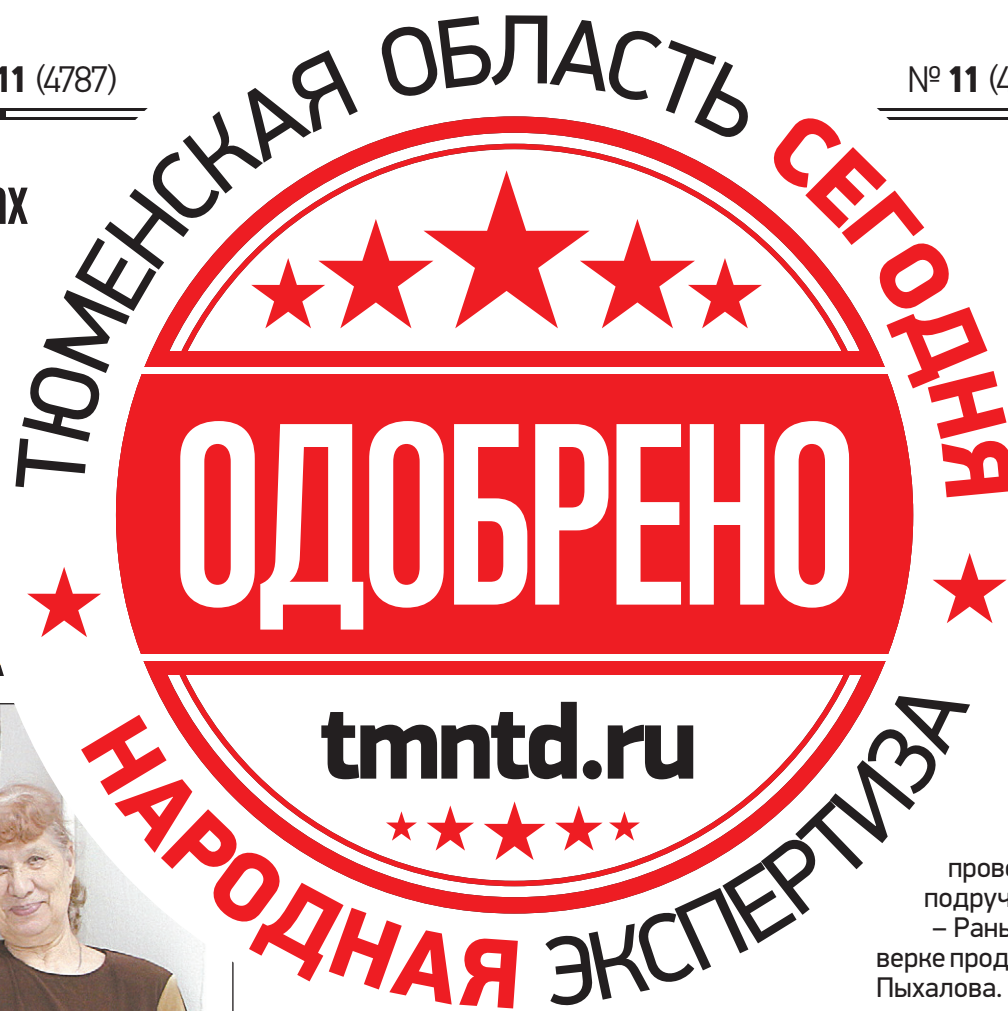


«Тюменская область сегодня» продолжает публикацию материалов в рамках потребительского проекта «Народная экспертиза». Общественные контролеры из числа читателей газеты оценивают качество продуктов, опираясь на вкусовые предпочтения и внешний вид представленных образцов.

# ТЮМЕНСКАЯ



Образец, набравший наибольшее количество голосов, получает знак качества: «Одобрено народными экспертами». Проект пользуется популярностью у жителей региона. Стать народным экспертом и следить за качеством продуктов питания на полках тюменских магазинов может каждый.

# СМЕТАНА

ПЯТАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОЕКТА

## Славянская экзотика

Немного равнодушных к сметане найдется в славянском мире. Путешествие же по земному шару этот исконно русский продукт начал совсем недавно.

И если для большинства иностранцев он остается экзотикой, для нас это любимое кисломолочное лакомство, незаменимая заправка для супов и салатов, добавка к блинам, пельменям, вареникам.

Проверить вкусовые свойства популярного продукта решили наши общественные контролеры на очередной дегустации.

## СОВЕТ ЭКСПЕРТА

### Как распознать качественную сметану?

Дмитрий Хамитов рассказал экспертам, на что необходимо обратить внимание при выборе сметаны. В первую очередь, это наличие молочнокислых микроорганизмов. Их количество в течение всего срока годности продукта должно составлять не менее 1х10<sup>7</sup> КОЕ/г. Информацию об этом можно найти на упаковке. Кроме того, для сметаны, изготовленной по ГОСТу 31452-2012 с массовой долей жира от 10 до 20 процентов, допускается недостаточная густота, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. А вот сгустки, комки, выделившаяся сыворотка говорят о низком качестве продукта. Вкус и запах сметаны должны быть чистыми, кисло-молочными, без посторонних привкусов и запахов. Цвет у качественной сметаны – белый с кремовым оттенком. При выборе сметаны обязательно нужно обратить внимание на дату изготовления и срок хранения. Качественный кисломолочный продукт хранится не более 14 дней.



Народные контролеры одобрили сметану, которая продается в тюменских магазинах

Фото Валерия Бычкова

## Сложный выбор

Оценить вкусовые свойства сметаны жирностью 20 процентов и выбрать лучшую народным экспертам предстояло из пяти представленных на дегустации образцов:

**№ 1. Сметана ООО «ПК «Молоко», село Нижняя Тавда, Тюменская область.**

**№ 2. Сметана из Талицы, ООО «Талицкие молочные фермы», поселок Троицкий, Свердловская область.**

**№ 3. Сметана «Ирбитская», АО «Ирбитский молочный завод», город Ирбит, Свердловская область.**

**№ 4. Сметана ТМ «Золотые луга», АО «Золотые луга», город Тюмень.**

**№ 5. Сметана ООО «ТюменьМолоко», город Тюмень.**

Выбор на эти марки кисломолочного продукта пал по двум критериям: во-первых, заявленная жирность – 20 процентов, во-вторых, изготовлена сметана по ГОСТу. Напомним, для чистоты эксперимента все представленные

## О ЖИРНОСТИ

### Тем, кто на диете

На жирность сметаны стоит обращать внимание в зависимости от цели ее использования. Для диетического питания лучше отдать предпочтение продукту с наименьшей жирностью.

на дегустации образцы были обезличены. Однако это не помешало народным контролерам сделать ответственный выбор.

– Начну, наверное, не совсем с приятного, а именно со сметаны, которая мне не понравилась. Это образец № 1. Она показалась слишком кислой. Кроме того, недостаточно эластичная, однородная и кремообразная. Свой голос отдаю образцу № 5. Она в меру густая, в меру соленая и несильно кислая, – высказала свою точку зрения Ольга Потемкина.

## ВАЖНО

### Что под запретом?

При производстве сметаны по ГОСТу 31452-2012 не допускается применение стабилизаторов и загустителей. В составе продукта не должно быть растительных жиров. Если среди ингредиентов на упаковке указаны растительные жиры, то такой продукт должен носить название «сметанный продукт с заменителем молочного жира».

Такой же точки зрения придерживается и фотограф газеты «Тюменская область сегодня» Валерий Бычков. Он не смог удержаться и, отложив фотокамеру, присоединился к числу народных экспертов.

– По вкусу первый образец меня тоже не впечатлил, – признался Валерий. – Сейчас должен сделать выбор между третьим и пятым образцами. Но думаю, больше всего моим вкусовым критериям отвечает именно пятый.

Однако с выводами Ольги и редакционного фотографа не согласился Денис Кокшаров. По его мнению, образец № 1 не уступает по качеству пятому. А на вкус и цвет, как говорится, товарищей нет.

– Каждая сметана по-своему вкусная, – считает народный эксперт. – Выделить кого-то одного будет неправильно – все производители постарались в прямом смысле этого слова.

## Подручные средства выявят подделку

Пока одни эксперты спорили, другие проверяли сметану принесенными с собой подручными средствами.

– Раньше работала в лаборатории по проверке продуктов питания, – сообщила Людмила Пыхалова. – Поэтому приходилось сталкиваться с такими фактами, как добавление в сметану в качестве загустителя крахмала. Мало кто знает, но его можно легко проверить. Для этого нужно капнуть в продукт немного йода. Если крахмал есть, йод окрасится в синий цвет. Могу с уверенностью сказать, что образцы не содержат загустителя. Посмотрите, все стаканчики не изменили свой цвет.

Поделилась Людмила Александровна еще некоторыми потребительскими хитростями. Так, к примеру, если сметану перелить в другую емкость, она должна образовать горку, которая затем ровно растечется по поверхности. А если добавить в нее горячую воду и впоследствии обнаружить осадок в виде хлопьев, то, по мнению эксперта, это говорит о том, что производитель добавил в сметану творог.

## Выводы специалистов

Несмотря на споры, большинство голосов народные эксперты отдали образцу № 5. Но без заключения профессионалов ставить точку в оценке качества представленной сметаны преждевременно.

Специалисты испытательно-аналитической лаборатории ФБУ «Тюменский ЦСМ» провели испытания и огласили результат.



**СМОТРИТЕ ВИДЕО**  
ЗАПИСЬ ТРАНСЛЯЦИИ С ДЕГУСТАЦИИ СМЕТАНЫ



## ИТОГИ

**Победитель «Народной экспертизы» – сметана ООО «Тюмень-Молоко», город Тюмень.**

– Исследовали сметану по трем показателям, – сообщил заместитель начальника отдела метрологического обеспечения производства, менеджер по качеству испытательно-аналитической лаборатории «Тюмень-тест» Дмитрий Хамитов. – Это кислотность, массовая доля жира и массовая доля белка. Кислотность говорит о качестве сырья, использованного для приготовления сметаны. В результате все образцы соответствуют необходимым нормам. Самая низкая кислотность выявлена в образцах № 3 и № 4. Наибольший показатель кислотности у образца № 2. По второму показателю – массовой доле жира – вся продукция также соответствует указанному нормативу. Что касается массовой доли белка – и здесь все образцы сметаны находятся в пределах нормы. Наименьшее количество белка выявлено в образце № 5, наибольшее – у образца № 4.

## ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

### КУЛИНАРНЫЙ ШЕДЕВР ОТ ВОРИШКИ. ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ СМЕТАННИКА

У всего знаменитого есть своя легенда. «Сметанник» – не исключение. Говорят, при дворе Александра II служил некий жуликоватый повар, который подворовывал с царской кухни. И вот как-то набрал он чан сметаны, а вынести его не успел. Неожиданно на кухню пожаловал сам государь. Заглянул царь в чан и спрашивает, зачем, мол, столько свежайшей сметаны? Сообразительный повар не растерялся и заявил, что придумал новое лакомство. Однако бедолаге пришлось доказывать правоту своих слов на деле, причем под пристальным взглядом царя. Так и родился сметанник – простой пирог, который пришелся по вкусу и простому люду, и императорам.

★ **ДЛЯ ТЕСТА:** мука – 300 г; сметана жирная – 1 стакан; яйца – 3 штуки; сахар – 1 стакан; ванилин – 1 пакетик; разрыхлитель – 1 пакетик.

★ **ДЛЯ КРЕМА:** сметана (от 20 процентов жирности и выше) – 320 г; сахар – 1 стакан.

★ **МАСЛО** для смазывания формы.

★ **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** замешиваем тесто: взбиваем яйца с сахаром до образования упругой пены. Добавляем муку, сметану, вмешиваем ванилин и разрыхлитель. Полученное тесто выливаем в глубокую форму и отправляем в разогретую духовку на 35 минут. Выпекаем корж при температуре 180 градусов.

Пока корж выпекается, готовим крем. Для этого в сметану добавляем сахар и взбиваем миксером. Остывший корж для сметанника режем пополам вдоль. Промазываем каждый корж кремом. По желанию сверху готовый пирог можно украсить ягодами или посыпать шоколадной крошкой. Дайте сметаннику некоторое время пропитаться и зовите домочадцев к столу. Приятного аппетита!



## ЭТО ИНТЕРЕСНО

### Славянское лакомство

Принято считать, что свой кулинарный путь сметана начала еще во времена Киевской Руси. Однако, по утверждениям ученых, впервые этот кисломолочный продукт люди стали употреблять еще в каменном веке. Готовили ее таким образом: свежее молоко отстаивали, после чего с него снимали верхний слой – сливки. Полученный продукт оставляли на некоторое время для скисания. Правда, в те времена человек еще не приручил коров, предполагается, что в качестве сырья первобытные хозяйки брали молоко туров. Кстати, «сметана» и «сметать» – однокоренные слова. Свое происхождение они берут из древнеславянского языка и отражают процесс приготовления продукта: сливки «сметали» с молока.



## ИННОВАЦИИ СТОЛЕТИЯ

### Влияние Запада улучшило вкус

Жители некоторых стран называют сметану «русскими сливками». И это не случайно, шествие по миру этот продукт начал лишь в конце XIX века вместе с первой волной эмиграции с территории Российской империи. Как ни странно, но до этого времени ни европейцы, ни американцы и слыхом не слыхивали о сметане. Однако свой вклад в популярность кисломолочного лакомства иностранцы внесли. Так, в 1874 году шведский инженер Густав де Лаваль сконструировал сепаратор. Агрегат благодаря центробежной силе помогал отделить от молока сливки, в которые стали добавлять специальную закваску и получать густую и вкусную сметану.



## ЖЕНСКИЕ СЕКРЕТЫ

### Сохранит красоту и молодость

С древних времен сметана служила не только в качестве пищи, но и как чудодейственное средство в косметологии. Русские красавицы использовали продукт в качестве масок. Удивительные омолаживающие свойства сметаны широко известны и в наши дни. Сметанные маски универсальны и подходят для любого типа кожи, уникальны они благодаря содержанию в сметане железа. Отлично убирают черные круги под глазами, придают коже свежий вид. Жир, который содержится в продукте, увлажняет кожу, делает ее более упругой. Витамин А и белок служат хорошим натуральным отбеливающим средством. Для большего эффекта в сметану добавляют различные соки. Например, лимон очень хорошо питает и отбеливает кожу. Тонизирующую маску можно сделать путем добавления в сметану яичного белка, а при добавлении яичного желтка и сока моркови улучшается цвет лица.

Поздравляем победителей и напоминаем читателям, что редакция газеты «Тюменская область сегодня» продолжает набирать народных экспертов. Если у вас активная гражданская позиция и вам безразлично, какого качества товары представлены в наших магазинах, смело подключайтесь к потребительскому проекту «Народная экспертиза». Телефон (3452) 39-90-59.

Проект «Народная экспертиза» ведет Злата ГУЖЕНОВА



vk.com/tos72



facebook.com/tumentoday



ok.ru/tumentoday