



Информацията в теста е обект на авторско право и е предназначена за членовете и абонатите на Активни Потребители!  
Молим Ви, да не го разпространявате във форуми, торенти и др.  
Благодарим Ви за разбирането!



### Сравнителен тест на 19 марки сирене



Био сирене  
19,98 лв/кг



Трояни био краве сирене  
18,99 лв/кг



Ел Би  
14,70 лв/кг



Маджаров  
12,50 лв/кг



Елена  
11,46 лв/кг



Меггле  
11,24 лв/кг



Пършевица  
11,09 лв/кг



Олимпус  
11,09 лв/кг



Македа  
10,40 лв/кг



Дъга  
9,99 лв/кг



Роса  
9,99 лв/кг



Ем Джей Карловско  
9,98 лв/кг



Боженци  
8,99 лв/кг



Сердика  
8,75 лв/кг



Лакрима  
8,70 лв/кг

			
<b>На баба</b> <b>8,59 лв/кг</b>	<b>Чех</b> <b>7,99 лв/кг</b>	<b>Родопея</b> <b>7,55 лв/кг</b>	<b>Мандра Маноле</b> <b>7,29 лв/кг</b>

Сравнителен тест на краве сирене			Данни от етикетите					Резултати от изпитванията					
Продукт	Производител	Цена* за кг. в лв.	Сухо вещество, %	Масленост в общата маса, %	Общ белтък, %	Въглехидрати, %	Съдържание на сол, %	Енергийна ст-т за 100 g, kcal/ kJ	Сензорни показатели, брой точки от максимум 80 точки	Водно съдържание (сухо вещество), %	Степен на зрялост, %	Киселинност, в градуси по Төгнер, (°T)	Съдържание на сол, %
Био сирене	Произведено за „Био България ООД от „Кондов екопродукция“ ЕООД, София	19,98		24,7	16,9	1,4		269/ 1238	68,6	54,0 (46,0)	21,7	240	3,5
Троян био краве сирене	МП към ЕБ на ИПЖЗ ДП	18,99						340/ -	64,9	57,3 (42,7)	20,7	205	4,3
Ел Би	„Ел Би Булгарикум“ ЕАД, София	14,70		22,0	16,0		3,5	272/ 1138	60,3	54,3 (45,7)	19,0	257	4,4
Маджаров	„Димитър Маджаров 2“ ЕООД	12,50		19,2	16,0	4,1	3,0-4,5	253,2/ -	75,1	56,0 (44,0)	20,0	225	5,2
Елена	„Би Си Си Хандел“ ООД, гр. Елена	11,46					4,5	216/ -	73,3	61,0 (39,0)	9,5	210	5,3
Меггле	„Мегле България“ ЕООД, Шумен	11,24							74,3	64,0 (36,0)	11,5	175	2,9
Пършевица	ЕТ „Зоров-91“, Враца	11,09	Не по-малко от 46,0	МСВ** – не по-малко от 44,0			3,0-4,0	Минимум 264/ -	68,6	54,5 (45,5)	11,0	200	3,9
Олимпус	TYRAS S.A. Гърция, вносител „Тирбул ЕООД, Сливен	11,09		23,0	15,0	0,7		270/ 1129	65,6	58,3 (41,7)	15,5	207	2,7

Македа	„Бор-Чвор”, с. Дълбок извор”	10,40	Не по-малко от 44,0	МСВ** – не по-малко от 45,0			3,5±0,5	275/1050	61,9	57,5 (42,5)	21,0	144	4,8
Дъга	„Акурат-МП” ЕООД	9,99		17,0	20,0		3,0-4,0	230/-	61,6	65,1 (34,9)	12,0	202	5,7
Роса	„Сердика 90” АД Добрич, за Фама	9,99		17,0	19,0		3,0-4,5	229/958	69,9	63,9 (36,1)	7,0	215	3,5
Ем Джей Карловско	„Ем Джей Дериз” ЕООД, Карлово,	9,98					3,0-4,0		71,1	60,0 (40,0)	7,7	140	5,4
Боженци	Произведено за „Боженци миск” ЕООД от „Елви” ООД, село Велковци	8,99							69,1	65,1 (34,9)	8,2	186	3,1
Сердика	„Сердика 90” Добрич за „Фама”	8,75		15,5	17,0		3,0-4,5	208/870	70,4	67,3 (32,7)	10,0	220	3,5
Лакрима	„Лакрима” АД, Пазарджик	8,70		22,0	18,0	2,0	Na - 3,5% Ca- 600mg, Vit.A <sub>2</sub> - 2%	287 (от мазнини 205 kcal)/ -	61,1	67,2 (32,8)	20,5	280	3,7
На баба	„Млечен рай 2”, ЕООД, Враца	8,59						Не по-ниска от 254/1064	70,6	59,2 (40,8)	9,0	195	4,4
Чех	„Чех” 99 ООД, Мандра село Соколово	7,99							66,0	64,9 (35,1)	8,1	209	4,3
Родопя	„Родопя-Белев” ЕООД	7,55							69,1	60,1 (39,9)	7,3	155	4,2
Мандра Маноле	„Млечни продукти – ООД”, с. Маноле	7,29	48,0	МСВ** – 30,0			3,0-4,5		61,3	68,5 (31,5)	9,3	217	4,9

**ЛЕГЕНДА на оценките от теста**

**СЕНЗОРНИ ПОКАЗАТЕЛИ** - Максималната възможна оценка е 80 точки.

**СУХО ВЕЩЕСТВО (водно съдържание)** – съгласно изискването на БДС 15:2010 – не по-малко от 46,0 % (водно съдържание=100 – сухо вещество).

**СТЕПЕН НА ЗРЯЛОСТ** (съотношение на разтворим към общ белтък) - съгласно изискването на БДС 15:2010 - не по-малко от 14,0 %.

**КИСЕЛИННОСТ** – съгласно изискването на БДС 15:2010 – от 200 до 270 °Т.

**СЪДЪРЖАНИЕ НА СОЛ** в общата маса – съгласно изискването на БДС 15:2010 – не повече от 3,5±0,5%.

**БЕЛЕЖКИ:**

\* Цените са ориентировъчни, защото са актуални към момента на покупката през м. януари 2011 г. в търговските вериги Билла и Кауфланд в град София.

\*\* МСВ – Масленост, изчислена за сухо вещество, %.

**Как тествахме? (Методология на изпитването)**

**Закупуване на проби за изпитване:** януари 2011 г.

Тествани са следните показатели:

**Сензорни показатели** (органолептично изпитване чрез експертни оценки):

**Вкус и мирис**

**Консистенция**

**Разрезна повърхност**

**Строеж**

**Цвят**

**Физико-химични показатели** (лабораторно изпитване)

Измерени са според изискванията на съответните стандарти:

**Водно съдържание (сухо вещество)** – БДС 1109:1989 Мляко и млечни продукти. Метод за определяне на водно съдържание и сухото вещество  
**Степен на зрялост** - БДС EN ISO 8968 – 1 Мляко. Определяне съдържанието на азот. Част 1. Метод на Келдал.  
**Киселинност** - БДС 1111:1980 Мляко и млечни продукти. Определяне на киселинността.  
**Съдържание на сол** - БДС 8274:1982 Мляко и млечни продукти. Методи за определяне съдържанието на натриев хлорид.