




Центр Экспертиз ТЕСТ ([www.test.org.ua](http://www.test.org.ua)), тест сметаны жирностью 15%, январь 2010г

				
Марка ) <sup>1</sup>	<b>Біла лінія</b>	<b>Простоквашино</b>	<b>Слав'яночка</b>	<b>Добряна</b>
Производитель	ООО "Белоцерковский молочный комбинат"/ с.Томиловка, Киевская обл.	ОАО "Галактон"/ г.Киев	ОАО "Вимм-Билье-Данн Украина"/ г.Вишневое, Киевская обл.	ДП "Милкиленд-Украина" филия "Сумской молочной завод" ДП "Аромат"/ г.Сумы
Масса, г/Цена, грн ) <sup>2</sup>	200 / 3,07	250 / 3,97	230 / 3,46	400 / 5,08
Цена 100г, грн	1,54	1,59	1,50	1,27
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г	3,0/ 15,0/ 3,0	3,0/ 15,0/ 3,0	2,9/ 15,0/ 3,0	3,0/ 15,0/ 3,0
Энергетическая ценность, ккал в 100г	159	159	159	159
Срок/ условия хранения	не более 14 суток/ при температуре 4±2 <sup>0</sup> С	не более 14 суток/ при температуре 1...4 <sup>0</sup> С и влажности не более 80%	не более 15 суток/ при температуре 4...6 <sup>0</sup> С и влажности не более 80%	не более 14 суток/ при температуре 4±2 <sup>0</sup> С
Состав	сливки из коровьего молока цельного, чистая культура молочнокислых бактерий	сливки из коровьего молока, закваски чистых культур молочнокислых бактерий	сливки и з коровьего молока, закваска на чистых молочнокислых культурах	сливки из коровьего молока, закваски из чистых культур молочнокислых организмов
<b>Общая оценка (100%)</b>	<b>хорошо</b>	<b>хорошо</b>	<b>хорошо</b>	<b>плохо</b>
<b>Маркировка (10%)</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>
<b>Упаковка (10%)</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>хорошо</b>	<b>удовл.</b>
<b>Органолептика (80%)</b>	<b>хорошо</b>	<b>хорошо</b>	<b>хорошо</b>	<b>удовл.</b>
Внешний вид	легкое отделение сыворотки	однородная масса с глянцевой поверхностью бело-кремового цвета	однородная масса с глянцевой поверхностью бело-кремового цвета	однородная масса с глянцевой поверхностью кремового цвета
Консистенция	вязкая, достаточно густая	вязкая, достаточно густая	вязкая, легкая крупинчатость	умеренно вязкая
Запах	кисломолочный, чистый	кисломолочный, нечистый	кисломолочный, нечистый	дрожжевой

Вкус	кисломолочный, излишне кислый	кисломолочный, с кормовым послевкусием	кисломолочный, с выраженным привкусом горечи	дрожжевой, кислый
<b>Микробиологические показатели</b>	<b>в норме</b>	<b>в норме</b>	<b>в норме</b>	<b>не соответствует)*</b>
<u>Бактерии группы кишечной палочки</u> , в 0,001г не допускаются	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Количество молочнокислых бактерий, КУО в 1г, не менее $1 \times 10^7$	$8 \times 10^7$	$2 \times 10^8$	$4 \times 10^8$	менее $1 \times 10^5$
<b>Идентификация жира</b>	<b>немолочный жир не обнаружен</b>	<b>немолочный жир не обнаружен</b>	<b>немолочный жир не обнаружен</b>	<b>немолочный жир не обнаружен</b>
<b>Шкала оценок</b>	<b>Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.</b>			
отлично	1) марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту			
хорошо	2) цены указаны на момент закупки образцов, ноябрь 2009г.			
удовлетворительно	)* - привело к снижению оценки			
плохо				
очень плохо				

**Центр Экспертиз ТЕСТ ([www.test.org.ua](http://www.test.org.ua)), тест сметаны жирностью 15%, январь 2010г**

			
Марка ) <sup>1</sup>	<b>President</b>	<b>Живинка</b>	<b>Щодня</b>
Производитель	ЗАО "Лакталис-Николаев"/ г.Николаев	ООО "Данон Днепр"/ г.Херсон	ООО "Молочная фабрика "Рейнфорд"/ г.Днепропетровск
Масса, г/Цена, грн ) <sup>2</sup>	200 / 3,23	190 / 3,31	200 / 2,44
Цена 100г, грн	1,62	1,74	1,22
Белки/ жиры/ углеводы, г в 100г	2,9/ 15,0/ 3,0	3,0/ 15,0/ 3,0	3,0/ 15,0/ 3,0
Энергетическая ценность, ккал в 100г	160	159	159

Срок/ условия хранения	до указанной даты/ при температуре 4±2 <sup>0</sup> С	не более 21 суток/ при температуре 1...6 <sup>0</sup> С и влажности не более 80%	14 суток/ при температуре 4±2 <sup>0</sup> С
Состав	сливки, закваска бактериальная	сливки, молоко обезжиренное, закваска чистых культур молочнокислых микроорганизмов	сливки, молоко коровье цельное и обезжиренное, закваска чистых культур молочнокислых бактерий
<b>Общая оценка (100%)</b>	<b>плохо</b>	<b>очень плохо</b>	<b>очень плохо</b>
<b>Маркировка (10%)</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>
<b>Упаковка (10%)</b>	<b>хорошо</b>	<b>отлично</b>	<b>отлично</b>
<b>Органолептика (80%)</b>	<b>удовл.</b>	<b>удовл.</b>	<b>плохо</b>
Внешний вид	легкое отделение сыворотки	однородная масса с глянцевой поверхностью бело-кремового цвета	творожистая масса с отделением сыворотки, белого цвета
Консистенция	жидковатая, с комочками	вязкая, комками	комкообразная
Запах	не свойственный продукту	невыраженный кисломолочный	затхлый
Вкус	невыраженный кисломолочный, с посторонним привкусом	пустой с горечью	выражено мучнистый
<b>Микробиологические показатели</b>	<b>не соответствует)*</b>	<b>не соответствует)*</b>	<b>в норме</b>
<u>Бактерии группы кишечной палочки</u> , в 0,001г не допускаются	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Количество молочнокислых бактерий, КУО в 1г, не менее 1x10 <sup>7</sup>	менее 1x10 <sup>3</sup>	менее 1x10 <sup>4</sup>	9x10 <sup>7</sup>
<b>Идентификация жира</b>	<b>немолочный жир не обнаружен</b>	<b>обнаружен немолочный жир - 40%)*</b>	<b>обнаружен немолочный жир - 84%)*</b>
<b>Шкала оценок</b>	<b>Результаты тестирования касаются только образцов, участвовавших в тесте. Мы не отслеживаем дальнейшие изменения продукта.</b>		
отлично	1) марки расставлены по оценкам по убыванию, при совпадении оценок - по алфавиту		
хорошо	2) цены указаны на момент закупки образцов, ноябрь 2009г.		
удовлетворительно	)* - привело к снижению оценки		
плохо			
очень плохо			