

Хозяйке на заметку

Продукты, которые часто подделывают

Как отличить фальсификат и к чему нужно относиться с особой бдительностью



© Андрей Серебряков

Говорят, подделка – лучший комплимент автору. Но когда речь идёт о торговле фальсификатом в продуктовых магазинах, таких «комплиментов» и даром не надо. Как фальшивомонетки подделывают самые крупные купюры, так и нечестные производители подсовывают потребителю суррогаты самых дорогостоящих и ходовых продуктов. Предлагаем перечень продуктов питания, при покупке которых нужно быть особенно бдительными.

Икра

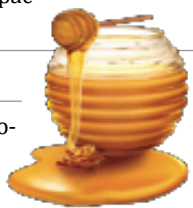
Этот дорогой деликатес, который многие приобретают для праздничного стола, имеет высокую пищевую ценность и богат витаминами. Но только если мы говорим о натуральной красной и чёрной икре. Фальшивую икру осетровых и лососевых рыб делают из водорослей, желатина и красителей. Иногда вид безупречен, не отличишь от подлинной. Настоящие икринки лопаются на языке, а не жуются, как желе. Жидкости в натуральном продукте очень немного.

Как проверить? Бросьте несколько икринок в кипяток: настоящие оставят в воде белесый шлейф и формы не потеряют, просто сварятся. Искусственные икринки деформируются и растворяются в воде.



Мёд

Фантазия у производителей «липового» мёда безгранична. Мёд разбавляют сиропами из фруктозы, нагревают старый засахаренный, чтобы продать как молодой прозрачный, добавляют в него крахмал, патоку. Неразборчивые в средствах пчеловоды подкармливают пчёл сахарным сиропом в период сбора нектара, и те делают «пустой» мёд. Во многом виноваты сами покупатели, которые рады обманываться, веря в то, что бывает шоколадный или, например, вишнёвый мёд. Пчеловоды предупреждают: не бывает мёда из шиповника, кукурузы, мака,



ромашки, орешника, земляники, черники.

Как проверить? Способов проверки натуральности и качества мёда очень много: наматывать на ложку (настоящий ложится слоями и долго не стекает), добавить каплю йода (посинение продукта выдаст крахмал), попробовать немного – должно першить в горле. Но лучший способ защитить себя от подделки – приобретать мёд у знакомых, проверенных пчеловодов.

Сыр

Чем дороже сыр, тем охотнее его подделывают. Например, популярный сорт твёрдого сыра пармезан – нечестные производители с удовольствием добавили бы в него пальмовое масло, как в дешёвые сорта, но это сделало бы сыр предельно мягким. Поэтому ложный пармезан сдабривают целлюлозой, то есть продуктом переработки древесины. Настоящий пармезан почти невозможно нарезать, он крошится. В нём почти нет дырочек, на изломе видны кристаллы.

Как проверить? Читайте состав: правильный сыр содержит лишь молоко, сычужный фермент и закваску. Длинный список с упоминанием консервантов, стабилизаторов и сухого молока – это «волчий билет» для сыра. Если на ломтик сыра капнуть йод и он посинеет, значит, в составе есть крахмал, и это уже сырный продукт, а не сыр. Подожгите кусочек сыра: дорогой продукт будет хорошо плавиться и издавать явный запах горелого молока.

Оливковое масло

Любители средиземноморской кухни в курсе: нужно брать оливковое масло в тёмном стекле или жестяной банке, а первый холодный отжим определять по пометке extra virgin. Производители же, охочие до неправедных денег, посмеиваются, разливая в тару с правильными наклейками подсолнечное, кукурузное или соевое масло с красителями и ароматизаторами.

Как проверить? Стекланную тару с маслом поставьте в холо-



дильник. Настоящий продукт загустевает и даёт осадок. Определять качество масла на вкус могут лишь очень искушённые эксперты.

Шоколад

Вся суть, вся соль, вся прелесть и смысл шоколада – в какао-масле. От него и вкус, аромат, радость и польза, ведь натуральное какао содержит антиоксиданты, полифенолы и алкалоиды. Нынче какао-масло в шоколаде заменяют другими растительными маслами, например, пальмовым или рапсовым, а то и синтетическими эмульгаторами, что совсем уж адский вариант. По современному ГОСТу таких заменителей в лакомстве должно быть не более пяти процентов, а если больше, то это уже должно называться кондитерской плиткой, а не шоколадом.

Как проверить? Читать состав на обёртке и обращать внимание на состав масел. Осмотреть плитку: хороший шоколад – блестящий, гладкий и не похож по тактильным ощущениям на пластилин. «Пальмовая» плитка ломается без звука, а качественный продукт – с глухим щелчком. Подержите кусочек шоколада в пальцах: хороший быстро начнёт таять и испачкает пальцы.

Алкоголь

Палёная водка – это российский фальсификат-чемпион. Пользуется огромным спросом, потому и так активно подделывается. Колличество поддельной водки в России стремится к половине от всего продаваемого объёма. Вино чаще всего подделывают красное. Причём, покупая вино в «коробочках», больше шансов приобрести «бодягу». Мошенники портят репутацию и элитным маркам, подделывая ром, виски, коньяки и ликёры.

Как проверить? Специалисты советуют покупать алкоголь только в крупных и известных торговых сетях, а также в алкогольных бутиках. Внимательно осматривайте упаковку – «липа» скажет сама за себя. Этикетки и акцизные марки должны быть наклеены ровно,



все надписи на бутылке – чёткие.

Рыба

Подкрашенное мясо сёмги или форели в ломтях – это нынче классика. Цельная рыба тоже ничего не гарантирует: лососевых разводят на фермах, где краску добавляют прямо в корм. Настоящий цвет красной рыбы не такой уж и красный, скорее даже сероватый с небольшим розовым оттенком. А покрасить можно даже сельдьку – упакованную в банку, её от красной и не отличишь. И насчёт копчёной рыбы тоже хороших новостей мало. Ароматизатор «жидкий дым», этот уверенный канцероген, за сутки превращает размороженную рыбу в аппетитно-золотистую и пахнущую копчением.

Как проверить? У хорошей рыбы семейства лососевых длинные плавники (это значит, что она выросла в море, а не на ферме), чешуя ярких оттенков, светлые, не мутные глаза, серовато-розовая мякоть, у которой видны белые прожилки. Если ломтик рыбы окрашивает масло на бутерброде в оранжевый цвет, она крашеная, пользы от неё не будет. У вымоченной в «жидком дыме» рыбы очень резкий запах копчения (у натуральной – нежный), шероховатая поверхность и неравномерный окрас.

Сметана, творог и молоко

В эпоху существования СССР в программе «Вокруг смеха» юмористы не раз бичевали нерадивых торговых работников, которые – о ужас! – разбавляли сметану молоком. Нам бы сейчас сметану вместо нынешних ярких лживых баночек со смесью растительных жиров, загущённых крахмалом. А некоторые пишут «Молоко» и «Творог» на продуктах, которые таковыми не являются вовсе. Иногда где-то на упаковке можно найти надпись мелкими буквами: «молочный напиток» или «творожный продукт». Но они так



стыдливо прячутся, что не всегда и увидишь.

Как проверить? Опустите ложку сметаны в кипяток. Натуральная вся разойдётся в воде и растворится, а если в составе есть соевый белок, он ляжет на дно в виде осадка. Творог с растительными добавками или дешёвым маслом при нагревании это самое масло выделяет, шипит и брызгается. А вот молоко не проверишь. Разве что субъективно – вкусно или нет.

Кофе

Подделать зерновой кофе труднее, поэтому мошенники отгрызаются на растворимом. Производственный брак в виде пережжённых кофейных зёрен, цикорий, жжёный сахар, ячмень, соевые бобы – всё это не имеет никакого отношения к благородному напитку, но продается в упаковках с надписью «Кофе».

Как проверить? Не стоит. Лучше покупать приличный кофе в зёрнах и молоть самостоятельно.

Специи и приправы

Перец, корица, ваниль и особенно шафран, потому что он очень дорог. На рынке пряностей ловкие люди продавали подделку ещё в

Средние века. Но если раньше клали посторонние предметы в мешки со специями, то нынче действуют ещё циничнее. Зола вместо чёрного перца, толчёный кирпич взамен красного и паприки, семена бархатцев и сушёная свекла вместо шафрана – это наши дни.

Как проверить? Покупать по возможности не молотые, а цельные специи и у проверенного производителя. Стоит запомнить признаки настоящих специй. Например, у палочки корицы два загиба, а не одна спираль, как у кассии. Правильная горошина чёрного перца при раздавливании рассыпается на крупные куски, и сердцевина у неё слегка маслянистая. Белый перец на самом деле желтоватый, если его, конечно, не отбеливали. Подозрительные порошки из пакетиков можно проверить на воде: толчёный кирпич выпадет в осадок, крахмал замутит воду.

