



"Комсомолка" решила разобраться, чем мы утоляем жажду в летнюю жару. В прошлом выпуске нашего проекта мы поговорили о соках и нектарах, а сегодня настала очередь кваса

Проверка на спирт

Скажем сразу: ситуация на квасном рынке значительно улучшилась! Не сравнить с положением дел трехлетней давности, когда проверки показали: из десяти образцов четыре не имели в своем составе ни молочнокислых бактерий, ни дрожжей, а значит, являлись всего лишь квасными напитками.

Справедливости ради отметим, что того разнообразия бутилированного кваса, которое наблюдалось еще пару лет назад, сегодня просто нет. В столичных супермаркетах нам удалось обнаружить всего пять видов кваса, и они были отправлены на экспертизу.

Все пять образцов, участвовавших в проверке "Укрметртестстандарта", действительно оказались продуктами брожения, как и указано на упаковке. Чтобы убедиться в этом, эксперты проверили содержимое бутылок по показателю объемной части спирта. Дело в том, поясняют специалисты, что спирт является результатом действия дрожжей и логическим следствием производства кваса методом брожения. То есть наличие этилового спирта (естественно, в пределах нормы) является характерным признаком напитка брожения.

Отметим, что хотя спирт, как результат процесса брожения, был обнаружен во всех пяти образцах, его количество оказалось очень разным. Напитки от четырех производителей показали содержание спирта от 0,40 до 0,74%, что является оптимальным показателем для кваса (подробнее см. таблицу). Высоким содержанием

спирта - 2,10% при норме не более 1,2% - отличился непастеризованный квас "Арсеньевский".

- Таким образом, можно констатировать, что данный напиток не отвечает требованиям стандарта ДСТУ 4069-2002, по которым он изготовлен, - отметил "Комсомолке" начальник научно-исследовательского центра испытаний продукции "Укрметртестстандарта" Владимир СЕМЕНОВИЧ. - И количество спирта в нем увеличивается за счет сухих веществ, содержание которых уменьшается.

Эксперт добавил, что указанное содержание спирта в данном образце - еще не предел. Срок годности данного кваса всего 20 дней, и проверялся он примерно на середине этого срока. То есть ближе к концу содержание спирта увеличится еще больше. Причина кроется, скорее всего, в несоблюдении условий транспортировки и хранения.

Без консервантов!

Хорошая новость: для настоящего кваса консерванты не нужны! Их роль выполняют диоксид углерода, выделяющийся в процессе брожения, и лимонная кислота (ее добавляют, чтобы ускорить процесс брожения).

Многих потребителей настораживает срок хранения шесть месяцев (в нашем случае полугодовой срок годности имеют четыре образца из шести). Специалисты поясняют, что квас хранится так долго благодаря пастеризации. Правда, такая обработка убивает не только вредные болезнетворные микроорганизмы, но и полезные бактерии и витамины, так что часть полезных веществ теряется.

Немало покупателей говорят о том, что непастеризованный квас в уличных цистернах не сравнить с бутилированным, ведь он имеет тот самый "вкус детства". Но специалисты единодушно советуют относиться к разливному квасу очень осторожно. Квасное сусло - отличная среда для размножения всевозможных бактерий, а хорошо помыть уличную цистерну весьма затруднительно.

Как уже говорилось выше, среди наших образцов также есть один непастеризованный напиток - квас "Арсеньевский", уже отличившийся высоким содержанием спирта. Мы проверили его на наличие бактерий группы кишечных палочек и спешим вас обрадовать: таковых не обнаружено!

В заключение остается напомнить, что если квас получен не в результате брожения, то это - квасной напиток, что должно быть указано на этикетке. Такие напитки вполне имеют право на существование, но потребитель должен принимать решение о покупке на основании добросовестной информации. Важно понимать, что такой напиток практически ничем не отличается от сладкой газировки, о которой мы поговорим в следующем выпуске "Завтрака с "Комсомолкой".

РЕЦЕПТ

Готовим напиток в домашних условиях

Ингредиенты: кирпичик ржаного хлеба, 3 литра воды, стакан сахара, 20 г дрожжей, 2 ст. ложки изюма.

Приготовление: Ржаной хлеб нарезать, подсушить в духовке, сложить в кастрюлю, залить кипятком. После того как полученная масса остынет, процедить через марлю, добавить сахар и дрожжи, перемешать и оставить на 10 часов. Взять две полторалитровые бутылки, положить в каждую по ложке изюма, разлить в них полученный напиток и поместить в холодильник. Настоящий живой квас будет готов через двое суток.

Как это было

Квас является очень древним напитком. Ученые утверждают, что первые прототипы, представлявшие нечто среднее между квасом и пивом, появились в Египте еще в III тысячелетии до нашей эры! Описания весьма похожих на квас напитков сделали также Гиппократ и Геродот.

Славянам квас известен более тысячи лет. Первое упоминание о квасе в русских письменных источниках датируется 989 годом, когда после Крещения князь Владимир Святославович приказал раздать народу "пищу, мед и квас".

Традиционно квас готовился из продуктов, в состав которых входила рожь: ржаного солода, ржаной муки, ржанных хлебцов. Именно ржаной квас является наиболее древним, и именно его можно чаще всего встретить в наше время. При этом разновидностей кваса существует огромное количество! Помимо ржаного, есть еще и ячменный, пшеничный, гречневый, овсяный квас. Популярный напиток готовили из репы и арбуза, мяты и корицы, патоки и изюма, квашеной капусты и листьев черной смородины. Существовали плодово-ягодные квасы - яблочные, земляничные, клюквенные, брусничные, морошковые, рябиновые, малиновые. Встречались и вовсе экзотические - из исландского мха или хвойные. А в качестве добавок вообще использовался практически весь спектр съедобных и лекарственных растений.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Живой квас обладает приятным освежающим вкусом, улучшает обмен веществ, благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему.

Квас утоляет жажду благодаря содержащимся в нем кислотам: молочной и отчасти уксусной; обладает высокой энергетической ценностью.

Квас способствует пищеварению благодаря содержащейся в нем углекислоте, которая облегчает переваривание пищи, ее всасывание и повышает аппетит.

Живой напиток содержит витамины, свободные аминокислоты, сахар, микроэлементы и ценные ферменты.

Квас регулирует деятельность желудочно-кишечного тракта и сердечно-сосудистой

системы, улучшает обмен веществ, препятствует развитию болезнетворных микроорганизмов, поднимает тонус.

Специалисты давно приписывают квасу высокие бактерицидные свойства, которые были подтверждены опытами русского ученого Сотникова: тифозные палочки в его эксперименте гибли в сосудах с квасом.

Помимо использования кваса в чистом виде, его всегда применяли как основу для приготовления пищи. Особенно это становилось актуально летом, когда жара и обилие свежей зелени идеально подходили для приготовления разнообразных окрошек.

С результатами сравнительных анализов йогуртов, сухих завтраков, мороженого, шоколада, сосисок, сладких десертов, печенья, мармелада, плавленых сырков, подсолнечного масла, томатной пасты, майонеза, красной икры, шампанского, вина, слоеного теста, кабачковой икры, крабовых палочек, шоколадных конфет, сельди, муки, приправ, кетчупов, вареников с картофелем, бисквитов, вишневых нектаров от ведущих производителей вы можете ознакомиться в рубрике ["Завтрак с "КП" : экспертиза"](#).

Сравнительный анализ бутилированного кваса

Название

Цена

за 1 л, грн.

Объемная доля спирта (согласно ДСТУ 4069-2002 - не более 1,2%)
--

Состав

Комментарии экспертов ДП "Укрметртестстандарт"

Квас "Древлянский классический" Натуральное брожение. Натуральное сырье

5,99

0,61

Вода, солод ячменный, солод ржаной, мука кукурузная, сахар, дрожжи, молочнокислые бактерии

Самый дешевый из представленных напитков - менее 6 грн. за литр. Изготовлен не по ДСТУ, а по ТУ

Содержание спирта в норме.

Львовский квас "Хлебный"

Живой квас, натуральное брожение

6,60

0,61

Вода, концентрат квасного сусла (на основе ржаного солода и ячменя), сахар, чистые культуры

Информация о составе написана черным шрифтом на темно-коричневом фоне, из-за чего проч

Содержание спирта - в норме.

Что касается диоксида углерода в составе, то в этом нет ничего удивительного. Дело в том, что

Квас "Тарас"

Хлебный живого брожения

7,19

0,74

Вода питьевая, солод ржаной, солод ячменный светлый, ячмень, сироп глюкозно-фруктозный

Квас среднего ценового сегмента.

Содержание спирта - в норме.

Состав идентичен предыдущим образцам.

Квас "Ярило"

Настоящий

Напиток брожения

8,85

0,40

Вода, сахар, ржаная или кукурузная мука, ржаной солод, ячменный солод, регулятор кислотности

Как и предыдущие образцы, данный квас - пастеризованный напиток.

Содержание спирта - в норме, хотя существенно ниже, чем в предыдущих случаях.

Заявленные в составе молочная и уксусная кислоты разрешены действующими нормативами. И

Живой квас "Арсеньевский"

Напиток брожения

9,89

2,10

Вода питьевая, сахар белый, концентрат квасного сусла, сухари, дрожжи.

Самый дорогой образец и единственный непастеризованный. Содержание спирта почти вдвое

На упаковке указано, что данный живой квас имеет то же самое действие, что и молочные про

**Образцы приобретены 10-12 мая 2012 года в магазинах "Новус" и "Край".*

Наталья МИЧКОВСКАЯ , [«Комсомольская правда в Украине»](#)