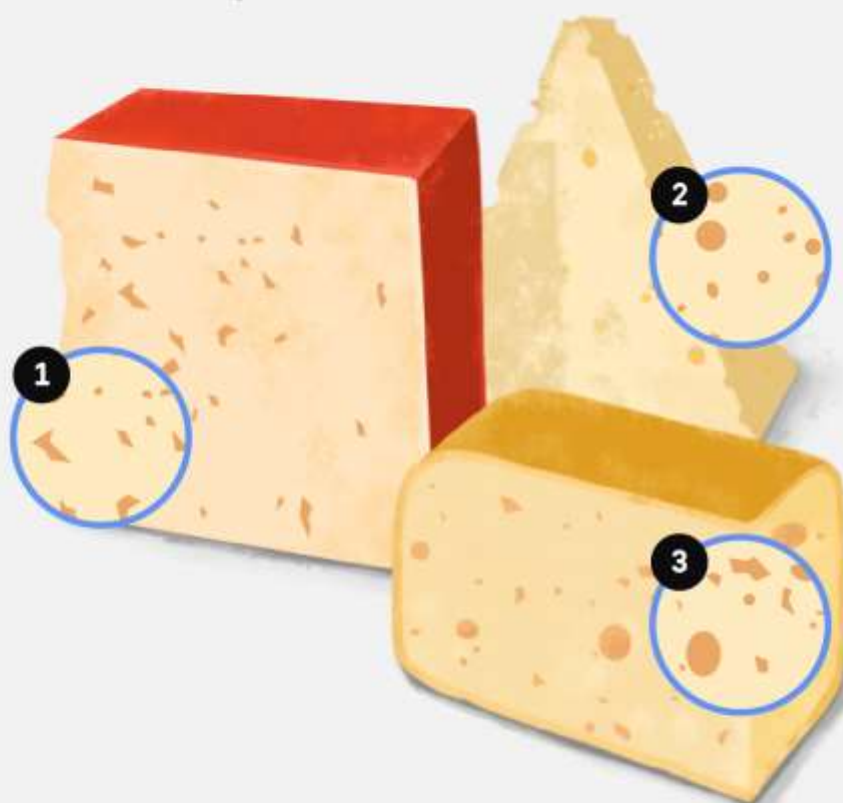


## **ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЯ: Как выбирать сыр?**

# Как правильно выбрать сыр

## Оцените внешний вид и запах покупаемого сыра:

- + на разрезе ровный рисунок из глазков, если сыр с дырочками;
- + ровная корка, покрытая парафином или пластиковой оболочкой;
- + равномерный цвет от белого до светло-желтого;
- + эластичная консистенция;
- + сырный, сладковато-пряный запах.



## Форма глазков на разрезе сыра:

- 1** **Российский**  
Неправильная или угловатая
- 2** **Костромской**  
Правильная круглая или овальная
- 3** **Голландский**  
Круглая, овальная или угловатая

## Внимательно изучите состав:

- + коровье молоко высшего и первого сорта;
- + обезжиренное молоко;
- + сливки;
- + соль поваренная пищевая;
- + бактериальные закваски;
- + натуральные красители (бета-каротин и экстракт аннато).

## Недешевое сырье обуславливает высокую стоимость сыра:



В настоящее время на прилавках магазинов очень большое количество сыров и сделать правильный выбор довольно нелегко.

Существует документ - Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67 (ред. от 20.12.2017) "О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (вместе с «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции»), в котором описаны понятия, требования безопасности к молочной продукции, требования к упаковке молочной продукции, требования к маркировке молока и молочной продукции.

### **Понятия, которые, помогут разобраться в названиях сыров:**

«сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт копченые» - сыр, плавленый сыр, сырный продукт, плавленый сырный продукт, подвергнутые копчению и имеющие характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов копчения;

«сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые» - сыр, сырный продукт, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту;

«сыр, сырный продукт рассольные» - сыр, сырный продукт, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;

«сыр, сырный продукт с плесенью» - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта;

«сыр, сырный продукт слизневые» - сыр, сырный продукт, произведенные с использованием слизневых микроорганизмов, развивающихся на поверхности готового сыра, сырного продукта;

«сыр» - молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока;

«сырный продукт» - молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра.

**При покупке сыра обращайтесь внимание на название!**

Покупая сыр в магазине, необходимо внимательно изучать состав продукта на этикетке.

Для изготовления натурального сыра используют следующие ингредиенты:

- сырое коровье молоко исключительно высшего и первого сорта (оно отдает сыру всю свою животворную силу);
- сырое обезжиренное молоко;
- сырые сливки;
- соль поваренную пищевую;
- бактериальные закваски и концентраты молочнокислых бактерий;
- натуральные красители (бета-каротин и экстракт аннато).

Сырье для производства натурального сыра стоит недешево — для изготовления 1 кг сыра необходимо приблизительно 11 литров молока. К тому же после изготовления сыр не сразу поступает в продажу, а в отличие от сырного продукта, ему еще требуется время для созревания: 30-60 дней.

Также нужно учитывать следующие признаки, свидетельствующие о качестве покупаемого сыра:

1. 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.

2. Корка ровная, тонкая, без повреждений, покрытая полимерной пленкой.

Толстоватый подкорковый слой не допускается.

3. Запах сырный, сладковато-пряный, либо слегка кисловатый. Ни в коем случае не прогорклый, тухлый, сальный. Не допустимо наличие плесени, за исключением специальных сортов.

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

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

Предпочтительнее выбирать сыр в фабричной упаковке, на ней всегда можно найти состав продукта и срок, до которого его нужно употребить.

Также фабричная упаковка гарантирует отсутствие посторонних бактерий.

Натуральный сыр содержит большое количество (20-30%) легкоусвояемого молочного белка, множество 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 — это совсем не дешевый продукт. Поэтому покупая дешевый сыр, вы рискуете приобрести сырный продукт.

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.