На что надо обращать внимание при покупке сыра? Что должно быть в составе? И чего быть не должно?

Для начала проверьте, что написано на этикетке сыра, который вы покупаете, – «сыр» или «сырный продукт». В последнем вместо части молочного жира используется заменитель (немолочный жир). На этикетке такого продукта обязательно должно быть указано, что это сырный продукт.

Российский сыр изготавливается из пастеризованного коровьего молока и относится к полутвердым сырам. В соответствии с ГОСТом в состав сыра входит: молоко цельное, молоко обезжиренное, соль поваренная пищевая, бактериальный концентрат мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий сычужный ферментный препарат животного происхождения, пищевой натуральный краситель аннато. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество составляет 50%.

Каковы условия хранения российского сыра в магазине? Как правильно хранить сыр дома?

В магазине сыр размещают изолированно от других продуктов, которые издают специфические запахи. Для хранения нужно использовать холодильную камеру или шкаф, обеспечивающий температуру +2... +10 0С. Длительность хранения сыров зависит от вида:

- сычужный, твердый, полутвердый, рассольный – 15 суток;
- плавленый – 10 дней;
- мягкий – до 5 суток.

Срок хранения сыра после вскрытия упаковки – 5 дней независимо от того, какая это расфасовка – разрезанный или натертый, запечатанный в полимерную пленку, вакуумную упаковку.

На складе продукт обычно сохраняется на срок не более 1–2 месяцев при условиях, максимально приближенных к производственным. Температура воздуха +2... +8 0С, влажность – 80–87%.

Хранение сыра в домашних условиях в холодильнике позволяет максимально продлить его свежесть, так как продукту вредны большие перепады температур, рекомендуемый диапазон +6... +8 0С, влажность – 85–90%. Твердые и полутвердые сыры можно хранить дома при указанной температуре до 15 дней. Идеальное место – нижняя часть вблизи камер для овощей.

Какие нарушения выявляют проверки сыра в магазинах?

Молочная продукция может не соответствовать нормам по разным показателям. Например, по микробиологическим – если были нарушены технологические процессы производства, не соблюдены установленные требования, в первую очередь к температурным параметрам на этапах транспортировки, хранения и реализации, нарушены сроки годности. Причина несоответствия сыра по физико-химическим показателям – наличие в продукте жиров растительного происхождения, не заявленных на этикетке, то есть предоставление потребителю заведомо недостоверных сведений о товаре. Такой продукт согласно действующему законодательству является фальсифицированным.

Как проходит контроль качества производства молочных продуктов в России?

На территории России и стран, входящих в Евразийский экономический союз, действуют технические регламенты Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Они устанавливают требования к безопасности и идентификационным показателям молочной продукции, позволяющим установить ее подлинность, требования к маркировке и прочее.

Одно из приоритетных направлений деятельности Роспотребнадзора – государственный санитарно-эпидемиологический надзор за производством, хранением и реализацией молока и молочной продукции. С этой целью проводятся проверки

предприятий, осуществляющих производство и оборот молока и молочной продукции. На лабораторный контроль отбирается сырье и готовая продукция – их проверяют на микробиологические, санитарно-химические и физико-химические показатели, в том числе показатели фальсификации. Кроме того, сами юридические лица и индивидуальные предприниматели проводят производственный контроль за соблюдением требований технических регламентов.