

Марка) <sup>1</sup>	Львівські дріжджі	Премія	Саф - Левюр	Саф - момент
Наименование (данные этикетки)	дрожжи хлебопекарные сухие, сорт высший	дрожжи хлебопекарные сухие	дрожжи хлебопекарные сухие активные	дрожжи хлебопекарные сухие быстродействующие
Производитель (данные этикетки)	ПАО "Компания "Энзим"/ г.Львов, Украина	ПАО "Компания "Энзим"/ г.Львов, Украина для продажи в сети "Сильпо", "Фора", "Фоззи"	"С.И. Лесафр"/ Франция	ООО "САФ-Нева"/ Россия, российское предприятие Группы Lesaffre
Расход	1 пакет на 1кг муки	1 пакет на 1кг муки	10г (2 ч ложки) на 1кг муки	1 пакет на 1кг муки
Масса, г/Цена, грн) <sup>2</sup>	12/ 1,93	12/ 1,65	100/ 5,34	11/ 1,82
Цена 100 г, грн) <sup>2</sup>	16,08	13,75	5,34	16,55
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г (данные этикетки)	43,1/ 1,1/ 41,3	43,1/ 1,1/ 41,3	43/ 6/ 40	49/ 6/ 40
Энергетическая ценность, ккал в 100г (данные этикетки)	418	418	385	410
Срок/ условия хранения (данные этикетки)	12 месяцев/ в сухом месте при 0...20°C, после вскрытия - 14 дней	12 месяцев/ в сухом месте при 0...20°C, после вскрытия - 14 дней	24 месяца/ в сухом прохладном месте	до указанной даты (3 года)/ в сухом прохладном месте
Состав (данные этикетки)	дрожжи (Saccharomyces cerevisiae)	дрожжи (Saccharomyces cerevisiae)	дрожжи (Saccharomyces cerevisiae)	дрожжи (Saccharomyces cerevisiae), эмульгатор E491
Способ	добавлять непосредственно в муку	добавлять непосредственно в муку	добавить дрожжи в теплую воду	добавлять сразу в муку
<b>Общая оценка (100%)</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>
Маркировка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Упаковка (10%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Физико-химические показатели (80%)	отлично	отлично	отлично	отлично
Влажность, не более 8%	3,6	4,3	6,1	4,6
Подъемная сила, не более 70 минут	24	24	32	19
Мальтазная активность, не более 50-80 минут	20+17	19+17	26+22	17+15
Пробная выпечка хлеба	отлично	отлично	отлично	отлично
<b>Шкала оценок</b>	<b>Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.</b>			
<b>отлично</b>	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
<b>хорошо</b>	2) - цены указаны на момент закупки образцов, апрель 2014 г. Цена может отличаться в зависимости от вида и массы упаковки, а также от магазина			
<b>удовлетворительно</b>				
<b>плохо</b>				
<b>очень плохо</b>	)* - привело к снижению оценки			

**Центр Экспертиз ТЕСТ (www.test.org.ua), тест сухих дрожжей, апрель 2014г.**

<b>Марка)<sup>1</sup></b>	<b>Эко</b>	<b>Dr. Oetker</b>	<b>Haas</b>
<b>Наименование</b> (данные этикетки)	дрожжи хлебопекарные сухие быстродействующие	дрожжи быстродействующие	дрожжи растворимые сухие
<b>Производитель</b> (данные этикетки)	ПАО "Экотехника"/ г.Киев, Украина	"Др.АугустОеткер"/ Германия	"Эд ХААС Хунгария Кфт"/ Венгрия
<b>Расход</b>	1 пакет на 1кг муки	1 пакет на 500г муки	1 пакет на 1кг муки
<b>Масса, г/Цена, грн)<sup>2</sup></b>	11/ 1,51	7/ 2,14	11/ 2,56
<b>Цена 100 г, грн)<sup>2</sup></b>	13,73	30,57	23,27
<b>Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г</b> (данные этикетки)	40,0/ 7,8/ 40,5	48/ 6/ 36	45/ 6/ 38
<b>Энергетическая ценность, ккал в 100г</b> (данные этикетки)	392	390	386
<b>Срок/ условия хранения</b> (данные этикетки)	24 месяца/ в сухих помещениях при не выше 24 <sup>0</sup> С	18 месяцев/ в сухом прохладном месте	12 месяцев/ в сухом прохладном месте, после вскрытия - 3 дня
<b>Состав</b> (данные этикетки)	дрожжи (Saccharomyces cerevisiae), эмульгатор Е491, аскорбиновая кислота	дрожжи (Saccharomyces cerevisiae), эмульгатор Е491	дрожжи (Saccharomyces cerevisiae), эмульгатор Е472с
<b>Способ</b>	добавлять непосредственно в муку	смешать с мукой	смешать с мукой
<b>Общая оценка (100%)</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>плохо</b>
<b>Маркировка (10%)</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>плохо )*</b>
<b>Упаковка (10%)</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>
<b>Физико-химические показатели (80%)</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>
Влажность, не более 8%	4,7	3,9	5,7
Подъемная сила, не более 70 минут	26	25	23
Мальтазная активность, не более 50-80 минут	22+21	21+10	21+19
Пробная выпечка хлеба	отлично	отлично	отлично
<b>Шкала оценок</b>	<b>Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта</b>		
<b>отлично</b>	1) - марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту		
<b>хорошо</b>	2) - цены указаны на момент закупки образцов, апрель 2014 г. Цена может отличаться в зависимости от вида и массы упаковки, а также от магазина		
<b>удовлетворительно</b>			
<b>плохо</b>			
<b>очень плохо</b>	)* - привело к снижению оценки		