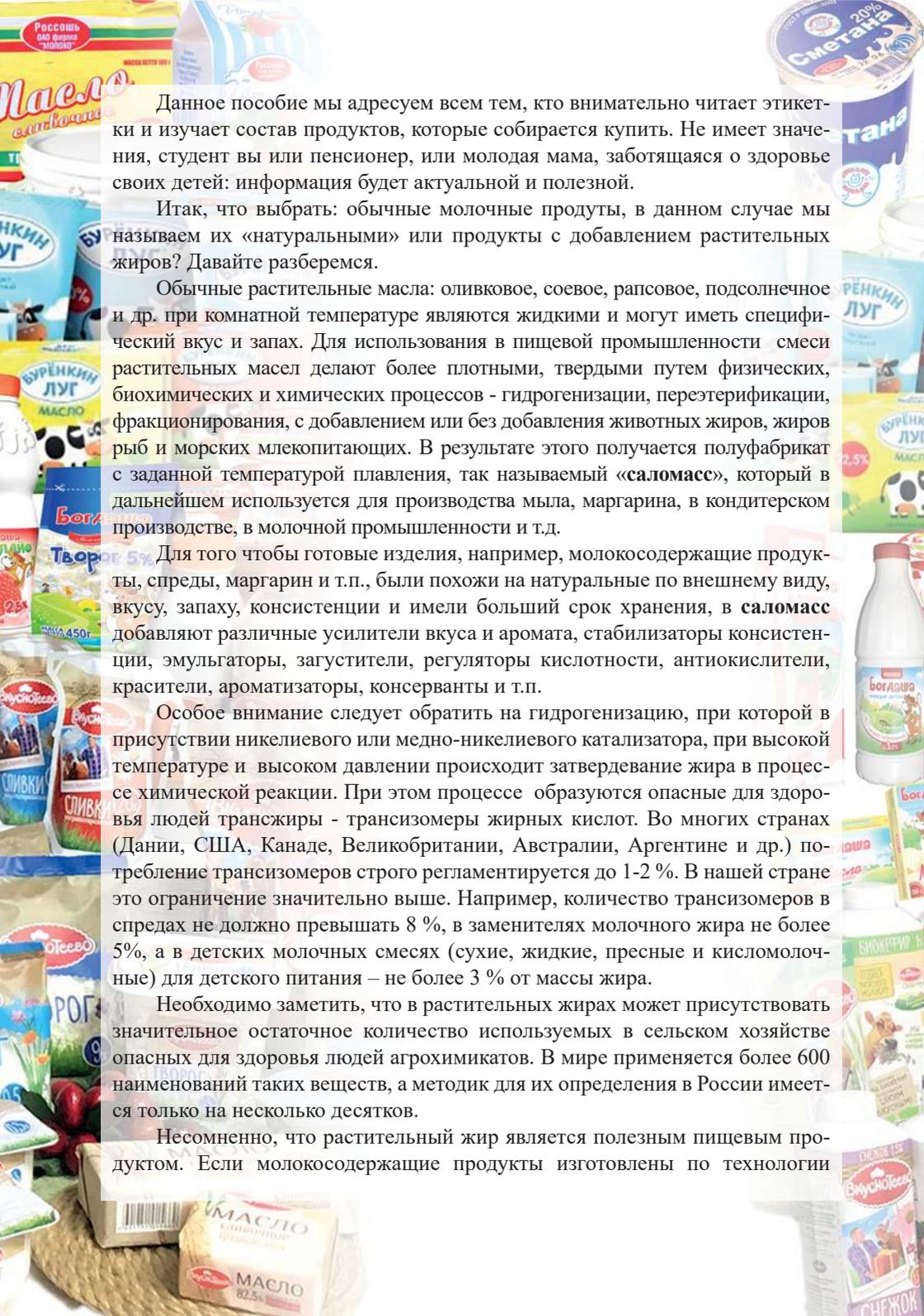


# МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ИЛИ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ ДЕЛАЕМ ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР

Справочное пособие для потребителей



Воронеж - 2017



Данное пособие мы адресуем всем тем, кто внимательно читает этикетки и изучает состав продуктов, которые собирается купить. Не имеет значения, студент вы или пенсионер, или молодая мама, заботящаяся о здоровье своих детей: информация будет актуальной и полезной.

Итак, что выбрать: обычные молочные продукты, в данном случае мы называем их «натуральными» или продукты с добавлением растительных жиров? Давайте разберемся.

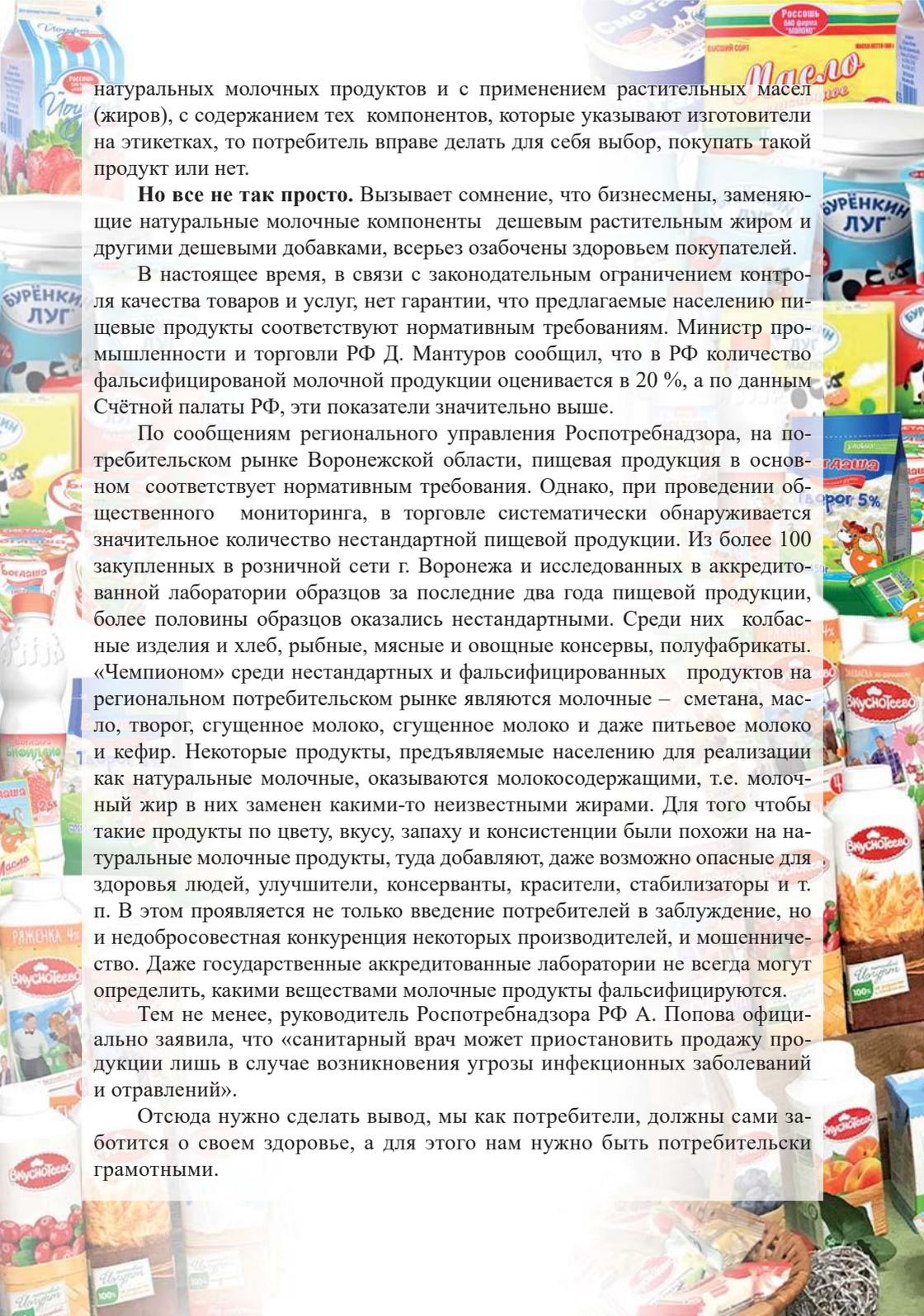
Обычные растительные масла: оливковое, соевое, рапсовое, подсолнечное и др. при комнатной температуре являются жидкими и могут иметь специфический вкус и запах. Для использования в пищевой промышленности смеси растительных масел делают более плотными, твердыми путем физических, биохимических и химических процессов - гидрогенизации, переэтерификации, фракционирования, с добавлением или без добавления животных жиров, жиров рыб и морских млекопитающих. В результате этого получается полуфабрикат с заданной температурой плавления, так называемый «саломасс», который в дальнейшем используется для производства мыла, маргарина, в кондитерском производстве, в молочной промышленности и т.д.

Для того чтобы готовые изделия, например, молокосодержащие продукты, спреда, маргарин и т.п., были похожи на натуральные по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции и имели большой срок хранения, в **саломасс** добавляют различные усилители вкуса и аромата, стабилизаторы консистенции, эмульгаторы, загустители, регуляторы кислотности, антиокислители, красители, ароматизаторы, консерванты и т.п.

Особое внимание следует обратить на гидрогенизацию, при которой в присутствии никелиевого или медно-никелиевого катализатора, при высокой температуре и высоком давлении происходит затвердевание жира в процессе химической реакции. При этом процессе образуются опасные для здоровья людей трансжиры - трансизомеры жирных кислот. Во многих странах (Дании, США, Канаде, Великобритании, Австралии, Аргентине и др.) потребление трансизомеров строго регламентируется до 1-2 %. В нашей стране это ограничение значительно выше. Например, количество трансизомеров в спредах не должно превышать 8 %, в заменителях молочного жира не более 5%, а в детских молочных смесях (сухие, жидкие, пресные и кисломолочные) для детского питания – не более 3 % от массы жира.

Необходимо заметить, что в растительных жирах может присутствовать значительное остаточное количество используемых в сельском хозяйстве опасных для здоровья людей агрохимикатов. В мире применяется более 600 наименований таких веществ, а методик для их определения в России имеется только на несколько десятков.

Несомненно, что растительный жир является полезным пищевым продуктом. Если молокосодержащие продукты изготовлены по технологии



натуральных молочных продуктов и с применением растительных масел (жиров), с содержанием тех компонентов, которые указывают изготовители на этикетках, то потребитель вправе делать для себя выбор, покупать такой продукт или нет.

**Но все не так просто.** Вызывает сомнение, что бизнесмены, заменяющие натуральные молочные компоненты дешевым растительным жиром и другими дешевыми добавками, всерьез озабочены здоровьем покупателей.

В настоящее время, в связи с законодательным ограничением контроля качества товаров и услуг, нет гарантии, что предлагаемые населению пищевые продукты соответствуют нормативным требованиям. Министр промышленности и торговли РФ Д. Мантуров сообщил, что в РФ количество фальсифицированной молочной продукции оценивается в 20 %, а по данным Счётной палаты РФ, эти показатели значительно выше.

По сообщениям регионального управления Роспотребнадзора, на потребительском рынке Воронежской области, пищевая продукция в основном соответствует нормативным требованиям. Однако, при проведении общественного мониторинга, в торговле систематически обнаруживается значительное количество нестандартной пищевой продукции. Из более 100 закупленных в розничной сети г. Воронежа и исследованных в аккредитованной лаборатории образцов за последние два года пищевой продукции, более половины образцов оказались нестандартными. Среди них колбасные изделия и хлеб, рыбные, мясные и овощные консервы, полуфабрикаты. «Чемпионом» среди нестандартных и фальсифицированных продуктов на региональном потребительском рынке являются молочные – сметана, масло, творог, сгущенное молоко, сгущенное молоко и даже питьевое молоко и кефир. Некоторые продукты, предъявляемые населению для реализации как натуральные молочные, оказываются молокосодержащими, т.е. молочный жир в них заменен какими-то неизвестными жирами. Для того чтобы такие продукты по цвету, вкусу, запаху и консистенции были похожи на натуральные молочные продукты, туда добавляют, даже возможно опасные для здоровья людей, улучшители, консерванты, красители, стабилизаторы и т. п. В этом проявляется не только введение потребителей в заблуждение, но и недобросовестная конкуренция некоторых производителей, и мошенничество. Даже государственные аккредитованные лаборатории не всегда могут определить, какими веществами молочные продукты фальсифицируются.

Тем не менее, руководитель Роспотребнадзора РФ А. Попова официально заявила, что «санитарный врач может приостановить продажу продукции лишь в случае возникновения угрозы инфекционных заболеваний и отравлений».

Отсюда нужно сделать вывод, мы как потребители, должны сами заботиться о своем здоровье, а для этого нам нужно быть потребительски грамотными.

## Отличие молочных продуктов, в данном пособии мы их называем «натуральными», от молокосодержащих продуктов

**Молочный продукт** (молоко, питьевое, кисломолочные продукты, такие как творог, кефир, ряженка, сметана, йогурт, сыр, масло из коровьего молока, мороженое и т.п.) – это пищевой продукт, произведенный из натурального молока без добавления немолочного жира и немолочного белка.

**Сыр** (твердый - голландский, пошехонский, костромской, швейцарский, эментальский, мааздам и др., полутвердый – российский, мягкий (адыгейский и др.), рассольный (брынза, осетинский, чанах и др.) вырабатывается из коровьего молока, козьего, овечьего и т.п.

**Сметана** – кисломолочный продукт, с содержанием молочного жира – 10, 15, 20%., производимый путем сквашивания пастеризованных натуральных сливок с использованием заквасочных микроорганизмов.

**Сырок творожный глазированный** – натуральный молочный продукт, произведенный из натурального творога. Сырок может быть покрыт шоколадной глазурью. Массовая доля жира в творожной части сырка 18 %.

**Молокосодержащий продукт** – пищевой продукт, произведенный из молока и заменителей молочного жира (пальмовое, подсолнечное, соевое, рапсовое и т.п.) и разнообразных пищевых добавок. Молокосодержащие продукты вырабатываются преимущественно по техническим условиям или стандартам предприятия.

**Сырный продукт** – молокосодержащий продукт, вырабатывается в соответствии с технологией производства сыра, при этом натурального молока используется не более 20%, а все остальное — жир, белок и др. компоненты немолочного происхождения.

**Сметанные продукты** изготавливаются по технологии обычной сметаны, но из смеси молока и растительного жира, чаще пальмового масла, с добавлением или без добавления растительного белка, загустителей, ароматизаторов, стабилизаторов.

**Сырок глазированный** – при его производстве используются растительные жиры, а также стабилизаторы, уплотнители, крахмал, консерванты, эмульгаторы, красители и т.п., с добавлением или без молочных продуктов. Сырок может быть без глазури или покрыт глазурью из различных пищевых продуктов. На этикетке обычно указывается массовая доля жира в продукте 23 %.

### **Масло из коровьего молока**

—производится только из коровьего молока. По технологии изготовления оно подразделяется на сладко-сливочное и кисло-сливочное, по массовой доле жира на «Традиционное» м.д.ж. 82,5%, «Крестьянское» м.д.ж. 72,5% и «Любительское» м.д.ж. 80%.

**Спред** - жировой продукт с массовой долей общего жира от 39 % до 95 %, с добавлением или без молочного жира (сливок, сливочного масла) и растительных масел. В его состав могут входить загуститель, стабилизаторы, красители, консерванты, ароматизаторы, подсластители и другие добавки.

**Спреды подразделяют на подгруппы:**  
**сливочно-растительный спред** (с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы не менее 50 %);  
**растительно-сливочный спред** (с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 % до 49 %);  
**растительно-жировой** (жировая фаза состоит из растительных масел).

**Творог** - кисломолочный продукт, вырабатывается только из коровьего молока, козьего, овечьего и т.п., с использованием сычужного фермента (или его аналогов), кисломолочной закваски, хлористого кальция.

**Творожный продукт** - молокосодержащий продукт, в состав которого входят немолочные компоненты - растительные жиры, красители, консерванты, ароматизаторы, другие добавки и возможно молочные компоненты - творог, обезжиренное молоко

**Мороженое** — взбитая замороженная сладкая масса из молока, сливок, масла, сахара, вкусовых и ароматических веществ, различных пищевых добавок.

**Мороженое с заменителем молочного жира** – молокосодержащий продукт, в котором молочный жир заменен растительным.

**Плавленный сыр** - производится путем измельчения, перемешивания, плавления из сыра, творога, масла сливочного, сухого молока и т.п. с использованием других молочных продуктов и специальных эмульгирующих солей-плавителей.

**Плавленный сырный продукт** – производится по технологии плавленого сыра, но с заменой молочного жира растительным, с добавлением улучшителей, стабилизаторов, консервантов, красителей и т.п.

## Советы потребителям

По мнению специалистов, если есть сомнения в качестве молоко-содержащих продуктов, то лучше употреблять в пищу натуральные молочные продукты, без каких-либо заменителей. Растительные жиры можно использовать отдельно.

Итак, для того чтобы сделать правильный выбор и не сожалеть о потраченных деньгах, перед покупкой внимательно изучите информацию на упаковке.

**На этикетках молочных и молоко-содержащих продуктах обязательно должно быть указано следующее:**

- наименование продукции, название и место нахождения изготовителя;
- масса нетто, состав и пищевая ценность продукта, массовая доля жира, в %, а для сыра, плавленых сыров и для всех молоко-содержащих продуктов ещё указывается массовая доля молочного жира к общей жировой фазе продукта, в %;
- дата изготовления, срок годности и условия хранения;
- обозначение стандарта или технического документа изготовителя;
- для **молоко-содержащих** продуктов указывается вид продукта, например, «творожный продукт с заменителем молочного жира».

**Потребителю рекомендуется осмысленно учитывать то, что между натуральными молочными продуктами и молоко-содержащими имеется значительная разница. Например, сырок творожный глазированный и сырок глазированный, творог и творожный продукт, сыр и сырный продукт — это совсем разные по качеству, составу, пищевой ценности и полезности для здоровья продукты.**

**В наименованиях маргаринов и спредов не допускается употребление слова «масло», однокоренных с ним слов.**

Не приобретайте продукт, если информация о товаре не читаемая (нанесена слишком мелким шрифтом или на темном фоне и т.п.). Шрифт должен быть высотой не менее 3,2 мм, а на таре объемом или массой менее 100 мл (г) не менее 2,8 мм.

Не покупайте молочные и молоко-содержащие продукты, если они хранились без охлаждения.

Главный редактор Дегтярев Николай Михайлович

Заместитель главного редактора Батищев Александр Александрович

Редактор Ковешникова Марина Владимировна

Отпечатано в типографии «ИВА».

Тираж 1000 экземпляров.

## Воронежское региональное общественное движение в защиту прав потребителей «Качество нашей жизни»

Дата создания – 9 августа 2006 г.

Участники движения (волонтеры) - ученые, преподаватели и студенты воронежских ВУЗОВ, специалисты федеральных и региональных структур, производственных предприятий, общественных объединений, потребители товаров и услуг, всего более тысячи человек.

Движение имеет свой печатный орган – периодический журнал «Справочное пособие потребителя «Цена качества» и сайт качество-нашей -- жизни.рф

За 10 лет издано и бесплатно распространено среди населения более 50 номеров журнала и пособий тиражом свыше 150 тысяч экземпляров.

Основные цели движения:

- защита прав потребителей;

- повышение правовых и потребительских знаний населения.

Основные задачи движения - мониторинг состояния окружающей среды, качества и безопасности пищевых продуктов, качества жилищно-коммунальных, медицинских, образовательных и транспортных услуг.

Приоритетное направление движения - контроль качества пищевых продуктов в розничной торговой сети и закупаемых за бюджетные средства (за налоги потребителей) для больниц, интернатов, школ и детских садов и т.п.



*Презентации пособия на конференции о качестве пищевых продуктов*

Зражевская Татьяна Дмитриевна, уполномоченный по правам человека в ВО, профессор Никитченко Людмила Владимировна, член общественной палаты ВО, председатель отделения «Конфедерация деловых женщин России»

Детярев Николай Михайлович, член общественной палаты ВО, руководитель движения «Качество нашей жизни»

Ипполитова Людмила Ивановна, депутат Воронежской областной Думы, доктор медицинских наук



- Улучшители вкуса и запаха
- стабилизаторы консистенции
- эмульгаторы
- консерванты
- красители
- ароматизаторы



• Масло пальмовое



• Масло подсолнечное



• Масло соевое



# МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ

