В пользе молочных продуктов никто не сомневается. Это одни из самых совершенных, высокоценных в биологическом отношении продуктов питания. В них содержатся около 250 полезных элементов: полноценные белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества.

Между тем, пользу приносит употребление лишь продуктов, изготовленных из натурального молока. Как определить подлинность молочных продуктов и на что обращать при выборе сыра и сливочного масла, читайте в нашем материале.

Сыры, реализуемые на территории Российской Федерации должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к маркировке и упаковке сыров, дополняющие требования технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС022/2011).

Маркировка упакованных сыров должна содержать следующие сведения:

- наименование сыра, его состав;
- дата изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-изготовителя, а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации – импортера;
- показатели пищевой ценности;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Натуральные сыры – полезные пищевые продукты, содержащие в своем составе около 20-30% легкоусвояемого молочного белка, витамины групп А,В,С,РР, много полезных микроэлементов – железа, калия, кальция, фосфора, цинка.

При покупке сыра нужно обращать внимание на несколько моментов.

Цена. Производство сыра – процесс дорогостоящий. Поэтому при выборе сыра нельзя экономить, ценовая политика здесь важна. Могут возникнуть сомнения, если указана слишком низкая цена на продукт.

Название. Должно быть написано именно «сыр», а не «сырный продукт». В сырных продуктах в основном молочные жиры заменены растительными.

Состав. Прочитайте обязательно этикетку. Сыры готовятся только из сырого обезжиренного коровьего молока, либо в составе должны быть сырые сливки. Также в сыре содержится соль и бактериальные закваски. Могут быть добавлены натуральные красители. Больше в составе не должно быть ничего.

Срок годности. Если вы хотите получить полную информацию о продукте, предпочтительнее покупать сыр в производственной фабричной упаковке (в вакуумной, например). На этой упаковке указана дата изготовления, сроки годности, кто изготовил и полный состав. Но многие покупают сыр, который расфасовывают уже в магазине. В таком случае изготовитель на основной транспортной упаковке пишет, когда изготовлен продукт и какой у него срок годности. Но когда нарушается целостность упаковки, срок годности сразу меняется.

Сейчас изготовитель чаще всего указывают, сколько дней можно хранить продукт после вскрытия упаковки. Если изготовителем это не указано, то, согласно техническому регламенту, срок годности – 12 часов.

Пока расфасованный продукт находится в реализации, магазин должен хранить этикетку, транспортный ярлык нерасфасованной головки сыра. Покупатель, естественно, может попросить данные этой этикетки и любые сопроводительные документы.

Внешний вид. Внешние качества сыра тоже нужно оценивать при покупке. Запах - сырный, сладковатый, характерный для конкретного наименования сыра. Не должно быть плесени, если это не специальные сорта. Цвет ровный – от белого до светло-желтого. Консистенция одинаковая и эластичная по всей массе сыра. Корочка ровная без повреждений, трещин и разломов. При разрезе – дырочки круглой или овальной формы должны быть распределены равномерно.

А как выбрать качественно масло сливочное?

Убедитесь, что на упаковке есть аббревиатура СТР — «соответствие техническому регламенту». Изучите состав масла — в нем должны быть только цельное молоко и сливки, иногда соль. Если на упаковке указаны растительные масла (арахисовое, пальмовое, кокосовое) или некий ингредиент с загадочным названием «заменитель молочных жиров», можете не сомневаться, что это маргарин, даже если производитель пытается убедить вас в обратном.

На упаковке должно быть прямо и недвусмысленно написано: «масло сливочное», «масло крестьянское» или «масло любительское». При этом имейте в виду, что жирность сливочного масла начинается от 82,2 %, любительского — от 78 %, а крестьянского — от 72,5 %. Все остальные виды «масла» — бутербродное (от 61,5 %) и чайное (от 50 %) — не являются натуральными, и где-нибудь на упаковке можно обнаружить надпись «бутербродная масса», написанную мелким шрифтом. Обычно бутербродный продукт включает в себя всевозможные ароматизаторы, эмульгаторы, стабилизаторы и консерванты.

Старайтесь выбирать масло не в бумажной, а в фольгированной упаковке, поскольку бумага не защищает столь нежный продукт от воздействия солнечного света, разрушающего витамины.

Еще один критерий натуральности сливочного масла — срок годности, который обычно не превышает месяца. Если в производстве масла используются консерванты или растительные жиры, срок годности увеличивается до года и выше. Какое сливочное

масло выбрать: натуральное скоропортящееся или ненатуральное, но «долгоиграющее», решать вам!

Проверяем масло дома

Качественное масло хорошо намазывается на бутерброд, а если оно крошится, значит, в нем слишком много воды. Сливочное масло также не оставляет на бумаге следов жира, в отличие от растительных масел.

Положите кусочек сливочного масла в горячую воду — натуральный продукт растворится равномерно, а маргарин распадется на отдельные кусочки. Если оставить кусок масла на столе при комнатной температуре, то появившиеся на его поверхности капли воды считаются весомым доказательством того, что перед вами обычный спред. Кстати, натуральное масло после морозильной камеры медленно размораживается и в течение как минимум получаса остается твердым, а маргарин и спред уже через пять минут можно намазывать на хлеб.

Из-за высокого содержания сыворотки в масле производителю приходится подвергать его интенсивному замораживанию, поэтому на срезе масла образуются кристаллики льда. Если же вы видите на срезе капли воды, это говорит о том, что в масле имеются примеси маргарина. Также понаблюдайте, как ведет себя сливочное масло при нагревании: натуральный продукт растопится без образования пены и выделения воды.

Натуральное масло бывает сладкосливочным (сделанным на основе пастеризованных сливок) и кислосливочным (изготовленным из сквашенных сливок). Второй тип масла отличается легкой пикантной кислинкой и более длительным сроком хранения. Как выбрать хорошее сливочное масло? Нужно быть внимательным при покупке и не экономить на здоровье!

Уважаемые потребители, внимательно выбирайте продукты к вашему столу, Обращайте

внимание на состав продуктов, сроки годности и реализации, а также на условия хранения и реализации пищевых продуктов. В случае нарушений ваших прав, как потребителей, вы вправе обратиться с жалобой в Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай. Телефон для консультаций: (38822)64241 работает по будням с 9-00 до 13-00 и с 14-00 до 18-00. В пятницу рабочий день сокращен до 16-45. Обращение можно подать также через наш сайт или по электронной почте: rpn_ra@mail.gorny.ru