Молочный жир, самый дорогой компонент, поэтому его в масле заменяют другим. Это могут быть:

пальмовое и кокосовое масло, поскольку при комнатной температуре они не жидкие, а твердые;

маргарин и гидрогенизированные жиры;

животные жиры;

смеси их перечисленных компонентов.

По законодательству Украины добавлять какие-либо жиры, кроме молочного в сливочное масло нельзя. Если продукт выпускается с другими жирами, то это уже спред или маргарин в зависимости от их количества. Кроме того, правдивая информация о составе – одно из ключевых требований законодательства по маркировке. К сожалению, требования эти часто нарушаются, что подтверждают регулярные исследования Центра Экспертиз "Тест". Это исследование не стало исключением.

Из 29 проверенных марок продукции только 9 оказались настоящим сливочным маслом, 20 образцов – фальсификатом. Т.е. практически 70% продукции, что продается под видом сливочного масла, это фальсификат!

Тест-исследование сливочного масла>>>