

## ПОКУПАЯ ЛЮБИМЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОВЕРЯЙТЕ ИХ НА ВКУС И ЦВЕТ

Если раньше отечественным производителям сыров было не так уж легко пробиться на рынок, то есть на полки торговых сетей, из-за того что торговцы предпочитали импорт, то сегодня двери супермаркетов для них широко открыты. С одной стороны, это благо, так как дает толчок для интенсивного развития нашего отечественного сыроварения, но с другой — отсутствие жесткой конкуренции не всегда благоприятно отражается на качестве продукции. Вот и с сыром происходят неприятные метаморфозы. Покупаешь упаковку, а дома обнаруживаешь, что и запах у продукта какой-то не такой, и вкус совсем не сырный. Мы попросили наших экспертов — ведущего менеджера секции молочных продуктов крупной торговой сети Татьяну Свиридову и председателя С.-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» Всеволода Вишневецкого рассказать, как выбрать в магазине качественный сыр.



Выбор сыров на первый взгляд немаленький.

# Скажите, кто испортил сыр?

### НАСТОЯЩИЙ ИЛИ ПОДДЕЛКА?

— Настоящий сыр изготавливается исключительно из молока, натуральных ферментов и бактериальной закваски. В приготовленном продукте почти полностью отсутствует лактоза — молочный сахар, который не считается полезным, — но при этом много белка и кальция, — пояснила Татьяна Свиридова. — Однако сегодня некоторые недобросовестные производители используют при сыроварении не молоко, а его растительные заменители, например пальмовое масло, вследствие чего сыры лишаются многих полезных качеств. Существует и другой способ обмануть доверчивых покупателей, когда на этикетках написаны названия твердых сыров: «Российский», «Пошехонский», «Костромской», а на самом деле они сделаны по технологии плавленых, то есть произведены из отходов — брака сырного производства, а не из натурального молока.

Самые вкусные и ароматные сыры — сухие и твердые, которые долго созревают. По ГОСТу, который применялся еще в советские времена: «Швейцарский» сыр, например, созревает 180 дней, «Костромской» — 45, «Голландский» — 75 суток.

Сегодня часто делают сыры с укороченной выдержкой или вообще без нее. Вот

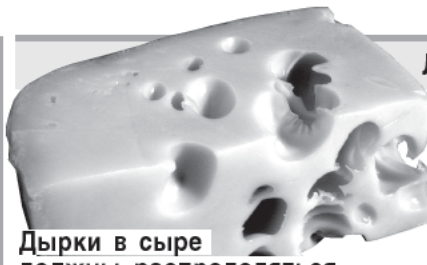
почему вкус наших отечественных сыров так часто отличается от импортных не в лучшую сторону. Но самое обидное, что точно узнать срок выдержки сыра мы не можем, — указывать на упаковке этот показатель по закону не требуется. Хотя на самом деле — необходимо, так как это важнейший показатель качества продукта. Однако узнать о сроке созревания, был он или отсутствовал совсем, можно и по косвенным характеристикам. Для этого нужно внимательно читать этикетку и в первую очередь раздел «Состав». О малом сроке выдержки или о ее отсутствии свидетельствует:

- присутствие в составе сыра длинного списка различных добавок и консервантов;
- ароматизаторов;
- молокосвертывающих ферментных препаратов микробного происхождения вместо животных.

Если в составе наличествуют сухое молоко и молочные компоненты, стабилизаторы, красители, консерванты и другие пищевые добавки, это также свидетельствует о низком качестве сыра.

Этикетка качественного сыра отличается лаконизмом: молоко, закваска молочнокислых микроорганизмов, сычужный фермент или другие молокосвертывающие препараты (ферменты), но исключительно животного происхождения; соль и хлористый кальций.

### ЛУЧШЕ ПОКУПАТЬ РАЗВЕСНОЙ



Дырки в сыре должны распределяться равномерно.

— Прежде чем покупать сыр, проверьте, в каких условиях он хранится, — предупреждает Всеволод Вишневецкий. — Сверьте данные о температуре хранения, которые указаны на этикетке, с данными термодатчика на холодильнике. Если они не совпадают, лучше покупать в другом месте.

● На сыре, который расфасован в магазине, как правило, предельно мало информации, поэтому лучше покупать сыр вразвес, когда отрезают от большой головки, на этикетке которой содержится максимум информации, или тот, который расфасован на заводе. Однако если вы решили покупать магазинную расфасовку, то там должно быть указано точное время упаковки. Обычно срок хранения магазинной расфасовки составляет не более 48 часов. Если таких данных нет, также откажитесь от покупки, потому что при разрезании сыра нарушается его микрофлора и хранить его долго после этого нельзя.

● Оцените внешний вид продукта. Его поверхность должна быть ровной, чуть тускловатой, не ярко-желтой, не белой. Более сухой слой под корочкой допустим лишь для твердых сыров с долгим созреванием.

● Корка сыра должна быть без проколов, трещин и других видимых повреждений. В таких дефектах запросто могут поселиться бактерии.

● Расположение и размер глазков у сыров твердых сортов имеет значение.

Если большие глазки размещены в центре, а более мелкие — ближе к краю, это говорит о том, что для его приготовления использовали не очень качественное молоко и покупать его не стоит. На самом деле глазки должны располагаться равномерно.

● Нежелательный признак — белый налет на поверхности корки сыра, это свидетельствует о повышенной активности микроорганизмов. Пересушенная корка — знак того, что сыр хранился в ненадлежащих условиях или имеет весьма почтенный возраст.

● Выбрать качественную головку сыра несложно, стоит только слегка надавить на нее пальцем. Если поверхность сыра продавилась и не вернулась в исходное состояние, выбирать его не стоит.

● Не стесняйтесь попросить продавца отрезать маленький кусочек сыра: понюхайте его. Если вы уловили запах аммиака, значит, сыр начал портиться. Попробуйте сыр, его вкус также скажет вам о том, хороший продукт или нет.

● Если на этикетке значится: «сырный продукт» или «легкий», то это значит, что такой сыр сделан не из молока или с большой примесью растительных заменителей молока. Иногда словосочетание «сырный продукт» заменяют сокращением «сыр. продукт».

● Если на таких сырах, как фета, сиртаки, вы видите надпись «рассольный продукт», то это — заменитель сыра, сделанный из растительных масел. Настоящая фета, сделанная из молока, стоит значительно дороже.

● Качественный сыр стоит не меньше 300 руб. за килограмм, так как на изготовление одного килограмма сыра требуется 12 — 15 литров молока, а один литр стоит примерно 20 рублей плюс накладные расходы.

Светлана ЯКОВЛЕВА, фото Натальи ЧАЙКИ



Качественный сыр должен быть твердым, жирным и долго созревать.

P. S. Мы привыкли делать покупки на бегу, например по дороге с работы. Но положение дел сегодня таково, что процесс покупки требует большей тщательности и внимания. Лучше выкроить для похода в магазин побольше времени, чтобы не спеша прочитать этикетки, оценить внешние характеристики продуктов. В противном случае вы можете угодить в ловушку недобросовестных изготовителей, которые получают ваши деньги, подсунув вам совсем не то, что вы хотели купить.