



[Тест: Докторская колбаса. Состав продолжает удивлять >>>](#)

И не в приятном смысле слова. Увы, на сегодняшний день полностью определить состав вареных колбас до последнего ингредиента невозможно. Но основное использованное сырье проверить можно. Такие заменители мяса как соя и крахмал определить можно. Как можно проверить это ГМ-соя или нет. Все это в колбасе проверили, а, кроме того, поискали курятину – заменитель свинины и говядины. Хотите - верьте, хотите - нет, а перечисленных заменителей в Докторской колбасе нет. Как нет в ней и ГМО. Но из чего нужно было делать колбасу, чтоб у нее была настолько занижена жирность, по-прежнему непонятно...

<http://test.org.ua>