

Какво установихме с теста на сирената?

Навици в етикетирането

Законовата рамка ясно изисква какво да има на етикета, т.е. продукт без задължителна информация на етикета не може да се продава в търговската мрежа. Законът обаче, дава само минималните изисквания, за да защити потребителя. Ако търговецът реши, може да даде повече информация за продукта си. За съжаление малко търговци правят това, което пък буди съмнение за качествата на предлагания продукт.

В направения тест на 21 марки краве сирене, в някои случаи (особено при насипните сирена) наблюдавахме пълна липса на информация за хранителната стойност и/или съставките на продукта. Нещо повече, начинът на предлагане на насипните сирена създава предпоставки за объркване на потребителя, тъй като изглежда възможно търговецът да обърка етикетите и така потребителят да си закупи различна марка

продукт. При други сирена тази информация смятаме за недостатъчна. Може и да са изпълнени минималните законови изисквания, но европейският потребител в 21-ви век очаква друго отношение.

Производителите, търговците и дори търговските вериги в развитите страни се стремят да запознаят потребителя с всички възможни предимства на продукта си. Това е и причината, етикетите да са изчерпателни и на тях да се отбелязват дори незначителни на пръв поглед детайли. Смятаме, че е дошло времето, когато тези практики трябва да бъдат въведени и у нас.

Яснота за калциевия хлорид

Калциевият хлорид е хранителна добавка позната под номер E509. Добавката се ползва за увеличаване на твърдостта, като регу-

латор на киселинността и като източник на калций в храните. E509 няма странични реакции и няма данни да е вреден, когато е поет с храната в разумни дози.

Ако млякото не е с необходимите качества, сиренето ще стане меко, като същевременно при производството ще има загуби на казеин и мазнини. Според Аграрния Университет във Вагенинген (Холандия), добавянето на 5 до 20 грама калциев хлорид в 100 литра мляко е достатъчно, за да се достигне добро време за коагулация на сиренето и достатъчната му твърдост.

С цел да определим в кои от сирената има завишена концентрация на калций, в проведения тест сме отчетели като добавен калциев хлорид само в тези проби, в които той е в концентрация повече от 22 грама на

литър. С това гарантираме, че наистина ще покажем тези сирена, които имат добавен калциев хлорид.

Ако в процеса на производство на сирене е добавен калциев хлорид в големи количества, сиренето може да стане прекалено твърдо и да загуби еластичността си, дотолкова. Това може да въведе в заблуждение потребителя, че сиренето е зряло.

В теста се установи, че няма тенденция, която да обвързва цената на сиренето с наличието или липсата на добавен калций в него. В 48% от тестваните продукти бе открит добавен калций, като само малка част от етикетите го описват в съдържанието на продукта.

Сухо вещество

Сухото вещество в даден продукт се определя като тази част от масата, която остава след изпарение на водата, съдържаща се в него. В този смисъл, сухото вещество е термин противоположен на водното съдържание на даден продукт.

В 52% от пробите сухото вещество бе над минималното установено в БДС 2651-88, а в някои от сирената достигаше удивително високи стойности, което отново показва технология, различна от традиционната.

Съдържание на мазнини

Съдържанието на мазнини в сухото вещество определя маслеността на сиренето. В БДС 2651-88 е прието за качествено бяло саламурено сирене от краве мляко съдържанието на мазнини в сухото вещество

да е минимум 48%. За голямо съжаление, в теста на БНАП бе установено само едно сирене, което да съдържа над 48% мазнини и те да не са от допълнително привнесени растителни масла – „Съединение“/ОМК.

Браншови неволи

След анализ на резултатите от теста, ясно се очертаха някои тенденции, касаещи пряко бранша на млекопреработвателите в България.

Отсъства желание за реално приложими браншови стандарти. Parmigiano-Reggiano, по-известно у нас като пармезан, се произвежда само на някои места в Италия и то само от някои млекопреработватели. Това е така, не защото държавата е наложила стандарт за производство на пармезан, а защото през 1934 г. се основава консорциум на всички производители на това сирене. В браншовия стандарт е вписано, че кравата, от която се прави пармезан, трябва да е хранена само с трева/слама. Този консорциум полага основите на браншови стандарт, т.е. бизнесът решава, че е добре да запази традиционните технологии за производство и да не допуска измами. Според БНАП, бизнесът в България се стреми основно към най-ниската цена и най-нетрадиционна технология за производство на традиционен продукт. Всъщност има браншови организации, но те не са в състояние да уеднаквят начина на производство при наличие на толкова сериозни разминавания в концепцията за приготвяне на традиционни за страната продукти. Не е нужна голяма експертност, за да се установи, че родните компании нямат стратегическо планиране,



Полезни съвети при закупуване на сирене

Когато избирате сирене, е добре да следите за следното:

- Цветът на сиренето е бял до бледо жълт в зависимост от млякото от което е добито. Не трябва да има зелени, черни или червени петна. Ако такива се наблюдават, сиренето е негодно за употреба поради гнилостен процес.
- Сиренето е твърдо на пипане, когато е достатъчно зряло. Ако сиренето е прекалено меко, не го купувайте. (Не важи за т.нар. „пресни сирена“.)
- Ако не можете лесно да установите производителя, не купувайте сиренето.
- Ако сиренето е от вакуумирано, но има пробив, не го купувайте. Ако пликът е подут, също не го купувайте.
- Ако след покупка сиренето е прекалено солено, най-вероятно производителят е добавил повече сол, за да избегне дългия процес на зреене и да продаде по-бързо продукта незрял. Не купувайте повече от тази марка сирене и кажете на близките си да не го правят.

а са фокусирани към бързи печалби, а това мислене е пагубно за целия пазар, туризма и културата на хранене у нас.



Описание на пробата / производител	Пакетирано	Търговец	Цена в лв/кг	Съставки на етикета	Хранителна стойност на етикета	Сухо съдърж. в % (БДС >46%)	Съдърж. мазнини в % (БДС >48%)	Добавки от не-млечни мазнини	Калций	Нишесте
"Карабунар", Еко-Ф АД, София	X	Нова Фамилия	13.48	ДА	ДА	49.80	45.60		X	НЕ
"Маджаров", Пловдив	X	Кауфланд	12.70	ДА	непълно	52.90	40.00			НЕ
НДН и Ка, Калипетрово	X	Нова Фамилия	11.45	ДА	непълно	43.70	36.20			НЕ
"Съединение", СД Костови ЕМК	X	Нова Фамилия	10.99	ДА	непълно	46.50	50.50		X	НЕ
"На баба", Млечен рай – 2" ООД, Враца	X	Фантастико	9.38	ДА	ДА	51.20	41.20			НЕ
"Лакрима", Разград	X	Кауфланд	8.69	ДА	ДА	34.10	44.30		X	НЕ
"Дъга", Акураг – МП" ООД, София	X	Кауфланд	8.45	ДА	ДА	43.90	42.80			НЕ
ЕТ Зоров 91, Д. Зоров		Кауфланд	7.90	НЕ	НЕ	55.80	61.50	X	X	НЕ
Ел Би Булгарикум	X	Фантастико	7.55	ДА	ДА	49.80	45.00		X	НЕ
"Лактос", Произведено от Ваком МП ООД, Шумен	X	Кауфланд	7.48	НЕ	непълно	40.10	59.60	X		НЕ
"Приста", Сирма Приста АД, Русе	X	Т-маркет	7.39	ДА	непълно	42.80	34.80		X	НЕ
"Жоси", гр. Дулово	X	Фантастико	7.00	ДА	ДА	48.30	44.90			НЕ
"Омуртаг", Си Ви Ес ООД, мандра Омуртаг	X	Т-маркет	6.79	НЕ	НЕ	40.70	41.30			НЕ
"Маноле", мандра Маноле	X	Нова Фамилия	6.69	НЕ	непълно	43.10	38.70	X	X	НЕ
"Елена", Би Си Си Хандел ООД, гр. Елена		Кауфланд	6.65	ДА	непълно	46.40	34.90		X	НЕ
"Разград", няма производител		Т-маркет	5.69	НЕ	НЕ	39.70	44.60	X		НЕ
"Младост", Търговище, няма производител		Т-маркет	5.49	НЕ	НЕ	50.10	50.70	X		НЕ
Сирене саламурено – произв. от Маклер Комерс		Т-маркет	4.99	ДА	непълно	67.70	35.60	X	X	НЕ
Саламурено сирене, Гавра ООД		Кауфланд	4.10	НЕ	НЕ	38.80	66.00	X		НЕ
Сирене без Холестерол, Лимекс ЕООД		Кауфланд	3.90	НЕ	НЕ	46.20	29.90	X	X	НЕ
"Слънчев вкус", Гавра ЕООД	X	Т-маркет	3.89	НЕ	НЕ	43.50	37.70	X		НЕ



МЕТОДОЛОГИЯ НА ТЕСТА

Закупуване на пробите

В проведения тест участваха 21 марки бяло саламурено сирене от краве мляко. 14 от пробите (означени с X) са от предварително пакетирани сирена, а останалите са 7 от „насипни“ сирена. Пробите бяха закупени от магазини Кауфланд, Т-Маркет, Нова Фамилия и Фантастико. В теста участват както сирена с ниска и средна цена, така и сравнително скъпи сирена.

Използвани методи

- изолиране на мазнини и определяне на процентно съдържание съгласно метода на Rose-Gottlieb
- определяне на сухо съдържание, ISO 662:1998;

- качествен тест за наличие на нишесте (скорбяла), приложение 17 на регламент 273/2008 на ЕК.

- определяне на съдържание на калций (ICP); отчитане на йодно число на мазнини, ISO 3961:1996;

- измерване на разтворимост в органични разтворители.

- за основа на анализа на резултатите е ползван БДС 2651-88, тъй като не е познат друг стандарт, който да дефинира що е «бяло саламурено сирене от краве мляко».