Приложение к письму

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№\_\_\_\_\_

**НАЗВАНО ЛУЧШЕЕ И ХУДШЕЕ СГУЩЕННОЕ МОЛОКО**

Роскачество завершило веерное исследование сгущенного молока и выяснило, можно ли сегодня купить «то самое» сгущенное молоко, вкус которого еще помнят наши мамы и бабушки. Какие марки действительно сделаны по ГОСТу, а какие производят «сгущенку» под видом сгущенного молока. Заодно расскажем, в чем разница между этими продуктами.

В исследовании участвовало 30 продуктов 29 торговых марок. Два из них не вошли в основной рейтинг: производители честно заявили, что это лишь молочный продукт, изготовленный не из чистого молока, а из молочной сыворотки либо с добавлением растительных жиров. Качество таких продуктов также важно, поскольку покупатели часто путают их с настоящим сгущенным молоком. Результаты исследования данных товаров даются справочно, они не участвуют в рейтинге, так как оценивать их по критериям качества, предъявляемым к настоящему сгущенному молоку, нельзя.

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО – ЭТО НЕ СГУЩЕНКА

Сгущенное молоко сделано из цельного молока с добавлением сахара. Если используется молочная сыворотка и/или в молоко добавляется крахмал, растительный жир и так далее, то это уже более дешевый молокосодержащий продукт, который часто продается под названием «сгущенка».

ЛУЧШЕЕ СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

По результатам исследования два продукта могут претендовать на получение российского Знака качества: это сгущенное молоко ТМ «Ирбитское» и «Алексеевское». Оно изготовлено по ГОСТу и соответствует всем требованиям: вкусное, в меру сладкое, изготовлено из хорошего сырья.



ХУДШЕЕ СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

Внизу рейтинга оказались продукты с признаками фальсификации, нарушениями по микробиологии, с не заявленными в маркировке консервантами и другими нарушениями.

В продукции ТМ «Тяжин», «Лента» и «Главпродукт» обнаружены фитостерины, которые указывают на замену молочного жира растительным. В товары «Лента» и «Главпродукт» к тому же, предположительно, внесли животный жир, а еще в них выявили незаявленный консервант – сорбиновую кислоту. В ТМ «Лента» повышен уровень микробной обсемененности.

Кроме этого, выявили другие нарушения и несоответствия, которые снизили балл остальным продуктам.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Кишечную палочку нашли в ТМ «Любимое молоко» и «Простоквашино». У ТМ 7 товаров («Лента», «Молочный союз», Spar, «Любимая классика», «Молочная страна», «Любимое молоко», «Белгородские молочные продукты») превышен показатель общей бактериальной обсемененности (КМАФАнМ).

КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

У ряда товаров также выявили несоответствия по жирнокислотному составу. На него влияют многие факторы: от наличия в молоке добавленных растительных или животных жиров до сезона и региона сбора молока, особенностей питания коровы.

Также выявлены отклонения по таким параметрам, как массовая доля белка (белок свидетельствует о пищевой ценности продукта), массовая доля сухого молочного остатка и массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (может косвенно указывать на то, что молоко разбавлено водой или восстановлено из сухого): все они говорят о недостатках в исходном качестве сырья.

ВКУС И ЗАПАХ

ГОСТ требует, чтобы вкус у сгущенного молока был сладкий, чистый, с выраженным вкусом и запахом пастеризованного молока, без посторонних привкусов. Допускается недостаточно выраженный вкус молока, если продукт изготовлен на обезжиренном молоке. Цвет должен быть равномерным, белым, с кремовым оттенком.

У сгущенного молока «Молочная страна» и «Любимое молоко» эксперты зафиксировали «мыльный» привкус, а у «СКЗ» еще и затхлый.

САХАР

Согласно ГОСТу, содержание сахара должно варьировать в диапазоне от 43,5 до 45,5%.

Максимум сахара зафиксировали в изготовленном по ТУ товаре ТМ «Густияр» (51,64%).

Превышения есть и у сделанных по ГОСТу (и, следовательно, нарушивших его) товаров «Молочная страна» (46,94%), «СКЗ» (46,55%) и «Волоконовское» (47,92%).

https://rskrf.ru/news/nazvano-luchshee-i-khudshee-sgushchennoe-moloko/