

Сыров в магазинах огромное количество. И порой потребителю сложно сделать правильный выбор.

Приобретая сыр в магазине, необходимо внимательно изучить состав продукта на этикетке. Предпочтительнее выбирать сыр в фабричной упаковке, на ней всегда можно найти состав продукта и срок, до которого его нужно употребить.

Фабричная упаковка гарантирует отсутствие посторонних бактерий.

### **Из чего делают натуральный сыр**

Для изготовления натурального сыра используют следующие ингредиенты: сырое коровье молоко исключительно высшего и первого сорта, сырое обезжиренное молоко; сырые сливки; соль поваренную пищевую; бактериальные закваски и концентраты молочно-кислых бактерий; натуральные красители (бета-каротин и экстракт аннато).

Чтобы приготовить 1 кг натурального сыра, необходимо около 11 литров молока. Натуральный сыр после изготовления не сразу поступает в продажу. В отличие от сырного продукта, натуральному сыру необходимо время для созревания не менее 30-60 дней.

Натуральный сыр содержит большое количество (20-30%) легкоусвояемого молочного белка, витаминов, таких как А, Е, D, С, витамины группы В, РР, а также большое количество полезных элементов: железо, калий, кальций, магний, медь, марганец, натрий, фосфор, цинк.

Натуральный сыр – совсем не дешевый продукт. Поэтому покупая дешевый сыр, вы рискуете приобрести сырный продукт.

### Как понять, что сыр хорошего качества?

На разрезе сыр должен иметь ровный рисунок, состоящий из глазков круглой или овальной формы (Костромской, Эстонский), неправильной или угловатой формы (Российский), круглой овальной или угловатой формы (Голландский). Не должно быть трещин, неровностей.

Корка ровная, тонкая, без повреждений, покрытая полимерной пленкой. Толстоватый подкорковый слой не допускается.

Аромат сырный, сладковато-пряный, либо слегка кисловатый. Ни в коем случае не прогорклый, тухлый, сальный. Недопустимо наличие плесени, за исключением специальных сортов.

Цвет от белого до светло-желтого, ровный по всей массе.

Консистенция эластичная, однородная по всей массе, не допускается рыхлая, потрескавшаяся.

Роспотребнадзором осуществляется контроль с лабораторным исследованием сыра и сырной продукции в торговых сетях, прежде всего, в нижнем ценовом сегменте.

В случае обнаружения продукции ненадлежащего качества информация о наименованиях конкретных производителей и брендов публикуется в открытом доступе на Государственном информационном ресурсе в сфере защиты прав потребителей.