

- уважно читайте інформацію на споживчому маркуванні, зокрема, щодо складу продукту;
- не орієнтуйтеся лише на назву «Яблучний оцет». Це не обов'язково продукт, виготовлений з яблучного соку, можливо, виробник має на увазі «розчин синтетичної оцтової кислоти з додаванням яблучного ароматизатора та відповідного барвника. Натуральний оцет не потребує барвників та ароматизаторів;
- оцтова есенція (концентрація 70—80%) не виготовляється з харчової сировини;
- як правило, оцет із харчової сировини не може коштувати дешево, адже його собівартість у 8—10 разів вища за синтетичний аналог. А ось синтетичний оцет може коштувати дорого (через бажання виробника отримати більший прибуток чи заради створення іміджу високоякісного продукту);
- натуральний фруктовий оцет може містити природний осад на дні пляшки, зазвичай, це коричневі пластівці;
- звертайте увагу, за яким НД виготовлено продукт. Наводимо найпоширеніші з них: ДСТУ 2450-2006 «Оцти з харчової сировини. Загальні технічні умови», СОУ 15.87-37-411:2006 «Замінники оцту, одержані з оцтової кислоти»; ГОСТ 6968-76. Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия (Acetic acid by wood distillation. Specifications); ГОСТ 19814-74. Кислота уксусная синтетическая и регенерированная. Технические условия (Synthetic and regenerated acetic acid. Specifications); ГОСТ 18270-72 Кислота уксусная особой чистоты. Технические условия (Super pure acetic acid. Specifications) (У цьому стандарті не йдеться щодо застосування чи походження такої кислоти);
- якщо у складі зазначено просто «оцтова кислота» без зазначення способу її виробництва, то вона, швидше за все, синтетична або лісохімічна;
- у готових продуктах оцтова кислота позначається кодом E260. ■

*А. В. Миронова, генеральний директор,
«Полтавастандартметрологія», м. Полтава*

НОВИНИ

І СМАЧНО, І КОРИСНО!

З 1 травня 2015 року стали чинними нові державні стандарти на кондитерську продукцію. Документи розроблено національним технічним комітетом зі стандартизації «Продовольча сировина та продукти його перероблення» (ТК ВУ 16), що діє на базі РУП «Науково-практичний центр Національної академії наук Білорусі з продовольства» (НПЦ НАН Білорусі).

Розроблення СТБ 2374—2014 «Карамель. Загальні технічні умови», СТБ 2375—2014 «Драже. Загальні технічні умови», СТБ 2377—2014 «Мармелад. Загальні технічні умови» проведено з урахуванням вимог нормативних правових актів країн ЄАЕС та СНД з метою встановлення сучасних вимог до цих видів кондитерських виробів. Сфера поширення СТБ 2374—2014 «Карамель. Загальні технічні умови» охоплює карамель льодяникову і з начинками, а також м'яку карамель, що є нововведенням.

СТБ 2375—2014 «Драже. Загальні технічні умови» поширюється на драже з різними корпусами і накатками. Так, до сфери його поширення долучено нові види продукції: ірисовий, халвовий і шоколадний корпус драже, накатки драже з кондитерської або жирової глазурі, а також драже «Журавлина в цукровій пудрі» з корпусом зі свіжих ягід журавлини.

Сфера застосування СТБ 2377—2014 «Мармелад. Загальні технічні умови»: мармелад желейний, фруктово-желейний, виготовлений з використанням пектину, агару, желатину та інших речовин як дражеутворювачі, й фруктовий без їх використання, а також мармелад з начинкою, овочевий і фруктовово-овочевий мармелад. Нововведенням є можливість обсіпання поверхні мармеладу не лише цукром і какао-порошком, а й іншими видами сировини, наприклад, кокосовою стружкою.

Перелічені стандарти також поширюються на карамель, драже і мармелад, збагачені вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами, пребіотиками, й спеціалізовані (для спортсменів, для дієтичного харчування, зокрема діабетичного).

Таким чином, нововведення в стандартах обумовлене необхідністю встановлення вимог до нових видів продукції, що розробляють внаслідок підвищення інтересу до функційних та дієтичних продуктів, появи інноваційних видів сировини, а також можливостей сучасного технологічного устаткування. Застосування цих державних стандартів дасть можливість підвищити якість білоруської кондитерської продукції та її конкурентоспроможність на внутрішньому й зовнішньому ринках, зробить її не лише смачною, а й корисною. ■