом обе сметаны были настоящими.

Что касается **крахмала** – загустителя, при помощи которого можно придать сметане более привлекательный товарный вид, то его не обнаружили. Как не нашли в этом кисломолочном продукте следов антибиотиков. Среди микробиологических показателей в сметане проверили количество молочнокислых бактерий и наличие **бактерий группы кишечной палочки**. Молочнокислых бактерий в сметане должно быть не менее 1×10^7 КОЕ в 1г. Это полезный компонент продукта. А вот **кишечной палочки** быть не должно. Промышленные образцы на этот раз порадовали своей единогласной микробиологической безопасностью и достаточным содержанием полезных микроорганизмов.

В базарной сметане, увы, во всех трех образцах **кишечная палочка** была найдена. Значит, такой продукт в сыром виде лучше не употреблять.

Продукт, купленный на базаре в Киеве, просто поразил. О нем хочется сказать отдельно. Жира в нем было 12,6% вместо обещанных на словах 15%. Так еще этот жир был немолочным, причем с очень высоким содержанием транс-жиров – почти 18% при норме для маргаринов не более 8%! Более того, в этом продукте молочнокислых бактерий было чрезвычайно мало, и присутствовала кишечная палочка. Т.е. нарушения сразу по четырем ключевым показателям. Вот такой ужасный продукт, который продают под видом сметаны, можно купить в столице, в частности на метро Лесная.

Органолептическая оценка

По внешнему виду сметана должна представлять однородную массу с глянцевитой 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, кисломолочными, с привкусом и запахом пастеризации, без посторонних вкусов и запахов. На этом этапе тестирования существенных замечаний к продукту не было.

Цена и качество



Тестирование сметаны только подтвердило совет Центра Экспертиз "Тест" потребителям: не гонитесь за слишком дешевыми продуктами питания, они не могут быть настоящими! Так, сметана из Киева стоила 3грн за 100г и оказалась откровенным фальсификатом. Это самый дешевый и самый ужасный продукт в тесте.

Стоимость остальных образцов сметаны составила от 5,18грн за сметану " Біла лінія" до 11,29грн за 100г сметаны "O Organic milk". И такая сметана – настоящая, без растительных жиров в составе.

По результатам тестирования общие оценки "отлично" получила сметана "АМА", " Біла лінія", "Галичина", "Простоквашино", " Слов'яночка", "Ферма", "Яготинське", President.

Оценки "хорошо", что совпадает с оценками по органолептике, у сметаны "Молюкія" и органической "O Organic milk". Обе марки – это термостатная сметана. Потребителей немного смутила неоднородность такого продукта и отделение сыворотки. Но обе они были настоящими и безопасными. Общие оценки "плохо" у базарной сметаны из Львова и Одессы из-за проблем с микробиологией.

Продукция, купленная на разлив в Киеве, получила "очень плохо". Это вообще не сметана.

"И в нынешнем тесте сметаны, и в предыдущем тесте творога самые дешевые образцы оказались откровенным фальсификатом. В них были обнаружены не только заменители жиров, но и высокое содержание транс-жиров. В сметане около 18%, а в двух творогах порядка 35-38% транс-жиров. Это притом, что безопасным считается уровень не выше 8%. Такие продукты не просто ненастоящие, они несут прямой вред организму. Поэтому наш совет потребителям: как бы вам не хотелось сэкономить, не покупайте слишком дешевые продукты. Они и того не стоят", - комментирует результаты тестирования сметаны Валентин Безрукий, руководитель Центра "Экспертиз "Тест".

Где куплены образцы?



1. Эколавка
2. Мегамаркет
3. Фора
4. базар метро Лесная, г. Киев
5. базар Винніківський г. Львов
6. базар Привоз, 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 тестирования здесь...](#)

тестирование №597 (код ICRT - ALIM)

Дополнительно прочитать:



Тест: сметана (sour cream). В сметану не докладывают даже растительный жир! (2013)



Тест: молоко Черниговского региона. Качественного молока, увы, много не бывает (2012)



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



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



Тест-исследование: о молоке начистоту. (2016)



Тест-исследование: спреды и маргарины (spread and margarine). Жиры бывают разные, в том числе и опасные (2013)



Тест-исследование: сыр из Львова. Сыр для мышеловки (2013)



Тест: "российский" сыр (test: cheese "russian"). Дешёвый сыр = не настоящий сыр (2017)



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



Тест: соль йодированная (test: iodized salt). Без соли невкусно, без йода бесполезно (2015)



Тест: сметана (sour cream). Сметана без обмана (2011)



Тест: мороженое пломбир (ice cream). Настоящих пломбирчиков все больше (2014)

Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест сметаны, январь-февраль 2018г.				
Марка) ¹	АМА	Біла лінія	Галичина	Простоквашино
Наименование (данные маркировки)	сметана	сметана	сметана	сметана
Производитель (данные маркировки)	ООО Фирма "Фавор"/ г.Киев, Украина	ООО "Молочная компания "Милк Лайн"/ с.Томиловка, Киевская обл., Украина	ЧАО "Галичина"/ г.Радехив, Львовская обл., Украина	ЧАО "Данон Кремень"/ г.Кременчуг, Полтавская обл., Украина
Масса, г/Цена, грн) ²	500/ 31,50	350/ 18,12	350/ 21,01	355/ 22,48
Цена 100 г, грн) ²	6,30	5,18	6,00	6,33
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г (данные маркировки)	2,9/ 15/3	3/15/3	3/15/3	2,8/ 15/3
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные маркировки)	161	159	159	158
Срок/ условия хранения (данные маркировки)	не более 5 дней/ при 0...6°C	до указанной даты/ при 0...6°C	18 дней/ при 4±2°C	до указанной даты (30 дней)/ при 0...6°C
Состав (данные маркировки)	нормализованные пастеризованные сливки из коровьего молока, сквашенные чистыми культурами молочнокислых бактерий	сливки из коровьего молока, закваска чистых культур молочнокислых бактерий	сливки из коровьего молока, закваска чистых культур молочнокислых бактерий	сливки из коровьего молока, закваски бактериальные
Общая оценка (100%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Упаковка (10%)	удовл.	отлично	отлично	отлично
Органолептика (80%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Внешний вид	отлично	отлично	отлично	отлично
	белая, глянцевая	белая, глянцевая	белая, глянцевая	белая, глянцевая
Консистенция	отлично	отлично	отлично	отлично
	густая, однородная	густая, однородная	в меру густая, однородная	густая, однородная
Запах	отлично	отлично	хорошо	отлично
	чистый, кисломолочный	чистый, кисломолочный	кисломолочный, не ярко выраженный	кисломолочный, выраженный
Вкус	хорошо	отлично	отлично	отлично
	кисловатый	кисломолочный, выраженный	кисломолочный	кисломолочный, выраженный
Физико-химические показатели	в норме	в норме	в норме	в норме
Жирность, заявлено/ фактически, %	15/ 15,1	15 / 15,3	15 / 15,3	15 / 15,2
Крахмал, не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Идентификация жира	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен
Микробиологические показатели	в норме	в норме	в норме	в норме
Молочнокислые бактерии, не менее 1x10 ⁷ КОЕ в 1г	2 x 10 ⁷	2 x 10 ⁸	3 x 10 ⁸	2,5 x 10 ⁸
Кишечная палочка, в 0,001г не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Антибиотики и сульфамидные вещества (качественное определение дельво тест), не допускается	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) - происхождение базарных образцов со слов продавцов			
плохо				
очень плохо)* - привело к снижению оценки			

Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест сметаны, январь-февраль 2018г.				
Марка)¹	Слов'яночка	Ферма	Яготинська	President
Наименование (данные маркировки)	сметана	сметана	сметана	сметана
Производитель (данные маркировки)	ЧАО "Вимм-Биль-Данн Украина"/ г.Вишневое, Киевская обл., Украина	ООО "Молочная компания "Милк Лайн"/ с.Томиловка, Киевская обл., Украина	ПАО "Яготинский маслозавод"/ г.Яготин, Киевская обл., Украина	ЧАО "Лакталис-Николаев"/ г.Николаев, Украина
Масса, г/Цена, грн)²	345/ 20,09	350/ 21,22	350/ 22,54	400/ 24,71
Цена 100 г, грн)²	5,82	6,06	6,44	6,18
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г (данные маркировки)	2,6/ 15/ 4,3	3/15/3	2,9/ 15/ 3	2,9/ 15/ 3
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные маркировки)	162,6	159	159	158,6
Срок/ условия хранения (данные маркировки)	до указанной даты (16дней)/ при 4...6°C	до указанной даты/ при 0...6°C	до указанной даты (14 дней)/ при 2...6°C	до указанной даты (30 дней)/ при 4±2°C
Состав (данные маркировки)	сливки из коровьего молока, закваска на чистых культурах молочнокислых бактерий	сливки из коровьего молока, закваска чистых культур молочнокислых бактерий	пастеризованные сливки из коровьего молока, закваска чистых культур молочнокислых бактерий	сливки нормализованные, закваска бактериальная
Общая оценка (100%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Упаковка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Органолептика (80%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Внешний вид	отлично белая скремовым оттенком, глянцевая	отлично белая, глянцевая	отлично белая, глянцевая	отлично белая, глянцевая
Консистенция	отлично густая, однородная	отлично в меру густая, однородная	отлично в меру густая, однородная	отлично густая, однородная
Запах	отлично кисломолочный, в меру выраженный	отлично чистый, кисломолочный	отлично чистый, кисломолочный	отлично чистый, кисломолочный
Вкус	отлично кисломолочный, выраженный	отлично кисломолочный, выраженный	отлично кисломолочный, выраженный	отлично кисломолочный, выраженный
Физико-химические показатели	в норме	в норме	в норме	в норме
Жирность, заявлено/ фактически, %	15 / 15,1	15 / 15,2	15 / 15,3	15 / 15
Крахмал, не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Идентификация жира	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен
Микробиологические показатели	в норме	в норме	в норме	в норме
Молочнокислые бактерии, не менее 1x10 ⁷ КОЕ в 1г	7 x 10 ⁷	6 x 10 ⁸	2,5 x 10 ⁸	5 x 10 ⁸
Кишечная палочка, в 0,001г не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Антибиотики и сульфамидные вещества (качественное определение дельво тест), не допускается	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) - происхождение базарных образцов со слов продавцов			
плохо				
очень плохо)* - привело к снижению оценки			

Марка) ¹	Молокія	O Organic milk	Базар Львов	Базар Одесса	Базар Киев
					
Наименование (данные маркировки)	сметана густая термостатная	сметана органическая термостатная	сметана	сметана	сметана
Производитель (данные маркировки) 3	Чао "Тернопольский молокозавод"/ г.Тернополь, Украина	ООО "Органик Милк"/ г.Барановка, Житомирская обл., Украина	с. Чижки	базар Привоз	с.Нечипоровка, фермерская
Масса, г/Цена, грн) ²	330/ 20,82	270/ 30,49	1л /100	500/ 30	1кг/30
Цена 100 г, грн) ²	6,31	11,29	10,00	6,00	3,00
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г (данные маркировки)	2,7/ 12/ 3	2,6/ 15/3,6	нет данных	нет данных	нет данных
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные маркировки)	131	160			
Срок/ условия хранения (данные маркировки)	до указанной даты/ при 0...6°С	14 дней/ при 0...6°С			
Состав (данные маркировки)	пастеризованные сливки из коровьего молока, закваска чистых культур молочнокислых бактерий	сливки из коровьего цельного органического молока, бактериальные закваски			
Общая оценка (100%)	хорошо	хорошо	плохо	плохо	очень плохо
Маркировка (10%)	отлично	отлично	без оценки	без оценки	без оценки
Упаковка (10%)	отлично	отлично	без оценки	без оценки	без оценки
Органолептика (80%)	хорошо	хорошо	отлично	отлично	хорошо
Внешний вид	хорошо	хорошо	отлично	отлично	отлично
	белая, с отделением жидкости	белая, с отделением жидкости	белый с желтым оттенком	белый с желтым оттенком	белая скремовым оттенком, глянцевая
Консистенция	хорошо	хорошо	отлично	отлично	хорошо
	густая, комковатая, неоднородная	густая, комковатая, неоднородная	очень густая	очень густая	густая, тягучая
Запах	отлично	хорошо	отлично	отлично	отлично
	кисломолочный, выраженный	кисломолочный, творожный	чистый, кисломолочный	чистый, кисломолочный	легкий, кисломолочный
Вкус	хорошо	отлично	отлично	отлично	хорошо
	кисловатый	кисломолочный, мягкий, приятный	чистый, кисломолочный	чистый, кисломолочный	кисловатый, жирный привкус
Физико-химические показатели	в норме	в норме	в норме	в норме	не соотв.)*
Жирность, заявлено/ фактически, %	12 / 12,4	15 / 15,1	51,2	25,1	12,6
Крахмал, не допускается	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Идентификация жира	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	немолочный жир не обнаружен	обнаружен немолочный жир (вкл. 17,89% транс-жиров) *
Микробиологические показатели	в норме	в норме	не соотв.)*	не соотв.)*	не соотв.)*
Молочнокислые бактерии, не менее 1x10 ⁷ КОЕ в 1г	5 x 10 ⁸	7 x 10 ⁸	2,5 x 10 ⁸	7 x 10 ⁷	менее 1 x 10⁴
Кишечная палочка, в 0,001г не допускается	не обнаружено	не обнаружено	обнаружена)*	обнаружена)*	обнаружена)*
Антибиотики и сульфамидные вещества (качественное определение дельво тест), 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) - происхождение базарных образцов со слов продавцов				
плохо					
очень плохо)* - привело к снижению оценки				