



Експертиза

З чого насправді виготовляють вітчизняну приправу до шашлику, дізнавався «Урядовий кур'єр»

У більшості споживачів якість кетчупу не викликає сумнівів. Адже помідори, з яких його виготовляють, непогано плодоносять в Україні. Та й спецій, які додають до нього, теж вистачає. Тому мало хто зі споживачів очікує знайти у складі цієї приправи ароматизатори, консерванти, замінники цукру, сподіваючись, що кетчуп мав би бути натуральним продуктом. Проте міг би бути, та не є таким. Тож із чого насправді виготовляють українську приправу до шашлику, дізнавався «Урядовий кур'єр».

Прихований ароматизатор

Навіщо в натуральний томатний кетчуп додавати штучні консерванти, які подовжують термін придатності продукту, якщо альтернативою їх використання є пастеризація чи стерилізація?

Це питання не дає спокою споживачам, які бажають вживати якомога менше хімічних добавок. Проте більшості виробників до подібних побажань українців, схоже, немає діла. Вони їх додавали і додають. При цьому на пакуванні великими літерами пишуть, що

кетчуп пастеризований, а маленькими вже зазначають наявність у ньому одного, а інколи й двох консервантів. Найчастіше це бензойна чи сорбінова кислота або ж їх солі — сорбати і бензоати.

Насправді ніхто не забороняє виготовляти кетчупи з додаванням консервантів, тим паче, якщо їх наявність чесно прописано у складі. Мікробіологічна безпека продукції перш за все. Проте кількість цих домішок не повинна бути надмірною.

— На етикетках більшості кетчупів виробники радять споживачам зберігати розпакований продукт у холодильнику, — розповідає президент Центру експертиз «Тест» Валентин Безрукий. — Здебільшого люди дотримуються цієї поради, адже відкритим він може зберігатися доволі довго. Вочевидь, для того, щоб кетчуп не псувався довше, в нього й додають консерванти. Тому перед тим як придбати цю приправу, бажано прочитати склад продукту на пакуванні та купувати той, де є принаймні один консервант.

Ще один не дуже корисний інгредієнт, який можна зустріти в деяких кетчупах і без якого в принципі можна було б обійтися, — замінник цукру. Для того, щоб підсолодити продукт, у нього можна додати звичайний буряковий цукор. Проте замінники коштують значно дешевше, ніж справжній цукор, і чимало виробників, аби здешевити виробництво, додають його у свою продукцію. До того ж синтетичний підсолоджувач солодший за звичайний цукор у 200—250 разів.

Здивування викликає той факт, що штучні підсолоджувачі в кетчупі містяться разом із цукром. Навіщо виробник додає одразу і цукор, і його замінник, — незрозуміло. Можливо, турбується про здоров'я українців, оскільки цукор ще називають «білою смертю»? Проте синтетичні підсолоджувачі теж не такі вже й «безневинні». Приміром, ацесульфам калію не рекомендується вживати дітям до 7 років.

Проте найбільше дивує наявність у кетчупах ароматизаторів — «кетчуп» і «томат». Логічне запитання: навіщо продукту, виготовленому на основі томатної пасти з додаванням спецій і прянощів, ще й ароматизатор?! Дізнавшись про те, що у складі соусу є ще й цей компонент, починаєш сумніватися щодо натуральності продукту. Адже «допомога» ароматизатора потрібна, лише якщо в пасту підмішують згущувач, який називається крохмаль.



Ще є виробники, які виготовляють кетчупи з помідорів. Фото Олександра ЛЕПЕТЕХИ

Перевірити можна, однак не все

Цікаво, які кетчупи серед представлених в наших магазинах, «грішать» наявністю в них хімічних домішок. Для того, щоб відповісти на це запитання, представники Центру експертиз «Тест» закупили вісім екземплярів червоних соусів і дослідили їх. До перевірки потрапили: «МакМай до шашлику», «Руна шашличний», «Торчин до шашлику», «Щедро шашличний», «Чумак до шашлику», «Наме шашличний», «Вікі шашличний гострий», «Heinz для гриля і шашлику». І якщо «Наме» і «Heinz» виготовлено в Росії, то інші

«учасники дослідження» — українського походження.

Розпочали тестування фахівці з ідентифікації складу кетчупу. В країні немає державного стандарту на кетчупи. Натомість наші сусіди росіяни мають такий. У ньому прописано вимоги до кожної категорії кетчупів щодо наявності сухих речовин, а також скільки в соусі має бути томатної пасти (від 40% для екстра і 15% для другої категорії). Загалом у стандарті від наших східних сусідів прописано, що кетчупи — це соуси, виготовлені зі свіжих томатів або їх продуктів із додаванням фруктових чи овочевих напівфабрикатів, смакових пряно-ароматичних компонентів, згущувачів, стабілізаторів, замінників цукру, ароматизаторів і барвників, консервантів або без них.

— Для нас таке поняття як «кетчуп» також прийнятне, за винятком одного принципового моменту: в нашій країні додавати барвники в кетчупи не дозволяється, згідно з вимогами МОЗу, — переконує керівник відділу тестувань Центру експертиз «Тест» Ніна Кільдій. — А кетчупи, вироблені в інших країнах для продажу в Україні, також мають виготовлятися без барвників.

— Про присутність у кетчупі томатної пасти можна дізнатись, перевіривши його на наявність синтетичних барвників. Крім того, можна спробувати з'ясувати кількість пігменту томатів — лікопіну, — пояснює Валентин Безрукий.

— Проте така перевірка поки що в перспективі. Ще одна проблема, яка стосується ідентифікації складу кетчупів, — крохмаль та інші згущувачі. На жаль, їх наявності, а тим паче кількості, наші фахівці не можуть дослідити, оскільки бракує таких методів дослідження. Хоча «соуси до шашлику», до складу яких не входили б згущувачі, зустрічаються вкрай рідко. Щодо крохмалів зауважу, що «модифікований» не має ніякого стосунку до ГМО і означає лише те, що крохмаль було змінено.

Модифікацію крохмалю хімічним шляхом проводять для отримання крохмалів з потрібними для конкретного продукту властивостями. Наприклад, для отримання густішого клейстеру чи, навпаки, для зменшення клейстеризації тощо. Стосовно перевірки на наявність інших згущувачів — камеді, похідній целюлози — ситуація не краща. Хоча насправді МОЗ дозволив використання подібних добавок, але не розробив методів виявлення. Тому підприємець може їх додавати у свою продукцію стільки, скільки вважатиме за потрібне.

Якісні, але з поганим маркуванням

Досліджували фахівці центру експертиз традиційно й маркування та пакування кетчупів. До пакування в експертів запитань не було. Натомість із маркуванням не все добре. Найчастіше виробники «забувають» вказувати коди «Е».

У складі кетчупу «Вікі» прописаний ацесульфам калію, але про те, що цю добавку не варто вживати дітям до семи років, виробник чомусь не вказав. Проте шрифт надписів ну дуже вже дрібний, і це при тому, що вільного місця на пакуванні більш ніж достатньо. В складі «Heinz» вказано: «натуральні ароматизатори», а які саме ці ароматизатори, не написано. Єдине, що є, — позначка «містить селеру».

Одним з напрямків лабораторних досліджень кетчупів було тестування на наявність у них консервантів. Також фахівці звернули увагу на те, чи не додали виробники не вказані у складі продукту консерванти.

Результати перевірки приємно вразили їх — у кетчупах були лише ті консерванти, які зазначено у складі. Не менш цікавим стало і з'ясування кількості консервантів: сорбінової кислоти і її солей має бути в кетчупах не більше 500 мг/кг, бензойної кислоти і її солей — не перевищувати 1000 мг/кг. З цим пунктом перевірки кетчупи теж упорались, щоправда, в продукті «Вікі» виявили 581,3 мг/кг сорбінової кислоти, що потрапляє в норму з урахуванням погрішності методу випробування.

Ще один пункт перевірки — наявність барвників. З цим випробуванням теж не виникло неприємних несподіванок.

Речовина, яку фахівці вирішили пошукати в кетчупах, — гідроксиметилфурфурол, що з'являється в процесі термічної обробки і у високих концентраціях може бути небезпечним. Норм для цієї речовини немає, тож експерти орієнтувались на міжнародні вимоги до соків, у яких має бути не більше 20 мг/л. У половині протестованих кетчупів цієї речовини не виявили. Інша половина містила від 10,9 мг/кг у «Name» і до 35 мг/кг у «Торчин». Щоправда, кетчупи, на відміну від соків, ніхто не вживає кілограмами, тож,

вочевидь, не варто непокоїтись через наявність невеликої кількості гідроксиметилфурфурола.

З огляду на дослідження восьми вищенаведених кетчупів, які продаються в наших магазинах, цей продукт непоганої якості.

[Урядовий кур'єр](#)