



" [Тест: Плавленные порционные сыры. Удобный сыр \(Завантажити\)](#)

*Ранее бытовало мнение, что плавленные сырки – это способ утилизации различного "сырного брака" и на их производство направляют все самое страшное и малосъедобное. Сегодня отношение к плавленным сыркам другое.*

*С одной стороны для производства этого продукта индустрия пищевых ингредиентов предлагает такой огромный перечень готовых сухих смесей на основе молочных продуктов и добавок, что морочиться с некондиционными дефективными твердыми сырами, перерабатывая их на плавленные нет просто резона. На чистых сухих максимально подобранных ингредиентах работать и проще, и дешевле. С другой стороны, правда, значительная часть плавленных сыров "преобразовалась" в так называемые сырные продукты, т.е. по технологии и вкусу те же самые плавленные сыры, но в которых молочный жир заменен на растительный."*

Джерело: [Центр Экспертиз ТЕСТ](#)